

Les 15 questions posées par les chefs d'entreprise sur la norme ISO 22000

1 Qu'est-ce que la norme ISO 22 000 ?

C'est l'unique norme internationale harmonisant les pratiques de management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle couvre l'ensemble des activités constituant la chaîne alimentaire. Elle est de nature à faciliter les échanges commerciaux tant au plan national qu'international.

2 Quelle est sa finalité ?

Cette norme est un modèle international d'organisation et de gestion destiné à :

- fournir des produits sains au consommateur ;
- garantir la sécurité des denrées alimentaires au client industriel ou distributeur ;
- Répondre aux exigences de la réglementation communautaire en matière d'hygiène.

3 Qu'apporte-elle de plus que les autres références ?

C'est la **seule norme** reconnue au niveau international pour la gestion de la sécurité des denrées alimentaires. Elle cumule plusieurs avantages :

- reconnaître l'utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborées par les interprofessions ou les entreprises ;
- imposer une obligation de résultat en laissant libre choix des moyens ;
- éviter la redondance des moyens de maîtrise au sein de la filière en favorisant la communication entre l'entreprise et ses partenaires ;
- prendre en compte les exigences particulières des clients concernant la sécurité des denrées alimentaires.

4 Qui peut être intéressé par la certification ISO 22 000 de mon entreprise ?

Les consommateurs, les clients et les pouvoirs publics, car elle répond aux légitimes attentes en matière de sécurité des denrées alimentaires, mais aussi les actionnaires et les assureurs car elle contribue à la pérennité de l'entreprise. Par ailleurs, la Direction Générale de l'Alimentation étudie la possibilité de prendre en compte la certification ISO 22 000 dans la programmation des contrôles officiels. C'est pourquoi elle mène depuis fin 2007 une étude comparative, qui comprend une phase expérimentale dans des entreprises certifiées ISO 22000, et dont les résultats sont attendus pour la fin de l'année 2009.

5 S'applique-t-elle à toutes les tailles d'entreprises, y compris les PME ?

Oui. Elle s'applique à tous les organismes indépendamment de leur taille, qui sont impliqués dans la chaîne alimentaire et veulent mettre en œuvre un système permettant de fournir en permanence des produits sains.

6 L'ISO 22000 concerne-t-elle tous les acteurs de la chaîne alimentaire ?

Oui. Elle s'applique à tout type d'entreprise quel que soit son métier et sa position dans la chaîne alimentaire : producteur d'aliments primaires, producteur de produits alimentaires et d'ingrédients, producteur d'aliments pour animaux, transporteurs, distributeurs, organismes chargés du stockage, point de vente au détail, restauration. Elle s'adresse aussi aux organismes liés au secteur, tels que les fournisseurs d'équipements, d'emballages, de produits de nettoyage et les prestataires de services (nettoyage de vêtements ou d'installation, lutte contre les nuisibles,...). Des exemples de certification de l'Iso 22000 se multiplient dans tous les domaines.

7 La certification ISO 22000 réduira-t-elle le nombre de mes audits externes ?

Cette norme apporte une réponse aux exigences des clients et des consommateurs en matière de sécurité des denrées alimentaires. Elle devrait donc conduire à réduire le nombre d'audits (externe, ...).

8 Que m'apporte-t-elle dans mes relations avec les autorités administratives de contrôle ?

Cette norme répond aux exigences communautaires pour la sécurité des denrées alimentaires, elle facilite donc la démonstration de la conformité des pratiques de l'entreprise aux autorités administratives de contrôle.

9 Comment puis-je démontrer que je réponds aux exigences de l'ISO 22000 ?

Le moyen le plus simple reste la certification par un organisme certificateur dûment accrédité pour cette norme.

10 L'ISO 22000 s'appuie-t-elle sur la méthode HACCP ?

Oui. Elle reprend l'ensemble des principes de l'HACCP exposés dans le Codex Alimentarius et explicite les étapes de sa mise en place.

11 Mon entreprise n'a pas de système qualité formalisé : puis-je me lancer dans l'ISO 22000 ?

Oui. Elle représente l'opportunité de formaliser un système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires dont les bases pourront être utilisées pour assurer la qualité des produits. La certification ISO 9001 n'est pas un préalable nécessaire à la mise en place de l'ISO 22000, elle en facilite toutefois l'application.

12 L'ISO 22000 est-elle compatible avec l'ISO 9001 et l'ISO 14001 ?

Oui. Elle a été alignée sur la norme ISO 9001 version 2000. L'existence préalable au sein de l'entreprise d'un système de management du type ISO 9001 et/ou ISO 14001 facilitera sa mise en place du fait des nombreuses exigences similaires (gestion documentaire, traitement des produits non-conformes, audits internes, ...).

13 Favorise-t-elle la dynamique d'entreprise ?

Oui. Elle est basée sur un système d'amélioration continue tourné vers la mobilisation des équipes autour du thème concret et primordial de la sécurité des denrées alimentaires. Elle permet aux entreprises d'acquiescer un système de management basé sur le principe de l'amélioration continue et ceux de l'HACCP.

14 L'ISO 22000 va-t-elle m'imposer des investissements ?

Les seuls moyens matériels nécessaires sont ceux déjà imposés par les bonnes pratiques d'hygiène et la mise en place de l'HACCP. L'ISO 22000 peut, selon les besoins propres à chaque entreprise, nécessiter des investissements variables en ressources humaines, temps et formation.

15

Comment me procurer la norme et comment en savoir plus ?

C'est très simple : approchez vous du Cabinet ECOLOSANTE Consulting ; Expert Qualité – Normalisation et Environnement.

BP. : 2606 Douala Cameroun Tél : 77 76 04 91 Situé à Côté de l'Hôtel Déido Plage.

Site Web : www.ecolosante.org E. mail : ecolosan@yahoo.fr