

# Les référentiels qualité et sécurité des aliments pour les IAA



## Qualité – Sécurité – Traçabilité des Aliments

2 bis rue Lamoricière CS 10402 44104 Nantes Cedex 4

Tél : 02 51 72 11 22 – Fax 02 51 72 11 33

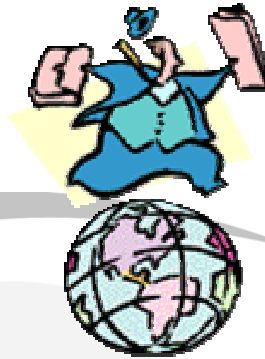
E.mail : [haccp@haccp.fr](mailto:haccp@haccp.fr) – Internet [www.haccp.fr](http://www.haccp.fr)

HACCP Sarl au capital de 45000 € SIREN 405 198 243

 Mondialisation des échanges



 Responsabilisation des professionnels



 Normalisation



- a été adopté par la commission du Codex Alimentarius sur la base de connaissances scientifiques et techniques
- **c'est une exigence légale**
- outil qui permet d'évaluer les dangers et mettre en place des systèmes de maîtrise axés sur la prévention et l'analyse du produit fini

### • comporte 7 principes...

- Procéder à une analyse des risques
- Déterminer les points critiques pour la maîtrise
- Fixer le ou les seuil(s) critique(s)
- Mettre en place un système de surveillance
- Déterminer les mesures correctives
- Appliquer des procédures de vérification
- Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés

### ...et 12 étapes

1. Constituer une équipe HACCP
2. Décrire le produit
3. Déterminer son utilisation prévue
4. Établir un diagramme des opérations
5. Confirmer sur place le diagramme des opérations
6. Énumérer tous les dangers potentiels [...]
7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise
8. Fixer des seuils critiques pour chaque CCP
9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP
10. Prendre des mesures correctives
11. Appliquer des procédures de vérification
12. Constituer des dossiers et tenir des registres

- objectif : **Assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires**

- ✍ Commencer par les Bonnes Pratiques Hygiéniques
- ✍ Limiter à quelques CCP
- ✍ Surveiller en continu les CCP
- ✍ Vérifier l'efficacité: obligation de résultats

 VALIDATION

AVANT

 SURVEILLANCE

PENDANT

 VERIFICATION

APRES

 VALIDATION

AVANT

L'Expert

 SURVEILLANCE

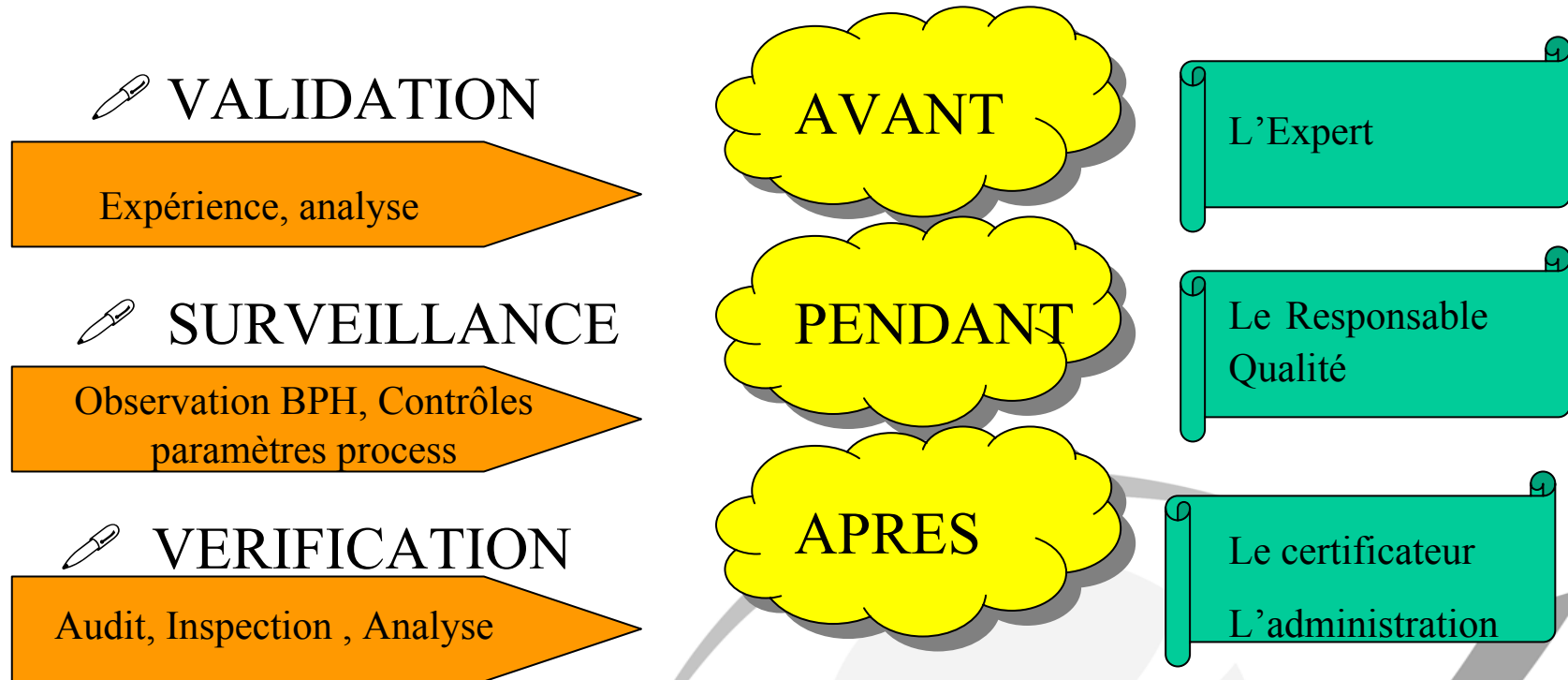
PENDANT

Le Responsable  
Qualité

 VERIFICATION

APRES

Le certificateur  
L'administration



# Les référentiels de management: ISO 9001

La norme ISO 9001 :2000 s'appuie sur une « approche processus » et intègre les huit principes de management définis dans la norme EN ISO 9000 :2000

L'écoute client

Le leadership

L'implication du personnel

L'approche processus

Le management par approche système

L'amélioration continue

L'approche factuelle pour la prise de décision

Les relations mutuellement bénéfiques avec les fournisseurs

L'application de la norme ISO 9001 : 2000 implique par ailleurs l'existence au minimum de six procédures écrites : Maîtrise des documents, Maîtrise des enregistrements, Maîtrise du produit non conforme, Audits internes, Actions correctives, Actions préventives

Les exigences documentaires de base de cette norme sont reprises dans la norme ISO 22000 ainsi que dans les référentiels BRC et IFS.

•**Objectif : obtenir la satisfaction du client en respectant les exigences du client et les exigences réglementaires applicables**

# Les référentiels de management: ISO 22000

La norme ISO 22000 s'adresse à l'ensemble des opérateurs intervenant sur la chaîne alimentaire

La norme ISO 22000 spécifie les exigences à respecter notamment sur les thèmes suivants :

- Communication interactive (interne et externe à l'organisme)
- Management du système
- Programmes prérequis (ou Bonnes Pratiques)
- Principes HACCP

La structure de la norme ISO 22000 est alignée sur la norme ISO 9001.

L'analyse des dangers est au cœur du système de management ; l'organisme détermine la stratégie à mettre en œuvre pour assurer la maîtrise des dangers en combinant le(s) PRP, le(s) PRP opérationnels et le plan HACCP.

L'application de la norme ISO 22000 par un organisme implique qu'il intègre dans son système de management toutes les exigences associées applicables de type légal et réglementaire relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Afin d'aider les entreprises à établir leurs programmes prérequis, la norme ISO 22000 comporte en annexe les références de codes et lignes directrices fournissant des exemples de mesures de maîtrise.

## BRC

La norme technique est structurée en 6 parties :

1. Système HACCP
2. Système de gestion de la qualité
3. Normes relatives à l'environnement de l'usine
4. Maîtrise des produits
5. Contrôle des processus
6. Personnel

Les exigences fondamentales sont :

- Système HACCP (chapitre 1)
- Système de gestion de la qualité (chapitre 2.1)
- Audit interne (2.9)
- Mesures correctives (2.12)
- Traçabilité (2.13)
- Disposition, flux des produits et séparation (3.2.1)
- Nettoyage et hygiène (3.8)
- Exigences de manipulation pour les matériaux spécifiques (4.2)
- Contrôle des opérations (5.1)
- Formation (6.1)



IFS comprend 336 exigences réparties en 5 chapitres de la même manière que les normes ISO 9001 et ISO 22000.

- Management du système de la qualité
- Responsabilités de la direction
- Management des ressources
- Réalisation du produit
- Mesures, analyses et amélioration

Pour chacune des exigences, l'auditeur classe ses constatations en A, B, C ou D ou juge que le critère est non applicable.

L'item étant alors décompté du total des points possibles.

Les critères du référentiel sont classés en trois niveaux : Niveau de base, Niveau supérieur et Recommandations.

Le nombre de points obtenus pour un critère dépend du classement donné par l'auditeur (A,B,C,D) et du niveau du critère.

### 4 KO

1. **Analyse HACCP**
2. **Engagement de la direction**
3. **Traçabilité**
4. **Actions correctives**

Les critères définis en KO ne peuvent être classés qu'en A, B ou D ; lorsqu'un critère a été noté D, 50% du total des points possibles sont soustraits et l'audit est automatiquement refusé pour la certification.

## *Selon les objectifs de la direction*

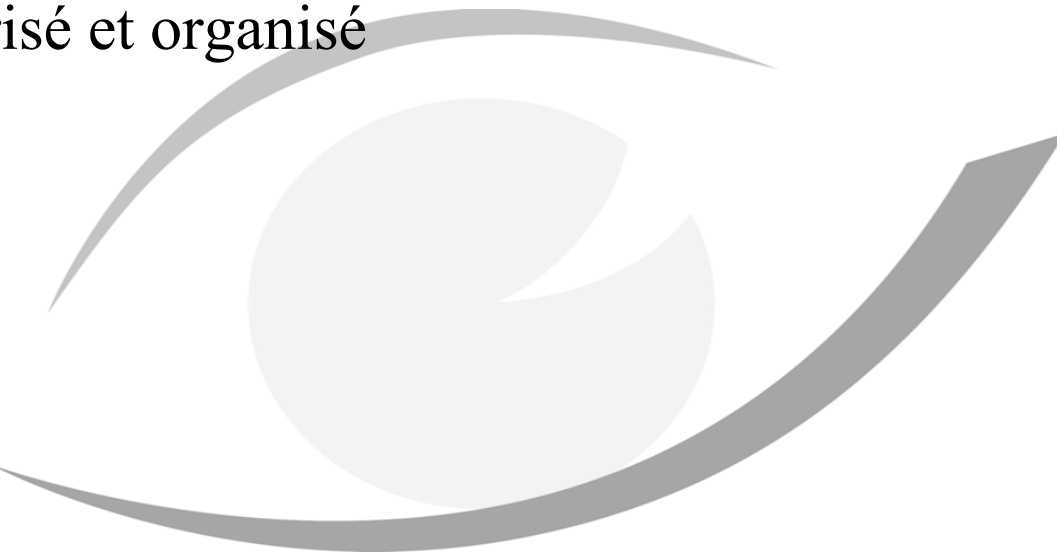
Respecter la réglementation sans en faire plus	HACCP Codex
Démontrer l'efficacité de l'entreprise en matière de sécurité des aliments	ISO 22000
Démontrer l'aptitude de l'entreprise à satisfaire ses clients	ISO 9001 + ISO 22000
Vendre en MDD	<i>ISO 9001 + ISO 22000</i> IFS et/ou BRC
Démontrer la performance	QSE + ISO 22000

*Selon l'état des lieux*

Maîtrise de l'hygiène à améliorer	BPH
BPH en place	ISO 22000 ou HACCP seul
Entreprise déjà ISO 9001	ISO 22000 (+ IFS/BRC si MDD)

- ✓ Identifier les motivations de la direction et les besoins de l'entreprise
- ✓ Evaluer les ressources humaines (internes, externes) et matérielles nécessaires
- ✓ Etablir et respecter les BPH
- ✓ Rédiger les bases documentaires
- ✓ Elaborer et valider le plan HACCP
- ✓ Auditer et évaluer les résultats

- ✓ Environnement du site: protéger les accès
- ✓ Conformité des locaux: protection contre nuisibles, propreté, chaîne du froid
- ✓ Maîtrise des flux
- ✓ Matériels adaptés: protection des produits, maintenance
- ✓ Entreposage sécurisé et organisé
- ✓ Traçabilité
- ✓ Métrologie



- ✓ Les processus (ISO 9001, IFS)
- ✓ L'organigramme et les responsabilités
- ✓ Rédiger les procédures essentielles (Gestion doc. & enregistrements, audits, traitement non-conformes, actions correctives & préventives, traçabilité)
- ✓ Identifier les enregistrements à conserver
- ✓ Construire le plan HACCP
- ✓ Auditer et évaluer les résultats

Plan de Maîtrise Sanitaire

$PMS \approx BPH + HACCP + \text{Traçabilité} + \text{Traitement des non-conformes}$

$IFS \approx BRC + \text{Approche processus}$

$ISO\ 9001 + HACCP\ Codex \approx ISO\ 22\ 000$

$ISO\ 9001 + IFS \approx ISO\ 22\ 000$

## PRINCIPE DE MIMETISME

Tendance à imposer des moyens où c'est inutile: *Le cache barbe dans un centre de conditionnement d'oeufs*

## PRINCIPE INFLATIONNISTE

Tendance au « toujours plus »: *BPH, HACCP, AGREMENT, ISO 9001, TRACABILITE, ISO 22000, IFS, BRC, AIB, ANALYSES, CERTIFICATION, ACCREDITATION*

En agro-alimentaire

**LA FAIM JUSTIFIE LES MOYENS**



- ❑ La méthode HACCP est durablement installée comme complément indispensable aux BPH

*Importance des CCP*

- ❑ La norme ISO 22 000 est le passeport pour démontrer la performance « Sécurité des aliments »

*Obligation de résultats*

- ❑ BRC et IFS resteront pour plusieurs années le « visa » indispensable pour produire des MDD

*Obligation de moyens et de résultats*

- ❑ Les IAA doivent établir une stratégie « certification »

*Privilégier les audits combinés*