

**ISO 22000 : 2018**

# Systeme de Management de la sécurité des denrées alimentaires

L'ISO 22000 a été créée en 2005 afin d'uniformiser les systèmes de management de l'industrie alimentaire dans le monde. Elle recueille différentes exigences issues de bonnes pratiques de gestion, mais aussi légales, en matière de sécurité alimentaire au niveau mondial.

Cette norme adopte les principes HACCP du Codex (analyse des risques et contrôle critique) et les associe aux principes du système de management de la qualité en vigueur au même moment, soit l'ISO 9001: 2000. La version 2018 de l'ISO 22000 intègre la nouvelle structure dite HLS (High Level Structure) commune à l'ISO 9001 :2015 ou l'ISO 14001 :2015. C'est une « structure cadre » permettant une meilleure intégration aux autres référentiels.

## POUR QUI ?

L'ISO 22000 est applicable à toute organisation de la chaîne alimentaire, **quelle que soit sa taille et sa complexité, qu'elle soit directement ou indirectement** impliquée dans une ou plusieurs étapes de la chaîne alimentaire. Ceci inclut, sans toutefois s'y limiter, les agriculteurs, les producteurs d'aliments pour animaux, les producteurs d'ingrédients, les fabricants d'aliments, les détaillants, les services de restauration, les organisations fournissant des services de nettoyage et d'assainissement, le transport, le stockage, les services de distribution, fournisseurs d'équipements, d'agents de nettoyage et d'assainissement, de matériaux d'emballage et autres matériaux en contact avec les aliments.

Étant donné que l'alimentation est l'un des besoins fondamentaux de tous, la recherche et les innovations en matière d'alimentation ont littéralement explosé sur le marché au cours des dernières années; du pain cuit directement sous le soleil aux pizzas aux saveurs variées; de la nourriture en pot à la nourriture en boîtes de conserve avec une durée de vie prolongée. La demande croissante des consommateurs pour des aliments accessibles, sains et appétissants, pousse les différentes organisations de la chaîne alimentaire à perfectionner les procédures et les pratiques existantes dans l'industrie alimentaire. Parallèlement à cela, les défis pour produire des aliments sains sont fréquents. Les défaillances de la sécurité alimentaire dans le monde entier ont renforcé l'intérêt des organisations de la chaîne alimentaire à définir une méthode pour identifier et maîtriser ces risques à toutes les étapes de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

## POURQUOI METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES ?

- **Pour gagner la confiance des clients** dans les produits, les services et le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisation
- **Pour être conforme aux exigences légales** par opposition au traitement des non-conformités
- **Pour une meilleure gestion des procédures** concernant les problèmes de sécurité alimentaire avec les fournisseurs, les clients et les parties prenantes de la chaîne alimentaire
- **Pour impliquer davantage le personnel** grâce à une gestion des processus efficace
- **Pour minimiser les réclamations clients** en évaluant leurs exigences afin de démontrer la conformité avec les exigences en matière de sécurité alimentaire
- **Pour renforcer la notoriété** de l'organisation et conquérir de nouveaux marchés
- **Pour améliorer en continu** le système de management

# PROCESSUS DE CERTIFICATION\*

## ÉTAPES DU PROCESSUS D'AUDIT

### Optionnel : Audit à blanc (ou pré-audit)

Nous pouvons vous proposer un audit à blanc pour votre système de management avant et / ou après le début de l'audit d'étape 1 du processus d'évaluation initiale.

### Audit d'étape 1

Audit de votre système documentaire pour vérifier sa conformité par rapport aux exigences du référentiel de certification, et définir les modalités d'organisation de l'audit d'étape 2.

### Audit d'étape 2

Nous auditions votre système de management pour vérifier que votre politique, vos objectifs et vos cibles ont bien été communiqués, et que la dynamique d'amélioration continue fonctionne.

La certification est ensuite octroyée après validation d'éventuelles non-conformités résolues.

### Audit de surveillance

Une fois que vous avez obtenu votre certification, nous procédons à des audits réguliers de votre système de management afin d'assurer son maintien et sa conformité aux objectifs de votre organisation et aux attentes de vos clients.

### Audit de renouvellement

Le certificat est valable pendant 3 ans. L'audit de renouvellement est réalisé avant l'échéance de votre certificat.

\*Non contractuel

La surveillance en cours est établie par le contrat signé

## ÉTAPES ADMINISTRATIVES

