

ISO 22000 et les équipementiers

Vers une conception hygiénique certifiée ?

Responsabilité, traçabilité, analyse de risques... depuis la parution du « paquet hygiène » ces mots résonnent aux oreilles des professionnels de l'agroalimentaire. Mais si les notions qu'ils véhiculent sont désormais claires pour les acteurs directement responsables de la manipulation, du transport, de la transformation, de la distribution des aliments, le sont-elles également pour les professionnels dont les activités seraient davantage éloignées des produits alimentaires ? Par exemple les nombreux corps de métiers qui interviennent pour **concevoir, construire, entretenir les matériels** et infrastructures qui permettront la production des denrées alimentaires saines loyales et marchandes.

La question de l'**innocuité**, de la **nettoyabilité** et de la **conception hygiénique** des équipements utilisés par les industriels se pose immédiatement : s'il revient aux opérateurs des IAA de prouver qu'ils optimisent la sécurité des produits qu'ils fabriquent, il semblerait légitime que les fabricants d'équipements puissent prouver qu'ils fournissent des matériels qui anticipent et autorisent cette optimisation.

Comme pour la sécurité alimentaire en fabrication, les réponses des professionnels viennent compléter celles des autorités réglementaires... et feront probablement une place à la norme ISO 22000.

Conception hygiénique et réglementation : où en est l'Europe ?

Lorsque l'on associe les termes « **machine** » et « **aliment** » il vient rapidement à l'esprit que la connexion entre ces deux notions n'est pas implicite. Les mêmes professionnels qui installent une tour d'atomisation en laiterie peuvent aussi équiper une usine de production de lessive. Par ailleurs, alors que l'on recherche l'innocuité totale des aliments, une machine frotte, salit, use et s'use ; son fonctionnement implique parfois l'utilisation de produits non compatibles avec les aliments (lubrification...). Il semble donc légitime de s'interroger sur les mesures spécifiques que l'on pourrait prévoir pour les machines destinées aux industries alimentaires.

C'est ce que la CE a fait dès 1989 en publiant la directive 392, dite « **Directive Machines** », qui prévoyait déjà quelques contraintes à respecter lors de la conception et de la fabrication d'équipements pour les IAA. Cette directive a été plusieurs fois et significativement amendée depuis, jusqu'à être abrogée en 1998 et remplacée par la **directive 98/37**.

En voici un extrait (annexe I – ch. 2) :

2. EXIGENCES ESSENTIELLES DE SÉCURITÉ ET DE SANTÉ SUPPLÉMENTAIRES POUR CERTAINES CATÉGORIES DE MACHINES

2.1. Machines agro-alimentaires

Lorsque la machine est destinée à la préparation et au traitement des denrées alimentaires (par exemple: cuisson, refroidissement, remise en température, lavage, manutention, conditionnement, stockage, transport, distribution), elle doit être conçue et construite de manière à éviter des risques d'infection, de maladie et de contagion et les règles d'hygiène suivantes doivent être observées:

- a) les matériaux en contact ou pouvant être mis en contact avec les denrées alimentaires doivent satisfaire aux directives les concernant. La machine doit être conçue et construite de manière à ce que ces matériaux puissent être propres avant chaque utilisation;
- b) toutes les surfaces ainsi que leur raccordement doivent être lisses, elles ne doivent posséder ni rugosité, ni anfractuosités pouvant abriter des matières organiques;
- c) les assemblages doivent être conçus de manière à réduire au maximum les saillies, les rebords et les recoins. Ils sont réalisés de préférence par soudure ou par collage continu;

Exaris et vous

Vous voulez que votre « Système HACCP » devienne enfin un outil pertinent, efficace et certifiable ?

Nous vous proposons

- 🕒 Un **diagnostic** à forte valeur ajoutée
- 🕒 La **détermination des jalons** de votre projet
- 🕒 L'**élaboration d'une feuille de route** détaillée
- 🕒 Des **outils simples** pour optimiser votre système HACCP

Audit interne : faites-en un outil réellement pragmatique et efficace !

- 🕒 Nous **formons votre équipe** d'auditeurs internes
- 🕒 Nous vous aidons à **construire et à dimensionner vos outils** pour des résultats utiles

d) toutes les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent pouvoir être facilement nettoyées et désinfectées, éventuellement après enlèvement de parties facilement démontables. Les surfaces intérieures doivent être raccordées par des congés de rayon suffisant pour permettre un nettoyage complet;

e) les liquides provenant des denrées alimentaires ainsi que les produits de nettoyage, de désinfection et de rinçage doivent pouvoir s'écouler vers l'extérieur de la machine sans rencontrer d'obstacles (éventuellement dans une position «nettoyage»);

f) la machine doit être conçue et construite pour éviter toute infiltration de liquide, toute accumulation de matières organiques ou toute pénétration d'êtres vivants, notamment d'insectes, dans des zones non nettoyables (par exemple: pour une machine non montée sur pieds ou sur roulettes, mise en place d'un point étanche entre la machine et son socle, utilisation d'assemblages étanches, etc.);

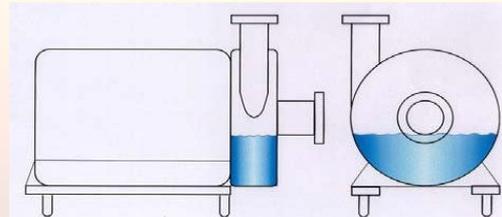
g) la machine doit être conçue et construite pour que des produits auxiliaires (par exemple: lubrifiants, etc.) ne puissent entrer en contact avec les denrées alimentaires. Le cas échéant, la machine doit être conçue et construite pour permettre de vérifier la permanence de cette exigence.

Conception hygiénique et certification : où en sont les professionnels ?

En appui technique des rédacteurs de cette directive existe un consortium européen, l'EHEDG (*European Hygienic Engineering & Design Group*) dont la branche française a été fondée en octobre 2005 sur une initiative de la Technopole de Laval. Sa vocation première est de publier des guides techniques pour les professionnels de l'équipement agroalimentaire : la directive impose le résultat, EHEDG préconise des moyens pour les atteindre.

Aujourd'hui, un industriel peut faire « certifier EHEDG » ses équipements. Cette certification est délivrée, sous le contrôle rigoureux de l'EHEDG : sera certifié un équipement qui s'avère conforme aux règles de conception hygiénique établies dans un référentiel EHEDG.

Par exemple, bien que « nettoyable » la pompe ci-contre n'est pas conforme aux règles de « conception hygiénique » dans la mesure où elle ne prévoit pas de système de drainage du niveau bas : l'eau de rinçage peut stagner plusieurs jours si la pompe n'est pas utilisée (un week-end par exemple).



Source: EHEDG Certification Scheme 2005
Huub L.M. Lelieveld

Conception hygiénique : quelle place pour ISO 22000 ?

La certification EHEDG fonctionne comme une **certification de conformité de produits** : seul le matériel est certifié ; la fiabilité de l'organisation mise en place par le fournisseur ne l'est pas. Le logo EHEDG valorise la conformité d'un équipement, non d'un système.

Dans ce contexte la certification ISO 22000 d'un équipementier prendrait tout son sens. N'oublions pas que nombreux sont les professionnels qui ne fournissent pas exclusivement le secteur agroalimentaire. Aussi, déployer un SMSA (Système de Management de la Sécurité des Aliments) permettrait à un équipementier de valoriser sa capacité à **optimiser** une **conception hygiénique systématique** dès lors que l'équipement est destiné au secteur alimentaire, même si chaque équipement n'est pas certifié individuellement dans un premier temps.

Description du produit fourni (équipement), utilisation attendue, analyse des dangers, identification des mesures de maîtrise lors de la conception et de la fabrication... le cheminement méthodologique d'ISO 22000 s'applique, en cohérence avec l'introduction de la norme qui étend son champ d'application à toutes les activités connexes des filières agroalimentaires, y compris les équipementiers.

Dans le prochain numéro

- ▶ **ISO 22000 et la réduction des coûts d'obtention de la qualité : paradoxe ou synergie ?**

Rédaction

Olivier DAGOREAU
odagoreau@exaris.fr

Antoine SAILLY
asailly@exaris.fr

www.exaris.fr