

La certification ISO 22000 en pratique : premiers retours d'expérience

Alors que l'ANIA organisait dans le cadre du SIAL un colloque sur l'ISO 22000. Il nous a semblé opportun, peu après le premier anniversaire de la validation internationale de cette norme, de faire le point sur son utilisation, sa mise en place et sur l'évolution de son positionnement dans le paysage agroalimentaire actuel.

Comme vous le savez, à la lecture de nos différents Exaris info, nous avons fait de l'ISO 22000 le cœur de notre activité dans le secteur agroalimentaire.

Nous allons donc aborder le sujet d'un point de vue pratique en nous appuyant sur notre activité en termes de **diagnostic, d'accompagnement, de formation et d'audits** de certification (pour accéder à nos principales références [cliquez ici](#)). Nous allons balayer les questions fréquemment posées, les problématiques rencontrées, des solutions proposées et des retours d'expérience associés, ceci afin de vous donner un aperçu le plus large possible de la situation.

1. ISO 22000 et les référentiels distributeurs ?

Dès le début, nous avons eu à répondre à la question relative à la légitimité de la norme ISO 22000 par rapport aux autres référentiels privés existants. Nous ne reviendrons pas sur son côté **international, consensuel et volontaire** que nous avons déjà traité à d'autres occasions mais sur les résultats d'un benchmark que nous avons réalisé avant la validation de cette norme et qui concluait que l'ISO 22000 était la norme qui du point de vue de son contenu était **la plus complète** en terme de système de management mais la moins directive en terme d'exigences associées aux pré-requis. Fort de constat, il convient donc à chaque entreprise de définir sa **stratégie** en termes de système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Aujourd'hui, les entreprises qui ont choisi la certification selon la norme ISO 22000 en France sont plutôt des entreprises de grande taille (DANONE, LESAFFRE, ROQUETTE...) qui ne produisent pas ou très peu de produits à marques distributeurs ou des entreprises qui ne produisent pas directement de denrées alimentaires (LINDE GAS...) mais font partie de la chaîne alimentaire. Les grands absents de cette certification sont les PME soumises aux contraintes de la grande distribution et parfois effrayées par cette norme....

2. ISO 22000 une norme difficile à mettre en œuvre ?

De manière générale, il existe un a priori sur la complexité à mettre en œuvre des systèmes de management selon les normes ISO, cela se vérifie également sur l'ISO 22000. N'oublions pas que l'ISO 22000 n'est ni plus ni moins que la mise en place d'un système de management selon les recommandations du Codex Alimentarius, or la mise en place d'un système HACCP est depuis la food law devenu une obligation réglementaire....

Il n'y a donc pas, théoriquement, de difficultés pour une entreprise ayant déjà mis en place un système HACCP efficace de se conformer aux exigences de la norme ISO 22000. Pourtant lors de la réalisation de diagnostics ISO 22000 dans des entreprises agroalimentaires, parfois même certifiée IFS ou BRC, nous avons pu constater des **manquements** importants à la norme surtout axés sur le manque de **pertinence** de l'analyse des dangers plus que sur des défaillances des systèmes mis en place... La difficulté de mise en œuvre ne vient donc pas de la norme en elle-même mais de l'application et du respect des recommandations du Codex Alimentarius. L'accompagnement des entreprises se situe donc en majorité sur l'**optimisation** de leur système HACCP beaucoup plus que sur les exigences de la norme en termes de système.

3. ISO 22000 un langage complexe ?

Le vocabulaire utilisé dans la norme ISO 22000 utilise 3 références : la norme ISO 9000 dont les principaux termes sont aujourd'hui compris par le plus grand nombre (audit, action corrective...) et les termes définis dans la réglementation européenne et/ou le Codex Alimentarius (CCP, risques, limites critiques...). Lors de nos formations, la notion de PRP opérationnels et de combinaisons de mesures de maîtrises : nouveautés linguistiques de la norme ISO 22000 sont bien sûr très largement commentées !.... S'il y a une chose à retenir sur ces deux concepts, c'est qu'ils ne doivent pas être utilisés pour **alléger le niveau de maîtrise des risques** à travers le système de management de la sécurité des denrées alimentaires et donc **diminuer la crédibilité** de la norme.

Il nous est clairement apparu que la définition et la caractérisation des PRP et des PRP opérationnels étaient deux préalables déterminant à la pertinence et au **niveau de garantie** apporté par la norme ISO 22000

Exaris et vous

ISO 22000

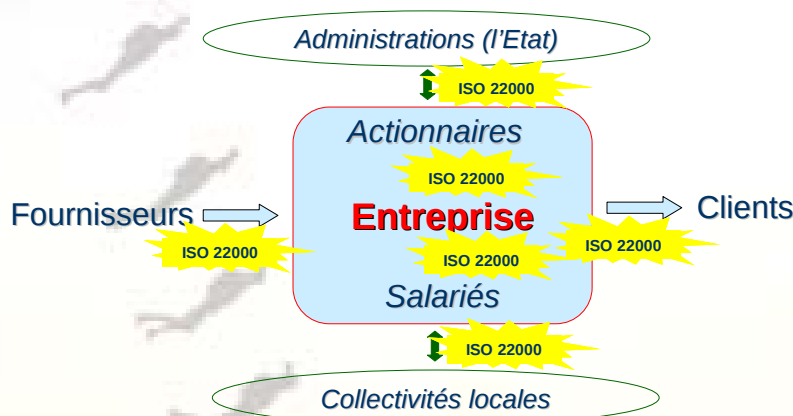
- 🕒 **Diagnostiquer votre système**
- 🕒 **Former vos équipes**
- 🕒 **Développer des outils efficaces**
- 🕒 **Accompagner votre Projet**

Exaris vous mène jusqu'à la certification.

www.exaris.fr

ISO 22000 comme garantie de toutes les parties intéressées

Copyright Exaris®



4. ISO 22000 pour quoi faire ?

A cette question, on distingue plusieurs types d'objectifs :

- **s'ouvrir des marchés internationaux** comme c'est le cas pour les industriels marocains qui souhaitent développer leurs exportations notamment vers les Etats-Unis
- donner **confiance à ses clients** dans le cadre de relations mutuellement bénéfiques : certifications ISO 22000 de sous traitants
- **augmenter son niveau de sécurité** en interne et en externe : piloter un système de management de la sécurité des denrées alimentaires sur des bases reconnues et validées
- apporter un niveau de **confiance supplémentaire** aux autorités publiques : par la voix de Loïc Evain, son sous-directeur de la sécurité sanitaire des aliments, la DGAL a notamment soutenu qu'elle envisageait très sérieusement, lorsqu'elle aura le recul nécessaire sur la certification ISO 22 000, d'en tenir compte dans la programmation de ses contrôles officiels (intervention lors du colloque ISO 22000 organisé au SIAL 2006 par l'ANIA).
- faire de cette reconnaissance un atout **marketing et commercial** afin d'obtenir un avantage concurrentiel

5. La certification ISO 22000?

Les modalités de certification de cette norme sont encore assez floues : la publication de la norme ISO 22003 (document de référence pour le fonctionnement des organismes certificateurs et la qualification des auditeurs) est prévue en février 2007, aujourd'hui il n'y a donc pas de réelle **homogénéité** dans les certifications délivrées. Cette norme est encore très jeune et les auditeurs ont encore besoin de se « caler » par rapport à son contenu afin de trouver le juste équilibre entre l'audit de système de management et l'audit type « sécurité alimentaire ». Toutefois les audits que nous avons été amenés à conduire nous ont déjà montré la pertinence de cette norme et son niveau d'exigence élevé dans la mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires : l'échange entre audités et auditeurs se déroule désormais sur le plan de la **pertinence des outils** et méthodes, et s'enrichit de l'**expérience technique** des deux parties. Il s'agit réellement d'évaluer en toute transparence dans quelle mesure le système de management de l'entreprise augmente son niveau de maîtrise face aux contraintes réglementaires et aux contraintes des marchés.

6. Conclusion

La norme ISO 22000 n'est finalement que l'aboutissement d'une longue maturation visant à « normaliser » l'application méthode HACCP, autrement dit **harmoniser** les réponses du monde agroalimentaire à une exigence réglementaire désormais internationale. ISO 22000 est déjà en train de devenir un outil de maîtrise et de sélection des fournisseurs de PAI (produits alimentaires intermédiaires) et de fournitures (gaz, emballages...) et va sans doute à terme devenir un outil de régulation des échanges. Elle intéresse également les autorités réglementaires qui semblent y voir un outil supplémentaire dans l'augmentation du **niveau de sécurité** des entreprises l'ayant adoptée. Cette norme semble donc soumise à un bel avenir et il y a fort à parier que dans quelques années il deviendra difficile à une entreprise agroalimentaire de l'ignorer voire de s'y soustraire.

Dans le prochain numéro

- **Identification des risques microbiologiques, un préalable à l'analyse des dangers**

Rédaction

Olivier DAGOREAU
odagoreau@exaris.fr

Antoine SAILLY
asailly@exaris.fr

www.exaris.fr