

ISO 22000 et Pack hygiène,

Réaction en chaîne

Le monde de l'agroalimentaire en parle depuis 2002 ; nous ne sommes désormais plus qu'à quelques jours de son entrée en application... Il s'agit bien sûr du très attendu **Pack Hygiène** – ou **Paquet Hygiène** – de l'Union Européenne.

Après la parution du règlement **178-2002**, établissant les fondements d'une politique « Sécurité Alimentaire » commune à l'Union et dont les articles essentiels sont applicables depuis le 1^{er} Janvier 2005, les autres textes qui constituent ce « pack » vont s'appliquer à compter du 1^{er} Janvier 2006.

Trois règlements en particulier impactent le fonctionnement des opérateurs des filières agroalimentaires : les règlements **852-2004** (Hygiène des denrées alimentaires), **853-2004** (Hygiène des denrées alimentaires d'origine animale) et **183-2005** (Hygiène des aliments pour animaux).

Encadrés par le règlement fondateur 178-2002, ces textes imposent notamment l'application des « **principes HACCP** » par tous les opérateurs des filières agroalimentaires (à l'exception des producteurs primaires et « opérations connexes »).

Un quatrième règlement significatif se profile dans le paysage de la sécurité alimentaire : il s'agit du règlement **4198/2001** concernant les **critères microbiologiques applicables aux produits**.

Dans ce contexte réglementaire de plus en plus précis et exigeant, quelle va donc être la place de la norme **ISO 22000** - Système de Management de la Sécurité Alimentaire ? Quelle est sa réelle valeur ajoutée ?

Règlement 178-2002 : les enjeux fondamentaux pour les entreprises du secteur agroalimentaire

Ce règlement fonde trois principes, applicables aux exploitants du secteur agroalimentaire et harmonisés à l'échelle européenne :

- ▶ La **responsabilité** des opérateurs dans la mise à disposition de denrées **sûres** et **saines** – ce qui impliquera que les dits opérateurs puissent **prouver** leur **bonne foi** quant au respect de ce principe
- ▶ L'exigence de **traçabilité** des denrées à travers toute la chaîne alimentaire (Art. 18)
- ▶ L'exigence **d'anticipation** et de **communication** entre les différents acteurs (économiques et réglementaires) en matière de sécurité des aliments (*institution de l'AESA et du Rapid Alert System*)

Ces principes étant établis, il reste aux entreprises à définir les moyens à mettre en œuvre pour les atteindre.

Règlements 852, 853-2004 et 183-2005 : obligation d'appliquer les « principes HACCP »

Ces trois règlements définissent les règles applicables aux entreprises du secteur agroalimentaire en matière d'hygiène. La nouveauté centrale est qu'à compter du 1^{er} janvier 2006 toutes les entreprises du secteur, y compris les fabricants d'aliments, doivent appliquer les principes HACCP (article 5 du règlement 852 notamment). Il est également rappelé que dans l'application de ces principes, les lignes directrices du *Codex Alimentarius* devraient être suivies (considérant 15 du règlement 852).

Cependant seuls les « **principes HACCP** » sont imposés et le recours au Codex préconisé. Or, nous avons pu le constater depuis la mise en application de la directive 93/43, l'application des « principes HACCP » se traduit par une grande hétérogénéité d'une entreprise à une autre. En complément de cette exigence les Guides de Bonnes Pratiques sont fortement recommandés et établis comme des références dans le cadre de l'application de ces règlements (Ch. III du règlement 852). En France, ces guides sont actuellement revus pour se conformer aux nouvelles législations en vigueur et apporter une homogénéité dans leur contenu ce qui pouvait parfois, malgré une validation par les pouvoirs publics, leur faire défaut..

Mais respecter les exigences du pack hygiène n'implique pas nécessairement que l'on ait mis en place un **Système de Management de la Sécurité Alimentaire (SMSA)** construit selon une méthodologie imposée **fiable, exhaustive, rigoureuse et comparable** d'une entreprise à une autre. A en croire la multiplication des référentiels privés, c'est pourtant une garantie de ce niveau que recherchent les acteurs des filières agroalimentaires - notamment dans le cadre des échanges internationaux, les règlements européens n'ayant qu'un rayon d'action limité..

Exaris et vous

Conseil, Audit, Formation

ISO 22000 : Lancez-vous !

- 🕒 **Comprendre les enjeux avant de construire**
- 🕒 **Intégrer les exigences dans votre système sans tout réinventer**
- 🕒 **Définir des objectifs Sécurité Alimentaire pertinents et réalistes...**

Formation : Faites le choix de nos formations individualisées

Nous savons

- 🕒 **Comprendre et assimiler votre problématique**
- 🕒 **Personnaliser nos supports**
- 🕒 **Adapter notre langage**

Pour un résultat déjà plébiscité par nos clients !

Nouveau

- 🕒 **Analyse de dangers : la rigueur au service de l'optimisation**

Outil sur plateforme Excel[®] - 117 € HT

Le règlement « critères microbiologiques » : une référence pour la sélection des mesures de maîtrise microbiologiques

Bien qu'applicable au 1^{er} janvier 2006, ce règlement est encore en cours de discussion au niveau européen. Il définit des critères microbiologiques de sécurité alimentaire obligatoires (actuellement **Salmonella et Listeria monocytogène** ont été retenus) et des critères de procédé non obligatoires **de la responsabilité de l'entreprise**. Ce règlement donne également une place prépondérante aux principes HACCP (à la différence du règlement du 21/12/1979 et de ses modifications qu'il abroge) puisqu'il permet en fonction des résultats de l'analyse des dangers réalisée par l'entreprise de réduire son plan d'échantillonnage.

Une interrogation demeure : sur quelles bases les services de contrôle officiels vont-ils s'appuyer pour juger de la pertinence et de l'efficacité des principes HACCP mis en place pour permettre une diminution des plans d'échantillonnages préconisés par le règlement européen ?

ISO 22000 : les moyens d'une politique sécurité alimentaire ambitieuse

Sur la base d'un même texte, les Lignes Directrices du *Codex Alimentarius* pour l'application de la méthode HACCP, les règlements du pack hygiène et la norme ISO 22000 suivent deux logiques complémentaires :

- ▶ Le Pack Hygiène impose les « principes HACCP » comme **base incontournable** pour assurer la santé des consommateurs
- ▶ ISO 22000 établit des **exigences méthodologiques** volontaires pour l'application de ces principes au service d'un système de management optimal et exhaustif.

La relation entre les deux est synthétisée dans le tableau ci-dessous.

<i>Cheminement synthétique de la norme ISO 22000...</i>	<i>...en réponse aux exigences du pack hygiène</i>
Définir une politique claire en matière de sécurité alimentaire, associée à des objectifs. Les niveaux de sécurité recherchés sont définis	Cette politique doit au minimum respecter les exigences du pack hygiène A ce titre la définition du « danger » est la même dans ISO 22000 que dans le règlement 178-2002
Assurer la répartition claire des responsabilités en matière de maîtrise de la sécurité alimentaire au sein de l'entreprise	La « responsabilité des exploitants » est fortement mise en avant dans le règlement 178-2002
Etablir des procédures définissant les moyens de gérer une situation d'urgence ou d'accident	L'exigence de « communication » en cas de mise en cause de la sécurité alimentaire est détaillée dans le règlement 178 : d'où l'importance de se munir d'outils permettant de gérer ce type de « communication »
S'assurer que les ressources humaines en charge de la gestion du SMSA sont qualifiées et adéquatement formées	Le règlement 852 rappelle dans ses considérant l'importance de la formation des intervenants en matière d'HACCP – ISO 22000 l'impose comme un fondement du SMSA
Identification de l'ensemble des activités couvertes par le périmètre et description détaillée – Identification de tous les intrants - Application de la méthodologie d'analyse des dangers et détermination des moyens de maîtrise associés à des limites définies Précision des exigences en matière de traitement des non conformités, en relation avec les objectifs	En réponse à l'exigence d'application des « principes HACCP » ISO 22000 va beaucoup plus loin pour ce qui est de l'harmonisation de l'application de la méthode HACCP : les principes deviennent des exigences détaillées et opérationnelles .
Exigence d'un système de traçabilité	En ligne avec l'exigence du règlement 178-2002
Mise en place d'une procédure de retrait des produits considérés comme dangereux – L'efficacité de cette procédure doit être régulièrement testée	L'article 19 du règlement 178 impose aux exploitants de procéder au retrait des produits en cas de soupçon ; ISO 22000 précise un certain nombre de moyens à appliquer pour garantir cette capacité dans le temps et de manière optimisée (temps, ciblage des produits)

En conclusion...

« Etre certifié ISO 22000, mais pourquoi ? Pour qui ? Encore une norme, encore des coûts... où est l'intérêt »

En respectant la norme ISO 22000, vous vous dotez d'un **outil méthodologique** qui permet non seulement de prendre en compte les exigences réglementaires européennes mais aussi de faire reconnaître la **pertinence** votre système, élément également attendu par le pack hygiène pour permettre une **diminution des pressions de contrôle** et obtenir une reconnaissance **internationale**.

Dans le prochain numéro

- ▶ **ISO 22000 comme outil de maîtrise de vos fournisseurs**