

## PRP et PRP Opérationnels : une nouveauté de l'ISO 22000...

... et l'ouverture des interprétations

La norme ISO 22000 – Systèmes de Management de la Sécurité des denrées Alimentaires (SMSA) – est **parue le 1<sup>er</sup> Septembre 2005**. Les industriels soutiennent désormais officiellement cette norme - par l'intermédiaire de l'ANIA - comme représentative de leurs besoins en matière de consolidation d'un SMSA. L'enjeu des mois à venir sera de l'instituer comme une **alternative** au moins équivalente aux référentiels existants, notamment ceux de la grande distribution (BRC, IFS).

Cette reconnaissance ne sera possible que si la norme ISO 22000 fait l'objet d'une **interprétation harmonisée**, conduisant à un protocole de certification clair, impliquant des règles adaptées quant à la qualification des auditeurs par exemple.

Ce travail de compréhension et d'interprétation n'est pas simple et les débats d'« experts » battent leur plein, notamment sur la notion de **PRP** (Programmes Pré-Requis) et de **PRP Opérationnel**, concept nouveau introduit par la norme ISO 22000.

Activement impliqués dans le processus d'élaboration et de validation de la norme ISO 22000<sup>1</sup>, nous croyons que la valeur de l'expertise se mesure à son **application concrète** en entreprise. C'est dans cet esprit que nous vous proposons cette première approche des notions de PRP et de PRPo.

### Qu'est ce qu'un PRP ?

[ISO 22000 – Définition 3.8]

#### **Programme Prérequis (PRP)**

(un ensemble de) conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la **chaîne alimentaire** un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de **produits finis sûrs** et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine

Le monde agroalimentaire évolue en continu et les professionnels consolident au fur à mesure les enseignements de leurs échanges avec les autorités scientifiques et réglementaires, leurs clients, leurs fournisseurs, leurs partenaires ... Ces enseignements conduisent à considérer comme **acquis** un certain nombre de mesures préventives à portée générale sans lesquelles l'activité de l'entreprise ne pourrait pas avoir lieu dans des **conditions** de sécurité alimentaire **optimales**.

Ce sont les programmes « **pré-requis** » au sens de l'ISO 22000.

Transcrits dans les **guides interprofessionnels** de bonnes pratiques, dans les **guides du Codex Alimentarius** (cf. l'annexe C de la norme), dans les textes réglementaires, on retrouve parmi les PRP les plus courants :

- ▶ La formation du personnel de production aux règles fondamentales d'hygiène
- ▶ Le programme de nettoyage des équipements et infrastructures
- ▶ Le programme de lutte contre les nuisibles
- ▶ Le programme de maintenance préventive des bâtiments et des équipements de production
- ▶ Le programme de métrologie des équipements
- ▶ Le programme de maîtrise de la sécurité alimentaire lors des interventions de maintenance curatives en production.

### Qu'est ce qu'un PRP opérationnel ?

[ISO 22000 – Définition 3.9]

#### **Programme Prérequis opérationnel (PRPo)**

**PRP** identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de **dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires** et/ou de la contamination ou prolifération des **dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires** dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation.

Les programmes pré-requis identifiés, l'analyse des dangers liée aux activités de l'entreprise peut commencer. Au-delà des mesures préventives, certaines activités liées à ces programmes peuvent alors s'avérer nécessaires pour **contribuer à la mise sous maîtrise de dangers significatifs**. Ces activités se traduisent par la caractérisation de **PRP opérationnels**.

Sur cette base prenons quelques exemples :

- ▶ le Programme de **Nettoyage/désinfection des éléments** identifiés comme **critiques** par l'analyse des dangers, pour la maîtrise des dangers bactériologiques significatifs (dans une activité d'abattage et découpe de viande par exemple)
- ▶ le Programme de **Maintenance Préventive des équipements** identifiés comme **critiques** par l'analyse des dangers, pour la maîtrise de dangers chimiques par exemple (fuite de lubrifiants, excès de graissage...)

- ▶ le Programme de **maîtrise** des **interventions de maintenance curatives** identifiées comme **critiques**, pour la maîtrise des risques d'introduction de corps étrangers par exemple.

Le PRPo apparaît donc comme la composante d'un PRP identifiée comme opérationnelle par l'analyse des dangers. Les PRPo sont spécifiques à l'entreprise et dépendent de son secteur d'activité, de son outil de fabrication, de la vétusté de ses équipements et infrastructures...

### PRP opérationnel et « mesures de maîtrise »

[ISO 22000 – Définition 3.7]

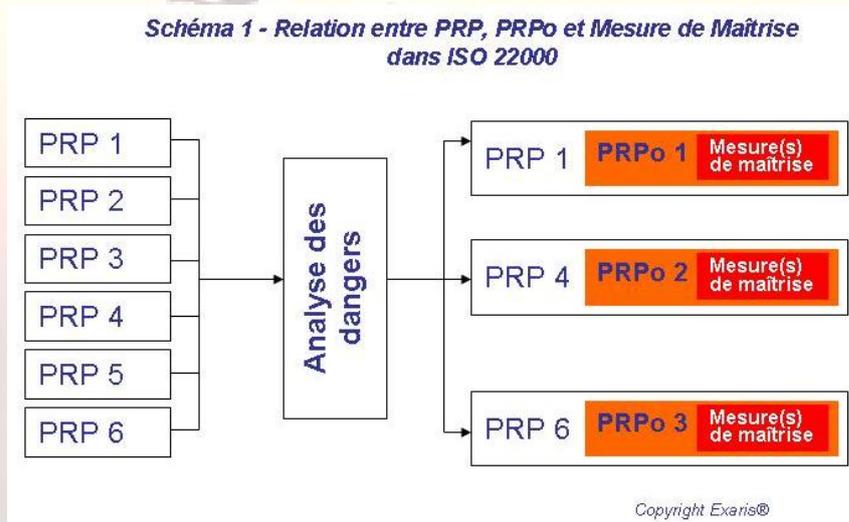
#### Mesure de maîtrise

Action ou activité à laquelle il est possible d'avoir recours pour prévenir ou éliminer **un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires** ou pour le ramener à un niveau acceptable.

Et au chapitre 7.5 la norme impose que la documentation associée à chaque PRPo explicite entre autres les mesures qui permettent la maîtrise du ou des dangers concerné(s).

Ces « **mesures de maîtrise** » impliquent elles-mêmes la définition de **contrôles**, donnant lieu à des **enregistrements** permettant de **prouver** le maintien du ou des **danger(s)** dans des **limites acceptables**.

Par exemple, une mesure de maîtrise associée au « **Programme de maîtrise des interventions de maintenance curatives identifiées comme critiques** » serait le contrôle par le technicien qu'il retire la totalité de ses pièces mécaniques et autres outils après son intervention, et qu'il laisse le poste indemne de corps étrangers. Ce contrôle est enregistré. La limite d'acceptabilité est l'**absence de corps étrangers**. La méthode de contrôle est visuelle.



Ces nouvelles définitions ne manqueront pas de donner lieu à débats et interprétations; nous serons au fait de leurs issues, et à votre disposition pour envisager les conditions de leur application à votre problématique.

### Dans le prochain numéro

- ▶ **Référentiels distributeurs: les limites de la « certification volontaire »**

**Vous souhaitez appliquer la norme ISO 22000 dans votre entreprise ?**

**Formation, diagnostic, accompagnement...**

Retrouvez-nous en ligne sur [www.exaris.fr](http://www.exaris.fr)

Contactez-nous à l'adresse [exaris@exaris.fr](mailto:exaris@exaris.fr)

Rédaction :  
**Antoine SAILLY**  
**Olivier DAGOREAU**