

Déploiement de la norme ISO 22000

Où en sommes-nous un an après ?

La norme ISO 22000 (V1) souffle ce mois-ci sa première bougie. Ensemble nous avons accompagné ses débuts tout au long de nos précédentes lettres d'information, pointant les avancées qu'elle introduit mais également les limites auxquelles elle est confrontée.

Nos réflexions nous ont conduits à distinguer **trois thèmes principaux** autour desquels s'articulent les débats relatifs à la norme ISO 22000 :

1. **Le débat technique**: comment intégrer sur le terrain les notions de « plan HACCP », « PRP » et « PRPo » ? Parmi les différentes publications sur le sujet, comment s'y retrouver ?
2. **La valeur du certificat** : alors que les règles de certifications ne sont pas encore harmonisées, alors que la FCD prend ses distances (lettre du 24/03/06), quel crédit apporte aujourd'hui la certification ISO 22000 aux quelques entreprises qui l'ont obtenue ?
3. **La nécessité d'une « approche filière »** : que vaut la certification d'une entité isolée si aucun de ses fournisseurs, à l'autre extrémité du globe, n'est engagé dans une démarche équivalente ?

L'objet de ces réflexions n'est pas de développer ce qui l'a déjà été dans nos précédentes lettres mais de proposer, un an après la parution de la norme, un **point synthétique** sur ces trois thèmes.

1. Le débat technique : articulation entre PRP, PRPo et plan HACCP

Nous ne reviendrons pas sur la question de la définition des termes « PRP » (Programme Pré-requis) et « PRPo » (Programme Pré-requis Opérationnel) que nous avons déjà abordée dans *ExarisInfo n°2* mais sur les divergences d'interprétation dans l'articulation entre les PRP, PRPo et le plan HACCP.

Aujourd'hui 2 courants semblent s'opposer :

- ▶ l'un se veut l'héritier fidèle de la méthode HACCP telle que définie par le Codex Alimentarius, enrichie et consolidée par la mise en place de PRP opérationnels. Les programmes associés à ces PRPo sont donc considérés comme des mesures de maîtrise **complémentaires aux CCP** (eux-mêmes gérés à travers le plan HACCP au niveau du processus de fabrication). Ils viennent également renforcer la maîtrise des activités supports à la production (maîtrise de la sécurité alimentaire associée aux processus supports tels que les activités de maintenance, de nettoyage, de formation...). Dans ce contexte, il existe une **complémentarité totale entre la norme ISO 22000** et les recommandations du **Codex Alimentarius** : les outils préconisés comme l'arbre de décision des CCP restent totalement applicables
- ▶ L'autre courant tend à considérer l'ISO 22000 comme une **nouvelle approche** pour la maîtrise de la sécurité alimentaire en la déconnectant du Codex Alimentarius. De nouveaux arbres de décision ISO 22000 naissent et contribuent à créer une certaine confusion dans les systèmes HACCP déjà existant des entreprises. Ces outils d'aide à la décision de part certains de leurs nouveaux critères (exemple : *Un monitoring en continu est-il possible pour surveiller le bon fonctionnement de cette (ces) mesure(s)*) semblent chercher l'élimination de tous les CCP de l'analyse et leur remplacement par des PRPo !

Il nous paraît primordial de ne pas perdre de vue la finalité de la norme ISO22000 : il s'agit d'appliquer les **mesures de maîtrise** aux bonnes étapes des processus, associées à des **limites critiques** pertinentes et validées, et induisant en cas de dérive des **actions correctives** adaptées au niveau de sécurité recherché et/ou imposé par la réglementation. A ce titre la norme ISO 22000 a été rédigée en cohérence avec les recommandations du Codex Alimentarius, qui demeure la référence incontestée en matière de sécurité alimentaire. Il serait très préjudiciable à sa crédibilité, voire **dangereux** du point de vue de la **responsabilité de l'entreprise**, de prendre des libertés d'interprétations visant à « niveler » les mesures de maîtrises au profit des PRPo et au détriment des CCP, au risque d'en oublier la **notion de « verrou »** que ces derniers couvrent.

Il ressort de la lecture de la norme ISO 22000 un constat partagé par le plus grand nombre des professionnels qui s'y intéressent : son contenu technique couvre tous les aspects d'une **prise en compte exhaustive et cohérente** de la sécurité alimentaire dans le système de management de l'entreprise. L'enjeu reste d'en optimiser l'application.

Exaris et vous

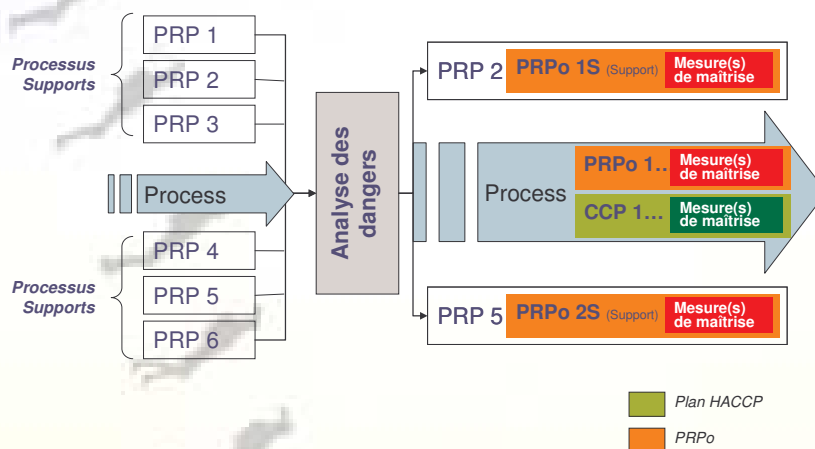
Optimiser votre processus de vérification :

Donnez de la valeur à vos audits internes

Exaris forme et audite pour l'optimisation de vos compétences et de vos coûts

Schéma 1 - Relation entre Process, PRP, CCP et PRPo

01/09/06 - Copyright Exaris®



2. La valeur du certificat : quel crédit ?

Un certificat n'a de valeur réelle que s'il est délivré par un organisme **certificateur** (AFAQ, BVQI, SGS ICS, LLOYD'S...) **accrédité** par un **organisme d'accréditation national** (le **COFRAC** en France, UKAS au Royaume-Uni, DANAK au Danemark, SAS en Suisse, RvA en Hollande...). Leur rôle est de vérifier (par le moyen d'audits) que les organismes de certification respectent les **protocoles** associés à la délivrance de certificats, des protocoles sont **définis pour chaque norme**.

L'harmonisation de la certification ISO 22000 à l'échelle internationale passe donc par l'alignement des protocoles utilisés par les organismes d'accréditation nationaux. Cet alignement implique **une norme de référence internationale** que tous les organismes d'accréditation suivraient pour établir leurs protocoles d'accréditation. Pour la certification ISO 22000 il s'agit de la **norme ISO 22003**, toujours **en cours de validation** – un vote positif par l'ensemble des membres de la commission ISO a été émis le 23 août 2006.

Ceci implique que les organismes d'accréditation travaillent à ce jour selon des protocoles différents d'un pays à l'autre. Les divergences problématiques portent essentiellement sur les **critères d'habilitation des auditeurs** (quelle expérience ? quelle formation en matière d'application de la méthode HACCP ?) et le **dimensionnement des audits** (quelle durée ? quel périmètre d'audit ?).

A titre d'illustration, l'AFAQ certifie aujourd'hui sous accréditation COFRAC, SGS ICS sous accréditation SAS, BVQI sous accréditation DANAK, LLOYD'S sous accréditation UKAS.

Cette hétérogénéité est toujours l'un des premiers arguments des « réticents » à ISO 22000, mais la situation devrait évoluer positivement d'ici la fin de l'année avec la validation de la **norme ISO 22003**.

Il est très probable que ce pas significatif vers l'harmonisation des pratiques de la certification augmente sa crédibilité aux yeux des donneurs d'ordre (clients industriels, distributeurs...) comme aux yeux des autorités chargées de veiller au respect de la réglementation relative à la sécurité des aliments.

3. La question de l'approche filière...

... n'est pas propre, elle, à la norme ISO 22000. Cette question se pose pour tous les référentiels ou normes permettant de valider un « système d'organisation » à l'échelle d'une entreprise. Se pose toujours la question des **fournisseurs** et **sous-traitants**.

Prenons l'exemple d'un professionnel du textile : si toutes ses usines américaines peuvent se targuer d'être conformes à un code éthique (norme SA 8000 par exemple), quelle est la valeur de l'argument si aucun de ses sous-traitants en Inde n'entre dans le périmètre des audits ? De même pour ISO 22000 et la sécurité alimentaire.

L'évolution du contexte global de la consommation montre toutefois que la tendance n'est jamais au recul sur les sujets prioritaires aux yeux des consommateurs comme celui de la sécurité alimentaire. Tous les indicateurs le confirment, à commencer par les évolutions récentes de la réglementation européenne.

Consolider et fiabiliser son système de management de la sécurité alimentaire, inciter ses fournisseurs et partenaires à s'orienter dans la même voie, privilégier la transparence et le fonctionnement en réseau... sont des voies qu'ouvre la norme ISO 22000 et qui sont en phase avec leur temps.

Dans le prochain numéro

- **Sécurité Alimentaire et responsabilité d'entreprise : quels niveaux de risques acceptables ?**

Rédaction

Olivier DAGOREAU
odagoreau@exaris.fr

Antoine SAILLY
asailly@exaris.fr

www.exaris.fr