

ISO 22000 :2005

Contexte

La sécurité des denrées alimentaires concerne la présence des dangers liés aux aliments au moment de leur consommation (ingestion par le consommateur). L'introduction de dangers relatifs à la sécurité des denrées alimentaires pouvant survenir à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire, il est essentiel de maîtriser de façon adéquate l'intégralité de cette chaîne. Par conséquent, la sécurité des denrées alimentaires est assurée par les efforts combinés de tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Ce standard international spécifie les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires pour tout la chaîne alimentaire.

Standard

Le standard est basé sur les trois piliers suivants :

- Les PRP programme prérequis ou Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), de fabrication (BPF), agricole, d'élevage ...
- L'HACCP avec la combinaison de mesures de maîtrise gérée par des oPRP et CCP
- Le système de management

Les exigences dans le domaine HACCP ont été élaboré sur la base des directives HACCP selon le Codex Alimentarius.

Objectif

Assurer qu'une organisation maîtrise les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires, afin de garantir que toute denrée alimentaire est sûre au moment de sa consommation par l'homme.

Public cible

Producteurs primaires et exploitants agricoles, fabricants d'ingrédients alimentaires, de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux, fabricant d'emballage pour les aliments, grande distribution, détaillants, cantines, établissements de restauration et prestataires de services dans les domaines du nettoyage, du transport, du stockage et de la distribution, ayant besoin d'un certificat valable sur le plan international.

Reconnaissance

Le certificat ISO 22000, délivré par ProCert, est reconnu au niveau international.

Bénéfice pour le client certifié

- Donner des garanties à ses clients
- Améliorer la communication dans la chaîne alimentaire et dans son organisation
- Assurer la maîtrise des dangers liés à la sécurité des aliments

Validité du certificat

3 ans

Audit

Audit annuel par ProCert.

Possibilités de combinaison

Tous les standards peuvent se combiner.

Dans le domaine de la transformation et du packaging souvent une certification FSSC 22000 est envisagée (ISO 22000 plus le standard PRP ISO TS 22002-X et les exigences spécifiques FSSC) (voir FSSC 22000 Food et FSSC 22000 Packaging).

Propriétaire

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO.

Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux.

ISO

1211 Genève 20 (Suisse)

www.iso.org

Personne de contact ProCert

Ismail Saadi (France et Belgique)

i.saadi@procert.ch

José-Michel Perez (Suisse)

j-m.perez@procert.ch