

PECB

When Recognition Matters



DIFFÉRENCE ENTRE L'HACCP
ET LA NORME ISO 22000

La sécurité alimentaire demeure un problème de santé publique dans le monde entier; la nécessité d'améliorer et de rendre plus efficaces les systèmes de sécurité des aliments a augmenté au cours des trois dernières décennies. Une association des normes nationales et internationales, des besoins de l'industrie, des demandes des clients et de nombreux autres facteurs ont conduit à des améliorations considérables dans la sécurité alimentaire.

Un bref historique de l'HACCP

Le concept de l'HACCP, qui est l'acronyme de Hazard Analysis and Critical Control Points (Analyse du danger et points de contrôle critiques) a été développé en 1960 par une équipe de scientifiques et d'ingénieurs de la société Pillsbury Company. Leur but était de produire des produits alimentaires « zéro défaut » pour les astronautes de la NASA. Mais la première norme HACCP a été publiée à la fin des années 80 par le US Comité consultatif sur les critères microbiologiques pour les aliments (U.S. National Advisory Committee on the Microbiological Criteria for Food (NACMCF)). Après la première révision en 1992, elle a été adoptée en 1992 par la Commission Codex Alimentarius 2 et publiée comme la première norme internationale HACCP.

Depuis, elle a été appliquée largement et avec succès par les industries alimentaires et les autorités réglementaires pour prévenir et maîtriser les risques liés aux dangers potentiels que peut causer un aliment dangereux.

Quelle est la différence entre « l'HACCP » et le « Système HACCP » ?

Pour les personnes qui ne sont pas impliquées dans l'industrie alimentaire, l'HACCP et le système HACCP peuvent sembler identiques, mais en réalité ils diffèrent.

L'HACCP est un outil d'appréciation du danger spécifique à l'industrie qui met l'accent sur la prévention des dangers plutôt que sur l'inspection des produits finaux. Cet outil peut être appliqué tout au long de la chaîne alimentaire depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale.

C'est la différence entre le système HACCP qui est un système de sécurité alimentaire mondialement reconnu ; le système permet l'identification et le contrôle des dangers qui pourraient survenir dans le processus de la production alimentaire. Il met l'accent sur la prévention des dangers potentiels en surveillant et contrôlant strictement chaque point de contrôle critique du processus de production de la nourriture.

Même si le système était initialement composé de trois principes, au fil des ans, il a été révisé et de nombreux changements ont été effectués afin de simplifier et de rendre sa mise en œuvre plus facile. Le premier concept de HACCP n'a jamais changé.

Les trois principes de HACCP étaient :

1. Identification et appréciation des dangers associés au produit alimentaire ;
2. Détermination des points de contrôle critiques pour contrôler les dangers identifiés ;
3. Établir un système pour surveiller les points de contrôle critiques.

Actuellement, il y a cinq étapes préliminaires et sept principes associés à l'application du système HACCP (voir A). Les étapes préliminaires sont des étapes supplémentaires décrites par le CODEX qui doivent être complétées avant que les sept principes HACCP soient effectués. Ces étapes garantissent un établissement, une mise en œuvre et une gestion plus efficace du système HACCP.

A. Application du système HACCP en 12 étapes

Cinq étapes préliminaires :

1. Assembler l'équipe HACCP
2. Décrire le produit

3. Identifier l'utilisation prévue
4. Construire le diagramme de flux
5. Confirmer sur place le déroulement du diagramme de flux

Sept principes du système HACCP :

1. Mener une analyse des risques
2. Déterminer les points critiques pour leur contrôle (PCC)
3. Établir les limites critiques pour chaque PCC
4. Établir le système de surveillance pour chaque PCC
5. Créer des actions correctives
6. Établir les procédures de vérification
7. Établir la documentation et les enregistrements

Le système HACCP est applicable à toute société, indépendamment de sa taille ou de son implication directe ou indirecte dans la chaîne alimentaire. La mise en œuvre du système HACCP devrait être soutenue par des programmes préalables (voir B). En d'autres termes, une entreprise qui prépare la mise en œuvre du système HACCP devrait avoir des programmes en place qui fonctionnent conformément aux réglementations nationales, aux codes de pratique et aux autres exigences de sécurité alimentaire. Les programmes préalables énumérés ci-dessous peuvent être inclus pour soutenir le système HACCP, mais toutes les entreprises ne possèdent pas les mêmes programmes préalables.

B. Les programmes préalables courants peuvent inclure mais ne sont pas limités:

- aux installations et à l'équipement
- à la formation du personnel
- au nettoyage et à l'assainissement
- à l'entretien
- à la revue du fournisseur
- aux contrôles chimiques
- à la gestion des déchets
- à la gestion des ravageurs
- au stockage et au transport
- aux procédures de rappel des produits
- à l'étiquetage
- aux procédures d'achat



Le système HACCP a été accepté et mis en œuvre dans le monde entier. Sa mise en œuvre est devenue une exigence législative pour l'industrie alimentaire dans de nombreux pays. .

Introduction à la norme ISO 22000

Au début des années 2000, un certain nombre de normes a été développé par des organismes privés et publics dans le monde entier. Cela a conduit à des complications quand les entreprises ont commencé à utiliser leurs propres codes développés sur place pour auditer leurs fournisseurs. Les critères d'audit font qu'il est presque impossible pour les fournisseurs de satisfaire à toutes les exigences du marché mondial.

En 2001, ISO (International Organization for Standardization) a commencé à travailler sur une norme vérifiable du Système de Management de la Sécurité Alimentaire (SMSA). Cette norme internationale du SMSA, connue sous le nom de ISO 22000, a été finalement publiée le 1er septembre 2005. Il s'agit d'un cadre qui associe les programmes préalables, les principes HACCP, les étapes d'application décrites par la Commission Codex Alimentarius et les éléments de la norme ISO 9001:2000.

En deux années la norme a été mise en œuvre par des organismes dans plus de 50 pays comme une alternative à plus de 20 programmes de sécurité alimentaire développés par des entreprises individuelles dans la sécurité de l'audit de leurs fournisseurs.

La norme ISO 22000 a pour intention de définir les exigences du Système de Management de la Sécurité Alimentaire que les entreprises doivent remplir afin de se conformer aux normes de la sécurité alimentaire du monde entier.

ISO 22000 :2005 adopte une approche de la chaîne alimentaire pour la sécurité alimentaire. Elle définit un ensemble d'exigences générales de management de la sécurité alimentaire qui s'appliquent non seulement aux producteurs et aux fabricants des aliments, mais aussi à toutes les organisations qui participent à la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

La norme ISO 22000 spécifie les exigences pour un SMSA qui associe les éléments principaux suivants pour assurer la sécurité alimentaire ainsi que la chaîne d'approvisionnement:



— **La communication interactive.** La communication le long de la chaîne alimentaire est essentielle pour veiller à ce que tous les dangers de la sécurité alimentaire soient identifiés et contrôlés de manière adéquate à chaque étape de la chaîne alimentaire. Cela implique la communication entre les deux organismes, en amont et en aval de la chaîne alimentaire.

– **Les systèmes de management.** La norme ISO 22000 peut être appliquée indépendamment des autres normes du système de management. Sa mise en œuvre peut être alignée ou intégrée avec les exigences du système de management existant et les organisations peuvent utiliser le système de management existant pour établir un système de management de la sécurité alimentaire conforme aux exigences de la norme ISO 22000.

– **Principes et programmes préalables HACCP.** La norme ISO 22000 intègre les principes du système de HACCP et à l'aide des exigences pouvant être audités, elle combine le plan HACCP avec les programmes préalables (PPP). Les programmes préalables comprennent toutes les conditions de base des activités nécessaires pour maintenir un environnement hygiénique tout au long de la chaîne alimentaire adapté à la production, à la manipulation et à la fourniture des produits finis sans risque.

La différence entre HACCP et la norme ISO 22000

Outre le fait que HACCP est un système de la sécurité alimentaire, et que ISO est une norme du système de management de la sécurité alimentaire, les différences sont les suivantes :

- la norme ISO 22000 permet le développement d'un système de management de la sécurité alimentaire par des experts externes pour toute entreprise et cela comprend la mise en œuvre et la vérification de toutes les activités ou d'une partie des activités impliquées dans le système.
- la norme ISO 22000 fait également référence aux bonnes pratiques dans les secteurs et aux règles générales d'hygiène publiées par Codex Alimentarius.
- en plus de la communication interne, la communication externe est également une condition pour la création, la mise en œuvre et la mise à jour du SMSA selon la norme ISO 22000.
- la norme ISO 22000 exige l'analyse du risque pour évaluer chaque danger de la sécurité alimentaire identifiée.
- la norme ISO 22000 demande la documentation du PPP
- HACCP utilise les concepts traditionnels de la division des mesures de contrôles en deux groupes : les préalables et les mesures appliquées aux points des contrôles critiques (PCC). Dans le cas de la norme ISO 22000, ces concepts sont réorganisés dans un ordre logique en ajoutant un groupe de mesures de contrôle nommé Programmes préalables opérationnels (PPO).
- la norme ISO 22000 exige la surveillance du système et la planification des actions correctives pour un PPO et pour le PCC
- la norme ISO 22000 exige une analyse et une amélioration selon les résultats de la surveillance du PPO et le plan HACCP.
- la norme ISO 22000 exige également l'examen et l'identification des spécifications, de la formulation et de l'origine pour l'apport des produits finaux.
- la norme ISO 22000 sépare et clarifie les activités de vérification et de validation.
- les contrôles allergènes sont requis au programme préalable de ISO 22000 ; mais il n'est pas mentionné dans HACCP.
- la norme ISO 22000, de nouveaux termes ont été développés, comme "produit potentiellement dangereux" et le terme « retrait » pour le rappel de produit et les activités de recollection des produits.
- la norme ISO 22000 exige une amélioration continue et une mise à jour du système de management.

Conclusion

L'industrie alimentaire partout dans le monde est confrontée à de nombreux défis concernant la sécurité alimentaire. De nombreuses études et des recherches ont été menées pour déterminer les principaux obstacles de la mise en œuvre de l'HACCP et la norme ISO 22000. En conséquence, la majorité des études ont conclu que le manque de compréhension de HACCP et des autres processus des systèmes de management de la sécurité alimentaire est l'un des principaux obstacles à la mise en œuvre d'un SMSA efficace et durable.

Le PECB (Professional Evaluation and Certification Board) est un organisme de certification du personnel pour une large gamme de normes professionnelles. Il offre des services de formation et de certification pour les professionnels

souhaitant acquérir des connaissances approfondies des processus principaux du SMSA, les managers de projet ou les consultants souhaitant préparer et soutenir un organisme dans la mise en œuvre du SMSA, les auditeurs souhaitant réaliser et diriger des audits de certification du SMSA et le personnel impliqué dans la mise en œuvre de la norme ISO 22000.

Les formations ISO 22000 sur la sécurité alimentaire organisées par le PECB:

- Certified ISO 22000 Lead Implementer (5 jours)
- Certified ISO 22000 Lead Auditor (5 jours)
- Certified ISO 22000 Foundation (2 jours)
- ISO 22000 Introduction (1 jour)

ISO 22000 Lead Auditor, ISO 22000 Lead Implementer et ISO 22000 Master sont les programmes de certification accrédités par ANSI ISO/IEC 17024.

Narta Voca est la gestionnaire du produit de la santé, de la sécurité et de l'environnement (SSE) au PECB. Elle est chargée du développement et du maintien des cours de formation de la SSE. Pour toute question n'hésitez pas à la contacter à l'adresse hse@pecb.com.

Pour plus d'informations, veuillez visiter la page <http://www.pecb.com/site/renderPage?param=139>

1 U.S. National Advisory Committee on the Microbiological Criteria for Food (NACMCF) est un comité de conseil, établi en 1988, dans le but de fournir des conseils impartiaux, scientifiques aux organismes généraux en matière de sécurité microbiologique des aliments ; le NACMF a joué un rôle dans l'élaboration et dans la normalisation des principes des systèmes d'analyse des dangers et des points de contrôles critiques (HACCP) .

2 La commission Codex Alimentarius Commission (CAC) est un organisme intergouvernemental établi par FAO et WHO en 1963. Son principal objectif est de protéger la santé des consommateurs et de faciliter le commerce des denrées alimentaires par l'établissement des normes internationales sur les aliments (les normes CodeX), des lignes directrices et des codes de pratique qui peuvent être recommandés aux gouvernements pour acceptation.

