



ISO 22000

Système de Management de la Sécurité Alimentaire

ISO 22000 est le système harmonisé de management de la sécurité alimentaire. Il permet à toute entreprise directement ou indirectement impliquée dans la filière alimentaire d'identifier ses dangers et de les maîtriser efficacement.

La certification selon l'ISO 22000 oriente l'approche "contrôle qualité rétroactif" habituellement en place dans les entreprises, vers une vision plus axée sur la prévention. La mise en œuvre cohérente de processus sûrs est une exigence forte des législateurs, clients et consommateurs, envers les entreprises agro-alimentaires. Un engagement vers le management raisonné des risques sera un avantage concurrentiel indéniable.

QU'EST-CE QUE LA NORME ISO 22000 ?

La norme ISO 22000 a été structurée pour être compatible et harmonisée avec d'autres référentiels de systèmes de management, dont l'ISO 9001. Elle peut par conséquent parfaitement s'intégrer avec les systèmes de management et processus existants dans votre entreprise.

La structure de l'ISO 22000 facilite sa mise en œuvre par toute entité directement ou indirectement impliquée dans la filière agro-alimentaire. Ce qui comprend les producteurs d'emballages, de produits lessiviels, les prestataires de services (nettoyage industriel, location de linge, lutte contre les nuisibles, etc...).

Elle vous permet d'évaluer et démontrer la conformité du produit en relation avec la sécurité alimentaire et de prouver la maîtrise exercée sur vos risques alimentaires.

Le référentiel englobe la sécurité alimentaire de "la ferme à la fourchette" sur la base des éléments et principes globalement reconnus :

- Communication Interactive : un facteur innovant et essentiel de maîtrise des risques. Un schéma structuré de communication doit être établi en direction de l'externe comme de l'interne. Il garantit une maîtrise efficace des risques.
- Système de Management : La maîtrise des interactions entre les éléments du système d'organisation garantit l'efficacité et l'adéquation de ce système
- Programmes Pré-requis : Les piliers sur lesquels s'appuiera un système HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points) sont les Bonnes Pratiques de Fabrication, Bonnes Pratiques d'Hygiène, Bonnes Pratiques de Culture, procédures et programmes de maintenance des équipements et installations, programmes de lutte contre les nuisibles.
- Principes HACCP : La méthodologie de référence pour toute entreprise individuelle, pour identifier les risques sanitaires et planifier des processus de production sûrs sans ajouter de bureaucratie inutile.



MANAGING RISK

DNV

EN QUOI LA CERTIFICATION ISO 22000 EST-ELLE PROFITABLE À MON ACTIVITÉ ?

Parmi les nombreux avantages liés à la certification ISO 22000, il faut noter en particulier les améliorations mesurables dans la performance de l'entreprise en matière de satisfaction des exigences clients, sécurité sanitaire et un plus haut niveau de fiabilité en regard de la réglementation applicable.

LA NORME ISO 22000 FOURNIT UN CADRE QUI AIDE VOTRE ORGANISATION À :

- Déployer et entretenir un système de management de la sécurité alimentaire entrant dans un cadre précis et capable d'adaptation à la réalité opérationnelle et aux objectifs de votre entreprise.
- Comprendre quels sont les risques réels pour les clients, consommateurs, et pour votre entreprise.
- Instaurer une organisation efficace d'identification, surveillance et maîtrise des risques sanitaires auxquels seront confrontés vos produits alimentaires.
- Structurer un outil d'amélioration de la performance en matière de sécurité alimentaire et de mesurer efficacement le niveau de sécurité atteint.
- Assurer une meilleure conformité réglementaire et répondre aux exigences et attentes des clients, consommateurs, autorités de tutelle et de l'entreprise ou du groupe auxquels elle appartient.

La certification selon la norme ISO 22000 de votre entreprise vous fournit un moyen efficace de communication vers vos Consommateurs et autres Parties-Intéressées.

C'est un élément important pour démontrer vos engagements en matière de sécurité alimentaire et pérenniser la confiance qu'ils vous accordent.

COMMENT PRÉPARER MON ENTREPRISE POUR LA CERTIFICATION ?

Le processus décrit dans l'ISO 22000 comprend les étapes suivantes :

- Identifier, hiérarchiser et maîtriser les dangers prévisibles en matière de sécurité alimentaire, afin de ne pas causer de tort direct ou indirect au consommateur.
- Communiquer les informations pertinentes relatives aux questions sanitaires, à tous les niveaux appropriés de la chaîne alimentaire.
- Communiquer les informations relatives au développement, au déploiement et à la mise à jour du Système de Management de la Sécurité Alimentaire à tous les niveaux de l'organisation.
- Évaluer périodiquement et revoir chaque fois que nécessaire, le système de management de la sécurité alimentaire pour couvrir les activités réelles de l'entreprise et les plus récentes informations liées aux dangers en matière de sécurité alimentaire.

Il faut garder à l'esprit que le déploiement et l'amélioration d'un système de management de la sécurité alimentaire est un cheminement complexe et continu, dont la certification par un organisme indépendant tel que DNV, constituera l'une des étapes importantes.

LA RISK BASED CERTIFICATION™ – ADAPTÉE À VOS BESOINS SPÉCIFIQUES

Au travers d'audits plus centrés sur vos préoccupations, la Risk Based Certification, méthodologie exclusive de DNV vise à vous apporter plus de valeur ajoutée. Nous commençons par vous demander quels sont vos risques Sécurité Alimentaires les plus significatifs. Sur cette base, nous arrêtons conjointement certains Domaines Prioritaires et adaptons le programme de l'audit pour balayer plus spécifiquement les processus concernés. Ce qui est fondamental pour aider votre entreprise à identifier des axes majeurs de progrès.

En offrant au Top Management, une information structurée et centrée sur la capacité de l'organisation à atteindre les objectifs, nous apportons plus de valeur qu'aucun autre organisme de certification.