

# PLAN :

## Introduction

- I- **ISO 22 000 ?**
- II- **Les éléments clefs de la norme ISO 22000**
- III- **Mise en œuvre d'ISO 22000 : Les huit clés de la réussite**
- IV- **La méthode HACCP**

## Conclusion

## Introduction

L' "évaluation de la conformité" est l'opération qui consiste à vérifier que des produits, matériaux, services, systèmes ou personnels sont conformes aux spécifications d'une norme pertinente. Aujourd'hui, nombre de produits nécessitent des essais de conformité à des spécifications ou à des règlements de sécurité avant d'être commercialisés. Les guides ISO et les normes ISO relatifs à l'évaluation de la conformité sont le fruit d'un consensus international sur ce qui constitue les meilleures pratiques. Leur utilisation favorise la cohérence de l'évaluation de la conformité sur le plan mondial et facilite le commerce international. Et avec le développement de la productivité le contrôle qualité devient plus en plus possible et la problématique la plus importante dans la chaîne alimentaire, c'est la sécurité alimentaire pour cela L'ISO (The International Organization for Standardization) développe une norme internationale pour la certification de systèmes de management dans un souci d'harmonisation des pratiques dans le champ, des normes et référentiels en matière de sécurité alimentaire, il s'agit de La certification ISO 22000 qui permet aux entreprises de la filière alimentaire de démontrer leur aptitude à fournir aux consommateurs des produits sûrs et d'aider les industries agroalimentaires à mettre en place les principes de l'HACCP .Mais que garantit exactement cette nouvelle certification ? À quel type d'entreprises s'adresse-t-elle ? Pourquoi les sociétés décident-elles de s'engager dans la démarche de certification

## I- **Iso 22000**

L'ISO 22000 est une norme internationale relative à la sécurité des produits alimentaires

ISO 22 000 est d'ailleurs une abréviation de son actuel intitulé, qui est ISO 22000 2005 systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires - exigences pour les organismes à tous les niveaux de la chaîne alimentaire

ISO signifie international organization for standarization (organisation internationale de l'organisation)

2005 correspond à la version de la norme (celle de l'année 2005)

Quant à 22 000 , il correspond au numéro d'identification de la norme. Normalement, un projet ISO reçoit un numéro choisit au hasard par un ordinateur/ pour celui-ci ce fut le 20543

## A- Qu'est-ce que la norme ISO 22000 ?

La demande croissante des consommateurs pour la salubrité des aliments a conduit de nombreuses entreprises à développer la qualité des aliments et des systèmes de gestion de la sécurité, basée sur l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP). In 2001, ISO started the development on an auditable standard, which further defines HACCP's role in food safety management systems and culminated in the newly formed ISO 22000. En 2001, l'ISO a commencé le développement d'une norme vérifiable, qui définit encore le rôle de HACCP dans les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire et a abouti à la nouvelle norme ISO 22000. The ISO 22000 standard intends to define the food safety management requirements for companies that need to meet and exceed food safety regulations all over the world. La norme ISO 22000 vise à définir les exigences de la sécurité alimentaire de gestion pour les entreprises qui doivent satisfaire et dépasser les normes de sécurité alimentaire partout dans le monde. One standard that encompasses all the consumer and market needs. Une norme qui englobe tous les besoins des consommateurs et du marché. It speeds and simplifies processes without compromising other quality or safety management systems. Elle accélère et simplifie les processus sans compromettre la qualité ou d'autres systèmes de gestion de la sécurité

ISO 22000 est une norme de certification internationale qui définit les exigences des systèmes de sécurité sanitaire des aliments de

gestion. It can be used by all organisations, in the supply chain - from farmers to food services, to processing, transportation, storage, retail and packaging. Il peut être utilisé par toutes les organisations, dans la chaîne d'approvisionnement - des agriculteurs aux services de restauration, transformation, transport, stockage, distribution et d'emballage.

ISO 22000 crée une norme de sécurité harmonisées qui est accepté dans le monde entier. En intégrant de multiples directions, des méthodologies et des applications, la norme ISO 22000 est plus facile à comprendre, à appliquer et à reconnaître. C'est pourquoi il est plus efficient et efficace comme un outil d'entrée sur le marché que des combinaisons précédentes de normes nationales

ISO 22000 spécifie les exigences pour un système de gestion de la sécurité alimentaire qui combine bien connue des éléments clés pour assurer la sécurité alimentaire le long de la chaîne alimentaire, jusqu'au point de consommation finale:

1. Assurer une communication interactive, au niveau international et à travers la chaîne d'approvisionnement.
2. Conformité avec les principes HACCP - Analyse des risques, identifier les points de contrôle critiques (PCC), Mettre en place Critical Links, Monitor PCC, Mettre en place de mesures correctives, la tenue des dossiers, vérification.
3. Harmoniser les normes volontaires et préalables.
4. Créer une structure qui est parfaitement en phase avec la norme ISO 9001:2000.
5. La gestion du système.
6. Processus de contrôle

## B- Pourquoi la norme ISO 22000 ?

À l'heure où le secteur alimentaire souffre d'une crise de confiance majeure qui touche l'opinion publique, la maîtrise de la sécurité

alimentaire devient un enjeu essentiel aussi bien pour les professionnels que pour les consommateurs.

Un défaut d'hygiène à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire peut avoir des conséquences négatives, aussi bien au niveau de la santé publique qu'au niveau économique.

C'est dans ce contexte que des initiatives se sont multipliées dans de nombreux pays pour établir des règles plus ou moins volontaires. Mais la multiplication de référentiels privés basés sur la méthode HACCP (*Hazard Analysis - Critical Control Point*) a engendré une certaine confusion auprès des différents acteurs de la chaîne alimentaire. Il faudra attendre septembre 2005 pour que l'ISO publie, après trois ans de travail, un référentiel universel : la norme ISO 22000, fruit d'un consensus entre 45 pays.

Cette norme répond ainsi à une double demande :

1. Le besoin d'**améliorer la sécurité** chez tous les acteurs de la filière alimentaire.
2. Le besoin d'**harmoniser** les méthodes existantes en matière de sécurité alimentaire par le biais d'un référentiel internationalement reconnu.

À un peu plus d'un an de la sortie de l'ISO 22000, plus de 50 pays l'ont déjà adoptée

## C -À qui s'adresse la norme ISO 22000 ?

À toutes les entreprises de la filière alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs) mais aussi toutes les industries connexes de l'emballage, du transport, de la nutrition animale, du nettoyage et de la désinfection, de fabrication d'équipements, etc.

Cette norme instaure ainsi un langage commun et améliore la communication entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

Elle s'adresse à tous les types d'organismes directement impliqués dans la chaîne alimentaire

- Les producteurs agricoles
- Les producteurs d'aliments pour animaux
- Les organismes de transformation des aliments
- Les grossistes
- Les détaillants

Mais aussi tous les organismes indirectement impliqués dans la chaîne alimentaire

- Les producteurs de pesticides, fertilisants, médicaments, vétérinaires
- Les organismes chargés du transport et du stockage
- Les fabricants d'équipement, de matériaux d'emballage, de produits de nettoyage
- Les prestataires de service : nettoyage-désinfection...etc.

## D- Quelle est sa finalité ?

Cette norme est un modèle international d'organisation et de gestion destiné à:

- ✚ Fournir des produits sains au consommateur
- ✚ Garantir la sécurité des aliments au client, industriel ou distributeur
- ✚ Répondre aux exigences de la réglementation communautaire en matière d'hygiène

### 1- **Qu'apporte-t-elle de plus que les autres référentiels ?**

C'est la **seule norme** reconnue au niveau international pour la gestion de la sécurité des denrées alimentaires.

Elle cumule plusieurs avantages :

- Reconnaître l'utilisation des guides de bonnes pratiques d'hygiène élaborés par les interprofessions ou les entreprises ;
- imposer une obligation de résultats en laissant le libre choix des moyens ;

- éviter la redondance des moyens de maîtrise au sein de la filière en favorisant la communication entre l'entreprise et ses partenaires.
- prendre en compte les exigences particulières des clients concernant la sécurité des denrées alimentaires.

Elle est accompagnée du standard technique ISO 22003 définissant les règles d'audit de certification et de qualification des auditeurs.

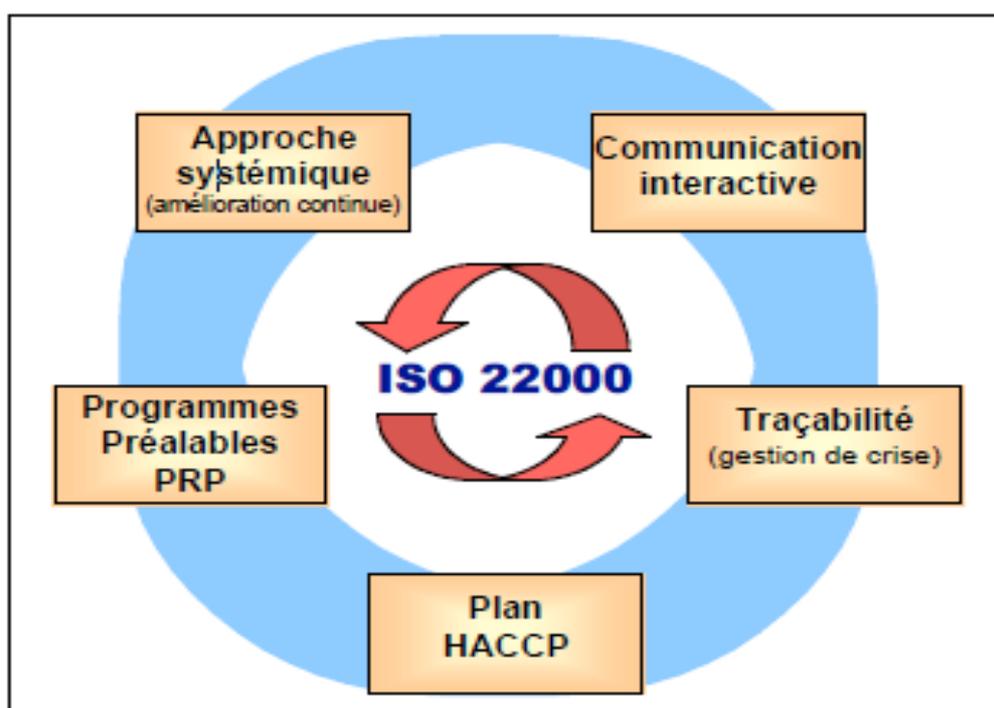
## E- Quelle est la valeur ajoutée de l'ISO 22000 ?

Elle instaure un système de management complet pour la sécurité alimentaire.

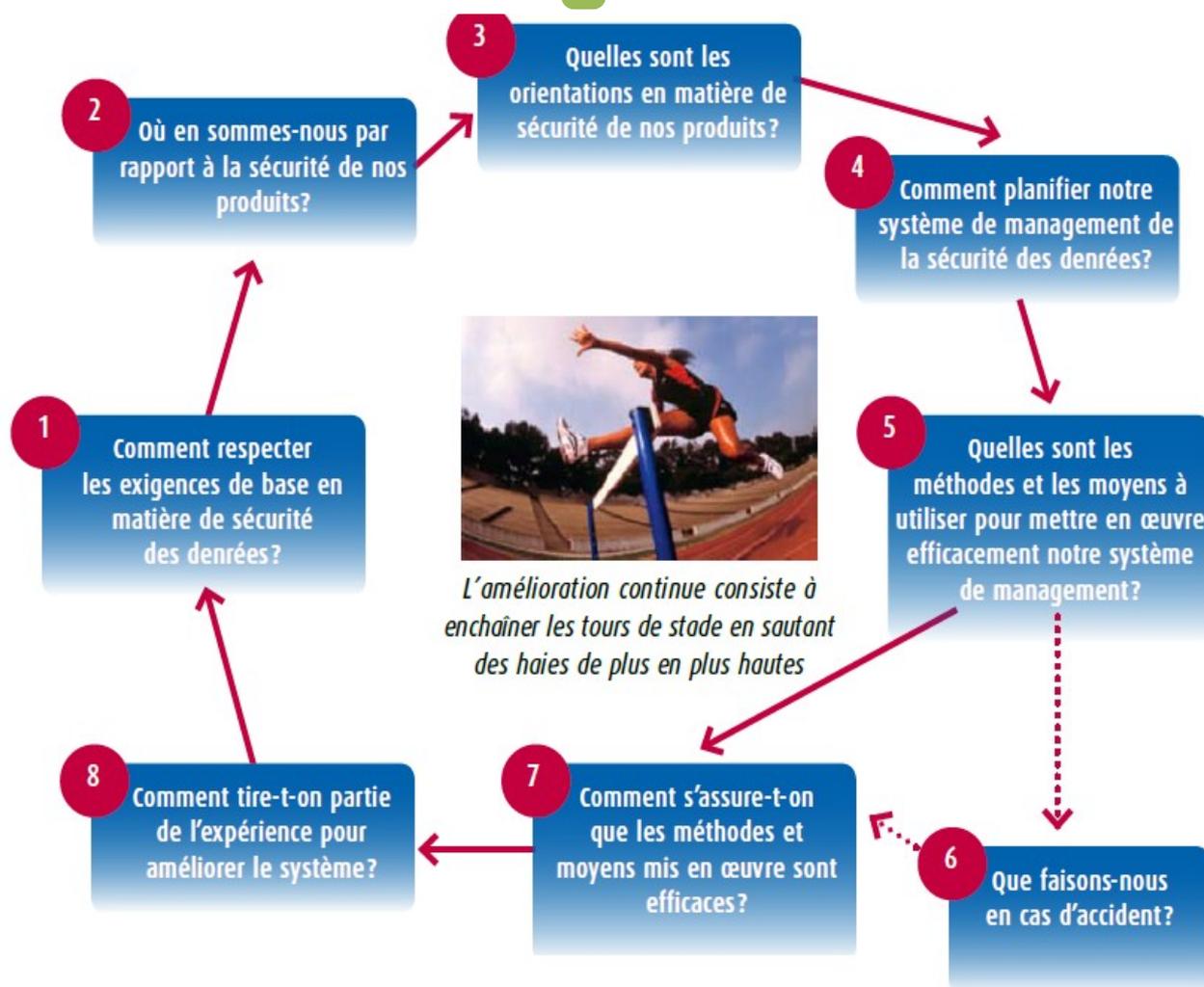
- Elle apporte une dimension internationale.
- Elle permet une réduction du nombre de normes et leur harmonisation.
- Elle impose une communication structurée et ciblée.
- Elle soumet toutes les mesures de maîtrise à l'analyse des dangers.
- Elle répond à une attente des industries alimentaires.
- Elle comble une lacune entre ISO 9001 et HACCP.
- Elle convient à tout type d'entreprise du fait qu'elle impose des résultats et non des moyens.
- Elle se base sur une approche système et non produit.
- Elle propose des exigences claires, faciles à auditer.
- Elle fournit une base de référence à la chaîne alimentaire dans son intégralité.
- Elle se concentre sur la maîtrise de l'essentiel.
- Elle procure une norme d'audit (et non d'inspection), constituée d'exigences claires.
- Elle permet une certification par tierce partie.
- Elle permet d'économiser des ressources en réduisant le nombre d'audits redondants.
- Elle peut servir de base de référence à des législations nationales.

## II- **Les éléments clefs de la norme ISO 22000**

La norme ISO 22000 est une norme de système de management qui fixe  
Des exigences de résultats sans fixer d'exigences de moyens. Elle permet  
au système HACCP (méthode d'analyse des risques et des dangers)  
d'être porté par une organisation animée par une politique, des  
objectifs  
et des responsabilités définies, des ressources attribuées et un  
contrôle de  
la réalisation des objectifs. Une telle organisation vise à  
l'amélioration  
permanente de la sécurité des aliments.  
Cette norme spécifie des exigences relatives aux 5 éléments décrits  
dans  
La figure ci-contre.



### III- **Mise en œuvre d'ISO 22000 : Les huit clés de la réussite**



## Première clé :

### Comment respecter les exigences de base en matière de sécurité des denrées ?

Cette clé donne le départ. Il s'agit de savoir comment vous réalisez votre veille réglementaire. (C'est également l'occasion de savoir comment votre équipe chargée de la sécurité des aliments définit, approuve, diffuse, fait appliquer et vérifie les programmes pré requis (PRP).

Les principes généraux d'hygiène alimentaire jettent des bases solides qui permettent de garantir l'hygiène des aliments et ils doivent être, au besoin, utilisés en conjonction avec des guides de bonnes pratiques d'hygiène.

Ces principes généraux d'hygiène s'appliquent à l'ensemble de la chaîne alimentaire depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale, en indiquant les contrôles d'hygiène qui doivent être exercés à chaque

Stade. Il s'agit donc, dans cette première clé de construction, de faire un point, un diagnostic sur ces exigences en matière d'hygiène des aliments.

## **Finalité de la 1ère clé**

Il s'agit d'identifier l'ensemble des conditions et des activités de base nécessaires pour assurer, en permanence, un environnement hygiénique lors des opérations de production, transformation, manutention, stockage et mise à disposition de denrées alimentaires ou produits finis sûrs pour

La consommation humaine. Les données d'entrée qui permettent d'élaborer ces PRP peuvent être :

- les codes d'usage du Codex Alimentarius
- les exigences légales et applicables
- les guides de bonnes pratiques d'hygiène ;
- les exigences contractuelles avec les clients ;
- les us et coutumes de la profession.

## **Deuxième clé :**

## **Où en sommes-nous par rapport à la sécurité de nos produits ?**

ISO 22000 exige que l'organisme utilise une approche dynamique et systématique pour développer le SMSDA. Celle-ci est réalisable :

- par un développement, une mise en oeuvre, une surveillance des activités planifiées, une maintenance et une vérification des mesures de maîtrise efficaces ;
- par la mise à jour des informations et
- grâce à des actions appropriées en cas de production de non-conformités.

C'est tout le volet relatif à l'étude HACCP (Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise), avec ses différentes étapes et ses principes.

Il faudra toutefois traiter les étapes préalables à l'analyse des dangers :

## Constitution

- de votre équipe HACCP avec des compétences pluridisciplinaires ;
- description de vos produits ;
- usage prévu de vos produits ;
- diagramme de flux et vérification sur site. Puis ensuite traiter les étapes :
- d'identification et d'évaluation des dangers (biologiques, physiques et chimiques) ;

## **Troisième clé : Quelles sont nos orientations en matière de sécurité de nos produits ?**

Il s'agit pour votre Direction au plus haut niveau d'élaborer ses orientations et ses intentions générales en matière de sécurité de vos aliments. Ces axes généraux donneront lieu à l'établissement d'objectifs mesurables en lien avec cette sécurité.

L'établissement de la politique de sécurité est un acte fort d'engagement... alors engagez- vous ! L'engagement de la direction permet de :

- mobiliser le personnel pour qu'il s'implique et qu'il respecte les consignes,
- favoriser l'atteinte des objectifs,
- créer des conditions favorables au travail en équipe,
- communiquer auprès du personnel sur l'importance du projet ISO 22000 de son organisme et le sensibiliser à la sécurité sanitaire des aliments.

## **Finalité de la 3e clé**

La politique de sécurité des aliments est généralement cohérente avec la politique générale de l'entreprise et fournit un cadre pour fixer des objectifs.

La norme spécifie une analyse initiale du positionnement de son organisme dans la chaîne alimentaire afin d'évaluer le degré de maîtrise en amont et en aval et d'adapter ainsi sa politique.

La direction doit mener un travail pour analyser :

- les principales exigences de ses clients/réglementaires et légales
- les principales faiblesses de son organisme en matière de sécurité des denrées alimentaires

- les principaux changements d'environnement. à partir de cette analyse, la direction peut penser sa politique et les objectifs avant de les communiquer à l'ensemble des acteurs de l'organisme.

## **Quatrième clé : Comment planifier le SMSDA ?**

Il est nécessaire de déterminer l'organisation pour atteindre les objectifs et assurer l'innocuité des produits finis. À partir des dispositions prédéfinies (objectifs et plan d'actions initial), la planification du système consiste à définir :

- Faire quoi et comment ? Dans quel ordre ? Quel délai ?
- Qui en a la responsabilité ? Quelles sont les autorités ?
- Comment bâtir le système documentaire ?
- Quelles sont les ressources matérielles et humaines à mettre en oeuvre ?
- Comment mesurer l'avancement des résultats ?

## **Finalité de la 4e clé**

Obtenir l'adéquation entre les moyens mis en oeuvre et les objectifs à atteindre : « se donner les moyens de ses ambitions ».

La planification est particulièrement importante pour prévoir et organiser l'articulation des différentes actions et des ressources et gérer toute évolution en maîtrisant les impacts sur la sécurité des aliments.

## **Cinquième clé : Quelles sont les méthodes et les moyens à utiliser pour mettre en oeuvre efficacement notre SMSDA ?**

La maîtrise de la sécurité des aliments, au travers d'une étude HACCP, impose inéluctablement le recours à des moyens techniques et des activités opérationnelles appropriées. À ce stade, le plan HACCP est bien en place. Il convient maintenant d'identifier les moyens et activités qui devront lui permettre de fonctionner convenablement.

## **Finalité de la 5e clé**

Cette clé traite donc la mise en place d'un système de traçabilité efficace, complété par des dispositions d'étalonnage des équipements de mesure et de surveillance en vue de garantir les non-conformités.

## **Sixième clé**

### **Que faisons-nous en cas d'accident ?**

Il s'agit d'un possible sorti de piste dans votre parcours. Les accidents sont malheureusement possibles en agroalimentaire (alertes sanitaires, toxi-infection alimentaire collective). Il s'agira donc de vous préparer et de répondre aux situations d'urgences et aux accidents (dysfonctionnements, défaillances, retraits et rappels de produits en autres).

### **Finalité de la 6e clé**

Il s'agit ici de gérer toutes les situations de crises et d'accidents dans l'entreprise et de prévenir les portées internes ou externes de ces non-conformités

## **Septième clé :**

### **Comment s'assure-t-on que les méthodes et moyens mis en oeuvre sont efficaces ?**

Il s'agit de vérifier l'efficacité de votre système de management. C'est notamment l'étape 11 du plan HACCP : établir les procédures de vérification. Vous devrez planifier vos activités de vérification. Ces activités devront vous permettre de vous assurer de la mise en oeuvre et/ou de l'efficacité des différentes actions engagées.

### **Finalité de la 7e clé**

La vérification permet d'instaurer la confiance vis-à-vis de la pertinence du SMSDA mis en oeuvre par l'organisme. Il s'agit ici d'apporter la preuve de l'efficacité du SMSDA en termes de niveau de réalisation des activités planifiées et d'obtention des résultats escomptés.

## **Huitième clé :**

### **Comment tire-t-on parti de l'expérience pour améliorer le SMSDA ?**

C'est la boucle d'amélioration continue du SMSDA. Cette amélioration n'est possible qu'après une analyse des données. Il

s'agira donc de considérer les résultats des activités de vérification afin de prendre des décisions au cours de la revue de direction. Cette revue vous permettra, entre autres, d'identifier de nouveaux besoins en ressources, de générer des actions d'amélioration et de statuer sur l'adéquation de votre politique.

## Finalité de la 8e clé

Pour parvenir aux meilleurs niveaux de qualité et de sécurité des denrées alimentaires, les entreprises doivent adopter une approche d'amélioration continue, c'est-à-dire impliquer tous leur acteurs dans une recherche

quotidienne d'efficacité. Cette clé présente les dispositions à respecter afin d'obtenir un système dynamique.

En conclusion, la réussite de la mise en oeuvre d'un SMSDA fondé sur ISO 22000:2005 exige donc de poursuivre son effort, enchaîner les tours de stade, sans risquer l'infarctus... En effet, l'amélioration continue,

en particulier dans le domaine de la sécurité des aliments, consistera à sauter des haies de plus en plus hautes ! (sans passer ;dessous).

## Qu'apporte l'ISO 22000 à la méthode HACCP ?

### **PRP, PRP opérationnels, CCP et validation**

L'ISO 22000 a permis de combler de façon ciblée certaines lacunes qui nuisaient à la bonne compréhension et l'utilisation de la méthode HACCP, notamment par l'introduction des programmes prérequis, les PRP, et les

PRP opérationnels (PRPo). La norme permet ainsi de hiérarchiser les mesures de maîtrise en fonction de critères liés à la probabilité d'apparition du danger et à sa gravité.

L'ISO 22000 exige de plus une validation des mesures de maîtrise associées aux PRPo et CCP avant leur mise en oeuvre.

## IV- La méthode HACCP

### **Principes généraux.**

HACCP est un sigle anglais signifiant « Hazard Analysis Critical Control Point ». L'équivalent français est : Analyse des Dangers et Contrôle des Points Critique pour leur Maîtrise.

La méthode HACCP est un outil indispensable aujourd'hui, tant par les besoins sanitaires que par les textes réglementaires. L'établissement d'une méthode HACCP est capital pour garantir des conditions sanitaires correctes. Elle demande beaucoup de travail et de temps. C'est pourquoi il existe des Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques, documents de référence proposant une alternative idéale à la démarche HACCP. Se référer à la fiche en question.

La méthode HACCP se déroule en trois phases:

- ▢ Identifier et analyser les dangers observés aux différentes opérations de préparation d'une chaîne alimentaire ;
- ▢ Définir les mesures préventives pour leur maîtrise ;
- ▢ S'assurer que ces mesures préventives sont mises en oeuvre de façon effective et efficace grâce à des moyens de surveillance adéquats.

## A- Définitions des termes employés :

### **Danger :**

Tout facteur chimique, microbiologique ou physique pouvant entraîner un risque pour la santé du consommateur et plus généralement sur la qualité du produit.

### **Point critique :**

Toute opération dont la maîtrise insuffisante peut entraîner un risque inacceptable pour la santé du consommateur ou pour la qualité du produit.

Il peut aussi s'agir d'un lieu, d'un appareillage, ou encore d'un stade de préparation. Un point critique doit pouvoir se maîtriser pour prévenir un ou plusieurs dangers identifiés auparavant.

### **Risque :**

Un risque résulte de la présence d'un danger, mesuré en fréquence et en gravité. En d'autres termes, il va s'agir de hiérarchiser les dangers selon les conséquences qu'ils vont avoir et la probabilité que ce danger survienne.

### **Surveillance :**

Système d'observation ou de mesure systématique permettant de s'assurer de la maîtrise des organisations Qualité mises en place.

### **Vérification :**

Moyens et méthode utilisés pour évaluer le degré d'efficacité des procédures de maîtrise et en corriger les dérives éventuelles.

*DDSV 13*

## B- Principes de fonctionnement :

Les principes de fonctionnements de ce système ont été définis dans le *Codex Alimentarius*. Le groupe de travail devra respecter la chronologie suivante :

### **1. Analyse des dangers.**

Il faut pour chaque étape de préparation :

- Identifier les dangers, c'est-à-dire décrire les incidents risquant d'intervenir et déterminer les causes.
- Etablir des mesures préventives en agissant sur les causes en tenant compte du rapport coût/efficacité.
- Formaliser ce travail sous la forme d'un **tableau** synoptique en inscrivant : opération, dangers, mesures préventives.

### **2. Identification des points critiques pour la maîtrise du danger.**

Etape importante pour limiter les opérations de surveillance en repérant les étapes indispensables pour maîtriser un danger

### **3. Etablissement des critères.**

Ce sont les valeurs de référence utilisée pour distinguer ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas.

### **4. Etablissement d'un système de surveillance pour la maîtrise effective des points critiques, basé sur un contrôle préétabli.**

Les meilleurs systèmes sont ceux qui donnent des résultats rapides pour un ajustement adéquat des opérations de préparation. Il convient de déterminer pour chaque système :

- Le lieu et l'étape de surveillance ;
- La fréquence d'observation et/ou de mesure ;
- La méthode de surveillance et la personne responsable ;
- Les valeurs cibles à atteindre et les tolérances ;
- Les modalités d'enregistrement de résultats ;
- Les mesures correctives à prévoir en cas de perte de maîtrise ainsi que les personnes responsables dans ce cas.

### **5. Etablir un système documentaire permettant de gérer les documents issus de l'application des processus précédents.**

Ce système documentaire sert d'argumentaire à la méthode HACCP et permet :

- De fournir des instructions de travail claires, regroupées dans le manuel HACCP, constituant la base documentaire.

□ De fournir les preuves à posteriori du bon fonctionnement du système grâce aux fiches de surveillance et de vérification qui peuvent être archivés dans un classeur spécifique.

## **6. Etablir un système de vérification de l'efficacité d'un système.**

Ceci revient à s'assurer que le système HACCP établi précédemment est réellement efficace. Un audit, des analyses microbiologiques (...) contribue à donner une image générale du degré de maîtrise des procédés.

EN CONCLUSION, le système HACCP est un système qui n'est pas fixé dans le temps, contraint d'évoluer : toute modification dans l'entreprise affectant le process d'un produit doit conduire à modifier le système (changement de produit de nettoyage, de matériel, etc.). Principal élément de prévention des toxi-infections alimentaires, notons que la démarche HACCP s'accompagne de la volonté perpétuelle d'amélioration des conditions sanitaires.

### B- Les règles de base de l'HACCP

□ Respecter les denrées et les produits alimentaires qu'on manipule en suivant les procédures essentielles et contrôler les matières premières

□ Contrôler l'hygiène des individus, des équipements et des locaux

□ Former l'ensemble du personnel

□ Le Service de Normalisation Industrielle Marocaine (SNIMA) a été créé en vue de la recherche de la qualité et de l'amélioration de la productivité.

□ Il est rattaché au Ministère chargé de l'industrie et est chargé de la coordination des activités du système national de certification de la conformité aux normes.

### C- Etapes de mise en place de l' HACCP:

#### 1. Constituer l'équipe de travail

□ Responsable qualité, hygiéniste, personne extérieure, ...

□ Responsable production, chef d'équipe, responsable matériel, ...

## **2. Décrire le produit**

- Constituants, caractéristiques, la structure
- Manipulations et traitements
- Le conditionnement et les condition de stockage

## **3. Déterminer son utilisation prévue**

## **4.Établir un diagramme des opérations**

## **5. Dresser la liste des dangers associés à chaque étape**

- Lister les dangers
- Hiérarchiser les dangers

## **6. Dresser la liste des mesures préventives**

## **7 .Identifier les points critiques pour la maîtrise**

Calcul de la criticité

## **8. Etablir les limites critiques pour chaque CCP**

## **9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP**

## **10. Déterminer les actions correctives**

- Rechercher les causes du dépassement des limites critiques
- Assurer le retour à la maîtrise du procédé
- Eviter que ce dépassement se reproduise

## **11. Planifier les vérifications**

- Vérifier qu'on a fait ce qu'on a écrit
- Vérifier que ce que l'on fait est efficace (validation)
- mettre en place des plans de contrôle, en exploitant les résultats

Reviser le plan HACCP

## **12. Etablir un système de documentation**

Présence de supports d'enregistrement

Archivage

# CONCLUSION

**A**u final, l'ISO 22000 cumule une série d'atouts : il s'agit de manager la qualité, de communiquer en interne et en externe, de fixer les responsabilités, de mettre en place une gestion de crise, de fonctionner en amélioration continue, de mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de différencier les PRP, PRPo et CCP.

## WEBOGRAPHIE

[http://www.iso.org/iso/fr/22000\\_implementation\\_ims\\_06\\_03.pdf](http://www.iso.org/iso/fr/22000_implementation_ims_06_03.pdf)

[http://www.iso.org/iso/fr/iso22000\\_ims\\_08-3.pdf](http://www.iso.org/iso/fr/iso22000_ims_08-3.pdf)

[http://www.azaquar.com/qa/index.php?cible=iso\\_iso\\_22000#principes\\_iso\\_22000](http://www.azaquar.com/qa/index.php?cible=iso_iso_22000#principes_iso_22000)

<http://www.ubifrance.fr/0019782124401116+de-l-haccp-a-l-iso-22000-management-de-la-securite-des-aliments-2ed-.html>

<http://www.norme-iso22000.info/>

[http://www.iso.org/iso/fr/22000\\_implementation\\_ims\\_06\\_03.pdf](http://www.iso.org/iso/fr/22000_implementation_ims_06_03.pdf)

<http://www.iso.org/iso/fr/pressrelease.htm?refid=Ref966>