



INTERFACE QUALITE
ASSOCIATION SANS BUT LUCRATIF

Interface Qualité asbl organise une série de **Déjeuners Qualité**, invitant chaque fois une **entreprise** à venir **témoigner de son expérience**.

ISO 22000 : une norme pour la sécurité des aliments.

La sécurité des aliments et protection des consommateurs : préoccupations incontournables des grands distributeurs. ISO 22000 : la solution ?

La norme ISO 22000 en théorie et en pratique, au programme du 1^{er} Déjeuner Qualité 2010. Une présentation proposée en tandem par Mmes M. Sindic (Gembloux Agro-Bio Tech) et V. Aellen (Kraft Foods Namur Production sprl).



La norme ISO 22000 concrétise le rapprochement assez logique et nécessaire entre le système HACCP (méthodologie en vue de garantir la sécurité alimentaire basée sur le *Codex Alimentarius*) et la norme ISO 9001 (système de management de la qualité). De portée plus large que les référentiels BRC-IFS (soit la chaîne alimentaire complète), ISO 22000 suit la logique et la philosophie de la norme ISO 9001 en mettant l'accent sur la sécurité alimentaire.

La norme ISO 22000 est reconnue par la grande distribution, à condition qu'elle s'intègre dans un système global : ISO 22000 + PAS 220 ou Synergy afin de garantir la sécurité alimentaire par la maîtrise des pré-requis. (*Pour info, Synergy est accessible gratuitement en ligne www.synergy-gss.com*).

En effet, si les BRC/IFS formalisent les programmes pré-requis, ce n'est pas le cas de l'ISO 22000 seule. Si cela peut donner un caractère contraignant aux BRC/IFS, le manque de précision et surtout l'obligation de résultats et non de moyens de l'ISO 22000 en rebutent plus d'un. Cependant, cet aspect peut également être positif : les moyens n'étant pas imposés, une certaine flexibilité est possible et l'entreprise est libre de se fixer ses propres objectifs.

L'usine de Kraft à Rhisnes, a obtenu, en février 2010, la certification globale ISO 22000 + PAS 220. Ses objectifs : démontrer l'importance accordée à la sécurité alimentaire et viser la norme unique internationalement reconnue.

La mise en place de l'ISO 22000 a été l'occasion d'harmoniser les systèmes existants et de construire un système intégré (un seul manuel, audits groupés,...).

La préparation à l'audit de certification a constitué une phase importante : révision de documents et procédures, modules de formation spécifique, réalisations des audits internes...

A l'issue de l'audit de certification et en fonction des principaux points d'attention du certificateur pendant l'audit, quelques recommandations de Kraft :

- 1) Importance de démontrer la cohérence et la maîtrise du système de management de la sécurité alimentaire, les programmes pré-requis sont mis en place, appliqués et vérifiés ; Kraft étant déjà certifiée ISO 9001, la certification ISO 22000 a été facilitée, vu la très bonne cohérence entre les deux normes ;
- 2) S'assurer de la compréhension par les opérateurs de l'impact de leur activité sur la sécurité alimentaire ; l'implication du personnel se fait essentiellement au moyen d'illustrations de cas concrets de non qualité. Ils en ressortent davantage sensibilisés et conscients de l'importance des contrôles qu'ils effectuent ;

- 3) Importance d'une analyse exhaustive des dangers et leurs moyens de contrôle dans l'environnement spécifique du site (les dangers sont identifiés, pris en compte, évalués et sous contrôle) ;
- 4) Avoir une vision synthétique et globale de toutes les actions visant à réduire les risques : harmoniser les plans d'actions au moyen d'une « base de données des actions à prendre » pour gérer les différents plans d'actions établis à l'issue des audits, ... Les critères d'entrée des actions dans cette base de données doivent être définis afin de conserver un système gérable.

A la question ISO 22000 ou BRC/IFS ?

Tout dépend des exigences des clients, mais aussi des objectifs internes.

Ensuite, il reste quelques questions-clés à se poser :

- l'entreprise livre-t-elle (ou compte-t-elle livrer) à la grande distribution ?
- souhaite-t-elle un référentiel très cadenassé ou présentant une certaine souplesse au niveau des moyens à mettre en place ?
- souhaite-t-elle un référentiel internationalement reconnu ?
- ...

Agenda des prochains Déjeuners Qualité

Mardi 04 mai 2010, Créalys : **Gérer ses tâches et ses priorités** (Témoin : Hanabi).

Mardi 08 juin 2010, Créalys : **La Région, les Entreprises et la Qualité** (Témoin : SPW, Projets Thématiques).

Vous pouvez dès à présent vous y inscrire qualite.gembloux@ulg.ac.be