

---

---

**Systèmes de management de la sécurité  
des denrées alimentaires — Exigences  
pour tout organisme appartenant à la  
chaîne alimentaire**

*Food safety management systems — Requirements for any organization  
in the food chain*

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 22000:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baad-b6975eacdb4d/iso-22000-2005>



**PDF — Exonération de responsabilité**

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 22000:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baad-b6975eacdb4d/iso-22000-2005>

© ISO 2005

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

## Sommaire

Page

1	Domaine d'application .....	1
2	Références normatives .....	2
3	Termes et définitions .....	2
4	Système de management de la sécurité des denrées alimentaires .....	5
4.1	Exigences générales .....	5
4.2	Exigences relatives à la documentation .....	5
5	Responsabilité de la direction .....	6
5.1	Engagement de la direction .....	6
5.2	Politique de sécurité des denrées alimentaires .....	6
5.3	Planification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires .....	7
5.4	Responsabilité et autorité .....	7
5.5	Responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires .....	7
5.6	Communication .....	7
5.7	Préparation et réponse aux urgences .....	8
5.8	Revue de direction .....	9
6	Management des ressources .....	9
6.1	Mise à disposition des ressources .....	9
6.2	Ressources humaines .....	10
6.3	Infrastructures .....	10
6.4	Environnement de travail .....	10
7	Planification et réalisation de produits sûrs .....	10
7.1	Généralités .....	10
7.2	Programmes prérequis (PRP) .....	11
7.3	Étapes initiales permettant l'analyse des dangers .....	12
7.4	Analyse des dangers .....	14
7.5	Établissement des programmes prérequis opérationnels (PRP opérationnels) .....	15
7.6	Établissement du plan HACCP .....	16
7.7	Mise à jour des informations initiales et des documents spécifiant les PRP et le plan HACCP .....	17
7.8	Planification de la vérification .....	17
7.9	Système de traçabilité .....	18
7.10	Maîtrise des non-conformités .....	18
8	Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires .....	20
8.1	Généralités .....	20
8.2	Validation des combinaisons de mesures de maîtrise .....	20
8.3	Maîtrise de la surveillance et du mesurage .....	21
8.4	Vérification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires .....	21
8.5	Amélioration .....	22

<b>Annexe A</b> (informative) <b>Références croisées entre l'ISO 22000:2005 et l'ISO 9001:2000</b> .....	<b>24</b>
<b>Annexe B</b> (informative) <b>Références croisées entre HACCP et l'ISO 22000:2005</b> .....	<b>30</b>
<b>Annexe C</b> (informative) <b>Références du Codex fournissant des exemples de mesures de maîtrise, notamment des programmes prérequis et des recommandations concernant leur choix et leur utilisation</b> .....	<b>31</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>35</b>

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

[ISO 22000:2005](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baad-b6975eacdb4d/iso-22000-2005)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baad-b6975eacdb4d/iso-22000-2005>

## Avant-propos

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. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO 22000 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*.

**ITeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 22000:2005  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baad-b6975eacdb4d/iso-22000-2005>

## Introduction

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.

Les organismes intervenant dans la chaîne alimentaire comprennent tant les producteurs d'aliments pour animaux et les producteurs primaires que les fabricants de denrées alimentaires, les opérateurs et sous-traitants chargés du transport et de l'entreposage, les magasins de détail et de service alimentaire (ainsi que les organismes étroitement liés au secteur, tels que les fabricants d'équipements, de matériaux d'emballage, de produits de nettoyage, d'additifs et d'ingrédients). Les prestataires de service font également partie de la chaîne alimentaire.

La présente Norme internationale spécifie les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires comprenant les éléments suivants, généralement reconnus comme essentiels, qui permettent d'assurer la sécurité des denrées alimentaires à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, jusqu'à l'étape finale de consommation:

- communication interactive;
- management du système;
- programmes prérequis;
- principes HACCP.

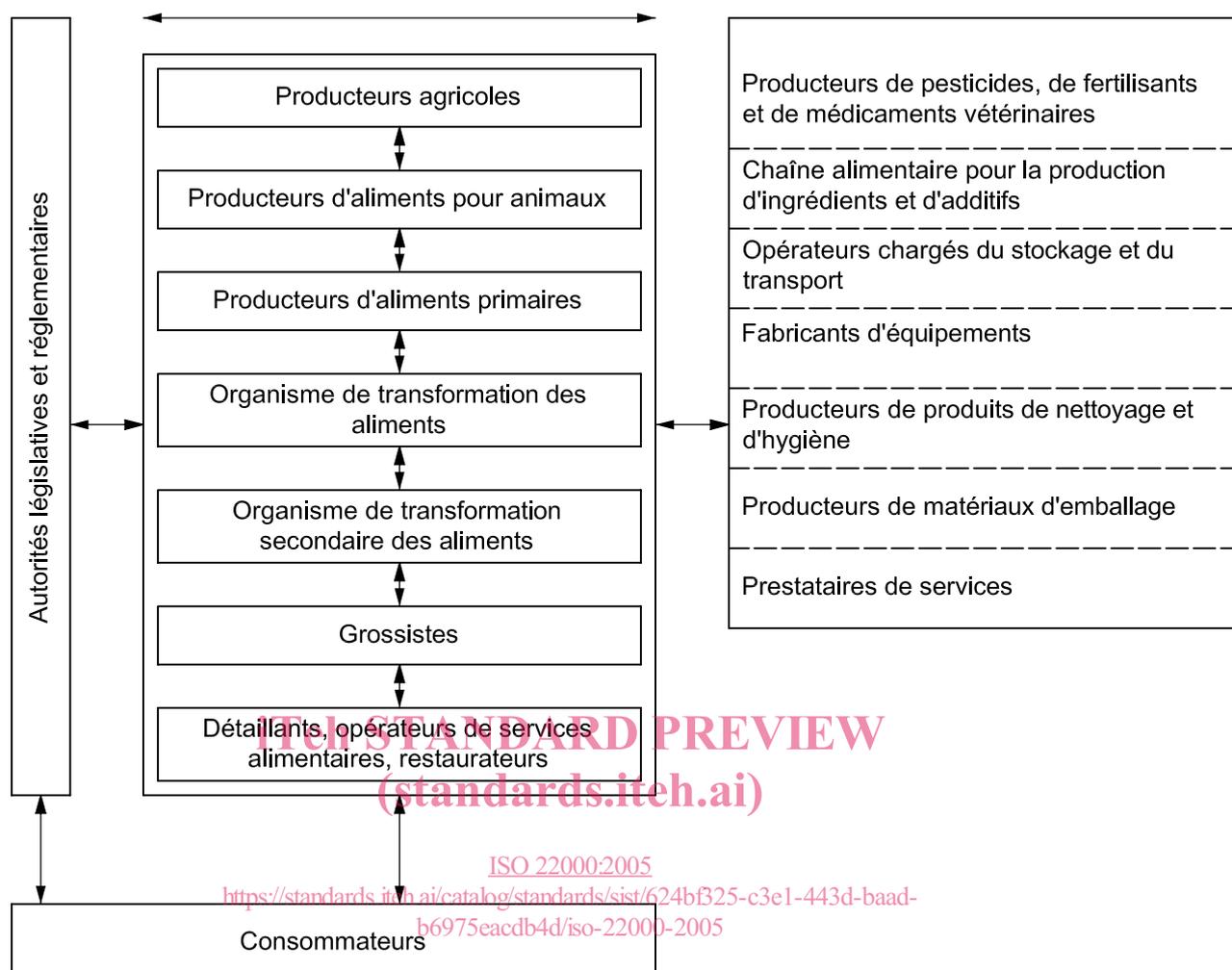
**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baad-b6975eacdb4d/iso-22000-2005>  
ISO 22000:2005

La communication à tous les niveaux de la chaîne alimentaire est essentielle pour garantir l'identification et la maîtrise appropriée de tous les dangers pertinents relatifs à la sécurité des denrées alimentaires à chaque étape de celle-ci. Cela implique une communication entre les organismes de la chaîne alimentaire, à la fois en amont et en aval. La communication avec les clients et les fournisseurs concernant les dangers identifiés et les mesures de maîtrise permet d'aider à clarifier les exigences des clients et des fournisseurs (par exemple en matière de faisabilité et de nécessité de ces exigences, ainsi que de leur incidence sur le produit fini).

Il est essentiel que le rôle et la place de l'organisme au sein de la chaîne alimentaire soient clairement identifiés, afin d'assurer une communication interactive efficace à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, condition nécessaire pour que la chaîne alimentaire fournisse au consommateur final des denrées alimentaires sûres. Un exemple de circuits de communication entre les parties intéressées de la chaîne alimentaire est représenté à la Figure 1.

Les systèmes les plus efficaces en matière de sécurité des denrées alimentaires sont établis, exploités et mis à jour dans le cadre d'un système de management structuré et intégré aux activités générales de management de l'organisme. Cette disposition offre le meilleur avantage possible à l'organisme et aux parties intéressées. La présente Norme internationale a été alignée sur la norme ISO 9001 afin de mettre l'accent sur la compatibilité entre les deux normes. Les références croisées entre la présente Norme internationale et l'ISO 9001 sont indiquées dans l'Annexe A.

La présente Norme internationale peut être appliquée indépendamment des autres normes relatives aux systèmes de management. Il est possible d'aligner sa mise en œuvre sur les exigences de systèmes de management existants associés ou de l'intégrer à celles-ci. Inversement, les organismes peuvent utiliser un (des) système(s) de management existant(s) pour mettre au point un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme aux exigences de la présente Norme internationale.



NOTE La figure ne montre pas le type de communication interactive au travers de la chaîne alimentaire qui s'adresse aux fournisseurs ou clients non immédiats.

**Figure 1 — Exemple de communication dans la chaîne alimentaire**

La présente Norme internationale intègre les principes du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) ainsi que les phases d'application mises au point par la Commission du Codex Alimentarius. Par le biais d'exigences pouvant servir de support à un audit, elle associe le plan HACCP avec des programmes prérequis (PRP). L'analyse des dangers est l'élément essentiel d'un système efficace de management de la sécurité des denrées alimentaires, puisqu'elle permet d'organiser les connaissances requises pour concevoir une combinaison efficace de mesures de maîtrise. La présente Norme internationale exige que tous les dangers raisonnablement prévisibles dans la chaîne alimentaire, incluant notamment les dangers pouvant être associés au type de procédés et aux installations utilisées, soient identifiés et évalués. Par conséquent, la présente Norme internationale fournit des moyens pour déterminer et documenter pourquoi certains dangers identifiés nécessitent d'être maîtrisés par un organisme donné et d'autres non.

Au cours de l'analyse des dangers, l'organisme détermine la stratégie à mettre en œuvre pour assurer la maîtrise des dangers en combinant le(s) PRP, le(s) PRP opérationnel(s) et le plan HACCP.

Les références croisées entre les principes et les phases d'application HACCP élaborés par la Commission du Codex Alimentarius [11] et la présente Norme internationale sont indiqués dans l'Annexe B.

La présente Norme internationale a été élaborée comme une norme pouvant servir de support à un audit afin d'en faciliter l'application. Cependant, chaque organisme est libre de choisir les méthodes et les approches nécessaires à la satisfaction des exigences de la présente Norme internationale. Afin d'aider à la mise en

## ISO 22000:2005(F)

œuvre de la présente Norme internationale, des recommandations relatives à son utilisation sont contenues dans ISO/TS 22004.

La présente Norme internationale vise à traiter uniquement les aspects relatifs à la sécurité des denrées alimentaires. Il est possible d'adopter une approche similaire à celle de la présente Norme internationale pour organiser et apporter des réponses à d'autres aspects relatifs aux denrées alimentaires (comme les questions d'éthique et de sensibilisation des consommateurs).

La présente Norme internationale permet à un organisme (tel qu'un organisme de petite taille et/ou peu développé), de mettre en œuvre une combinaison de mesures de maîtrise élaborée en externe.

La présente Norme internationale vise à harmoniser de façon globale les exigences en matière de management de la sécurité des denrées alimentaires pour toute activité au sein de la chaîne alimentaire. Son application concerne tout particulièrement les organismes soucieux de mettre en place un système de management de la sécurité des denrées alimentaires plus ciblé, cohérent et intégré que ne le requiert généralement la législation. Elle exige d'un organisme qu'il intègre au travers de son système de management de la sécurité des denrées alimentaires toutes les exigences associées applicables de type légal et réglementaire relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

## iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 22000:2005](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baad-b6975eacdb4d/iso-22000-2005)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baad-b6975eacdb4d/iso-22000-2005>

# Systemes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

## 1 Domaine d'application

La présente Norme internationale spécifie les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dans la chaîne alimentaire, lorsqu'un organisme a besoin de démontrer son aptitude à maîtriser 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.

Elle s'applique à tous les organismes, indépendamment de leur taille, qui sont impliqués dans un aspect de la chaîne alimentaire et veulent mettre en œuvre des systèmes permettant de fournir en permanence des produits sûrs. Les moyens mis en œuvre pour satisfaire toutes les exigences de la présente Norme internationale peuvent être réalisés par l'utilisation de ressources internes et/ou externes.

La présente Norme internationale définit des exigences pour permettre à un organisme de:

- a) planifier, mettre en œuvre, exploiter, maintenir et mettre à jour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires destiné à fournir des produits qui, conformément à leur usage prévu, sont sûrs pour le consommateur;
- b) démontrer la conformité avec les exigences légales et réglementaires applicables en matière de sécurité des denrées alimentaires;
- c) évaluer et apprécier les exigences du client, démontrer la conformité avec les exigences établies en accord avec lui et relatives à la sécurité des denrées alimentaires afin d'améliorer la satisfaction du client;
- d) communiquer efficacement sur les questions relatives à la sécurité des denrées alimentaires avec ses fournisseurs, ses clients et les parties intéressées de la chaîne alimentaire;
- e) garantir la conformité avec sa politique déclarée en matière de sécurité des denrées alimentaires;
- f) démontrer cette conformité aux parties intéressées; et
- g) faire certifier/enregistrer son système de management de la sécurité des denrées alimentaires par un organisme extérieur, ou effectuer une auto-évaluation/auto-déclaration de conformité à la présente Norme internationale.

Toutes les exigences de la présente Norme internationale sont d'une portée générale et sont conçues pour s'appliquer à tous les organismes de la chaîne alimentaire, indépendamment de leur taille et de leur complexité. Ceci inclut les organismes directement ou indirectement impliqués dans une ou plusieurs étapes de la chaîne alimentaire. Les organismes directement impliqués incluent, entre autres, les producteurs d'aliments pour animaux, les récoltants, les agriculteurs, les producteurs d'ingrédients, les transformateurs de denrées alimentaires, les détaillants, les services de préparation et de restauration, les organismes chargés du nettoyage et de la désinfection, du transport, de l'entreposage et de la distribution. Parmi les organismes indirectement impliqués, on trouve, par exemple, les fournisseurs d'équipements, de produits de nettoyage et d'hygiène, de matériaux de conditionnement et d'autres matériaux en contact avec les denrées alimentaires (liste non limitative).

La présente Norme internationale permet à un organisme, tel qu'un organisme de petite taille et/ou peu développé (comme une petite ferme, un petit conditionneur-distributeur, un petit magasin de détail ou de service alimentaire), de mettre en œuvre une combinaison de mesures de maîtrise élaborée en externe.

NOTE Des lignes directrices relatives à l'application de la présente Norme internationale sont contenues dans ISO/TS 22004.

## 2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 9000:2000, *Systèmes de management de la qualité — Principes essentiels et vocabulaire*

## 3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 9000 ainsi que les suivants s'appliquent.

Pour la commodité des utilisateurs de la présente Norme internationale, certaines définitions de l'ISO 9000 sont citées avec des notes supplémentaires, qui s'appliquent uniquement au cas présent.

NOTE Les termes qui conservent la définition courante donnée par le dictionnaire ne sont pas définis. L'utilisation de caractères gras dans une définition signale une référence croisée à un autre terme défini dans le présent article; le numéro de la référence est indiqué entre parenthèses.

### 3.1 sécurité des denrées alimentaires

concept impliquant qu'une denrée alimentaire ne causera pas de dommage au consommateur lorsqu'elle est préparée et/ou ingérée selon l'usage prévu

NOTE 1 Adapté de la Référence [11].

ISO 22000:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/624bf325-c3e1-443d-baad-b6077eac1141/iso-22000-2005>

NOTE 2 La sécurité des denrées alimentaires est liée à l'occurrence de **dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires** (3.3) et n'inclut aucun autre aspect de la santé de l'homme, tel que la malnutrition.

### 3.2 chaîne alimentaire

séquence des étapes et opérations impliquées dans la production, la transformation, la distribution, l'entreposage et la manutention d'une denrée alimentaire et de ses ingrédients, de la production primaire à la consommation

NOTE 1 Ceci inclut la production d'aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires et pour animaux destinés à la production de denrées alimentaires.

NOTE 2 La chaîne alimentaire comprend également la production de matériaux destinés à être en contact avec les denrées alimentaires ou les matières premières.

### 3.3 danger lié à la sécurité des denrées alimentaires

agent biologique, chimique ou physique présent dans une denrée alimentaire ou état de cette denrée alimentaire pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé

NOTE 1 Adapté de la Référence [11].

NOTE 2 Le terme «danger» est à ne pas confondre avec le terme «risque» qui, dans le contexte de la sécurité des denrées alimentaires, désigne une fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé (par exemple, contracter une maladie) et de la gravité de cet effet (décès, hospitalisation, absence au travail, etc.) lorsque le sujet est exposé à un danger spécifique. Dans le Guide 51 ISO/IEC, le risque est défini comme la combinaison de la probabilité d'apparition d'un dommage et de la gravité de ce dommage.

NOTE 3 Les allergènes font partie des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires.

NOTE 4 En ce qui concerne les aliments pour animaux et les ingrédients d'aliments pour animaux, les dangers pertinents liés à la sécurité des denrées alimentaires sont ceux pouvant intervenir dans et/ou sur les aliments pour animaux et les ingrédients d'aliments pour animaux, pouvant par la suite être transmis aux denrées alimentaires par le biais de la consommation animale ou des aliments pour animaux et par conséquent pouvant potentiellement avoir une incidence néfaste sur la santé humaine. En ce qui concerne les opérations autres que celles impliquant une manutention directe des aliments pour animaux et des denrées alimentaires (par exemple, les fabricants de matériaux de conditionnement, de produits de nettoyage, etc.), les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires pertinents sont ceux pouvant être directement ou indirectement transmis aux denrées alimentaires dans le cadre de l'usage prévu des produits et/ou des services fournis et par conséquent pouvant potentiellement avoir une incidence néfaste sur la santé humaine.

### 3.4

#### politique de sécurité des denrées alimentaires

intention et orientation générales d'un organisme en matière de **sécurité des denrées alimentaires** (3.1) telles qu'exprimées formellement par la direction

### 3.5

#### produit fini

produit ne faisant l'objet d'aucun(e) traitement ou transformation ultérieur(e) par l'organisme

NOTE 1 Un produit qui subit un traitement ou une transformation ultérieur(e) par un autre organisme est un produit fini dans le contexte du premier organisme et une matière première ou un ingrédient dans le contexte du second organisme.

### 3.6

#### diagramme de flux

présentation schématique et systématique de la séquence d'étapes et de leurs interactions

### 3.7

#### mesure de maîtrise

(sécurité des denrées alimentaires) action ou activité à laquelle il est possible d'avoir recours pour prévenir ou éliminer un **danger lié à la sécurité des denrées alimentaires** (3.3) ou pour le ramener à un niveau acceptable

ISO 22000:2005

NOTE Adapté de la Référence [11].

### 3.8

#### PRP

#### programme prérequis

(sécurité des denrées alimentaires) conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la **chaîne alimentaire** (3.2) un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de **produits finis** (3.5) sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine

NOTE Les PRP nécessaires dépendent du segment de la chaîne alimentaire dans lequel l'organisme intervient et du type d'organisme (voir l'Annexe C). Exemples de termes équivalents: Bonnes Pratiques Agricoles (BPA), Bonnes Pratiques Vétérinaires (BPV), Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF), Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), Bonnes Pratiques de Production (BPP), Bonnes Pratiques de Distribution (BPD) et Bonnes Pratiques de Vente (BPV).

### 3.9

#### PRP opérationnel

#### programme prérequis opérationnel

PRP (3.8) identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de **dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires** (3.3) et/ou de la contamination ou prolifération des **dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires** (3.3) dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation

### 3.10

#### CCP

#### point critique pour la maîtrise

(sécurité des denrées alimentaires) étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être appliquée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un **danger lié à la sécurité des denrées alimentaires** (3.3) ou le ramener à un niveau acceptable

NOTE Adapté de la Référence [11].

### 3.11

#### limite critique

critère qui distingue l'acceptabilité de la non acceptabilité

NOTE 1 Adapté de la Référence [11].

NOTE 2 Les limites critiques sont établies en vue de déterminer si un **CCP** (3.10) reste maîtrisé. Lorsqu'une limite critique est dépassée ou transgressée, les produits concernés sont réputés potentiellement dangereux.

### 3.12

#### surveillance

action de procéder à une séquence programmée d'observations ou de mesurages afin d'évaluer si les **mesures de maîtrise** (3.7) fonctionnent comme prévu

### 3.13

#### correction

action visant à éliminer une non-conformité détectée

[ISO 9000:2000, définition 3.6.6]

NOTE 1 Pour les besoins de la présente Norme internationale, la correction concerne le devenir de produits potentiellement dangereux et peut par conséquent être effectuée conjointement à une **action corrective** (3.14).

NOTE 2 Une correction peut être, par exemple, une nouvelle transformation, une transformation ultérieure et/ou l'élimination de conséquences défavorables de la non-conformité (par exemple, la mise à disposition pour une autre utilisation ou un étiquetage spécifique).

### 3.14

#### action corrective

action visant à éliminer la cause d'une non-conformité détectée ou d'une autre situation indésirable

NOTE 1 Il peut exister plusieurs causes de non-conformité.

[ISO 9000:2000, définition 3.6.5]

NOTE 2 Une action corrective inclut l'analyse des causes et est effectuée de manière à éviter leur réapparition.

### 3.15

#### validation

(sécurité des denrées alimentaires) obtenir des preuves démontrant que les **mesures de maîtrise** (3.7) gérées par le plan HACCP et par les **PRP opérationnels** (3.9) sont en mesure d'être efficaces

NOTE Cette définition se base sur la Référence [11] et est plus appropriée, dans le domaine de la **sécurité des denrées alimentaires** (3.1), que la définition contenue dans l'ISO 9000.

### 3.16

#### vérification

confirmation, par des preuves tangibles, que les exigences spécifiées ont été satisfaites

[ISO 9000:2000, définition 3.8.4]

### 3.17

#### mise à jour

activité immédiate et/ou prévue visant à garantir l'application des informations les plus récentes

## 4 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires

### 4.1 Exigences générales

L'organisme doit établir, documenter, mettre en œuvre et maintenir un système efficace de management de la sécurité des denrées alimentaires et le mettre à jour conformément aux exigences de la présente Norme internationale.

L'organisme doit définir le domaine d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Ledit domaine d'application doit spécifier les produits ou catégories de produit, les procédés et les sites de production couverts par le système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

L'organisme doit:

- a) garantir l'identification, l'évaluation et la maîtrise des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires raisonnablement prévisibles pour les produits inclus dans le domaine d'application, de manière à ce que les produits de l'organisme ne causent aucun dommage direct ou indirect au consommateur;
- b) communiquer les informations appropriées à tous les niveaux de la chaîne alimentaire relatives aux questions de sécurité liées à ses produits;
- c) communiquer les informations liées au développement, à la mise en œuvre et à la mise à jour du système de management de la sécurité des denrées alimentaires au sein de l'organisme à un niveau permettant de garantir la sécurité des denrées alimentaires requise par la présente Norme internationale; et
- d) évaluer régulièrement et mettre à jour le système de management de la sécurité des denrées alimentaires lorsque nécessaire afin de garantir qu'il reflète les activités de l'organisme et intègre les informations les plus récentes relatives aux dangers à maîtriser.

Lorsqu'un organisme choisit d'externaliser tout processus pouvant avoir une incidence sur la conformité du produit fini, l'organisme doit garantir la maîtrise de ces processus. La maîtrise de ces processus externalisés doit être identifiée et documentée dans le système de management de la sécurité des aliments.

### 4.2 Exigences relatives à la documentation

#### 4.2.1 Généralités

La documentation du système de management de la sécurité des denrées alimentaires doit comprendre:

- a) l'expression documentée de la politique en matière de sécurité des denrées alimentaires (voir en 5.2) et des objectifs afférents;
- b) les procédures documentées et les enregistrements exigés par la présente Norme internationale; et
- c) les documents nécessaires à l'organisme pour assurer l'efficacité du développement, de la mise en œuvre et de la mise à jour du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

#### 4.2.2 Maîtrise des documents

Les documents requis pour le système de management de la sécurité des denrées alimentaires doivent être maîtrisés. Les enregistrements sont des documents particuliers qui doivent être maîtrisés conformément aux exigences du paragraphe 4.2.3.

Les mesures de maîtrise doivent garantir que les modifications proposées sont revues avant leur mise en place en vue de déterminer leurs effets sur la sécurité des denrées alimentaires et leur incidence sur le système de management de la sécurité des denrées alimentaires.