
**Traçabilité de la chaîne alimentaire —
Principes généraux et exigences
fondamentales s'appliquant à la
conception du système et à sa mise en
œuvre**

*Traceability in the feed and food chain — General principles and basic
requirements for system design and implementation*

(standards.iteh.ai)

ISO 22005:2007

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/91fa02e0-308b-4639-9610-9c97cd095080/iso-22005-2007>



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 22005:2007](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/91fa02e0-308b-4639-9610-9c97cd095080/iso-22005-2007)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/91fa02e0-308b-4639-9610-9c97cd095080/iso-22005-2007>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2007

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
Web www.iso.org

Publié en Suisse

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 22005 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 22005:2007](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/91fa02e0-308b-4639-9610-9c97cd095080/iso-22005-2007)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/91fa02e0-308b-4639-9610-9c97cd095080/iso-22005-2007>

Introduction

Un système de traçabilité est un outil utile destiné à aider un organisme opérant dans le cadre d'une chaîne alimentaire à atteindre des objectifs définis au sein d'un système de management.

Le choix d'un système de traçabilité est influencé par la réglementation, les caractéristiques du produit et les attentes du client.

La complexité du système de traçabilité peut varier en fonction des caractéristiques du produit et des objectifs à atteindre.

La mise en œuvre par un organisme d'un système de traçabilité dépend

- des limites techniques inhérentes à l'organisme et aux produits (c'est-à-dire la nature des matières premières, la taille des lots, les modes de collecte et de transport, les méthodes de traitement et d'emballage), et
- de la rentabilité de l'application d'un tel système.

Un système de traçabilité ne suffit pas en soi à assurer la sécurité des denrées alimentaires.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 22005:2007](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/91fa02e0-308b-4639-9610-9c97cd095080/iso-22005-2007)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/91fa02e0-308b-4639-9610-9c97cd095080/iso-22005-2007>

Traçabilité de la chaîne alimentaire — Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les principes et spécifie les exigences fondamentales s'appliquant à la conception et à la mise en œuvre d'un système de traçabilité de la chaîne alimentaire. Ce système peut être appliqué par un organisme opérant à un niveau quelconque de la chaîne alimentaire.

Il est conçu pour être suffisamment flexible pour permettre aux organismes appartenant à la chaîne alimentaire d'atteindre des objectifs identifiés.

Le système de traçabilité est un outil technique destiné à aider un organisme à se conformer à ses objectifs définis, et il peut être utilisé, si nécessaire, pour déterminer l'historique ou la localisation d'un produit ou de ses composants.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

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 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO 22000 ainsi que les suivants s'appliquent.

3.1

produit

résultat d'un processus

[ISO 9000:2005, définition 3.4.2]

NOTE Le produit peut inclure l'emballage.

3.2

processus

ensemble d'activités corrélées ou interactives qui transforme des éléments d'entrée en éléments de sortie

NOTE 1 Les éléments d'entrée d'un processus sont généralement les éléments de sortie d'autres processus.

NOTE 2 Les processus d'un organisme (3.10) sont généralement planifiés et mis en œuvre dans des conditions maîtrisées afin d'apporter une valeur ajoutée.

ISO 22005:2007(F)

NOTE 3 Lorsque la conformité du produit (3.1) résultant ne peut être immédiatement ou économiquement vérifiée, le processus est souvent qualifié de «procédé spécial».

[ISO 9000:2005, définition 3.4.1]

3.3
lot
ensemble d'unités d'un produit qui ont été fabriquées et/ou traitées ou emballées dans les mêmes conditions

NOTE 1 Un lot est déterminé par des paramètres établis à l'avance par l'organisme.

NOTE 2 Un ensemble d'unités peut être réduit à un seul exemplaire du produit.

3.4
identification du lot
processus consistant à attribuer un code unique à un lot

3.5
lieu
lieu de production, traitement, distribution, stockage et manutention, du producteur au consommateur

3.6
traçabilité
capacité à suivre le trajet d'un aliment à travers les étapes précises de production, de traitement et de distribution

NOTE 1 Adapté de la Référence [3].

NOTE 2 Le trajet peut se référer à l'origine des matériaux, à l'historique du traitement ou à la distribution des denrées alimentaires.

NOTE 3 Il convient d'éviter les termes comme «traçabilité documentaire», «traçabilité informatique», ou «traçabilité commerciale».

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 22005:2007

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/91502e0-208b-4639-9610-9c97cd095080/iso-22005-2007>

3.7
chaîne alimentaire
séquence des étapes et opérations intervenant dans la production, le traitement, la distribution et la manutention des denrées alimentaires, de la production primaire à la consommation

NOTE La production primaire inclut la production d'aliments pour animaux destinés à la production d'aliments pour l'alimentation humaine.

3.8
flux de matières
trajet des matières en un point quelconque de la chaîne alimentaire

3.9
matières
denrées alimentaires, ingrédients alimentaires et matériaux d'emballage

3.10
organisme
ensemble d'installations et de personnes avec des responsabilités, pouvoirs et relations

[ISO 9000:2005, définition 3.3.1]

NOTE 1 Un organisme peut être constitué d'une seule personne.

NOTE 2 Un organisme peut être public ou privé.

3.11**données**

informations enregistrées

3.12**système de traçabilité**

totalité des données et des opérations permettant de conserver l'information souhaitée concernant un produit et ses composants sur une partie ou sur l'ensemble de sa chaîne de production et d'utilisation

4 Principes et objectifs de la traçabilité**4.1 Généralités**

Il convient que les systèmes de traçabilité permettent de consigner par écrit l'historique du produit et/ou de localiser un produit dans la chaîne alimentaire. Les systèmes de traçabilité contribuent à rechercher la cause d'une non-conformité et permettent, si nécessaire, de retirer et/ou de rappeler des produits. Les systèmes de traçabilité permettent d'améliorer le bon usage et la fiabilité des informations, ainsi que l'efficacité et la productivité de l'organisme.

Il convient que les systèmes de traçabilité permettent d'atteindre les objectifs (voir 4.3) d'un point de vue technique et économique.

Le trajet peut se référer à l'origine des matières, à l'historique du traitement ou à la distribution des denrées alimentaires; et il convient qu'il concerne au moins une étape en aval et une étape en amont pour chaque organisme de la chaîne. Selon l'accord entre les organismes concernés, il peut s'appliquer à plusieurs étapes de la chaîne.

4.2 Principes

ISO 22005:2007

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/91fa02e0-308b-4639-9610-c57ca095080/iso-22005-2007>

Il convient que les systèmes de traçabilité soient

- vérifiables,
- appliqués de manière cohérente et équitable,
- orientés résultats,
- rentables,
- pratiques à appliquer,
- conformes aux réglementations ou dispositions applicables, et
- conformes aux exigences de précision définies.

4.3 Objectifs

Lors de l'élaboration d'un système de traçabilité de la chaîne alimentaire, il est nécessaire d'identifier les objectifs spécifiques à atteindre. Il convient que ces objectifs prennent en compte les principes identifiés en 4.2. Des exemples d'objectifs sont les suivants:

- a) appuyer des objectifs de sécurité ou de qualité des denrées alimentaires;
- b) répondre aux spécifications du (des) client(s);
- c) déterminer l'historique ou l'origine du produit;

- d) faciliter le retrait et/ou le rappel de produits;
- e) identifier les organismes responsables dans la chaîne alimentaire;
- f) faciliter la vérification d'informations spécifiques concernant le produit;
- g) communiquer des informations aux parties prenantes et aux consommateurs;
- h) être conforme aux réglementations ou dispositions locales, régionales, nationales ou internationales, selon le cas;
- i) augmenter l'efficacité, la productivité et la rentabilité de l'organisme.

5 Conception

5.1 Considérations générales concernant la conception

Un système de traçabilité est un outil qu'il convient de concevoir dans le contexte d'un système de management plus vaste.

Il convient que le choix d'un système de traçabilité reflète un équilibre entre les différentes exigences, la faisabilité technique et l'acceptabilité économique.

Il convient que le système de traçabilité soit vérifiable.

Chaque élément d'un système de traçabilité doit être considéré et justifié au cas par cas en tenant compte des objectifs à atteindre.

La conception d'un système de traçabilité doit inclure:

- a) les objectifs;
- b) les réglementations et dispositions relatives à la traçabilité;
- c) les produits et/ou ingrédients;
- d) le positionnement dans la chaîne alimentaire;
- e) le flux de matières;
- f) les exigences en matière d'informations;
- g) les procédures;
- h) la documentation;
- i) la coordination de la chaîne alimentaire.

5.2 Choix des objectifs

L'organisme doit identifier les objectifs de son système de traçabilité (voir 4.3).

5.3 Réglementations et dispositions

L'organisme doit identifier les réglementations et dispositions auxquelles son système de traçabilité doit être conforme.

5.4 Produits et/ou ingrédients

L'organisme doit identifier les produits et/ou ingrédients auxquels s'appliquent les objectifs de son système de traçabilité.

5.5 Étapes de la conception

5.5.1 Positionnement dans la chaîne alimentaire

L'organisme doit définir son positionnement dans la chaîne alimentaire en identifiant au moins ses fournisseurs et ses clients.

5.5.2 Flux de matières

L'organisme doit définir et consigner par écrit le flux de matières sous son contrôle de manière à atteindre les objectifs du système de traçabilité.

5.5.3 Exigences en matière d'informations

Pour atteindre ses objectifs de traçabilité, l'organisme doit définir les informations

- qu'il doit obtenir de ses fournisseurs,
- qu'il doit recueillir concernant le produit et l'historique du processus, et
- qu'il doit fournir à ses clients et/ou fournisseurs.

NOTE Les informations requises pour un système de traçabilité sont fonction des objectifs de ce dernier et du positionnement de l'organisme dans la chaîne alimentaire.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/91fa02e0-308b-4639-9610-0e87cd095080/iso-22005-2007>

5.6 Établissement des procédures

Les procédures se rapportent généralement à la documentation des flux de matières et informations connexes, y compris la conservation et la vérification des documents. L'organisme doit établir des procédures incluant au moins les éléments suivants:

- a) définition du produit;
- b) définition et identification du lot;
- c) documentation des flux de matières et informations incluant le support sur lequel est conservé l'enregistrement;
- d) gestion des données et protocoles d'enregistrement;
- e) protocoles de récupération des informations.

Lors de l'élaboration et de la mise en œuvre d'un système de traçabilité, il est nécessaire de prendre en compte les systèmes existants de fonctionnement et de management de l'organisme.

Les procédures de gestion des informations de traçabilité doivent inclure un moyen de relier et d'enregistrer les flux d'informations concernant les matières et les produits, si nécessaire.

Des procédures doivent être établies pour gérer les non-conformités au sein du système de traçabilité. Il convient que ces procédures incluent les corrections et les actions correctives.