

---

---

**Systèmes de management de la sécurité  
des denrées alimentaires —  
Recommandations pour l'application de  
l'ISO 22000:2005**

*Food safety management systems — Guidance on the application of  
ISO 22000:2005*

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

[ISO/TS 22004:2005](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/21715b43-b4ad-4819-b2ca-3317c42f80fe/iso-ts-22004-2005)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/21715b43-b4ad-4819-b2ca-3317c42f80fe/iso-ts-22004-2005>



**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/TS 22004:2005](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/21715b43-b4ad-4819-b2ca-3317c42f80fe/iso-ts-22004-2005)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/21715b43-b4ad-4819-b2ca-3317c42f80fe/iso-ts-22004-2005>

© 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)

Version française parue en 2006

Publié en Suisse

## Sommaire

Page

Avant-propos.....	v
Introduction .....	vi
<b>1</b> <b>Domaine d'application.....</b>	<b>1</b>
<b>2</b> <b>Références normatives .....</b>	<b>1</b>
<b>3</b> <b>Termes et définitions.....</b>	<b>1</b>
<b>4</b> <b>Directives pour l'application de l'ISO 22000:2005, Article 4: Système de management de la sécurité des denrées alimentaires .....</b>	<b>1</b>
<b>4.1</b> <b>Exigences générales .....</b>	<b>1</b>
<b>4.2</b> <b>Exigences relatives à la documentation.....</b>	<b>2</b>
<b>5</b> <b>Directives pour l'application de l'ISO 22000:2005, Article 5: Responsabilité de la direction .....</b>	<b>2</b>
<b>5.1</b> <b>Engagement de la direction.....</b>	<b>2</b>
<b>5.2</b> <b>Politique de sécurité des denrées alimentaires .....</b>	<b>2</b>
<b>5.3</b> <b>Planification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.....</b>	<b>2</b>
<b>5.4</b> <b>Responsabilité et autorité.....</b>	<b>2</b>
<b>5.5</b> <b>Responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires .....</b>	<b>3</b>
<b>5.6</b> <b>Communication.....</b>	<b>3</b>
<b>5.7</b> <b>Préparation et réponse aux urgences.....</b>	<b>3</b>
<b>5.8</b> <b>Revue de direction.....</b>	<b>4</b>
<b>6</b> <b>Directives pour l'application de l'ISO 22000:2005, Article 6: Management des ressources.....</b>	<b>4</b>
<b>6.1</b> <b>Mise à disposition des ressources .....</b>	<b>4</b>
<b>6.2</b> <b>Ressources humaines.....</b>	<b>4</b>
<b>6.3</b> <b>Infrastructures.....</b>	<b>4</b>
<b>6.4</b> <b>Environnement de travail.....</b>	<b>4</b>
<b>7</b> <b>Directives pour l'application de l'ISO 22000:2005, Article 7: Planification et réalisation de produits sûrs .....</b>	<b>4</b>
<b>7.1</b> <b>Généralités .....</b>	<b>4</b>
<b>7.2</b> <b>Programmes prérequis.....</b>	<b>5</b>
<b>7.3</b> <b>Étapes initiales permettant l'analyse des dangers.....</b>	<b>5</b>
<b>7.4</b> <b>Analyse des dangers .....</b>	<b>7</b>
<b>7.5</b> <b>Établissement des programmes prérequis opérationnels .....</b>	<b>9</b>
<b>7.6</b> <b>Établissement du plan HACCP .....</b>	<b>9</b>
<b>7.7</b> <b>Mise à jour des informations initiales et des documents spécifiant les programmes prérequis et le plan HACCP .....</b>	<b>10</b>
<b>7.8</b> <b>Planification de la vérification .....</b>	<b>10</b>
<b>7.9</b> <b>Système de traçabilité.....</b>	<b>10</b>
<b>7.10</b> <b>Maîtrise des non-conformités.....</b>	<b>10</b>

8	Directives pour l'application de l'ISO 22000:2005, Article 8: Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires .....	12
8.1	Généralités .....	12
8.2	Validation et combinaisons de mesures de contrôle .....	12
8.3	Contrôle de la surveillance et du mesurage .....	12
8.4	Vérification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires .....	13
8.5	Amélioration .....	14
	Bibliographie .....	15

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

[ISO/TS 22004:2005](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/21715b43-b4ad-4819-b2ca-3317c42f80fe/iso-ts-22004-2005)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/21715b43-b4ad-4819-b2ca-3317c42f80fe/iso-ts-22004-2005>

## 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.

Dans d'autres circonstances, en particulier lorsqu'il existe une demande urgente du marché, un comité technique peut décider de publier d'autres types de documents normatifs:

- une Spécification publiquement disponible ISO (ISO/PAS) représente un accord entre les experts dans un groupe de travail ISO et est acceptée pour publication si elle est approuvée par plus de 50 % des membres votants du comité dont relève le groupe de travail;
- une Spécification technique ISO (ISO/TS) représente un accord entre les membres d'un comité technique et est acceptée pour publication si elle est approuvée par 2/3 des membres votants du comité.

Une ISO/PAS ou ISO/TS fait l'objet d'un examen après trois ans afin de décider si elle est confirmée pour trois nouvelles années, révisée pour devenir une Norme internationale, ou annulée. Lorsqu'une ISO/PAS ou ISO/TS a été confirmée, elle fait l'objet d'un nouvel examen après trois ans qui décidera soit de sa transformation en Norme internationale soit de son annulation.

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/TS 22004 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*.

## Introduction

### 0.1 Généralités

L'adoption d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires par un organisme intervenant dans la chaîne alimentaire est typiquement un outil utilisable pour satisfaire aux exigences légales, statutaires, réglementaires et/ou des clients.

La conception et la mise en œuvre, pour un organisme, d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dépendent de nombreux facteurs, en particulier des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires, des produits fabriqués, des procédés mis en œuvre, de la taille et de la structure de l'organisme. La présente Spécification technique fournit des recommandations pour l'application de l'ISO 22000 qui repose sur les principes HACCP tels que décrits par la Commission du Codex Alimentarius<sup>[4]</sup>, et qui est élaborée pour être appliquée conjointement avec les normes pertinentes établies par cette organisation.

### 0.2 Approches chaîne alimentaire et processus

L'ISO 22000 encourage l'adoption d'une approche chaîne alimentaire lors du développement, de la mise en œuvre et de l'amélioration de l'efficacité et de l'efficience d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires. À cet effet, l'ISO 22000 exige que l'organisme prenne en compte les effets de la chaîne alimentaire avant et après ses opérations, lors du développement et de la mise en œuvre du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Pour qu'un organisme fonctionne de manière efficace et efficiente, il doit identifier et gérer de nombreuses activités corrélées. Toute activité utilisant des ressources et gérée de manière à permettre la transformation d'éléments d'entrée en éléments de sortie, est considérée comme un processus. L'élément de sortie d'un processus constitue souvent l'élément d'entrée du processus suivant.

L'«approche processus» désigne l'application d'un système de processus au sein d'un organisme, ainsi que l'identification, des interactions et le management de ces processus.

L'un des avantages de l'approche processus est la maîtrise permanente qu'elle permet sur les relations entre les différents processus au sein du système de processus, ainsi que sur leurs combinaisons et interactions.

Lorsqu'elle est utilisée dans un système de management de la sécurité des denrées alimentaires, cette approche souligne l'importance

- a) de comprendre les exigences et d'y satisfaire,
- b) de considérer les processus en termes de sécurité des denrées alimentaires et de traçabilité,
- c) de mesurer la performance et l'efficacité des processus, et
- d) d'améliorer en continu les processus sur la base de mesures objectives.

Les parties intéressées jouent un rôle important dans la définition des exigences en tant qu'éléments d'entrée. La surveillance de la satisfaction des parties intéressées exige l'évaluation des informations relatives à la perception des parties intéressées sur le niveau de réponse de l'organisme à leurs exigences.

Le modèle de système de management de la sécurité des denrées alimentaires basé sur les processus présenté à la Figure 1 illustre les relations entre les processus décrits dans les Articles 4 à 8 de l'ISO 22000:2005. Le modèle montré en Figure 1 ne détaille pas les processus présentés.

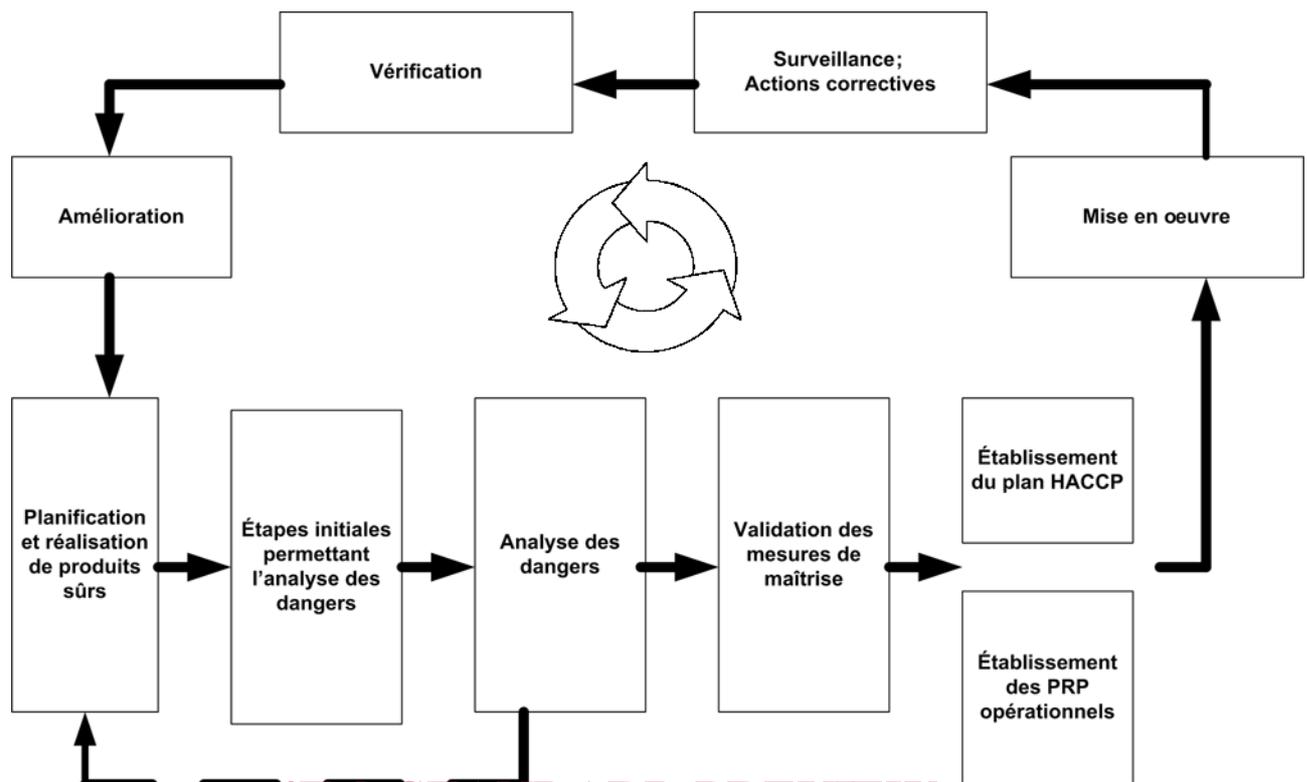


Figure 1 — Concept de l'amélioration continue

ISO/TS 22004:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/21715b43-b4ad-4819-b2ca-3317c42f80fe/iso-ts-22004-2005>

### 0.3 Relations avec l'ISO 9001

L'ISO 22000 a été élaborée de manière à s'intégrer harmonieusement à l'ISO 9001 et à ses normes de support. L'ISO 9001 spécifie les exigences relatives à un système de management de la qualité qui peuvent être utilisées par les organismes en interne ou à des fins de certification ou contractuelles. Elle porte essentiellement sur l'efficacité du système de management de la qualité à satisfaire aux exigences des clients. L'ISO 22000 spécifie les éléments essentiels d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires à des fins similaires.

### 0.4 Compatibilité avec d'autres systèmes de management

La présente Spécification technique ne comporte pas de recommandations spécifiques à d'autres systèmes de management, tels que le management environnemental, le management de l'hygiène et de la sécurité au travail, la gestion financière ou le management des risques. Toutefois, l'ISO 22000 permet à un organisme d'aligner son propre système de management de la sécurité des denrées alimentaires sur les systèmes de management connexes, ou de l'y intégrer. Il est possible, pour un organisme, d'adapter son ou ses systèmes de management existants afin d'établir un système de management de la sécurité des denrées alimentaires satisfaisant aux exigences de l'ISO 22000.

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

ISO/TS 22004:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/21715b43-b4ad-4819-b2ca-3317c42f80fe/iso-ts-22004-2005>

# Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005

## 1 Domaine d'application

La présente Spécification technique fournit les recommandations génériques pouvant être appliquées à l'ISO 22000.

NOTE Aucune recommandation n'est indiquée lorsqu'un paragraphe de l'ISO 22000 n'est pas mentionné.

## 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*

[ISO/TS 22004:2005](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/21715b43-b4ad-4819-b2ca-3317c42f80fe/iso-ts-22004-2005)

## 3 Termes et définitions

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

## 4 Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005, Article 4: Système de management de la sécurité des denrées alimentaires

### 4.1 Exigences générales

Des compétences externes peuvent être utilisées par l'organisme pour développer et mettre en œuvre un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conformément à l'ISO 22000, à condition que ces processus externalisés aient été développés et soient mis en œuvre, surveillés, maintenus et mis à jour conformément aux exigences de l'ISO 22000.

De plus, l'ISO 22000 permet à tout organisme, en particulier un organisme de taille réduite et/ou moins développé, de mettre en œuvre une combinaison de programmes prérequis (PRP), de programmes prérequis opérationnels (oPRP) et de plans HACCP développés et mis au point en externe, à condition qu'il puisse être démontré

- qu'elle a été développée conformément aux exigences de l'ISO 22000 spécifiées pour l'analyse des dangers, le PRP et le plan HACCP,
- que des mesures spécifiques ont été entreprises pour adapter à l'organisme le système développé en externe,
- qu'elle a été mise en œuvre et est utilisée conformément aux autres exigences de l'ISO 22000.

## 4.2 Exigences relatives à la documentation

Il convient que l'organisme utilise des documents externes relatifs à la sécurité des denrées alimentaires dans ses différentes activités, par exemple pour satisfaire aux exigences légales, réglementaires et des clients. Dans certains cas, une documentation électronique peut être nécessaire pour satisfaire aux exigences réglementaires.

Le type et l'étendue de la documentation seront probablement différents d'un organisme à l'autre en raison de la taille et de la complexité de l'activité, de la compétence du personnel, ainsi que de l'étendue de l'utilisation des combinaisons de PRP, oPRP et plans HACCP développées en externe.

Si des combinaisons de PRP, oPRP et plans HACCP développées en externe sont utilisées, il convient que leur pertinence soit documentée et que la documentation fasse partie du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Lorsque l'ISO 22000 se réfère à une procédure ou une déclaration documentée, il convient que celle-ci soit interprétée comme étant établie, documentée, mise en œuvre, revue et maintenue par l'organisme dans le cadre du système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Les documents faisant généralement partie du système comprennent les spécifications relatives aux produits, les plans HACCP, les programmes prérequis (PRP) et les programmes prérequis opérationnels (oPRP) ainsi que d'autres procédures de fonctionnement, y compris les contrats relatifs à tout processus externalisé, par exemple la maîtrise des nuisibles et l'essai des produits. Il convient que les documents utilisés par l'organisme soient disponibles là et quand ils sont requis; ils peuvent se présenter sous tout format valide (par exemple papier, électronique ou image).

La conservation d'enregistrements appropriés, pour des périodes spécifiées et dans des conditions maîtrisées, représente une activité critique pour tout organisme. Il convient que l'organisme base sa décision d'archivage des enregistrements en ayant pris en considération l'usage prévu de ses produits et la durée de vie attendue tout au long de la chaîne alimentaire.

ISO/TS 22004:2005  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/21715b43-b4ad-4819-b2ca-5917c421806c/iso-ts-22004-2005>

## 5 Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005, Article 5: Responsabilité de la direction

### 5.1 Engagement de la direction

La méthode utilisée par l'organisme pour fournir la preuve de l'engagement de la direction dans le système de management de la sécurité des denrées alimentaires inclut la mise en place d'initiatives de sensibilisation et de leadership liées au développement et à la mise en œuvre du système.

### 5.2 Politique de sécurité des denrées alimentaires

La politique de sécurité des denrées alimentaires est la base de tout système de management de la sécurité des denrées alimentaires d'un organisme. Dans cette politique, des objectifs et des cibles mesurables sont définis. Les activités mesurables peuvent inclure l'identification et la mise en œuvre d'activités pour améliorer tout aspect du système (par exemple pour réduire le nombre de rappels/retraits, pour diminuer l'occurrence de corps étrangers).

Il convient que les objectifs soient spécifiques, mesurables, réalisables, pertinents et définis dans le temps.

### 5.3 Planification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires

Aucune recommandation n'est fournie.

### 5.4 Responsabilité et autorité

Aucune recommandation n'est fournie.

## 5.5 Responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires

Le responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires est au centre du système de management de la sécurité des denrées alimentaires de tout organisme et il convient qu'il soit membre de l'organisme et qu'il comprenne les problèmes liés à la sécurité des denrées alimentaires. Lorsqu'il exerce d'autres responsabilités au sein de l'organisme, il convient que celles-ci ne soient pas en contradiction avec celles qu'il assume dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires.

La responsabilité du responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires peut comprendre les échanges avec les parties externes à l'organisme sur des questions relatives au système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Il est recommandé que le responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires ait des connaissances de base en matière d'hygiène et d'application des principes HACCP.

## 5.6 Communication

L'objectif de toute communication est de s'assurer que les interactions requises ont bien lieu.

L'ISO 22000 exige que la communication, tant interne qu'externe, fasse partie du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

La communication externe vise à échanger des informations afin de s'assurer que tout danger pertinent est maîtrisé à une étape de la chaîne alimentaire, par exemple par interaction

- a) en amont et en aval de la chaîne alimentaire, sur le ou les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires qui ne peuvent pas être maîtrisés par l'organisme et qui, par conséquent, nécessitent une maîtrise à d'autres étapes de la chaîne alimentaire,
- b) avec les clients comme base d'une acceptation mutuelle du niveau de sécurité des denrées alimentaires requis (par le client),
- c) avec les autorités réglementaires et légales et d'autres organismes.

La communication externe est la méthode par laquelle l'organisme et l'organisme externe se mettent d'accord soit par contrat, soit par un autre moyen, sur le niveau de sécurité des denrées alimentaires requis et sur la capacité de se conformer aux exigences convenues. Il convient que les canaux de communication avec les autorités réglementaires et légales et les autres organismes soient établis en tant que base pour obtenir une acceptation publique du niveau de sécurité des denrées alimentaires et une fiabilité de l'organisme.

La formation en matière de communication du personnel désigné peut également être un aspect important.

Il convient que le système de communication interne d'un organisme garantisse que des informations et données suffisantes et pertinentes sont mises à la disposition de toute personne impliquée dans les différentes opérations et modes opératoires. Le responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires a un rôle majeur dans le domaine de la communication interne des problèmes liés à la sécurité des denrées alimentaires au sein de l'organisme. Il convient d'informer de manière claire et en temps voulu le personnel sur le développement et le lancement de nouveaux produits, ainsi que sur les changements prévus dans les matières premières et les ingrédients, les systèmes de production et les processus, et/ou les clients et leurs exigences. Il convient de porter une attention particulière à la communication de modifications dans les exigences réglementaires et légales, de l'émergence ou de l'apparition de nouveaux dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires, et de la méthode de maîtrise de ces nouveaux dangers.

Il convient que tout membre de l'organisme sache comment rendre compte de tout incident pouvant influencer sur la sécurité des denrées alimentaires.

## 5.7 Préparation et réponse aux urgences

Il convient que l'organisme soit conscient des situations d'urgence potentielles, par exemple les incendies, les inondations, le bioterrorisme et le sabotage, les pannes de courant, les accidents routiers et la contamination de l'environnement.