

Première édition
2014-09-01

Version corrigée
2014-10-15

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

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 22004:2014](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-9b16-904ca2568046/iso-22004-2014)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-9b16-904ca2568046/iso-22004-2014>



Numéro de référence
ISO 22004:2014(F)

© ISO 2014

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 22004:2014

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-9b16-904ca2568046/iso-22004-2014>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2014

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, 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, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au 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

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
0 Introduction	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Généralités (Article 7 de l'ISO 22000:2005)	2
5 Planification	5
5.1 Responsabilité de la direction (Article 5 de l'ISO 22000:2005).....	5
5.2 Management des ressources (Article 6 de l'ISO 22000:2005).....	6
5.3 Préparation aux urgences (5.7 de l'ISO 22000:2005).....	6
5.4 Maîtrise des documents y compris des enregistrements (4.2.2 et 4.2.3 de l'ISO 22000:2005).....	6
5.5 PRP (7.2 de l'ISO 22000:2005).....	7
5.6 Étapes initiales permettant l'analyse des dangers (7.3 et 7.7 de l'ISO 22000:2005).....	7
5.7 Analyse des dangers (7.4 de l'ISO 22000:2005).....	8
5.8 Validation des mesures de maîtrise ou des combinaisons de mesures de maîtrise (8.2 de l'ISO 22000:2005).....	10
5.9 Établissement du plan HACCP (7.6 de l'ISO 22000:2005).....	12
5.10 Établissement des PRPO (7.5 de l'ISO 22000:2005).....	12
5.11 Planification de la vérification (7.8 de l'ISO 22000:2005).....	13
5.12 Traçabilité (7.9 de l'ISO 22000:2005).....	13
6 Mise en œuvre	14
6.1 Généralités (7.6.4, 7.8 et 8.2 de l'ISO 22000:2005).....	14
6.2 Surveillance (7.6.4 de l'ISO 22000:2005).....	15
6.3 Corrections et actions correctives (7.10.1 et 7.10.2 de l'ISO 22000:2005).....	15
6.4 Devenir des produits potentiellement dangereux (7.10.3 et 7.10.4 de l'ISO 22000:2005).....	16
6.5 Processus de communication (5.6 de l'ISO 22000:2005).....	16
6.6 Documentation (4.2 de l'ISO 22000:2005).....	18
7 Vérification	22
7.1 Généralités (7.8 et 8.4 de l'ISO 22000:2005).....	22
7.2 Vérification des spécifications relatives aux matériaux entrants et aux services sous-traités (7.8 de l'ISO 22000:2005).....	23
7.3 Vérification du système (8.4 de l'ISO 22000:2005).....	23
8 Amélioration	24
8.1 Revue de direction (5.8 de l'ISO 22000:2005).....	24
8.2 Amélioration et mise à jour (8.5 de l'ISO 22000:2005).....	24
9 Recours à des sociétés de conseil et à l'utilisation de recommandations génériques développées en externe (Article 1 et 4.1 de l'ISO 22000:2005)	25
Annexe A (informative) Correspondance entre la présente Norme internationale (ISO 22004) et les documents connexes	27
Annexe B (informative) Amélioration par le biais de l'apprentissage	34
Annexe C (informative) Implication et motivation par le biais de la formation	35
Bibliographie	36

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 (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

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. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'OMC concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: [Avant-propos — Informations supplémentaires](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-9b16-904ca2568046/iso-22004-2014).

Le comité chargé de l'élaboration du présent document est l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, Sous-comité 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*.

Cette première édition de l'ISO 22004 annule et remplace l'ISO/TS 22004:2005, qui a fait l'objet d'une révision technique.

La présente version corrigée de l'ISO 22004:2014 incorpore des modifications d'ordre rédactionnel afin d'améliorer la lisibilité de l'ensemble du texte.

0 Introduction

0.1 Généralités

La présente Norme internationale fournit des recommandations pour l'application de l'ISO 22000 déclinées en quatre parties: planification, mise en œuvre, vérification et amélioration (modèle «Plan, Do, Check, Act», c'est-à-dire Planifier, Faire, Vérifier, Agir). Ensemble, les articles de l'ISO 22000 forment un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA).

La correspondance avec les articles pertinents de l'ISO 22000 est donnée dans les titres ainsi que dans l'[Annexe A](#) (voir les [Tableaux A.1](#) et [A.2](#))

0.2 Approche chaîne alimentaire

L'établissement d'un SMSDA est un outil servant à réduire les risques pour la santé publique associés aux produits de l'organisme. Il est également utile pour garantir la conformité aux exigences réglementaires/légales et/ou celles spécifiées par les clients.

L'ISO 22000 encourage l'adoption d'une approche systématique lors du développement, de la documentation, de la mise en œuvre et de la maintenance d'un SMSDA. Le management de la chaîne d'approvisionnement (évaluation et approbation du fournisseur) et l'assurance de la sécurité des produits durant la distribution font partie intégrante de cette approche.

0.3 Approche processus

L'ISO 22000 suit également l'«approche processus» (c'est-à-dire le management d'un système de processus corrélés avec des interactions identifiées).

L'un des avantages de l'approche processus est la maîtrise permanente qu'elle permet entre les différents processus au sein du système.

Lorsqu'elle est utilisée dans un SMSDA, cette approche souligne l'importance:

- a) de comprendre les exigences de l'ISO 22000 et d'y satisfaire;
- b) de considérer la sécurité des denrées alimentaires comme un processus;
- c) de considérer la traçabilité comme un processus;
- d) de mesurer la performance et l'efficacité des processus;
- e) d'améliorer en continu les processus sur la base de mesure(s) objective(s).

Toutes les parties, telles qu'elles sont définies par la communication interne et externe, peuvent jouer un rôle dans la définition des exigences des processus. L'évaluation de la satisfaction de ces entités exige le recueil et l'analyse des informations pour déterminer si l'organisme a été en mesure de répondre à ces demandes ou non.

0.4 Les documents liés à l'ISO 22000

La famille des documents ISO 22000 comprend des Normes internationales et des Spécifications techniques individuelles qui sont corrélées et complémentaires les unes des autres (voir la [Figure 1](#)). L'ISO 22000 est la Norme internationale de base qui définit les exigences et à laquelle les autres Normes internationales et spécifications techniques au sein de cette famille lui sont rattachées.

L'ISO/TS 22002 (toutes les parties)^[6] fournit des recommandations pour satisfaire aux exigences relatives aux programmes prérequis (PRP) et vise à étayer les exigences relatives aux PRP spécifiés par l'ISO 22000. Les documents relatifs aux PRP de la série ISO/TS 22002 traitent des catégories de la chaîne alimentaire conformément à l'article A.1 de l'ISO/TS 22003:2013 et des catégories potentiellement liées.^[7]

L'ISO/TS 22003 fournit des recommandations relatives à l'accréditation des organismes de certification, c'est-à-dire les groupes qui peuvent auditer les organismes intervenant dans la chaîne alimentaire

selon l'ISO 22000. Elle définit également les exigences de base pour les entreprises qui postulent à la certification ISO 22000, les règles applicables à l'audit et à la certification, et fournit aux clients les informations nécessaires sur la manière de procéder au processus de certification de leurs fournisseurs et leur donne ainsi confiance dans ce processus.

L'ISO 22005 fournit des recommandations sur l'établissement et le fonctionnement des systèmes de traçabilité, y compris la traçabilité à des fins de sécurité des denrées alimentaires. Certaines de ces recommandations sont également incluses dans la présente Norme internationale (voir 5.12 et Référence [8])

La Référence [10] relative à l'ISO 22000, également appelée «fitness checker» («êtes-vous prêt ?») est un manuel initialement publié en 2006 qui cible spécifiquement les petites entreprises non familiarisées avec l'ISO et ses normes.[10] Elle fournit des recommandations à ces organismes en vue d'une certification ultérieure.

La Référence [11] «Comment utiliser l'ISO 22000 ?» est un manuel qui fournit des recommandations générales pour aider les organismes, en particulier les petites et moyennes entreprises, à développer, documenter, mettre en œuvre et maintenir un SMSDA conformément à l'ISO 22000.[11]

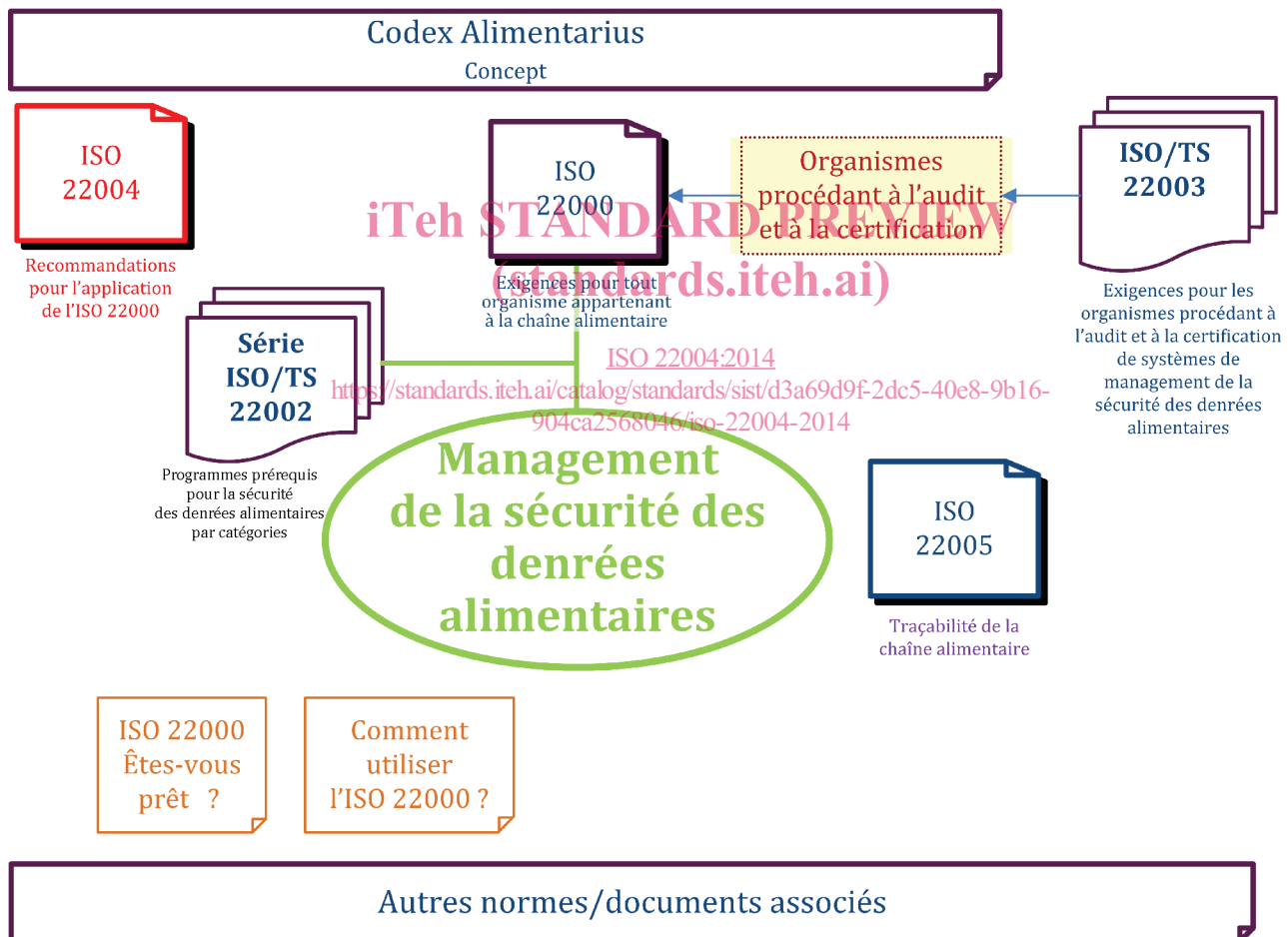


Figure 1 — Vue d'ensemble des documents liés à l'ISO 22000

0.5 Relation avec l'ISO 9001

L'ISO 22000 a été élaborée de manière à s'intégrer harmonieusement à l'ISO 9001[1] et aux normes qui s'appuient sur elle.

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 SMSDA à des fins similaires.

0.6 Compatibilité avec d'autres systèmes de management

Un SMSDA est plus efficace lorsqu'il est développé, documenté, mis en œuvre et maintenu dans le cadre d'un système de management structuré et intégré aux activités générales de management de l'organisme.

L'ISO 22000 permet à un organisme d'aligner son propre SMSDA sur les systèmes de management ISO connexes, ou de l'y intégrer (par exemple l'ISO 9001^[1], l'ISO 14001^[4], l'ISO 28000^[9]).

Il est possible, pour un organisme, d'adapter la partie management de son ou ses systèmes ISO 22000 existants en vue de faciliter la mise en œuvre d'autres normes ISO portant sur le management. À titre d'exemple, les éléments de système suivants peuvent être communs à tout autre système de management ISO, avec toutefois une gestion différente et/ou indépendante, lorsque la situation l'exige:

- la politique;
- les responsabilités de la direction (engagement, ressources et objectifs);
- les compétences (formation);
- la revue de direction;
- la surveillance et le mesurage;
- la maîtrise des documents;
- l'audit du système;
- les actions correctives;
- l'amélioration continue;
- la traçabilité;
- la communication.

iTeh STANDARD PREVIEW

(standards.iteh.ai)

[ISO 22004:2014](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-9b16-904ca2568046/iso-22004-2014)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-9b16-904ca2568046/iso-22004-2014>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 22004:2014

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-9b16-904ca2568046/iso-22004-2014>

Systemes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Recommandations pour l'application de l'ISO 22000

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fournit des recommandations génériques sur l'application de l'ISO 22000.

Elle ne crée, ne modifie ni ne remplace aucune exigence de l'ISO 22000. Chaque organisme étant libre de choisir les méthodes et approches nécessaires pour satisfaire aux exigences de l'ISO 22000, en aucun cas les recommandations fournies par la présente Norme internationale ne doivent être considérées comme des exigences.

La présente Norme internationale a été élaborée en vue de renforcer l'acceptation et l'utilisation des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) basés sur l'ISO 22000, ainsi que pour améliorer la compréhension, la communication et la coordination entre les organismes intervenant dans la chaîne alimentaire.

2 Références normatives

Les documents ci-après, dans leur intégralité ou non, sont des références normatives indispensables à 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 22004:2014

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d3a69d9f-2dc5-40e8-9b16->

ISO 22000:2005, *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 et les suivants s'appliquent.

NOTE Dans le contexte de la sécurité des denrées alimentaires, les termes «hazard» et «risk» sont encore traduits et/ou utilisés sous un seul mot, «risque», ce qui peut conduire à l'utilisation de l'expression «analyse des risques» au lieu de l'expression correcte «analyse des dangers» (voir 3.3 de l'ISO 22000:2005).

3.1

danger significatif

danger biologique, chimique ou physique, identifié par le biais du processus d'analyse des dangers, qu'il est nécessaire de maîtriser au niveau du ou des points critiques pour la maîtrise (CCP), ou par le ou les PRP opérationnels et/ou par une combinaison de ceux-ci

Note 1 à l'article: un manque de maîtrise aboutira à un produit potentiellement dangereux. Il n'est pas nécessaire que les dangers identifiés, évalués comme non-significatifs, soient maîtrisés au niveau du ou des CCP et/ou par le ou les PRP opérationnels.

Note 2 à l'article: le terme programme prérequis opérationnel est abrégé par PRPO.

3.2

écart

dérive empêchant d'atteindre un résultat attendu

3.3

limite d'action

critère d'action

critère mesurable ou observable établi pour la surveillance d'une mesure de maîtrise appliquée sous la forme de PRPO

Note 1 à l'article: une limite ou un critère d'action exprime le niveau de maîtrise de la mesure de maîtrise et fait la distinction entre ce qui est acceptable (une limite satisfaite ou atteinte signifie que la mesure de maîtrise fonctionne comme prévu) et inacceptable (une limite non satisfaite ou non atteinte signifie que la mesure de maîtrise ne fonctionne pas comme prévu).

4 Généralités (Article 7 de l'ISO 22000:2005)

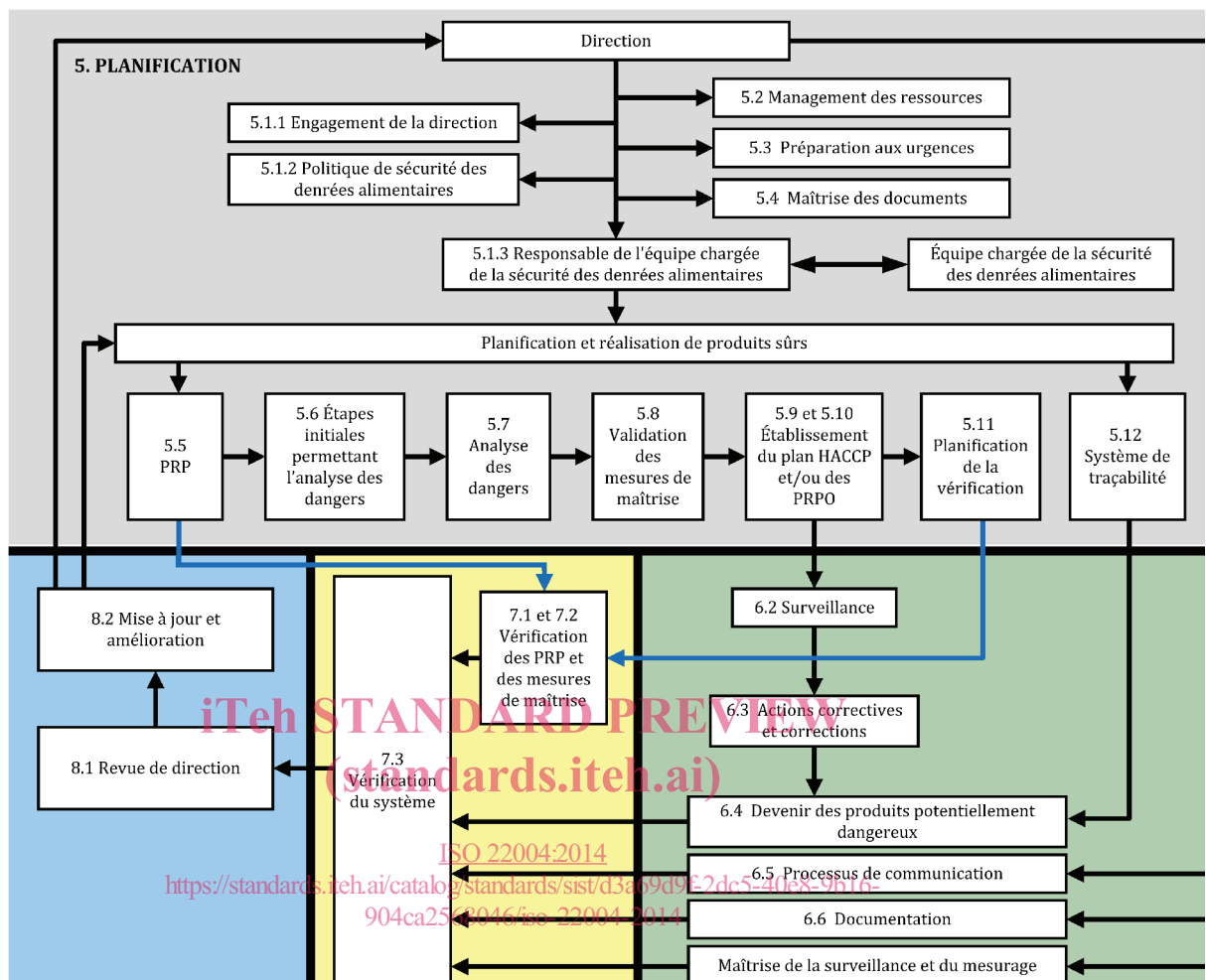
L'ISO 22000 exige l'application d'une approche processus dynamique et systématique pour le développement, la documentation, la mise en œuvre et la maintenance d'un SMSDA. Celle-ci est réalisable par une planification, une coordination, une mise en œuvre, une vérification et une mise à jour efficaces des activités et grâce à des actions appropriées en cas de non-conformités.

Le SMSDA est développé et mis en œuvre en utilisant une approche désignée en anglais par «Plan, Do, Check, Act (PDCA)» (Planifier, Faire, Vérifier, Agir), comme suit:

- a) planification (Planifier) des étapes; depuis l'établissement des PRP, du plan HACCP et/ou par des moyens similaires pour le(s) PRPO, tels qu'un plan PRPO (voir Note ci-dessous), en passant par la conduite de l'analyse des dangers, la validation des mesures de maîtrise choisies, l'établissement de procédures de vérification et le développement d'un système de traçabilité.

NOTE Un plan PRPO est un document maîtrisé qui décrit comment les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires sont gérés et maîtrisés par les PRPO.

- b) mise en œuvre (Faire) de la surveillance, des corrections, des actions correctives et du devenir des produits dangereux (opérations quotidiennes);
- c) vérification (Vérifier) des PRP, des mesures de maîtrise et des performances du système;
- d) amélioration (Agir) par la revue du système de performance global (revue de direction), mise à jour du système et/ou renforcement de son efficacité.



NOTE La numérotation fait référence aux articles et paragraphes de la présente Norme Internationale.

Figure 2 — Illustration de l'approche PDCA dans le cadre d'un SMSDA

Le développement, la maintenance et l'amélioration du système sont traités par la planification, la surveillance, la vérification et la mise à jour comme illustré par la [Figure 2](#). La maintenance et l'amélioration du système sont traitées par le biais d'un certain nombre de cycles de planification, validation, surveillance, vérification et mise à jour. Au sein d'un système opérationnel, des modifications peuvent être mises en place à n'importe laquelle de ces phases.

Des PRP sont établis pour garantir que les exigences et activités de base sont en place, assurant ainsi l'établissement d'un environnement hygiénique. En outre, certains PRP constituent des pratiques reconnues à l'échelle internationale comme contribuant à la mise à disposition de denrées alimentaires sûres et salubres[13].

Les dangers significatifs identifiés pendant l'analyse des dangers sont maîtrisés par des mesures de maîtrise identifiées qui sont ensuite classées en deux catégories de mesures de maîtrise (7.4.4 de l'ISO 22000:2005):

- mesures de maîtrise appliquées aux CCP : celles-ci sont gérées par un plan HACCP. Elles présentent des limites critiques définies permettant de séparer un produit acceptable d'un produit potentiellement inacceptable (dangereux). De plus, leur mise en œuvre peut être surveillée de telle sorte qu'elle permette de détecter toute perte de maîtrise dans un intervalle de temps suffisant pour maîtriser

efficacement le produit concerné. Le non-respect des limites critiques aboutira à un produit potentiellement dangereux;

- mesures de maîtrise appliquées sous la forme de PRPO : celles-ci ne peuvent pas être gérées par un plan HACCP, mais peuvent l'être par des moyens similaires, tels qu'un plan PRPO. Dans le cas des PRPO, ces mesures de maîtrise n'ont pas de limite critique, mais il est recommandé qu'elles aient une limite ou un critère d'action démontrant que le PRPO est maîtrisé. Le non-respect de ces critères établis conduira à des actions correctives.

Pour les produits concernés, «une évaluation doit rechercher la (les) cause(s) de non-conformité et ses (leurs) conséquences en termes de sécurité des denrées alimentaires. Ces produits doivent, le cas échéant, être manipulés conformément au 7.10.3» (de l'ISO 22000:2005).

NOTE L'arbre de décision du Codex traditionnel n'intègre pas le concept de PRPO.

Les mesures de maîtrise appliquées aux CCP et sous la forme de PRPO sont destinées à maîtriser tous les dangers évalués comme étant significatifs pendant l'analyse des dangers. Il est recommandé de valider les mesures de maîtrise ou des combinaisons de celles-ci, appliquées aux CCP, ou sous la forme de PRPO pour garantir leur efficacité. La validation n'est pas requise pour les PRP.

Tableau 1 — Actions liées aux PRP, PRPO et CCP et relations entre eux

PRP ^a	PRPO	CCP
Développement préliminaire basé sur l'expérience et l'évaluation des documents de référence.	Identifiés après le développement des PRP et basés sur l'analyse des dangers qui tient compte des PRP. Les PRPO et les CCP sont spécifiques au produit et/ou au processus.	
Mesures ayant une incidence sur la salubrité ^[13] et la sécurité des denrées alimentaires.	Mesures (ou combinaison de mesures) maîtrisant les dangers restants après la mise en œuvre des PRP.	
Mesures générales non spécifiques à un danger.	Mesures (ou combinaison de mesures) spécifiques à chaque danger ou groupe de dangers.	
Mesures liées à la création d'un environnement permettant la production de denrées alimentaires sûres.	Mesures (ou combinaison de mesures) liées à l'environnement et/ou au produit visant à prévenir la contamination, ou à prévenir, éliminer ou réduire les dangers à un niveau acceptable dans le produit fini.	
Surveillance lorsque cela est pertinent et réalisable ^b .	Validation	
	Critère(s) d'action mesurable(s) ou observable(s) ou limite(s) d'action démontrant que le PRPO est maîtrisé.	Limite(s) critique(s) mesurable(s) démontrant que les mesures de maîtrise (ou combinaisons de mesures) associées à chaque CCP sont maîtrisées.
	Surveillance de la mise en œuvre des mesures (ou combinaison de mesures) de maîtrise.	
	Actions correctives et/ou corrections, en tant que de besoin.	Actions correctives et/ou corrections.
	Conservation des enregistrements de surveillance.	
Vérification programmée de la mise en œuvre.	Vérification programmée de la mise en œuvre. Vérification de l'atteinte des résultats des opérations planifiées de maîtrise des dangers.	
^a Les PRP sont souvent nommés «bonnes pratiques», par exemple «bonnes pratiques d'hygiène», «bonnes pratiques agricoles», «bonnes pratiques de fabrication».		
^b De nombreux PRP ne se prêtent pas à la surveillance. Il est donc recommandé que des activités de surveillance soient en place lorsque cela est réalisable.		

L'organisme peut faire appel à des compétences externes pour développer une combinaison de PRP et de mesures de maîtrise, à condition de satisfaire aux exigences des 7.2 à 7.8 de l'ISO 22000:2005 (voir l'Article 9).

5 Planification

5.1 Responsabilité de la direction (Article 5 de l'ISO 22000:2005)

5.1.1 Engagement de la direction (5.1 de l'ISO 22000:2005)

Il est recommandé que le SMSDA de l'organisme soit basé sur les éléments clés de la sécurité des denrées alimentaires décrits dans l'introduction et le domaine d'application de l'ISO 22000:2005.

Il convient que la direction accorde suffisamment de temps à la revue du système de management. Il est de la responsabilité de la direction de garantir que la revue inclut une évaluation des performances par rapport à la politique de sécurité des denrées alimentaires et aux objectifs associés qui ont été fixés.

L'organisme peut obtenir des performances durables en répondant en permanence aux besoins et attentes de ses parties intéressées.

Pour obtenir des performances durables, il est recommandé que sa direction:

- dispose d'une perspective de planification à long terme (par l'application du principe de l'amélioration continue);
- répertorie les parties prenantes intervenant dans la communication externe et interne, évalue leurs impacts individuels potentiels sur les performances de l'organisme, et détermine comment satisfaire leurs besoins et attentes de manière équilibrée;
- implique les parties prenantes et les tient informées des activités et plans de l'organisme;
- identifie les risques connexes à court et à long termes et mette en œuvre une stratégie globale permettant à l'organisme de les réduire;
- évalue régulièrement la conformité aux plans et procédures actuels, et mène les actions correctives appropriées et mette à jour les programmes lorsque cela est nécessaire.

5.1.2 Politique de sécurité des denrées alimentaires (5.2 et 5.8.1 de l'ISO 22000:2005)

Il est recommandé que la direction établisse la politique de sécurité des denrées alimentaires, de sorte que la mission, la vision et les valeurs soient acceptées par les parties intéressées concernées. Il est recommandé de revoir et de réviser régulièrement les politiques de l'organisme en fonction des besoins.

Il est recommandé que la politique de sécurité des denrées alimentaires de l'organisme intègre les activités nécessaires pour atteindre les exigences réglementaires/légales en matière de sécurité des denrées alimentaires, et les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires des clients.

Il est recommandé de développer, documenter, mettre en œuvre, maintenir et mettre à jour les programmes de façon à permettre la revue continue des performances relatives au SMSDA et le déploiement de toutes les améliorations nécessaires.

5.1.3 Responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires (5.5 de l'ISO 22000:2005)

L'ISO 22000 exige que les organismes constituent une équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires et désignent un responsable (nommé par la direction) chargé du développement, de la documentation, de la mise en œuvre, de la maintenance et de la mise à jour du SMSDA.

Le responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires occupe une fonction permanente, au cœur du SMSDA de tout organisme. Il est recommandé 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 est recommandé qu'il n'y ait aucun conflit avec ses responsabilités dans la sécurité des denrées alimentaires.