

---

---

**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 22000:2018](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c869a6a0-53ad-4736-81d8-3b1e9b2d81be/iso-22000-2018)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c869a6a0-53ad-4736-81d8-3b1e9b2d81be/iso-22000-2018>



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

ISO 22000:2018

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c869a6a0-53ad-4736-81d8-3b1e9b2d81be/iso-22000-2018>



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2018

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en oeuvre, 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, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée 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 401 • Ch. de Blandonnet 8  
CH-1214 Vernier, Geneva  
Tél.: +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

<b>Avant-propos</b> .....	<b>v</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>vi</b>
<b>1 Domaine d'application</b> .....	<b>1</b>
<b>2 Références normatives</b> .....	<b>1</b>
<b>3 Termes et définitions</b> .....	<b>1</b>
<b>4 Contexte de l'organisme</b> .....	<b>10</b>
4.1 Compréhension de l'organisme et de son contexte.....	10
4.2 Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées.....	10
4.3 Détermination du périmètre d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.....	10
4.4 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires.....	11
<b>5 Leadership</b> .....	<b>11</b>
5.1 Leadership et engagement.....	11
5.2 Politique.....	11
5.2.1 Établissement de la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires.....	11
5.2.2 Communication de la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires...	12
5.3 Rôles, responsabilités et autorités au sein de l'organisme.....	12
<b>6 Planification</b> .....	<b>13</b>
6.1 Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités.....	13
6.2 Objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et planification des actions pour les atteindre.....	13
6.3 Planification des modifications.....	14
<b>7 Support</b> .....	<b>14</b>
7.1 Ressources.....	14
7.1.1 Généralités.....	14
7.1.2 Ressources humaines.....	14
7.1.3 Infrastructure.....	15
7.1.4 Environnement de travail.....	15
7.1.5 Éléments du système de management de la sécurité des denrées alimentaires élaborés en externe.....	15
7.1.6 Maîtrise des processus, produits ou services fournis par des prestataires externes.....	15
7.2 Compétences.....	16
7.3 Sensibilisation.....	16
7.4 Communication.....	16
7.4.1 Généralités.....	16
7.4.2 Communication externe.....	17
7.4.3 Communication interne.....	17
7.5 Informations documentées.....	18
7.5.1 Généralités.....	18
7.5.2 Création et actualisation des informations documentées.....	18
7.5.3 Maîtrise des informations documentées.....	18
<b>8 Réalisation des activités opérationnelles</b> .....	<b>19</b>
8.1 Planification et maîtrise opérationnelles.....	19
8.2 Programmes prérequis (PRP).....	19
8.3 Système de traçabilité.....	20
8.4 Préparation et réponse aux situations d'urgence.....	21
8.4.1 Généralités.....	21
8.4.2 Gestion des situations d'urgence et des incidents.....	21
8.5 Maîtrise des dangers.....	21
8.5.1 Étapes initiales permettant l'analyse des dangers.....	21

8.5.2	Analyse des dangers.....	24
8.5.3	Validation de la ou des mesures de maîtrise et des combinaisons de mesures de maîtrise.....	26
8.5.4	Plan de maîtrise des dangers (plan HACCP/PRPO).....	26
8.6	Actualisation des informations spécifiant les PRP et le plan de maîtrise des dangers.....	28
8.7	Maîtrise des activités de surveillance et de mesure.....	28
8.8	Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers.....	29
8.8.1	Vérification.....	29
8.8.2	Analyse des résultats des activités de vérification.....	29
8.9	Maîtrise des non-conformités des produits et des processus.....	29
8.9.1	Généralités.....	29
8.9.2	Corrections.....	29
8.9.3	Actions correctives.....	30
8.9.4	Devenir des produits potentiellement dangereux.....	30
8.9.5	Retrait/rappel.....	31
<b>9</b>	<b>Évaluation des performances.....</b>	<b>32</b>
9.1	Surveillance, mesure, analyse et évaluation.....	32
9.1.1	Généralités.....	32
9.1.2	Analyse et évaluation.....	32
9.2	Audit interne.....	33
9.3	Revue de direction.....	33
9.3.1	Généralités.....	33
9.3.2	Éléments d'entrée de la revue de direction.....	34
9.3.3	Éléments de sortie de la revue de direction.....	34
<b>10</b>	<b>Amélioration.....</b>	<b>35</b>
10.1	Non-conformité et actions correctives.....	35
10.2	Amélioration continue.....	35
10.3	Actualisation du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.....	35
<b>Annexe A</b>	<b>(informative) Références croisées entre le système HACCP du CODEX et le présent document.....</b>	<b>37</b>
<b>Annexe B</b>	<b>(informative) Références croisées entre le présent document et l'ISO 22000:2005.....</b>	<b>39</b>
<b>Bibliographie</b> .....		<b>42</b>

ITeH STANDARD PREVIEW

(standards.iteh.ai)

ISO 22000:2018

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/8667/1/4555518>

3b1e9b2d81be/iso-22000-2018

## 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](http://www.iso.org/directives)).

L'attention est attirée 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](http://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 nature volontaire des normes, 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'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir [www.iso.org/avant-propos](http://www.iso.org/avant-propos).

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse [www.iso.org/fr/members.html](http://www.iso.org/fr/members.html).

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 22000:2005) qui a fait l'objet d'une révision technique par le biais de l'adoption d'une structure révisée. Elle incorpore également le Rectificatif technique ISO 22000:2005/Cor.1:2006.

Les annexes suivantes sont incluses pour fournir aux utilisateurs du présent document des informations complémentaires:

- [Annexe A](#): références croisées entre les principes HACCP du CODEX et le présent document;
- [Annexe B](#): références croisées entre le présent document et l'ISO 22000:2005.

## Introduction

### 0.1 Généralités

L'adoption d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) relève d'une décision stratégique de l'organisme qui peut l'aider à améliorer ses performances globales en matière de sécurité des denrées alimentaires. En mettant en œuvre un SMSDA fondé sur le présent document, les bénéfices potentiels pour un organisme sont les suivants:

- a) aptitude à fournir en permanence des denrées alimentaires sûres et des produits et services conformes aux exigences du (des) client(s) et aux exigences légales et réglementaires applicables;
- b) prise en compte des risques associés aux objectifs de l'organisme;
- c) aptitude à démontrer la conformité aux exigences spécifiées du SMSDA.

Le présent document utilise l'approche processus (voir 0.3), qui intègre le cycle PDCA («Plan-Do-Check-Act») (voir 0.3.2) et une réflexion fondée sur les risques (voir 0.3.3).

L'approche processus permet à un organisme de planifier ses processus et leurs interactions.

Le cycle PDCA permet à un organisme de s'assurer que ses processus sont dotés de ressources adéquates et gérés de manière appropriée et que les opportunités d'amélioration sont déterminées et mises en œuvre.

La réflexion fondée sur les risques permet à un organisme de déterminer les facteurs susceptibles de provoquer une dérive de ses processus et de son SMSDA par rapport aux résultats attendus, et de mettre en place des mesures de maîtrise afin de prévenir ou de limiter les effets négatifs.

Dans le présent document, les formes verbales suivantes sont utilisées:

- «doit» indique une exigence; [ISO 22000:2018](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c869a6a0-53ad-4736-81d8-11be/iso-22000-2018)
- «il convient de» indique une recommandation; <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c869a6a0-53ad-4736-81d8-11be/iso-22000-2018>
- «peut» indique parfois une autorisation («may» en anglais), ou encore une possibilité ou une capacité («can» en anglais).

Les «NOTES» fournissent des informations destinées à faciliter la compréhension ou à clarifier les exigences dans le présent document.

### 0.2 Principes du SMSDA

La sécurité des denrées alimentaires concerne la présence de dangers liés aux aliments au moment de leur consommation (ingestion par le consommateur). Des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires peuvent survenir à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire. Il est donc essentiel de maîtriser de façon adéquate l'intégralité de cette chaîne. La sécurité des denrées alimentaires est assurée par les efforts combinés de tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Le présent document spécifie les exigences d'un SMSDA comprenant les éléments suivants, généralement reconnus comme essentiels:

- communication interactive;
- management du système;
- programmes prérequis;
- principes d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

En outre, le présent document est fondé sur les principes communs aux normes ISO de systèmes de management. Les principes de management sont les suivants:

- orientation client;

- leadership;
- implication du personnel;
- approche processus;
- amélioration;
- prise de décision fondée sur des preuves;
- management des relations avec les parties intéressées.

### 0.3 Approche processus

#### 0.3.1 Généralités

Le présent document adopte une approche processus lors du développement et de la mise en œuvre d'un SMSDA et de l'amélioration de son efficacité, afin de favoriser la production de produits et services sûrs tout en satisfaisant aux exigences applicables. Comprendre et piloter les processus en interaction comme un système de management, contribue à l'efficacité et l'efficience de l'organisme pour atteindre les résultats escomptés. L'approche processus s'appuie sur une identification systématique et un management des processus, et de leurs interactions, de manière à obtenir les résultats escomptés conformément à la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires et à l'orientation stratégique de l'organisme. Le management des processus et du système dans son ensemble peut être réalisé en appliquant le cycle PDCA, en lui intégrant globalement une approche s'appuyant sur une réflexion fondée sur les risques visant à tirer profit des opportunités et à prévenir et limiter les résultats indésirables.

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.

#### 0.3.2 Cycle PDCA

ISO 22000:2018

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c869a6a0-53ad-4736-81d8->

Le cycle PDCA peut être décrit succinctement comme suit:

- Planifier: établir les objectifs du système et ses processus, fournir les ressources nécessaires pour obtenir les résultats, et identifier et traiter les risques et opportunités.
- Réaliser: mettre en œuvre ce qui a été planifié.
- Vérifier: surveiller et (le cas échéant) mesurer les processus et les produits et services qui en résultent, analyser et évaluer les informations et les données issues des activités de surveillance, de mesure et de vérification, et rendre compte des résultats.
- Agir: entreprendre les actions pour améliorer les performances, en tant que besoin.

Dans le présent document, et comme le montre la [Figure 1](#), l'approche processus utilise le concept du cycle PDCA à deux niveaux. L'un couvre le cadre global du SMSDA ([Article 4](#) à [Article 7](#) et [Article 9](#) à [Article 10](#)). L'autre niveau (organisation et maîtrise opérationnelles) couvre les processus opérationnels au sein du système de sécurité des denrées alimentaires tels que décrits à [l'Article 8](#). La communication entre les deux niveaux est donc essentielle.

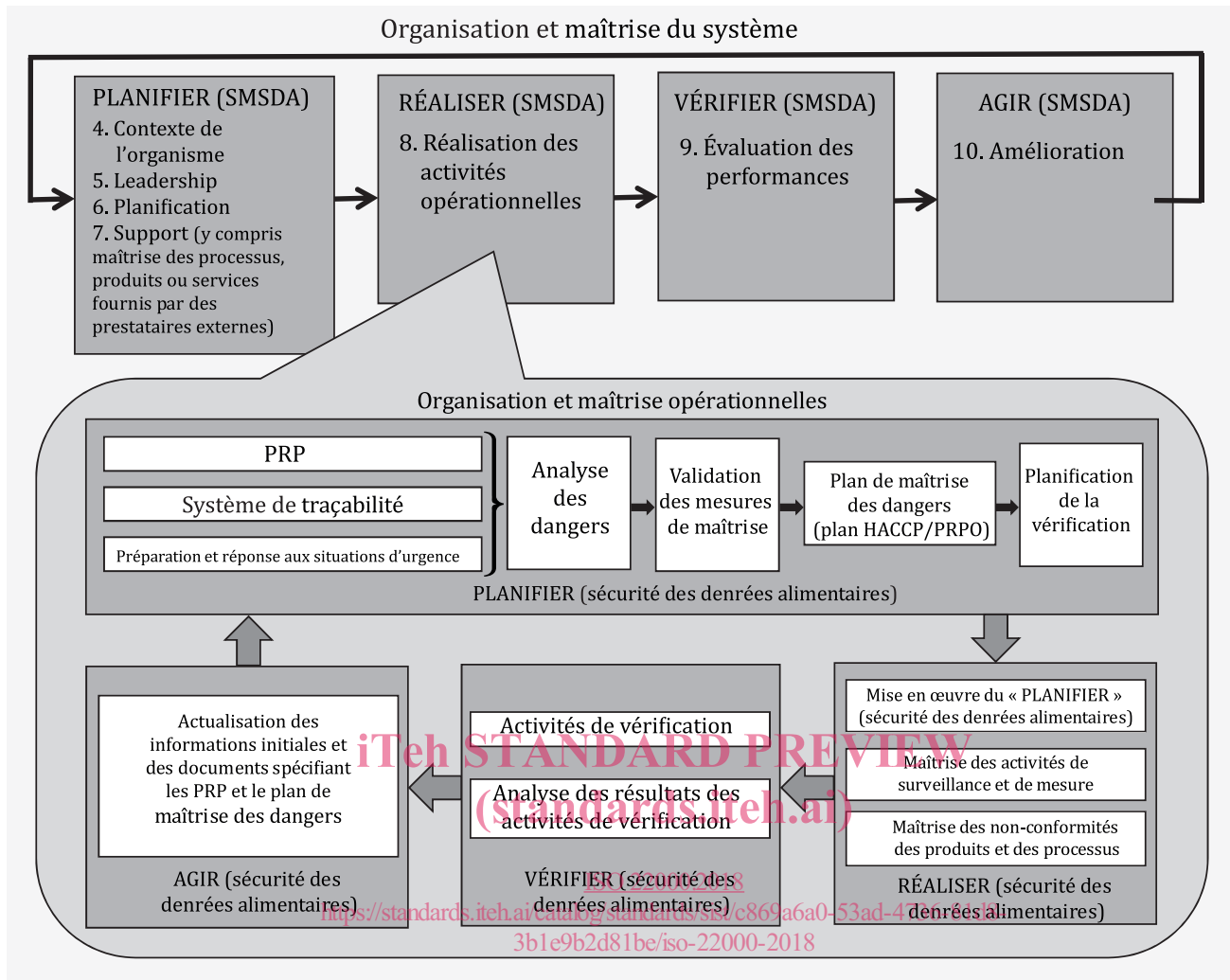


Figure 1 — Illustration du cycle PDCA aux deux niveaux

0.3.3 Réflexion fondée sur les risques

0.3.3.1 Généralités

Une réflexion fondée sur les risques est essentielle à l'obtention d'un SMSDA efficace. Dans le présent document, la réflexion fondée sur les risques est abordée à deux niveaux, organisationnel (voir 0.3.3.2) et opérationnel (voir 0.3.3.3), ce qui est cohérent avec l'approche processus décrite en 0.3.2.

0.3.3.2 Management du risque organisationnel

Le risque est l'effet de l'incertitude et une telle incertitude peut avoir des effets positifs ou négatifs. Dans le cadre du management du risque organisationnel, un écart positif engendré par un risque peut offrir une opportunité, mais les effets positifs d'un risque ne se traduisent pas tous par des opportunités.

Pour se conformer aux exigences du présent document, un organisme planifie et met en œuvre des actions face aux risques organisationnels identifiés (Article 6). La prise en compte des risques constitue un support pour améliorer l'efficacité du SMSDA, obtenir de meilleurs résultats et prévenir les effets négatifs.

0.3.3.3 Analyse des dangers — Processus opérationnels

Le concept de la réflexion fondée sur les risques, qui est basé sur les principes HACCP au niveau opérationnel, est implicite dans le présent document.



Les étapes suivantes dans l'HACCP peuvent être considérées comme les mesures nécessaires pour prévenir les dangers ou réduire les dangers à des niveaux acceptables afin de garantir que la denrée alimentaire soit sûre au moment de sa consommation ([Article 8](#)).

Il convient que les décisions prises en application de la démarche HACCP soient fondées sur une base scientifique, impartiales et documentées. Il convient que la documentation inclue les principales hypothèses intervenant dans le processus de prise de décision.

#### 0.4 Relation avec les autres normes de systèmes de management

Le présent document a été élaboré conformément à la structure-cadre de l'ISO. L'objectif de cette structure-cadre est d'améliorer la cohérence entre les normes ISO de systèmes de management. Le présent document permet à un organisme d'utiliser l'approche processus, associée au cycle PDCA et à une réflexion fondée sur les risques, pour aligner ou intégrer sa propre approche du SMSDA avec les exigences d'autres systèmes de management et normes connexes.

Le présent document constitue le cœur et le cadre des SMSDA et définit les exigences spécifiques d'un SMSDA pour les organismes intervenant à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. D'autres recommandations relatives à la sécurité des denrées alimentaires, spécifications et/ou exigences spécifiques à des secteurs alimentaires, peuvent être utilisées conjointement à ce cadre.

En outre, l'ISO a élaboré une famille de documents associés. Ceux-ci incluent des documents concernant:

- les programmes prérequis (série ISO/TS 22002) pour des secteurs spécifiques de la chaîne alimentaire;
- les exigences pour les organismes d'audit et de certification;
- la traçabilité.

L'ISO fournit également des documents d'orientation destinés aux organismes, sur la manière de mettre en œuvre le présent document et les normes connexes. Des informations sont disponibles sur le site Web de l'ISO.

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

ISO 22000:2018

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c869a6a0-53ad-4736-81d8-3b1e9b2d81be/iso-22000-2018>

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

## 1 Domaine d'application

Le présent document spécifie les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) pour permettre à un organisme directement ou indirectement impliqué dans la chaîne alimentaire, de:

- a) planifier, mettre en œuvre, exploiter, maintenir et actualiser un SMSDA fournissant des produits et services qui sont sûrs, conformément à leur utilisation prévue;
- b) démontrer sa conformité aux exigences légales et réglementaires applicables en matière de sécurité des denrées alimentaires;
- c) évaluer et apprécier les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires établies en accord avec le(s) client(s) et démontrer la conformité à celles-ci;
- d) communiquer efficacement sur les questions relatives à la sécurité des denrées alimentaires avec 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 auprès des parties intéressées;
- g) faire certifier ou enregistrer son SMSDA par un organisme externe, ou effectuer une auto-évaluation ou une auto-déclaration de conformité au présent document.

Toutes les exigences du présent document 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. Les organismes directement ou indirectement impliqués incluent, entre autres, les producteurs d'aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires, les producteurs d'aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires, les chasseurs/pêcheurs/cueilleurs, les agriculteurs, les producteurs d'ingrédients, les transformateurs de denrées alimentaires, les détaillants, les organismes fournissant des services de traiteur, de restauration, des services de nettoyage et de désinfection, des services de transport, d'entreposage et de distribution, et les fournisseurs d'équipements, de produits de nettoyage et de désinfection, de matériaux de conditionnement/emballage et d'autres matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

Le présent document permet à tout organisme, y compris les organismes de petite taille et/ou peu développés (comme une petite ferme, un petit conditionneur-distributeur, un petit magasin de détail ou de service alimentaire), de mettre en œuvre des éléments élaborés en externe dans son SMSDA.

Des ressources internes et/ou externes peuvent être utilisées pour satisfaire aux exigences du présent document.

## 2 Références normatives

Le présent document ne contient aucune référence normative.

## 3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <http://www.electropedia.org/>

### 3.1 niveau acceptable

niveau d'un *danger lié à la sécurité des denrées alimentaires* (3.22) ne devant pas être dépassé dans le *produit fini* (3.15) fourni par l'organisme (3.31)

### 3.2 critère d'action

caractéristique mesurable ou observable destinée à la *surveillance* (3.27) d'un *PRPO* (3.30)

Note 1 à l'article: Un critère d'action est établi en vue de déterminer si un PRPO reste maîtrisé, et fait la distinction entre ce qui est acceptable (un critère satisfait ou atteint signifie que le PRPO fonctionne comme prévu) et inacceptable (un critère non satisfait ou non atteint signifie que le PRPO ne fonctionne pas comme prévu).

### 3.3 audit

*processus* (3.36) méthodique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des preuves d'audit et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits

Note 1 à l'article: Un audit peut être interne (de première partie) ou externe (de seconde ou tierce partie), et il peut être combiné (s'il associe deux domaines ou plus).

Note 2 à l'article: Un audit interne est réalisé par l'organisme lui-même ou par une partie externe pour le compte de celui-ci.

Note 3 à l'article: Les termes «preuves d'audit» et «critères d'audit» sont définis dans l'ISO 19011.  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c869a6a0-53ad-4736-81d8->

Note 4 à l'article: Les domaines pertinents sont, par exemple, le management de la sécurité des denrées alimentaires, le management de la qualité ou le management environnemental.

### 3.4 compétence

aptitude à mettre en pratique des connaissances et des savoir-faire pour obtenir les résultats escomptés

### 3.5 conformité

satisfaction d'une *exigence* (3.38)

### 3.6 contamination

introduction ou présence d'un contaminant, y compris un *danger lié à la sécurité des denrées alimentaires* (3.22), dans un *produit* (3.37) ou un environnement de transformation

### 3.7 amélioration continue

activité récurrente menée pour améliorer les *performances* (3.33)

### 3.8 mesure de maîtrise

action ou activité qui est essentielle pour prévenir l'apparition d'un *danger lié à la sécurité des denrées alimentaires* (3.22) significatif, ou pour le ramener à un *niveau acceptable* (3.1)

Note 1 à l'article: Voir également *danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires* (3.40).

Note 2 à l'article: La ou les mesures de maîtrise sont identifiées par l'analyse des dangers.

**3.9****correction**

action visant à éliminer une *non-conformité* (3.28) détectée

Note 1 à l'article: Une correction inclut le devenir de produits potentiellement dangereux et peut par conséquent être effectuée conjointement à une *action corrective* (3.10).

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

**3.10****action corrective**

action visant à éliminer la cause d'une *non-conformité* (3.28) et à éviter qu'elle ne réapparaisse

Note 1 à l'article: Il peut y avoir plusieurs causes à une non-conformité.

Note 2 à l'article: Une action corrective inclut l'analyse des causes.

**3.11****point critique pour la maîtrise****CCP**

étape du *processus* (3.36) à laquelle une ou des *mesures de maîtrise* (3.8) sont appliquées pour prévenir l'apparition d'un *danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires* (3.40) ou pour le ramener à un niveau acceptable, avec une ou des *limites critiques* (3.12) définies et une *mesure* (3.26) permettant l'application de *corrections* (3.9)

**3.12****limite critique**

valeur mesurable qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité

Note 1 à l'article: Les limites critiques sont établies en vue de déterminer si un CCP (3.11) reste maîtrisé. Lorsqu'une limite critique est dépassée ou non atteinte, les produits concernés doivent être traités comme des produits potentiellement dangereux.

[SOURCE: CAC/RCP 1-1969, modifiée — La définition a été modifiée et la Note 1 à l'article a été ajoutée.]

**3.13****information documentée**

information devant être maîtrisée et maintenue par un *organisme* (3.31) ainsi que le support sur lequel elle figure

Note 1 à l'article: Les informations documentées peuvent se présenter sous n'importe quel format et sur tous supports et peuvent provenir de toute source.

Note 2 à l'article: Les informations documentées peuvent se rapporter:

- au système de management (3.25), y compris les processus (3.36) connexes;
- aux informations créées en vue du fonctionnement de l'organisme (documentation);
- aux preuves des résultats obtenus (enregistrements).

**3.14****efficacité**

niveau de réalisation des activités planifiées et d'obtention des résultats escomptés

### 3.15

#### **produit fini**

*produit* (3.37) ne faisant l'objet d'aucun traitement ou transformation ultérieur par l'*organisme* (3.31)

Note 1 à l'article: Un produit qui subit un traitement ou une transformation ultérieur 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.

### 3.16

#### **aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires**

produit simple ou composé, transformé, semi-transformé ou brut, destiné à nourrir les animaux producteurs de denrées alimentaires

Note 1 à l'article: Des distinctions sont faites dans le présent document entre les termes *denrée alimentaire* (3.18), *aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires* (3.16) et *aliment pour animaux non producteurs de denrées alimentaires* (3.19):

- les denrées alimentaires sont destinées à la consommation humaine et animale et incluent les aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires et les aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires;
- les aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires sont destinés à nourrir les animaux producteurs de denrées alimentaires;
- les aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires sont destinés à nourrir les animaux non producteurs de denrées alimentaires, tels que les animaux de compagnie.

[SOURCE: CAC/GL 81-2013, modifiée — Le mot «substance» a été remplacé par «produit» et le mot «directe» a été supprimé.]

STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

### 3.17

#### **diagramme de flux**

présentation schématique et méthodique de la séquence d'étapes et de leurs interactions dans le processus

ISO 22000:2018  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/c60710a0-55ad-4756-b1d8-3b1e9b2d81be/iso-22000-2018>

### 3.18

#### **denrée alimentaire**

substance (ingrédient) traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à l'alimentation, englobant les boissons, le «chewing-gum» et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation ou le traitement des aliments, à l'exclusion des cosmétiques ou du tabac ou des substances (ingrédients) employées uniquement comme médicaments

Note 1 à l'article: Des distinctions sont faites dans le présent document entre les termes *denrée alimentaire* (3.18), *aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires* (3.16) et *aliment pour animaux non producteurs de denrées alimentaires* (3.19):

- les denrées alimentaires sont destinées à la consommation humaine et animale et incluent les aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires et les aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires;
- les aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires sont destinés à nourrir les animaux producteurs de denrées alimentaires;
- les aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires sont destinés à nourrir les animaux non producteurs de denrées alimentaires, tels que les animaux de compagnie.

[SOURCE: CAC/GL 81-2013, modifiée — Le mot «humaine» a été supprimé.]

**3.19****aliment pour animaux non producteurs de denrées alimentaires**

produit simple ou composé, transformé, semi-transformé ou brut, destiné à nourrir les animaux non producteurs de denrées alimentaires

Note 1 à l'article: Des distinctions sont faites dans le présent document entre les termes *denrée alimentaire* (3.18), *aliment pour animaux producteurs de denrées alimentaires* (3.16) et *aliment pour animaux non producteurs de denrées alimentaires* (3.19):

- les denrées alimentaires sont destinées à la consommation humaine et animale et incluent les aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires et les aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires;
- les aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires sont destinés à nourrir les animaux producteurs de denrées alimentaires;
- les aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires sont destinés à nourrir les animaux non producteurs de denrées alimentaires, tels que les animaux de compagnie.

[SOURCE: CAC/GL 81-2013, modifiée — Le mot «substance» a été remplacé par «produit» et le mot «directe» a été supprimé.]

**3.20****chaîne alimentaire**

séquence des étapes dans la production, la transformation, la distribution, l'entreposage et la manutention d'une *denrée alimentaire* (3.18) et de ses ingrédients, de la production primaire à la consommation

Note 1 à l'article: Cela inclut la production d'*aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires* (3.16) et d'*aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires* (3.19).

Note 2 à l'article: La chaîne alimentaire comprend également la production de matériaux destinés à être en contact avec les denrées alimentaires ou les matières premières.

Note 3 à l'article: La chaîne alimentaire comprend également les prestataires de services.

**3.21****sécurité des denrées alimentaires**

assurance que les denrées alimentaires n'auront pas d'effet néfaste sur la santé du consommateur quand elles sont préparées et/ou consommées conformément à l'utilisation à laquelle elles sont destinées

Note 1 à l'article: La sécurité des denrées alimentaires est en relation avec l'apparition de *dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires* (3.22) dans les *produits finis* (3.15) et n'inclut aucun autre aspect de la santé, tel que la malnutrition.

Note 2 à l'article: Il ne faut pas confondre avec la disponibilité des denrées alimentaires et l'accès aux denrées alimentaires («sécurité alimentaire»).

Note 3 à l'article: Cela inclut les aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires et les aliments pour animaux non producteurs de denrées alimentaires.

[SOURCE: CAC/RCP 1-1969, modifiée — Le mot «aliments» a été remplacé par «denrées alimentaires», «sont sans danger pour le» a été remplacé par «n'auront pas d'effet néfaste sur la santé du», et les notes à l'article ont été ajoutées.]

**3.22****danger lié à la sécurité des denrées alimentaires**

agent biologique, chimique ou physique présent dans une *denrée alimentaire* (3.18) pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé

Note 1 à l'article: Le terme «danger» ne doit pas être confondu avec le terme «*risque*» (3.39) 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 (par exemple décès, hospitalisation) lorsque le sujet est exposé à un danger spécifique.