

La révision de l'ISO 22000 suit son cours

La norme internationale relative aux systèmes de management de la sécurité des aliments, dont la dernière version date de 2005, est en train d'être entièrement révisée.

L'objectif est de l'adapter aux exigences actuelles en termes de sécurité des denrées alimentaires. Le groupe de travail international (ISO/TC 34/SC 17/WG 8) en charge de la révision, et dont le secrétariat est assuré par le Danish Standards, s'est réuni début avril en Argentine.

La norme en est actuellement au stade "comité" (CD), soit le quatrième stade avant le stade "enquête".

Les experts ont travaillé sur les commentaires émis sur le texte du projet de comité. Le groupe de travail WG 8 en a profité pour clarifier certains concepts :

- Appliquer la nouvelle structure de niveau supérieur de l'ISO à ISO 22000, à présent obligatoire pour l'élaboration ou la révision des normes de systèmes de management. Celle-ci établit un cadre qui facilite l'intégration de plusieurs normes au sein d'une même entreprise ;
- Apporter aux utilisateurs de l'ISO 22000 un nouvel éclairage sur les différentes approches fondées sur le risque. L'idée est d'aider les entreprises agroalimentaires à bien distinguer l'évaluation des dangers effectuée au niveau opérationnel à l'aide de la méthode HACCP, du risque commercial qui intègre la notion d'opportunités ;
- Donner des éclaircissements supplémentaires quant au fonctionnement du cycle PDCA (Planifier-Réaliser-Vérifier-Agir) qui intègre deux cycles distincts dans la norme, opérant l'un dans l'autre. Le premier cycle s'appliquera au système de management tandis que le second, imbriqué dans le premier, s'appliquera aux opérations décrites à l'Article 8, couvrant simultanément les principes HACCP tels que définis par la Commission du Codex Alimentarius ;
- La norme devra également clairement décrire les différences entre les points critiques pour la maîtrise (CCP), les programmes prérequis opérationnels (PRP opérationnels) et les programmes prérequis (PRP).

La version révisée de la norme intégrera des éléments reconnus comme essentiels permettant d'assurer la sécurité des denrées alimentaires à tous les niveaux de la chaîne, à l'instar de la communication interactive, l'approche systématique du management, les programmes prérequis et les principes HACCP.

Pour la suite, les experts du groupe WG 8 ont décidé qu'il serait nécessaire d'établir un second projet de comité pour parvenir à un document de travail plus abouti.

Il y a des intérêts majeurs en jeu entre les différents acteurs mondiaux, ce qui signifie qu'un niveau de consensus doit encore être atteint.

Ces derniers doivent encore clarifier des concepts fondamentaux pour élaborer une norme compréhensible et facile à mettre en œuvre par les entreprises.

La prochaine réunion, au cours de laquelle la deuxième série d'observations sera passée en revue avec les parties prenantes internationales, est prévue du 14 au 16 juin 2016 à Copenhague.

Source : <http://www.processalimentaire.com/Qualite/La-revision-de-l-ISO-22000-suit-son-cours-28627>