

ISO 22000 Lancement du processus de révision

La révision de la norme internationale ISO 22000 vient d'être lancée. Clarification, compatibilité avec les normes de systèmes de management, inclusion de l'approche basée sur le risque sont, entre autres, au menu de cette révision de la norme sur le management de la sécurité alimentaire, dont la première publication date de 2005.

Article proposé par IMANOR
Institut Marocain de Normalisation



sont pas suffisamment intégrées et la compréhension de l'évaluation des risques doit être améliorée davantage.

Objectifs de la révision

Sur la base de ces retours, le groupe chargé de la révision de la norme en question a fixé les objectifs de cette révision comme suit :

- Clarifier certains concepts clés, particulièrement les points critiques pour la maîtrise (CCP) qui doivent être gérés, les programmes opérationnels nécessaires, l'approche des risques, le retrait et le rappel des produits, et la combinaison de mesures de contrôle externe ;
- Mettre à jour les termes et définitions ;
- Rendre la norme plus simple et plus concise ;
- Éviter que le contenu soit trop prescriptif ;
- Assurer une plus grande couverture des PME.

Les principales modifications proposées pour cette norme concernent les éléments suivants :

- La nouvelle version d'ISO 22000 adoptera la même structure-cadre (HLS - High Level Structure) que toutes les autres normes ISO de systèmes de management, en vue d'assurer une meilleure cohérence entre ces normes, simplifier leur utilisation intégrée et faciliter leur lecture et leur compréhension par les utilisateurs ;

- La norme inclura désormais une nouvelle approche basée sur le risque en apportant un nouvel éclairage sur cette notion ;
- La norme donnera des éclaircissements quant au cycle PDCA (Planifier-Réaliser-Vérifier-Agir) en articulant deux cycles distincts : le premier s'appliquant au système de management, et le second aux principes HACCP ;
- La norme fera une distinction claire entre certains termes clés tels que les points critiques pour la maîtrise (CCP), les programmes prérequis opérationnels (PRP opérationnels) et les programmes prérequis (PRP).

Nécessaire implication de tous les acteurs concernés

La filière agroalimentaire au Maroc représente un des secteurs moteurs de l'économie marocaine. Elle contribue à près de 29% à la valeur ajoutée industrielle et de 25% à l'emploi. Cependant, le secteur est constamment confronté à des défis imposés par un marché, aussi bien national qu'international, en pleine évolution, par la pression réglementaire suite aux multiples crises et scandales qu'a connu le secteur et surtout par un consommateur de plus en plus conscient et exigeant. Les concepts de sécurité sanitaire des aliments ou de traçabilité sont, plus que jamais, d'actualité. Les agro-industriels marocains, conscients de l'importance de ces données, se mobilisent, de plus en plus, pour répondre aux normes en la matière pour produire des produits

Pourquoi une révision de la norme ISO 22000 ?

Depuis la première publication de la norme ISO 22000 sur le management de la sécurité dans la chaîne des denrées alimentaires en 2005, les acteurs de la chaîne alimentaire, y compris les fabricants, les consommateurs et les gouvernements, ont été confrontés à de nouvelles situations en matière de sécurité sanitaire des aliments, entraînant un fort besoin pour la révision de la norme. Le comité ISO (ISO / TC 34 / SC 17) en charge de cette norme, a discuté lors de sa réunion tenue à Dublin en 2015 les améliorations nécessaires à apporter à la norme en vigueur. Dans ce cadre, la consultation lancée à cet effet auprès des utilisateurs de la norme a soulevé des lacunes dans la version actuelle. Certains termes ont été jugés potentiellement déroutants et prêtant à confusion, des répétitions inutiles ont été révélées et certains concepts doivent être clarifiés. En outre, les petites et moyennes entreprises (PME) ne

sains et de qualité irréprochable. Si les experts de l'industrie alimentaire peuvent être particulièrement impliqués dans cette révision, les autres utilisateurs de la norme seront spécifiquement ciblés. Il s'agit notamment des PME, des producteurs d'aliments, des acteurs de l'industrie des aliments pour animaux, des régulateurs recherchant un modèle permettant d'élaborer des exigences réglementaires avec une approche de gestion de la sécurité alimentaire et même les fabricants qui ne « manipulent » pas directement les aliments mais dont les activités entrent dans le champ d'application de la norme, par exemple l'eau et l'emballage.

La norme ISO 22000, éditée en 2005 et combinant les éléments clés généralement reconnus pour garantir la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, a été adoptée en tant que norme marocaine dès sa publication et mise à la disposition de tous les organismes impliqués dans la chaîne de production des denrées

alimentaires. Aussi et en raison de l'importance de cette norme, l'IMANOR qui est membre permanent du Comité Technique International chargé de la normalisation des produits alimentaires ISO/TC 34, suit de près le processus de révision de la norme ISO

22000 et est disposé à transmettre les inquiétudes, les suggestions et observations des entreprises marocaines pourvu que celles-ci soient conscientes de l'importance, l'enjeu et de la nécessité de leur implication dans ce processus de révision.

Nouvelle version pour 2018

La norme est actuellement au stade comité (CD), ce qui signifie qu'un projet de norme révisée sera soumis au vote des membres de l'ISO au premier trimestre 2017. La nouvelle version de la norme est prévue pour fin 2018 (voir calendrier ci-après pour plus d'informations sur les différentes étapes de cette révision).

