

*Free Guide*

# ISO 22000: Gestion de la sécurité alimentaire



Skills management software  
for frontline workers

[www.ag5.com](http://www.ag5.com) | [info@ag5.com](mailto:info@ag5.com) | +31 20 463 0942

## **Qu'est-ce qu'une certification ISO 22000 ?**

L'ISO 22000 est une norme internationale reconnue pour les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire. Elle fournit des lignes directrices pour garantir la sécurité des produits alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la production à la consommation, dans le but de prévenir les risques d'origine alimentaire et de maintenir la qualité.

## **Quel est l'objectif d'un système de gestion de la sécurité alimentaire ?**

L'objectif d'un système de gestion de la sécurité des denrées alimentaires certifié ISO 22000 est d'établir des processus et des pratiques structurés qui garantissent la production, la manipulation et la distribution de produits alimentaires sûrs et hygiéniques, en réduisant les risques pour les consommateurs et en améliorant la sécurité alimentaire dans son ensemble.

## **Qui a besoin d'une certification ISO 22000 de gestion de la sécurité alimentaire ?**

Toute organisation impliquée dans l'industrie alimentaire, y compris les fabricants, les transformateurs, les distributeurs, les détaillants et les services de restauration, peut bénéficier de la certification ISO 22000. Elle contribue à garantir la sécurité alimentaire, la conformité réglementaire et la confiance des consommateurs en mettant en œuvre des systèmes efficaces de gestion de la sécurité alimentaire. La norme ISO 22000 n'est pas obligatoire, mais certains organismes de réglementation ou clients peuvent l'exiger comme condition préalable pour faire affaire.

## **Quand le personnel doit-il recevoir une formation à la sécurité alimentaire pour obtenir la certification ISO 22000 ?**

Le personnel doit recevoir une formation à la sécurité alimentaire pour l'ISO 22000 avant de mettre en œuvre le système de gestion de la sécurité alimentaire. La formation permet de comprendre les exigences de la norme, de promouvoir les bonnes pratiques et de contribuer à la mise en œuvre et au maintien efficaces du système de production de denrées alimentaires sûres.

## **Avantages de la mise en œuvre de la certification ISO 22000**

La mise en œuvre de la norme ISO 22000 offre plusieurs avantages aux organisations. Voici quelques-uns de ses principaux avantages :



## **Une sécurité alimentaire renforcée**

La mise en œuvre de la norme ISO 22000 améliore les pratiques de sécurité alimentaire, réduisant ainsi le risque de contamination et de maladies d'origine alimentaire.



## **Conformité réglementaire**

La conformité à la norme ISO 22000 permet de respecter les réglementations et les normes en matière de sécurité alimentaire, de garantir la conformité légale et de réduire les responsabilités potentielles.



## **Confiance des consommateurs**

La certification favorise la confiance des consommateurs en démontrant un engagement en faveur de la sécurité alimentaire, ce qui renforce la confiance des clients et la réputation de la marque.

## **Comment obtenir une certification ISO 22000**

Pour obtenir la certification ISO 22000, une organisation doit généralement élaborer et mettre en œuvre un système de gestion de la sécurité alimentaire, se soumettre à un audit interne, faire appel à un organisme de certification, puis se soumettre à un audit externe. Une fois l'évaluation réussie, l'organisation recevra la certification ISO 22000.

## **Défis liés à la mise en œuvre de la certification ISO 22000**

La mise en œuvre de la norme ISO 22000 peut poser plusieurs problèmes aux organisations. Il s'agit notamment de :



### **Documentation complexe**

L'élaboration et la tenue de la documentation, des procédures et des registres requis peuvent prendre beaucoup de temps et nécessiter de nombreuses ressources.



### **Formation des employés**

Veiller à ce que tous les employés comprennent et respectent les nouveaux protocoles de sécurité alimentaire peut nécessiter une formation approfondie et une gestion du changement.



## **Coordination de la chaîne d'approvisionnement**

Coordonner les pratiques de sécurité alimentaire entre les fournisseurs et les partenaires pour répondre aux normes ISO 22000 peut s'avérer difficile, en particulier pour les chaînes d'approvisionnement mondiales.

## **Conseils et stratégies pour se préparer à la certification ISO 22000**

Voici quelques conseils pour se préparer à une certification ISO 22000 :

- Sensibilisez le personnel aux exigences de la norme ISO 22000, en mettant l'accent sur leurs rôles en matière de sécurité alimentaire.
- Élaborez des procédures, des dossiers et des politiques clairs, conformes aux normes ISO 22000.
- Menez des audits internes pour identifier les lacunes et apporter les améliorations nécessaires.
- Veillez à ce que les fournisseurs respectent les normes ISO 22000 et communiquent efficacement pour maintenir la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement.
- Instaurez une culture d'évaluation permanente, d'actions correctives et de mesures préventives afin d'améliorer continuellement les pratiques en matière de sécurité alimentaire.

## **La certification ISO 22000 expire-t-elle ?**

Les certifications ISO 22000 sont généralement valables trois ans. Le processus de renouvellement implique la réalisation d'audits de surveillance réguliers par un organisme de certification afin de garantir le maintien de la conformité aux normes. Les organisations doivent démontrer l'efficacité de leur système de gestion de la sécurité alimentaire en termes de maintenance, d'amélioration et de respect des réglementations pour conserver leur statut de certification.

## **Ressources pour la certification ISO 22000**

Pour plus d'informations et de conseils sur la certification ISO 22000, vous pouvez consulter les ressources suivantes

**International Organization for Standardization (ISO).** La [page de l'ISO 22000](#) sur le site officiel de l'ISO présente le document relatif à la norme ISO 22000, des mises à jour et des ressources supplémentaires.

**Organismes de certification accrédités.** Pour obtenir la certification ISO 22000, vous pouvez vous adresser aux organismes de certification accrédités qui proposent des services de certification dans votre région. Ces organismes disposent de l'expertise nécessaire pour vous guider dans le processus de certification. Vous trouverez une liste des organismes de certification accrédités sur le site web de l'[International Accreditation Forum \(IAF\)](#) ou vous pouvez contacter votre organisme d'accréditation local.

**Autorités réglementaires.** Diverses autorités réglementaires dans le monde, telles que la [Food and Drug Administration \(FDA\) aux États-Unis](#) ou la [European Food Safety Authority \(EFSA\)](#) dans l'Union européenne, sont étroitement liées à la norme ISO 22000. Ces organismes de réglementation peuvent utiliser la norme ISO 22000 comme référence ou harmoniser leurs réglementations avec la norme, ainsi que proposer des conseils scientifiques et des évaluations des risques sur les questions de sécurité alimentaire et de gestion de la qualité.

**Modèle de matrice de compétences gratuit.** AG5 propose un [modèle de matrice de compétences industrielles](#) gratuit pour l'ISO 22000. Grâce à lui, vous pouvez élaborer et mettre en œuvre un programme garantissant que les compétences de vos employés liées à la norme ISO 22000 sont à jour, complètes, conformes et prêtes pour l'avenir.

## Gestion des compétences

## **Gestion de la sécurité alimentaire et logiciel de gestion des compétences**

AG5 stocke toutes les certifications dans le cloud, ce qui permet à tout le personnel autorisé d'accéder à la bonne version des certifications approuvées. Cela vous permet de garder facilement la trace de toutes les données et de la documentation liées à une certification ISO 22000 dans l'ensemble de votre organisation.

Grâce au logiciel de gestion des compétences d'AG5, vous pouvez surveiller le statut de tout type de certification pertinent pour votre personnel, en tirant parti de tableaux de bord intuitifs qui vous permettent de comprendre exactement ce qui est nécessaire pour que vos employés restent compétents et en sécurité.

[Réserver une démonstration](#)

## **Questions fréquemment posées sur l'ISO 22000**

## **Quel est le champ d'application de la norme ISO 22000 ?**

La norme ISO 22000 couvre la gestion de la sécurité des denrées alimentaires, en abordant les dangers, les processus, la communication et l'amélioration continue tout au long de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

## **La certification ISO 22000 est-elle obligatoire ?**

L'ISO 22000 n'est pas obligatoire en vertu de la loi, mais peut être exigée par les clients ou les réglementations de l'industrie alimentaire.

## **Combien de temps faut-il pour obtenir la certification ISO 22000 ?**

L'obtention de la certification ISO 22000 varie, prenant souvent de plusieurs mois à un an, en fonction de l'état de préparation et de la complexité de l'organisation.

## **Quels sont les coûts à prendre en compte pour la certification ISO 22000 ?**

Les coûts comprennent les honoraires des consultants, la formation des employés, la documentation, les audits et, éventuellement, les logiciels. Les frais varient en fonction de la taille et de la complexité de l'organisation.

## **Quelle est la durée de validité de la certification ISO 22000 ?**

La certification ISO 22000 est généralement valable trois ans et fait l'objet d'audits de surveillance réguliers afin de maintenir la conformité.

## **La norme ISO 22000 peut-elle être intégrée à d'autres systèmes de gestion ?**

Oui, la norme ISO 22000 peut être intégrée à d'autres systèmes de gestion comme ISO 9001 (qualité) ou ISO 14001 (environnement) pour améliorer les performances globales.

## **Comment en savoir plus sur la certification ISO 22000 ?**

Visitez la [page de l'ISO 22000](#) sur le site officiel de l'ISO.

### **Sources :**

ISO 22000. ISO. <https://www.iso.org/iso-22000-food-safety-management.html>

International Accreditation Forum (IAF). <https://iaf.nu/en/home/>

U.S. Food and Drug Administration (FDA). <https://www.fda.gov/food>

European Food Safety Authority (EFSA). <https://www.efsa.europa.eu/en>

## **Auteur**



## Adam

Avec plus de 2 ans d'expérience, Adam excelle dans l'équipe de la plateforme, assurant des outils de développement transparents, une infrastructure logicielle et un environnement cloud.

[Lire le profil de l'auteur](#)

## Révisions

Original version | août 16, 2023

Written by: [Adam](#)

[Please read our editorial process for more information](#)