



Certification HACCP selon ISO 22000

Depuis 1997, la législation belge en matière de sécurité alimentaire prévoit que les entreprises doivent obligatoirement réaliser une analyse de risques selon les principes de l'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) du Codex Alimentarius et mettre en place les mesures de surveillance et de contrôle qui s'imposent. Les principes de l'HACCP ont été repris dans différents systèmes globaux d'évaluation et de certification des entreprises (BRC, IFS, GMP...), de manière à montrer la bonne gestion de la sécurité alimentaire dans les entreprises. Quant à la certification du système HACCP lui-même, différentes initiatives ont été prises dans divers pays (Australie, Danemark, Pays-Bas...) pour mettre en place des systèmes de certification de l'HACCP. Cependant aucun de ces systèmes n'a obtenu une reconnaissance internationale. La publication de l'ISO 22000 (en version DIS – Projet de norme internationale) en juillet 2004 comble cette lacune. Elle représente une avancée significative vers la validation et la certification du système HACCP mis en place dans l'entreprise. En tant que leader du marché et spécialiste en matière de sécurité alimentaire, Vincotte – Département Certification de systèmes – n'a pas attendu la publication définitive de la norme ISO 22000 pour développer son système de certification. Dès que le système belge d'accréditation (BELAC) le permettra, Vincotte fera accréditer ses méthodes de façon à pouvoir fournir à ses clients des certificats accrédités.

A QUI S'ADRESSE CETTE NORME ISO 22000 ?

La norme s'adresse à tous les producteurs de denrées alimentaires (y compris celles destinées à l'alimentation du bétail), d'ingrédients et d'emballages.

PEUT-ON COMBINER FACILEMENT ISO 9001 ET ISO 22000 ?

La norme ISO 22000 a été conçue et développée comme un système de management autoportant. Cependant, les auteurs ont basé le système de management sur les prescriptions de l'ISO 9001:2000, ce qui permet aux entreprises de combiner facilement l'ISO 22000 avec l'ISO 9001 dans un seul et même système de management.

LE SYSTÈME EST-IL EXTENSIBLE ?

Ce système peut bien sûr être également étendu à l'ISO 14001 (environnement), voire même à l'OHSAS 18001 (sécurité des travailleurs). Lorsque l'entreprise dispose d'un système intégré de management, il semble intéressant de pouvoir faire certifier ces systèmes de manière intégrée également. Vinçotte a dès lors prévu de pouvoir réaliser des audits intégrés combinant, par exemple, la certification ISO 9001 avec la certification ISO 22000, ce qui garantit une substantielle économie de temps aux équipes d'audit et aux responsables de l'entreprise.

DOIT-ON SE FAIRE CERTIFIER ISO 22000 SI L'ON EST DÉJÀ CERTIFIÉ BRC OU IFS ?

Les référentiels BRC et IFS prévoient déjà une évaluation du système HACCP. Les audits périodiques prévus dans les systèmes BRC et IFS permettent de garantir le maintien à niveau du système. Cependant, l'évaluation du système HACCP prévue dans les audits BRC et IFS est moins poussée que lors d'un audit ISO 22000. Certaines entreprises souhaitent parfois pouvoir s'appuyer sur des systèmes plus complets ou désirent mettre leur savoir-faire en évidence par une certification ISO 22000 (de la même manière que pour l'ISO 9001). A noter que Vinçotte est à même de combiner les audits BRC et IFS avec la certification ISO 22000 et/ou ISO 9001.

LA NORME ISO 22000 SERA-T-ELLE BIENTÔT PUBLIÉE ?

La version DIS de la norme a été publiée en Juillet 2004. La version définitive de la norme ne sera probablement publiée que fin 2004.