

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 41 – Mars 2008

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 3 Critères de qualité


Notice n° : 2008-4286

Certification ISO 22000 - Les 8 clés de la réussite !

Boutou O. and Lévêque L.

Ouvrage 2007, isbn : 978-2-12-475583-7 / Ean 13 : 9782124755837 ; prix HT : 41,71 euros, 296 p.

Editions AFNOR

 à commander à l'éditeur

● Résumé

La norme internationale ISO 22000 a été homologuée en France en octobre 2005 (EN-NF ISO 22000). Elle vise à harmoniser les pratiques de management de la sécurité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire et permet de ce fait de faciliter les échanges commerciaux tant au plan national qu'au plan international. Elle garantit la sécurité des aliments au client industriel ou au distributeur et bien sûr au consommateur final. Enfin, elle répond aux exigences de la réglementation européenne en matière d'hygiène.

L'ouvrage d'O. Boutou et L. Lévêque apporte un éclairage pragmatique sur les définitions, concepts et exigences pour mettre en oeuvre un système de management de la sécurité des aliments certifiable à partir de la norme ISO 22000. La partie I rappelle des notions essentielles en matière de sécurité des aliments et les principes du HACCP. La partie II présente les 8 clés de construction du management de la sécurité des aliments:

1ère clé : Comment respecter les exigences de base en matière de sécurité des denrées

2e clé : Où en sommes-nous par rapport à la sécurité de nos produits ?

3e clé : Quelles sont les orientations en matière de sécurité de nos produits ?

4e clé : Comment planifier le système de management de la sécurité des aliments ?

5e clé : Quelles sont les méthodes et les moyens à utiliser pour mettre en oeuvre efficacement notre système de management ?

6e clé : Que faisons-nous en cas d'accident ?

7e clé : Comment s'assure-t-on que les méthodes et les moyens mis en oeuvre sont efficaces ?

8e clé : Comment tire-t-on partie de l'expérience pour améliorer le système de management de la sécurité des aliments ?

Chacune des clés est présentée selon une structure identique : le rappel des exigences en lien avec la clé, sa finalité, la méthodologie et les pratiques types issues des entreprises de la chaîne alimentaire et des secteurs connexes

La partie III présente le processus de certification ISO 22000.

L'ensemble constitue un outil pratique à l'usage des acteurs de la filière agroalimentaire.