

# Bibliomer

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

Bibliomer n° : **45 – Mars 2009**

Thème : **3 – Qualité** Sous-thème : **3 – 4 Gestion de la qualité**

Notice n° : **2009-4706**

## **De l'HACCP à l'ISO 22000 - Management de la sécurité des aliments**

**Boutou O.**

AFNOR, 11 rue de Pressensé, 93571 La Plaine Saint-Denis Cedex ; Tél.: +33.(0)1.41.62.80.00 ; [www.afnor.org](http://www.afnor.org)

**Ouvrage 2008**, ISBN 978-2-12440111-6 ; 38,86 euros, 351 p.

**à commander à l'AFNOR**

### ● **Résumé**

La réglementation fixe des objectifs généraux concernant la sécurité des aliments sans imposer de moyens. Les professionnels ont une obligation de résultats et doivent, de ce fait, mettre en place un plan de maîtrise sanitaire basé sur des bonnes pratiques d'hygiène, sur les principes de l'HACCP et plus particulièrement l'analyse des risques, la traçabilité et la gestion des non conformités.

Cet ouvrage se veut un outil simple et pratique pour la mise en place d'un système de management de la sécurité des aliments au sein d'une entreprise agroalimentaire. Il est basé sur des retours d'expérience et illustré de nombreux exemples. Il est composé de trois parties.

La 1<sup>ère</sup> partie est consacrée au contexte réglementaire actuel, à la description des référentiels agroalimentaires existants (BRC, IFS, ISO 22000...) et à l'articulation entre les différents référentiels. Les objectifs des référentiels et leurs principes sont décrits. Des tableaux de correspondances sont indiqués entre les étapes et exigences de l'ISO 22000, de l'IFS et du BRC, entre l'ISO 22000 et l'HACCP, entre l'ISO 22000 et l'ISO 9001...

La 2<sup>ème</sup> partie indique comment assurer la sécurité des produits par de bonnes pratiques d'hygiène (ou pré-requis) et les différentes étapes de l'HACCP. Les outils et méthodes pour réussir son plan de maîtrise sanitaire y sont présentés.

La 3<sup>ème</sup> partie est dédiée à la norme ISO 22000. Les principales caractéristiques et exigences de la norme y sont décryptées.