

# MODULE DE SOUTIEN ISO 22000



## DIAGNOSTIC : DE L'HACCP A L'ISO 22000

# Guide sur le passage de l'HACCP Codex à l'HACCP ISO 22000:2005

## 1. Les règles du jeu

Pour les organismes qui ont un système HACCP en place répondant aux exigences du Codex Alimentarius, du BRC ou de l'IFS, un diagnostic initial permettra de comprendre les modifications de la documentation susceptibles d'être requises ou encouragées par la transition à l'ISO 22000:2005.

Les grilles présentées ci-après ont été développées initialement dans le cadre d'une opération collective menée en Aquitaine. Elles ont été mises à jour, après parution de la norme NF EN ISO 22000, dans le cadre d'une autre opération collective menée en Midi Pyrénées, en partenariat entre l'AFNOR, la FRCA (Fédération régionale des Coopératives Agricoles), l'ARIA (Association Régionale des Industries Alimentaires), le réseau des CCI et avec le soutien de la DRAF (Direction régionale de l'Agriculture et de la Forêt) et du Conseil Régional de Midi Pyrénées.

### 1.2 La méthodologie à suivre

La méthodologie employée est simple :

- constituez un groupe de travail ;
- expliquez le fonctionnement de l'outil ;
- planifiez la réalisation de l'évaluation (en une ou plusieurs fois) ;
- réalisez le diagnostic en utilisant les grilles préétablies ;
- dressez le profil synthétique de votre système de management de la sécurité des aliments ;
- déduisez les actions prioritaires à mettre en œuvre.

Chaque organisme a la possibilité de réaliser l'auto évaluation de son système à plusieurs reprises afin de constater les améliorations.

#### Méthode de cotation :

L'auto évaluation consiste à répondre à toutes les questions posées (critères). La cotation est en priorité de type 0, 1, 2, 3. Si une question est non applicable, l'organisme notera « NA » et précisera la raison dans la colonne « commentaires ».

La cotation 0, 1, 2, 3 correspond à :

- 0 « Je n'ai rien fait »
- 1 « Quelques éléments existent »
- 2 « La plupart des éléments sont mis en place »
- 3 « J'ai vérifié la pertinence et l'adéquation »
- NA « Non applicable »

NOTE 1 : Ces grilles ont été conçues pour mettre en évidence les points à améliorer et non pas dans l'esprit d'un audit à blanc. De ce fait, s'il est peu probable qu'une affirmation évaluée à « 0 » ou « 1 » soit notée « 3 » par un auditeur externe, le contraire est possible (une affirmation évaluée à « 2 » ou à « 3 » peut être moins bien notée par un auditeur externe).

NOTE 2 : Chaque note attribuée peut correspondre à un pourcentage d'efficacité (0% - 33% - 66% - 100% par exemple). Chaque grille pourra donc mettre en évidence un résultat exprimé en pourcentage.

Utilisation de l'outil :

Les grilles contiennent les éléments suivants :

- Thème traité (en encadré). Il s'agit des préalables et facteurs clés de réussite à la mise en œuvre de la méthode HACCP et des douze étapes de la méthode ;
- Une description qui explique le thème traité ;
- Une affirmation qui reprend l'exigence à satisfaire ;
- Des exemples de données associées pour mieux cerner le contenu de l'affirmation ;
- La cotation à donner pour chacune des affirmations.

Conçu pour être d'un emploi pratique, les affirmations ne reprennent pas in extenso le texte du Codex ou de la norme ISO 22000. Il est donc nécessaire, au moins dans les premiers temps, de consulter les textes officiels en même temps que la grille de l'outil.

## 2. Grilles de diagnostic

### Etape 1 : Equipe HACCP

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
L'équipe HACCP est constituée. La portée du plan HACCP est définie (HACCP Codex)	Nous avons constitué une équipe chargée de la sécurité des aliments (experts internes et/ou externes)	Liste des participants, PV de réunions, etc.	
	Notre direction a nommé un responsable de l'équipe HACCP	Fiche de fonction, lettre de mission	
	Notre responsable de l'équipe HACCP est capable de démontrer une compétence dans la compréhension des principes de l'HACCP et de leurs applications	Attestations de formation, diplômes, justifications d'une expérience...	
	Le champ et l'étendue de l'étude HACCP sont définis (produit, ligne de fabrication, sites et classes de dangers)	Documents spécifiant les produits, dangers, procédés et le segment de la chaîne alimentaire considéré	
L'équipe en charge de la sécurité des denrées alimentaires est compétente pour mettre en œuvre, suivre et améliorer la méthode HACCP (ISO 22000 - §7.3.2)	Nous disposons des enregistrements relatifs aux connaissances et à l'expérience de chacun des membres de l'équipe chargée de la sécurité des aliments. La somme de ces compétences et expériences englobe tous les aspects relatifs aux produits, procédés, équipements et dangers.	Enregistrement des compétences (CV, grille de compétences...)	
	Notre équipe s'assure de la prise en compte des informations reçues en interne pour la mise à jour du système	Liste des informations liées aux modifications	
<b>MOYENNE</b>			<b>0%</b>

**Etape 2 : Description du produit**

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
La description est réalisée pour les intrants et produits finis (HACCP Codex)	Nous avons procédé à une description complète de nos produits (matière première, produits semi-finis, produits finis)	Fiches techniques MP, spécif. produits, réglementation, données bibliographiques	
	La description de tous nos intrants (matières premières, ingrédients, matériaux en contact...) est documentée et maintenue à jour	Fiches de spécification, cahier des charges, certificats d'origine, d'alimentarité, etc.	
Les informations permettant l'analyse des dangers sont documentées (ISO 22000 - §7.3.3)	Nous avons identifié les exigences légales et réglementaires associées aux matières premières, ingrédients, matériaux en contact avec le produit et le produit fini	Fiche de description des intrants, fiches spécifications techniques produit	
		<b>MOYENNE</b>	<b>0%</b>

**Etape 3 : Utilisation attendue du produit**

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
L'utilisation attendue du produit est définie (HACCP Codex)	Nous avons déterminé l'usage attendu du produit en prenant en compte, si nécessaire, les groupes vulnérables	Informations clients et consommateurs, données bibliographiques, fiches produits, étiquette, etc.	
Les informations permettant l'analyse des dangers sont documentées (ISO 22000 - §7.3.4)	Notre description de l'usage prévu et des conditions d'utilisation raisonnablement prévisibles est documentée et maintenue à jour	Informations clients et consommateurs, données bibliographiques, fiches produits, étiquette, etc.	
		<b>MOYENNE</b>	<b>0%</b>

**Etape 4 : Diagramme des opérations**

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Le diagramme des opérations existe (HACCP Codex)	Nous avons élaboré un diagramme de fabrication pour tous les produits déterminés dans la portée de l'HACCP	Diagramme(s) de fabrication	
Les informations permettant l'analyse des dangers sont documentées. (ISO 22000 - §7.3.5)	Notre diagramme de flux est clair, précis et suffisamment détaillé	Diagramme contenant les éléments a) à e) du §7.3.5.1 de l'ISO 22000	
	Nous avons identifié tous les autres éléments utiles à l'analyse des dangers (exigences externes, paramètres de procédé, procédures...)	Tableau d'analyse des étapes du diagramme selon la méthode des 5M (Matière, Matériel, Main d'oeuvre, Méthode, Milieu).	
		<b>MOYENNE</b>	<b>0%</b>

**Etape 5 : Vérification du diagramme des opérations sur site**

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Le diagramme des opérations a été vérifié (HACCP Codex)	Nous avons vérifié sur site que le(s) diagramme(s) correspond(ent) à la réalité	Compte-rendu de visite sur site	
Les informations permettant l'analyse des dangers sont documentées. (ISO 22000 - §7.3.5)	Nous avons vérifiés nos diagrammes de flux par un contrôle sur site. Les diagrammes de flux vérifiés sont conservés en tant qu'enregistrement	Diagramme de flux vérifiés (signés), rapport de contrôle sur site, etc.	
		<b>MOYENNE</b>	<b>0%</b>

**Etape 6 : Analyse des dangers (DANGERS)**

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Les dangers potentiels sont listés et analysés en fonction des risques (HACCP Codex).	Notre équipe HACCP a listé tous les dangers raisonnablement prévisibles dans le champ de notre étude	Documentation relative à l'identification des dangers	
	Nous avons procédé à une analyse des dangers en tenant compte des facteurs pertinents (occurrence, gravité, survie, prolifération, apparition, persistance et causes réelles et potentielles)	Tableau d'analyse des dangers pondérés par les risques	
L'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires réalise une analyse des dangers afin de déterminer les dangers devant être maîtrisés (ISO 22000 - §7.4)	Nous disposons des enregistrements pour l'étape d'identification des dangers	Documentation et enregistrements relatifs à l'identification des dangers	
	Nous avons déterminé le niveau acceptable de chaque danger pertinent pour le produit fini en prenant en compte les exigences légales et réglementaires, les exigences clients et l'usage prévu	Enregistrements de la justification et du résultat de la détermination (critères microbiologiques, exigences clients, limites maximales en résidus...)	
	La méthode que nous avons utilisé pour évaluer chaque danger est documentée et les résultats de l'évaluation sont enregistrés	Documentation relative à l'analyse des risques, spécification de la méthodologie utilisée et enregistrements des résultats de l'évaluation des dangers (Indice de criticité)	
		<b>MOYENNE</b>	<b>0%</b>

**Etape 6 : Analyse des dangers (MESURES DE MAITRISE)**

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Les dangers potentiels sont listés et analysés en fonction des risques (HACCP Codex).	Nous avons défini des mesures de maîtrise à appliquer pour chaque danger significatif	Tableau d'analyse des dangers / risques et des mesures de maîtrise (existantes, à créer ou à améliorer)	
L'équipe a déterminé les mesures de maîtrise adéquates (Programmes prérequis, Programmes prérequis opérationnels et mesures de maîtrise liées à un CCP). (ISO 22000 - §7.4.4 et §8.2)	Les mesures à appliquer pour maîtriser chaque danger significatif ont été revues pour démontrer leur efficacité (validation)	Documentation relative à la revue de l'efficacité des mesures de maîtrise (validation du barème de cuisson, tests de détectabilité des corps étrangers métalliques...)	
	Nous avons classé chaque mesure de maîtrise dans une catégorie : gestion par les PRP opérationnels ou gestion par le plan HACCP. La méthodologie et les paramètres que nous avons utilisés pour le classement sont documentés et les résultats de l'évaluation sont enregistrés	Documentation relative au classement et enregistrement de l'évaluation	
	Nous avons établi les PRP opérationnels et les mesures de maîtrise correspondantes en indiquant les informations suivantes : dangers et mesure de maîtrise, procédure de surveillance des PRP opérationnels, les corrections et actions correctives à apporter en cas de perte de maîtrise, la définition des responsabilités et autorités pour chaque PRP opérationnel	Documentation présentant les PRP opérationnels avec les éléments exigés, les procédures de surveillance des PRP opérationnels et les enregistrements.	
	Nous disposons de preuves objectives montrant que les mesures de contrôle choisies (ou leurs combinaisons) sont capables d'assurer la maîtrise de chacun des dangers visés en atteignant les niveaux acceptables retenus	Bibliographie, résultats d'essais, Guide approuvé par les pouvoirs publics pertinents	
	La validation tient compte des modifications survenues depuis la dernière analyse des dangers que nous avons réalisé	Manuel HACCP, plan HACCP, procédures et autres documents du système HACCP	
		<b>MOYENNE</b>	<b>0%</b>

**Etape 7 : Identification des CCP**

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Les CCP sont déterminés (HACCP Codex)	Nous avons déterminé nos CCP grâce à l'arbre de décision ou par une autre méthode logique	Plan HACCP, tableau de détermination des CCP, autre méthode logique	
Pour chaque danger dont la maîtrise est assurée par le plan HACCP (ISO 22000 - §7.6.2)	Nous disposons d'un plan HACCP documenté contenant toutes les informations utiles pour chaque CCP	Plan HACCP, tableau de réponse aux questions de l'arbre de décision du Codex Alimentarius	
		<b>MOYENNE</b>	<b>0%</b>

### Etape 8 : Identification des limites critiques

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Les seuils critiques sont déterminés (HACCP Codex).	Nous avons fixé et validé des seuils critiques mesurables pour chaque CCP	Guides de bonnes pratiques, données scientifiques, tests internes, etc.	
Les limites critiques sont déterminées dans le cadre du plan HACCP (ISO 22000 - §7.6.3)	Nous avons justifié, au sein de documents, les motifs retenus pour fixer les limites critiques (en lien avec les niveaux acceptables)	Documents réglementaires, bibliographie, exigences clients, etc.	
	Lorsque les limites critiques sont fondées sur des données subjectives (ex : contrôle visuel), nous avons décidé de rédiger des documents et/ou d'assurer des formations pour les personnes concernées	Instructions et spécifications, enregistrements relatifs à la formation et à l'expérience	
<b>MOYENNE</b>			<b>0%</b>

### Etape 9 : Système de surveillance

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Un système de surveillance pour chaque CCP est planifié et mis en œuvre (HACCP Codex)	Nous avons mis en place un système de surveillance pour chaque CCP	Procédure, instruction de surveillance, dossier HACCP, etc.	
	Nos méthodes et fréquences de surveillance sont définies	Analyses statistiques, bonnes pratiques de la profession, retour d'expérience, etc.	
	Les résultats de la surveillance sont signés par la personne chargée de la surveillance et par un responsable de l'entreprise	Enregistrements de surveillance signés	
Les éléments de surveillance des CCP sont déterminés dans le plan HACCP (ISO 22000 - §7.6.4)	Nous avons mis en place un système de surveillance documenté prévoyant les dispositifs et enregistrements nécessaires pour chaque CCP (de a) à f) § 7.6.4)	Documents et enregistrements relatifs à la surveillance des CCP, plan de surveillance des CCP	
	Les méthodes et fréquences de surveillance nous permettent de déterminer à temps le dépassement des limites critiques afin d'isoler le produit avant son utilisation ou sa consommation	Plan HACCP et registre HACCP	
<b>MOYENNE</b>			<b>0%</b>

**Etape 10 : Mesures correctives**

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Des actions correctives sont prises en cas de perte de maîtrise d'un CCP (HACCP Codex)	Notre plan HACCP prévoit les mesures (corrections et actions correctives) à entreprendre en cas de perte de maîtrise du CCP	Plan HACCP et registres liés	
Des dispositions sont mises en œuvre pour maîtriser les produits (potentiellement) dangereux, analyser les causes, mettre en place les actions correctives (ISO 22000 - §7.10).	Nous disposons d'une procédure documentée pour l'identification, l'évaluation et la revue des corrections apportées en cas de produits (potentiellement) dangereux	Procédure documentée de maîtrise du produit non-conforme	
	Nous enregistrons chaque non conformité, nous évaluons les causes des non conformités et leurs impacts en terme de sécurité des denrées alimentaires	Document d'enregistrement des non conformités, de l'évaluation	
	Nous enregistrons l'évaluation et définissons les règles concernant le devenir des produits (potentiellement) dangereux afin d'éviter leur utilisation (choix du traitement et les corrections sont approuvées par les personnes identifiées)	Document définissant les responsabilités et document d'enregistrement des corrections et d'autorisation de traitement du produit dangereux	
	Nous nous assurons qu'après le traitement du lot (potentiellement) dangereux, le produit est redevenu sûr avant sa mise à disposition	Document d'enregistrement de suivi des traitements	
	Lorsqu'un lot défectueux ne peut être remis en conformité, nous nous assurons qu'il subisse une transformation afin de revenir à un niveau acceptable ou qu'il soit détruit ou éliminé	Suivi des traitements réalisés, procédure de libération des lots de produits	
	Nous disposons d'une procédure documentée pour l'identification, la mise en place, le suivi de l'application et de l'efficacité des actions correctives définies pour empêcher la réapparition des non conformités	Procédure documentée d'actions correctives	
	Nous initions des actions correctives lors de l'analyse des données issues de la surveillance des PRP opérationnels, des CCP et de tous autres éléments pertinents (ex : retours clients)	PV de réunion	
	Les actions correctives et leur suivi sont enregistrés	Enregistrements des actions correctives, indicateurs	
		<b>MOYENNE</b>	<b>0%</b>

**Etape 11 : Vérification du système**

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Des procédures sont établies pour vérifier que le système HACCP fonctionne correctement (HACCP Codex)	Nous avons instauré des procédures de vérification	Procédure d'audit interne, plan d'analyses, procédure de contrôle des produits	
	Nous disposons de preuves objectives montrant que les plans HACCP sont mis en œuvre et efficaces	Résultats des audits, des contrôles, des simulations au niveau des CCP	
	Nous réalisons ces vérifications et conservons des enregistrements	Enregistrements des vérifications	
La vérification est planifiée (ISO 22000 - §7.8 et §8.4)	Nous avons planifié les activités de vérification de l'application et de l'efficacité de notre système de management de la sécurité des aliments	Planning de vérification	
	Les résultats de vérification sont enregistrés et communiqués à l'équipe en charge de la sécurité des aliments	Registres des vérifications individuelles	
	Nous disposons d'une procédure documentée relative aux audits internes (fixant les responsabilités et les exigences liées à la planification et à la conduite des audits et au compte-rendu et à l'enregistrement des résultats)	Planning des audits, procédure d'audit interne, rapport d'audit, fiche d'écart...	
	Nous réalisons sans délai les actions nécessaires à la correction des non conformités mises en évidence par l'audit interne	Document (planning des tâches)	
	Nous garantissons la compétence et l'indépendance des auditeurs	Organigramme, planning des audits internes, attestations formation	
	Nous rendons compte du résultat de ces vérifications	Document (comptes rendus, PV de réunion)	
	Notre équipe de sécurité des denrées alimentaires évalue systématiquement les résultats des vérifications (voir C.7) en y incluant les résultats des audits internes et externes disponibles	Rapports d'analyses, CR réunion	
	Nous mettons en œuvre les actions nécessaires pour corriger les non conformités mises en évidence	Plan d'actions, fiche de progrès	
	Nous disposons des enregistrements relatifs aux résultats de ces vérifications et de l'analyse de ces résultats	Enregistrements	
	Nous transmettons sous une forme adéquate les résultats de cette analyse à la direction et à l'équipe chargée de la sécurité des denrées	Documents (note interne, PV de réunion)	
		<b>MOYENNE</b>	<b>0%</b>

## Etape 12 : Documentation et archivage

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Des dossiers et des registres sont tenus à jour pour appliquer le système HACCP (HACCP Codex)	Nous disposons de dossiers et de registres pour notre système HACCP	Manuel HACCP, plan HACCP, procédures, instructions, modes opératoires, etc.	
	Nos dossiers liés à l'HACCP couvrent l'analyse des dangers, la détermination et la maîtrise des CCP	Dossiers HACCP	
	Nos enregistrements permettent de vérifier l'efficacité du système	Enregistrements liés au plan(s) HACCP	
Le système documentaire est adapté aux spécificités de l'organisme : produit(s), procédé(s), taille (ISO 22000 - §4.2)	Nous avons défini le domaine couvert par le système	Produit(s) / Procédé(s) / Site(s)	
	Nous disposons d'une procédure de maîtrise des documents internes et externes	Procédure documentée de maîtrise des documents	
	Nous disposons d'une procédure de maîtrise des enregistrements	Procédure documentée de maîtrise des enregistrements	
		<b>MOYENNE</b>	<b>0%</b>

Les résultats pourront être interprétés sous une forme graphique.

Par ailleurs, ce travail doit permettre à l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires de mettre en place des plans d'actions d'amélioration.

### Pour aller plus loin :

Formation AFNOR Compétences

Ouvrage :

**HACCP**

*Maitriser l'HACCP pour mettre en œuvre un plan efficace*

<p><b>QUI EST CONCERNÉ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Responsables qualité.</li> <li>&gt; Responsables HACCP.</li> <li>&gt; Toutes personnes amenées à mettre en place une démarche HACCP.</li> </ul> <p><b>BÉNÉFICES ATTENDUS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Maîtrise de la mise en place d'un système HACCP.</li> <li>&gt; Gestion d'un système HACCP à l'intérieur d'un système de management de la sécurité des aliments de type ISO 22000.</li> </ul>	<p><b>OBJECTIFS ET CONTENU</b></p> <p>Positionner la démarche HACCP dans un système de management de la sécurité des aliments :</p> <p><b>Mettre en œuvre la démarche :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les 7 principes de l'HACCP</li> <li>• Les 12 étapes de la démarche</li> </ul> <p>Effectuer l'analyse des risques</p> <p><b>Définir votre plan de surveillance :</b></p> <p>Déterminer les CCP critiques et mettre en place des procédures de maîtrise</p> <p><b>Gérer et maîtriser la documentation</b></p> <p>Mettre en œuvre une démarche HACCP complète (étude de cas)</p> <p>Faire le lien entre votre système HACCP et la démarche de management de la sécurité des aliments selon les exigences de l'ISO 22000</p> <p><b>POINTS FORTS DE LA FORMATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternance d'apports théoriques et de mises en situation</li> <li>• Remise d'exemple de plan HACCP, et de registre de surveillance d'un CCP</li> </ul> <p>Consultable sur le site d'AFNOR : <a href="http://www.boutique-formation.afnor.org">www.boutique-formation.afnor.org</a></p>	<p><b>DURÉE</b></p> <p><b>2 jours - 14 heures</b></p> <p><b>DATES ET LIEUX</b></p> <p><b>Paris</b></p> <p>17 - 18 mars</p> <p>16 - 17 juin</p> <p>09 - 10 octobre</p> <p>10 - 11 décembre</p> <p><b>Bordeaux</b></p> <p>16 - 17 juin</p> <p><b>Prix 2008</b></p> <p>1015 € HT</p> <p>Les repas vous sont offerts</p> <p>Remise de 10% aux adhérents AFNOR</p> <p><b>CODE DU PRODUIT</b></p> <p>356</p>
--	--	--



**AFNOR** Votre contact Formation : [www.boutique-formation.afnor.org](http://www.boutique-formation.afnor.org) • [info.formation@afaq.afnor.org](mailto:info.formation@afaq.afnor.org)  
Tél. : (0)1 41 62 76 22 • Fax : (0)1 49 17 92 80