

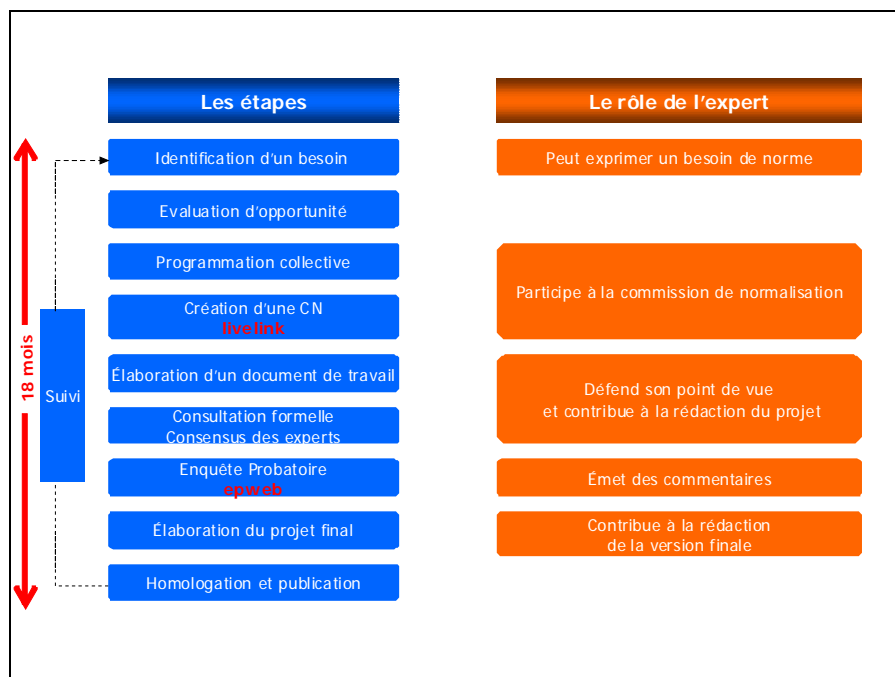
1) Pourquoi utiliser un document normatif ?


La normalisation a pour objet de fournir des documents de référence comportant des solutions à des problèmes techniques et commerciaux concernant les produits biens et services, qui se posent de façon répétée dans les relations entre partenaires économiques, scientifiques, techniques ou sociaux.

La norme présente donc plusieurs finalités :

- ❏ Définir un langage commun
- ❏ Harmoniser des pratiques
- ❏ Assurer la compatibilité technique de matériels ou l'interopérabilité de systèmes
- ❏ Définir des méthodes de caractérisation communes des produits
- ❏ Fournir des modes de preuve de conformité à la réglementation (présomption de conformité à une directive)
- ❏ Donner confiance aux utilisateurs, aux consommateurs, aux pouvoirs publics, ...

et suit un processus d'élaboration bien défini permettant sur l'ensemble du processus d'élaboration à toute partie intéressée d'émettre un avis sur le document en cours d'élaboration. A titre d'exemple l'élaboration d'une norme française homologuée suit le processus d'élaboration suivant :





Il est à noter que la norme française homologuée (NF) n'est pas le seul type de document développé par AFNOR. Il existe aussi :

 Les documents de normalisation

- A contenu prescriptif : Norme expérimentale (XP)
- A contenu informatif : Fascicule de documentation (FD)

 Autres documents de référence


- Guide d'application (GA)
- Accord (AC)
- Référentiel de bonnes pratiques (BP)

Sur le domaine de la sécurité des aliments, plusieurs documents ont été, ou sont, développés. Si vous voulez mettre en place la norme ISO 22000, vous pouvez vous appuyer sur ces documents normatifs. Ce module les présente.

1.1. Liste des documents publiés (regroupés par thème) relatifs au management de la qualité et/ou de la sécurité des aliments

 **VOCABULAIRE et PRINCIPES**

- **NF V01-002** (sept. 2008) : Hygiène des aliments – Glossaire français – anglais (révision NF V01-002:2003)
- **NF EN ISO 22005** (octobre 2007) : Traçabilité de la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre (en cours de révision)

 **DOCUMENTS "PEDAGOGIQUES"**

- **NF V01-006** (sept. 2008) : Hygiène des aliments – Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments des animaux
- **NF V01-001** (mars 2006) : Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux – Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (révision de FD V01-001:2000)



MANAGEMENT DE LA SECURITE DES ALIMENTS

- **NF EN ISO 22000** (sept. 2005) : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire (indice de classement V01-010)
- **XP ISO/TS 22002-1** (juin 2010) : Programmes pré-requis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 1 : Fabrication des denrées alimentaires
- **XP ISO/TS 22003** (juin 2007) : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (indice de classement V01-013)
- **ISO/TS 22004:2005** : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 22000:2005 (indice de classement V01-011)
- **FD V01-020** (avril 2010) : Agriculture et industrie alimentaire – Lignes directrices pour l'établissement d'une démarche de traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires

DETERMINATION DE LA DUREE DE VIE


- **FD V01-014** (mai 2009) : Sécurité des aliments – Recommandations sur les éléments utiles pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments
- **NF V01-003 (juin 2010)** : Sécurité des aliments – Lignes directrices pour la réalisation d'un test de vieillissement – Aliments périssables réfrigérés
- **NF V01-009 (sept. 2007)** : Hygiène et sécurité des produits alimentaires – Lignes directrices pour la réalisation des tests de croissance microbiologiques

DIVERS

- **NF EN 15593 (avril 2008)** : Emballages – Management de l'hygiène dans la fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires – Exigences
- **ISO 22006 (2009)** : Systèmes de management de la qualité – Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001:2008 pour la production des récoltes (version anglaise).

1.2. Liste des documents publiés (regroupés par thème) relatifs au management de la qualité et/ou de la sécurité des aliments

Référence	Date de publication	Titre	Contact
NF V01-001	Mars 2006	Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux – Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP	Valérie Bernat (sec. Commission Hygiène)
NF V01-002	Sept. 2008	Hygiène des aliments – Glossaire français-anglais	Valérie Bernat (sec. Commission Hygiène)
NF V01-003	Juin 2010	Sécurité des aliments – Lignes directrices pour la réalisation d'un test de vieillissement – Aliments périssables réfrigérés	Valérie Bernat (sec. Commission Hygiène)
NF V01-006	Sept. 2008	Hygiène des aliments – Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments des animaux	Valérie Bernat (sec. Commission Hygiène)
NF V 01-009	Sept. 2007	Hygiène et sécurité des produits alimentaires – Lignes directrices pour la réalisation des tests de croissance microbiologiques	Valérie Bernat (sec. Commission Hygiène)
NF EN ISO 22000	Sept. 2005	Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire	Valérie Bernat (sec. Commission Hygiène)
ISO/TS 22004	Nov. 2005	Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 22000:2005	Valérie Bernat (sec. Commission Hygiène)
XP ISO/TS 22002-1	Juin 2010	Programmes pré-requis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 1 : Fabrication des denrées alimentaires	Valérie Bernat (sec. Commission Hygiène)
NF EN ISO 22005	Oct. 2007	Traçabilité dans la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre	Jean-Baptiste FINIDORI (sec. CoS Agroalimentaire)
XP ISO/TS 22003	Juin 2007	Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	Valérie Bernat (sec. Commission Hygiène)



Référence	Date de publication	Titre	Contact
FD V01-014	Mai 2009	Sécurité des aliments – Recommandations sur les éléments utiles pour la détermination de la durée de vie microbologique des aliments	<i>Valérie Bernat (sec. Commission Hygiène)</i>
FD V01-020	Avril 2010	Agriculture et industrie alimentaire – Lignes directrices pour l'établissement d'une démarche de traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires	<i>Jean-Baptiste Finidori (sec. CoS Agroalimentaire)</i>
ISO 22006	Déc. 2009	Systèmes de management de la qualité – Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001:2008 pour la production des récoltes (version anglaise)	<i>Charles-Pierre Bazin de Caix (sec. Plateforme agricole)</i>
NF EN 15593	Avril 2008	Emballages – Management de l'hygiène dans la fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires – Exigences	<i>Annick GALPIN (sec. Commission Emballage)</i>

PRODUCTION AGRICOLE (Culture / Elevage) (Aliments pour animaux)



NF V 01-007 « Management qualité/environnement de la production agricole »
NF U 47-025 « Méthodes d'analyse en santé animale »
FD V 46-008 « Bonnes pratiques d'élevage des bovins »
NF V25-020 « Bonnes pratiques de production de l'échalote »
ISO 8524 « Matériel de distribution de phytosanitaires-Essais »

PRODUCTION PRIMAIRE (Récolte / Abattage)



NF V 25-112 « Bonnes pratiques de réception de pommes de terre de conservation »
NF V 46-013 « Élevage et transport des porcs charcutiers destinés à l'abattage »
FD V 46-008 « Bonnes pratiques d'élevage des bovins »
NF V 46-010 « Traçabilité des bovins en ateliers de découpe, désossage »

STOCKAGE



NF V 25-112 « Bonnes pratiques de réception de pommes de terre de conservation »
NF V 46-013 « Élevage et transport des porcs charcutiers destinés à l'abattage »
FD V 46-008 « Bonnes pratiques d'élevage des bovins »
NF V 46-010 « Traçabilité des bovins en ateliers de découpe, désossage »

1ère et 2nde TRANSFORMATION



NF ISO 15161 « Application de l'ISO 9001 aux IAA »
NF V 04-600 « Spécifications des yaourts »
NF ISO 11036 « Analyse sensorielle - Méthodologie »
NF V45-071 « Poissons transformés - Sardines »

TRANSPORT



NF EN 12830 « Enregistreurs de température pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées »
V33-100 « Café - Guide pour le stockage et le transport »

DISTRIBUTION



NF EN 1974 « Machines pour produits alimentaires – Trancheurs »
BP V01-100 « Engagements du commerce interentreprises des secteurs pommes de terre, fruits et légumes, vins, céréales, oléo protéagineux et agrofournitures »

METHODES D'ANALYSE

NF U 47-025 « Méthodes d'analyse en santé animale - Recherche d'anticorps contre la peste porcine classique »
NF V 03-110 « Analyse des produits agricoles et alimentaires - Procédure de validation intra-laboratoire d'une méthode alternative »
NF ISO 7218 « Microbiologie des aliments - Règles générales pour les examens microbiologiques »
NF EN ISO 21572 « Produits alimentaires - Méthodes pour la détection d'OGM »
NF EN ISO 6579 « Méthode pour la recherche des salmonella spp »



SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE



ISO 22000 « Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires - Exigences »
ISO/TS 22004 « Recommandations pour l'application de l'ISO 22000 : 2005 »
ISO 22005 « Traçabilité de la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre »
FD 01-020 « Démarche de traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires »