

Guide de transition : ISO 22000 version 2018



**MANAGEMENT
QUALITÉ**

Qui sommes nous

Fondé en 2012 par des passionnés de la qualité

Notre mission est claire

Notre mission est de faciliter la démarche d'implémentation des normes ISO, en fournissant les outils, supports documentaires et formations, nécessaires à notre audience. Nous réunissons les bonnes personnes pour défier les idées établies et conduire la transformation. Nous façonnons l'avenir. Ensemble.

De l'innovation

Nous sommes très convaincus que le domaine du management de la qualité a besoin de l'innovation, nous travaillons chaque jour pour mettre à disposition de nos clients les outils performants qui permettent de digitaliser l'expérience du management de la qualité.

Managementqualite.com

A decorative wavy line in a light yellow color, consisting of three rounded peaks and two valleys, spanning the width of the page at the bottom.

Introduction

La norme ISO 22000 sort dans une nouvelle version pour une meilleure sécurité des denrées alimentaires.

La nouvelle structure HLS est désormais appliquée à toutes [les normes ISO](#), Ce changement concerne aussi la norme ISO 22000 avec sa nouvelle version 2018, d'autres changements relatives à la sécurité des denrées alimentaires ont aussi été introduits.

[Managementqualite.com](#) expliquera dans cet ebook les changements majeures qui ont apparus avec la nouvelle version 2018.

La nouvelle structure HLS est désormais appliquée à toutes **les normes ISO**, Ce changement concerne aussi la norme ISO 22000 avec sa nouvelle version 2018, d'autres changements relatives à la sécurité des denrées alimentaires ont aussi été introduits.

L'ISO 22000 version 2018 a été publiée le 19 juin 2018, toutes les unités ayant la certification ISO 22000 version 2005 doivent acquérir la certification de la version 2018. Les dates limites pour faire la transition, sont de trois années après la date de publication, ce qui fait que toutes les certifications ayant été acquises auparavant deviennent obsolètes en juin 2021.

Pourquoi la nouvelle version a vu le jour?

L'objectif principale de cette révision est de s'adapter à la structure HLS afin de faciliter l'intégration avec les autres normes de management.

L'objectif de l'ISO 22000 2018 est d'assurer la salubrité des denrées alimentaires, durant toute la chaîne de production, de la ferme à la table et assurer la traçabilité de ces derniers.

La norme n'exige pas de critères spécifiques en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires mais encadre la conception d'un système de management assurant la sécurité des denrées produites.

Quels sont les changements clés de la norme ISO 22000 2018 ?

Le contexte de l'organisme : Les entreprises doivent désormais déterminer le contexte interne et externe de leur activités en se posant les questions internes et externes sur leur contexte PESTEL (),

Les enjeux internes et externes doivent aussi être déterminés afin de maîtriser tous les facteurs qui peuvent influencer l'efficacité du système de management de sécurité des denrées alimentaires, et sa capacité à atteindre les objectifs tracés.

Les parties intéressées : Ayant déjà présentes dans les nouvelles version des normes 9001, 45001. et 14001, les parties intéressées sont aussi introduites dans la norme ISO 22000 version 2018. Les parties intéressées sont des personnes, des organismes qui peuvent avoir des influences sur le système de management de la sécurité des denrées alimentaires, ou sur le produit ou le service que l'entité produit. Cette influence peut être classée comme positive ou négative.



Le leadership de la direction : un nouveau chapitre 5.4 a été introduit qui comporte de nouvelles exigences en terme d'engagement de la direction dans la mise en place et le maintien du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, et considère la direction comme étant responsable sur l'efficacité de ce système.

Les risques et les opportunités : Le nouveau chapitre 6 qui a été introduit, impose que les entités déterminent l'ensemble des risques et les opportunités qui peuvent avoir une influence sur le système de management de la sécurité des denrées alimentaires et ses objectifs, les entités aussi doivent mettre en place les plans d'action pour faire face à ces risques afin de les écarter ou les réduire à un niveau acceptable.

La communication; Les processus de communication sont désormais plus strictes et la norme est plus claire sur la nécessité de déterminer les canaux de communication : qui, quoi et comment la communication est faite et dans quel contexte.

Les informations documentées : L'exigence claire d'avoir une procédure documentée pour la maîtrise des documents a été supprimée, cependant la norme exige que les informations documentées soient maîtrisées et contrôlées.

Le domaine d'application couvre aussi les aliments pour animaux

HACCP et PRP: une maîtrise accentuée est demandée par la nouvelle norme, qui impose et met un cadre clair pour la mise en place de la méthode HACCP, moyennant la clarification des PRP (Programmes prérequis à la mise en place de l'HACCP, les PRPo, opérationnelles et les CCP (Critical control point).

L'approche PDCA: l'approche PDCA (Plan-Do-Check-Act / Planifier-Réaliser-Vérifier-Agir) est désormais exigée et ce que les deux aspects de la norme, l'aspect managérial et l'aspect couvrant la sécurité des denrées alimentaires.

La politique de la sécurité des denrées alimentaires : Désormais la nouvelle version exige que la direction assure la communication de la politique de la sécurité des denrées alimentaires aux employés et assure que ses derniers la comprennent et l'intègrent dans leur activités journalières.

Le contrôle des processus externalisés et des services et produits produits par des fournisseurs externes : la nouvelle version exige le contrôle des processus externalisés et des produits/ services produits en externes , elle implique que les exigences internes doivent être communiquées clairement au fournisseurs afin de ne pas nuire aux objectifs du système de management de la sécurité sanitaire des aliments.

L'objectif principale de la révision 2018 de la norme ISO 22000 est de s'aligner avec la nouvelle structure qui a concernée les autres normes de management aussi: ISO 9001, ISO 14001, ISO 4500.

Cette nouvelle révision a simplifiée les exigences documentaires, d'autres termes et définitions ont aussi été simplifiés.

Afin d'entamer tranquillement la transition vers la nouvelle version, il est conseillé aux entreprises de démarrer la transition le plus tôt que possible selon leur cycle de certification actuel, et de ne pas attendre le dernier délai qui est en juin 2021. Les clés de réussite résident dans la bonne préparation, vous pouvez aussi jetez un œil sur [le package de transition de la version 2018 que nous proposons ici](#), afin d'économiser votre temps et de gagner en efficacité.

Pourquoi le contrôle des risques est-il important dans les industries de l'alimentation humaine et animale?

Selon l'ISO, la mondialisation a des conséquences et, par conséquent, complique la sécurité alimentaire. Par conséquent, les entreprises doivent appliquer des contrôles à chaque étape du processus pour éliminer les risques.

C'est pourquoi l'ISO 22000 a été développée par des parties prenantes impliquées dans des organisations de sécurité des aliments. Ceux-ci incluent l'industrie et la recherche, les consommateurs, le conseil et la gouvernance.

Le calendrier de la période de transition

Les entreprises certifiées en 2005 doivent passer à la version 2018 avant le 19 juin 2021. À cette date, l'édition 2005 expirera.

Cette révision s'applique aux entreprises du secteur des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, quels que soient leurs secteurs, leurs localisations ou leurs tailles. Les organisations doivent se familiariser avec les changements.

Selon le chef de secteur (Environnement, social et gouvernance) David Fatscher de la British Standards Institution Sustainability and Food, «ISO 22000 fournit un cadre permettant à une organisation, quelle que soit sa taille ou son secteur, de mettre en œuvre un système de management de la sécurité alimentaire fondé sur les meilleures pratiques».

Pourquoi passer à ISO 22000: 2018?

Le système de management de la sécurité alimentaire révisé offre une nouvelle approche du risque. Il fait maintenant la distinction entre les activités du système de management et les niveaux opérationnels.

De même, la nouvelle version a des liens étroits au Codex Alimentarius. Il s'agit d'un ensemble de normes, directives, codes de pratique et recommandations internationalement reconnus concernant les aliments, la production et la sécurité des aliments.

En outre, la révision simplifie l'intégration des normes ISO 22000 aux autres systèmes de management pour les entreprises et les organisations.

De cette manière, votre entreprise peut intégrer ISO 22000 à d'autres systèmes de management pertinents, tels que l'ISO 14001 et l'ISO 9001.

L'ISO 22000: 2018 combine également les principes de l'analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise (HACCP), des programmes prérequis (PRP), du management des systèmes et de la communication interactive.

Commencer votre transition vers l'ISO 22000: 2018

Connaître les bases de la transition donne à votre entreprise une avance pour faciliter l'intégration des changements dans votre management actuel de la sécurité alimentaire.

Une fois la transition terminée avant la date limite, la nouvelle certification indiquera l'engagement de votre entreprise en matière de sécurité alimentaire.

Que doit faire votre organisation pour se conformer à la nouvelle norme?

En premier lieu, votre entreprise doit résoudre tout problème ou non-conformité constatée lors de votre certification ISO 22000: 2005.

Ensuite, examinez et comprenez les exigences révisées de la norme, vous pouvez analyser et identifier vos éventuelles lacunes concernant les exigences.

Votre entreprise doit également élaborer un plan de transition pour mettre en œuvre les modifications ou les exigences du système de management.

Assurez-vous d'informer et de former toutes les parties intéressées susceptibles d'avoir une incidence sur l'efficacité du système de management de la sécurité des aliments (SMSA).

Enfin, votre entreprise doit accepter le plan de transition de l'organisme de certification.

Comment votre organisation peut-elle minimiser les coûts lors de la certification?

Tout cela revient à organiser la transition avec votre organisme de certification.

Depuis la publication d'ISO 22000: 2018 le 18 juin 2018, le Forum international sur l'accréditation (FIA) a fixé une période de transition de trois ans.

Par conséquent, toutes les certifications ISO 22000: 2005 deviendront annulées à la fin de la période de transition, le 21 juin 2021.

En termes simples, vous devez vous assurer que la transition et la conformité de votre SMSA à la nouvelle version sont effectuées dans un délai de trois ans.

Cela signifie également que votre entreprise doit garantir l'évaluation de la mise en œuvre effective du système, trois ans après la publication de la norme révisée.

Pour réduire les délais et les coûts, effectuez une évaluation de la transition lors de l'audit de surveillance annuel ou de l'audit de re-certification.

En outre, il serait préférable de créer un nouveau contrat avec votre organisme de certification. Si votre organisation fait l'objet d'une surveillance ou d'un renouvellement de certification, vous pouvez également mettre à jour le contrat en cours.

La transition de la version 2005 à la norme révisée peut être réalisée en une seule visite. Un autre jour évaluera les changements et l'efficacité de la mise en œuvre.

Notez que si votre certificat ISO 22000: 2005 expire avant que vous puissiez passer à la version 2018, vous pouvez vous réinscrire à l'ISO 22000: 2005.

Audits de transition ISO 22000

Comme mentionné précédemment, il existe deux manières de passer à l'ISO 22000: 2018 afin de réduire les coûts.

Audit de re-certification

Un audit de re-certification est une voie recommandée pour passer à l'ISO 22000: 2018.

De cette manière, un audit ISO 22000 en deux étapes remplacera votre audit de certification habituel.

La première étape est l'examen de l'état de préparation, tandis que la deuxième étape est l'audit du système.

Une fois l'audit terminé, vous obtiendrez un certificat ISO 22000: 2018 valable trois ans.

Audits de surveillance

Dans certaines circonstances, les organisations peuvent demander une transition vers ISO 22000: 2018 lors d'un audit de surveillance régulier.

Êtes-vous prêt à faire la transition?

Une fois l'audit terminé, votre société obtiendra un certificat ISO 22000: 2018.

Si vous échouez à l'audit de transition, votre organisation a la possibilité de sécuriser le certificat de l'ancienne version, ce qui aurait une durée réduite.

Partager sur
Twitter

Partager sur
Facebook

Partager sur
LinkedIn

Partager avec
l'Email