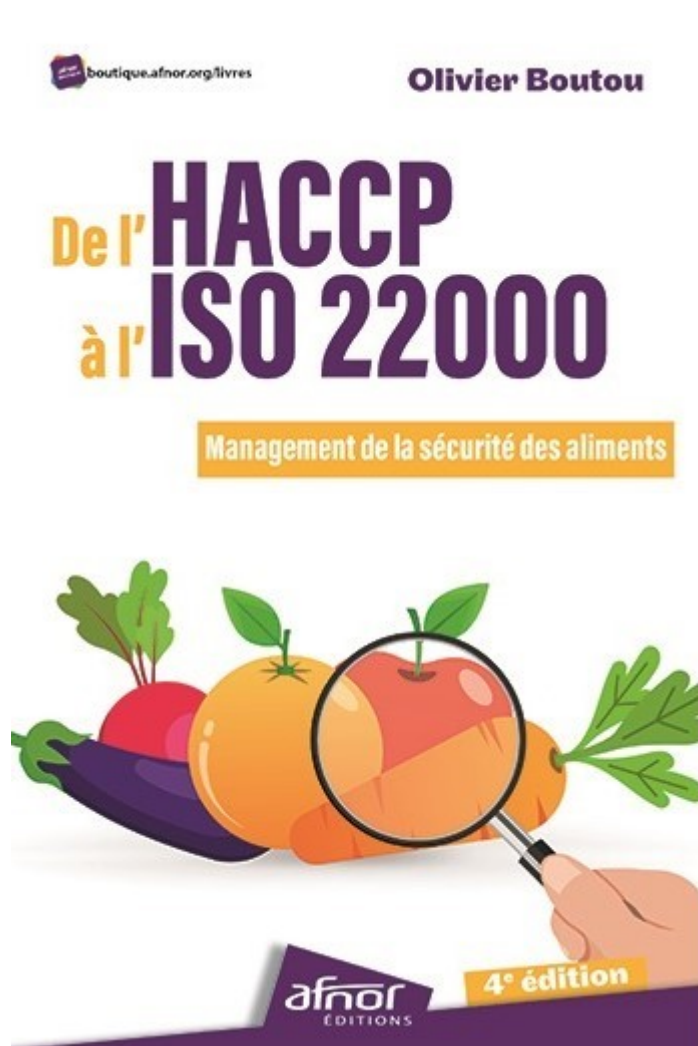


De l'HACCP à l'ISO 22000, management de la sécurité des aliments, O. Boutou, AFNOR Éditions, 2023

16 octobre 2023



Paru en juin 2023, cet ouvrage porte sur la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, en utilisant l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et la norme ISO 22000. Formateur et expert de l'Agence française de normalisation (Afnor) et de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses), l'auteur signe cette nouvelle édition alliant pédagogie, humour et précision technique.

L'HACCP est un système d'analyse des dangers et des points critiques permettant la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments : il se décline de la fourche à la fourchette, sous la forme de bonnes pratiques. L'ISO 22000 est une norme internationale reprenant, entre autres, les principes de l'HACCP. Après une première partie centrée sur l'importance de l'hygiène alimentaire et les référentiels correspondants, l'ouvrage détaille l'usage de l'HACCP et les exigences de l'ISO 22000.

L'HACCP comporte douze étapes. Les cinq premières, dites « étapes préliminaires », visent à constituer une équipe dédiée (au lieu d'un unique responsable qualité), à décrire le produit, son élaboration, sa distribution et son usage (pour identifier les dangers), à schématiser graphiquement l'ensemble des flux d'intrants et de personnels. Le document est validé par des visites sur site. Les sept étapes suivantes correspondent aux « principes HACCP » : après avoir identifié chaque danger et des solutions pour les minimiser, l'équipe détermine les points critiques permettant de les maîtriser et les limites mesurables à partir desquelles interviendront des alertes et des actions correctives. Ces dernières sont explicitées. Enfin, l'ensemble du plan est validé, et l'archivage des données et de la documentation est organisé.

La dernière partie de l'ouvrage détaille les exigences d'un Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA), dans le cadre de la norme ISO 22000. Sont notamment abordées l'élaboration d'une politique de sécurité adaptée, la planification des actions préventives et correctrices, l'importance de la documentation et de la traçabilité, l'évaluation et l'amélioration continue.

Franck Bourdy, Centre d'études et de prospective

Lien : [AFNOR Éditions](#)