

## B. Outils pour la production industrielle

<i>Norme ISO 9001 version 2000</i>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire reconnaître le savoir-faire d'une entreprise auprès de ses clients, de ses fournisseurs... en terme de gestion de la qualité.</li> </ul>
<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme internationale de certification portant sur tous les processus ayant un impact sur la qualité des produits et la satisfaction des clients.</li> </ul>
<b>Implications</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'entreprise doit prouver :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- la maîtrise de ses processus (efficacité)</li> <li>- l'amélioration continue</li> <li>- l'implication du personnel</li> <li>- la satisfaction du client</li> </ul> </li> <li>• Contrôle par un organisme certificateur</li> </ul>

<i>HACCP (arrêté ministériel du 9 mai 1995)</i>	
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier le ou les dangers spécifiques à la consommation d'un produit alimentaire, les évaluer et établir les mesures préventives pour les maîtriser</li> </ul>
<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation d'un outil de prévention des risques incluant l'analyse des points critiques et la mise en place d'auto-contrôles : ceci par la mise en place de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques)</li> <li>• L'HACCP est une méthode qui repose sur 7 principes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procéder à une analyse des dangers</li> <li>- Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)</li> <li>- Fixer le ou les seuil(s) critique(s)</li> <li>- Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP</li> <li>- Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance relève qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé</li> <li>- Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne</li> <li>- Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application</li> </ul> </li> </ul>

### **Norme ISO 22 000 (septembre 2005)**

<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Norme qui précise les exigences que doit présenter un système de management de la sécurité alimentaire lorsqu'un organisme :<ul style="list-style-type: none"><li>- doit démontrer sa maîtrise des dangers liés à la sécurité des aliments afin de proposer des produits sûrs qui satisfont aux exigences de ses clients et de la réglementation (principe HACCP)</li><li>- recherche également une amélioration continue (principe ISO 9001 version 2000)</li></ul></li></ul>
<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Norme internationale relative à la sécurité des produits alimentaires : système de management de la sécurité des produits alimentaires</li><li>• Exigences pour les organismes à tous les niveaux de la chaîne alimentaire.</li></ul>
<b>Implications</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• L'entreprise doit prouver sa capacité à :<ul style="list-style-type: none"><li>- maîtriser les dangers liés à la sécurité alimentaire</li><li>- gérer les programmes préalables (PRP)</li><li>- optimiser les ressources et la documentation</li><li>- intégrer ou compléter un management sur la base de l'ISO 9001 version 2000</li><li>- entretenir une communication organisée entre partenaires commerciaux</li></ul></li></ul>

### **Certification (qualité) de services**

<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Répondre au besoin de confiance des clients et donc des consommateurs</li><li>• Gage de transparence, de qualité et de régularité des prestations offertes</li></ul>
<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Il s'agit d'une démarche volontaire d'une entreprise ou d'une profession pour garantir à ses clients qu'elle s'est engagée sur les caractéristiques de ses services et prestations</li></ul>
<b>Implications</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leur engagement et leurs compétences sont reconnus dans un référentiel certifié par un organisme tiers, dont les caractéristiques sont publiées au Journal Officiel.</li></ul>

### **Norme BRC (British Retail Consortium)**

<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le BRC a pour but de définir une base commune d'exigences en matière de sécurité alimentaire pour les fabricants de produits MDD sur le marché britannique et ainsi d'uniformiser les audits. Le BRC s'obtient après un audit de la part d'un organisme certificateur accrédité EN 45011. L'entreprise peut être certifiée en niveau de base ou en niveau supérieur.</li><li>• Les objectifs du BRC sont :<ul style="list-style-type: none"><li>- l'augmentation de la sécurité des denrées</li><li>- le renforcement de la confiance des consommateurs</li><li>- l'intégration de la méthode HACCP selon le Codex Alimentarius</li><li>- la reconnaissance internationale assurée par la GFSI (Global Food Safety Initiative)</li></ul></li></ul>
<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Référentiel destiné aux industries agroalimentaires fabriquant des produits pour des distributeurs anglais.</li></ul>

**Norme EFSIS**  
**(développée et gérée par le service anglais**  
**“ European Food Safety Inspection Service” depuis 1989)**

<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme reconnue par un grand nombre de distributeurs anglais</li> <li>• Elle possède les accréditations EN45004, EN45011 et EN45012.</li> <li>• Elle est notamment greffée sur la Norme BRC (British Retail Consortium)</li> <li>• Capacité d’obtenir l’approbation pour les différents standards EUREPGAP</li> </ul>
<b>Implications</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elle exige notamment qu’un système de qualité soit présent, que l’HACCP soit appliquée et que l’environnement, le produit, le procédé et le personnel soient repris dans ce système (exigences en matière de Bonnes Pratiques d’Hygiène).</li> <li>• Elle nécessite que les sociétés démontrent leur conformité non seulement avec la législation, mais aussi avec les bonnes pratiques reconnues.</li> </ul>

**Norme IFS (International Food Standard)**

<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Définir une base commune d’exigences en matière de sécurité alimentaire pour les fabricant de produits MDD (Marque De Distributeurs), et ainsi d’uniformiser les audits (mêmes exigences pour tous les fabricants et pour toutes les enseignes).</li> </ul>
<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le référentiel IFS définit à la fois les modalités d’audit et les exigences à respecter, réparties en chapitres.</li> <li>• Deux niveaux de certification sont possibles :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- niveau de base (correspondant aux exigences minimales)</li> <li>- niveau supérieur</li> </ul> </li> </ul>
<b>Implications</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les résultats des audits sont mis en ligne sur le portail de l’IFS avec accès aux organismes certificateurs, fabricants audités et distributeurs. L’entreprise auditée peut, si elle le souhaite, donner accès au rapport complet d’audit à ses clients.</li> </ul>

## C. LES OUTILS SPECIFIQUES

### L’Environnement

**Norme ISO 14 001 (depuis 1996)**

<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promouvoir une amélioration continue des activités d’une entreprise vis à vis de l’environnement</li> <li>• Promouvoir l’image de l’entreprise (bon outil de communication)</li> </ul>
<b>Spécificités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme internationale de Système de Management Environnemental (SME)</li> </ul>
<b>Implications</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L’entreprise doit :             <ul style="list-style-type: none"> <li>– évaluer les impacts de ses activités, produits et services sur l’environnement</li> <li>– définir des objectifs</li> <li>– mettre en œuvre un programme de management environnemental (description de l’impact des activités sur l’environnement et la réalisation d’un plan d’amélioration progressif)</li> </ul> </li> </ul>