

NF ISO 15161 (Décembre 2002) – Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 9001:2000 aux industries de l'alimentaire et des boissons

Boutique AFNOR

La Norme ISO 15161 fournit des lignes directrices aux organismes pour appliquer les exigences de l'ISO 9001 pendant le développement et la mise en œuvre d'un système de management de la qualité dans les industries de l'agroalimentaire et des boissons. Elle présente notamment des informations sur les interactions possibles entre la série de normes ISO 9000 et le système HACCP (analyse des dangers–points critiques pour leur maîtrise) défini par le Code d'usages international recommandé — Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius en ce qui concerne les exigences en matière de sécurité des aliments.

Cette norme n'est pas spécifiquement destinée aux entreprises intervenant dans le domaine de la fabrication d'emballages, mais peut être utilisée dans toute entreprise ayant mis en place un système HACCP, comme c'est fréquemment le cas pour la fabrication d'emballages destinés au contact des aliments. L'application du HACCP au sein d'un système de management de la qualité selon l'ISO 9001 peut aboutir à un système de sécurité des aliments qui est plus efficace que la seule application de l'ISO 9001 ou du HACCP, permettant d'augmenter la satisfaction des clients et d'améliorer l'efficacité interne de l'organisme. Par exemple, l'application du HACCP pour l'identification des dangers et le contrôle des risques est en rapport avec la planification de la qualité et les actions préventives requises par l'ISO 9001. Une fois les points critiques identifiés, les principes de l'ISO 9001 peuvent être utilisés pour la maîtrise et la surveillance. Les procédures permettant de réaliser une étude HACCP peuvent facilement être documentées au sein du système qualité.

La Norme ISO 15161 n'est pas destinée à être utilisée à des fins de certification, de réglementation ou de contractualisation.

Fichier(s) joint(s) (0):

Article(s) relatif(s) (1):

Code d'usages international recommandé — Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1 — 1969, Rév. 4 (2003) – Codex Alimentarius

Lien(s) externe(s) (0):