

## **ISO 22000 (Septembre 2005) – Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires**

### Boutique AFNOR

L'ISO 22000 définit les exigences applicables à un système de management de la sécurité des aliments dans l'ensemble des entreprises de la chaîne alimentaire, y compris les fournisseurs d'équipements, les fournisseurs de produits de nettoyage, les fournisseurs de matériaux d'emballage et les fournisseurs d'autres matériaux au contact des aliments. L'objectif premier de la norme est d'harmoniser les référentiels existants sur la sécurité des produits alimentaires et de fournir à l'ensemble des entreprises de la chaîne alimentaire un document unique qui sera auditable et pourra faire l'objet d'une certification. Elle est compatible avec d'autres systèmes de management tels que l'ISO 9001:2000 ou l'ISO 14001.

La norme spécifie des exigences relatives à un système de management de la sécurité des produits alimentaires qui intègre les principes du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) élaboré par le Codex Alimentarius et les associe de façon dynamique avec les programmes préalables (PRP) nécessaires pour maîtriser et ramener à un niveau acceptable les dangers liés à la sécurité des aliments. Il s'inscrit dans une perspective d'amélioration continue.

**Mots-clés: Sécurité, gestion, assurance de qualité, documentation, information, formation, planification, mise en oeuvre, processus, méthode haccp, vérification,**

---

**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):**