

Sommaire

Page

Avant-propos	v
Introduction	vi
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Contexte de l'organisme	10
4.1 Compréhension de l'organisme et de son contexte.....	10
4.2 Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées.....	10
4.3 Détermination du périmètre d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.....	10
4.4 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires.....	11
5 Leadership	11
5.1 Leadership et engagement.....	11
5.2 Politique.....	11
5.2.1 Établissement de la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires.....	11
5.2.2 Communication de la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires...	12
5.3 Rôles, responsabilités et autorités au sein de l'organisme.....	12
6 Planification	13
6.1 Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités.....	13
6.2 Objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et planification des actions pour les atteindre.....	13
6.3 Planification des modifications.....	14
7 Support	14
7.1 Ressources.....	14
7.1.1 Généralités.....	14
7.1.2 Ressources humaines.....	14
7.1.3 Infrastructure.....	15
7.1.4 Environnement de travail.....	15
7.1.5 Éléments du système de management de la sécurité des denrées alimentaires élaborés en externe.....	15
7.1.6 Maîtrise des processus, produits ou services fournis par des prestataires externes.....	15
7.2 Compétences.....	16
7.3 Sensibilisation.....	16
7.4 Communication.....	16
7.4.1 Généralités.....	16
7.4.2 Communication externe.....	17
7.4.3 Communication interne.....	17
7.5 Informations documentées.....	18
7.5.1 Généralités.....	18
7.5.2 Création et actualisation des informations documentées.....	18
7.5.3 Maîtrise des informations documentées.....	18
8 Réalisation des activités opérationnelles	19
8.1 Planification et maîtrise opérationnelles.....	19
8.2 Programmes prérequis (PRP).....	19
8.3 Système de traçabilité.....	20
8.4 Préparation et réponse aux situations d'urgence.....	21
8.4.1 Généralités.....	21
8.4.2 Gestion des situations d'urgence et des incidents.....	21
8.5 Maîtrise des dangers.....	21
8.5.1 Étapes initiales permettant l'analyse des dangers.....	21

8.5.2	Analyse des dangers.....	24
8.5.3	Validation de la ou des mesures de maîtrise et des combinaisons de mesures de maîtrise.....	26
8.5.4	Plan de maîtrise des dangers (plan HACCP/PRPO).....	26
8.6	Actualisation des informations spécifiant les PRP et le plan de maîtrise des dangers	28
8.7	Maîtrise des activités de surveillance et de mesure	28
8.8	Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers.....	29
8.8.1	Vérification.....	29
8.8.2	Analyse des résultats des activités de vérification.....	29
8.9	Maîtrise des non-conformités des produits et des processus.....	29
8.9.1	Généralités	29
8.9.2	Corrections.....	29
8.9.3	Actions correctives.....	30
8.9.4	Devenir des produits potentiellement dangereux.....	30
8.9.5	Retrait/rappel.....	31
9	Évaluation des performances.....	32
9.1	Surveillance, mesure, analyse et évaluation	32
9.1.1	Généralités	32
9.1.2	Analyse et évaluation	32
9.2	Audit interne.....	33
9.3	Revue de direction	33
9.3.1	Généralités	33
9.3.2	Éléments d'entrée de la revue de direction.....	34
9.3.3	Éléments de sortie de la revue de direction.....	34
10	Amélioration.....	35
10.1	Non-conformité et actions correctives.....	35
10.2	Amélioration continue.....	35
10.3	Actualisation du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	35
Annexe A (informative) Références croisées entre le système HACCP du CODEX et le présent document.....		37
Annexe B (informative) Références croisées entre le présent document et l'ISO 22000:2005		39
Bibliographie.....		42