



Sécurité Alimentaire

ISO 22000 : 2018

Qu'est-ce que ISO 22000 ?

La norme ISO 22000 établit un système efficace pour développer, implémenter et améliorer continuellement un Système de Management de la Sécurité Alimentaire (SMSA). Elle adopte une approche flexible qui permet aux entreprises d'adapter leur SMSA en fonction des exigences de leurs fournisseurs, clients et autres parties intéressées.

ISO 22000 combine des principes clés reconnus internationalement pour garantir la sécurité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, jusqu'au consommateur final.

Cette norme s'applique à toutes les entreprises directement ou indirectement impliquées dans la chaîne d'approvisionnement des produits alimentaires, « de la ferme à la fourchette ». Cela inclut non seulement les producteurs alimentaires, mais aussi les fournisseurs de produits non alimentaires liés, tels que les fournisseurs de produits de nettoyage, d'équipement, ainsi que les entreprises de réfrigération et de transport.

Qui a besoin de ISO 22000 ?

La sécurité alimentaire est un enjeu mondial majeur. Les consommateurs exigent une traçabilité fiable et une garantie de sécurité pour les aliments qu'ils consomment. Ce besoin a conduit au développement de nombreuses normes et exigences en matière de sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement, telles que HACCP, IFS, ainsi que des initiatives comme l'Initiative Mondiale pour la Sécurité Alimentaire des Détaillants Européens.

La norme ISO 22000 est un outil précieux pour accompagner les entreprises dans cette mise en conformité.

Toute entreprise active dans l'industrie alimentaire, quelle que soit sa taille ou sa localisation, peut tirer profit de la norme ISO 22000. Que vous fabriquiez des produits alimentaires, des ingrédients ou des additifs, que vous soyez impliqué dans le transport, le stockage ou la sous-traitance au sein du secteur alimentaire, ISO 22000 est la norme recommandée pour garantir la sécurité alimentaire.

Les avantages de ISO 22000

La norme ISO 22000 offre une approche structurée et cohérente pour gérer la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement, tout en facilitant l'accès aux marchés mondiaux. Les bénéfices d'un Système de Management de la Sécurité Alimentaire (SMSA) conforme à ISO 22000 sont nombreux et adaptés aux réalités de chaque entreprise. Ils incluent notamment :

- Engagement proactif dans la détection et la gestion des dangers et des risques liés à la sécurité alimentaire.
- Conformité réglementaire renforcée et meilleure compréhension des obligations légales.
- Renforcement de la confiance des consommateurs, clients et partenaires grâce à la garantie de qualité, de sécurité et de conformité.
- Amélioration de la performance opérationnelle, avec une utilisation optimisée des ressources et une réduction des coûts.
- Maîtrise accrue de la traçabilité, permettant d'identifier rapidement les sources de problèmes dans la chaîne d'approvisionnement.
- Facilitation de l'accès aux marchés internationaux, grâce à la reconnaissance mondiale de la norme.

Autres services & produits



Au-delà de la norme ISO 22000, IMSM peut également vous accompagner dans d'autres normes de systèmes de management. Conçues pour être compatibles et intégrées entre elles, ces normes soutiennent le développement et la croissance de votre entreprise, tout en assurant l'efficacité des audits, la cohérence des processus et l'amélioration continue.



IMSM propose également des formations aux principes de l'audit interne et de sensibilisation aux normes ISO, sur une ou deux journées, ainsi qu'une gamme de services et de produits complémentaires.

Pour découvrir comment les normes ISO peuvent contribuer à l'amélioration continue de votre entreprise, contactez-nous dès aujourd'hui pour échanger avec votre conseiller ISO local.

Passez à l'étape suivante :

[Demandez](#) votre devis personnalisé, sans engagement et à tarif forfaitaire.