

TD N01

Application du système HACCP

Les normes ISO relatives au management de la sécurité des denrées alimentaires aident les organismes à identifier et à maîtriser les risques qui menacent la sécurité alimentaire. Elles ont aussi l'avantage de s'articuler avec les autres normes de management de l'ISO, notamment ISO 9001. Applicable à tous les types de producteurs, ISO 22000 permet de rassurer les acteurs de la chaîne mondiale d'approvisionnement en denrées alimentaires, en facilitant le franchissement des frontières par les produits et en délivrant des denrées fiables aux consommateurs.

- 1) Que définit la norme ISO 22 000 ?
- 2) Quel-est son objectif ?
- 3) Quelles sont les exigences de cette norme ?
- 4) Représentez par un simple schéma un modèle de système de management de la sécurité des denrées alimentaires basé sur les processus.
- 5) La certification est-elle une exigence de la norme ISO 22 000 ?
- 6) Quelle est la relation entre le Codex Alimentarius et la norme ISO 22 000 ?