



# Sommaire

L'auteur .....	V
Remerciements .....	VI
Sommaire .....	VII
Sommaire des 100 questions .....	IX
Préface .....	XIII
1 <b>Connaissances générales en matière de sécurité des denrées alimentaires.....</b>	<b>1</b>
2 <b>Les démarches volontaires ou de conformité aux exigences clients .....</b>	<b>35</b>
3 <b>La maîtrise de l'hygiène : les bonnes pratiques .....</b>	<b>63</b>
4 <b>L'assurance de la sécurité des aliments : l'HACCP .....</b>	<b>107</b>
5 <b>Les exigences spécifiques d'un SMSDA dans le contexte normatif .....</b>	<b>141</b>





# Sommaire des 100 questions

1. Qu'est-ce que la DGAL ?
2. Qu'est-ce que la DGCCRF ?
3. Quelles sont les missions de l'ANSES ?
4. Qu'est-ce que le CNA ?
5. Pourquoi veiller auprès de Santé publique France ?
6. Où en sont les TIAC en France ?
7. Que fait l'Europe en matière de sécurité des aliments ?
8. Quels dispositifs pour le contrôle en France ?
9. Qu'est-ce que le *Codex alimentarius* ?
10. Quels référentiels traitent de sécurité des aliments ?
11. Que signifie GFSI ?
12. Quel est l'impact du GFSI au niveau international ?
13. Quelles sont les certifications reconnues GFSI ?
14. Qu'est-ce qu'un Plan de maîtrise sanitaire (PMS) ?
15. Comment élaborer son PMS ?
16. Comment gérer son processus de veille ?
17. Comment prouver sa veille réglementaire ?
18. Quels outils utiliser pour sa veille réglementaire ?
19. Quels liens entre certifications et contrôle officiel ?
20. Quels sont les documents normatifs liés à la sécurité des denrées alimentaires ?
21. Quels documents ISO sont en lien avec les PRP ?
22. Quel est l'esprit de la norme ISO 22000 version 2018 ?
23. Qu'est-ce que l'IFS ?

24. Quelles sont les règles de notation selon l'IFS Food ?
25. Quels sont les dix KO de l'IFS Food ?
26. Quelles sont les conditions de certification IFS Food ?
27. Qu'est-ce que le BRC ?
28. Qu'est-ce que le BRC Food version 8 ?
29. Quelles sont les thématiques nouvelles du BRC version 8 ?
30. Quels sont les points à anticiper au niveau des audits du BRC version 8 ?
31. Quelles sont les douze clauses fondamentales du BRC version 8 ?
32. Quelles conditions pour être certifié BRC ?
33. Qu'est-ce que la certification FSSC 22000 ?
34. Comment comparer les différents référentiels ?
35. Qu'est-ce que l'hygiène des aliments ?
36. Qu'est-ce que la salubrité des aliments ?
37. Qu'est-ce que la sécurité des aliments ?
38. Quel est le processus de management des PRP dans une structure ?
39. À partir de quelles données d'entrée définir les PRP ?
40. Pourquoi s'appuyer sur un GBPH ?
41. Comment réaliser une veille au niveau des PRP ?
42. Comment définir et documenter la liste des PRP ?
43. Quelle finalité pour le nettoyage et la désinfection ?
44. Que doit contenir un programme de nettoyage et de désinfection ?
45. Comment nettoyer avec TACT ?
46. Comment qualifier un nettoyage ?
47. Comment intégrer le nettoyage et la désinfection dès la conception ?
48. Comment contrôler un nettoyage en place (NEP) ?
49. Comment lutter efficacement contre les nuisibles ?
50. Comment établir ses plans de maîtrise des nuisibles ?
51. Quelles précautions pour les produits chimiques utilisés dans les chaudières ou générateurs de vapeur ?
52. Quelles sont les bonnes pratiques pour l'air comprimé ?
53. Quelles normes ISO pour la qualité de l'air comprimé ?
54. Quelles classes viser pour la pureté de l'air comprimé ?
55. Quels conseils pour les sols, parois et plafond ?

56. Quelles conditions d'intervention de la maintenance en zone de production ?
57. Quelles règles pour la gestion des matériaux cassants ?
58. Lubrifiants : que faut-il savoir sur les homologations NSF ?
59. Lubrifiants : qu'apporte la norme NF EN ISO 21469 ?
60. Comment assurer une conception hygiénique des équipements ?
61. Pourquoi l'état de santé du personnel est-il fondamental ?
62. Comment doit-on s'assurer de l'état de santé du personnel ?
63. Quel équipement utiliser pour se laver les mains ?
64. Quand doit-on se laver les mains ?
65. Comment se laver les mains ?
66. Qu'est-ce que la méthode HACCP ?
67. HACCP : quels sont les sept principes ?
68. HACCP : quelles sont les douze étapes ?
69. Outil, méthode ou démarche HACCP ?
70. Est-il possible de faire certifier son HACCP ?
71. Comment constituer une équipe pluridisciplinaire ?
72. Quels rôles, missions et responsabilités pour l'équipe HACCP ?
73. Comment décrire les caractéristiques des intrants, matériaux en contact et produits finis ?
74. Comment décrire l'utilisation prévue ?
75. Comment décrire les diagrammes de flux ?
76. Quel outil utiliser pour confirmer sur site le diagramme ?
77. Qu'apporte l'ISO 22000:2018 en matière d'analyse des dangers ?
78. Quels écueils et recommandations en matière d'identification des dangers et niveaux acceptables ?
79. Quels écueils et recommandations en matière d'évaluation des dangers ?
80. Qu'est-ce qu'un PRPO ?
81. Qu'est-ce qu'un CCP ?
82. Quels écueils et recommandations en matière de sélection et classement des mesures de maîtrise (PRPO/CCP) ?
83. Quelles différences entre validation, surveillance et vérification ?
84. Quels écueils et recommandations en matière de validation, surveillance et vérification (PRPO/CCP) ?

85. Quel pourrait être l'arbre d'aide à la décision pour le classement des mesures de maîtrise (PRPO, CCP) ?
86. L'ISO 22000:2018 demande de comprendre l'organisme et son contexte, de quoi s'agit-il ?
87. L'ISO 22000:2018 demande de comprendre les besoins et attentes des parties intéressées, de quoi s'agit-il ?
88. L'organisme a-t-il le choix du périmètre d'application certifiable de son SMSDA ?
89. Que faut-il entendre par « établir les processus nécessaires au SMSDA » ?
90. Que faut-il entendre par « Planification » ?
91. Que signifie analyser les risques et les opportunités dans l'ISO 22000:2018 ?
92. Comment planifier les actions à mettre en œuvre face aux risques, opportunités et aux objectifs ?
93. Que faut-il comprendre par « éléments du système élaborés en externes » ?
94. À quoi correspond la notion d'informations documentées ?
95. Comment se préparer et répondre aux situations d'urgence ?
96. Quels sont les documents utilisables pour établir son plan *Food Defense* ?
97. Pourquoi vérifier sa traçabilité ?
98. Quels documents collecter lors d'un test de traçabilité ?
99. Quelles différences entre alerte, retrait et rappel des produits ?
100. De quel guide s'aider pour la gestion des alertes d'origine alimentaire ?
101. De quels outils s'aider pour son analyse *Food Fraud* ?
102. Sur quels réseaux et sites, réaliser sa veille *Food Fraud* ?
103. Qu'est-ce qu'une crise d'origine alimentaire ?
104. Quelles sont les étapes d'une gestion de crise ?
105. Quand et comment mener une revue de direction ?
106. Qu'est-ce que la *Food Safety Culture* ?



# Préface

L'histoire de la sécurité sanitaire des aliments est multidimensionnelle. Elle est écrite au gré des évolutions de l'humanité, de ses modes d'alimentation et de consommation, des découvertes technologiques qui ont transformé les procédés de fabrication ainsi que les méthodes d'analyse et de contrôle. Mais elle est également jalonnée par les crises sanitaires et scandales alimentaires, qui, parfois amplifiés par les médias et réseaux sociaux, peuvent mettre à mal la confiance des consommateurs dans leurs aliments quotidiens.

Le responsable qualité se doit donc d'être formé et informé sur toutes les facettes qui composent aujourd'hui la maîtrise de la sécurité des aliments, avec en tête la fameuse tirade de Boileau :

« Vingt fois sur le métier remettez votre ouvrage. »

C'est ce qu'Olivier Boutou nous permet de faire avec ce livre par lequel, comme à son habitude, il s'emploie à rendre accessibles toutes les connaissances et informations indispensables à celui qui veut maîtriser et/ou améliorer la sécurité des aliments qu'il propose aux différents acteurs de la chaîne alimentaires et aux consommateurs.

Celui qui a eu la chance d'entendre Olivier Boutou, en conférence ou en formation, sait à quel point il aime transmettre avec passion son savoir, et comment il contribue ainsi à l'amélioration de la sécurité des aliments.

N'est-ce pas là un des aspects fondamentaux de la "*Food Safety Culture*", maintenant sur toutes les lèvres (lorsqu'on ne parle pas de "*blockchain*") : savoir partager la culture de la sécurité des aliments, par l'exemple, en faisant preuve de pédagogie et en s'assurant de la compréhension de tous ?

Merci à Olivier Boutou, pour cette nouvelle contribution. Aux lecteurs responsables qualité ou acteurs de l'alimentation, je souhaite que cet ouvrage vous aide dans la mission qui doit tous nous animer : rendre les aliments plus sûrs pour le bienfait de tous les consommateurs.

**Bruno Séchet**

Directeur technique de l'IFS



**1**

**Connaissances  
générales en matière  
de sécurité des denrées  
alimentaires**

La Direction générale de l'alimentation (DGAL) est une direction du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Son champ de compétences est centré sur l'hygiène des aliments, la santé animale et végétale, la supervision des systèmes qualité et plus généralement sur la sécurité de la filière agricole et alimentaire.

Assurer la sécurité des consommateurs et veiller à la loyauté des pratiques industrielles et commerciales, tel est le rôle des pouvoirs publics en France dans le domaine de l'alimentation. La protection de la santé des citoyens occupe donc une position centrale dans l'action administrative. Qualité et sécurité des aliments en sont les composantes essentielles.

Au sein du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, de la Pêche et de la Ruralité, la Direction générale de l'alimentation (DGAL) a pour mission de veiller à la qualité et à la sécurité des aliments, à chacun des maillons de la chaîne alimentaire<sup>1</sup>. Cette approche englobe, à la fois pour les secteurs sanitaire et phytosanitaire, l'élaboration de la réglementation et son contrôle, la surveillance du territoire et des frontières, la gestion des alertes, les certifications pour l'export et la promotion de pratiques plus respectueuses de l'environnement et de la santé publique. La DGAL doit également veiller à la santé et à la protection des animaux et des végétaux, en coordination avec les différents acteurs concernés.

Au-delà de la définition et de la mise en œuvre de la politique de défense et de protection des végétaux et des animaux et de celle de la qualité et de la sécurité des aliments, la DGAL intervient sur le terrain, à de multiples maillons de la chaîne alimentaire :

- actions d'agrément et de qualification ;
- actions de contrôle et d'enquête ;
- inspection permanente en abattoirs.

---

1 Pour aller plus loin : <http://agriculture.gouv.fr/alimentation/securite-sanitaire>

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) dépend du ministère de l'Économie et des Finances. Elle exerce un rôle sur le marché de manière à assurer une concurrence ouverte et loyale et à protéger les consommateurs dans leur vie quotidienne. Son champ d'action est centré sur la sécurité, la loyauté et la qualité de tous les biens de consommation (composition, substances ajoutées, traitements autorisés, étiquetage, pratiques commerciales, etc.) et les services. L'alimentation représente une partie de ses activités.

La DGCCRF veille à ce que les produits alimentaires mis sur le marché ne nuisent pas à l'intégrité physique et à la santé des consommateurs. Pour cela, la DGCCRF :

- contrôle la sécurité des produits alimentaires : composition, étiquetage général et nutritionnel, allégations, hygiène et respect de la chaîne du froid ;
- veille au respect des bonnes pratiques d'hygiène et recherche les agents chimiques ou biologiques pouvant engendrer des risques pour l'homme ;
- établit un bilan des contrôles des résidus de pesticides dans les productions végétales.

Elle mène par ailleurs des actions dans les secteurs à risques (comme l'agroalimentaire) en réalisant des prélèvements pour analyses (laboratoires) ou en favorisant l'évaluation du risque par les agences nationales (ANSES) et en signalant les produits dangereux dans le cadre des procédures RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed* - système d'alerte rapide européen).

Le site Internet de la DGCCRF<sup>2</sup> permet d'avoir accès à un certain nombre d'informations utiles comme :

- des fiches pratiques (sur les allergènes alimentaires, la chaîne du froid, les dates limites de consommation et de durabilité minimale, l'étiquetage des denrées alimentaires ou l'hygiène des aliments par exemple) ;
- des avis de rappel de produits.

---

2 Pour aller plus loin : <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf>

L'expertise de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) répond aux principes, définis par l'article L. 1452-1 du Code de la santé publique, d'impartialité, de transparence, de pluralité et du contradictoire.

L'ANSES met en œuvre systématiquement une expertise collective pour toute évaluation de risque sanitaire. Pour cela, elle nomme des experts *intuitu personae* dans le cadre de collectifs d'experts : comités d'experts spécialisés (CES), groupes de travail (GT) et groupes d'expertise collective d'urgence (GECU). L'Agence, dans ce cadre, met en œuvre des dispositifs de prévention et de gestion des risques de conflits d'intérêts potentiels par rapport aux thématiques à traiter lors de la sélection des experts et tout au long de la réalisation des expertises.

Le site Internet de l'ANSES<sup>3</sup> regroupe également de nombreuses informations en lien avec la sécurité des denrées alimentaires :

- des « fiches outils » d'aide à la rédaction des guides de bonnes pratiques d'hygiène. Les fiches outils sont destinées aux professionnels de la filière agroalimentaire. Elles proposent des informations précises pour aider les rédacteurs de guides de bonnes pratiques d'hygiène ;
- des dossiers sur le cadre réglementaire de l'hygiène des aliments.

---

3 Pour aller plus loin : <https://www.anses.fr/fr>