



Côte d'Ivoire-Normalisation

Association Ivoirienne de Normalisation
Reconnue d'Utilité Publique
Décret n° 2002-343 du 10 Juillet 2002

01 B.P. 1872 Abidjan 01
Tél.: 22 41 17 91 - 20 01 11 60
20 01 10 49 - 20 01 10 74 - 22 00 32 85
22 00 32 88 - Fax : (225) 22 41 52 97

Abidjan, le 21 SEPT 2016'

953

**NOTE A L'ATTENTION DES ORGANISMES APPARTENANT A LA
CHAINE ALIMENTAIRE**

Objet : Attestation de conformité délivrée par CODINORM
pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

CODINORM, au regard des textes réglementaires en vigueur est mandaté pour attester la conformité des produits dont les normes sont rendues d'application obligatoire. (Cf www.codinorm.ci).

Pour ce qui concerne les organismes appartenant à la chaîne alimentaire, la norme de référence est la norme **ISO 22000 : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire.**

Toutes les exigences de cette norme internationale sont d'une portée générale et sont conçues pour s'appliquer à tous les organismes de la chaîne alimentaire, indépendamment de leur taille et de leur complexité. Ceci inclut les organismes directement ou indirectement impliqués dans une ou plusieurs étapes de la chaîne alimentaire. Les organismes directement impliqués incluent, entre autres :

- les producteurs d'aliments pour animaux,
- les récoltants,
- les agriculteurs,
- les producteurs d'ingrédients,
- les transformateurs de denrées alimentaires,
- les détaillants,
- les services de préparation et de restauration,
- les organismes chargés du nettoyage et de la désinfection, du transport, de l'entreposage et de la distribution.

Parmi les organismes indirectement impliqués, on trouve, par exemple, les fournisseurs d'équipements, de produits de nettoyage et d'hygiène, de matériaux de conditionnement et d'autres matériaux en contact avec les denrées alimentaires (liste non limitative).

Ladite norme internationale permet à un organisme, tel qu'un organisme de petite taille et/ou peu développé (comme une petite ferme, un petit conditionneur-distributeur, un petit magasin de détail ou de service alimentaire), de mettre en œuvre une combinaison de mesures de maîtrise élaborée en externe.

Aussi, au cours de l'analyse des dangers, l'organisme détermine la stratégie à mettre en œuvre pour assurer la maîtrise des dangers en combinant le(s) PRP, le(s) PRP opérationnel(s) et le plan HACCP.

Sans toutefois exiger une certification aux organismes concernés, le certificat émis par CODINORM permet de prendre en charge le demandeur à travers une convention de travail pour prendre en compte la mise à niveau graduelle de ces organismes par rapport aux exigences de cette norme.

Cette norme internationale spécifie les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires comprenant les éléments suivants, généralement reconnus comme essentiels, qui permettent d'assurer la sécurité des denrées alimentaires à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, jusqu'à l'étape finale de consommation:

- Communication interactive;
- Management du système;
- Programmes pré-requis (PRP);
- Principes HACCP.

Aussi, les actions suivantes sont menées :

- Audit initial de l'entreprise pour évaluer son profil au regard des exigences de la norme particulièrement celles portant sur les principes HACCP ;
- Signature de la convention avec un plan d'action annexé et remise de certificat
- Audit de suivi des actions entreprises

A toute fins utiles, veuillez noter que vous pouvez vous procurer à CODINORM en complément de la norme internationale ISO 22 000 les normes suivantes :

- ISO 22004:2014 fournit des recommandations génériques sur l'application de l'ISO 22000
- ISO 22005:2007 est axée sur la traçabilité de la chaîne alimentaire
- ISO/TS 22002-1:2009 contient des programmes prérequis pour la fabrication des denrées alimentaires
- ISO/TS 22002-2:2013 Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires -- Partie 2: Restauration
- ISO/TS 22002-3:2011 contient des programmes prérequis pour l'agriculture
- ISO/TS 22002-4:2013 Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires -- Partie 4: Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires
- ISO/TS 22003:2013 fournit des exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

