
AGIR POUR LA SANTÉ ET L'AVENIR GRÂCE À DES ALIMENTS PLUS SÛRS

🕒 Lu en 8 minutes



¿Hablas español?

Ann Brady

**PRODUITS ALIMENTAIRES ISO 22000
SYSTÈMES DE MANAGEMENT
SÉCURITÉ**

De la ferme à la fourchette, vos aliments sont-ils sûrs ? À l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, l'ISO pose un nouveau jalon afin d'assurer l'accès à des aliments plus sûrs et plus nutritifs, un facteur bénéfique pour l'humanité mais aussi pour notre planète.



La Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments a cette année pour thème « Des aliments sûrs pour une meilleure santé ». S'il semble aller de soi que l'accès à des aliments sûrs est à la fois vital et essentiel pour notre santé, le monde doit aujourd'hui déterminer comment y parvenir. En effet, les systèmes alimentaires mondiaux, déjà sous pression avant la pandémie, sont désormais soumis à des goulets d'étranglement au niveau de la chaîne d'approvisionnement, mais aussi aux effets de l'accélération des changements climatiques et aux incertitudes liées aux tensions géopolitiques.

Le thème retenu cette année par l'Organisation mondiale de la Santé (OMS) souligne toute l'importance d'une alimentation saine et nutritive pour assurer la santé et le bien-être de l'humanité. Et nous avons toutes et tous un rôle à jouer pour y parvenir. Quelle que soit notre tâche (culture, transformation, transport, stockage, vente, achat, préparation ou service), nous participons à assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Il est plus urgent que jamais de relever ce défi. Selon l'OMS, les denrées alimentaires impropres à la consommation sont à l'origine de 600 millions de cas de maladies d'origine alimentaire dans le monde et de 420 000 décès ; et quelque 30 % de ces décès

concernent des enfants âgés de moins de cinq ans. Malheureusement, il ne fait aucun doute que l'ampleur du problème est sous-estimée.

DES INITIATIVES PROMETTEUSES

Le besoin urgent de transformer les systèmes alimentaires a ouvert la voie à des initiatives prometteuses, comme la Food Action Alliance, un effort de collaboration des leaders mondiaux visant à « produire des aliments de manière efficace, inclusive et accessible à toutes et à tous ». Une autre initiative de ce type, 100 Million Farmers, met l'accent sur le soutien aux solutions locales qui « encouragent les agriculteurs et donnent aux consommateurs les moyens de placer le climat, la nature et la résilience au cœur de l'économie alimentaire ».

C'est précisément ce que souligne l'Objectif de développement durable n°2 des Nations Unies – Faim « Zéro » : « Un changement profond du système mondial d'alimentation et d'agriculture est nécessaire si nous voulons nourrir les 820 millions de personnes qui souffrent de la faim aujourd'hui et les deux milliards de personnes supplémentaires que le monde comptera d'ici à 2050. Augmenter les capacités de la productivité agricole et renforcer les systèmes durables de production de nourriture sont nécessaires pour permettre de réduire le problème de la faim. »

Dans un monde caractérisé par une forte interconnexion, nous sommes de plus en plus conscients de l'impact de la production agroalimentaire sur l'environnement et des risques sanitaires qui en découlent du fait de maladies d'origine alimentaire, de la présence de toxines et d'autres risques. Les produits alimentaires circulent constamment d'un pays à l'autre via des chaînes d'approvisionnement toujours plus complexes, ce qui augmente les risques de contamination et de mauvaises pratiques. Or en renforçant l'efficacité et la résilience des systèmes agroalimentaires, il est possible de réduire ces

risques et de s'assurer que les systèmes sont suffisamment préparés pour faire face aux problèmes potentiels d'approvisionnement en denrées alimentaires.

Les denrées alimentaires impropres à la consommation sont à l'origine de 600 millions de cas de maladies d'origine alimentaire dans le monde.

”

VOUS REPRENDRÉZ BIEN QUELQUES FOURMIS ?

Parallèlement, le rythme de l'innovation et des progrès techniques et technologiques continue de s'accélérer et influence non seulement nos habitudes d'achat mais aussi le mode de fonctionnement des entreprises de l'agroalimentaires. Les technologies novatrices de la Quatrième révolution industrielle offrent désormais de nouvelles possibilités pour nourrir le monde et ouvrent de nouvelles pistes en termes de nutrition. Les insectes comestibles, par exemple, sont loin d'être une nouveauté. Pourtant, lorsqu'il a été demandé aux candidats de l'édition 2022 de *MasterChef Australia* (une émission de télévision particulièrement suivie) de mettre en valeur des ingrédients locaux lors d'un défi culinaire organisé à Darwin pour des hôtes de marque, le résultat – à savoir des amuse-bouche à base de fourmis tisserandes – a pour le moins sidéré certains membres de la famille royale britannique (en particulier SAR le Prince de Galles).

Le Prince Charles a certes écarquillé les yeux, mais, comme le rappelle l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), les nouveaux aliments tels que les insectes comestibles (qui s'avèrent une excellente source de protéines, de fibres, d'acides gras et de micronutriments), ou les nouvelles

technologies comme l'intelligence artificielle et les nanotechnologies, peuvent s'avérer prometteurs et offrir à n'en point douter de belles opportunités pour l'avenir.

La FAO ne manque pas de souligner qu'il est temps de commencer à se préparer à tout problème potentiel de sécurité. À propos d'un rapport publié récemment, Mme Ismahane Elouafi, Scientifique en chef de la FAO, a déclaré : « Nous vivons une époque où les innovations technologiques et scientifiques révolutionnent le secteur agroalimentaire, y compris dans la sphère de la sécurité sanitaire des aliments. Il est important que les pays se tiennent informés de ces avancées, en particulier dans un domaine d'importance déterminante comme la sécurité sanitaire des aliments. »



DES NORMES ACTUALISÉES

Les normes favorisent la qualité et la sécurité sanitaire des aliments, ainsi que l'efficacité de la chaîne d'approvisionnement agroalimentaire, de la ferme à la

table, et contribuent à prévenir certaines maladies, à détecter les bactéries et à gérer les risques. L'ISO joue pour sa part un rôle essentiel. Ainsi, ISO 22000 sur les systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires aide les acteurs de l'industrie agroalimentaire à gérer la sécurité de leurs produits et le bien-être des consommateurs. Gage de confiance supplémentaire vis-à-vis de la chaîne d'approvisionnement alimentaire mondiale, cette norme contribue également à faciliter les exportations et à proposer des aliments que nous pouvons consommer en toute confiance.

À l'occasion de la Journée internationale de la sécurité sanitaire des aliments, l'ISO a publié l'édition révisée d'ISO 22003 sur les systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (partie 1 et partie 2), pour le plus grand bénéfice de la communauté mondiale. Comme l'explique Kylie Sheehan, Directrice générale des opérations de l'organisme d'accréditation conjoint pour l'Australie et la Nouvelle-Zélande (JAS-ANZ) et co-Animatrice du groupe de travail chargé de réviser ISO 22003, « nous disposons désormais de deux normes qui aident les organismes du secteur agroalimentaire à obtenir une certification dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires. Elles donnent également aux organismes de réglementation et aux consommateurs l'assurance que les organismes de certification qui procèdent à la certification dans ce domaine répondent à des exigences minimales de référence offrant un gage de confiance quant aux résultats obtenus en matière de sécurité des aliments. »

Torben Lyster-Clasen, Président du comité technique chargé de l'élaboration de ces normes et expert ayant contribué à l'élaboration d'ISO 22000 et d'ISO 22003, abonde en ce sens et rappelle ce que la collaboration permet d'accomplir. « Plus d'une centaine d'experts de l'industrie, des systèmes de certification de la sécurité des aliments, des organismes de certification et des organismes d'accréditation ont travaillé en étroite

collaboration pour élaborer ces deux nouvelles normes. Le résultat représente un grand pas en avant pour l'ISO dans l'harmonisation de sa boîte à outils pour l'évaluation de la conformité en matière de sécurité des aliments. »

Il ajoute que les entreprises de l'agroalimentaires, leurs clients, les consommateurs, les détenteurs de systèmes de certification, les auditeurs de la sécurité alimentaire et celles et ceux qui sont engagés dans la reconnaissance des dispositifs relatifs à la sécurité sanitaire des aliments, qu'ils soient issus du secteur privé ou d'organismes de réglementation, en bénéficieront.



NORME PUBLIÉE

ISO 22003-1:2022

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Partie 1: Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires



NORME PUBLIÉE

ISO 22003-2:2022

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

Partie 2: Exigences pour les organismes procédant à l'évaluation et à la certification de produits, de procédés et de services, incluant un audit du système de sécurité des denrées alimentaires



DES DÉCISIONS ÉCLAIRÉES

Comme l'affirmait Mike Johanns, Secrétaire américain à l'agriculture (2005-2009) et fils d'un producteur laitier, « la sécurité des denrées alimentaires concerne tous les acteurs de la chaîne agroalimentaire ». Or ce constat a encore plus de poids aujourd'hui. Le Codex Alimentarius affirme que la sécurité sanitaire des aliments est l'affaire de toutes et tous. Grâce au réseau de membres nationaux de l'Organisation, les normes ISO sont le fruit de la mise en commun de l'expertise internationale et des meilleures pratiques en matière de sécurité des denrées alimentaires.

En ces temps incertains et en constante évolution, les Normes internationales telles qu'ISO 22003 aident les acteurs de la sphère de la sécurité sanitaire des aliments à s'adapter à ce paysage fluctuant et fragmenté. Elles permettent aux décideurs d'être mieux préparés à tirer parti des opportunités et à relever les défis émergents, et contribuent à ce que les consommateurs et les entreprises puissent prendre des décisions éclairées pour rendre nos aliments plus sains et plus durables pour toutes et tous.

Ce qu'il faut avant tout retenir, c'est qu'en travaillant main dans la main, nous pouvons contribuer à une alimentation plus sûre pour une meilleure santé, dont nous pourrions toutes et tous tirer parti.

¿HABLAS ESPAÑOL?

Este artículo ha sido traducido por nuestro miembro español y se puede descargar en versión PDF.

DESCARGAR