

Information importante

Cugy, juin 2008

Le laboratoire Oligopharm a le plaisir de vous informer qu'il a été certifié Iso 22 000 en mai 2008.

Cette norme est une garantie de qualité et de gestion d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Par ce biais, Oligopharm assure officiellement à sa clientèle une gestion de qualité, de traçabilité, d'application des principes HACCP, validation, etc...

La norme Iso 22000 est une norme internationale qui est le fruit de la participation de près de 45 pays dont les plus influents au niveau du commerce international de l'agroalimentaire.

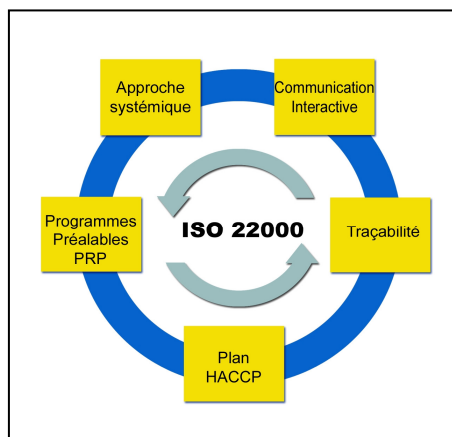
La norme ISO 22000 spécifie les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires qui est un ensemble cohérent d'activités destiné à permettre à la direction d'un organisme de s'assurer de l'application efficace et effective de sa politique et de ses objectifs d'amélioration.

Elle concerne tous les acteurs de la chaîne alimentaire : les organismes directement impliqués (producteurs / transformateurs / distributeurs), ou indirectement impliqués dans la chaîne (fournisseurs de matériaux d'emballages / produits de nettoyage...).

La structure de la norme ISO 22000 tient compte des dispositions contenues dans la norme ISO 9001 afin de permettre une parfaite compatibilité et complémentarité avec les différents référentiels de management couramment utilisés par les entreprises.

Elle repose sur quatre blocs principaux étroitement liés :

- La responsabilité de la direction,
- Le management des ressources,
- La planification et la réalisation de produits sûrs,
- La validation, la vérification, et l'amélioration du système.



Les éléments clés de la norme ISO 22 000

La norme ISO 22 000 est applicable à tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Au-delà des exigences de qualité avec lesquelles la norme ISO 22000 est parfaitement convergente, cette norme spécifie des exigences comprenant 5 éléments qui sont reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité des aliments à tous les niveaux de la chaîne alimentaire :

- l'approche systémique,
- la communication interactive,
- la traçabilité,
- les programmes préalables (PRP)
- et les principes HACCP.

Ces éléments font partie intégrante des exigences de la norme.

La mise en oeuvre de la norme ISO 22000 permettra donc à une entreprise d'intégrer les exigences de ses clients et de la réglementation en matière de sécurité des aliments dans une approche globale où l'articulation entre programmes préalables PRP et démarche HACCP se fait de façon dynamique et avec un souci d'amélioration continue et de transparence.

La certification par un organisme tiers, indépendant et compétent est un moyen légitime de faire reconnaître la démarche de management de la sécurité des denrées alimentaires au plan international.