

ISO 22000 : Une norme internationale dédiée à l'agroalimentaire

Par : EL ATYQY Mohamed, Ingénieur I.A.A

www.azaquar.com

Sommaire :

1. INTRODUCTION	2
2. Genèse de la norme ISO 22000	2
3. PRINCIPES DE LA NORME ISO 22000	3
3.1. COMMUNICATION INTERACTIVE	3
3.2. APPROCHE SYSTEMIQUE	3
3.3. HACCP ET PROGRAMMES PREALABLES (PRP)	4
4. BREVE PRESENTATION DES EXIGENCES DE L'ISO 22000 : 2005	5
5. BRC, IFS ET ISO 22000 : QUELLE DIFFERENCE ?	6