

PUBLICATION DE LA SÉRIE ISO 22002 2025 : UN NOUVEAU SOCLE POUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

Par Anne Gaëlle MELLOUET

Octobre 2025

Après plusieurs années de travail au sein des instances de normalisation, les normes de la série ISO 22002 viennent d'être publiées (en juillet à l'ISO et septembre en version française à l'AFNOR)

La publication de la norme **ISO 22002-100 : 2025** marque une étape majeure dans la structuration des programmes prérequis (PRP) pour la sécurité des aliments. Cette norme, publiée à l'été 2025, pose un cadre général applicable à l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, incluant les aliments pour animaux et les emballages. Elle s'inscrit dans une démarche de modernisation et d'harmonisation des exigences, répondant aux attentes des industriels et des parties prenantes du secteur agroalimentaire.

Une norme socle pour une approche harmonisée :

Jusqu'à présent, les PRP étaient définis dans des normes sectorielles distinctes (ISO/TS 22002-1 à -6). La nouvelle norme **ISO 22002-100 : 2025** vient **unifier les exigences générales** en matière d'hygiène, de conception des installations, de gestion des allergènes, de traçabilité, de défense alimentaire et de lutte contre la fraude. Elle est conçue pour être utilisée **en complément** des normes sectorielles, qui détaillent les exigences spécifiques à chaque domaine.

Cette approche promet :

- Une **meilleure cohérence documentaire**
- Une **formation simplifiée** des équipes,
- Une **auditabilité et une intégration dans les systèmes de management facilitées** grâce à une base commune,

La nouvelle structure de la série ISO 22002 : 2025

La série ISO 22002 : 2025 se compose désormais de **huit documents organisés comme suit** :

Référence	Domaine couvert	Statut	Date de parution
ISO 22002-100 : 2025	Norme générale Exigences générales pour toute la chaîne (aliments, aliments pour animaux, emballages)	Nouveau	Septembre 2025
ISO 22002-1 : 2025 (En attente de reprise dans la collection française)	Fabrication des denrées alimentaires	Révisé	Juillet 2025

NF ISO 22002-2 : 2025	Restauration (catering)	Révisé	Juillet 2025
ISO/TS 22002-3 :2011	Agriculture	Non révisé	Avril 2012
NF ISO 22002-4 : 2025	Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires	Révisé	Juillet 2025
NF ISO 22002-5 : 2025	Transport et stockage	Révisé	Juillet 2025
NF ISO 22002-6 : 2025	Production des aliments pour animaux	Révisé	Juillet 2025
NF ISO 22002-7 : 2025	Commerce de détail et commerce de gros	Nouveau	Juillet 2025

Les normes sectorielles sont désormais **adossées à la norme ISO 22002-100**, qui sert de référence commune. Par exemple, ISO 22002-1 :2025 pour la fabrication alimentaire ne répète plus les exigences générales, mais les complète avec des éléments spécifiques au secteur.

Pourquoi cette révision était nécessaire ?

La révision de la série ISO 22002 répond à plusieurs enjeux :

- **Modernisation des PRP** face aux nouveaux risques (fraude, cybersécurité, durabilité),
- **Alignement avec le Codex Alimentarius : principes généraux d'hygiène révisé en 2023**,
- **Simplification pour les entreprises multisectorielles**,
- **Renforcement de la transparence et de la traçabilité** dans les chaînes complexes.

Elle marque aussi une transition vers une **norme internationale** (ISO) et non plus une spécification technique (ISO/TS), ce qui lui confère une **plus grande légitimité réglementaire et contractuelle**.

Quelles implications pour les industriels ?

La fondation FSSC 22000 a annoncé que les sites certifiés en version 6 doivent toujours se conformer aux exigences de l'ISO 22000 :2018 concernant les PRP, à savoir ceux des versions précédentes de la série ISO/TS 22002-x. (FSSC Updates – 3rd Quarter 2025)

Les entreprises peuvent cependant anticiper la transition car ces normes, et en particulier l'ISO 22002-100 :2025 – Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 100 : exigences applicables à la chaîne d'approvisionnement des denrées alimentaires, des aliments pour animaux et des emballages et l'ISO 22002-1 : 2025 Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – Partie 1 : Fabrication des denrées alimentaires seront logiquement reprises lors du passage à la version 7 du protocole.

Pour les entreprises certifiées ISO 22000 ou FSSC 22000, cette évolution implique :

- Une **analyse d'écart** entre les PRP existants et les nouvelles exigences,

- Une **mise à jour documentaire** (procédures, plans de nettoyage, gestion des fournisseurs et réception des matériaux entrants ...),
- Une formalisation des dispositifs de **prévention des actes malveillants et de la fraude alimentaire**,

Il est recommandé de s'appuyer sur le **chapitre 6.3 de l'ISO 22000 :2018** (Planification des modifications) pour structurer cette transition.

Afin de faciliter cette transition, le CTCPA, au sein du réseau ACTIA Référentiels de qualité, a travaillé sur la mise à jour du tableau comparatif des référentiels. Cette version actualisée sera prochainement accessible sur le site - [Référentiels agro-alimentaires](#) - et intégrera les nouvelles normes en vigueur :

- ISO 22002-100
- ISO 22002-1 et ISO 22002-4

Le CTCPA peut vous accompagner à plusieurs niveaux : diagnostic du système, accompagnement à mise en place du plan d'action, conseil, formation aux nouvelles exigences, expertise, audit blanc...

Vous avez des questions ?
Contactez-nous directement sur contact@ctcpa.org

Le CTCPA en région, toujours un interlocuteur proche de vous !



PARIS - Siège

paris@ctcpa.org

+331 53 91 44 00

AMIENS

amiens@ctcpa.org

+333 22 53 23 00

AVIGNON

avignon@ctcpa.org

+334 90 84 17 09

AUCH

auch@ctcpa.org

+335 62 60 63 63

BEAUVAIS

mnmarissal@ctcpa.org

+333 22 53 23 18

BOURG-EN-BRESSE

bourg@ctcpa.org

+334 74 45 52 35

DIJON

clucet@ctcpa.org

+337 57 08 46 97

MONT-DE-MARSAN

vmoret@ctcpa.org

+336 34 14 49 24

NANTES

nantes@ctcpa.org

+332 40 40 47 41