

**MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE
SCIENTIFIQUE**

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE MANAGEMENT

ENSM. Pôle Universitaire de KOLÉA



MÉMOIRE DE FIN D'ÉTUDE

Master professionnel en management par la qualité

**Contribution à la démarche d'harmonisation
documentaire de la norme ISO 22000 version**

2018

Cas : Semoulerie Amour

Élaboré par :

Mr. Brahim BOUGHRAB

Encadré par :

Dr. Ahlem ZELLAL

Mme. Ratiba CHIBANI

2020 /2021

Résumé

Les entreprises algériennes du secteur agroalimentaire se retrouvent de plus en plus dans l'obligation de se mettre en conformité avec la réglementation nationale et internationale en matière de sécurité des denrées alimentaires.

C'est dans cette logique que nous avons mené le projet de transition à la nouvelle version ISO 22000 au niveau de la Semoulerie Amour, et ce par l'intermédiaire d'un état des lieux afin de connaître le niveau de maturité de l'entreprise par rapport aux nouvelles exigences de la présente norme. Les résultats de cette l'évaluation de l'entreprise AMOUR ont montré un pourcentage de satisfaction de 81%. Cette évaluation indique la présence des éléments encourageants et d'autres défailnants. Ainsi, après ce diagnostic, des recommandations ont été proposées afin d'accroître la conformité par rapport aux nouvelles exigences.

Mots clés : Sécurité des denrées alimentaires ; ISO 22000 ; Semoulerie Amour.

Abstract

The Algerian companies in the agri-food sector are increasingly compelled to comply with national and international food safety regulations. It is in this logic that we have conducted the transition project to the new ISO 22000 version at the level of « Amour Semolina », and this is through a survey in order to determine the maturity level of the company in relation to the new requirements of the current standard. The evaluation results of AMOUR Company have shown 81% of satisfaction. This assessment indicates the presence of both encouraging and failing elements. Therefore, after this diagnosis, recommendations were proposed in order to increase compliance with the new requirements.

Keywords: Food safety; ISO 22000; Amour Semolina

ملخص

تجد الشركات الجزائرية العاملة في قطاع الأغذية الزراعية نفسها مجبرة بشكل متزايد على الامتثال للوائح سالمة المواد الغذائية الوطنية والدولية. وفي هذا الإطار قمنا بقيادة مشروع الانتقال إلى إصدار ISO 22000 الجديد على مستوى وحدة إنتاج السميد عمور ، وذلك من خلال جرد لمعرفة مستوى نضج الشركة مقارنة بالمتطلبات الجديدة لهذا المعيار. وأظهرت نتائج هذا التقييم لشركة عمور نسبة رضا بلغت 81%. يشير هذا التقييم إلى وجود عناصر مشجعة وأوجه قصور أخرى. وبالتالي، بعد هذا التشخيص، تم اقتراح توصيات من أجل زيادة الامتثال للمتطلبات الجديدة.

الكلمات المفتاحية : وحدة إنتاج السميد عمور, سالمة المواد الغذائية , ISO 22000.

REMERCIEMENTS

Tout d'abord, nous tenons à remercier Dieu le tout puissant de nous avoir donné la force et la bénédiction pour accomplir ce modeste travail.

Je tiens à remercier **Madame Chibani**, mon professeur du module système de management intégrée au sein de l'école nationale supérieure de management pour son encadrement, je suis très honoré que vous avez acceptée de superviser ce travail, je suis profondément reconnaissant de m'avoir guidé, conseiller et suivi tout au long ce projet.

Je remercie également ma promotrice **A.Zellal** de m'avoir épaulé tout au long de ce travail.

Je remercie également tous les membres du jury d'avoir accepté de me consacrer le temps pour juger mon travail et évaluer mon mémoire, Merci pour leurs conseils et pour avoir participer activement à ma formation en management par la qualité.

Je tiens à remercier Monsieur **Y. Younsi** le directeur du département qualité de la Semoulerie Amour ainsi qu'à tous les départements qui m'ont permis de découvrir et de mieux comprendre le monde pratique de l'industrie agroalimentaire en générale et le domaine de la qualité dans sa globalité. J'ai beaucoup apprécié leur disponibilité et leur implication.

Mes remerciements vont aussi à toutes les personnes avec qui j'ai eu la chance de collaborer et qui ont su m'accorder du temps et surtout bien m'orienter dans mes recherches. Enfin, mes remerciements s'adressent tout particulièrement à mes parents et à toute ma famille. Vous m'avez toujours apporté tout votre amour et tout votre soutien à chaque instant de la vie.

Table de matière

Résumé	I
Remerciements.....	II
Table des matières.....	III
Liste des tableaux	VII
Liste des figures.....	VIII
Liste des abréviations.....	IX

INTRODUCTION GÉNÉRALE1

CHAPITRE I : SYSTEMES DE MANAGEMENT DE LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES

Section 1 : Généralités sur la qualité et la sécurité des denrées alimentaire

1.1. La Qualité en Industrie Agroalimentaire	8
1.2. Les Composantes de la qualité.....	9
1.3. Notions sur la sécurité des denrées alimentaires	9

Section 2 : Le Système ISO de management des denrées alimentaires

2.2. Le Système de management de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000.....	16
2.3. Objectifs et bénéfices de la mise en place de la norme ISO 22000	24

Section 3 : Contexte réglementaire et normatif propre au secteur de l'agroalimentaire

3.2. La normalisation nationale dans le secteur agroalimentaire.....	27
3.3. Réglementation internationale dans le secteur agroalimentaire : le Codex Alimentarius	29
3.4. Le Comité National du Codex Alimentarius en Algérie.....	32

Chapitre II : Élaboration du système documentaire selon la norme ISO 22000 version 2018

Section 1 : L'analyse comparative entre les deux versions de la norme ISO 22000

1.1. Définition de la norme ISO 22000	37
1.2. Genèse de la norme ISO 22000.....	37
1.3. Présentation de l'ISO/TC 34/SC 17.....	38
1.4. Révision de la norme ISO 22000	38
1.5. Présentation des exigences de la norme ISO 22000 version 2005 et ISO 22000 version 2018.....	39
1.6. Aperçue des changements opérés sur la nouvelle norme de l'ISO 22000 version 2018.....	51

Section 2 : Les informations documentées selon l'ISO 22000 version 2018

2.1.	Qu'est-ce qu'une « information documentée »	61
2.2.	Exigences en matière d'informations documentées selon l'ISO22000 : 2018.....	62
2.3.	Explication du paragraphe 7.5 de l'ISO 22000 : 2018.....	63

CHAPITRE III: HARMONISATION DU SYSTEME DOCUMENTAIRE DE LA SEMOULERIE AMOUR DANS LE CADRE DU PASSAGE DE LA NORME ISO 22000 VERSION 2005 A LA NORME ISO 22000 VERSION 2018

Section 1 : Cadre méthodologique et présentation de l'organisme d'accueil

1.1.	Méthodologie de travail.....	69
1.2.	Présentation de l'organisme d'accueil.....	76

Section 2 : Analyse et évaluation du système documentaire de la SAM

2.1.	Contexte et enjeux du projet de la transition à la norme ISO 22000version 2018.....	81
2.2.	Périmètre de l'étude.....	81
2.3.	Démarche méthodologique	82
2.4.	Préparation du passage de la norme ISO 22000:2005 à l'ISO22000:2018	82

Section 3 : Traduction du passage à l'harmonisation du système documentaire

3.1.	Analyse du système documentaire et préparation du plan d'action.....	89
3.2.	Analyse du manuel des Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires de la SAM	92
3.3.	Analyse des procédures, instructions, et enregistrements	93
3.4.	Établissement de la cartographie des processus de la SAM en tenant compte des exigences de l'ISO 22000 version 2018	95

CONCLUSION GENERALE	105
----------------------------------	------------

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

LES ANNEXES

LISTE DES TABLEAUX

Numéro	Titre	Page
Tableau N°01	La répartition des normes ISO dans le monde l'année 2018	13
Tableau N°02	Étapes d'application du plan HACCP	25
Tableau N°03	Céréales et produits dérivés - Produits de meunerie (Semoule- Farine- blé).	28
Tableau N°03	Directives relatives à l'hygiène alimentaire (Codex Alimentarius)	31
Tableau N°04	Les étapes de révision de la norme ISO 22000	39
Tableau N°05	Les enregistrements obligatoires de la norme ISO 22000	40
Tableau N°06	Les Procédures documentées par la norme ISO 22000	41
Tableau N°07	La différence entre le sommaire des deux versions de la norme ISO 22000	51
Tableau N°08	La différence entre la terminologie des deux versions de la norme ISO 22000	55
Tableau N°09	Les informations documentées exigées par la norme ISO 22000 version 2018	63
Tableau N°10	Tableau de présentation des Parties prenantes interviewées	70
Tableau N°11	Présentation de la Gamme des produits	78
Tableau N°12	Fiche de présentation de la semoulerie Amour	79
Tableau N°13	Les Informations documentées maintenues de la version précédente de la norme ISO 22000 V 2005	83
Tableau N°14	Grille d'évaluation du système SMSDA de la SAM	85
Tableau N°15	Résultats de l'autoévaluation par chapitre de la norme ISO 22000 : 2018	86
Tableau N°16	Codification des documents de la SAM	91
Tableau N°17	Conservation des documents de la SAM	94
Tableau N°18	Formalisation des processus de la SAM	98

LISTE DES FIGURES

Numéro	Titre	Page
Figure N°01	Schéma globale des normes de la sécurité des denrées alimentaire	17
Figure N°02	Communication interactive au sein de la chaîne alimentaire	19
Figure N°03	Boucle d'amélioration PDCA	20
Figure N°04	Illustration du cycle PDCA aux deux niveaux	22
Figure N°05	L'interdépendance entre le CNCA et la commission du Codex Alimentarius	32
Figure N°06	Carte conceptuelle de la norme ISO 22000 version 2005	43
Figure N°07	Présentation des exigences de la norme ISO 22000 version 2018	50
Figure N°08	Cycle PDCA de la norme ISO 22000	56
Figure N°09	Présentation du processus opérationnel selon le PDCA	57
Figure N°10	Les instruments de collecte des données à utiliser	71
Figure N°11	Radar d'autoévaluation du système documentaire de la SAM	86
Figure N°12	Hierarchisation des éléments du système documentaire de la SAM	90
Figure N°13	Cartographie des processus de l'entreprise SAM	99

LISTE DES ABRÉVIATIONS

IFS : International Featured Standard

BRC : British Retail Consortium

PDCA : Planifier, réaliser, vérifier, agir

SMSDA : Système de management de la sécurité des denrées alimentaires

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point

SAM : Semoulerie Amour

IAA : Industries agroalimentaires algériennes

ISO : Organisation internationale de normalisation

OMC : Organisation Mondiale du Commerce

CNCA : Comité National du Codex Alimentarius

FAO: Food And Agriculture Organisation

BPF: Bonne pratique de fabrication

BPH : Bonne pratique

CCP : Critical control point

DLUO : Date limite d'utilisation optimale

PRP : Programme prérequis

PRPo : Programme prérequis opérationnel

SDA : Sécurité des denrées alimentaires

S.W.O.T: Strengths Weaknesses Opportunities Threats

**INTRODUCTION
GÉNÉRALE**

Le marché agroalimentaire connaît de nos jours une rude concurrence entre les différents acteurs de l'industrie agroalimentaire, dans ce contexte il est indispensable pour chacun de trouver des points forts qui pourront distinguer de ces confrères et le faire sortir du lot. Face à cela l'efficacité du contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments est d'une importance considérable non seulement pour protéger la santé et garantir le bien-être des populations, mais aussi pour favoriser le développement économique et améliorer les moyens de subsistance, en favorisant l'accès aux marchés nationaux, régionaux et internationaux.¹

Depuis les années 90, la grande distribution s'est dotée d'un pouvoir d'avoir imposé ses propres référentiels dans le but de favoriser la communication entre les fournisseurs et les clients, en identifiant les dangers potentiels et en définissant les mesures à mettre en œuvre pour les maîtriser lorsqu'ils surviennent. Parmi ces référentiels on cite d'abord: BRC (British Retail Consortium) et IFS (International Featured Standard). Ceux-ci qui se caractérisent par une certaine ressemblance mettant en avant des exigences de moyens et de résultats.

Ensuite nous trouvons le référentiel d'ISO 22000 (Organisation internationale de normalisation) qui diffère des précédents. En effet, celui-ci s'adapte à chaque entreprise en imposant une obligation de résultat et non de moyens. Le référentiel de la norme de l'ISO nécessite une approche de système de management appuyée sur le respect de la réglementation et des exigences clients, de plus elle reconnaît l'utilisation des guides de bonnes pratiques élaborés par les interprofessions ou les entreprises, malgré cette divergence, l'objectif de ces standards reste le même : la Sécurité des denrées alimentaires remises au consommateur.²

La norme ISO 22000 définit une série d'exigences concernant la mise en place d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dans un organisme quel que soit sa taille et son secteur d'activité. Elle constitue un socle pour s'assurer que les besoins de ses clients sont bien pris en compte et qu'on sait y répondre de manière adaptée et pérenne. Elle aborde les principes reconnus comme étant essentiels pour garantir la sécurité des denrées alimentaires, parmi ses principes :

¹ FAO, OMS, (2003). *Garantir la sécurité sanitaire et qualité des aliments: Directive pour les renforcements des systèmes nationaux de contrôle alimentaires*, étude FAO: Alimentaire et nutrition.

² Geoffroy, (2006). *Comparaison des référentiels*. BRC-IFS-ISO22000.P25

Les bonnes pratiques qui s'appellent les programmes prérequis (PRP), la méthode HACCP, la communication interactive, le management du système.³

En Algérie, Les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute source de contamination ou altération susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine c'est pour cela que l'état Algérie a mis en œuvre un cadre réglementaire très minutieux afin de réglementer ce domaine, il existe plusieurs décrets exécutifs qui parlent à propos de la sécurité des denrées alimentaires parmi eux il y'a loi n° 09-03 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraude et récemment L'arrêté interministériel du 15 Rabie Ethani 1442 correspondant au 1er décembre 2020 fixant les conditions et les modalités de validation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).⁴

D'après les actions de recherches menées en rapport aux activités des entreprises Algériennes dans le secteur agroalimentaire, nous avons retenu que certains font manifestement face aux preuves de maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires afin d'éviter les conséquences négatives sur la santé publique. Parmi ces activités, nous trouvons celle de la Semoulerie qui a connu une large progression dans le pays depuis les années millénaires.

Dans le but de cerner notre étude, nous avons retenu le Groupe de Semoulerie Amour qui fait partie des sociétés ambitieuses et compétitives visant toujours le progrès et l'amélioration dans le domaine d'agroalimentaire. C'est d'ailleurs dans cette logique que nous nous sommes trouvés face à un besoin de caractériser l'ancienne version de la norme de sécurité des denrées alimentaires ISO 22000 à celle de la nouvelle version. Cependant, en se basant sur l'examen effectué auprès du Groupe de semoulerie Amour allié aux

³ BOOUTOU (2019). *Le Kit du responsable qualité en agroalimentaire*, 1er Edition, éditeur AFNOR.

⁴ JORA N°07, Arrêté interministériel du 17 Joumada Ethania 1442 correspondant au Correspondant au 31 janvier 2021 fixant les conditions et les modalités de validation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

résultats de la revue littérature en théorie nous allons tenter de répondre à la question principale :

Quelles sont les conditions de la réussite de l'appropriation de la nouvelle version de la norme ISO 22000 version 2018 par le personnel de la Semoulerie Amour ?

Compte tenu du caractère relatif au contrôle de la sécurité alimentaire et en vue de répondre à la problématique principale de notre étude, le raisonnement adopté consiste à relever les sous questions suivantes :

- La démarche de transition de la norme ISO 22000 nouvelle version est-elle concevable ?
- Comment la Semoulerie Amour procédera-t-elle au passage de l'ancienne version de la norme ISO 22000 à la nouvelle version de la norme ISO 22000 ?
- Quelle est la documentation nécessaire pour la mise en place du système management de la denrée alimentaire ?

Plus étalé, l'objectif spécifique de cette étude est d'acquérir une connaissance approfondie sur le système de management de la sécurité des denrées alimentaire implémenté au sein de l'entreprise Semoulerie Amour et de comprendre les principales étapes de la transition de cette entreprise à la nouvelle norme ISO 22000 et enfin d'évaluer cette transition.

Hypothèses de l'étude

Afin de mener notre étude et répondre aux interrogations énoncées, nous avons émis trois hypothèses :

Hypothèse 1 : La démarche de transition est concevable.

Hypothèse 2 : La Semoulerie Amour possède est dotée d'un certain savoir-faire qui lui confère une certaine maturité en ayant les moyens et les outils pour assurer le passage de l'ancienne norme ISO 22000 à la nouvelle norme ISO 22000.

Hypothèse 3 : La nouvelle version de la norme ISO 22000 disposera de nouvelles informations à la Semoulerie Amour qui entraîne le bon fonctionnement de son système dans le but d'une amélioration à caractère permanent de l'entreprise.

Plan du Mémoire

Après l'introduction générale le manuscrit sera structuré en trois chapitres :

Le premier chapitre traite les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires. Il est divisé en trois sections, la première section présente un aperçu global sur la qualité et la sécurité des denrées alimentaires. La deuxième section traitera les systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. La troisième section explore le contexte réglementaire et normatif dans le secteur d'agroalimentaire.

Le deuxième chapitre s'étale quant à lui en trois deux sections, la première section est l'objet d'une analyse comparative entre l'ancienne version et la nouvelle version de la norme ISO 22000. La seconde section traite l'élaboration du système documentaire selon les exigences de la nouvelle norme de l'ISO 22000.

Le troisième chapitre est une illustration du cas pratique à savoir l'harmonisation documentaire au niveau de la Semoulerie Amour selon la nouvelle version de la norme ISO 22000 voire, la version 2018, qui comporte trois sections la première reprend toute la méthodologie employé dans notre étude, la deuxième section Analyse et évaluation du système documentaire de la SAM en s'appuyant sur un diagnostic, et enfin la troisième section qui va être la traduction du système documentaire selon les exigences ISO 22000 version 2018 sur la SAM.

Chapitre I

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

*« L'homme et la sécurité doivent constituer la première
préoccupation de toute aventure technologique. »*

Albert Einstein.

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

L'importance du développement industriel en industrie agroalimentaire de ces dernières décennies est à l'origine de l'avènement de la qualité et la sécurité des denrées alimentaires qui occupe aujourd'hui une place à part entière dans les acteurs du domaine agroalimentaire.

Cette importance est universellement reconnue se situe maintenant au cœur des dernières théories managériales. Après avoir défini le concept de qualité et la sécurité des denrées alimentaires et retracer leurs évolutions au cours du temps, nous chercherons, dans un premier temps, à comprendre l'historique du système de management de la sécurité des denrées alimentaires qu'il est mis en œuvre aujourd'hui dans de nombreuses entreprises, ce chapitre va illustrer les notions abordées dans la première partie, qui se veut plus générale.

Nous étudierons, en effet, la norme ISO 22000 qui est le socle des normes des systèmes de management des denrées alimentaires en passant par le contexte réglementaire et normative de cette dernière.

Section 1 : Aperçu global sur la qualité et la sécurité des denrées alimentaire

Dans cette première section nous commençons par des généralités sur la qualité et la sécurité des denrées alimentaires afin de comprendre les ficelles du domaine de l'agroalimentaire.

1.1. La Qualité en Industrie Agroalimentaire

Chacun peut comprendre intuitivement ce qu'est la qualité en industrie agroalimentaire mais reste toutefois incapable d'en donner une définition précise c'est pour cela nous allons tenter à l'aide de certaines définitions de la littérature de comprendre le lien entre la qualité et la sécurité des denrées alimentaire :

JURAN (1988) définit la qualité comme étant l'aptitude d'un produit à l'usage auquel l'utilisateur destine le produit.⁵ Certains élargissent la définition pour dire qu'un produit est de qualité s'il satisfait les exigences du client en matières de caractéristiques techniques, de délais et de coûts, Ces trois éléments constituent la qualité c'est-à-dire, la conformité aux besoins.⁶

La définition officielle de la qualité apportée par l'ISO 8402 (**MATHIEU S., DEL CERRO C., NOTIS M-H., 1996**) se veut plus générale et se définit comme l'ensemble des caractéristiques d'une entité qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites.⁷

Nous remarquons que, dans ces dernières définitions, la qualité est située par rapport à l'utilisateur qui, le plus souvent, n'est pas unique : en effet, un même produit peut avoir selon **MULTON J-L** et **DAVENAS J** plusieurs utilisateurs simultanés : [...] par exemple des fruits qui peuvent être destinés à la conserve, à la confiserie, ou à la vente en frais. Ou encore plusieurs utilisateurs successifs, comme dans le cas de l'animal d'élevage dont les utilisateurs seront l'abattoir, le grossiste, le boucher, l'industriel, et le consommateur.⁸

⁵ Joseph Moser Juran, *Quality Control Handbook*, McGraw-Hill, 4e édition, 1988, P.1774.

⁶ Hersan, *Vade-mecum assurance qualité*, Lavoisier Tec & Doc, 3e édition, 1999, P. 259.

⁷ Mathieu, Del Cerro C., Notis M-H. *Gérer et assurer la qualité*. AFNOR, 6e édition, 1996, p. 703

⁸ Multon J-L, Davenas J., 1. *Qu'est-ce que la qualité d'un produit alimentaire et quels en sont les opérateurs ?* in : MULTON J-L, ARTHAUD J-F, SOROSTE A., *La qualité des produits alimentaires*, Tec & Doc, 2e édition, 1994, 753 p.) 5-7 p.

1.2. Les Composantes de la qualité

D'après **Multon (1994)**⁹, la qualité alimentaire peut se décliner en trois éléments : La qualité hygiénique, la qualité nutritionnelle et la qualité organoleptique.

Le terme de qualité technologique peut être assimilé à des qualités d'usage qui s'adressent à un consommateur intermédiaire appartenant à la transformation ou à la distribution.

- La qualité hygiénique: La non-toxicité de l'aliment, celui-ci ne doit contenir aucun élément toxique à des doses jugées dangereuses pour le consommateur.
- La qualité nutritionnelle: C'est l'aptitude de l'aliment à bien nourrir d'un point de vue quantitatif et qualitatif.
- La qualité organoleptique: Il est difficile de satisfaire tout le monde, l'industriel doit donc cibler son marché pour le produit et déterminer le standard de qualité sensorielle qui lui correspond (**Multon, 1994**).

La qualité prend une dimension économique. (**Multon J-L & Davenas J., 1994**). La politique de la qualité devient une véritable stratégie de l'entreprise. Il ne s'agit pas en effet, de chercher à satisfaire les besoins de n'importe quel utilisateur, de n'importe quelle façon. L'entreprise, cible sa clientèle, détermine ses moyens : elle fait des choix qui conditionneront son attitude et sa position sur le marché.

1.3. Notions sur la sécurité des denrées alimentaires

1.3.1. Définition de la sécurité des denrées alimentaires

- La sécurité des aliments est l'assurance que les aliments ne causeront pas de dommages aux consommateurs elle fait référence à la confiance en soi et à l'attitude calme de ces derniers.
- La sécurité des aliments et la sécurité sanitaire des aliments sont deux termes utilisés pour exprimer la même chose. Si on a parfois recours à l'utilisation du deuxième terme (sécurité sanitaire des aliments), c'est juste pour marquer la différence entre « sécurité des aliments et la sécurité alimentaire.

⁹ Multon J-L, Davenas J., 1. *Qu'est-ce que la qualité d'un produit alimentaire et quels en sont les opérateurs ?* in : MULTON J-L, ARTHAUD J-F, SOROSTE A., La qualité des produits alimentaires, Tec & Doc, 2e édition, 1994, 753 p.) 8-11 p

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

1.3.2. Notions Fondamentales de la sécurité des denrées alimentaires

D'une manière générale, un danger est disposé par un objet ou une personne qui menace la sécurité ou l'existence de quelqu'un ou de quelque chose. Restreint au domaine de la sécurité des aliments, le danger est défini comme étant un agent biologique, chimique ou physique présent dans une denrée alimentaire pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé (**ISO 22000 : 2005**).

Un danger dans le domaine alimentaire se caractérise par :

- 1/ Sa nature : agent biologique, chimique ou physique ;
- 2/ Sa fréquence d'apparition : celle de sa présence dans l'aliment (données obtenues par des statistiques) ;
- 3/ La gravité de ses conséquences sur la santé (ses manifestations).

Cette dernière traduit sa capacité à entraîner un effet néfaste sur la santé. Généralement, la morbidité et la mortalité sont deux indicateurs qui sont utilisés pour caractériser objectivement les manifestations d'un danger. Néanmoins, la médiatisation des manifestations et les rumeurs sont aussi des facteurs qui amplifient la gravité d'un danger sans qu'ils soient basés sur des raisons solides.

Le risque, souvent confondu avec le danger, représente la probabilité qu'un événement contraire survienne pendant une période définie (**Amrouche, 2010**).¹⁰

¹⁰ AMROUCHE, 2010. (Page consultée le 10 mars 2021) Sécurité sanitaire des aliments génie alimentaire. <http://geniealimentaire.com/spip.php?article28>.

1.3.3. Référentiels sur la sécurité des denrées alimentaire

A) IFS : International Featured Standard

IFS est un référentiel d'audit des fournisseurs d'aliments à marques de distributeurs. International Food Standard est imposé par de nombreux distributeurs, en France et en Allemagne (ex. Carrefour).¹¹

International Food Standard (IFS) (= Norme Internationale pour les Aliments) été défini en 2003 par les représentants du commerce de détail de produits alimentaires européen, L'IFS sert à l'examen et à la certification des systèmes pour garantir la sécurité des aliments et la qualité de la production des aliments.

B) BRC : British Retail Consortium

BRC est un référentiel anglais, voisin de l'IFS et nommé maintenant "Norme mondiale du BRC aliments". Imposée aux fournisseurs par certains distributeurs qui préfère BRC à IFS.¹²

British Retail Consortium impose l'adoption du HACCP, un système de gestion de la qualité efficace, le contrôle des normes sur l'environnement de l'usine, les produits, les procédés, le personnel sachant que les procédures d'attribution du BRC sont proches de l'IFS.

C) La Norme ISO 22000

ISO 22000 définit les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dont la conformité à la norme peut être certifiée. Elle explique les moyens qu'un organisme doit mettre en œuvre pour démontrer son aptitude à maîtriser les risques qui menacent la sécurité des denrées alimentaires, afin de garantir que toute denrée alimentaire est sûre. Elle peut être utilisée partout dans l'organisme, indépendamment de sa taille et de sa position dans la chaîne alimentaire (ISO22000, 2005)¹³

¹¹ Geoffroy, (2006). *Comparaison des référentiels BRC-IFS-ISO22000*.p25

¹² BRC créé en 1992, est un syndicat professionnel d'entreprises dans le commerce de détail britanniques.

¹³ISO22000:2005 (Page consultée le 10 mars 2021) Site de l'ISO [données en ligne].
<https://www.iso.org/fr/standard/35466.html>.

Section 2 : Le Système ISO de management des denrées alimentaires

2.1. Présentation de l'ISO

2.1.1. Aperçu sur l'ISO

L'ISO est une organisation non gouvernementale composée de membres qui sont les organismes nationaux de normalisation réparties en 165 pays, L'ISO a élaboré plus de 23833 normes internationales couvrant pratiquement tous les aspects des technologies et de la production. Ces membres jouent un rôle essentiel dans le mode de fonctionnement, par l'intermédiaire des réunions qui sont planifiées une fois par an pour une Assemblée générale qui décide de nos objectifs stratégiques. Le Secrétariat central à Genève, Suisse, coordonne le système et les activités courantes de L'organisation dans son ensemble et ces activités sont menées sous la direction du Secrétaire général. ¹⁴

2.1.2. Les membres de l'ISO

Les membres de l'ISO sont les organisations de normalisation leaders dans leur pays, à raison d'un membre par pays chaque membre représentant l'ISO dans son propre pays. Il existe trois catégories de membres, avec différents niveaux d'accès et d'influence dans le système ISO. Ainsi, chacun y a sa place, et ils tiennent compte des besoins et des capacités des différents membres qui sont répartis comme ceci :

- Les comités membres (122 membres) sont membres à part entière, quelle que soit l'ampleur ou la force économique du pays concerné. Ils disposent chacun d'une voix. Les comités membres influencent les travaux de normalisation et les stratégies ISO, ils sont habilités à participer avec plein droit de vote à toutes les réunions techniques et politiques de l'ISO ;
- Les membres correspondants (39 membres), qui versent des cotisations de membre réduites, ont le droit de participer en qualité d'observateurs, sans droit de vote, à tout organe de politique ou à tout organe technique ;
- Les membres abonnés (4 membres), qui sont des instituts de pays à économie très limitée qui souhaitent rester en contact avec la normalisation internationale sont tenus informés des activités de l'ISO mais ne peuvent y participer. Ils ne sont pas autorisés à vendre les normes internationales ISO ni à les adopter en tant que normes nationales (ISO, 2018).

¹⁴ L'ISO (consulté le 24 mars à 11.20h) site de l'organisation internationale de normalisation, [données en ligne], <https://www.iso.org/fr/about-us.html>

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

2.1.3. Comité Technique de l'ISO

L'ISO a constitué des groupes d'experts qui représentent tous les secteurs possibles et imaginables, allant des savons aux engins spatiaux, il existe ainsi plus de 333 comités techniques (TC) couvrant 254 secteurs. Le premier comité technique créé en 1947, portant sur les filetages. Plus récemment, le TC 333 a été créé pour normaliser les matériaux de références.¹⁵

2.1.4. Les normes de l'ISO

Les Normes internationales élaborées par l'ISO représentent un réservoir de savoir-faire technologique et de spécifications liées aux produits, aux performances, à la qualité, à la sécurité et à l'environnement. Parmi ces normes on distingue :

- ISO 9001:2015 Système de management qualité -- Exigences
- ISO 14001:2015 Système de management de l'environnement – Exigences
- ISO/IEC 27001:2013 Technologies de l'information -- Techniques de sécurité -- Systèmes de management de la sécurité de l'information Exigences
- ISO 22000:2018 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires -- Exigences
- ISO 45001:2018 Systèmes de management de la santé et de la sécurité au travail -- Exigences et lignes directrices pour leur utilisation
- ISO 37001:2016 Systèmes de management anti-corruption -- Exigences et recommandations de mise en œuvre
- ISO 50001:2018 Systèmes de management de l'énergie — Exigences et recommandations pour la mise en œuvre

Tableau N° 01 -- La répartition des normes ISO dans le monde pour l'année 2018

Normes ISO	Nombre total de certificats	Nombre total de sites
ISO 9001 version 2015	878664	1180965
ISO 14001 version 2015	307059	447547
ISO/IEC 27001:2013	31910	59934
ISO 22000 version 2018	32120	36105
ISO 45001 version 2018	11952	14607
ISO 50001 version 2018	18059	46770

Source : Statistique ISO, 2018

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

Les normes ISO 9001, systèmes de management de la qualité et ISO 14001, systèmes de management environnemental sont les plus populaires avec respectivement 878664 et 307059 certificats délivrés dans le monde

32120 certificats ont été délivré pour la norme ISO 22000 en matière de management de la sécurité des denrées alimentaire ce qui représente seulement 36105 le nombre total des sites dans le monde entier. De sa part l'Algérie compte 6 entreprises sur 6 sites certifiées en ISO 22000.

2.1.5. Les normes applicables à l'organisme d'accueil

Sur un total de plus de 23833 normes internationales et publications associées, en tout domaine confondu, l'ISO a publié plus 903 de normes relatives au secteur alimentaire couvrant la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation, ainsi que des moyens de reproduction animaux et végétaux, notamment, mais non limité à, la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essais et d'analyse, les spécifications des produits, le management de la sécurité des aliments pour l'alimentation humaine et animale et le management de la qualité, et les exigences concernant l'emballage, l'entreposage et le transport.

La majorité de ces normes alimentaire sont représentée par le comité ISO/TC 34 qui été créé en 1947, il est l'un des plus anciens, avec ses nombreux sous-comités, il couvre tous les domaines des produits alimentaires et constitué de 68 membres et 73 observateurs, ce comité technique est composé en plusieurs sous-comité technique, chacun traite un produit alimentaire bien définis dont ¹⁶ :

- **ISO/TC 34/SC 4, Céréales et légumineuses (Voir Annexe A) :** Ce comité technique a publié plus de 63 normes sur les céréales et les légumineuses, portant sur la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essai et d'analyse, les spécifications des produits et les exigences relatives à l'emballage, au stockage et au transport.

¹⁵Comités techniques de l'ISO (consulté le 24 mars à 11.30h) site de l'organisation internationale de normalisation, [données en ligne], <https://www.iso.org/fr/technical-committees.html>.

¹⁶ Comité technique de l'ISO/TC 34 Produits alimentaire (consulté le 24 mars à 11.30h) site de l'organisation internationale de normalisation, [données en ligne], <https://www.iso.org/fr/committee/47858.htm>.

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

- **ISO/TC 34/SC 4, Céréales et légumineuses (Voir Annexe A) :** Ce comité technique a publié plus de 63 normes sur les céréales et les légumineuses, portant sur la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essai et d'analyse, les spécifications des produits et les exigences relatives à l'emballage, au stockage et au transport.

- **ISO/TC 34/SC 9 Microbiologie :** Ce comité a élaboré plus de 89 normes qui sont destinées à l'analyse microbiologique de la chaîne alimentaire, du stade de production primaire aux produits pour l'alimentation humaine et animale, y compris l'environnement de la production et de la manutention des produits alimentaires.

- **ISO/TC 34/SC 17 Management de la sécurité des denrées alimentaires (Annexe B) :** il est destiné à la Normalisation dans le domaine des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires, couvrant la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation, les produits destinés à l'alimentation humaine et animale, ainsi que les moyens de reproduction animaux et végétaux, il s'agit de la famille ISO 22000 qui comprend des normes visant spécifiquement la restauration, la fabrication des denrées alimentaires, l'agriculture, les emballages destinés aux denrées alimentaires, et la production d'aliments pour animaux.¹⁷

¹⁷ Plus de détails en Annexe « B ».

2.2. Le Système de management de la sécurité des denrées alimentaires ISO 22000

Un document de la série **ISO 22000** définit les exigences pour les organismes qui réalisent l'audit et la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA). Son élaboration a été appuyée par un consensus international d'experts des gouvernements et de l'industrie.¹⁸

Cette norme a été élaboré par le comité technique **ISO/TC 34 qui a été créé en 2009**, sous-comité SC 17, qui se charge du domaine de normalisation des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires, couvrant la chaîne alimentaire, de la production primaire à la consommation et des produits destinés à l'alimentation humaine et animale, ainsi que les moyens de reproduction animaux et végétaux sachant que cette édition du SMSDA de 2018 annule et remplace la première édition 2005, cette dernière a fait l'objet d'une révision technique par le biais de l'adoption d'une structure révisée.¹⁹

2.2.1. La Famille de l'ISO22000

La famille ISO22000 est représentée sous la forme « d'une ligne de produit » conçue pour guider les organismes de la chaîne alimentaire tout au long de leur projet de mise en œuvre d'un système de management. Elle est constituée de plusieurs documents de bases²⁰:

- **L'ISO 22000 : 2018 Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire** « Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires » ;

¹⁸ Norme ISO 22000 : 2018 (système management des denrées alimentaire – exigence pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire).

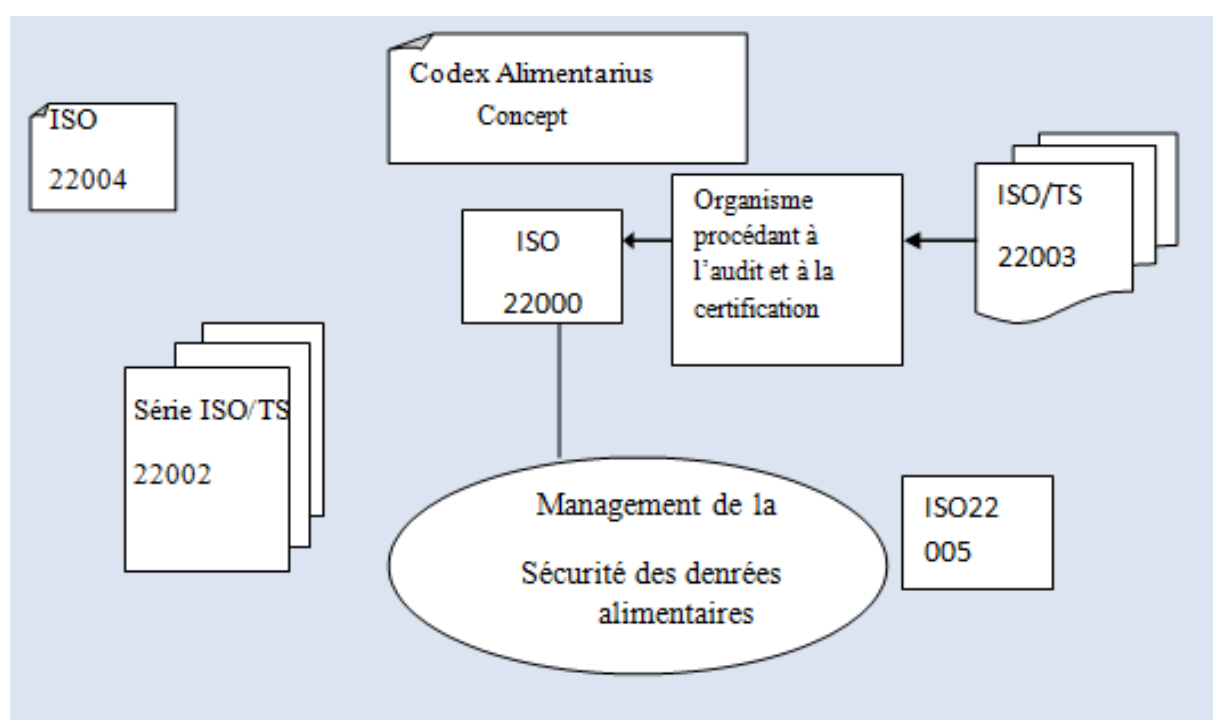
¹⁹ Norme ISO 22000, (2018), *Système management des denrées alimentaire – exigence pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*.

²⁰ Geoffroy, (2006). *Comparaison des référentiels BRC-IFS-ISO22000*.p25

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

- **L'ISO/TS 22004 : 2014 - Recommandation pour l'application**, Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires- fournit des recommandations et pour l'application de l'ISO 22000 : 2005 ;
- **L'ISO/TS 22003 : 2007 - Exigences pour la certification** définit les règles applicables à l'audit et à la certification d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires(SMSDA), conforme aux exigences de l'ISO 22000 ;
- **L'ISO 22005 : 2007 - Traçabilité de la chaîne alimentaire**, concerne les principes généraux et exigences fondamentales pour la traçabilité s'appliquant à la conception et à la mise en œuvre d'un système de traçabilité de la chaîne alimentaire ;
- **L'ISO22006:2009 – Système de management de la qualité** concerne les systèmes de management de la qualité - Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001:2008 pour la production des récoltes.

Figure N° 01 -- Schéma globale des normes de la sécurité des denrées alimentaire.



Source : élaboré par nous-mêmes.

2.2.2. Les Principes de l'ISO 22000

La norme **ISO 22000 version 2018** utilise l'approche processus et l'approche risque autour du cycle PDCA (Allata S., Valero A., Benhadja L, 2017).²¹

L'approche processus est une méthode visant à décomposer les activités étape par étape pour en étudier le fonctionnement et leurs interactions afin d'améliorer l'organisation de l'entreprise. Le cycle PDCA permet d'organiser et de s'assurer que les processus mises en œuvre sont dotés de ressources adéquates et de gérer de manière appropriée avec la détermination des opportunités d'amélioration.

L'orientation de cette norme par rapport à l'approche risque va permettre aux organismes de déterminer les facteurs susceptible à impacter et à provoquer une déviation des processus qui en découlent du système de management des denrées alimentaires par rapport aux résultats attendus, et de mettre en place des mesures de maîtrise afin de prévenir ou de limiter les effets négatifs.

La sécurité des denrées alimentaires inclut non seulement la présence de dangers liés aux aliments au moment de leur consommation mais aussi les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires peuvent survenir à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire, il est donc essentiel de maîtriser de façon adéquate l'intégralité de cette chaîne.

Le document fourni par **ISO 22000 version 2018** qui spécifie les exigences d'un SMSDA comprenant les éléments suivants, généralement reconnus comme essentiels²² :

- Communication interactive;
- Approches processus;
- Programmes prérequis;
- Principes d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

²¹ Allata S., Valero A., Benhadja L., (2017). Implementation of traceability and food safety systems (HACCP) under the ISO 22000:2005 standard in North Africa: The case study of an ice cream company in Algeria. *Food Control*, 79, 239-253.

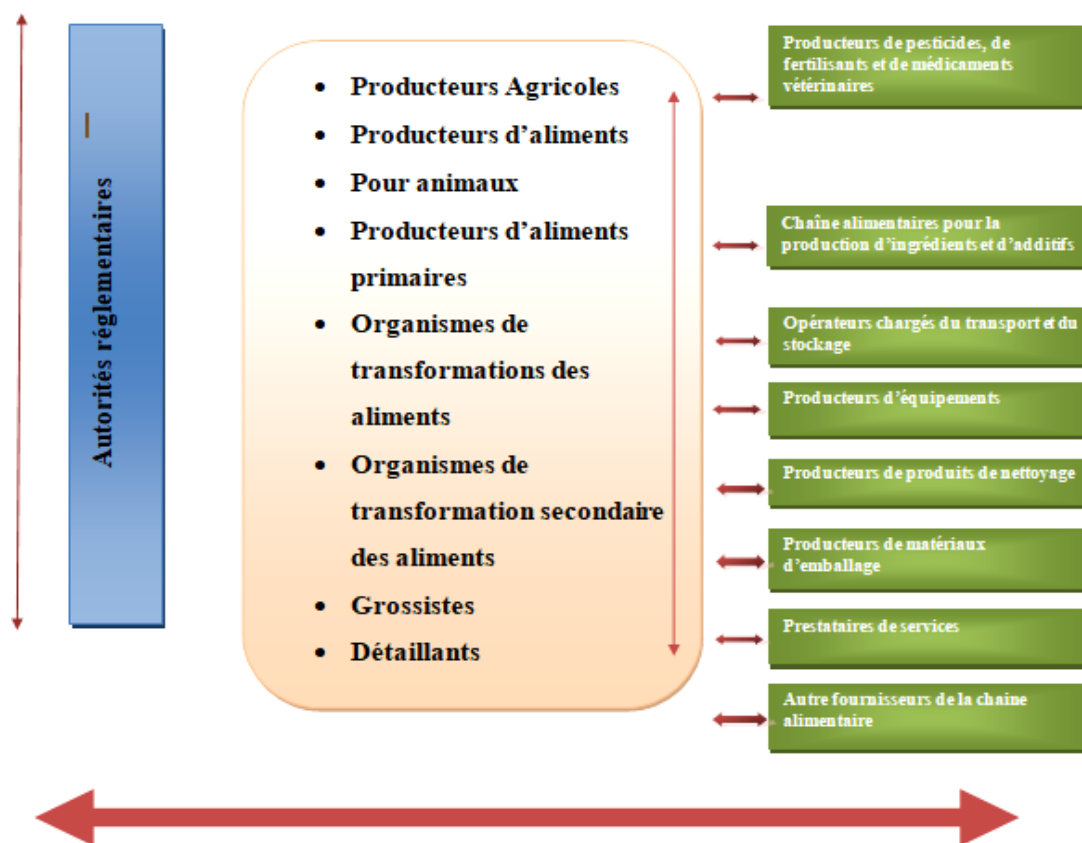
²² Chen H., Liu S., Chen Y., Chen C., Yang H., Chen Y., (2019). *Food safety management systems based on ISO 22000:2018 methodology of hazard analysis compared to ISO 22000:2005*. Accreditation and Quality Assurance, p25, p23-27, p54.

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

❖ **Communication interactive**

Une communication interactive entre les différents acteurs est indispensable tout au long la chaîne afin de garantir que tous les dangers pertinents liés à la sécurité des denrées alimentaires sont identifiés et correctement maîtrisés à chaque étape. Ceci implique une communication des besoins de l’organisme aux organismes qui sont situés en amont et en aval dans la chaîne. La communication avec les clients et les fournisseurs est basée sur l’information générée par une analyse systématique des dangers, qui aidera également à étudier la faisabilité, la nécessité et l’impact sur le produit final ainsi qu’au produit final des exigences des clients. La norme exigera qu’une telle communication soit planifiée et tenue à jour.²³

Figure N° 02 -- Communication interactive au sein de la chaîne alimentaire.



Source : Jacob Faergemand et Dorte Jespersen, *ISO Management Systems*, Septembre-octobre (2004).4p.

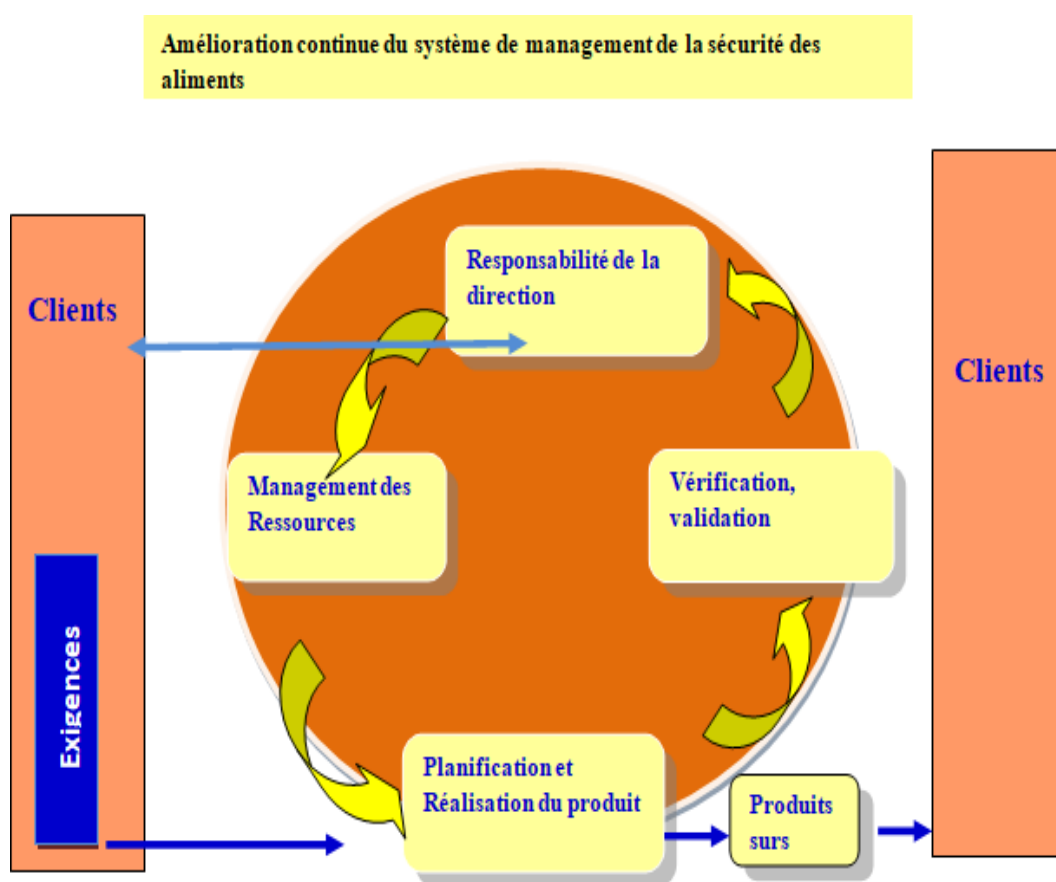
²³ Jacob Faergemand, Dortejespersen, 2004, la norme iso 22000 garantira l’intégrité de la chaîne logistique alimentaire 4p, 25.

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

❖ **Approche processus**

Dans le but de favoriser la production de produits et services sûrs tout en satisfaisant aux exigences applicables. La norme incite à employer l'approche processus afin de Comprendre et piloter les processus en interaction comme un système de management car cette dernière va contribuer à l'efficacité et l'efficience de l'organisme pour atteindre les résultats escomptés.

Figure N° 03 — Boucle d'amélioration PDCA.



Source : Boutou Olivier (2008). *De l'HACCP à l'iso 22000*. 2^{ème} édition. Paris édition AFNOR 340.

Il est essentiel que le rôle et la place de l'organisme au sein de la chaîne alimentaire soient clairement identifiés, afin d'assurer une communication interactive efficace à tous les niveaux de la chaîne alimentaire.

²⁴ Norme ISO 22000 : 2018 (système management des denrées alimentaire – exigence pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire).

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

- **Planifier (Plan) :** établir les objectifs du système et ses processus, fournir les ressources nécessaires pour obtenir les résultats, et identifier et traiter les risques et opportunités.
- **Réaliser (Do) :** mettre en œuvre ce qui a été planifié.
- **Vérifier (Check) :** surveiller et (le cas échéant) mesurer les processus et les produits et services qui en résultent, analyser et évaluer les informations et les données issues des activités de surveillance, de mesure et de vérification, et rendre compte des résultats.
- **Agir (Act) :** entreprendre les actions pour améliorer les performances, en tant que besoin

i. La réflexion fondée sur les risques

Par définition, le risque est l'effet de l'incertitude et une telle incertitude peut avoir des effets positifs ou négatifs. Une réflexion fondée sur les risques est essentielle à l'obtention d'un SMSDA efficace. Cette réflexion est abordée à deux niveaux, organisationnel et opérationnel.²⁵

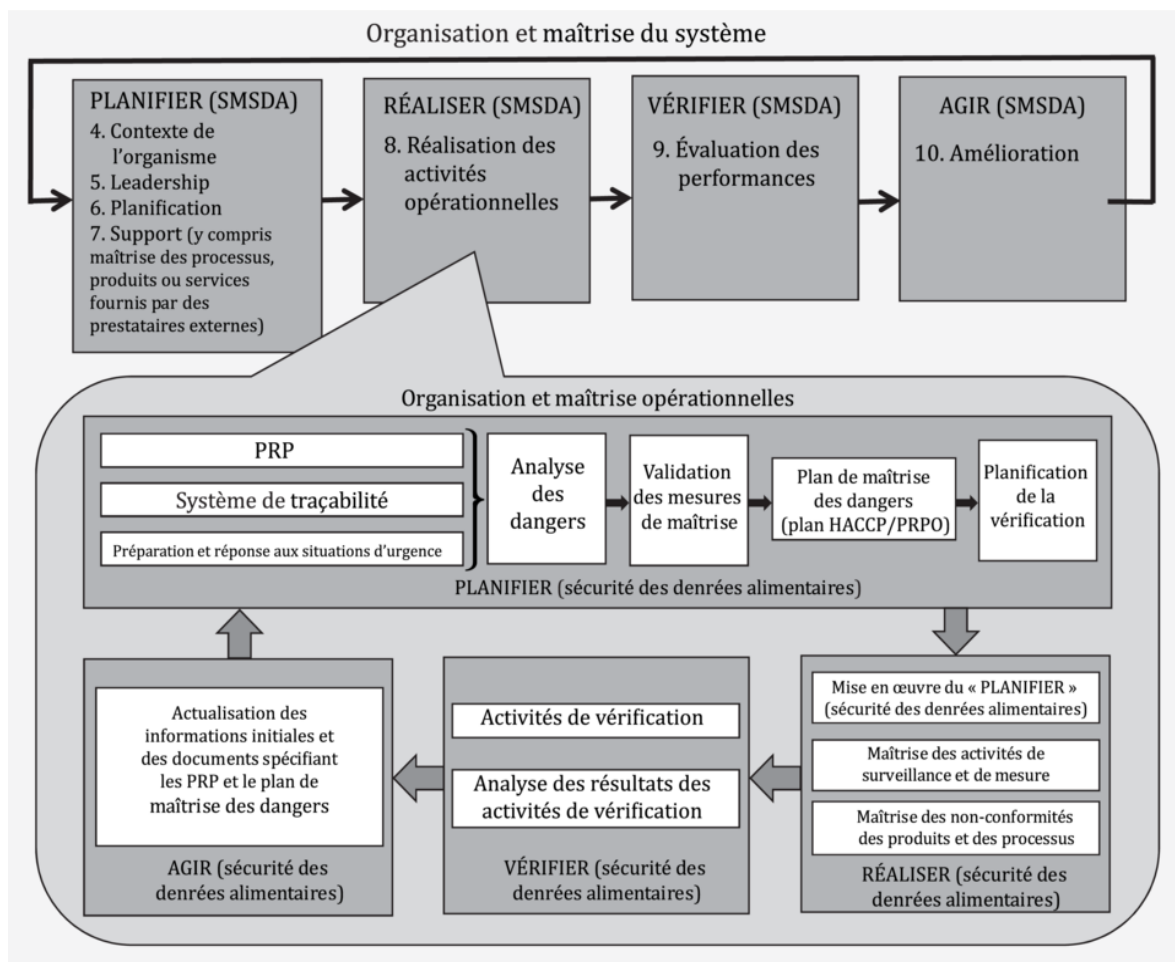
ii. Analyse des dangers dans les Processus opérationnels

Le concept de la réflexion fondée sur les risques, qui est basé sur les principes HACCP au niveau opérationnel, les étapes suivantes dans l'HACCP peuvent être considérées comme les mesures nécessaires pour prévenir les dangers ou réduire les dangers à des niveaux acceptables afin de garantir que la denrée alimentaire soit sûre au moment de sa consommation (ISO 2018)

²⁵ Idem.

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

Figure N° 04 -- Illustration du cycle PDCA aux deux niveaux



Source : ISO22000 version 2018

❖ Les programmes Prérequis

Selon ISO 22000:2005, les Programme prérequis (PRP) sont des conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.²⁶

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

Les exigences des programmes préalables correspondent à des pratiques qui sont : « les bonnes pratiques de fabrication » (BPF) et « les bonnes pratiques d'hygiène » (BPH) (Dupuis et al, 2002) ²⁷.

- i) **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :** Mesures et conditions fondamentales appliquées à chaque étape de la chaîne alimentaire pour fournir des aliments sûrs et salubres.²⁸
 - ii) **Les Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) :** De manière générale, il est requis que les lieux de fabrication soient propres et que les équipements soient maintenus en bon état. ²⁹
- ❖ **Principes d'analyse des risques et points critiques pour leur maîtrise (HACCP)**

L'HACCP est l'abréviation de « **Hazard Analysis Critical Control Point** » qui signifie l'analyse des dangers et de points critiques pour leur maîtrise. C'est un outil qui aide les entreprises à identifier tous les dangers relatifs à la sécurité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne de production et à prendre des mesures afin de les maîtriser. Sa réalisation repose sur 12 étapes dont 7 principes ³⁰ (Voir le tableau N° 01).

²⁶ Amrouche, 2010.(Page consultée le 10 mars 2021) Sécurité sanitaire des aliments génie alimentaire. <http://geniealimentaire.com/spip.php?article28>

²⁷ Dupuis et al .2002. *Hygiène et sécurité dans l'industrie laitière*, p526, 573, dans « *Science et technologie du lait* », Coordinateur : CAROLE L. V., Ed. Polytechnique, Québec, Canada, 600 pages.

²⁸ Codex Alimentarius. 1997. Système d'analyse des risques-point critiques pour leur maîtrise(HACCP) et directive concernant son application. Rév. (1997).Ed. FAO/OMS.

²⁹ Idem.

³⁰ Bland Didier, 2009, « *ISO 22000, HACCP et sécurité des aliments, recommandation, outils FAQ et retours de terrain* », 2e édition AFNOR, Paris. 234P.

2.3. Objectifs et bénéfices de la mise en place de la norme ISO 22000

2.3.1. Objectifs de la norme

L'ISO 22000 définit des exigences pour permettre à un organisme de ³¹:

- Planifier, mettre en place, exploiter, maintenir et mettre à jour un système de management de la sécurité des denrées alimentaires qui fournit des produits sûrs pour le consommateur;
- Prouver la conformité avec les exigences légales et réglementaires applicables en matière d'hygiène des aliments ;
- Évaluer et améliorer la satisfaction du client ;
- Développer une communication efficace avec les fournisseurs, les clients et tous les interlocuteurs en lien avec la production alimentaire.

2.3.2. Bénéfices de la norme

L'existence et la maîtrise d'un système de management de la sécurité des aliments peuvent aider l'entreprise à donner confiance aux parties intéressées sur le fait qu'il existe un engagement du management pour mettre en œuvre sa politique dans ses processus de décision et le système d'information et de mesure pour en juger.

- Les bénéfices potentiels dégagés par la mise en place d'un système efficace de management de la sécurité des aliments sont entre autres ;
- L'assurance apportée aux différents acteurs de la chaîne alimentaire d'une maîtrise plus efficace et plus dynamique des dangers liés à la sécurité des aliments ;
- L'assurance apportée aux parties intéressées de la transparence dans sa communication organisée et ciblée entre les partenaires.

³¹ Mohamed Ali Bouaziz, Souhail Besbes ,Hamadi Attia (2012).*Management Qualité, Sécurité des Denrées Alimentaires, Environnement, Santé et Sécurité au travail : Premiers pas vers le développement durable des entreprises Agroalimentaires*. P13

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

Tableau N°02 -- Étapes d'application du plan HACCP

Principes HACCP	Étapes d'HACCP	
Phase préliminaire	Constituer l'équipe HACCP.	Etape 1
	Décrire le produit.	Etape 2
	Identifier l'utilisation prévue.	Etape 3
	Élaborer le diagramme de fabrication.	Etape 4
	Confirmer le diagramme de fabrication sur site.	Etape 5
Principe 1 Mener une analyse des dangers	Identifier le ou les dangers éventuels associés à la production alimentaire et évaluer l'occurrence des dangers.	Etape 6
Principe 2 Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP) et les (PRPo)	Déterminer les points critiques pour la maîtrise : CCP pouvant être maîtrisées pour éliminer ou diminuer une occurrence.	Etape 7
Principe 3 Fixer les limites critiques et critère d'action	Établir les limites critiques pour chaque CCP séparant l'acceptable de l'inacceptable. Déterminer les critères d'action pour les PRPo.	Etape 8
Principe 4 Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP et les PRPo	Établir un système de surveillance basé sur des programmes de tests, de mesures ou d'observations permettant d'alerter les opérateurs en cas de dérive.	Etape 9
Principe 5 Établir les mesures correctives	Établir les actions correctives à entreprendre lorsque la surveillance indique qu'un CCP ou PRPo particuliers ne sont pas maîtrisés.	Etape 10
Principe 6 Établir les procédures de vérification	Établir les procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.	Etape 11
Principe 7 Établir la documentation et enregistrements	Établir la documentation relative à toutes les procédures et tous les enregistrements appropriés à ces principes et à leur application.	Etape 12

Section 3 : Contexte réglementaire et normatif propre au secteur de l'agroalimentaire

3.1. La politique Algérienne dans le secteur de l'agroalimentaire

Les Industries Agroalimentaires (IAA) en Algérie ont connu leur essor dans les années 70 avec les programmes publics de développement visant à la création de sociétés nationales, notamment dans les filières céréales, lait, eaux et boissons. Ces filières restent les plus importantes mais sont suivies maintenant par celles du sucre, des corps gras, des conserves, des viandes, etc.³²

Les IAA connaissent un développement remarquable depuis 15 ans et les perspectives de croissance sont encore plus importantes pour le futur, compte tenu de l'importance de la demande algérienne et des possibilités d'exportations dans certains secteurs. Un programme de développement des IAA est en cours, afin d'en accroître le nombre et de les mettre à niveau.

Les moteurs du développement sont l'investissement, la modernisation des équipements, l'acquisition de savoir-faire, les partenariats, l'innovation, la gestion de la sécurité sanitaire, la normalisation, la certification,...

L'Algérie veut profiter des revenus pétroliers pour favoriser le développement de la production dans les secteurs fortement déficitaires (céréales, lait, viandes,...) et favoriser la transformation. L'objectif du gouvernement algérien est de réduire la dépendance vis-à-vis de l'étranger, en veillant à ce que le marché intérieur soit suffisamment approvisionné et à des prix acceptables. (E, Cherif, 2021).

³² E, Cherif (2021). *L'essentiel de l'agroalimentaire et l'agriculture* - N°97 (page consultée le 03 mars 2021). Site du Marché des Industries Alimentaires en Algérie [données en ligne], [Accueil \(agroligne.com\)](http://Accueil(agroligne.com)).

3.2. La normalisation nationale dans le secteur agroalimentaire

3.2.1. Présentation de l'Institut Algérien de Normalisation (IANOR)

L'IANOR est l'organisme de normalisation en Algérie. C'est un établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC), créé en **1998** par Décret exécutif **n°98-69** du **21 Février 1998**, dans le cadre de la restructuration de l'INAPI.

Il est considéré comme un comité membre de l'Organisation Internationale de Normalisation (ISO/CEI) et présente sous la tutelle du Ministère de l'Industrie et des mines et il est chargé d'offrir aux opérateurs économiques algériens des normes Algériennes et étrangères (ISO, NF....) ;

- Une veille normative (faire une convention entre l'IANOR et l'organisme) ;
- Des formations (la normalisation, ISO9001, ISO14001, ISO22000, audit,...) ;
- Identifier les besoins normatifs nationaux ;
- Veiller à la mise en œuvre du plan national de normalisation ;
- Assurer la diffusion des informations relatives à la normalisation et ses activités connexes.

3.2.2. Les comités techniques de l'IANOR

Les comités techniques nationaux sont composés de représentants des institutions et organismes publics, des opérateurs économiques, des associations de protection du consommateur et de l'environnement et de toutes autres parties intéressées, ils sont dans l'ordre de 75 selon le site de l'ISO.³³

Ils sont chargés de :

- Établir des projets de programme des travaux de normalisation et les transmettre à l'organisme chargé de la normalisation ;
- Établir les avant-projets et les projets de normes inscrits dans les programmes de travail ;
- Communiquer les projets des normes à l'organisme chargé de la normalisation en vue de les soumettre à l'enquête publique et administrative ;

³³ IANOR, (2014), Référentiel normatif Algérien (NA), International (ISO) et CODEX «Agro-alimentaire», P144.

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

3.2.3. Présentation du comité CT 42

C'est au comité technique **CT 42** de s'occuper de la normalisation dans le secteur agroalimentaire et l'industrie manufacturière, c'est-à-dire que c'est ce comité qui propose des normes applicables dans le domaine d'agroalimentaire (**Voir Annexe C**).³⁴

Concernant le domaine de l'agroalimentaire dans notre cas on va s'intéresser à celui des produits céréales (**Blé, Semoule, Couscous**) qui est régi par un ensemble de lois, décrets et des arrêtés et norme applicables dans le domaine d'agroalimentaire (**Annexe C**) Dans cette partie on s'intéressera à la réglementation algérienne qui concerne les produits Céréales et légumineuses qui font l'Object l'activité de la Sarl Semoulerie de Amour qui sont regroupés dans ce tableau :

Tableau N° 03 -- Céréales et produits dérivés - Produits de meunerie

(Semoule- Farine- blé).

Décret exécutif n°07- 402du 25 décembre 2007	▪ Décret exécutif n°07-402du 25 décembre 2007fixant les prix à la production et aux différents stades de la distribution des semoules de blé dur
Décret exécutif n°91-572 du 31 décembre 1991	▪ Décret exécutif n°91-572 du 31 décembre 1991 relatif à la farine de panification et au pain
Arrêté du 21 mai 1991	▪ Arrêté du 21 mai 1991 relatif à la composition et aux conditions de présentation du pain mis à la consommation par les boulangers
Arrêté interministériel du 25 Mai 1997	▪ Arrêté interministériel du 25 Mai 1997 relatif aux spécifications techniques des semoules de blé dur et aux conditions et modalités de leur étiquetage.

Source : Ministère du commerce (Page consulté 24 mars 2021).Site Ministère du commerce [données en ligne], <https://www.commerce.gov.dz/reglementation>.

³⁴ IANOR, (2014). *Référentiel normatif Algérien (NA), International (ISO) et CODEX «Agro-alimentaire»*, P144.

3.3. Réglementation internationale dans le secteur agroalimentaire : le Codex Alimentarius

La mondialisation croissante du commerce alimentaire ainsi que l'harmonisation des normes alimentaires et des mesures de sécurité sanitaire des aliments sont à l'origine de changements importants dans les cadres réglementaires de l'alimentation, au niveau national et international. L'Accord de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord Sps) a désigné le Codex Alimentarius comme source de normes internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments.³⁵

Conférant ainsi à une nouvelle dimension aux normes, directives et recommandations du Codex en matière de commerce alimentaire international notamment pour les membres de l'OMC. Par ailleurs, les organisations nationales et internationales reconnaissent de plus en plus la nécessité d'intégrer et de coordonner les activités réglementaires pour mieux protéger la santé et la vie des hommes, des animaux, des plantes et de l'environnement sans créer d'obstacles inutiles au commerce. De plus, les politiques alimentaires élargissent leur portée pour prendre en compte la au-delà de la sécurité sanitaire des aliments et de la sécurité alimentaire les questions de nutrition et le droit humain à l'alimentation.

3.3.1. Fonctions du Codex Alimentarius

Le Codex Alimentarius vise à garantir des denrées alimentaires sûres et saines pour tous et partout par l'intermédiaire de l'élaboration des normes ,plus de quarante ans après sa création le Codex Alimentarius (terme latin pour « code alimentaire ») est devenu une collection de référence de normes alimentaires, couvrant les principaux produits alimentaires commercialisés dans le monde, qu'ils soient transformés, semi-transformés ou à l'état brut.³⁶

³⁵ Melvin Spreij, Jessica Vapnek (2007). *Perspectives et directives de législation alimentaire et nouveau modèle de loi alimentaire*. FAO étude législative 94 organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture Rome, p17.

³⁶ Melvin Spreij, Jessica Vapnek (2007). *Perspectives et directives de législation alimentaire et nouveau modèle de loi alimentaire*. FAO étude législative 94 organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture Rome, p 49.

3.3.2. Objectif du Codex Alimentarius

L'objectif fondamental de la Commission du Codex Alimentarius est d'établir des directives harmonisées à l'échelle internationale et visant à mettre en place des systèmes nationaux de contrôle des denrées alimentaires, qui ont pour objet de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques commerciales, compte tenu des besoins et des impératifs spécifiques de chaque pays. Les objectifs énumérés ci-après sont d'une égale importance pour parvenir à la réalisation de cette vision stratégique lointaine³⁵:

- Mettre en place un cadre législatif cohérent
- Favoriser la plus vaste et la plus cohérente application possible des principes scientifiques et de l'analyse des risques
- Promouvoir des liens entre le Codex et les autres organismes multilatéraux qui élaborent des instruments juridiques et des conventions
- Accroître la capacité de réagir efficacement et rapidement aux nouvelles questions, préoccupations et tendances qui apparaissent dans le secteur de l'alimentation
- Promouvoir la plus vaste application possible des normes Codex.

La Commission du Codex Alimentarius envisage un monde offrant les niveaux de protection du consommateur et, notamment, la sécurité sanitaire et la qualité des aliments les plus élevés qui puissent être atteints. À cette fin la Commission élaborera des normes et textes apparentés acceptés à l'échelle internationale, en vue de leur application dans les réglementations nationales et le commerce international des denrées alimentaires.

Note : L'adhésion à la Commission du Codex Alimentarius est ouverte à tous les membres de la FAO et de l'OMS. Actuellement, 171 pays et une organisation d'intégration économique régionale sont membres de la Commission du Codex Alimentarius (voir le tableau N° 03).

³⁷ Idem

³⁸ Codex Alimentarius (page consultée le 25 mars 2021). Site du Codex [données en ligne], <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/fr/>.

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

Tableau N° 04 -- Directives relatives à l'hygiène alimentaire (Codex Alimentarius)³⁸

CXG 61-2007	Directives pour l'application des principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires à la maîtrise de <i>Listeria Monocytogenes</i> dans les aliments prêts à consommer	2009
CXG 62-2007	Principes de travail pour l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments destinés à être appliqués par les gouvernements	2007
CXG 63-2007	Principes et directives pour la gestion des risques microbiologiques (GRM)	2008
CXG 64-1995	Protocole pour la conception, la conduite et l'interprétation des études de performance inter laboratoires	1997
CXG 65-1997	Directives harmonisées recommandées pour le contrôle interne de la qualité dans les laboratoires d'analyse chimique	1997
CXG 69-2008	Directives relatives à la validation des mesures de maîtrise de la sécurité alimentaire	2013
CXG 70-2009	Directives pour le règlement des litiges portant sur les résultats analytiques (essais)	2009
CXG 72-2009	Directives sur la terminologie analytique	2009
CXG 77-2011	Lignes directrices pour l'analyse des risques liés à la résistance aux antimicrobiens d'origine alimentaire.	2011
CXG 82-2013	Principes et directives concernant les systèmes nationaux de contrôle des aliments	2013
CXG 83-2013	Principes régissant l'application des procédures d'échantillonnage et d'essai dans le commerce international des denrées alimentaires.	2015
CXG 89-2016	Principes et directives sur l'échange d'informations entre des pays importateurs et exportateurs pour soutenir le commerce alimentaire	2016
CXG 90-2017	Directive sur les critères de performance pour les méthodes d'analyse en vue de la détermination des résidus de pesticides dans les produits destinés à l'alimentation humaine et animale.	2017
CXG 91-2017	Principes et directives pour le suivi des performances de systèmes nationaux de contrôle des aliments	2017

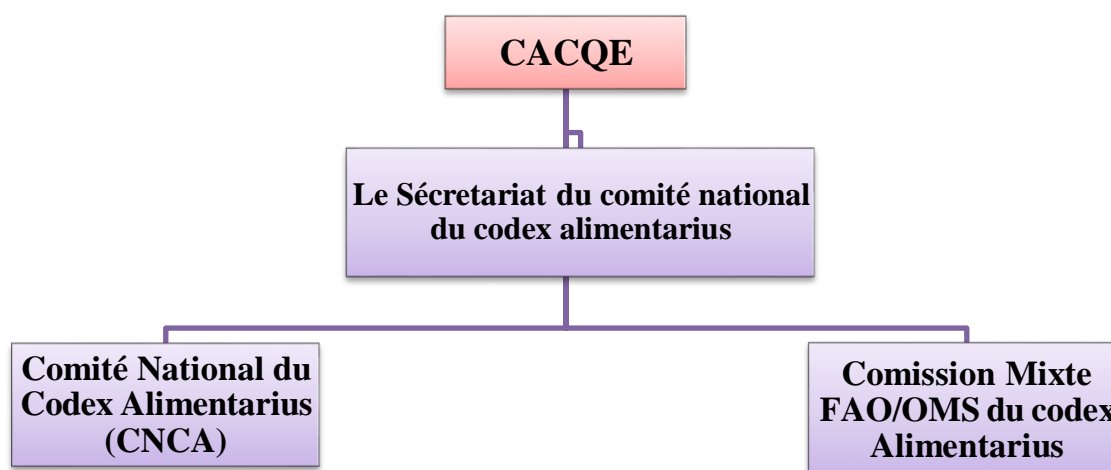
Source : Codex Alimentarius (page consultée le 25 mars 2021). Site du Codex Alimentarius, [données en ligne], <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>

3.4. Le Comité National du Codex Alimentarius en Algérie

3.4.1. Présentation du comité nation du codex Alimentarius

Le Comité National du Codex Alimentarius (CNACA) a été créé par le décret exécutif n°05-67 du 30 janvier 2005 est placé sous l'égide du Ministère chargé de la protection du consommateur (Ministère du commerce), il est doté d'un Secrétariat Permanent assuré par le Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage.³⁹

Figure N° 05 -- L'interdépendance entre le CNCA et la commission du Codex Alimentarius



Source : élaboré par nous-mêmes depuis le Site du Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage.

3.4.2. Les taches de la CNCA

- ✓ Participer aux travaux du Codex Alimentarius liées à l'élaboration des normes Alimentaires en prenant part aux débats et aux prises de décision;
- ✓ Servir de lien avec les parties concernées afin que le gouvernement dispose d'un éventail approprié de conseils politiques et techniques sur lesquels fonder ses décisions concernant les problèmes soulevés dans le cadre des travaux du Codex;

³⁹ CAQE (page consultée le 25mars 2021).Site du Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage [données en ligne], <http://www.cacqe.org>

Généralités sur les systèmes de la sécurité des denrées alimentaires

- ✓ Organiser la collaboration technique avec les pays membres de la commission du Codex Alimentarius;
- ✓ Coordonner au plan national les activités du Codex;
- ✓ Sensibiliser les professionnels sur l'application des règlements techniques adoptés et sur les questions de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, pour promouvoir la qualité et la compétitivité des produits nationaux;
- ✓ Recenser les produits spécifiquement Algériens et de les présenter à la Commission de Codex Alimentarius pour les intégrer dans ses travaux.

3.4.3. Les taches de la commission

- ✓ Élaborer des normes alimentaires, des lignes directrices et d'autres textes, tels que des Codes d'usages, dans le cadre du programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires;
- ✓ Coordonner tous les travaux de normalisation ayant trait aux aliments.
- ✓ La commission convoque régulièrement des réunions internationales pour examiner des aspects précis de la production alimentaires et du commerce international des denrées alimentaires en se fondant sur les avis d'experts entrepris par des
- ✓ organisations aussi bien gouvernementales que non gouvernementales.

Notre synthèse pour ce premier chapitre nous laisse constater qu'avec plus de 20 500 Normes internationales de l'ISO, et près d'un millier d'entre elles sont consacrées spécifiquement aux denrées alimentaires. La norme ISO 22000 est une norme internationale, relative à la sécurité des denrées alimentaires. Elle est applicable pour tous les organismes de la filière agroalimentaire.

L'intégration de cette norme constitue un grand intérêt aux entreprises dans le monde entier car elle présente une opportunité très intéressante en matière d'efficacité et d'efficience par rapport à la sécurité sanitaire des aliments.

L'Algérie pour sa part porte une grande importance à la qualité de ses produits que ce soient industriels ou alimentaires. Ses efforts se traduisent en fonction des démarches qualité ainsi nous avons retenus :

- Dans le cadre d'une démarche officielle, une réglementation englobe des définitions relatives aux notions de qualité, normes, certification et les organismes chargés de veiller à l'application de cette qualité dont ; IANOR, l'institut Algérien de Normalisation(IANOR) en 1998, Le Comité National du Codex Alimentarius en 2005 ;
- Dans le cadre d'une démarche volontaire, l'Algérie se voit présentée au niveau des organismes internationaux comme le codex alimentarius et l'organisme international de normalisation(ISO) pour faciliter l'accessibilité et l'accompagnement aux industriels locaux aux normes internationales.

Chapitre II

Élaboration du système documentaire selon la norme ISO 22000 version 2018

*« Tout grand progrès scientifique est né
d'une nouvelle audace de l'imagination ».*

John Dewey.

L'Organisation internationale de normalisation (ISO) a mis au point l'ISO 22000 2018 pour aider les entreprises à déterminer, prévenir et réduire les risques d'origine alimentaire dans les chaînes alimentaires et les aliments pour animaux. L'objectif de l'ISO 22000 est d'harmoniser les exigences en matière de management de la sécurité des denrées alimentaires au niveau mondial.

La présente norme contribue à assurer la sécurité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, de la ferme à la table.

Dans ce deuxième chapitre il sera question de définir les différents concepts de l'ISO 22000 en mettant en œuvre une analyse comparative entre les différentes versions de la norme ISO en mentionnant les principaux changements qui ont été effectués et ce, en première section. Ensuite, on apercevra comment élaborer le système documentaire conformément aux exigences de la nouvelle version dans la seconde section pour enfin en citer les différents facteurs de succès qui conditionnent la démarche d'implémentation de cette norme.

Section 1 : L'analyse comparative entre les deux versions de la norme ISO 22000

Dans cette première section il sera question d'effectuer une analyse comparative entre les deux versions ISO 22000 et connaître les principaux changements qui ont été exigés dans la nouvelle version ISO 22000.

1.1. Définition de la norme ISO 22000

Les normes ISO relatives au management de la sécurité des denrées alimentaires aident les organismes à identifier et à maîtriser les risques qui menacent la sécurité alimentaire. Elle a aussi l'avantage de s'articuler avec les autres normes de management de l'ISO, notamment ISO 9001. Applicable à tous les types de producteurs, ISO 22000 permet de rassurer les acteurs de la chaîne mondiale d'approvisionnement en denrées alimentaires facilitent le franchissement des frontières par les produits et en délivrant des denrées fiables aux consommateurs.⁴⁰

Elle s'adresse aussi aux organismes liés au secteur tels que les fournisseurs d'équipements, d'emballages, de produits de nettoyage et les prestataires de services (nettoyage de vêtements ou d'installation, lutte contre les nuisibles,...).

1.2. Genèse de la norme ISO 22000

Face aux risques d'intoxication collective, aux dernières crises alimentaires, à l'augmentation de la durée de vie des produits alimentaires et à l'allongement de la chaîne alimentaire de la grande distribution, certaines nations ont développées leurs propres référentiels pour garantir la sécurité des denrées alimentaires aux profits consommateurs.

Le besoin d'une harmonisation de la réglementation et des normes relatives à la sécurité des aliments, regroupées dans un référentiel reconnu international a été fortement exprimé par les acteurs de l'agroalimentaire depuis de nombreuses années.⁴⁰

⁴⁰ Management de la sécurité des denrées alimentaires (Consulté le 1 avril à 10.30) Site de l'ISO [données en ligne], <https://www.iso.org/fr/iso-22000-food-safety-management.html>.

⁴¹ La norme ISO 22000 (Consulté le 11.45h) Site de Cabinet international NPM [données en ligne], <https://cabinetnrm.com/la-norme-iso-22000/>.

L'objectif donc face à ce besoin est de minimiser le coût lié à la gestion et la maintenance de plusieurs référentiels en même temps. En 2001, l'association danoise de normalisation (DS) a soumis au secrétariat de l'ISO/TS 34 « Produits alimentaires » une proposition pour élaborer une norme internationale relative au système de management de la sécurité des aliments. La demande ayant été acceptée et les travaux sur la norme ISO 22000 ont officiellement débutés en 2002 au sein de l'ISO/TS 34, ces travaux ont abouti à la publication de la nouvelle norme ISO 22000 en septembre 2005.

1.3. Présentation de l'ISO/TC 34/SC 17

L'ISO met à disposition des normes dans tous les domaines d'agroalimentaires grâce aux contributions des experts de différents comités et sous-comités techniques ce pendant le domaine d'activité de l'ISO / TC 34 / SC 17 est dédié à la normalisation des systèmes de management de la sécurité alimentaire, couvrant la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation, les produits utilisés pour l'alimentation humaine et animale et la reproduction animale et végétale avec 9 normes publiées par l'ISO / TC 34 / SC 17 sous sa responsabilité avec l'élaboration de 2 projets de norme ISO.⁴²

1.4. Révision de la norme ISO 22000

Depuis la première publication de la norme ISO 22000 sur le management de la sécurité des denrées alimentaires, en 2005, les acteurs de la chaîne alimentaire industriels, consommateurs, gouvernements ont vu de nouveaux besoins émerger en matière de sécurité alimentaire.

Le Calendrier de la révision La norme ISO 22000 version 2005 indique une transition à la nouvelle version de la norme ISO 22000 version 2018.⁴³

⁴² Comité technique de ISO/TC 34/SC 17 Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires (Consulté le 1 mars à 13.35h) site de l'organisation internationale de normalisation, [données en ligne], <https://www.iso.org/fr/committee/583916.html>.

⁴³ Management de la sécurité des denrées alimentaires (Consulté le 1 avril à 10.30) Site de l'ISO [données en ligne], <https://www.iso.org/fr/iso-22000-food-safety-management.html>.

Tableau N° 05 -- Les étapes de révision de la norme IS 22000

Stade proposition	Novembre 2014
Stade préparation	Stade préparation
Stade préparation	Décembre 2016
Stade enquête (DIS)	July 2017
Stade approbation (FDIS)	Février 201
Publication Finale	Juin 2018

Source : élaboré par nous-mêmes.

1.5. Présentation des exigences de la norme ISO 22000 version 2005 et ISO 22000 version 2018

1.5.1. Présentation des exigences de la norme ISO 22000 version 2005

Les exigences de la norme ISO 22.000 sont regroupées dans cinq chapitres (Figure) qui portent le même numéro et parfois le même titre que celui de la norme ISO 9001 version 2000 ; mais avec un contenu qui diffère largement et qui est adapté à la particularité que représente la gestion de la sécurité des denrées alimentaires et aux principes fondamentaux de la norme ISO 22000 ⁴⁴:

A) Le chapitre 4 de la norme ISO 22000

Ce chapitre traite des exigences générales notamment en matière de management des systèmes de la sécurité des denrées alimentaire, de communication et de la maîtrise des documents et des enregistrements.

⁴⁴ La norme ISO 22000 (Consulté le 11.45h) Site de Cabinet international NPM [données en ligne], <https://cabinetnrm.com/la-norme-iso-22000/>.

Tableau N° 05 -- Les enregistrements obligatoires de la norme ISO 22000

§ ISO 22.000	24 Enregistrements
5.6.1	Communication externe
5.8	Revue de direction
6.2	Ressources humaines (contrats avec experts externes)
6.2.2	Compétence, sensibilisation et formation
7.2.3	PRP (vérifications + modifications)
7.3.2	Équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires (compétences)
7.3.5.1	Diagrammes de flux (diagrammes vérifiés)
7.4.2	Identification des dangers et détermination des niveaux acceptables
7.4.3	Évaluation des dangers
7.4.4	Sélection et évaluation des mesures de maîtrise
7.5	PRP opérationnels (surveillance)
7.6.1	Plan HACCP (surveillance)
7.8	Planification de la vérification (résultats)
7.9	Système de traçabilité
7.10	Maîtrise des non-conformités (évaluation)
7.10.1	Corrections
7.10.2	Actions correctives
7.10.3.2	Évaluation pour la libération
7.10.4	Retraits
8.2	Résultats de la validation
8.3	Maîtrise de la surveillance et du mesurage
8.4.2	Évaluation des résultats individuels de vérification
8.4.3	Analyse des résultats des activités de vérification
8.5.2	Mise à jour du système de management de la sécurité des denrées alimentaires

Source : BOUTOU olivier, 2010, Certification ISO222000 les 8 clés de la réussite, 2ème Edition, paris, P328

Tableau N° 06 -- Les Procédures documentées par la norme ISO 22000

§ ISO 22.000	13 procédures documentées
4.1	Maîtrise des processus externalisés
4.2	Documents nécessaires à l'organisme
5.2	Politique sécurité des denrées alimentaires
7.3.3.1	Matières premières, ingrédients et matériaux en contact avec le produit
7.3.3.2	Caractéristiques du produit fini
7.3.4	Usage prévu
7.3.5.2	Description des étapes de procédé et des mesures de maîtrise
7.4.3	Évaluation des dangers (méthodologie)
7.4.4	Sélection et évaluation des mesures de maîtrise (méthodologie)
7.5	PRP opérationnels
7.6.1	Plan HACCP
7.6.3	Détermination des limites critiques des CCP (raisons du choix)
7.10.3	Devenir des produits potentiellement dangereux (mesures de maîtrise).

Source : BOUTOU olivier, 2010, Certification ISO222000 les 8 clés de la réussite, 2ème Edition, paris, P328

On distingue deux sortes d'informations documentées qui sont définies comme suit :

Enregistrement : c'est un document faisant état de résultats obtenus ou apportant la preuve de la réalisation d'une activité. L'ISO 22000 en impose certains (Voir la liste des enregistrements du tableau 05), mais chaque organisme a la liberté de définir des enregistrements supplémentaire pour son bon fonctionnement.

Procédure documentées :

C'est un document qui décrit et formalise les tâches à accomplir pour mettre en œuvre le processus. C'est un document de support et de communication qui porte à la connaissance de tous les processus clés de l'organisation. Elle décrit sous forme de liste, schéma, graphique... qui fait quoi, quand, où et comment cela doit être fait.

La description d'une procédure doit être précise, concise et complète pour garantir la répétitivité de son exécution.

B) Le chapitre 5 de l'ISO 22000

Ce chapitre nous évoque la responsabilité de la direction et son engagement qui ne doit pas se limiter à un seul acte écrit ou oral mais se traduire par une implication forte et concrète sur le terrain. Ce chapitre présente les exigences relatives à la direction selon un cycle dynamique allant de la politique de sécurité des aliments jusqu'à la communication et la réponse aux contingences dans les situations d'urgence.

C) Le chapitre 6

Ce chapitre met l'accent sur à la mise à disposition des ressources nécessaires pour la mise en œuvre du **SMSDA** et sa maintenance. L'accent est mis sur la composante ressources humaines affirmant ainsi le rôle incontournable des hommes et des femmes de l'entreprise.

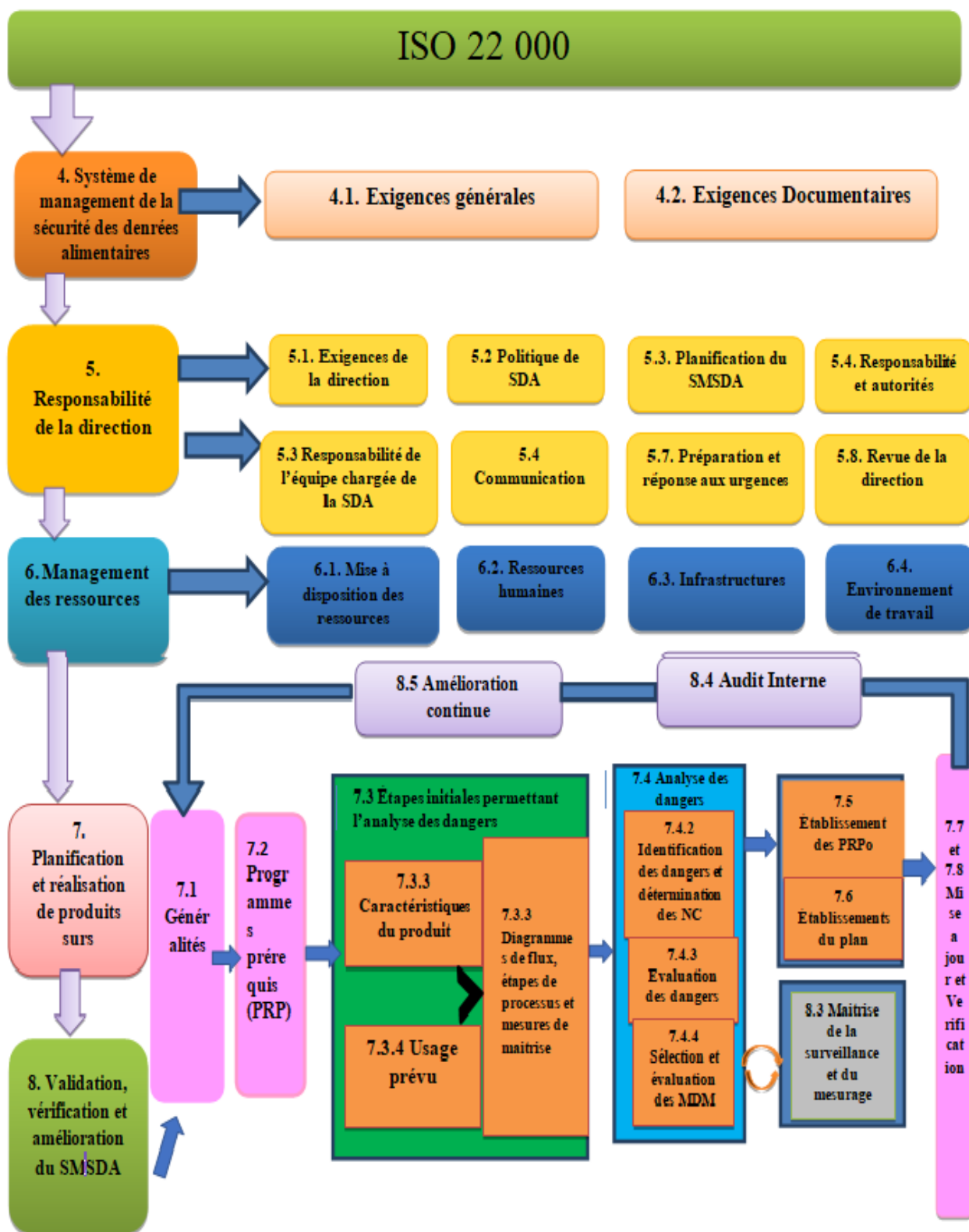
D) Le chapitre 7

Celui la porte quant à lui sur la planification et la réalisation de produits sûrs. Il associe de façon dynamique les programmes préalables (**PRP**) avec les phases d'application d'une démarche **HACCP** telles que décrites par la Commission du Codex Alimentarius. À l'issue de l'analyse des dangers, les mesures de maîtrise essentielles sont classées en **PR** opérationnels (**PRPo**) et en mesures appliquées à des **CCP (points critiques pour la maîtrise)**. Celles considérées comme non essentielles ne sont bien entendu, pas écartées pour autant mais conservent leur statut de simples PRP.

E) Le chapitre 8 de la norme ISO 22000

Il constitue la boucle de rétroaction du système de management de la sécurité des aliments. Il s'agit à ce stade de s'assurer que les résultats sont conformes aux objectifs fixés en matière de sécurité des aliments. Les processus nécessaires à la validation, vérification et amélioration du SMSA doivent être mis en œuvres, voici l'architecture de la norme ISO 22000 version 2005 qui reprend les différentes exigences de cette dernière.

Figure N° 06 -- Carte conceptuelle de la norme ISO 22000 version 2005



Source : élaboré par nous-mêmes.

1.5.2. Présentation des exigences de la norme ISO 22000 version 2018

Les exigences de la **norme ISO 22000 version 2018** sont regroupées dans les chapitres suivants :

A) Le Chapitre 4 Contexte de l'organisme

Ce nouveau chapitre de la présente norme regroupe quatre exigences (voir figure07) qui s'articulent autour de :

- **La compréhension de l'organisme et de son contexte** : l'organisme doit prendre en compte des aspects législatifs, technologiques, concurrentiels, commerciaux, culturels, sociaux et économiques de la fraude alimentaire, de la contamination des denrées alimentaires, des connaissances et des performances de l'organisme, au niveau international, national, régional ou local pour comprendre son contexte.
- **La compréhension des besoins et des attentes des parties intéressées** : la norme ISO 22000 : 2005 exige l'élaboration, la mise en œuvre et le maintien des dispositions efficaces permettant la communication avec les parties intéressées, alors que ISO 22000 version 2018, il ya une évolution d'une exigence de communication avec les parties intéressés à une obligation de déterminer leurs besoins et attentes.
- **Détermination du périmètre d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires** : l'organisme doit déterminer les limites et l'applicabilité du SMSDA afin d'établir son périmètre d'application. Le périmètre d'application doit spécifier les produits et services, les processus et le ou les sites de production qui sont inclus dans le SMSDA, ce dernier doit inclure les activités, processus, produits ou services pouvant avoir une incidence sur la sécurité des denrées alimentaires dans les produits finis.
- **Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires** : L'organisme doit établir, mettre en œuvre, maintenir, actualiser et améliorer en continu un SMSDA, y compris les processus nécessaires et leurs interactions, en accord avec les exigences du présent document.

B) Le Chapitre 5 Leadership

La direction doit démontrer son leadership et engagement vis-à-vis du SMSDA en:

- ✓ s'assurant que la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires et les objectifs du SMSDA sont établis et qu'ils sont compatibles avec l'orientation stratégique de l'organisme;
- ✓ s'assurant que les exigences liées au SMSDA sont intégrées aux processus métiers de l'organisme;
- ✓ s'assurant que les ressources exigées pour le SMSDA sont disponibles;
- ✓ communiquant sur l'importance de disposer d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires efficace et de se conformer aux exigences liées au SMSDA, aux exigences légales et réglementaires applicables, et aux exigences relatives à la sécurité des denrées alimentaires établies en accord avec le(s) client(s);
- ✓ veillant à ce que le SMSDA soit évalué et maintenu afin d'atteindre le ou les résultats attendus ;
- ✓ s'orientant et soutenant les personnes pour qu'elles contribuent à l'efficacité du SMSDA;
- ✓ promouvant l'amélioration continue; soutenant les autres rôles managériaux pertinents afin de démontrer leurs responsabilités dans leurs domaines respectifs.
- ✓ s'orientant et soutenant les personnes pour qu'elles contribuent à l'efficacité du SMSDA;
- ✓ promouvant l'amélioration continue;
- ✓ soutenant les autres rôles managériaux pertinents afin de démontrer leurs responsabilités dans leurs domaines respectifs.

C) Le Chapitre 6 de la planification et les actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités

Cette exigence est l'une des principales nouveautés de la norme **ISO 22000 version 2018**. Elle met l'accent en premier lieu sur l'identification des risques et opportunités liés à la réalisation des objectifs et des résultats du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, y compris les risques et opportunités liés à la conformité des produits et services

En deuxième lieu, Cette planification nécessite la traduction d'une mise en œuvre des actions pour faire face aux risques et opportunités rencontrés lors de la détermination des enjeux internes et externes propre au contexte selon l'exigence 4.1 et les besoins/attentes des parties intéressées retenues par rapport à l'exigence 4.2, cette norme n'impose pas une méthode précise pour satisfaire cette exigence.

D) Le Chapitre 7 de Support

Ce chapitre fait partie du «**plan**» de la **nouvelle structure PDCA** de la norme. Il comprend les exigences nécessaires pour la planification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires.

Les éléments du système de management de la sécurité des denrées alimentaires élaborés en externe. L'article 7.1.5 est nouveau, même si le sujet a été déjà intégré dans la version précédente en effet la norme **ISO 22000 :2018** met en évidence tous les éléments élaborés en externe qui permettent la mise en œuvre et l'amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Il faut rappeler que l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires doit adapter les éléments élaborés en externe aux processus et aux produits de l'organisme (**ISO, 2018**).

E) Le Chapitre 8 de la réalisation des activités opérationnelles

Ce chapitre consiste à enchaîner efficacement tous de :

- **Les Programmes prés-requis (PRP)**

L'organisme doit établir, mettre en œuvre, maintenir et actualiser un ou des PRP pour faciliter la prévention et/ou réduction des contaminants y compris les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires) dans les produits, la transformation des produits et l'environnement de travail⁴⁵

- **Le Système de traçabilité**

Le système de traçabilité doit passer avant tout par une identification de fournisseurs de matériaux entrants qui est considérée comme la première étape du circuit de distribution du produit fini. D'après **Chaoniruthisai et al, (2018)**, Lors de l'établissement et de la mise en œuvre du système de traçabilité doivent être prendre en compte un ensemble d'éléments tels que : Relation des lots de matériaux, d'ingrédients et de produits intermédiaires reçus avec les produits finis ; Retraitement/recyclage des matériaux/produits; Distribution du produit fini.⁴⁶

- **Préparation et réponse aux situations d'urgence**

La direction doit s'assurer que des dispositions qui sont mises en place répondent de façon objective aux éventuelles situations d'urgence ou incidents potentiels pouvant impacter sur la sécurité des denrées alimentaires sachant que toutes les informations documentées doivent être établies et maintenues pour gérer ces situations. Voici quelque exemple sur les situations d'urgences qui peuvent survenir et avoir des incidents sur la sécurité des denrées alimentaires. En effet, les catastrophes naturelles, les accidents environnementaux, les accidents sur le lieu de travail, les urgences de santé publique et les autres accidents comme l'interruption des services essentiels tels que la fourniture d'eau, d'électricité ou de réfrigération⁴⁷.

⁴⁵ Allata S., Valero A., Benhadja L., (2017). *Implementation of traceability and food safety systems (HACCP) under the ISO 22000:2005 standard in North Africa: The case study of an ice cream company in Algeria*. Food Control, 79, 239-253.

⁴⁶ Prachara Chaoniruthisai ; Prattana Punnakitikashem ; Kittichai Rajchamaha. (2018). *Challenges and difficulties in the implementation of a food safety management system in Thailand*: 274-282.

- **Maîtrise des dangers**

La maîtrise des dangers s'effectue par l'intermédiaire de l'analyse des dangers qui caractérise la matière première, les ingrédients et les matériaux en contact avec le produit.

- **Diagrammes de flux**

Les diagrammes de flux permettent de fournir une vision globale et graphique des processus. Lors de la réalisation de l'analyse des dangers, les diagrammes de flux doivent servir de base pour évaluer l'éventuelle présence, augmentation, réduction ou introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires. Les diagrammes de flux doivent être clairs, précis et suffisamment détaillés dans la mesure des besoins de la réalisation de l'analyse des dangers.

- **Analyse des dangers**

L'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires doit réaliser une analyse des dangers fondée sur les informations initiales pour déterminer quels sont les dangers à maîtriser. Le degré de maîtrise doit garantir la sécurité des denrées alimentaires et, le cas échéant, une combinaison de mesures de maîtrise doit être utilisée (**Chen et al, 2019**) et ceci par :

- Identification des dangers et détermination des niveaux acceptables ;
- Évaluation des dangers ;
- Sélection et classement des mesures de maîtrise ;
- Validation des mesures de maîtrise et des combinaisons de mesures de maîtrise.

Idem 15

Idem 16

⁴⁷ Kafetzopoulos DP, Psomas EL., Kafetzopoulos PD., (2013). *Measuring the effectiveness of the HACCP food safety management system*. Food Control, 33(2), 505-513.

- **Plan de maîtrise des dangers (HACCP/PRPO)**

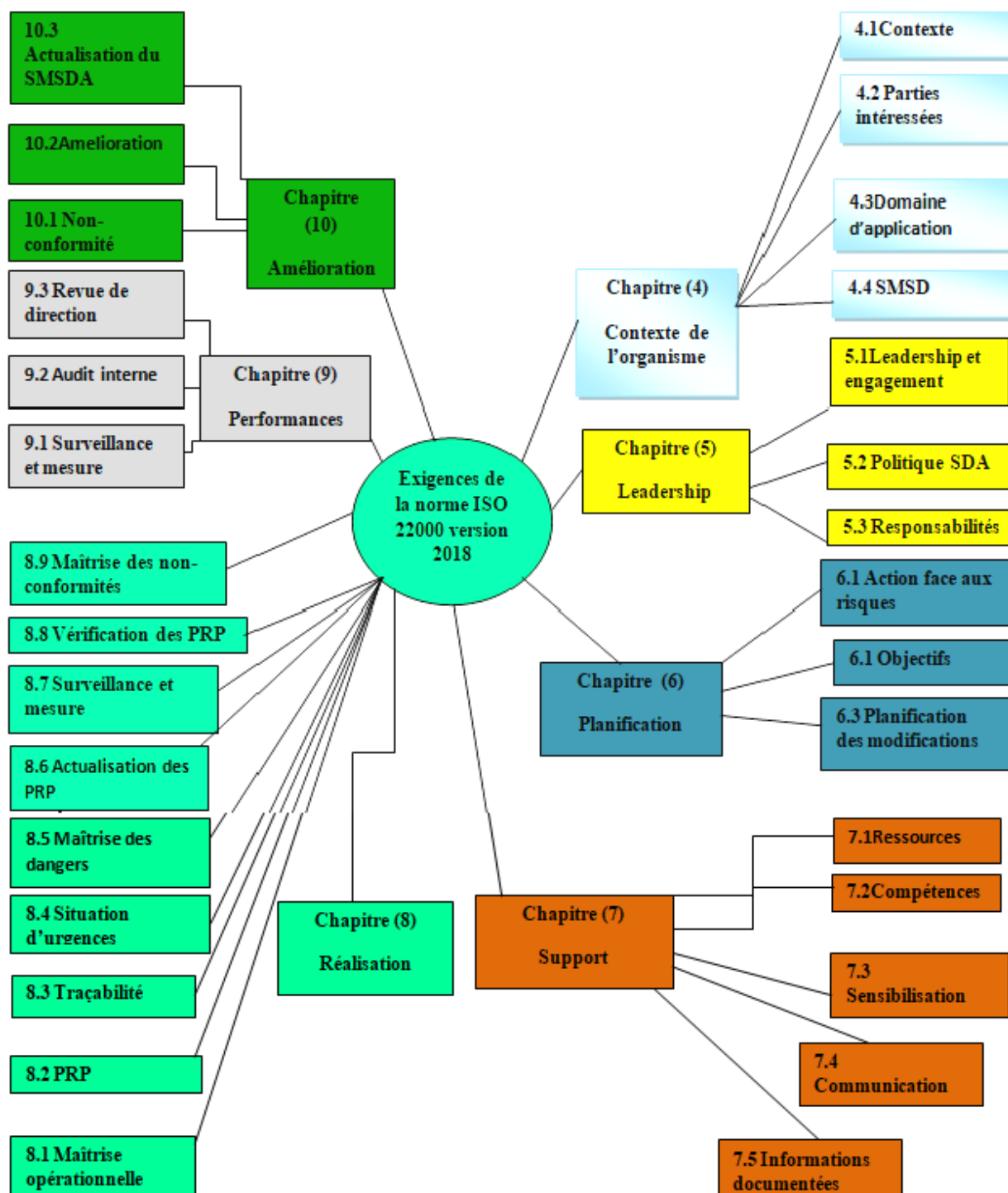
L'organisme doit établir, mettre en œuvre et maintenir un plan de maîtrise des dangers pour déterminer des limites critiques des CCP et des critères d'action des PRPO pour s'assurer que le niveau acceptable n'est pas dépassé à l'aide d'un système de surveillance au niveau des CCP et pour les PRPO (Allata et al., 2017). Si les limites critiques ou les critères d'action n'ont pas été respectés l'organisme doit spécifier immédiatement des corrections et des actions correctives (kafetzopoulous et al, 2013).

F) Le Chapitre 9 de l'évaluation des performances

Globalement, ce chapitre reprend la plupart des exigences du chapitre 8 de la version 2005 de l'ISO 22000 avec la revue de direction pour constituer la phase «Check» de la structure commune PDCA adoptée par la norme ISO 22000. Le terme «performance» fait son apparition et se définit comme étant la mesure d'un résultat.

La performance à évaluer dans le cadre de cette norme concerne l'ensemble des résultats du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) en lien avec les objectifs de la politique, des processus et de la conformité des produits et services. L'organisme doit déterminer les méthodes pour mesurer, analyser et évaluer les résultats et l'efficacité du SMSDA, en précisant la fréquence des évaluations des résultats.

Figure N° 07 -- Présentation des exigences de la norme ISO 22000 version 2018



Source : élaboré par nous-mêmes.

1.6. Aperçue des changements opérés sur la nouvelle norme de l'ISO 22000 version 2018

L'ISO 22000 version 2018 couvre les exigences relatives aux systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) tout au long de la chaîne alimentaire. Sa version la plus récente a été publiée en juin 2018 apportant des modifications essentielles cette partie va nous expliquer les principaux changements en matière d'exigences pour passer à la nouvelle version ISO 22000.

Les modifications et nouveautés de la nouvelle norme selon **O. BOUTOUT (2018)**⁴⁸ ont été identifiées dans les niveaux suivants : Sommaire, terminologie, exigences, principe et concepts et architecture de la norme.

1.6.1. Sommaire

Le tableau suivant montre les changements au niveau du sommaire la norme ISO 22000 version 2005 et l'ISO 22000 version 2018.

Tableau N° 07 -- La différence entre le sommaire des deux versions de la norme ISO 22000

ISO 22000:2005	ISO 22000:2018
Introduction	Introduction
Généralités	0.1 Généralités
Systemes de gestion de la sécurité alimentaire - Exigences pour toute organisation de la chaîne alimentaire	0.2 Principes du SMSDA
1 Domaine d'application	0.3 Approche Processus
2 Références Normatives	0.4 Relation avec les autres normes de systèmes de management
3 Termes et définitions	Systemes de gestion de la sécurité alimentaire - Exigences pour toute organisation de la chaîne alimentaire
4. Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	1 Domaine D'application
4.1 Exigences générales	2 Références normatives

Élaboration du système documentaire selon la norme ISO 22000 version 2018

4.2 Exigences relatives à la documentation	3 Termes et définitions
5. Responsabilité de la direction	4. Contexte de l'organisme (Nouveauté)

Suite du tableau N° 07

5.2 Politique de sécurité des denrées alimentaires	4.2 Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées
5.3 Planification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	4.3 Détermination du périmètre d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires
5.4 Responsabilité et autorité	4.4 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires
5.5 Responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires	5. Leadership (Nouveauté)
5.6 Communication	5.1 Leadership et engagement
5.7 Préparation et réponse aux urgences	5.2 Politique de sécurité des denrées alimentaires
5.8 Revue de direction	5.3 Communication de la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires
6. Management des ressources	5.4 Rôles, responsabilités et autorités au sein de l'organisme
6.1 Mise à disposition des ressources	6. Planification (Nouveauté)
6.2 Ressources Humaines	6.1 Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités
6.3 Infrastructures	6.2 Objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et planification des actions pour les atteindre
6.4 Environnement de travail	6.3 Planification des modifications
7 Planification et réalisation de produits sûrs	7. Support (Nouveauté)
7.1 Généralités	7.1 Ressources
7.2 Programmes prérequis (PRP)	7.2 Compétences
7.3 Étapes initiales permettant l'analyse des dangers	7.3 Sensibilisations

Élaboration du système documentaire selon la norme ISO 22000 version 2018

7.4 Analyse des dangers	7.4 Communication
7.5 Établissement des programmes pré-requis opérationnels (PRP opérationnels)	7.5 Informations documentées
7.6 Établissement du plan HACCP	8. Réalisation des activités opérationnelles (Nouveauté)
7.7 Mise à jour des informations initiales et des documents spécifiant les PRP et le plan HACCP	8.1 Planification et maîtrise opérationnelles
7.8 Planification de la vérification	8.2 Programmes prérequis (PRP)
7.9 Système de traçabilité	8.3 Système de traçabilité

Suite du tableau N° 07

5.2 Politique de sécurité des denrées alimentaires	4.2 Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées
5.3 Planification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	4.3 Détermination du périmètre d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires
5.4 Responsabilité et autorité	4.4 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires
5.5 Responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires	5. Leadership (Nouveauté)
5.6 Communication	5.1 Leadership et engagement
5.7 Préparation et réponse aux urgences	5.2 Politique de sécurité des denrées alimentaires
5.8 Revue de direction	5.3 Communication de la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires
6. Management des ressources	5.4 Rôles, responsabilités et autorités au sein de l'organisme
6.1 Mise à disposition des ressources	6. Planification (Nouveauté)
6.2 Ressources Humaines	6.1 Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités

Élaboration du système documentaire selon la norme ISO 22000 version 2018

6.3 Infrastructures	6.2 Objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et planification des actions pour les atteindre
6.4 Environnement de travail	6.3 Planification des modifications
7 Planification et réalisation de produits sûrs	7. Support (Nouveauté)
7.1 Généralités	7.1 Ressources
7.2 Programmes prérequis (PRP)	7.2 Compétences
7.3 Étapes initiales permettant l'analyse des dangers	7.3 Sensibilisations
7.4 Analyse des dangers	7.4 Communication
7.5 Établissement des programmes pré-requis opérationnels (PRP opérationnels)	7.5 Informations documentées
7.6 Établissement du plan HACCP	8. Réalisation des activités opérationnelles (Nouveauté)
7.7 Mise à jour des informations initiales et des documents spécifiant les PRP et le plan HACCP	8.1 Planification et maîtrise opérationnelles
7.8 Planification de la vérification	8.2 Programmes pré-requis (PRP)
7.9 Système de traçabilité	8.3 Système de traçabilité

Suite du tableau N° 07

7.10 Maîtrise des non-conformités	8.4 Préparation et réponse aux situations d'urgence
8. Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	8.5 Maîtrise des dangers
8.1 Généralités	8.6 Actualisation des informations spécifiant les PRP et le plan de maîtrise des dangers
8.2 Validation des combinaisons de mesures de maîtrise	8.7 Maîtrise des activités de surveillance et de mesure
8.3 Maîtrise de la surveillance et du mesurage	8.8 Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers

Élaboration du système documentaire selon la norme ISO 22000 version 2018

8.4 Vérification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	8.9 Maîtrise des non-conformités des produits et des processus
8.5 Amélioration	9. Évaluation des performances (Nouveauté)
	9.1 Surveillance, mesure, analyse et évaluation
	9.2 Audit interne
	9.3 Revue de direction
	10. L'amélioration Continue
	10.1 Non-conformité et actions correctives
	10.2 L'amélioration Continue
	10.3 Mise à jour du SMSDA

Source : élaboré par nous-mêmes.

1.6.2. Terminologie

La terminologie (vocabulaire) est devenue plus accessible précise et adaptée à la transition numérique, le tableau No résume les changements de terminologies et de vocabulaire Dans la nouvelle norme de l'ISO 22000.

Tableau N° 08 -- La différence entre la terminologie des deux versions de la norme ISO 22000

ISO 22000 : 2005	ISO 22000:2018
Responsabilité de la direction	Leadership
Management des ressources	Support
Documents, procédures et enregistrements	Informations documentées
Planification et réalisation de produits sûrs	Réalisation des activités opérationnelles
Produit	Produit et service
Fournisseurs	Prestataires externes

Source : élaboré par nous-mêmes

1.6.3. Principes et concepts

Sur le contexte de cette révision le grand changement de cette norme va s'opérer surtout sur l'introduction de nouveaux concepts et sur son architecture. Il est vrai que le cœur réacteur de cette norme ISO 22000 est tout le chapitre sur l'analyse HACCP, c'est la conséquence de l'apparition de nouveaux concepts tel que :

A) Structure cadre HLS

C'est une structure universelle pour faciliter l'intégration de plusieurs normes de système de management au sein d'une même entreprise, la nouvelle version de l'ISO adaptera la même structure commune HLS que toutes les autres normes ISO de système de management.

B) Approche fondée sur le risque

La prise en compte des **risques** constitue un support pour améliorer l'efficacité du SMSDA, obtenir de meilleurs résultats et prévenir les effets négatifs. Le concept de la réflexion fondée sur les **risques**, qui est basé sur les principes **HACCP** au niveau opérationnel, est implicite dans le présent document. ⁴⁸

C) Le cycle PDCA

La norme ISO 22000 sera alignée selon PDCA (planifier réaliser vérifier agir en s'articulant sur mes deux cycles distincts (le premier s'appuie au système de management et le second principe sur le HACCP)elle suit sur la même structure que les autres normes de systèmes de management (NSM), qui suivent désormais une structure identique avec des passages identiques et des termes et définitions communs ,ce qui va simplifier la vie d'une entreprise qui souhaite être certifiée conforme à plusieurs NSM (ISO 9001 et ISO 22000 par exemple). Ce format harmonisé permettra d'assurer la cohérence entre les normes, d'en simplifier l'utilisation combinée, et d'en faciliter la lecture et la compréhension par les utilisateurs.

Figure N° 08 -- Illustration du cycle PDCA de la norme ISO 22000



Source : élaboré par nous-mêmes

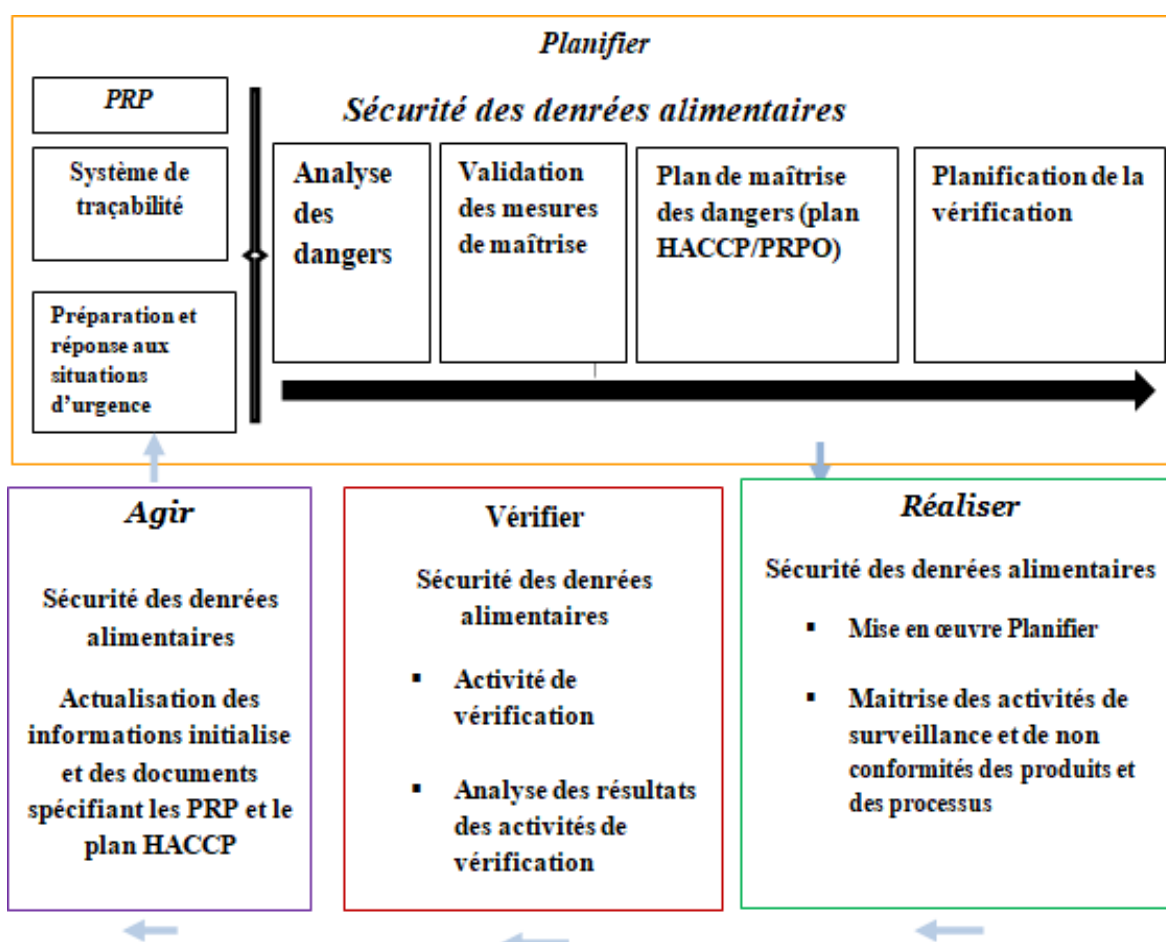
⁴⁸ Olivier BOUTOU, (2018). *Normalisation Colloque des auditeurs ISO 22000 - v1*, Edition afnor à paris, P23.

D) Processus opérationnel

La norme fait une distinction claire entre certains termes tels que les points critiques pour la maîtrise CCP, PRPO et PRP programme prérequis. L'ISO22000 avec sa nouvelle version est souple quant au détail des PRP à mettre en œuvre, il est exigé que les PRP soient établis selon les spécifications techniques ISO applicables (TS22002-X) lorsqu'elles existent et qu'ils soient formellement documentés.

Enfin la présente norme, propose de donner un nom aux limites de surveillance des PRPo. Elles seraient nommées « critères d'action », celui de « limite critique » restant réservé aux CCP. La surveillance étant déjà imposée pour les PRPo au même titre que pour les CCP cette clarification ne change pas grand-chose en pratique mais elle était nécessaire tant ces notions ont suscité de débat depuis 2005.

Figure N° 09 -- Présentation du processus opérationnel selon le PDCA



Source : Extrait depuis l'ouvrage d'Olivier BOUTOUT, (2018). *Normalisation Colloque des auditeurs ISO 22000* - v1, Edition afnor à Paris, P23.

1.7 Différence entre le Codex HACCP version 2020 et l'ISO 22000 version 2018

En 1969, le Codex Alimentarius publiait un document intitulé PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE (CAC/RCP 1-1969), plus souvent évoqué sous le diminutif "Codex HACCP" qui notamment :

- Définissait « les principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour assurer que les aliments soient sûrs et propres à la consommation; l'objectif étant de garantir des aliments sains et propres à la consommation humaine; »
- Recommandait « de recourir à la méthode HACCP en tant que moyen d'améliorer la salubrité des aliments ; et indiquait « comment mettre ces principes [HACCP] en application. ».

1.6.4. Terminologie

Actuellement il est à sa cinquième version avec le renforcement de nouvelles exigences en termes de Food Safety Culture, à travers notre lecture par rapport à cette nouvelle version de l'HACCP selon le codex version 2020 on a pu constater qu'il y a de nouvelles terminologies employées s'agissant par exemple le terme « Action corrective ».

Alors que toutes les normes ISO s'accordent sur la définition d'une « action visant à éliminer la cause d'une non-conformité et à éviter qu'elle ne réapparaisse » (ISO22000 : 2018 §3.10), Le Codex maintient une définition alternative « Toute action prise lorsqu'une déviation se produit afin de rétablir la maîtrise, de séparer et de déterminer le traitement du produit affecté, le cas échéant, et d'empêcher ou de minimiser la répétition de la déviation» qui correspond davantage à la « correction » au sens d'ISO22000. Même si le codex ne définit pas les PRPo mais il reprend la définition des PRP (Programmes Prérequis) au sein desquels il distingue les BPH (Bonnes pratiques d'Hygiène), définies comme partie intégrante des PRP mais avec une définition propre :

⁴⁹ Codex Alimentarius, (2020). *Principes généraux d'hygiène alimentaire CXC 1-1969*, corrections rédactionnelles. (2011).Ed. FAO/OMS.

« Mesures et conditions fondamentales appliquées à toute étape de la chaîne alimentaire pour fournir des aliments sûrs et appropriés ».

- Il est à noter que cette nouvelle version ne traite pas de la prévention des actes de malveillance ni de la prévention de la fraude alimentaire et reste exclusivement focalisée sur la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments liée à des contaminations accidentelles ou fortuites. On retrouve donc les thématiques traitées dans d'autres normes et standards sous le titre de Programmes Prérequis (ISO22000) ou autres (BRC, IFS...) à savoir les recommandations applicables : au stade de la Production primaire (agricole), pour la conception des sites de production, en matière de Formation et compétence (à noter une référence à la Food Safety Culture dans la partie Utilisation du document), à l'Entretien, nettoyage et désinfection, à la lutte contre les nuisibles, à l'Hygiène du personnel, au management des allergènes (**avec l'ajout d'un chapitre et la référence à un guide Codex dédié – CXC 80- 2020**), à l'information des consommateurs et à la traçabilité, au transport...

1.6.5. Nouveautés sur le Fond

C'est dans la section **7 Maîtrise des opérations** que se concentrent les principales modifications avec notamment l'introduction de la notion de « Bonne Pratiques d'Hygiène nécessitant une attention plus particulière » (**Codex alimentarius, 2020, P18**).

- ✓ **CCP et PRPo** : la version 2020 du 'Codex HACCP' avec ses «BPH nécessitant une attention particulière » conforte la pertinence de la définition précédente du PRPo, qui établissait explicitement le lien entre PRPo et PRP : « PRP identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires (...) » Les auteurs du Codex ont fait le choix, au chapitre 2 consacré à la méthode HACCP, de continuer de se concentrer sur la détermination des CCP, laissant aux professionnels le choix des outils méthodologiques pour définir d'autres types de mesures de maîtrise (**Codex Alimentarius, 2020, P8**).

⁴⁹ Codex Alimentarius, (2020). *Principes généraux d'hygiène alimentaire CXC 1-1969*, corrections rédactionnelles. (2011).Ed. FAO/OMS.

Cette nouvelle révision acte la disparition de l'arbre de décision comme outil de détermination des CCP, Il a été remplacé par le paragraphe 3.7 qui précise entre autres: « Pour identifier un CCP, en utilisant un arbre de décision ou une autre approche, il conviendrait de tenir compte des éléments suivants : (...)

- « (...) Si la mesure de maîtrise ne peut pas être mise en œuvre à cette étape, alors cette étape ne doit pas être considérée comme un CCP pour le danger significatif.
- Si la mesure de maîtrise peut être mise en œuvre à l'étape analysée, mais peut également être mise en œuvre plus tard dans le processus, ou s'il existe une autre mesure de maîtrise pour ce danger à une autre étape, l'étape analysée ne devrait pas être considérée comme un CCP.
- ✓ (...) si une mesure de maîtrise à une étape est utilisée en combinaison avec une mesure de maîtrise à une autre étape pour maîtriser le même danger ; dans l'affirmative, les deux étapes devraient être considérées comme des CCP.»

1.6.6. Nouvelle Approche accordée aux CCP

Cette approche focalisée exclusivement sur les CCP présente l'avantage très significatif à nos yeux de clarifier la notion de CCP, d'en renforcer le lien avec la notion d'étape « essentielle » dans le processus et surtout d'acter la fin du recours systématique à un « arbre de décision » (par ailleurs supprimé des annexes du Codex), souvent considéré par les professionnels comme un exercice imposé, source de nombreuses confusions.

Enfin notons que la définition d'une limite critique proposée par le Codex s'écarte légèrement de la définition de l'ISO22000 :2018 puisqu'il s'agit ici d'un « critère observable ou mesurable (...)». Cette subtilité nous intéresse particulièrement en ce qu'elle n'exclut pas de définir des critères observables pour la surveillance d'un CCP (par exemple le positionnement et l'intégrité d'un tamis).

Par ailleurs cette position sanctuarise les CCP et évite cette incohérence que l'on peut observer depuis la parution d'ISO 22000 :2018 : le « déclassement » de CCP en PRPo au prétexte que la limite critique n'est pas mesurable mais observable.

⁴⁹ Codex Alimentarius, (2020). *Principes généraux d'hygiène alimentaire CXC 1-1969*, corrections rédactionnelles. (2011).Ed. FAO/OMS.

Section 2 : Les informations documentées selon l'ISO 22000 version 2018

Dans cette section on va savoir comment élaborer un système documentaire propre à la norme ISO 22000 version 2018.

2.1. Qu'est-ce qu'une « information documentée »

Les principaux objectifs visés par la documentation d'un organisme, que celui-ci établi ou non un système d'assurance de la sécurité des aliments (SMSA) officiel, sont les suivants⁵⁰:

2.1.1. Communication d'informations

Outil de transmission de données et de communication d'informations. Le type et l'étendue de la documentation dépend de la nature des produits et procédés de l'organisme, du degré de formalisme des systèmes de communication, du niveau d'aptitude à communiquer interne à l'organisme, de même que de la culture de cet organisme.

2.1.2. Preuve de la conformité

Preuve délivrée que ce qui a été prévu est réellement accompli,

- Partage des connaissances ;
- Dissémination et conservation des expériences de l'organisme ;
- Exemple type: un journal des incidents qui peut être utilisé comme base pour évaluer les dangers dans le produit.

Selon **Olivier BOUTOU (2020)** les informations documentées peuvent se présenter sous toute forme et sur tout type de support :

- Papier ; support magnétique, électronique ou disque optique ;
- photographie, affiche ;
- échantillon étalon.

⁵⁰ Olivier BOUTOU, (2020). *Les informations documentées de l'ISO 22000:2018*, module de soutien n°5-V3, Edition Afnor, Paris, P9.

La norme **ISO 22000 version 2018** donne une définition de la notion d'information Documentée. Il s'agit d'une information devant être maîtrisée et tenue à jour par un organisme ainsi que le support sur lequel elle figure. Les informations documentées peuvent se présenter sous n'importe quel format et sur tous supports et peuvent provenir de toute source définie. Les informations documentées peuvent se rapporter:

- au système de management de la sécurité des denrées alimentaires, y compris les processus connexes;
- aux informations créées en vue du fonctionnement de l'organisme (documentation) ;
- aux preuves des résultats obtenus (enregistrements).

Le terme information est défini comme « données significatives » tandis que le système d'information est défini comme « Réseau de canaux de communication utilisé au sein d'un organisme ».

2.2. Exigences en matière d'informations documentées selon l'ISO 22000 : 2018

Selon l'article **7.5 de l'ISO 22000 version 2018** Généralités, le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisme doit inclure :

- a) les informations documentées exigées par le présent document ;
- b) les informations documentées que l'organisme juge nécessaires à l'efficacité du système de management de la sécurité des denrées alimentaires ;
- c) les informations documentées et les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires exigées par les autorités légales/réglementaires et les clients.

NB : L'étendue des informations documentées dans le cadre d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires peut différer selon l'organisme en fonction de :

- la taille de l'organisme, de ses domaines d'activité et de ses processus, produits et services ;
- la complexité des processus et de leurs interactions ;
- la compétence des personnes.

2.3. Explication du paragraphe 7.5 de l'ISO 22000 : 2018

Les remarques suivantes ont pour objet d'aider les utilisateurs de l'ISO 22000 à comprendre l'intention des exigences générales en matière de documentation de la Norme internationale. La norme impose de créer, mettre à jour (7.5.2) et maîtriser (7.5.3) des informations documentées. Il n'est plus question de procédures documentées ou d'enregistrements dans cette version de la norme. Cela laisse donc plus de souplesse aux organismes autant sur la forme que sur le fond de la documentation.

Les informations documentées exigées par le présent document ont été recensées dans le tableau suivant :

Tableau N° 09 -- Les informations documentées exigées par la norme ISO 22000 version 2018

4.3 Détermination du périmètre d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Le périmètre d'application doit être disponible et tenu à jour sous la forme d'une information documentée.
5.2.2 Communication de la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires	La politique relative à la sécurité des denrées alimentaires doit: a)exister/être présentée et être tenue à jour sous la forme d'une information documentée;[...]
6.2 Objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et planification des actions pour les atteindre	L'organisme doit conserver des informations documentées sur les objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
7.1.2 Ressources humaines	Lorsque l'assistance d'experts externes est sollicitée pour le développement, la mise en œuvre, l'exploitation ou l'évaluation du système de management de la sécurité des denrées alimentaires, les preuves de l'accord ou des contrats définissant la compétence, la responsabilité et l'autorité de ces experts externes doivent être conservées sous forme information documentée.
7.1.5 Éléments du système de management de la sécurité des denrées alimentaires élaborés en externe	Lorsqu'un organisme établit, maintient, met à jour et améliore en continu son système de management de la sécurité des denrées alimentaires en utilisant des éléments d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires élaborés en externe, y compris les PRP et le plan de maîtrise des dangers (8.5.4), l'organisme doit s'assurer que les éléments fournissant : [...] conservés comme information documentée.
7.1.6 Maîtrise des processus, produits ou services fournis par des prestataires externes	L'organisme doit: [...] e)conserver les informations documentées concernant ces activités et toutes les actions nécessaires résultant des évaluations et réévaluations

Élaboration du système documentaire selon la norme ISO 22000 version 2018

7.2 Compétences	L'organisme doit: [...] e) conserver des informations documentées appropriées comme preuves des dites compétences.
7.4.2 Communication externe	Les preuves de la communication externe doivent être conservées sous forme d'information documentée.
7.5.1 Généralités	Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisme doit inclure: a) Les informations documentées exigées par le présent document; b) les informations documentées que l'organisme juge nécessaires à l'efficacité du système de management de la sécurité des denrées alimentaires; c) les informations documentées et les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires exigées par les autorités légales/réglementaires et les clients.
7.5.2 Création et mise à jour des informations documentées	Lors de la création et de la mise à jour, l'organisme doit veiller à assurer que: a) l'identification et la description des informations documentées (leur titre, date, auteur, numéro de référence par exemple) ; b) leur format (langue, version logicielle, graphiques, par exemple) et support (électronique, papier, par exemple) ; c) la revue effectuée (pour en déterminer la pertinence et l'adéquation) et leur approbation sont appropriées.
7.5.3 Maîtrise des informations documentées	Les informations documentées exigées par le système de management de la sécurité des denrées alimentaires et par le présent document doivent être maîtrisées pour assurer: a) qu'elles sont disponibles et conviennent à l'utilisation, quand et là où elles sont nécessaires; b) qu'elles sont convenablement protégées (par exemple, de toute perte de confidentialité, utilisation inappropriée ou perte d'intégrité). Pour maîtriser les informations documentées, l'organisme doit mettre en œuvre les activités suivantes, quand elles sont applicables: a) distribution, accès, récupération et utilisation; b) stockage et protection, y compris préservation de la lisibilité; c) maîtrise des modifications (par exemple, contrôle des versions); d) durée de conservation et élimination. Les informations documentées d'origine externe que l'organisme juge nécessaires à la planification et au fonctionnement du système de management de la sécurité des denrées alimentaires doivent être identifiées comme il convient et maîtrisées.
8.1 Planification et maîtrise opérationnelles	L'organisme doit planifier, mettre en œuvre, maîtriser, maintenir et mettre à jour les processus nécessaires pour satisfaire aux exigences relative à l'élaboration de produits sûrs et réaliser les actions déterminées en 6.1 en: [...] conservant des informations documentées dans une mesure suffisante pour avoir l'assurance de démontrer quels processus ont été réalisés comme prévu.
8.2 Programmes prérequis (PRP)	Des informations documentées doivent spécifier le choix, l'élaboration, la surveillance applicable et la vérification du ou des PRP.
8.4 Préparation et réponse aux situations d'urgence	Des informations documentées doivent être établies et tenues à jour pour gérer ces situations et incidents.

Suite du tableau. 09

8.4.2 Gestion des situations d'urgence et des incidents	L'organisme doit: [...] e) revoir et, si nécessaire, mettre à jour les informations documentées, notamment après la survenue d'un incident, d'une situation d'urgence ou la réalisation de simulations.
8.5.1.1 Généralités	Afin de procéder à l'analyse des dangers, les informations documentées initiales doivent être collectées, maintenues et mises à jour par l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires.
8.5.1.2 Caractéristiques des matières premières, des ingrédients et des matériaux en contact avec le produit	L'organisme doit tenir à jour des informations documentées concernant l'ensemble des matières premières, des ingrédients et des matériaux en contact avec le produit dans la mesure des besoins de la réalisation de l'analyse des dangers (voir 8.5.2), incluant des informations relatives aux points suivants, selon le cas: [...]
8.5.1.3 Caractéristiques des produits finis	L'organisme doit tenir à jour des informations documentées concernant les caractéristiques des produits finis dans la mesure des besoins de la réalisation de l'analyse des dangers (voir 8.5.2), incluant des informations relatives aux points suivants, selon le cas: [...]
8.5.1.4 Utilisation prévue	L'utilisation prévue, la manipulation raisonnablement attendue du produit fini, et les mauvaises manipulations et mauvaises utilisations non voulues mais raisonnablement prévisibles, doivent être prises en considération, et doivent être tenues à jour sous forme d'informations documentées, dans la mesure des besoins de la réalisation de l'analyse des dangers (voir 8.5.2).
8.9.5 Retrait/rappel	L'organisme doit établir et maintenir des informations documentées pour: avertir les parties intéressées pertinentes (par exemple, les autorités légales/réglementaires, les clients et /ou les consommateurs); définir le devenir des produits retirés/rappelés ainsi que celui des produits encore en stock ; réaliser la séquence des actions à entreprendre. [...] La cause, la portée et le résultat d'un retrait/rappel doivent être conservés sous forme d'informations documentées et rapportés à la direction en tant qu'éléments d'entrée pour la revue de direction (9.3). L'organisme doit vérifier la mise en œuvre et l'efficacité des retraits/rappels par le biais de techniques appropriées (par exemple des simulations de retrait/rappel ou des pratiques de retraits/rappels) et conserver des informations documentées.

Élaboration du système documentaire selon la norme ISO 22000 version 2018

Suite du tableau N° 09

9.1.1 Généralités	L'organisme doit conserver des informations documentées pertinentes comme preuves des résultats.
9.1.2 Analyse et évaluation	Les résultats de l'analyse ainsi que toute activité qui en découle doivent être conservés sous forme d'informations documentées et doivent être rapportés à la direction et utilisés comme éléments d'entrée pour la revue de direction (voir 9.3) et la mise à jour du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (voir 10.2).
9.2 Audit interne	9.2.2 L'organisme doit : [...] conserver des informations documentées comme preuves de la mise en œuvre du programme d'audit et des résultats d'audit ;
9.3.3 Éléments de sortie de la revue de direction	L'organisme doit conserver des informations documentées comme preuves des éléments de sortie de la revue de direction.
10.1 Non-conformité et actions correctives	10.1.2 L'organisme doit conserver des informations documentées comme preuves : a) de la nature des non-conformités et de toute action menée ultérieurement ; et b) des résultats de toute action corrective. c)
10.2 Mise à jour du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Les activités de mise à jour du système doivent être conservées sous forme d'informations documentées et rapportées en tant qu'éléments d'entrée pour la revue de direction (voir 9.3).

Source : Olivier BOUTOU (2020) .Les informations documentées de l'ISO 22000:2018, module de soutien n°5-V3, Edition Afnor, Paris, P9.

En synthèse nous avons constaté qu'à partir l'analyse comparative entre les deux versions de l'ISO 22000 qu'il y'a de nouveaux éléments qui sont apparus récemment tels que l'approche processus, l'adoption de la structure HLS, l'approche risque et enfin l'adoption d'une nouvelle terminologie qui diffère de l'ancienne version 2005.

Cette norme met l'accent sur les compétences du personnel, sur la recherche continue d'informations concernant les produits alimentaires (nouvelles lois, normes, règlements, etc.) et sur un retour au système HACCP, tel qu'exposé par le Codex Alimentarius.

L'ISO 22000 version 2018 incite sur les informations documentées qui doivent inclure le système de management des denrées alimentaires qui sont recensées dans le dernier tableau de ce chapitre.

Chapitre III

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 :2018

Cas pratique : Semoulerie Amour

« La science est du savoir organisé ».

Herbert Spencer.

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique : Semoulerie Amour

Après avoir présenté dans les deux premiers chapitres, tous les notions de bases théoriques relatives à la sécurité du domaine agroalimentaire ainsi que la comparaison entre l'ancienne (2005) et la nouvelle version (2018) de la norme ISO 22000, ce chapitre a pour but principal de mettre en œuvre nos hypothèses proposées en introduction générale et mener notre raisonnement à caractère pratique et ce, au niveau de la Semoulerie Amour.

Dans la deuxième partie va comporter l'établissement du système documentaire de la SAM en s'appuyant sur un diagnostic comparatif entre les deux versions de la norme ISO 22000 et enfin nous terminerons avec un plan d'action et des recommandations à proposer au niveau du département système de la sécurité des denrées alimentaires de la SAM.

Section 1 : Cadre méthodologique et présentation de l'organisme d'accueil

Suite à notre présentation en premier lieu, le contexte normatif et réglementaire du domaine de l'agroalimentaire ainsi que l'analyse comparative entre l'ancienne et la nouvelle version de la norme ISO 22000. Nous allons à priori effectuer notre étude dans son cadre méthodologique afin de répondre à la problématique qui constitue l'objet de notre étude.

Pour ce faire, nous allons adopter une approche qualitative basée sur des observations, des entrevues et des échanges et ce, en alliance avec de la documentation et ce, tout au long de notre stage pratique mené au niveau du site de la Semoulerie de Amour situé dans la commune de Mouzair, Wilaya de Blida.

1.1. Méthodologie de travail

1.1.1. Approche Épistémologique

Nous allons utiliser l'approche constructiviste, elle définit selon **Marie laure, Gavard Perret, David Gotteland, Christophe Haon, Alain Jolibert, (2012)** comme étant un ensemble cohérent de connaissance générique relative à une expérience étudiée, c'est-à-dire un ensemble de concepts, de relations entre ces concepts qui, une fois interprétés dans le contexte considéré, procurent de l'intelligibilité à l'expérience que le chercheur et les acteurs de terrain concernés ont du phénomène étudié. ⁵¹

Nous avons choisi cette dernière afin de nous indiquer les différentes conditions de la réussite de l'appropriation de la nouvelle version de la norme ISO 22000 par le personnel de la Semoulerie Amour.

1.1.2. Apport méthodologique

Dans le cadre de notre recherche, l'approche qualitative s'inscrit comme l'approche la mieux adéquate pour résoudre notre problématique.

⁵¹ Marie laure, Gavard Perret, David Gotteland, Christophe Haon, Alain Jolibert, (2012) .Méthodologie de recherche en sciences de gestion. Réussir son mémoire ou sa thèse.2ème Edition Pearson, paris, 368page

La recherche Qualitative d'après **Hervé Dumez (2013)** s'efforce d'analyser les acteurs ou les agents comme ils agissent. ⁵² Elle s'appuie sur leurs discours leurs intentions (le pourquoi de l'action), les modalités de leurs actions et les interactions(le comment de l'action).C'est ce qu'il est convenu d'appeler ; dans une tradition qui remonte à Dilthey en passant par Weber ; et qui se trouve chez Popper, la démarche compréhensive. L'adjectif « Compréhensive » décrit beaucoup mieux le sens de ce type de recherche et ses enjeux que l'adjectif « Qualitatif ».Il demande pourtant une explication. L'important est donc de souligner qu'une démarche de recherche qualitative n'a de sens que si elle montre et analyse les intentions, les discours, et les actions et interactions des acteurs, de leur point de vue et du point de vue du chercheur.

1.1.3. Population de l'étude

La population étudiée est composée de toutes les parties prenantes qui concernent la Semoulerie Amour, les autorités publiques etc. En vue de réaliser ce but, nous avons recentré notre échantillon avec un choix centré plus par rapport à la disponibilité, pour cela notre échantillon contient 7 personnes interviewés avec une tranche d'âge allant de 25 ans jusqu'à 60ans. Ce choix de sélection s'explique par les pilotes de processus qui ont fait l'objet de notre étude.

Tableau N° 10 -- Présentation des Parties prenantes interviewées

Partie Prenante interrogée	Processus concerné	Durée	Date
Directeur général	Direction général	30 min	20 Avril 2021
Resp SMSDA	Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	1h	20 Avril 2021
Resp PD	Production	45min	20 Avril 2021
Resp Maintenance	Maintenance	45min	20 Avril 2021
Resp RH	Ressources humaines	45min	20 Avril 2021
Resp Supply Chain	Supply chain	1h	20 Avril 2021
Resp Commercial	Commercial	1h	20 Avril 2021

Source : élaborés par nous-mêmes

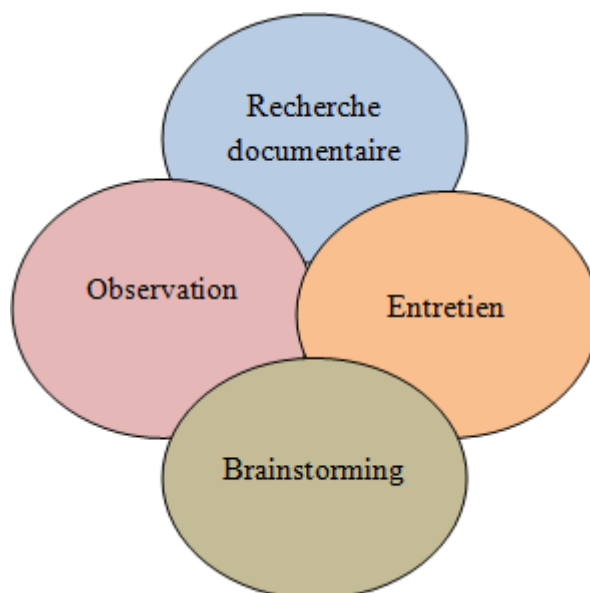
⁵² Hervé Dumez, (2013). *Méthodologie de la recherche qualitative. Les 10 questions clés de la démarche compréhensive.* 2^{ème} Edition Vuibert.223page.

1.1.4. Instruments de collecte de données

L'approche qualitative adoptée s'est basée principalement sur la collecte des données par le biais de quatre instruments :

- La recherche documentaire ;
- L'observation ;
- L'entretien ;
- Le Brainstorming.

Figure N° 10 -- Les instruments de collecte des données à utiliser



Source : élaboré par nous-mêmes.

A) La recherche documentaire

Dans le cadre de notre étude, il a été essentiel d'effectuer une mise à niveau des connaissances sur le domaine concernée. Selon l'étude de **Pierre N'DA (2007)** Qui reprend dans son ouvrage *Méthodologie et guide pratique du mémoire de recherche et de sa thèse de doctorat* consiste donc à rechercher et à découvrir des informations là où elles se trouvent, à disposer des documents, à les dépouiller et en user.⁵³

⁵³ Pierre N'DA, (2007). *Méthodologie et guide pratique du mémoire de recherche et de la thèse de doctorat* en Lettres, Arts et Sciences humaines et sociales : informations, normes et recommandations universitaires, techniques et pratiques actuelles. Edition Le Harmattan, paris ,240 page.

En un mot se documenter c'est réunir tous les éléments d'information disponibles, c'est rassembler le maximum d'informations, de document sur un sujet donné.

Ces documents peuvent se présenter sous les formes les plus variées à notre époque : livres, périodique revue, journaux, photos, diapositives, mais aussi films, télévisions, cassettes audio ou vidéo, cédéroms, Internet etc.

Pour la réalisation de notre travail, nous nous sommes référés à plusieurs ouvrages, articles et thèses de doctorat au sein de notre école L'ENSM. Par ailleurs, nous avons eu l'accès à plusieurs bibliothèques numériques et aux sites web tels que **Google Scholar**, **Scinapse** et enfin nous avons consulté la documentation interne de la Semoulerie Amour qui nous a été fournie, ces informations nous ont permis de présenter et de décrire l'entreprise ainsi que son organisation et ses différents processus.

B) L'observation

L'observation peut être définie, au sens étroit du terme, comme une technique de collecte de données primaires visibles et audibles, dans cette perspective, l'accent est mis sur les modalités concrètes et les outils mis en œuvre pour saisir le phénomène étudié. Cette conception de l'observation est au cœur des démarches expérimentales. Mais l'observation peut également être définie par une stratégie particulière d'interaction avec le terrain. De ce point de vue, l'exercice déborde largement par le simple cadre de voir et entendre afin de définir soigneusement l'observation.⁵⁴

Cette conduite s'est définie essentielle pour deux raisons : d'abord elle nous a permis de s'exercer et de se familiariser avec les ficelles du domaine d'agroalimentaire ensuite elle nous a servi dans la collecte des données dans la mesure où, on a établi un état des lieux actuel de l'entreprise et de son environnement interne et externe et appréhender une réalité vécue.

⁵⁴ Marie laure, Gavard Perret, David Gotteland, Christophe Haon, Alain Jolibert, (2012) .Méthodologie de recherche en sciences de gestion. Réussir son mémoire ou sa thèse.2ème Edition Pearson, paris, 368 pages.

C) L'entretien

L'entretien représente le dernier outil pour la collecte des données, dans notre cas nous avons opté pour des entretiens directives, notre stratégie de recherche est formulée par un guide d'entretien sous forme d'une check-list ISO 22000 version 2018 qui fait l'objet de notre étude.

L'entretien est l'une des démarches qualitatives les plus utilisées en sciences de gestion. Elle peut être considérée comme une conversation avec un objectif ou encore comme étant un dispositif de tête à tête où, l'enquêteur a pour objectif de favoriser chez l'enquêté la production d'un discours sur un thème défini dans le cadre d'une recherche.

L'entrevue ou l'entretien se caractérise par une rencontre interpersonnelle qui donne lieu une interaction essentiellement verbale : les données collectées sont donc coproduites. L'efficacité de cette démarche consiste à respecter un Guide.

Le sujet du guide d'entretien est centrée sur la formulation des exigences de la norme ISO 22000 version 2018 sous forme de questions appropriés qui composent les différentes exigences de la présente norme, nous avons interrogé la responsable SMSDA car elle a une bonne connaissance par rapport à tout ce qui existe au sein de l'entreprise (**Voir Chapitre 3**). Toutes les données obtenues permettent un traitement des variables de notre étude, mais n'ont pas des valeurs statistiques par le nombre, les résultats obtenus ouvrent la voie des études complémentaires plus qualitatives. Il existe plusieurs types d'interviews selon **Hassaneouacherine (2013)** dont, on peut faire usage selon les buts visés l'étape de la recherche, le niveau de profondeur de l'information désirée, le genre d'information désirée comme suit :⁵⁵

➤ Entretien non directif

Il y'a généralement un thème central décomposé en quelque principaux sous thèmes déterminés à l'avance et sur lesquels on fait parler, tour à tour, l'interviewé. Ce type d'interview est donc un peu plus structuré et le degré de liberté y est un peu plus réduit, on y recourt pour une recherche d'information ou d'opinions de niveau assez général en vue par exemple de déterminer des bases hypothèses préétablies à vérifier plus systématiquement.

⁵⁵ Hassaneouacherine, (2013). Guide de méthodologie de la Recherche en Sciences Sociales. Pour mieux présenter une thèse de doctorat, un mémoire de magistère ou un mémoire de licence (appliqué surtout en Science Commerciales Economiques et de gestion). 1ère Edition EHEC Alger, 213page.

Ce type d'interview est donc un peu plus structuré et le degré de liberté y est un peu plus réduit, on y recourt pour une recherche d'information ou d'opinions de niveau assez général en vue par exemple de déterminer des bases hypothèses préétablies à vérifier plus systématiquement.

➤ **Entretien semi directif**

Elle se rapproche du précédent mais le degré de liberté est plus réduit : l'interrogé aura à répondre le plus directement possible à des questions précises (mais qui restent tout de même assez large), il ne doit pas dévier du cadre de chaque question ni associer librement selon son inspiration comme dans les types d'entretiens précédents.

➤ **Entretien directif**

C'est la forme d'interview où le degré de liberté est le plus réduit, c'est presque un questionnaire que l'on fait passer oralement, toutes les questions sont prévues et non majoritairement improvisées au fil de la discussion comme dans le cas précédent. Le but visé avec ce type d'entretien est la vérification des points précis ou le recueil d'éléments d'information détail. Dans ce type, le chercheur dirige la communication il pose des questions liées au sujet de sa recherche, ce type permet d'approfondir sur le sujet de recherche.

D) Le Brainstorming

Le brainstorming est un outil utilisé dans l'entreprise afin d'inciter à la créativité en groupe. Le but est de créer le plus grand nombre d'idées sur un thème donné avec le minimum de ressources (notamment le temps). En réalité, l'intérêt du brainstorming réside dans la quantité des réponses qu'il génère, c'est pourquoi il est important de ne laisser aucun facteur pouvant bloquer la créativité et l'épanouissement des idées.

Le but ultime de cette réunion informelle est de laisser libre cours à toutes les idées qui peuvent répondre à un but donné comme par exemple, la recherche d'un nom de marque ou de slogan ou encore la résolution d'une problématique déterminée.⁵⁶

⁵⁶ Petit entreprise (page consulté le 28 mai à 9.30h) (page consulté le 28 mai à 9.30h) Site Petit entreprise- Tout pour l'entrepreneur, [données en ligne], [https://www.petite-entreprise.net /P-2928-81-G1-definition-du-brainstorming.html](https://www.petite-entreprise.net/P-2928-81-G1-definition-du-brainstorming.html)

1.1.2. Arguments de choix de l'approche Qualitative

Nous avons adopté l'approche qualitative pour plusieurs raisons :

Une étude qualitative va nous expliquer le comment et pourquoi. Elle a donc pour but de découvrir, d'explorer et de comprendre un comportement, et nécessite d'être abordée sans a priori ou parti-pris. En effet, Notre étude qualitative s'est concentrée sur un échantillon restreint mais représentatif et agissant grâce à une variété de profils dans le but de générer plus d'informations significatives

1.1.3. Difficultés rencontrées sur le terrain

Toute recherche scientifique sur le terrain relève certaines difficultés qu'il faut surmonter pour pouvoir continuer. Les complexités qu'on peut citer et méritent d'être soulignées sont celles relatives au manque des sources documentaires et des moyens financiers et matériels. Parmi ces difficultés majeures c'est le manque de documentation que nous avons pu rencontrer durant notre insertion. Sur le terrain, la tâche n'a pas été du tout aisée étant donné qu'il y'avait une limitation d'accès aux certaines informations confidentielles mais cela n'a pas diminué de notre motivation pour aller chercher là au-delà de ces informations.

1.2. Présentation de l'organisme d'accueil

1.2.1. Historique du Groupe Amour

Dès 1985, feu Hadj Amour Noureddine créé sa première société familiale baptisée "**FROMARYM**", spécialisée dans la fabrication de fromage et produits laitiers. L'histoire du groupe débute en 1990, lorsque **HADJ AMOUR Noureddine** décide de fonder le groupe qui porte son nom, puis il lança sa première conserverie de fruits et légumes. Depuis, l'entreprise familiale ne cesse de se développer et constitue aujourd'hui trois unités différentes, à savoir ⁵⁷:

- La Conserverie du Maghreb Amour spécialisée dans la conservation de fruits et légumes.
- La Semoulerie Amour Mouzaia spécialisée dans la transformation meunière.
- Medibox Spécialisée dans la fabrication d'emballage métallique.

1.2.2. Site géographique

Le **Groupe Amour** est implanté au niveau de Mouzaia, la ville natale du fondateur, le groupe capitalise une compétence avérée dans le domaine de l'agro-alimentaire. Il emploie plus de 300 travailleurs permanents et plus de 200 travailleurs saisonniers, toutes catégories confondues en haute saison.

La totalité de sa production est commercialisée au niveau national et demeure en phase de croissance, compte tenu de la demande qui ne cesse de s'accroître. Fort d'une histoire riche, de valeurs fortes et d'un savoir-faire unique, le Groupe Amour appuie sa stratégie sur la pérennité et l'engagement pour des produits de qualité supérieure.

⁵⁷ Groupe Amour (page consulté le 28 mai à 11.00h) Site du Groupe Amour,[données en ligne], <https://groupeamour.com/>

1.2.3. Filiales du groupe Amour

Depuis la création du **Groupe Amour**, l'entreprise familiale ne cesse de progresser et d'évoluer, et constitue 3 unités de productions bénéficiant d'un équipement à la pointe de la technologie moderne.

□ **Conserverie**

- ✚ La première unité réalisée en 1990, est spécialisée dans la production de double concentré de tomates, confiture et harissa d'une capacité de 160 tonnes /24h.
- ✚ La seconde unité réalisée en 1996, a permis une augmentation de capacité atteignant les 600 tonnes/ 24h.
- ✚ En 2012 la conserverie s'est dotée d'une ligne de tomate d'une capacité de 1200 tonnes/ 24h avec un conditionnement aseptique du triple concentré de tomates.

Le **Groupe Amour** est également fabricant de matière première dédiée au canal professionnel à savoir la confiture et la pulpe de fruits sans conservateur pour les producteurs de boissons aux fruits mais aussi ; la production de double concentrée de tomate à partir de triple concentrée de tomate pour les industriels de la conserverie des produits alimentaires.

□ **Medibox**

Fondée en 2002, Medibox est une entreprise spécialisée dans la fabrication d'emballage métallique, sa capacité de production est de 60.000.000 unités par an. Destinés aux industriels de la conserverie agroalimentaire.

□ **Semoulerie**

- ✚ La première unité réalisée est spécialisée dans la production de la semoule d'une capacité de 200 Tonnes/ 24h.
- ✚ La seconde unité réalisée est spécialisée dans la production de la farine d'une capacité de 200 Tonnes/ 24h.
- ✚ En 2011 une autre unité a été réalisée. Cette dernière est spécialisée dans la production de couscous avec une capacité de transformation de 1800Kg/h.

1.2.4. Produits

Le Groupe Amour offre une large gamme de produits à base d'ingrédients 100 % naturels, afin de garantir une alimentation saine et de qualité. Cette diversification de produits repose sur plus de 14 produits répartis en 4 gammes (semoules, farines, couscous, confiture, tomates concentrées...).

Tableau N° 11 -- Présentation de la Gamme des produits

Famille	Type	DLUO
Semoule	Grosse	6 mois
	Demi-grosse	
	Moyenne	
	Fine	
Couscous	Gros	6 mois
	Moyen	
	Fine	
Farine	Farine supérieure	6 mois
	Farine planifiée	


Source : élaboré par nous-mêmes.

1.2.5 Parcours en matière de Qualité pour le Groupe Amour

Le Groupe Amour a créé La société semoulerie en Avril 2001 par les frères Amour, forts de leur expérience dans le domaine des conserves de fruits et légumes pendant plus de 20 ans. En avril 2012 la Semoulerie du Groupe Amour intensifie son activité en fabrication du Couscous.

Cette dernière a obtenu le certificat ISO 22000 en juillet 2010 passant par des audits et elle a gardé le certificat après chaque audit, par l'organisme de certification reconnue à l'échelle mondiale, (**Tüv Rheinland**).

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique : Semoulerie Amour
Tableau N° 12 -- Fiche de présentation de la semoulerie Amour

Nom de l'entreprise	 SEMOURERIE AMOUR de MOUZAIA SARL SEMOURERIE AMOUR
Société mère	Groupe AMOUR
Siege Social	Zone industrielle Amour Noureddine-Mouzaia Blida (Algérie)
Secteur	Agro-alimentaire
Forme juridique	Société à responsabilité limitée
Date de création	2000
Date de démarrage	2001
Inauguration de la nouvelle unité	Juin 2012 pour le couscous
Superficie totale	7536 m ²
Activité principale	Transformation des blés en farine et de semoule en couscous et commercialisation.
Effectifs	108
Répartition d'encadrement	03 cadres / 15 cadres/ 48 agents de maitrises /142 exécutants
Certification	Certifié en ISO 22000 en décembre 2015
Exportation	NON
Partenariat	NON
Membre d'associations	CEIMI, Association des meuniers, CACI, Chambre algérienne de commerce
Directeur Général	Mr. Riadh Amour
Téléphone	025 37 7326 /025 37 73 25
Fax	025 24 81 20
Email	contact@groupeamour.com

Source : élaboré par nous-mêmes selon le manuel de la SMSDA/ Semoulerie Amour.

1.2.6 Axes stratégiques de la SARL Amour tirés de la politique Qualité

Afin de gagner l'efficacité et d'accroître la satisfaction de ses clients, des exigences légales réglementaires et de toutes les parties intéressées, la semoulerie amour s'est engagée dans la course sans fin à la qualité et à la sécurité des aliments par la mobilisation de toutes ses ressources humaines et matérielles en vue de concrétiser l'ensemble des objectifs suivant :

- Fournir à ses clients des produits sains et surs, conformes aux exigences légales et réglementaires et à leurs exigences.
- Développer et valoriser en permanence les compétences de ces collaborateurs en matière de sécurité des denrées alimentaires.
- Gagner en productivité et en efficacité tout en réduisant ces couts internes
- L'amélioration de sa réactivité, communication interne et externe et ses bonnes pratiques afin de favoriser les conditions optimales à l'élaboration de ces produits finis.
- Identifier les nouvelles opportunités d'affaires et conquérir de nouveaux marchés.

Section 2 : Analyse et évaluation du système documentaire de la SAM

Dans cette section nous allons discuter le système documentaire de la Semoulerie Amour et pointer les démarches nécessaires qui relèvent notre essai d'harmonisation de ce système documentaire dans un contexte de transition entre l'ancienne et la nouvelle norme d'ISO 22000.

2.1. Contexte et enjeux du projet de la transition à la norme ISO 22000 version 2018

Après la publication de la nouvelle version ISO 22000 version 2018 la Semoulerie Amour se trouve dans l'obligation de conserver la certification et de passer à la nouvelle version qui va être approuvée par organisme externe avant l'expiration des délais fixés par l'ISO. Pour cela nous avons proposé une démarche de transition à la nouvelle version afin de répondre aux nouvelles aspirations de la direction de la SAM. Il nous a donc été confié la responsabilité de repenser et de réorganiser l'entreprise pour faire adapter l'entreprise aux nouvelles exigences de la présente norme à savoir ISO 22000 version 2018 dans ce contexte qui a été marqué par plusieurs enjeux qui sont répartis comme ceci :

- Mettre en place une démarche de passage à la nouvelle version de la norme ISO 22000 ;
- Repenser et définir à nouveau l'organisation au sein de l'entreprise SAM;
- Concevoir la cartographie des processus de la SAM ;
- Aider à l'établissement du nouveau manuel SMSDA selon la nouvelle version ;
- Engager la dynamique de l'amélioration continue des processus.

2.2. Périmètre de l'étude

L'objectif de notre travail étant de contribuer au passage à la nouvelle version de la norme ISO 22000 qui concerne le management de la sécurité des denrées alimentaires au niveau Semoulerie Amour au sein de l'entreprise d'accueil, conformément aux exigences de la norme ISO 22 000 version 2018.

2.3. Démarche méthodologique

Afin d'accompagner efficacement la Semoulerie Amour pour au passage à la norme ISO 22000 version 2018, nous avons planifié tout un projet (**Voir les annexes**) avec une étude approfondie et centralisée sur le système documentaire de SAM par rapport à l'ancienne version et à la nouvelle version (2005 et 2018) de la norme ISO 22000 comme suite :

Nous avons 1/Diagnostiqué le système documentaire de SAM par rapport à l'ancienne version l'ISO 22000 :2005, en suite 2/évaluer les résultats obtenus par rapport aux exigences de la nouvelle norme ISO 22000 : 2018.

Ces deux étapes ont été faites à l'aide d'une grille d'auto-évaluation, qui est une sorte de reformulation des exigences obligatoires de la norme ISO 22000 version 2018 en question selon le tableau évoquait précédemment dans le chapitre 2 Cet outil nous a permis de cibler nos recherches documentaires et identifier les écarts et actions d'amélioration par rapport aux deux versions de la norme ISO 22000.

2.4. Préparation du passage de la norme ISO 22000:2005 à l'ISO 22000:2018

Nous allons analyser le système documentaire de la SAM en faisant un diagnostic par à rapport aux deux versions de la norme ISO 22000 au niveau de la Semoulerie Amour et de mettre un plan d'action pour accompagner cette transition à la nouvelle version de l'ISO 22000.

2.4.1. Diagnostique du système documentaire par rapport à ISO 22000 : 2005

Le fait que le renouvellement de la certification de la norme ISO 22000 : 2005 a eu lieu en juillet 2021, l'étape du diagnostic du système documentaire de SAM par rapport à l'ISO 22000 : 2005 nous a été facilité. Ce diagnostic consiste à faire un état des lieux des documents existants à SAM conformément aux exigences de la norme ISO 22000 : 2005. Le tableau N° 13 montre le diagnostic du système documentaire par rapport aux exigences de la norme ISO 22000 version 2005.

Tableau N°13 -- Les Informations documentées de la norme ISO 22000 : 2005

Les Informations documentées maintenues de la version précédente de de la norme ISO 22000 V 2005		
Chap 4	Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	<ul style="list-style-type: none"> • Procédure Maitrise des documents (PRO-MSA-01) • Procédure de la maitrise des enregistrements relatifs au système de management de la sécurité des denrées alimentaires (PRO-MSA-02) • Liste ENR-MSA-03 regroupant l'ensemble des documents du système : Procédure, instructions, modes opératoires, fiches techniques. • Liste ENR-MSA-04 regroupant les documents externes (Normes, textes réglementaires, codes, GBPH) • Liste ENR-MSA-05 Regroupant les enregistrements nécessaires à la mise en œuvre du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.
Chap 5	Responsabilité de la Direction	<ul style="list-style-type: none"> • Politique du système de la sécurité des denrées alimentaires. • Procédure de préparation et réponses aux denrées alimentaires. • Procédure de préparation et réponses aux urgences (PRO-MSA-05)
Chap 6	Management des Ressources	ENR-MSA-20 Surveillance/Vérification des corrections et actions correctives du plan PRPO/HACCP
		<ul style="list-style-type: none"> - Plan de vérification des PRPs (PLA-MSA-01) • Fiches techniques des caractéristiques des produits : ✓ Fiches techniques blé tendre (FIT-CQA-01) ✓ Fiches techniques blé dur (FIT-CQA-02) ✓ Fiches techniques Eau (FIT-CQA-05) ✓ Fiches techniques Sac (FIT-CQA-06) • Fiches techniques descriptives du produit fini : ✓ Fiche technique Farine (FIT-CQA-03)

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique : Semoulerie Amour

Chap 7	Planification et Réalisation des produits Sûrs	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fiche technique Semoule (FIT-CQA-04) ✓ Fiche technique Couscous (FIT-CQA-07) • Diagramme de fabrication (Farine/Semoule/eau/Couscous) : <ul style="list-style-type: none"> ✓ DIF-PROD-01 ✓ DIF-PROD-02 ✓ DIF-PROD-03 ✓ DIF-PROD-04 • Plan de vérification (PLAN-MSA-01) • Procédure de traçabilité (PRO-PRO-03) • Procédure corrections /actions Correctives (PRO-MSA-03) • Procédure de produit potentiellement dangereux (PRO-MSA-04) • Procédure retrait/rappel (PRO-MSA-06)
Chap 8	Validation, vérification et amélioration du système	<ul style="list-style-type: none"> • Procédure maîtrise de la surveillance et du mesurage (PRO-MNT-01) • Procédure d'audit interne (PRO-MSA-09)

Source : élaboré par nous-mêmes.

Lors de notre entretien avec la Responsable SMSDA on a constaté que la **Semoulerie Amour** a maintenue toute l'information documentée de la norme ISO 22000 version 2005, car la direction a jugé que ces procédures et enregistrements sont en corrélation avec le bon fonctionnement du système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Nous avons constaté aussi que l'ensemble du système documentaire est conforme aux exigences de la norme, néanmoins nous avons pu identifier quelques points d'amélioration que nous avons évaluée par rapport à la nouvelle version de la norme (version 2018) et qui sont détaillés à travers le diagnostic qui suit.

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique : Semoulerie Amour

2.4.2. Évaluation des résultats obtenus par rapport aux exigences de la nouvelle norme ISO 22000 : 2018

A) Contenu des grilles

Nous avons par la suite réalisé une grille d'autoévaluation qui tient compte la norme ISO 22000 version 2018 avec la formulation des questions inspirées des exigences de la présente norme (**voir Annexe D**).

B) Système de notation

Pour avoir un pourcentage démonstratif et comparatif de l'autoévaluation effectuée, les différentes activités de la SAM ont été comparées aux exigences du référentiels ISO 22000 version 2018 et notées par rapport à l'échelle d'appréciation avec une codification de couleur comme le mentionne le tableau ci-dessous.

Tableau N° 14 -- Grille d'évaluation du système SMSDA de la SAM

Critères	Couleurs	Justifications	Score %
Conforme		<ul style="list-style-type: none"> les dispositions existent et sont conformes 	100%
À améliorer		<ul style="list-style-type: none"> les dispositions existent mais sont partiellement et leur prise en compte n'est pas satisfaisante ou bien nécessite une mise à jour 	70/60%
Non Conforme		<ul style="list-style-type: none"> les dispositions nécessaires sont inexistantes ou non prises en compte 	0%
Non Applicable		<ul style="list-style-type: none"> les dispositions ne sont pas applicables à l'organisme 	/

Source : élaboré par nous –mêmes.

Cette autoévaluation a été réalisé selon (**voir Annexe D**) qui contient les différentes questions reformulées sous forme d'exigences obligatoires de l'information documentée en tenant compte des exigences de la norme ISO 22000 version 2020 au niveau de la semoulerieAmour.

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

C) Résultats de l'autoévaluation selon ISO 22000 version 2018

D'après notre auto-évaluation de la SAM Selon L'ISO 22000 Version 2018, nous avons enregistré les résultats mentionnés dans le tableau ci-dessous.

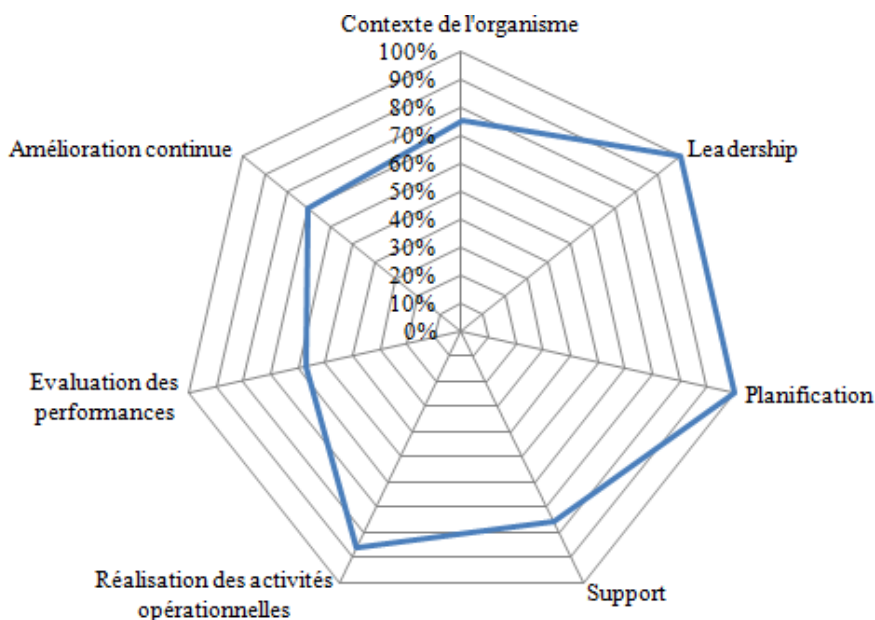
Tableau N° 11 -- Résultats de l'auto évaluation par chapitre de la norme ISO 22000 : 2018

ISO 22000 Version 2018		
Chap	Intitulé	Score (%)
4	Contexte de l'organisme	75%
5	Leadership	100%
6	Planification	100%
7	Support	76%
8	Réalisation des activités opérationnelles	86%
9	Évaluation des performances	57%
10	Amélioration continue	70%
Note totale		81%

Source : élaboré par nous-mêmes

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

Figure N°12 -- Radar d'autoévaluation du système documentaire de la SAM



Source : élaboré par nous-mêmes

D) Interprétation des résultats de l'autoévaluation selon les exigences de la norme ISO 22000 Version 2018

Après l'appréciation des résultats qui nous a permis d'avoir une vision globale des différents processus qui en découlent du Système SMSDA, nous avons remarqué que le chapitre 9 (**Évaluation des performances**) a eu un pourcentage de **57%** qui le résultat de la crise sanitaire pendant la période du coronavirus il y'a eu de nombreuses absences cela a entraver sur les résultats des performances de plus avec la pression des ventes en tenant compte le besoin accrue par rapport aux produits de La SAM les responsables avaient du mal de faire le tous à la fois.

Nous avons remarqué que l'absentéisme au travail et la Covid-19 sont étroitement liés surtout le mois Mars de l'an dernier où la Covid-19 représentait plus d'un quart des arrêts maladie prescrits. Mais la crise sanitaire a eu d'autres conséquences, telles que la crainte pour certains salariés de revenir sur leur lieu de travail ce qui explique l'enregistrement de ce pourcentage par rapport à la performance de l'entreprise SAM.

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

2.4.3. Élaboration d'un programme de passage de la norme ISO 22000 :2005 à ISO 22000 :2018

Après avoir réalisé le diagnostic documentaire nous avons pu identifier quelques pistes d'améliorations, pour cela nous avons émis une liste de recommandation que nous avons communiqué aux responsables de la SAM , nous les avons choisi de les prioriser en actions correctives en tenant compte de la durée du stage ainsi que certaines pistes d'améliorations rencontrées précédemment lors des audits internes qui ont été regroupées comme suit :

A) Veille règlementaire

Revoir la veille règlementaire : Si y'a une possibilité d'avoir des mises à jour des nouvelles exigences et obligations légales et réglementaires en confiant cette tâche à un prestataire qui se charge de cette activité (**Légal doctrine**).

B) Documentation (Procédures, Instructions, Enregistrements)

Dans le but de d'avoir plus de maîtrise des informations documentées, nous avons proposé à la responsable SMSDA les actions suivantes :

- Établissement d'un tableau de gestion des documents de SAM, ou on va mentionner tous les documents nécessaires et exigés par la présente norme avec une codification par couleur comme sa on aura plus de clarté et de pertinence par rapport à la tenue à jour des documents de la SAM qui sont applicables et les modifier si nécessaires ;
- Revoir la procédure de maîtrises des non conformités ;
- Revoir les procédures revue direction ;
- Revoir les fiches processus;
- Revoir le manuel SMSDA.

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

Section 3 : Traduction du passage à l'harmonisation du système documentaire

Dans cette dernière section, nous allons traiter les pistes d'améliorations avec des actions préconisées qui sont choisies dans notre plan d'action établi précédemment dans l'autoévaluation. Nous commencerons par l'analyse du système documentaire de la SAM, juste après nous allons fixer les priorités tâches à accomplir. Et enfin on termine avec l'harmonisation du système documentaire de SAM.

3.1. Analyse du système documentaire et préparation du plan d'action

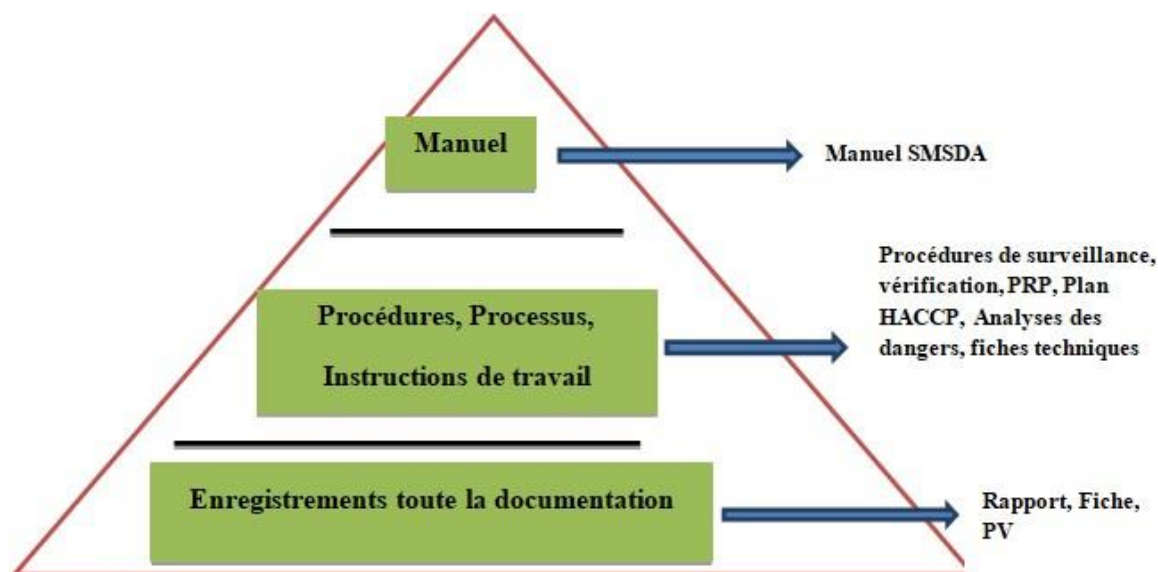
Le système documentaire de la Semoulerie Amour est constitué de manière à contenir tous les documents (Politiques, manuels, fiches processus, instructions procédures, etc..) pour assurer la bonne communication interne et externe avec toutes les parties intéressées. Il est mise en œuvre afin d'assurer le bon fonctionnement de son système de management de la sécurité des denrées alimentaires, La SAM s'est engagée pour :

- Identifier, évaluer et maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaire de management à ce que les produits ne causent aucun dommage direct ou indirect au consommateur
- Communiquer les informations appropriées à tous les niveaux de la chaîne alimentaire
- Communiquer les informations liées au développement à la mise en œuvre et à la semoulerie amour
- Évaluer régulièrement et mettre à jour le système de management de la sécurité des denrées alimentaire.

Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires SMSDA s'appuie sur un manuel ainsi que des procédures et des instructions informations et des enregistrements selon le mode pyramidal suivant :

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

Figure N° 12 -- Hiérarchisation des éléments du système documentaire de la SAM



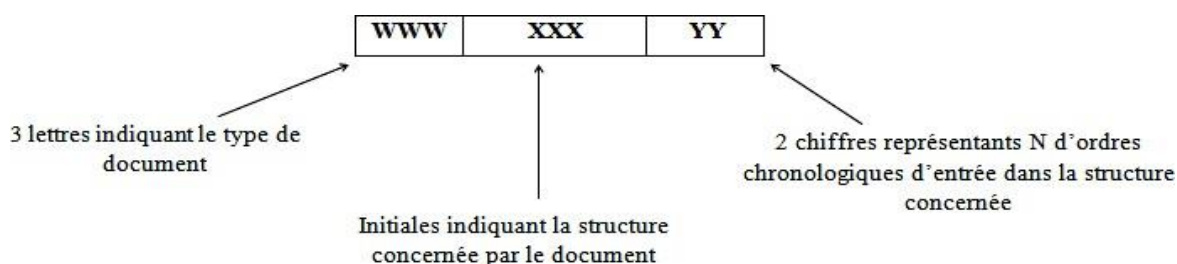
Source: Réalisé par nous-mêmes

Tous ces documents sont créés, établis et mis à jour conformément à la procédure de maîtrise des documents de la SAM (**PRO-MSA-01**), ces derniers sont identifiés par une référence unique construite de la façon suivante :

- Type de document représenté par une lettre majuscule;
- Numéro d'ordre attribué par un consensus de tous les responsables de la SAM ;
- Révision, représentée par une lettre majuscule.

Exemple

La figure montre un exemple de codification d'un document de la SAM, le code des documents SMSDA est défini selon le model suivant :



Source : élaboré par nous-mêmes

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

Tableau N° 17 -- Codification du système documentaire de la SAM

Type de document	Structure concernée par le document
MAN : Manuel sécurité des denrées alimentaires	DGL : Direction général
PRO : Procédure	MSA : Management de la sécurité des aliments
INS : Instruction	COM : Commerciale
MOD : Mode opératoire	PRD : Production
ENR : Enregistrement	GRH : Gestion des ressources Humaines
PLA : PLAN	SC : Supply chain
FIT : Fiche Technique	CQA : Contrôle Qualité et Hygiène
DIF : Diagramme	MNT : Maintenance
FM : Fiche Métier	MNT : Maintenance
DEX : Document externe	IT : Information Technologie
FP : Fiche processus	

Source : élaboré par nous- mêmes

- **Version** : La version en application est définie par une valeur numérique qui s'incrémente à chaque modification apportée au document. La première version applicable est **la version A**.
- **Date d'application** : La date d'application correspond à la date de l'approbation du document par la direction.
- L'historique des modifications de la gestion des versions est suivi en page 1 dans le tableau d'évolution du document.
- **Pagination** : La pagination du document est également indiquée en cartouche supérieur

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

3.2. Analyse du manuel des Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires de la SAM

Le Manuel SMSDA est moyen avec lequel on va décrire tout un système de management de la sécurité des denrées alimentaires de l'organisme qui se concentre sur l'obtention de résultats, en s'appuyant sur les objectifs de sécurité des denrées alimentaires, pour satisfaire selon le cas les besoins, attentes ou exigences des parties intéressées pertinentes.

Il pourrait ainsi être un moyen de communication pour expliquer tous le management des processus par le billet d'un système documentaire précis : Fiches processus, procédures, enregistrements.

3.2.1. Manuel SMSDA Version 2005 de la SAM

Le Manuel SMSDA de la SAM contient 29 pages qui détaillent le sommaire suivant :

- Domaine d'application
- Références normatives
- Termes et définitions
- Système de management de la sécurité des denrées alimentaires
- Responsabilités de la direction
- Management des ressources
- Planification et réalisation de produits surs
- Validation et vérification amélioration du SMSDA

Le Manuel SMSDA de SAM est à sa 5ème révision depuis sa création, il permet par Ailleurs à toutes les parties intéressées de leur communiquer des informations par Rapport :

- Aux activités qui sont à externaliser ;
- Son aptitude à maîtriser les dangers liés à la sécurité de ses produits ;
- Preuves de conformité de ses produits avec les exigences légales et réglementaires applicables en matière de sécurité des denrées alimentaires.

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

3.2.2. Manuel SMSDA Version 2005 de la SAM

Le Manuel SMSDA de la SAM contient 30 pages qui détaillent le sommaire suivant :

- Politique de la sécurité des denrées alimentaires
- Présentation générale de la société
- Document de référence
- Termes et définitions
- Contexte de l'organisme
- Leadership
- Planification
- Support
- Réalisation des activités opérationnelles
- Évaluation des performances
- Amélioration

Le Manuel SMSDA de SAM est à sa 7^{ème} révision depuis sa création, elle permet par ailleurs à toutes les parties prenantes de leur communiquer des informations par rapport :

- Cartographie de processus et les interactions entre les différents processus
- Établissement de la politique SMSDA ;
- Planifications des modifications et les actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités

3.3. Analyse des procédures, instructions, et enregistrements

Lors de notre analyse par rapport aux procédures au sein de la SAM qui stocke une quantité croissante de documents sous forme de papier à plusieurs endroits. Comme le volume des papiers ne cesse d'augmenter à un rythme toujours plus soutenu, cette approche désordonnée de la gestion documentaire crée de la frustration et gaspille des ressources. C'est dans cette logique qu'on a créé un système de gestion documentaire qui sert à formaliser et organiser d'une façon plus pratique l'ensemble des procédures instructions et enregistrements qui concernent la SAM.

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique : L'élaboration de ce système de gestion documentaire va nous permettre d'avoir plus de clarté sur l'existence et la mise à jour des procédures, instructions et enregistrements qui concernent tous les processus de la SAM, nous avons utilisés pour ce cas une grille qui reprends une codification du système documentaire comme il est mentionné dans le tableau suivant :

Tableau N° 17 -- Conservation des documents de la SAM

Documents	Type de support	Responsable	Durée conservation	Lieu de classement
Manuel SMSDA	Papier et Numérique	R.SMSDA	Durée de validité	Classeur bureau RSMSDA PC SMSDA Réseau interne
Procédures /Processus				
Formulaires vierges				
Revue de direction	Papier et Numérique	R.SMSDA	3 ans	Classeur bureau PC SMSDA
Rapports d'audit				
PV de réunions				
Fiches de non-conformités				
Action correctives et améliorations				
Notes d'informations	Papier et Numérique	Resp. activité concerné	Durée de validité	Classeur structures Serveur
Réclamations	Papier et Numérique	Resp. activité concerné	2 ans	PC responsable achats RSMSDA
Documents liés à la gestion financière	Papier	Comptable	10 ans	Service Local archives
Dossiers suivi de la maintenance	Papier et Numérique	Resp. Maintenance	10 ans	Local archives Dossier partagé sur réseau
Dossiers suivi de production	Papier et Numérique	Resp. production	10 ans	Local archives Dossier partagé sur réseau
Dossiers Achats et Approvisionnement	Papier et Numérique	Resp. achats	10 ans	Local archives Dossier partagé sur réseau
Textes réglementaires	Papier et Numérique	Service concerné	Durée de validité	Classeur PC du concerné

Source: élaboré par nous-mêmes

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

3.4. Établissement de la cartographie des processus de la SAM en tenant compte des exigences de l'ISO 22000 version 2018

La cartographie des processus est une représentation graphique de tous les processus liés entre eux par des liens logiques d'informations, de matière ou de production. Elle donne une vue d'ensemble de l'activité de l'entreprise et permet d'appréhender de façon objective l'organisation du travail.

3.4.1. Description des activités de la SAM sous forme des Processus

- ✓ **La direction** : La direction déclare son engagement, son ambition et ses valeurs déontologiques et éthiques. Elle définit les règles de déploiement de cette politique : communication, plan de progrès et objectifs d'améliorations...
- ✓ **Processus SMSDA** : Il regroupe les activités nécessaires à l'élaboration, la mise en œuvre et l'amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires telles que la gestion documentaire et l'organisation des revues périodiques du bon fonctionnement du système SMSDA.
- ✓ **Processus Production** : Il sert à mettre à la disposition des opérateurs les instructions de travail nécessaire à la réalisation des produits conformes aux besoins des parties prenantes. Ces instructions sont regroupées des plans de surveillances englobant tous les éléments nécessaires au bon fonctionnement des installations et équipement dans ces conditions d'hygiène de sécurité des denrées alimentaires.
- ✓ **Processus maintenance** : Il regroupe la planification des opérations de maintenances préventives afin de garantir le fonctionnement des installations ainsi que l'organisation des opérations de maintenances correctives en cas de défaillances techniques compris la gestions des équipes d'interventions et à l'astreinte techniques.
- ✓ **Processus Contrôle Qualité**: Il regroupe les activités de contrôles des caractéristiques des matières premières des produits et présentations permettant de vérifier que les exigences relatives aux produits sont satisfaites. Ce processus comprend les règles d'étalonnage, de mise en œuvre et d'entretien des dispositifs de mesures pour assurer la conformité des produits aux exigences négociées.

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

- ✓ **Processus RH** : Il regroupe toutes les dispositions de l'entreprise en matière de gestions des ressources humaines, telles que ; la détermination et l'évaluation des compétences nécessaire en déduire le plan de formation et la réalisation et l'évaluation de ces résultats.
- ✓ **Processus ITC** : Il formalise les dispositions de maitrises des systèmes d'information permettant de préserver l'intégrité et la sécurité des sources et des données informations telles que les règles d'accès et de sauvegardes ,autant pour l'informatique de gestion que pour l'information de pilotages des systèmes de la sécurité des denrées alimentaires.
- ✓ **Processus Supply Chain** : Il englobe un ensemble de tâches ou opérations de production qui s'enchaînent depuis l'acheminement en matières premières, leur transport et leur transformation, jusqu'à la livraison du bien ou du service au client final.
- ✓ **Processus de Vente** : C'est l'ensemble organisé et planifié de traitements et opérations qui permet de transformer des suspects / prospects en clients. Le concept de processus de vente est essentiellement utilisé dans le contexte du marketing et de la vente B2B.
- ✓ **Processus HSE** : Il a pour mission de réduire et de contrôler les risques professionnels tels que (les accidents de travaux, maladies professionnels, risques écologiques pollution, nuisances sonores) au sein de l'entreprise SAM.

3.4.2. Exigences d'établissement de la cartographie des processus en adoptant l'approche processus

Conformément aux exigences (4.4.1) et (4.4.2) de la norme ISO 22000 : 2018, qui consistent à la détermination des processus nécessaires au SMSDA et leurs séquences et Interactions, la cartographie des processus de La SAM est établie. L'entreprise détermine son fonctionnement en s'appuyant sur 10 processus regroupés en trois catégories : Processus de Management, Processus de Réalisation et Processus de Support.

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

❖ **Processus management**

Ces processus contribuent à la détermination de la politique SMSDA et au déploiement des objectifs SMSDA et l'amélioration continue de système de management de la sécurité des aliments, il s'agit des processus suivant :

- Processus de Direction général (**ProcM01**)
- Processus de SMSDA (**ProcM02**)

❖ **Processus de réalisation**

Cette chaine de processus représente le cœur du métier et fait l'objet d'une attention particulière, ils débutent par la détection du besoin client et vont jusqu'à la satisfaction, il s'agit des processus suivant :

- Processus de la vente (**ProcR01**)
- Processus de la Supply chain (**ProcR02**)
- Processus de production (**ProcR03**)
- Processus contrôle qualité (**ProcR04**)

❖ **Processus de Support**

Ces Processus contribuent au bon déroulement des processus de réalisation en leur apportant les ressources nécessaires.

- Processus de gestion des ressources humaines (**Proc S01**)
- Processus maintenance des équipements (**Proc S02**)
- Processus Hygiène, sécurité, et environnement (**Proc S03**)
- Processus information technology (**Proc S04**)

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

Tableau N° 18 -- Formalisation des processus de la SAM

N°	Codification des processus	Nom du processus	Catégorie du processus		
			Management	Réalisation	Support
1	ProcM01	Processus de Direction général	X		
2	ProcM02	Processus de SMSDA	X		
3	ProcR01	Processus de la vente		x	
4	ProcR02	Processus de la Supply chain		x	
5	ProcR03	Processus de production		x	
6	ProcR04	Processus contrôle qualité		x	
7	Proc S01	Processus RH			x
8	Proc S02	Processus maintenance des équipements			x
9	Proc S03	Processus Hygiène, sécurité, et environnement			x
10	Proc S04	Processus ITC			x

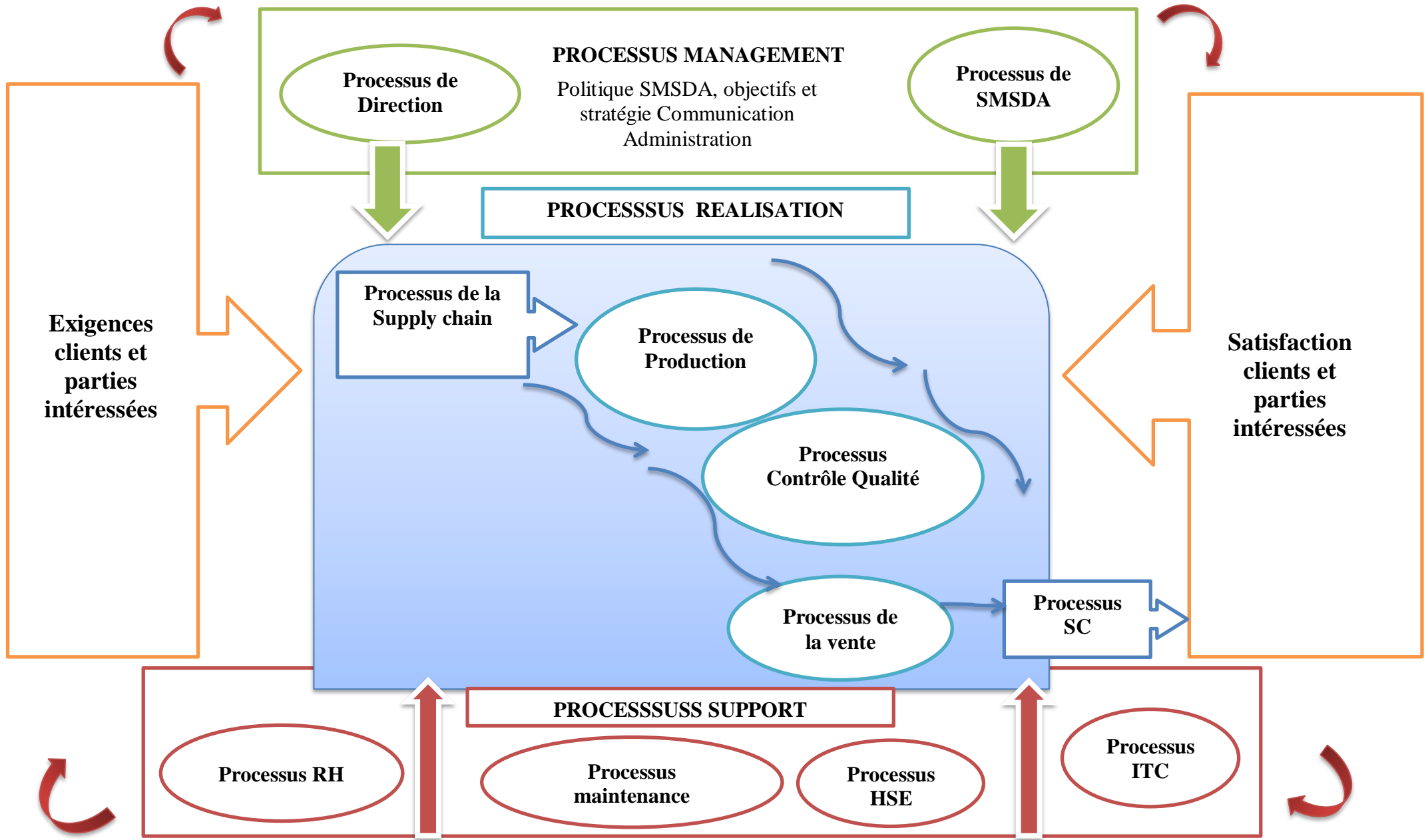
Source : élaboré par nous-mêmes

3.4.3. Élaboration de la cartographie des processus

L'élaboration de la cartographie des processus est une démarche qui a pour but d'identifier graphiquement les processus clés de l'entreprise (processus management, processus réalisations et processus supports), la figure ci-après montre les processus en détail chez la SAM :

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

FIGURE N° 13 --Cartographie des processus de la SAM



Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

▪ **Analyse de la cartographie du système de management de la sécurité des denrées alimentaires de la SAM**

La Semoulerie Amour dispose d'une cartographie de processus qui suit le principe d'amélioration continue (PDCA). Elle est composée d'un ensemble de système documentaire dans le but de respecter les orientations stratégiques de la direction ainsi que les exigences de toutes les parties prenantes.

❖ **Dans la partie Plan**

- Le domaine de la direction c'est le domaine dont le quel la direction décrit sa vision son engagement, puis définit l'organisation et le système permettant de soutenir cette politiques, À ces aspects décisionnels s'ajoutent les fonctions de veille réglementaire et de communication, ainsi que l'attribution des ressources financières humaines et informatiques nécessaires précisées dans le domaine gestion des ressources.
- Le domaine (SMSDA) constitue les antennes de l'organisme qui va permettre à celui-ci de veiller l'amélioration continue de tous le système au sein de la SAM ainsi que la satisfaction de toutes les parties prenantes.

❖ **Dans la partie Do**

- Le déploiement et l'exécution de cette politique sont par définition réalisés au travers des fonctions des domaines opérationnelles telles que la Production Supply Chaine, Vente.

❖ **Dans la partie Check**

- Le contrôle et l'évaluation du fonctionnement du système de management de la sécurité des denrées alimentaires sont décrites dans le domaine "contrôle Qualité", où l'on retrouve la gestion des dysfonctionnements et non conformités.

❖ **Dans la partie ACT**

- Les moyens et les méthodes d'améliorations et de prévention sont précisés dans cette partie dans le domaine de la production, supply chaine, vente au niveau de la gestion des actions corrections et préventives, mais aussi dans le domaine du SMSDA en général

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

3.4.4. Fiches processus

C'est un outil de modélisation qui facilite le management et le pilotage. C'est une approche qui part des besoins du client, ça permet d'identifier les processus nécessaires au fonctionnement de l'entreprise et d'assurer l'amélioration continue des processus identifiés (dont la capacité à atteindre les objectifs liés à la satisfaction des clients).

La structure générale des fiches processus est inspirée selon la trame de la norme **FDX 50 176** qui reprend comme suit les éléments constituant les fiches processus de la SAM :

- Le code du document ;
- La version ;
- La date ;
- La présentation du processus ;
- Le champ d'application ;
- Le nom du processus ;
- Le type du processus ;
- Le pilote du processus ;
- L'objectif du processus ;
- Exigences de toutes les parties prenantes
- La cartographie des activités principales du processus ;
- Les risques et opportunités liés au processus
- Le logigramme du processus ;
- Les indicateurs du processus ;
- La communication ;
- Les ressources nécessaires ;
- Les documents associés ;

Nous avons pu réaliser des fiches processus qui correspondent aux trois types de processus représentés sur la cartographie des processus de l'entreprise (management, réalisation et support) :

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

Le choix a été sur 3 processus appartenant aux trois différents types de processus que nous allons démontrés (**Annexe E**);

- Une fiche processus pour le processus direction.
- Une fiche processus pour processus fabrication.
- Une fiches processus pour: processus ressources humaines.

3.4.5. Recommandation pour la constitution d'une grille de maturité des processus au niveau de La SAM (Voir Annexe G)

Suite à notre insertion dans l'audit interne au niveau de la Semoulerie amour comme étant observateur nous avons pu observer que certains éléments du personnel ne sont pas encore familiarisés avec l'approche processus, face à cela nous avons exprimés le besoin d'établissement d'une grille de maturité des processus afin de mesurer la performance des processus ainsi que veiller à l'amélioration continue de ces derniers.

Une fois l'organisation formalisée de la Semoulerie Amour en approche processus, le fonctionnement des processus doit être surveillé par l'intermédiaire d'établissement d'une grille de maturité des processus qui va être mise en œuvre suivant ces étapes :

➤ **Définition du périmètre d'application**

Avec la préparation du terrain avec la responsable SMSDA avec une évaluation fondée sur des audits internes, rapport d'activités et des stratégies, des activités et des résultats précis.

➤ **Évaluer les ressources et la capacité d'évaluations**

Évaluer les ressources disponibles de la Semoulerie Amour aux fins de l'évaluation de la performance

➤ **Déterminer les critères d'évaluations spécifiques au Semoulerie Amour**

Pendant la réunion avec la Responsable SMSDA nous avons cherché à identifier des critères appropriés en tenant compte des axes stratégiques et des aspirations de la direction, nous avons donc choisi ces critères qui sont regroupés comme suit :

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

- Définition de la politique
- Organisation interne, pilotage, rôles responsabilités, ressources.
- Mobilisation des équipes pour la mise en œuvre opérationnelle
- Disponibilité des ressources en : compétences, documents, matériel
- Évaluation du fonctionnement du processus
- Mise en place des actions d'amélioration

➤ **Élaboration d'un plan d'évaluation**

Dresser un tableau avec deux variables (Critères de maturité des processus / 5 Niveaux d'itérations). En abscisse : les 5 niveaux (selon la structure de 1 à 5 niveaux) :

Niveau 1 « fonctionnement de base » Il désigne que le processus mis en œuvre permettant de fabriquer les produits au sein de la SAM, à ce niveau se traduit un fonctionnement aléatoire du processus de production.

Niveau 2 « défini » Tous les processus de la SAM fonctionnent selon des règles prédéfinies, les ressources sont planifiées et il y a des objectifs qui conduisent à une logique d'amélioration du processus.

Niveau 3 « maîtrisé » : À ce niveau-là SAM a opté pour une politique orientée « Parties prenantes ». Il est capable de s'adapter à n'importe quelle situation pour satisfaire les besoins et les exigences de ces derniers.

Niveau 4 « optimisé » : C'est à partir de ce stade qu'on commence à parler d'efficacité. La préoccupation de la SAM à ce niveau est de satisfaire les différentes parties prenantes par une recherche en permanence de l'efficacité et la performance économique.

Niveau 5 « amélioration permanente » : Dans ce stade notre recherche est centrée dans l'amélioration continue des processus au niveau de la SAM, associée avec la veille concurrentielle par l'analyse de l'évolution du marché, par l'anticipation des besoins des clients, et par une remise en cause permanente du fonctionnement des processus de la SAM. Voir le **Annexe** qui concerne cette grille de maturité des processus se présente.

Harmonisation du système documentaire dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 :2005 à la norme ISO 22000 : 2018. Cas pratique :

➤ **L'apport de la grille de maturité des processus au niveau de la SAM**

- Cette grille de maturité des processus permet de détecter les processus qui doivent faire l'objet d'une décision d'amélioration. Les revues de processus doivent être organisées régulièrement et de façon rapprochée pour qu'elles soient efficaces.
- Elle définit cinq niveaux de maturité, Pour chaque niveau de maturité, identifie les caractéristiques devant être satisfaits par le processus et permettant le passage au niveau supérieur.
- Elle permet ainsi d'évaluer et de caractériser les niveaux de maturité des processus de la SAM afin de les positionner dans une logique d'amélioration continue.

En synthèse de ce chapitre, nous pouvons assurer que l'étude qualitative menée, a fait l'objet d'un guide d'entretien sous forme d'une check-list dans le but de répondre aux exigences de l'information documentée, énoncées par la norme ISO 22000 version 2018.

Notre activité sur le terrain a été marquée par un état de lieu de l'existant au niveau de la semoulerie et une comparaison avec les nouvelles exigences de la présente norme qui a émis un plan d'action avec des recommandations.

La liste des actions de corrections à proposées qui tiennent compte la révision du manuel SMSDA suivant les exigences de la nouvelle version de la norme ISO 22000 , l'élaboration de la cartographie des processus et la proposition d'établissement des fiches processus selon la trame de la norme FDX 50 176 ainsi que la grille d'évaluation des processus sont l'objet de notre contribution sur le terrain au niveau de la Semoulerie Amour.

Conclusion Générale

La sécurité des aliments est devenue un thème très crucial qui implique une grande attention de la part des différents acteurs de la chaîne agroalimentaire afin de produire des produits alimentaires sains et sûrs.

C'est dans cette optique que les normes et les référentiels ont été créés afin d'assurer le respect des exigences normatives et réglementaires.

Notre étude avait comme objectif d'accompagner l'entreprise Semoulerie Amour dans son projet de passage à la nouvelle version de l'ISO 22000, cette dernière nous a permis de vérifier conformément les hypothèses suivantes:

Hypothèse(1) : Le passage de la norme ISO 22000 version 2018 est envisageable, cette hypothèse a été largement confirmée suite à une étude basée sur un diagnostic du système documentaire de la SAM ainsi que l'étude comparative entre l'ISO 22000 version 2005 et la version 2018.

Hypothèse(2) : La Semoulerie Amour possède les bonnes connaissances, compétences pour assurer le passage à la nouvelle version de l'ISO car les résultats du diagnostic qui a fait l'objet de notre étude nous montre que le système de management de la sécurité des denrées alimentaires est assez performant pour accueillir la nouvelle version 2018 qui possède à sa portée des modifications et mises à jours à tenir compte de la part de la SAM.

Hypothèse (3) : L'appropriation du nouveau système documentaire de la SAM selon les exigences de la norme ISO 22000 version 2018 par tout le personnel va sans doute contribuer à l'amélioration continue de tous les aspects managériaux, performance, et efficacité.

Pour répondre à la problématique principale « **Quelles sont les conditions de la réussite de l'appropriation de la nouvelle version de la norme ISO 22000 version 2018 par le personnel de la Semoulerie Amour ?** », nous avons commencé par établir une recherche bibliographique qui tourne autour des systèmes de la sécurité des denrées alimentaires.

Ensuite nous avons réalisé une étude comparative qui tient compte des deux versions de la présente norme avec l'élaboration du système documentaire propre à la Semoulerie Amour, et enfin nous avons montré comment élaborer un système documentaire selon les nouvelles exigences de la présente norme.

Sur la base de la précédente partie que nous avons réalisé notre partie pratique afin de suivre la même structure pour accompagner la SAM à l'élaboration de son système documentaire, pour cela nous avons choisi l'étude qualitative ce choix se justifie par la volonté d'appréhender une compréhension des enjeux du terrain ainsi que l'objectif smart de notre étude.

Sur le plan des résultats obtenus nous avons enregistré un pourcentage de 81% suite au diagnostic que nous avons mené au niveau de la Semoulerie Amour, ce résultat évoque la réussite de la démarche de transition et certainement l'appropriation de tous le personnel ce qui nous indique le niveau de maturité de cette entreprise.

Cette étude nous a permis d'émétré des constatations par rapport au système de management de la sécurité existant qui se porte au tour de :

- Formation et sensibilisation du personnel ainsi qu'à toutes les parties prenantes sur les nouvelles exigences de la norme ISO 22000 ;
- L'élaboration et la vérification du système documentaire performant dans une logique d'amélioration continue pour cela nous avons proposé une matrice de grille de maturité des processus ;
- Le respect de la réglementation et créer une cellule qui se charge de la veille réglementaire et normative ;
- Proposer et revoir certaines procédures telles que (Non conformités, rappel et retrait, revue de direction).

En d'autre terme durant la réalisation de notre étude, nous avons rencontré plusieurs obstacles, qui ont perturbé l'achèvement de notre travail de recherche dans les temps prévus, à cause de la pandémie du covid-19, nous avons eu des difficultés lors de la récolte des informations au sein de l'organisme d'accueil, en raison des contraintes de confidentialité de certains documents au sein de la SAM.

Pour les prolongements possibles de notre étude nous souhaitons que ce genre de projet fasse l'objet d'un certain suivi au niveau de la Semoulerie Amour qui a exprimés une certaine motivation par rapport à tous ce qu'on a proposé, enfin nous aimerons bien inviter les étudiants de la spécialité management par la qualité d'entreprendre ce genre de thème d'actualité qui nécessite une certaine maitrise managériale et à la fois technique.

REFERENCES
BIBLIOGRAPHIQUES

Ouvrage :

BLANC Didier, 2009, P22, « ISO 22000, HACCP et sécurité des aliments, recommandation, outils FAQ et retours de terrain », 2e édition AFNOR, Paris, P234.

Dupuis et al .2002. Hygiène et sécurité dans l'industrie laitière, PP 526 573, dans « Science et technologie du lait », Coordinateur : CAROLE L. V., Ed. Polytechnique, Québec, Canada, P600.

Hassane ouacherine, 2013. Guide de méthodologie de la Recherche en Sciences Sociales. Pour mieux présenter une thèse de doctorat, un mémoire de magistère ou un mémoire de licence (appliqué surtout en Science Commerciales Economiques et de gestion).1ére Edition EHEC Alger, P213.

Hersan, *Vade-mecum assurance qualité*, Lavoisier Tec & Doc, 3e édition, 1999, P259.

Hervé Dumez, 2013.Méthdologie de la recherche qualitative. Les 10 questions clés de la démarche compréhensive.2éme Edition Vuibert.P223.

IANOR, 2014, Référentiel normatif Algérien (NA), International (ISO) et CODEX «Agro-alimentaire», P144.

Jacob faergemand, dorte jespersen, 2004, la norme iso 22000 garantira l'intégrité de la chaine logistique alimentaire,P25.

Joseph Moser Juran, *Quality Control Handbook*, McGraw-Hill, 4e edition, 1988, P.1774.

Marie laure, Gavard Perret, David Gotteland, Christophe Haon, Alain Jolibert, 2012.Méthodologie de recherche en sciences de gestion. Réussir son mémoire ou sa thèse.2éme Edition Pearson, paris, P368.

Mathieu, Del Cerro C., Notis M-H., 1996, « Gérer et assurer la qualité », AFNOR, 6e édition, paris, P703.

Melvin Spreij, Jessica Vapnek, 2007, Perspectives et directives de législation alimentaire et nouveau modèle de loi alimentaire, FAO ÉTUDE LÉGISLATIVE 94 ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE Rome, P382.

MULTON J-L, DAVENAS J., 1. Qu'est-ce que la qualité d'un produit alimentaire et quels en sont les opérateurs ? In : MULTON J-L, ARTHAUD J-F, SOROSTE A., La

qualité des produits alimentaires, Tec & Doc, 2e édition, 1994, 753 p.) 5-11 p.

Olivier BOUTOU, 2020. Les informations documentées de l'ISO 22000:2018, module de soutien n°5-V3, Edition Afnor, Paris, P9.

Olivier BOUTOU, 2018 AFNOR Normalisation Colloque des auditeurs ISO 22000 - v1, Edition afnor à paris, P23

Olivier BOUTOU, 2008, de l'HACCP à l'iso 22000 2ème édition paris, édition AFNOR,

P340.

Articles:

- Allata S., Valero A., Benhadja L., (2017). Implementation of traceability and food safety systems (HACCP) under the ISO 22000:2005 standard in North Africa: The case study of an ice cream company in Algeria. Food Control, 79, 239-253.
- Chaoniruthisai P., Punnakitikashem P., Rajchamaha K., (2018). Challenges and difficulties in the implementation of a food safety management system in Thailand: A survey of BRC certified food productions. Food Control, 93, 274-282.
- Chen H., Liu S., Chen Y., Chen C., Yang H., Chen Y., (2019). Food safety management systems based on ISO 22000:2018 methodology of hazard analysis compared to ISO 22000:2005. Accreditation and Quality Assurance, 25, 23-27,54.
- Kafetzopoulos DP. Psomas EL., Kafetzopoulos PD., (2013). Measuring the effectiveness of the HACCP food safety management system. Food Control, 33(2), 505-513.
- Mohamed Ali Bouaziz, Souhail Besbes ,Hamadi Attia(2012).Management Qualité, Sécurité des Denrées Alimentaires, Environnement, Santé et Sécurité au travail : Premiers pas vers le développement durable des entreprises Agroalimentaires.P13

▪ Norme ISO

- Norme ISO 22000 : 2005 (système management des denrées alimentaire – exigence pour tout organisme appartenant à la chaine alimentaire)
- Norme ISO 22000 : 2018 (système management des denrées alimentaire – exigence pour tout organisme appartenant à la chaine alimentaire)
- Norme 9000 :2015 : Systèmes de management de la qualité –Principes essentiels et
- Vocabulaire FD X 50-176 : 2017 Management des processus

- Documents institutionnels :

- Codex Alimentarius. 1997. Système d'analyse des risques-point critiques pour leur maîtrise(HACCP) et directive concernant son application. Appendice au CAC/RCP 11969, Rév. (1997).Ed. FAO/OMS.
- Codex Alimentarius, 2020. PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE CXC 1-1969. Appendice au CAC/RCP 11969, corrections rédactionnelles. (2011).Ed. FAO/OMS.
- JORA N°07, Arrêté interministériel du 17 Joumada Ethania 1442 correspondant au Correspondant au 31 janvier 2021fixant les conditions et les modalités de validation des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

Site web :

- AMROUCHE, 2010. (Page consultée le 10 mars 2021) Sécurité sanitaire des aliments, génie alimentaire ,2010 <http://geniealimentaire.com/spip.php?article28>
- CAQE (page consultée le 25mars 2021).Site du Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage [données en ligne],<http://www.cacqe.org>
- Codex Alimentarius (page consultée le 25 mars 2021).Site du Codex [données en ligne], <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/fr/>
- Groupe Amour (page consulté le 28 mai à 11.00h) Site du Groupe Amour, [données en ligne], <https://groupeamour.com/>
- IANOR (page consultée le 07 Mars 2021).Site de l'Institut Algérien de Normalisation, [données en ligne], <https://www.iso.org/fr/home.html>)

- ISO (consulté le 24 mars à 11.20h) site de l'organisation internationale de normalisation, [données en ligne], <https://www.iso.org/fr/about-us.html>
- ISO 22000:2005 (Page consultée le 10 mars 2021) Site de l'ISO [données en ligne],<https://www.iso.org/fr/standard/35466.html>
- LA NORME ISO 22000 (Consulté le 11.45h) Site de Cabinet international NPM [données en ligne],<https://cabinetnpm.com/la-norme-iso-22000/>
- L'ESSENTIEL DE L'AGROALIMENTAIRE ET L'AGRICULTURE - N°97 (page consultée le 03 mars 2021).Site du Marché des Industries Alimentaires en Algérie [données en ligne], [Accueil \(agroligne.com\)](http://AgroLigne.com)
- MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES (Consulté le 1 avril à 10.30) Site de l'ISO [données en ligne],<https://www.iso.org/fr/iso-22000-food-safety-management.html>
- Petit entreprise (page consulté le 28 mai à 9.30h) (page consulté le 28 mai à 9.30h) Site Petite-entreprise-Tout pour l'entrepreneur, [données en ligne],<https://www.petite-entreprise.net/P-2928-81-G1-definition-du-brainstorming.html>

LES ANNEXES (A, B, C, D, E, F, G)

ANNEXE A : ISO/TC 34/SC4 Céréales et légumineuses

ISO 520:2010	Céréales et légumineuses -- Détermination de la masse de 1000 grains
ISO 605:1991	Légumineuses -- Détermination des impuretés, des dimensions, des odeurs étrangères, des insectes et des espèces et variétés -- Méthodes d'examen
ISO 712:2009	Céréales et produits céréaliers -- Détermination de la teneur en eau -- Méthode de référence
ISO 2164:1975	Légumineuses -- Dosage des hétérosides cyanogénétiques
ISO 2171:2007	Céréales, légumineuses et produits dérivés -- Dosage du taux de cendres par incinération
ISO 3093:2009	Blés tendres, seigles et leurs farines, blés durs et leurs semoules -- Détermination de l'indice de chute selon Hagberg-Perten
ISO 4112:1990	Céréales et légumineuses -- Directives générales pour le mesurage de la température des grains entreposés en vrac dans les installations de stockage
ISO 4174:1998	Céréales, graines oléagineuses et légumineuses -- Mesurage des pertes de charge unitaires dans un écoulement d'air unidimensionnel à travers une charge de grains
ISO 5223:1995	Tamis de contrôle pour céréales
ISO 5223:1995/Amd 1:1999	Dimensions supplémentaires
ISO 5526:2013	Céréales, légumineuses et autres graines alimentaires -- Nomenclature
ISO 5527:1995	Céréales – Vocabulaire
ISO 5529:2007	Blé tendre -- Détermination de l'indice de sédimentation -- Test de Zélény
ISO 5530-1:2013	Farines de blé tendre -- Caractéristiques physiques des pâtes-- Partie 1: Détermination de l'absorption d'eau et des caractéristiques rhéologiques au moyen du farinographe

Source : élaboré par nous-mêmes

ANNEXE B : ISO/TC 34/SC 17 - Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires

ISO 22000:2005	Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires -- Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire
ISO 22000:2005/Cor 1:2006 ISO/TS 22002-1:2009	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires -- Partie 1: 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	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires -- Partie 3: 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	Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires -- Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
ISO/TS 22004:2005	Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005
ISO 22005:2007	Traçabilité de la chaîne alimentaire -- Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre

Source : élaboré par nous-mêmes

ANNEXE C : Contexte réglementaire et normatifs dans le section de la fabrication du blé et dérivées

NA 730	1990	Céréales et légumineuses - Echantillonnage des produits de mouture
NA 731	2013	Céréales et légumineuses -Détermination de la masse de 1 000 grains
NA 732	1990	Céréales et produits de mouture - Détermination des cendres à 550°C
NA 733	1990	Céréales et produits de mouture - Détermination des cendres à 900°C
NA 734	1990	Céréales, légumineuses et produits dérivés - Détermination des cendres à 700°C
NA 735	1990	Farine de blé - Détermination du gluten humide
NA 736	1992	Farine de blé - Détermination du gluten sec
NA 737	1990	Céréales - Echantillonnage des grains
(NA ISO 5527/ NA 738)	2013	Céréales – Vocabulaire
NA 759	1990	Semoules et farines - Dénombrement des germes totaux - Méthode par comptage des colonies à 30°C
NA 760	1990	1990 Semoules et farines - Recherche des staphylocoques à coagulase positive NA 761 1990 Semoules et farines Dénombrement des germes fongiques
(NA ISO 712 /NA 1132)	2012	Céréales et produits céréaliers - Détermination de la teneur en eau - Méthode pratique (avec ou sans broyage et sans conditionnement)
NA 1133	2009	Céréales et produits céréaliers- Détermination de la teneur en eau – Méthode pratique (avec ou sans broyage et conditionnement)

Les arrêtés Céréales et produits dérivés - Produits de meunerie (Semoule- Farine- blé)

Intitulé du document	Édition
Guide pratique contrôle de la qualité des blés.	Janvier 1972
Loi n° 89-02 du 07 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur.	1989
Détermination de la teneur en eau.	1989
Norme internationale Blé tendre-Spécifications.	1989
قانون رقم 21 أبريل 1990 يتعلق بعلاقات العمل.	1990
Blé détermination de la masse a l'hectolitre méthode du pèse grain d'un litre.	1990
Dénombrement des levures et moisissures.	
Echantillonnage des produits de mouture	1990

Détermination de la masse de 1000 grains	1990
Poids spécifique, méthode de pèse-grain	1990
Blé dur détermination du taux de mitadinage	1990
Détermination de la masse de 1000 grains	1991
Dénombrement des bactéries, levures et moisissures	1991
Décret exécutif n° 91-572 du 31 décembre 1991 relatif à la farine de panification et au pain.	1991
Décret exécutif n°91-538 du 25 décembre 1991 relatif au contrôle et aux vérifications de conformité des instruments de mesures.	1991
Décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 relatif aux matériaux destinés à être mis un contact avec les denrées alimentaires et les produits de nettoyage de ces matériaux.	1991
Arrêté du 15 juin 1992 fixant les dispositions applicables aux instruments de pesage.	1992
Légumineuse-détermination des impuretés, de dimensions, des odeurs étrangères, des insectes e des espèces et variétés-méthode d'examen.	1992
Dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies à 25°C	1995
Norme codex pour la farine de blé CODEX STAN 152- 1985 (rév.1-1995)	1995
Norme codex pour le blé et le blé dur CODEX STAN 199-1995.	1995
Norme codex pour la semoule et la farine de blé dur CODEX STAN 178-192 REV 1-1995	1995
Norme codex pour le couscous CODEX STAN 202-1995	1995
Norme générale codex pour les contaminants et les toxines présents dans les produits de consommation humaine et animale	1995
Décret exécutif n°97-94 du 23 mars 1997 fixant le statut de l'office algérien interprofessionnel des céréales (O.A.I.C).	1997
Arrêté interministériel du 25 mai 1997 relatif aux spécifications techniques des semoules de blé dur et aux conditions et modalités de leur étiquetage.	1997
Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments	1997
Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires (N° JORA : 035 du 27-05-1998)	1998
Arrêté du 8 juin 1998 fixant le règlement technique d'homologation des espèces de céréales.	1998
JORA N°35 du 27 mai 1998	1998
Norme codex pour les produits à base de protéines de blé incluant le gluten de blé Codex Stan 163-1987	1-2001
Code d'usage international recommandé principes généraux d'hygiène alimentaire	REV 2003


Code d'usage en matière de prévention et réduction de la contamination des céréales par les mycotoxines, y compris les appendices sur l'Ochratoxine A, la Zéaralénone, les Fumonisines et les Trichothécènes.	2003
Système de traçabilité dans la chaîne alimentaire	2005
Loi n°05-12 relative à l'eau	04 août 2005
Loi n°05-12 du 28 Jomada Ethania 1426 correspondant au 4 août 2005 relative à l'eau.	2005
Décret exécutif n° 05-468 DU 10 décembre 2005 fixant les conditions et les modalités d'établissement de la facture, du bon de transfert, du bon de livraison et de la facture récapitulative	2005
Décret exécutif n° 05-484 du 22 décembre 2005 modifiant et complétant le décret exécutif n° 90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.	2005
Loi n°05-12 du 4 août 2005 relative à l'eau.	2005
Arrêté du 18 janvier 2006 fixant la liste des laboratoires effectuant les analyses de la qualité des eaux minérales naturelles et des eaux de sources.	2006
Règlement N°1881/2006 de la commission portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires	2006
Clostridium ., clostridium neurotoxinogènes	2006
Evaluation des risques liés à la présence de mycotoxines dans les chaînes alimentaires humaines et animale	2006
Le guide de l'agréeur de céréales en Algérie	
Règlement (CE) n°1942/2006 du parlement Européen et du conseil du 20 décembre 2006 Concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires	2007
Décret exécutif n° 07-402 du 26 décembre 2007 fixant les prix à la production et aux différents stades de la distribution des semoules de blé dur.	2007
Norme pour semoules de blé dur détermination du taux d'affleurement	2007
Mesure de l'indice de gonflement	
Appui scientifique et technique relatif à la contamination de céréales destinées à l'alimentation humaine par de l'ergot	2008
Décret exécutif n° 08-195 du 06 juillet 2008 fixant les conditions d'approvisionnement en eau destinée à la consommation humaine par les citernes mobiles.	2008
Décret exécutif n°09-414 du 15 décembre 2009 fixant la nature, la périodicité et les méthodes d'analyse de l'eau de consommation humaine.	2009
Loi n°09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes	2009
Programmes nécessaires sur la sécurité alimentaire Fabrication de nourriture	2009
Farine de blé tendre	

Norme codex Stan pour les couscous 202 NA6396	2009
Décret exécutif n°10-26 du 15 janvier 2010 fixant les méthodes et les produits chimiques utilisés pour le traitement et la correction des eaux de consommation humaine	2010
Décret exécutif n°11-125 du 22 mars 2011 relatif à la qualité de l'eau de consommation humaine.	2011
Décret exécutif n° 12-203 du 06 mai 2012 relatif aux règles applicables en matière de sécurité des produits	2012
Arrêté 6 juin 2012 rendant obligatoire la méthode de détermination de l'acidité grasse dans les farines et les semoules de blé	2012
Décret exécutif n°12-2014 du 15 mai 2012 fixant les additifs alimentaires dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine	2012
Décret exécutif n° 13-378 du 9 novembre 2013 fixant -s conditions et modalités relatives à l'information du consommateur	2013
Arrêté du 23 février 2012 rendant obligatoire la méthode de détermination de la masse de 1000 grains dans les céréales et les légumineuses.	2013
Arrêté 6 février 2012 rendant obligatoire la méthode de détermination de la teneur en eau dans les céréales et produits céréaliers	2013
Arrêté 6 juin 2012 rendant obligatoire la méthode de dosage du taux de cendres par incinération dans les céréales, légumineuse et produits dérivés.	2013
Test à l'aérographe Chopin	
Arrêté interministériel du 8 juillet 2014 fixant les conditions et modalités d'habilitation du personnel affecté aux tâches de stockage des matières et produits chimiques dangereux ainsi que les récipients de gaz sous pression	2015
Arrêté interministériel du 19 juin 2014 fixant les conditions et modalités d'acquisition sur le marché national des matières et produits chimiques dangereux par les personnes physiques ou morales dont les activités professionnelles ou personnelles nécessitent l'emploi de matières et / ou produits chimiques dangereux de manière ponctuelle, Circonstancielle et/ou accessoire	2015
ret exécutif n° 15-172 du 25 juin 2015 fixant les conditions et les modalités applicables en matière des spécifications microbiologiques des denrées alimentaires.	2015
Arrêté du 4 août 2015 rendant obligatoire la méthode horizontale pour le dénombrement des levures et moisissures par comptage des colonies dans les produits dont l'activité d'eau est inférieure ou égale à 0.95.	2015
Arrêté du 6 avril 2015 fixant la liste des filières agricoles	2015
Arrêté interministériel du 25 novembre 2015 fixant la liste et la classification des matières et produits chimiques dangereux	2016
Arrête interministériel du 4 octobre 2016 fixant les critères microbiologiques des denrées alimentaires	2017
Décret 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires	2017
Arrêté interministériel du 28 Moharrem 1439 correspondant au 19 octobre 2017 fixant les modalités applicables en matière d'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires	2017

Arrêté du 11 novembre 2017 rendant obligatoire la méthode de dénombrement des coliformes thermos tolérants par comptage des colonies obtenues à 44°C	2017
Systeme de management de la sécurité des denrées alimentaires	2018
PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE	2020
Arrêt interministériel du 15 Rabie Ethani 1442 correspondant au 1er décembre 2020 fixant les conditions et les modalités de mise en œuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).	1 décembre 2020

Source : <https://www.commerce.gov.dz/reglementation>

ANNEXE D: Auto Diagnostique de l'ISO 22000 Version 2018

	Auto Diagnostique de l'ISO 22000 Version 2018				Référence : EXCEL-PR01	0
	CHECK-LIST 22000 version 2018 propre à l'information documentée				Date : 20/04/2021	2021
					Page : 1/1	
Date: 20/04/2021	3	conforme	2	A améliorer	1	Non conforme
Exigences	Conformité	Preuves sur terrain	Actions	Responsable	délai	Score
4. Contexte de l'organisme						
4.1 Les enjeux internes et externes sont-ils déterminés ?		MAN-MSA-01 (Enjeux Int/Ext de la SAM)	* Il faut revoir la veille réglementaire si est-elle à jour			70%
4.2 Les parties intéressées pertinentes avec leurs exigences et attentes sont-elles		LIT-MSA-01 (Liste des parties intéressées avec leurs exigences et attentes de la SAM)	*Il faut renseigner tous les parties intéressées avec leurs exigences	Responsable SM-SDA		60%
						57%

déterminées ?							
4.3 Le périmètre d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires a-t-il été déterminé ?		MAN-MSA-01 (Domaine d'application de la SAM)					100%
4.4 Le SMSDA est-il Établi, mis en place, tenu à jour et amélioré sur la base sur les processus ? Y compris les interactions entre les processus ?		FDP-CQA Fiche processus (Manag /Réa /Support) Cartographie des processus MAN-MSA-01 (Matrice des interactions) En cours	*établir les fiches processus selon le model approprié préconisé par la norme FDX 50-176 * Intégrer la gestion des risques dans les fiches processus	Responsable SMSDA	7Jours	70%	
5. Leadership							

<p>5.2.2 Existe-elle une Politique relative à la sécurité des denrées alimentaires ? Est-elle Communiqué e à tous les niveaux au sein de l'organisme?</p>		<p>MAN-MSA-01 (Polique SMSDA)</p>				<p>100%</p>	<p>100%</p>
<p>6. Planification</p>							
<p>6.2 L'organisme a t'il établi des objectifs pour le SMSDA, aux fonctions et niveaux concernés ? - Ces Objectifs SMSDA sont-ils en</p>		<p>ENR-MSA-07 (Tableau de bord des Objectifs SMSDA de la SAM)</p>				<p>100%</p>	<p>100%</p>

<p>cohérence avec la politique SMSDA? Sont-ils SMART?</p> <p>-Est ce que ces Objectifs SMSDA tiennent comptes e des exigences applicables en matière de sécurité des denrées alimentaires, y compris les exigences légales et réglementaire s et les exigences du (des) client(s)?</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

7. Support

7.2.1 L'organisme sollicite-t-il une assistance de la part des experts externes pourront la mise en œuvre, l'exploitation ou l'évaluation du SMSDA ?	Non Disponible	•Maturité de l'entreprise par rapport à la transition et la direction ne juge pas faire appel aux experts externes				/	76%
7.1.5 L'organisme a-t-il établi, maintenu, mis à jour et améliore en continu son système de management de la sécurité	Non Disponible	•Tout est au niveau interne				/	

des denrées alimentaires en utilisant des éléments d'un système de management ?							
7.1.6 L'organisme applique-t-il des critères pour l'évaluation, la sélection, la surveillance des performances et la réévaluation des fournisseurs externes de processus, de produits et/ou de services ?		PRO-ACH-02 (Procédure achat et réception) ENR-ACH-09 (Evaluation des fournisseurs)				100%	

<p>7.2 L'organisme conserve-t-il des informations documentées appropriées comme preuves des dites compétences ?</p>		<p>Formation et attestation de qualification délivrée par l'organisme formateur (Quality Consult)</p>	<p>Preuve des compétences: grille de compétence, matrices des responsabilités... *RH: fiche mission, fiche fonction, fiche poste</p>	<p>Responsable RH</p>	<p>10 Jours</p>	<p>60%</p>	
<p>7.3 L'organisme s'assure-t-il que toutes les personnes concernées effectuant un travail sous le contrôle de l'organisme sont sensibilisées à la Politique SMSDA? Aux objectifs</p>	<p>Non Disponible</p>	<p>/</p>	<p>*Etablir un programme de sensibilisation *Etablir un plan de communication en interne (qui fait quoi,)</p>	<p>Responsable SMSDA</p>	<p>10 Jours</p>	<p>50%</p>	

<p>du SMSDA pertinents pour leur(s) tâche(s) ? A l'importance de leur contribution individuelle à l'efficacité du SMSDA, y compris aux effets bénéfiques d'une amélioration des performances en matière de sécurité des denrées alimentaires? Aux répercussions d'un non-respect des exigences du SMSDA?</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--

<p>7.4 L'organisme s'assure-t-il que toutes les informations suffisantes sont communiqué es en externe et sont disponibles pour les parties intéressées de la chaîne alimentaire? Existe-t-il des preuves de la communication externe sous forme d'informations documentées ?</p>		<p>PRO-MSA-08 (Plan de communication) (Procédure de communication interne et externe)</p>	<p>*communiquer les obligations de conformité</p>	<p>Responsable SMSDA</p>	<p>10 Jours</p>	<p>70%</p>	
<p>7.5 L'organisme</p>		<p>PRO-MSA-01 (Procédure</p>				<p>100%</p>	

a-t-il établi une procédure de Maîtrise des informations documentées ?		Maitrise de l'information documentée)					
8. Réalisation des activités opérationnelles							
8.1 L'organisme a-t-il planifié, mis en œuvre, maîtriser, maintenu à jour les processus nécessaires pour satisfaire aux exigences relatives à l'élaboration de produits sûrs et réaliser les actions		FDP-PROD (Fiche d'identité du processus de production)				100%	86%

déterminées en 6.1 ?							
8.1 L'organisme démontre-t-il une maîtrise des modifications prévues, et analyse les conséquences des changements imprévus?	Non Disponible	/	*établir une procédure de gestion des risques/opportunités	Responsable SMSDA	7jours	70%	
8.2 L'organisme a-t-il établi, mis en œuvre, maintenu et actualise un ou des PRP pour faciliter la prévention et/ou réduction des		PRO-PRP (1-10) Les Procédures des PRPs ne sont pas encore mise à jour avec la présente norme	*Mettre à jour les Procédures PRPs en cohérence avec les nouvelles exigences de la présente norme	Responsable SMSDA+PD	7jours	70%	

contaminants (y compris les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires) dans les produits, la transformation des produits et l'environnement de travail?							
8.3 L'organisme a-t-il conservé des preuves documentées sur le système de traçabilité pendant la durée de vie du produit?		PRO-PRD-03 ENR-PRD-05 •La Procédure de traçabilité n'est pas encore mise à jour avec la présente norme	*Mettre à jour la procédure de la traçabilité en cohérence avec les nouvelles exigences de la présente norme	Responsable SMSDA+PD+CQ	7jours	70%	

<p>8.4 L'organisme s'assure-t-il que des dispositions qui sont en place pour répondre aux éventuelles situations d'urgence ou aux incidents potentiels pouvant avoir une incidence sur la sécurité des denrées alimentaires ?</p>		<p>PRO-MSA-05 ENR-MSA-07</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procédure De préparation et réponses aux urgences • Enregistrement de gestion des crises 	<p>*Mettre à jour les Procédures De préparation et réponses aux urgences en cohérence avec les nouvelles exigences de la présente norme</p>	<p align="center">Responsable SMSDA+HSE+PD+ MNT</p>	<p align="center">7jours</p>	<p align="center">70%</p>	
<p>8.5.1.1 L'organisme possède-t-il une information documentée par rapport à l'analyse et l'évaluation</p>		<p>PRO-MSA-07 (Procédure d'analyses et d'évaluations des dangers)</p>				<p align="center">100%</p>	

des dangers?							
8.5.1.2 L'organisme a-t-il tenu à jour des informations documentées concernant l'ensemble des matières premières, des ingrédients et des matériaux en contact avec le produit dans la mesure des besoins de la réalisation de l'analyse des dangers ?		FIT-CQA-(01-02) FIT-CQA-05 • Fiche techniques des matières premières, des ingrédients et des (Blé/Eau) • Fiches Tech des matériaux en contact avec le produit(Sac)				100%	

<p>8.5.1.3 L'organisme a-t-il tenu à jour des informations documentées concernant les caractéristiques des produits finis dans la mesure des besoins de la réalisation de l'analyse des dangers ?</p>		<p>FIT-CQA-03 FIT-CQA-04 FIT-CQA-05 FIT-CQA-06 • Fiches Tech Caractéristiques des produits finis (Farine panifiable / Supérieure) • Semoule • Couscous</p>				<p>100%</p>	
<p>8.5.1.5.1 L'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires à elle établit, maintenue et mis à jour des diagrammes</p>		<p>DIF PROD 01 DIF PROD 02 DIF PROD 03 • Diagrammes des flux (Farine /Semoule /Couscous)</p>				<p>100%</p>	

de flux sous forme d'informations documentées pour les produits ou catégories de produits et les processus couverts par le SMSDA?							
8.5.1.5.3 Existe-t-il des descriptions pour les Procédés ? Sont t'ils tenues à jour avec les exigences de la présente norme ?		PLA-PRD-03 PLAN -PRD-01 Les variations résultantes des changements ne sont pas encore incluses dans la Description des procédés (Couscous/Moulin)	*élaborer des descriptions de procédés qui tiennent compte les différents changements qui existent	Responsable SMSDA+PD	7jours	60%	

<p>8.5.2.4 Est-ce que Le processus de prise de décision et les résultats de la sélection et du classement doivent sont conservés sous forme d'informations documentées ?</p>		<p>PLA-CQA-01 PLAN-CQA -03 • Plan HACCP • Plan PRPO</p>				<p>100%</p>	
<p>8.5.3 L'équipe SMSDA a-t-elle conservé la méthode de validation et les preuves de la capacité où des mesures de</p>		<p>PLAN-CQA-03 • Plan PRPO : Chloration et traitement UV Quality first • Guides lines for Drinking water Quality first addendum to third</p>				<p>100%</p>	

<p>maîtrise d'obtentions des résultats escomptés sous forme d'informations documentées ?</p>		<p>edition (page 15)</p>					
<p>8.5.4.1 Le plan de maîtrise est-il tenu à jour doit être tenu à jour sous la forme d'une information documentée? Contient -il les informations suivantes pour chaque mesure de maîtrise au niveau de chaque CCP</p>		<p>PLA-CQA(01 03) • Plan CCP • Plan PRPO</p>				<p>100%</p>	

<p>ou PRPO</p> <ul style="list-style-type: none">● Le ou les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires devant être maîtrisés au niveau du CCP ou par le PRPO;● La ou les limites critiques au niveau du CCP ou le(s) critère(s) d'action pour le PRPO;● La ou les dispositions prises pour la surveillance;● La ou les corrections à apporter en cas de non-							
---	--	--	--	--	--	--	--

<p>respect des limites critiques ou des critères d'action;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les responsabilités et autorités; • Les enregistrements de la surveillance. 							
<p>8.5.4.2 L'organisme a-t-il déterminé les limites critiques au niveau des CCP et leurs critères d'actions? Les raisons de leur détermination sont-elles conservées</p>		<p>PLA-CQA(01 03)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plan CCP • Plan PRPO 				<p>100%</p>	

sous information documentée?							
8.5.4.3 L'organisme a-t-il identifié pour chaque CCP et PRPO un système de surveillance approprié?		PLA-CQA(01 03) • Plan CCP • Plan PRPO					100%
8.5.4.5 L'organisme a-t-il établi un plan de maîtrise des dangers qui comprend des preuves pertinentes sur le SMSDA ?		PLA-CQA(01 03) • Plan CCP • Plan PRPO					100%

<p>8.7 Les résultats d'étalonnage et de vérification sont-ils conservés sous forme d'informations documentées ?</p>		<p>Certificats d'étalonnages par le constructeur</p>				<p>100%</p>	
<p>8.8.1 Les résultats de la vérification sont-ils conservés sous forme d'informations documentées ? Sont-ils communiqués à l'équipe SMSDA ?</p>		<p>PLA-MSA-01 (Plan vérification Générale)</p>	<p>*Mettre à jour le plan de vérification générale</p>	<p>Responsable SMSDA</p>	<p>5jours</p>	<p>70%</p>	

<p>8.9.2 l'organisme a-t-il établi, conservé et mis à jour des informations documentées comprenant : la méthode d'identification, d'évaluation, de correction pour les produits concernés afin d'assurer leur devenir approprié? les dispositions pour la revue des corrections sont-elles effectuées?</p>		<p>PRO-MSA-04 • Procédure de Maitrise des produits potentiellement dangereux et produits non conformes</p>	<p>*Mettre à jour La Procédure de Maitrise des produits potentiellement dangereux et produits non conformes</p>	<p>Responsable SMSDA+PD+CQ</p>	<p>5jours</p>	<p>70%</p>	
---	--	---	---	---------------------------------------	----------------------	-------------------	--

<p>8.9.3 L'organisme a-t-il établi tenu à jour des informations documentées spécifiant les actions appropriées pour identifier et éliminer la cause des non-conformités détectées, pour en empêcher la réapparition des non-conformités ?</p>		<p>PRO-MSA-04 • Procédure de Maitrise des produits potentiellement dangereux et produits non conformes</p>	<p>*Mettre à jour La Procédure de Maitrise des produits potentiellement dangereux et produits non conformes</p>	<p>Responsable SMSDA+PD+CQ</p>	<p>5jours</p>	<p>70%</p>	
<p>8.9.4.1 Les contrôles et les réponses associées des parties</p>		<p>PRO-MSA-04 • Procédure de Maitrise des produits potentiellement</p>	<p>*Mettre à jour La Procédure de Maitrise des produits potentiellement dangereux et produits</p>	<p>Responsable SMSDA+PD+CQ</p>	<p>5jours</p>	<p>70%</p>	

<p>intéressées pertinentes ainsi que l'autorisation de disposer des produits potentiellement dangereux sont-ils identifiés et conservés sous forme d'informations documentées ?</p>		<p>dangereux et produits non conformes</p>	<p>non conformes</p>				
<p>8.9.4.2 Les résultats de l'évaluation pour la libération des produits sont-ils conservés sous forme d'informations documentées</p>		<p>ENR-CQA-14 • Le bulletin d'analyse microbiologique</p>				<p>100%</p>	

?							
8.9.4.3 Existe-t-il des informations documentées concernant les dispositions relatives aux produits non conformes, y compris l'identification de l'autorité approbatrice désignée?		PRO-MSA-03 ENR-MSA-06 • Maitrise des Non conformités des produits et des processus • Fiches de non conformités	*Remplir toutes les Fiches de non conformités	Responsable SMSDA	5jours	70%	
8.9.5 L'organisme a-t-il établi et maintenu des informations documentées pour avertir les parties		PRO-MSA-06 • Procédure Retrait/Rappel qui ne tient pas encore compte les nouvelles exigences de la présente norme	*Mettre à jour la procédure retrait/rappel en tenant compte des nouvelles exigences de la présente norme	Responsable SMSDA+COM	10 Jours	70%	

<p>intéressées pertinentes à propos devenir des produits retirés/rappelés ainsi que celui des produits encore en stock ?</p>							
<p>9.Évaluation des performances</p>							
<p>9.1.2 Les résultats l'analyse de toute activité qui en découle sont-ils conservés sous forme d'informations documentées ? sont-ils rapportés à la</p>		<p>Les Résultats d'analyse et d'évaluations ne sont pas encore mise à jour</p>	<p>*Mettre à jour Les Résultats d'analyse et d'évaluations en tenant compte des nouvelles exigences des présentes normes</p>	<p>Tous les Pilotes de processus</p>	<p>10 Jours</p>	<p>0%</p>	<p>57%</p>

direction et utilisés comme éléments d'entrée pour la revue de direction ?							
9.2 L'organisme conserve-t-il des informations documentées comme preuves de la mise en œuvre du programme d'audit et des résultats d'audit?		ENR-MSA-13 ENR-MSA-14 ENR-MSA-16 • Planification du programme d'audit • Plan d'audit • Rapport d'audit					100%
9.3.3 L'organisme a-t-il conservé des informations documentées		PRO-MSA-03 • Maitrise des Non conformités des produits et des processus ENR-MSA-06 •	*Remplir toutes les Fiches de non conformités	Responsable SMSDA	5jours	70%	

comme preuves des éléments de sortie de la revue de direction?		Fiches de non conformités					
10. Amélioration							
10.2 Les activités de mise à jour du système sont-elles conservées sous forme d'informations documentées et rapportées en tant qu'éléments d'entrée pour la revue de direction ?		PRO-MSA-03* Maitrise des Non conformités des produits et des processus	*Remplir toutes les Fiches de non conformités	Responsable SMSDA	5jours	70%	70%

 SEMOULERIE AMOUR de MOUZAIA Page 151 sur 181	PROCESSUS	Date : 20/04/2021
	Management Système de la sécurité des denrées alimentaires	Réf : PRO SMSDA
		Version : 01

Rédaction	Approbation	Date d'approbation
	<u>Directeur Général</u>	

1. Présentation du processus

Finalité du processus	Fabriquer des produits en respectant les exigences réglementaires et normatives avec la veille au respect des mesures de maîtrise, de surveillance, d'acceptation à chacune des étapes de production, depuis la réception des matières premières jusqu'à l'entreposage des produits prêts à être expédiés.
Champ d'application	L'unité de production de la Semoulerie Amour
Pilote du processus	La responsable Production
Type du processus	Réalisation
Le nom du processus	Production

Objectif(s) processus	Exigences du Client Interne & Externe
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quantité : adapter les capacités de production au volume des ventes ; ▪ Qualité : fournir des biens et services conformément aux exigences de qualité ; ▪ Coût : la réduction des Coûts et l'amélioration de la productivité tout en assurant le niveau de qualité désiré ; ▪ Délai : conformité avec les niveaux de la demande et éviter les stocks importants des produits finaux ; ▪ Flexibilité : pouvoirs s'adapter aux variations de la demande, tenir comptes des évolutions de l'environnement (innovations technologiques) et pouvoir assurer une production simultanée de plusieurs types de produits différents 	<p><u>Exigences réglementaires et normatives :</u></p> <p>Répondre aux exigences réglementaires et normatives mentionnées dans l'annexe A/B/C</p> <p>(Voir annexe F)</p> <p><u>Exigences internes :</u></p> <p>Assuré un bon rendement de la production conformément avec les objectifs de l'entreprise SMSDA Respect de l'environnement</p> <p><u>Exigences clients :</u></p> <p>Des produits de qualités/avec le respect des délais et des quantités</p>

2. Interaction entre les Processus

Données d'entrée	Origine Processus ou fonction ou entité externe	Données de sortie	Destination Processus ou fonction ou entité externe
1. Veiller à l'atteinte de Politique SMSDA et objectifs fixés	Processus management de la direction	1. établissement du Système documentaire	Tous les processus
2. Compte rendu revue de la direction et rapports audits interne	Processus management de la direction	2. Mise en œuvre des actions correctives et préventives	Tous les processus
3. Synthèse des réclamations clients	Processus SMSDA	3. Mise en place des actions correctives et préventives	Tous les processus
4. Propositions d'améliorations	Processus SMSDA	4. Suivi et traitement des non conformités	Tous les processus
5. Planifier les modifications qui résultent de tous les processus	Processus SMSDA	5. Enregistrements des modifications	Tous les processus
6. Planifier les actions de communication, sensibilisation et formations	Processus SMSDA	6. Personnel bien former et sensibiliser aux différentes procédures de travail de l'entreprise SAM	Tous les processus
Documents de référence applicables Documents qui contraignent le processus (normes, documents réglementaires, politiques internes...)		La norme ISO 22000 version 2018	

Risques liés au processus	Opportunités liés au processus
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mauvais respect des délais de réalisation des objectifs ▪ Mauvaise communication des objectives SMSDA tracées ▪ Le non implication du personnel par rapport à la politique SMSDA 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bénéficier du savoir-faire du personnel expérimenté ▪ Acquérir de nouvelles parts de marchés avec l'encouragement de la politique algérienne visant à accroître la production locale

3. Logigramme processus

Qui	Quoi	Comment
Responsable SMSDA	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;"> Processus management de la sécurité des denrées alimentaires </div>	
Responsable SMSDA/équipe HACCP	Établissement du système documentaire de la SDA	Procédure maitrise des documents et des enregistrements
Responsable SMSDA et les autres pilotes processus	Mise en place du système de management de la sécurité des denrées alimentaires	Revue des processus procédure audits internes + procédure gestion des Non-conformités
Responsable SMSDA	Surveillance du système SMSDA et maitrise des non conformités	Rapport audit interne compte rendu revue de direction
Responsable SMSDA	Diagnostic des résultats des revues de processus et des audits internes et des revues de direction	
Responsable SMSDA/ Son équipe	Décision des actions correctives et préventives à mettre en place et les pistes d'amélioration	Procédure maitrise des actions correctives et préventives

Responsable SMSDA	<div style="border: 1px solid black; padding: 10px; width: fit-content; margin: auto;"> Établir et appliquer les actions correctives et préventives </div>	Fiche de suivi des actions correctives et préventives
Responsable SMSDA		
Responsable SMSDA		

4. Les indicateurs du processus

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nom de l'indicateur 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Taux de satisfactions clients. ▪ Le taux de réalisation des audits fixés. ▪ Taux des non conformités et aussi le nombre de réclamations. ▪ Le nombre de pistes d'amélioration trouvées ou d'actions déclenchées suite à audits. 		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Origine de l'information 	Responsable SMSDA		
Responsable	Fréquence	Diffusion	Usage
Responsable SMSDA	Annuelle	Direction Générale Pilotes de processus	Amélioration de l'efficacité des processus


5. Les Ressources nécessaires

Techniques
Moyens informatiques et bureautiques, Internet
Humaines et savoir faire
Maîtrise de l'ISO 22000 version 2018
Financières
Selon budget

6. Les documents associés

Documents opératoires du processus
Manuel SMSDA
Procédures & Enregistrements
<ul style="list-style-type: none">▪ Procédure audit interne▪ Procédure de maîtrise des documents▪ Procédure de maîtrise des enregistrements▪ Procédure gestion des non-conformités▪ Procédure maîtrise des Actions correctives et préventives▪ Fiche de non-conformité action préventive et corrective

Date	Version	Nature de changement

	PROCESSUS	Date : 20/04/2021
	PRODUCTION	Réf : PRO PROD
Page 156 sur 181		Version : 01

Rédaction	Approbation	Date d'approbation
	<u>Directeur Général</u>	

1. Présentation du processus

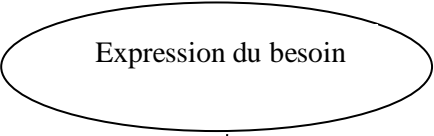
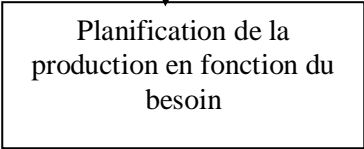
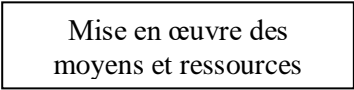
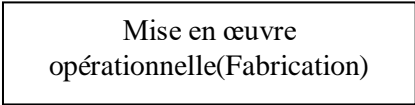
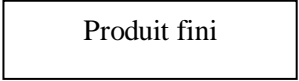
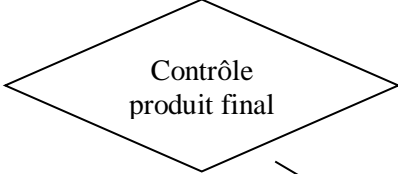
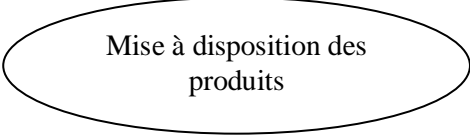
Finalité du processus	Fabriquer des produits en respectant les exigences réglementaires et normatives avec la veille au respect des mesures de maîtrise, de surveillance, d'acceptation à chacune des étapes de production, depuis la réception des matières premières jusqu'à l'entreposage des produits prêts à être expédiés.
Champ d'application	L'unité de production de la Semoulerie Amour
Pilote du processus	La responsable Production
Type du processus	Réalisation
Le nom du processus	Production

Objectif(s) processus	Exigences du Client Interne & Externe
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Quantité : adapter les capacités de production au volume des ventes ; ▪ Qualité : fournir des biens et services conformément aux exigences de qualité ; ▪ Coût : la réduction des Coûts et l'amélioration de la productivité tout en assurant le niveau de qualité désiré ; ▪ Délai : conformité avec les niveaux de la demande et éviter les stocks importants des produits finaux ; ▪ Flexibilité : pouvoirs s'adapter aux variations de la demande, tenir comptes des évolutions de l'environnement (innovations technologiques) et pouvoir assurer une production simultanée de plusieurs types de produits différents 	<p><u>Exigences réglementaires et normatives :</u></p> <p>Répondre aux exigences réglementaires et normatives mentionnées dans l'annexe A/B/C</p> <p>(Voir annexe F)</p> <p><u>Exigences internes :</u></p> <p>Assuré un bon rendement de la production conformément avec les objectifs de l'entreprise SMSDA Respect de l'environnement</p> <p><u>Exigences clients :</u></p> <p>Des produits de qualités/avec le respect des délais et des quantités</p>

2. Interaction entre les Processus

Données d'entrée	Origine Processus ou fonction ou entité externe	Données de sortie	Destination Processus ou fonction ou entité externe
▪ Fournir des informations sur le fonctionnement de processus	Processus de production	Etablissement des diagrammes de procédés de fabrications	Processus SMSDA
Proposer des actions d'améliorations (proposées/réalisées)	Processus de production	Présenter des états de contrôle qualité/Propositions d'actions d'améliorations	Processus SMSDA
Établissement du Programme de production	Processus de production	Fabrication d'un produit fini qui satisfait aux exigences clients / rapport mensuelle sur la production	Tous le processus
Traduire la stratégie et la politique de l'entreprise SAM	Processus de production	Fourniture du planning de la production	Tous les processus
▪ Demandes de modification	Processus de production	▪ Enregistrements des modifications et mises à jour des procédures ainsi que les enregistrements	Processus SMSDA
Documents de référence applicables Documents qui contraignent le processus (normes, documents réglementaires, politiques internes...)		La norme ISO 22000 version 2018	
Risques liés au processus		Opportunités liés au processus	
<ul style="list-style-type: none"> • Non respects des exigences réglementaires et normatives et internes propre à la SAM • Pannes machines ainsi que les arrêts répétitifs dus à l'ancienneté des équipements • Dysfonctionnement des machines • Risques d'accident de travail 		<ul style="list-style-type: none"> • Respect des délais de livraison au client • L'augmentation de la cadence de production qui est assez important • Politique d'encadrement par rapport à l'innovation et créativité avec un système de récompense pour le personnel intraentrepreneurs 	

3. Logigramme processus

Qui	Quoi	Comment
Responsable commercial		Bon de commande
Responsable Production		Plannification de la production
Responsable d'achat		Procédure d'achat Plan d'achat
Responsable Production		Suivie de la production et enregistrement
Responsable QC		Recyclage
Responsable QC		Fiche de contrôle
Responsable commercial		Procédure maitrise de produit NC Et Fiche NC

4. Les indicateurs du processus

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nom de l'indicateur 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Taux de retards de fabrication ▪ Taux des non conformités des produits livrés ▪ Nombre de panne /arrêts machines ▪ Taux de réclamations clients 	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Origine de l'information 		Responsable Production	
Responsable	Fréquence	Diffusion	Usage
Responsable Production	Annuelle	Direction Générale Pilotes de processus	Amélioration de l'efficacité des processus


5. Les Ressources nécessaires

Techniques
Moyens informatiques et bureautiques, Internet
Humaines et savoir faire
Maîtrise de l'ISO 22000 version 2018
Financières
Selon budget

6. Les documents associés

Documents opératoires du processus
Manuel SMSDA
Procédures & Enregistrements
Planification et suivi de la production Contrôle au cours de la production Fiche suivi du produit Rapport de Production mensuel Contrôle Étalonnage des équipements Traitement commande clients

Date	Version	Nature de changement

 SEMOULERIE AMOUR de MOUZAIA Page 160 sur 181	PROCESSUS	Date : 20/04/2021
	Ressources humaines	Réf : PRO RH
		Version : 01

Rédaction	Approbation	Date d'approbation
	<u>Directeur Général</u>	

Finalité du processus	Allouer les ressources humaines nécessaires, quantitativement et qualitativement, pour la réalisation des différentes activités au sein de la Semoulerie Amour.
Champ d'application	Tout le personnel travaillant pour le compte de la Semoulerie Amour en interne, permanent ou saisonnier.
Pilote du processus	La responsable des ressources humaines
Type du processus	Support
Le nom du processus	Ressources humaines

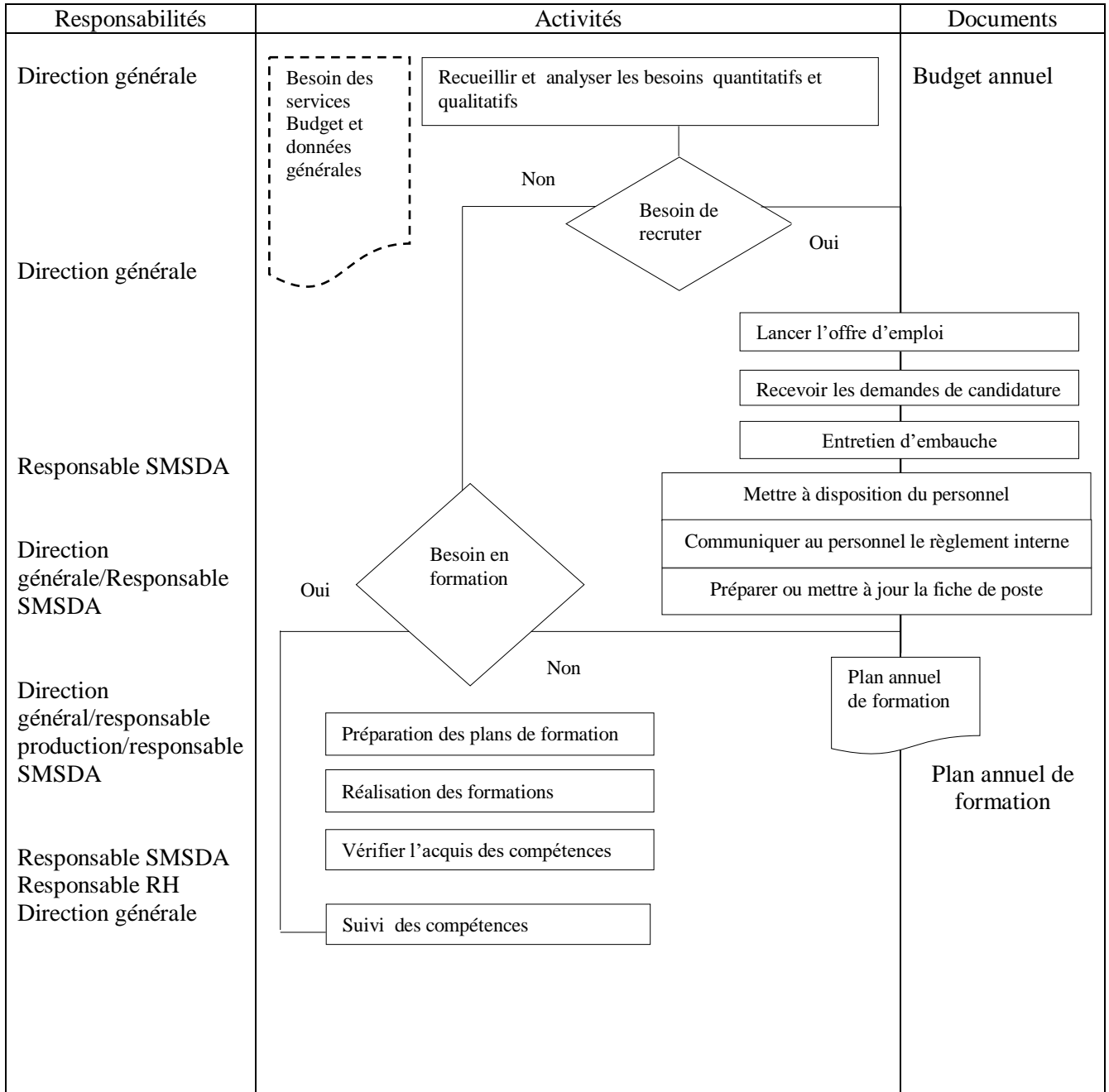
1. Présentation du processus

Objectif(s) processus	Exigences du Client Interne & Externe
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Allouer les ressources humaines nécessaires au bon déroulement des activités en interne de la Semoulerie Amour. ▪ Assurer des formations en continue et un suivi des compétences acquises. ▪ Veiller sur les conditions du milieu de travail, qui devrait être un milieu d'épanouissement et d'enrichissement culturel. 	<p><u>Exigences réglementaires et normatives :</u></p> <p>Répondre aux exigences réglementaires et normatives mentionnées dans l'annexe A/B/C (Voir annexe F)</p> <p><u>Exigences internes :</u></p> <p>Assuré la rentabilité et la performance Respect de l'environnement de travail ainsi que les instructions</p> <p><u>Exigences clients :</u></p> <p>Personnel qualifié et qui maîtrise toutes les procédures en interne</p>

2. Interactions entre les processus

Données d'entrée	Origine Processus ou fonction ou entité externe	Données de sortie	Destination Processus ou fonction ou entité externe
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser des besoins de service Des Budget	Tous les processus	Besoin analysé et décision de recrutement	Processus de gestion des ressources humaines
Réaliser une spécification au besoin de recrutement afin de décider de recruter	Processus gestion des ressources humaines	Offre d'emploi rédigé et communiqué	Processus gestion des ressources humaines
Lancement des offres d'emplois	Processus gestion des ressources humaines	Mettre à disposition du personnel	Direction Générale + Responsable SMSDA
Établissement des fiches de postes pour le personnel nouveau ou ancien	Processus gestion des ressources humaines	Besoin en formation analysé et formation planifiée	Direction générale
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Programmer des formations en continue veillant sur le développement de tout le personnel en tenant compte du besoin exprimé par les parties prenantes de l'entreprise 	Processus gestion des ressources humaines	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formation réalisée / Suivi de l'évolution et de la mise à jour des compétences 	Direction générale et Responsable SMSDA
Documents de référence applicables Documents qui contraignent le processus (normes, documents réglementaires, politiques internes...)		La norme ISO 22000 version 2018	
Risques liés au processus		Opportunités liés au processus	
<ul style="list-style-type: none"> • Non respects des exigences réglementaires et normatives et internes propre à la SAM • Mauvaise communication entre le personnel et les pilotes de processus • Le non implication du personnel par rapport à la politique SMSDA 		<ul style="list-style-type: none"> • Recruter de nouveaux profils polyvalents • Recruter des stagiaires et bénéficier de leurs savoir-faire au sein de l'entreprise • Disponibilité des compétences des formateurs issus de l'entreprise elle même 	

3. Logigramme processus



4. Les indicateurs du processus

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nom de l'indicateur | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Taux turnover = Nombre de départ des salariés/Nombre total des salarié ▪ Taux d'absentéisme ▪ Taux de personnel formé ainsi que le taux de formation fournis |
|--|--|

Origine de l'information		Responsable RH	
Responsable	Fréquence	Diffusion	Usage
Responsable RH	Annuelle	Direction Générale Pilotes de processus	Amélioration de l'efficacité des processus

5. Les Ressources nécessaires

Techniques
Moyens informatiques et bureautiques, Internet
Humaines et savoir faire
Maîtrise de l'ISO 220000 version 2018
Financières
Selon budget

6. Les documents associés

Documents opératoires du processus
Manuel SMSDA
Procédures & Enregistrements
Procédure de recrutement Procédure de formation Fiches de postes Plan annuel de formation

Date	Version	Nature de changement

ANNEXE F : les exigences et les attentes des parties intéressées de la SAM

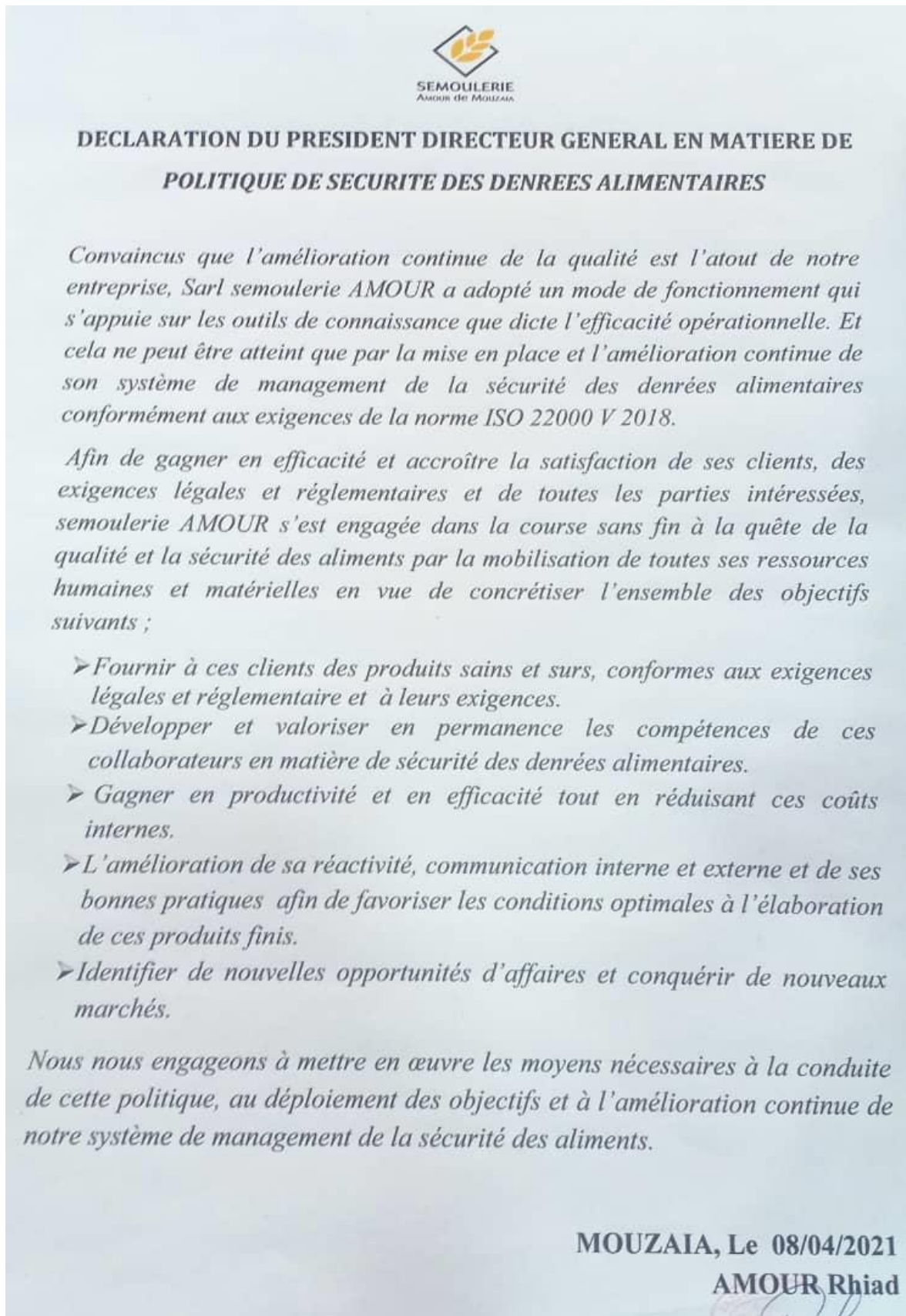
Partie intéressée Interne	Exigences
Salarié	<ul style="list-style-type: none"> -Climat de travail favorable. -paiement à temps. -Tenue de travail. -Sécurité social.
Partie intéressée Externe	Exigences
Clients	<ul style="list-style-type: none"> -Un produit de bonne qualité -respecter la date de livraison -Disponibilité de produit -Rapport qualité/prix.
Clients MDN (Subsistance militaire)	<ul style="list-style-type: none"> -Produit conforme. - Un produit de bonne qualité. -Cahier de charge (exigence) client. -Un bon de commande client. -Audit et surveillance quotidienne. -Respect des Bonnes pratiques d'hygiène.
Demandeurs d'emploi	<ul style="list-style-type: none"> -Entretien. -Accueil. - Réception des CV. --Embauche.
Voisins	<ul style="list-style-type: none"> -Environnement propre -Absence de nuisances sonore.
ANALYSYS	<ul style="list-style-type: none"> -Convention. - Paiement par chèque dans les délais des 60 jours au maximum.

Kouba balance	<ul style="list-style-type: none"> -Un bon de commande. - Paiement des factures.
TÜV Rheinland	-Bon de commande.
IANOR	<ul style="list-style-type: none"> -Contrat de veille Normative. -Bon de commande. -paiement des factures. -indiqué les domaines de recherches ainsi les collections de normes.
RAYAN HYGIENE	<ul style="list-style-type: none"> -Une convention pour une durée d'une 1 année. -Délai de paiement 30 jours. -Bon de commande pour achat (piège mécanique, boîte appât, anti mouche ...) - Paiement des opérations.
EURL 3M	<ul style="list-style-type: none"> -Convention -Programmation traitement des déchets spéciaux
CET Blida	<ul style="list-style-type: none"> -Convention -Déclaration des grandes destructions. -Paiement après prestation -Bon de commande.
ONEDD	<ul style="list-style-type: none"> -Convention. -Prélèvement inopiné. -Paiement après 15 jours de la date de réception du bulletin d'analyse final.

O.A.I.C	<ul style="list-style-type: none"> -Convention -les Paiements effectuent avant la livraison du blé par chèque de banque. -Communiquer les capacités de production -Formuler les besoins à travers un bon de commande. -Trituration des volumes stockés en fonction établi en commun accord avec L'OAIC -Commercialiser le produit exclusivement au niveau du marché national
Banques	<ul style="list-style-type: none"> Renouveau de dossier administratif. Convention
SABRINNEL	<ul style="list-style-type: none"> -Convention -Paiement de prestation dans un délai de quinze jours. -Echantillonnage sur site
prestataires	<ul style="list-style-type: none"> -Bon de commande. -Paiement des factures
Ecoles (université Blida1, ISTA)	<ul style="list-style-type: none"> -Convention de stage. -Accompagnement et formation des étudiants.
Ecoles de formation	<ul style="list-style-type: none"> -Convention de stage.
Etablissement Public De Santé et De Proximité de Mouzaia	<ul style="list-style-type: none"> -Convention de médecine du travail. -Respecter la programmation des visites médicales. -Apprendre en charge financière la réalisation des examens complémentaires.
Ministère du Commerce	<ul style="list-style-type: none"> - Déclaration de capital social. - registre du commerce. - Inspection générale -Inspection de la direction de la concurrence et des prix - Validité de l'extrait de registre de commerce - Prix Réglementés - Conformité des produits alimentaires - Plan ORSEC.


Source : élaboré par nous-mêmes

Figure (1) : Politique SMSDA de la SAM



Source : Organisme d'accueil

Figure (2): Fiche Non conformités


	ENREGISTREMENT	Code : ENR-MSA-06	
		Version : B	
Date : 05 février 2015	Fiche de non-conformités	Page 1 sur 1	

Date	Service émetteur:	Nom de l'émetteur :	N° fiche :
CONSTAT (avec détails) :			
Catégorie	<input type="checkbox"/> Non-conformité système	<input checked="" type="checkbox"/> Non-conformité produit	<input type="checkbox"/> Proposition d'action préventive
TYPE :	Référence documents / Enregistrements :		
<input type="checkbox"/> PRP <input type="checkbox"/> CCP ou PRPo * <input type="checkbox"/> Réclamation client / consommateur <input type="checkbox"/> Fournisseur Autres			
CORRECTION	Description de la correction	Evaluation de l'efficacité de la correction	Documents / Enregistrements :
<input type="checkbox"/> REPRIS / retraité <input type="checkbox"/> REJETE <input type="checkbox"/> DEROGATION <input type="checkbox"/> AUTRE :			
Nom du Responsable de la correction :		Nom du responsable de la l'évaluation de la correction :	
Date : 2019	Visa	Date :	Visa
Analyse des causes (5 M ou autre) 1.		ACTIONS CORRECTIVES / PREVENTIVES 1- 3- 4- 5-	
Non-conformité due à un défaut de Communication <i>interne</i> <input type="checkbox"/> / <i>externe</i> <input type="checkbox"/>			
Décision (actions correctives / prév. retenues) :	Nom du Responsable :	Visa:	Date :
① ② ③ ④ ⑤	Service:		
Evaluation de la mise en œuvre et de l'efficacité de l'action corrective / Action préventive :			
Action préventive / corrective : Réalisée <input type="checkbox"/> / Non réalisée <input type="checkbox"/>		Action préventive / corrective : Efficace <input type="checkbox"/> / Inefficace <input type="checkbox"/>	
Date de Clôture <input type="checkbox"/> / Report <input type="checkbox"/> :		Visa du département Qualité :	
Observations :			

Ce document est la propriété de la Sarl Semoulerie Amour, il ne peut être reproduit sans son autorisation

Source : Organisme d'accueil

Figure(3) : Fiche de Rappel

	ENREGISTREMENT	ENR-MSA-08
		Version : B
Date : 31 mai 2015	FICHE DE RAPPEL	Page 1 sur 1

Fiche de rappel

Nom de la société :

Nom du produit :

Numéro de lot :

Date de fabrication :

Description du défaut :

Mesures prises :

Visa RMSDA

Ce document est la propriété de la Sarl Semoulerie Amour, il ne peut être reproduit sans son autorisation

Source : Organisme d'accueil

Planification du projet d'harmonisation du système documentaire
dans le cadre du passage de la norme ISO 22000 : 2018 au niveau de
la semoulerie Amour

Nom du projet : HARMONISATION DU SYSTEME DOCUMENTAIRE DANS LE CADRE DU PASSAGE DE LA NORME ISO 22000 : 2018
Chef de projet : BOUGHRAB Brahim
Définir l'étendue : 2 MOIS
Date de début : (01/04/2021)
Date de fin : (01/06/2021)
Progrès global : %
Activités sur le Terrain
<ul style="list-style-type: none"> • Définir la Problématique ainsi que les différentes hypothèses (HARMONISATION DU SYSTEME DOCUMENTAIRE DANS LE CADRE DU PASSAGE DE LA NORME ISO 22000 : 2018). • Établissement du contexte réglementaire et normatif de l'ISO 22000. • Diagnostic/état des lieux au sein de La SARL SEMOULERIE AMOUR. • Plan d'action prioritaire pour le passage à la nouvelle version de la norme ISO 22000 V 2018. • L'élaboration du Système documentaire: Politique SMSDA, manuel SMSDA, liste des processus, procédures enregistrements obligatoires + procédures et enregistrements nécessaires au bon fonctionnement de la Direction des équipements. • Identification des processus clés (Management, réalisation et support) avec les fiches Processus et la cartographie de processus qui fait partie du plan Prioritaire concerné par le Passage. • Établissement d'une grille d'évaluation de maturité des processus

Source : élaboré par nous-mêmes

ANNEXE G : La grille de maturité des processus de la semoulerie Amour

	fonctionnement de base	Défini	Maîtrisé	Optimisé	Amélioration permanente
P1 / Définition de la politique SMSDA	<p>La politique SMSDA n'est pas encore établie.</p> <p>Il y'a pas une réflexion par rapport à la notion risque.</p>	<p>Les processus ne sont pas définis de façon structurée.</p> <p>Les risques ne sont repérés que par fonction d'intuition.</p>	<p>Les processus sont établis, sur la base des méthodes et en fonction des risques et besoins propres à la SAM.</p>	<p>Les processus sont établis en fonction de l'évaluation des risques</p>	<p>L'analyse des risques est une partie intégrante qui fait preuve d'une mise à jour avec l'implication de tout le personnel</p>
P2 / Définition des rôles et responsabilités, ressources, gestions des interactions	<p>Il y'a pas de pilotage pour assurer le fonctionnement des processus</p>	<p>Chacun sait ce qu'il doit faire sans avoir des fiches de postes, les missions ne sont pas toutes définies.</p>	<p>Définition des missions avec l'identification des ressources nécessaires à la gestion des interfaces qui est organisée formellement.</p>	<p>Une articulation cohérente des interactions et des missions à l'égard des objectifs planifiés.</p>	<p>La gestion des interactions est revue d'une façon continue avec les parties intéressées et des processus de la SAM</p>

D1 / Mobilisation des équipes pour la mise en œuvre opérationnelle	La traduction de la politique tracée n'est pas traduite au niveau des processus	L'information repose sur des contacts informels et ponctuels.	La politique est déclinée avec la mise à disposition des informations de façon objective.	Tout le personnel s'est approprié les objectifs tracés et les résultats sont communiqués à la direction.	Encourager le personnel à la définition d'actions correctives. Le retour d'expérience est en place.
D2 / Effectivité de la mise en œuvre dont traçabilité	L'organisation des processus au niveau de la SAM est inexistante	La traçabilité n'est pas assez structurée malgré qu'il existe certains enregistrements et certaines procédures (cahier, papier libre...).	La réalisation des activités est conforme selon des instructions avec l'assurance de la traçabilité.	Encourager le travail en équipe et le partage d'expérience. La traçabilité est réalisée et partagée	Avoir l'habitude de travailler en groupe travail favorise la communication collective et renforce les dispositifs de la traçabilité
C1 / Évaluation du fonctionnement du processus	Il n'existe aucune évaluation.	L'évaluation est informelle et/ou ponctuelle	Le dispositif d'évaluation est structuré (critères, outils, indicateurs)	L'évaluation Quotidienne est réalisée afin d'identifier les pistes d'améliorations et proposer des actions correctives.	L'exploitation des résultats, notamment des indicateurs, permet la comparaison avec des structures similaires et le travail sur les causes profondes

A1/ Mise en place des actions d'amélioration Communication sur les résultats	Il n'y a pas d'action d'amélioration.	Les actions d'amélioration sont définis mais de façon formelle	Les actions d'amélioration sont formalisées et font l'objet d'un suivi.	L'efficacité des actions est évaluée et conduit à réajuster le dispositif et fixer de nouveaux objectifs d'amélioration	Tout le monde participe avec des partages d'expérience sur la proposition et la mise en œuvre actions d'améliorations.
---	---------------------------------------	--	---	---	--

Source : élaboré par nous-mêmes