

ISO 22000:2018 + Amd 1:2024 Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

La sécurité des denrées alimentaires en tant que système de management

62 exigences. Cette norme peut être certifiée par un organisme accrédité. Version de 07/2026.

La norme ISO 22000 peut être certifiée par un organisme accrédité. Les principes HACCP y sont intégrés, repris dans l'article 8.5. Point important pour les fournisseurs de la distribution alimentaire : ISO 22000 seule n'est pas reconnue par la GFSI. Cela nécessite le référentiel FSSC 22000, c'est-à-dire ISO 22000 plus les programmes prérequis de la série ISO/TS 22002 plus des exigences complémentaires. Une entreprise certifiée seulement ISO 22000 ne répond pas à ce que demandent de nombreuses enseignes de la distribution. Cette liste est un outil de travail pour l'autoévaluation, pas une preuve. Une révision de la norme est en cours.

Entreprise	Date	Établi par
------------	------	------------

4 Contexte de l'organisme, attentes des parties intéressées et domaine d'application4

4.1

Les enjeux internes et externes susceptibles d'affecter l'aptitude à obtenir des denrées alimentaires sûres ont été déterminés, ils sont revus et actualisés à intervalles réguliers. Cela inclut la question de savoir si le changement climatique constitue un enjeu pertinent pour l'organisme, par exemple à travers la chaleur dans les zones de production et de stockage, l'évolution de la qualité des récoltes et des matières premières, ou la disponibilité en eau. Le résultat de cette réflexion est disponible, que la réponse soit jugée pertinente ou non.

Comment le prouver: Une liste des enjeux ou un tableau simple avec des colonnes pour l'enjeu, son lien avec la sécurité des denrées alimentaires et la date de la dernière revue. Les preuves possibles incluent le compte rendu de la revue de direction avec le contexte comme point à l'ordre du jour, la veille du marché, les avis des autorités et des associations professionnelles, et les alertes fournisseurs. Pour le volet climatique, une entrée courte et argumentée avec oui ou non suffit. Une petite structure gère cela sur une seule page, relue une fois par an lors de la revue de direction et validée avec une nouvelle date.

Ouvert	En cours	Satisfait	Non applicable
--------	----------	-----------	----------------

Preuve / justification

4.2

Les parties intéressées pertinentes pour le système de management de la sécurité des denrées alimentaires ont été identifiées, et leurs exigences pertinentes sont connues, recueillies et tenues à jour. Cela couvre au minimum les clients, les consommateurs, les autorités, les fournisseurs et les employés, ainsi que les exigences de ces parties liées au changement climatique, lorsque de telles exigences existent.

Comment le prouver: Une vue d'ensemble des parties qui relie chacune à ses exigences concrètes et à sa source : cahiers des charges clients et audits clients, exigences légales et conditions officielles, exigences de certification et de norme, spécifications fournisseurs. Une référence par ligne vers le document où l'exigence est satisfaite est utile. Une petite structure conserve cela sous forme d'un tableau unique, dans lequel les nouvelles exigences clients et les évolutions réglementaires sont ajoutées au fil de l'eau, et qui est revu une fois par an.

Ouvert	En cours	Satisfait	Non applicable
--------	----------	-----------	----------------

Preuve / justification

4.3

Le domaine d'application du système est défini et disponible sous forme d'information documentée. Il nomme les produits et familles de produits couverts, les procédés et les sites avec leurs adresses, et établit ainsi clairement les limites du système. Les activités externalisées ou achetées qui ont un effet sur la sécurité des denrées alimentaires sont explicitement identifiées et non tacitement exclues. Les enjeux déterminés au titre du 4.1 et les exigences recueillies au titre du 4.2 ont été pris en compte lors de la définition du domaine d'application.

Comment le prouver: Un document de domaine d'application approuvé, qui peut aussi figurer comme section du manuel ou en annexe de la revue de direction, avec une liste de produits, une liste de procédés, les adresses des sites et une déclaration des procédés externalisés avec la personne responsable. La formulation doit être suffisamment claire pour qu'une personne extérieure voie ce qui n'est pas inclus. Attention à la séparation des deux niveaux : il doit être lisible ce qui s'applique à l'organisme dans son ensemble et ce qui s'applique à un seul site. Une petite structure se contente d'une demi page datée et signée par la direction.

Ouvert	En cours	Satisfait	Non applicable
--------	----------	-----------	----------------

Preuve / justification

Document

4.4 Le système de management de la sécurité des denrées alimentaires est établi et opérationnel, ses processus et leurs interactions sont connus, et il est maintenu et amélioré en continu. Il ne se limite pas au papier, il se retrouve dans la pratique quotidienne.

Comment le prouver: Une cartographie ou une vue d'ensemble des processus montrant quel processus alimente quel autre, avec des références vers les procédures et enregistrements associés. La preuve que le système fonctionne réellement provient des enregistrements quotidiens actuels, des audits internes, de la revue de direction et des enregistrements des améliorations mises en œuvre. Une petite structure trace la chaîne des processus de la réception des marchandises à l'expédition sur une seule page et relie le formulaire correspondant à chaque case.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5 Leadership**5****5.1-a La direction s'approprie le système de management de la sécurité des denrées alimentaires, l'ancre dans la stratégie de l'entreprise et dans l'activité quotidienne, et met à disposition les personnes, les compétences, le temps, les installations et les financements dont le système a besoin.**

Comment le prouver: Les preuves incluent un budget approuvé pour l'hygiène, la formation, la maintenance et les analyses de laboratoire, un organigramme qui rattache la sécurité des denrées alimentaires à un niveau de direction, et des comptes rendus datés dans lesquels la direction a pris des décisions avec un responsable nommé, une échéance et une allocation de fonds. Dans une petite structure, le responsable est lui-même la preuve : un enregistrement bref et récurrent couvrant les réclamations, les investissements et les décisions de personnel liées à la sécurité des denrées alimentaires suffit.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.1-b La direction s'assure que les résultats attendus du système sont réellement atteints, soutient les personnes qui y contribuent, promeut une culture d'amélioration continue, et fait comprendre que le signalement des problèmes de sécurité des denrées alimentaires est souhaité et n'entraîne aucun désavantage.

Comment le prouver: Les preuves incluent des indicateurs de performance sur les objectifs avec commentaires de la direction, des enregistrements de formation et de soutien technique aux personnes responsables, une voie de remontée pour les préoccupations soulevées par le personnel, et des signalements évalués avec un retour donné à la personne qui les a soulevés. Une petite structure peut se contenter d'une liste des signalements d'hygiène ouverts et d'une brève note sur qui a clos chacun et quand.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.2-a Une politique de sécurité des denrées alimentaires écrite existe, adaptée à la finalité et à la taille de l'entreprise, elle fournit le cadre des objectifs, engage au respect des exigences légales, réglementaires et convenues avec le client, couvre la communication interne et externe sur la sécurité des denrées alimentaires, et engage à l'amélioration continue du système ainsi qu'à la compétence dont le personnel a besoin pour cela.[Document](#)

Comment le prouver: La preuve est la politique approuvée en tant qu'information documentée, portant une date, une version et la signature de la direction. Un texte concis d'une page suffit dès lors qu'il correspond aux objectifs et à la gamme de produits. L'historique des modifications compte, afin qu'il reste visible que la politique a été revue à chaque évolution des produits, des sites ou des exigences légales.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.2-b La politique est communiquée dans toute l'entreprise, comprise par le personnel dans ce qu'elle signifie pour son propre travail, applicable à tous les niveaux, et mise à disposition des parties intéressées sous une forme adaptée.

Comment le prouver: Les preuves incluent des affichages en production et dans les locaux du personnel, un point sur la politique dans le briefing hygiène avec liste d'émargement et date, une version dans les langues effectivement parlées sur le site, et la version publiée pour les clients, fournisseurs et autorités. La compréhension ne se prouve pas par une seule signature, mais par une brève question de compréhension pendant le briefing ou un court échange lors d'une tournée hygiène.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 5.3-a** Les responsabilités et autorités pour la sécurité des denrées alimentaires sont attribuées et communiquées. Un responsable de l'équipe sécurité des denrées alimentaires est nommé et rend compte à la direction de l'efficacité et de la pertinence du système. Il est défini qui supervise les obligations de signalement du système, qui met en œuvre la maîtrise des dangers dans l'entreprise, et qui détient l'autorité pour arrêter un processus et placer un produit en consigne. Chaque personne de l'entreprise est tenue de signaler les problèmes de sécurité des denrées alimentaires à un point de contact nommé.

Comment le prouver: Les preuves incluent une lettre de nomination datée pour le responsable d'équipe, des fiches de poste ou de fonction avec dispositions de suppléance, une matrice de responsabilités pour la surveillance, la libération et la consigne, et des comptes rendus du responsable d'équipe à la direction. L'autorité de placer un produit en consigne doit être formulée explicitement par écrit, sinon elle ne tiendra pas quand cela compte. Dans une petite structure, une page suffit : nom, fonction, autorité, suppléant, voie de remontée des préoccupations, signée par la direction et affichée en salle de pause.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

6 Planification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires

3

- 6.1-a** Le contexte de l'organisme et les attentes des parties intéressées ont été utilisés pour déterminer quels risques et quelles opportunités pourraient empêcher le système de management d'atteindre les résultats attendus, ou pourraient au contraire l'y aider. Cela inclut explicitement les effets d'un climat changeant, par exemple les périodes de forte chaleur, l'évolution de la qualité des matières premières ou la rupture des chaînes du froid. Pour les éléments identifiés, des actions ont été planifiées, intégrées aux processus du système, puis évaluées quant à leur efficacité. Cette réflexion se situe au niveau du système et ne remplace pas l'analyse des dangers pour chaque danger individuel de sécurité des denrées alimentaires prévue à l'article 8.5.

Comment le prouver: La preuve est un registre des risques et opportunités qui renvoie à l'analyse de contexte du 4.1 et à la liste des parties intéressées du 4.2, avec une action planifiée, une personne responsable, une échéance et une note ultérieure sur l'efficacité pour chaque entrée. Les facteurs climatiques apparaissent comme des lignes à part entière, pas comme une note de bas de page. Une petite structure conserve cela sous forme d'un tableau unique à six colonnes, revu une fois par an lors de la même réunion que la revue de direction et validé avec une date. Ce qui compte, c'est que des événements comme une panne de réfrigération en été deviennent visibles ici et pas seulement dans la documentation HACCP.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 6.2-a** Des objectifs ont été établis pour le système, cohérents avec la politique de sécurité des denrées alimentaires, mesurables ou évaluables selon des critères convenus, et tenant compte des exigences légales et des exigences client applicables. Les objectifs sont suivis, communiqués aux personnes concernées, revus à intervalles appropriés et actualisés si nécessaire. Pour chaque objectif, il est planifié ce qui sera fait, quelles ressources sont nécessaires, qui en est responsable, à quelle échéance il doit être atteint et comment son atteinte sera reconnue. Des informations documentées sur les objectifs sont conservées.

[Document](#)

Comment le prouver: La preuve est une liste d'objectifs avec une valeur de départ, une valeur cible, une échéance, une personne responsable et un indicateur, complétée par l'évaluation continue, par exemple le taux de réclamations par lot, la part des inspections d'hygiène réussies, le taux de réussite des exercices de traçabilité ou l'état de la formation du personnel. S'y ajoute la preuve que les objectifs ont été communiqués, par exemple un affichage sur le tableau, un point dans le compte rendu de passation d'équipe ou une liste d'émargement signée. Une petite structure se contente de trois à cinq objectifs sur une page, mis à jour mensuellement avec un chiffre et évalués lors de la revue annuelle. En présence de plusieurs sites, il doit être identifiable quels objectifs s'appliquent à l'organisme dans son ensemble et lesquels au site individuel.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 6.3-a Les modifications du système de management de la sécurité des denrées alimentaires sont planifiées à l'avance et ne sont pas réalisées au fil de l'eau. Avant la mise en œuvre, le motif et les conséquences attendues ont été examinés, le système reste opérationnel pendant et après la modification, les ressources nécessaires sont disponibles et les responsabilités sont attribuées ou réattribuées. Cela s'applique aux modifications de produits, recettes, matières premières, fournisseurs, équipements, locaux, processus et personnel, et de la même façon aux évolutions des exigences légales.**

Comment le prouver: La preuve est constituée de demandes de modification ou de fiches de modification indiquant le motif, une évaluation de l'impact sur l'analyse des dangers, les programmes prérequis et les mesures de maîtrise, la validation par l'équipe sécurité des denrées alimentaires, ainsi qu'une note sur la mise à jour ultérieure des diagrammes de flux, instructions de travail et formations. Une petite structure enregistre cela dans un journal des modifications, une ligne par modification avec date, brève description, une coche lorsque la documentation HACCP est concernée et une signature, conservé par exemple comme formulaire en fin de classeur HACCP. Les modifications non planifiées, comme un changement de fournisseur de matière première au dernier moment, sont évaluées après coup selon la même approche.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7 Support : ressources, compétence, communication et informations documentées

17

- 7.1.1 Les ressources nécessaires pour établir, mettre en œuvre, maintenir et améliorer le système de management de la sécurité des denrées alimentaires ont été déterminées et sont disponibles. Cela tient compte de ce que l'organisme peut fournir en interne et de ce qui doit être acheté à l'extérieur, comme les prestations de laboratoire, la lutte antiparasitaires ou le conseil externe.**

Comment le prouver: Une vue d'ensemble des ressources couvrant les personnes, les locaux et les équipements, les dispositifs de surveillance et de mesure, et les prestations externalisées, avec un budget approuvé ou un plan d'investissement et des décisions issues de la revue de direction. Une petite structure gère cela sur une seule page par an : ce dont nous avons besoin, ce que nous avons, ce qui manque, qui le fournit et pour quand.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 7.1.2-a Les personnes qui font fonctionner le système et maîtrisent les processus sont disponibles en nombre suffisant et adaptées à leurs tâches. L'équipe sécurité des denrées alimentaires est nommée et couvre, en termes d'expertise, les produits, procédés, équipements et dangers de l'entreprise.**

Comment le prouver: Une lettre de nomination ou un enregistrement de décision sur la composition de l'équipe sécurité des denrées alimentaires, indiquant les noms, les fonctions et l'expertise apportée par chaque personne, ainsi qu'un organigramme, des fiches de poste ou de tâche et des dispositions de suppléance. Une petite structure documente l'équipe même lorsqu'elle ne compte que deux personnes, et comble les lacunes d'expertise par un expert externe nommé.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 7.1.2-b Lorsque des experts externes réalisent des tâches du système, par exemple l'analyse des dangers, la validation ou la formation, leurs responsabilités, autorités et la compétence requise sont définies par écrit. La responsabilité du système reste à l'organisme.**

[Document](#)

Comment le prouver: Un contrat, une lettre de mission ou un accord de prestation avec l'expert externe précisant la tâche, l'autorité accordée et la qualification requise, avec la preuve de cette qualification et les rapports issus de la mission. Une petite structure consigne cela dans une lettre de mission de deux pages plutôt que de s'en remettre à un accord verbal avec le consultant.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 7.1.3 Les bâtiments, zones, réseaux et équipements nécessaires à des produits sûrs sont en place et dans un état qui favorise la sécurité des denrées alimentaires. La maintenance et le remplacement sont planifiés et ne sont pas déclenchés seulement après une panne.**

Comment le prouver: Un registre des équipements et des immobilisations, un plan de maintenance avec échéances et responsabilités, des enregistrements de maintenance et de réparation, des enregistrements d'étalonnage et de vérification pour les dispositifs de mesure, ainsi que des plans pour l'eau, l'air comprimé, la vapeur et la ventilation lorsqu'ils entrent en contact avec le produit. Une petite structure tient une liste de maintenance par machine avec date, action et initiales, ce qui constitue une preuve suffisante.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.1.4	L'environnement dans lequel le travail est réalisé est conçu de manière à rendre possibles des produits sûrs. Cela couvre des facteurs physiques comme la température, l'éclairage, le bruit, la qualité de l'air et l'hygiène, et des facteurs humains comme la pression de la charge de travail, la durée des équipes et l'intégration du nouveau personnel. Comment le prouver: Des mesures et enregistrements de température ambiante, d'éclairage et d'air, un plan d'hygiène couvrant les règles de vestiaire et de lavage des mains, des enregistrements de tournées d'inspection, ainsi que des plans d'équipes et d'intégration. Une petite structure le démontre par une tournée hygiène hebdomadaire avec liste de contrôle et par des relevés de température des zones de production. Ouvert En cours Satisfait Non applicable Preuve / justification
7.1.5	Lorsque des éléments déjà élaborés sont repris de l'extérieur, comme des guides sectoriels, des analyses de dangers génériques ou des manuels types achetés, ils sont adaptés à l'organisme, vérifiés au regard de ses propres produits, procédés et sites, mis en œuvre et tenus à jour. Un modèle repris sans modification ne constitue pas un système propre à l'organisme. Comment le prouver: Le document source tel que reçu, une note comparative montrant quels points ont été adaptés, ajoutés ou supprimés, et la version interne approuvée avec date et signature. Une petite structure note en en-tête du guide repris qui l'a vérifié et adapté pour l'entreprise, et quand. Ouvert En cours Satisfait Non applicable Preuve / justification Document
7.1.6-a	Pour les fournisseurs et prestataires dont la performance affecte la sécurité des denrées alimentaires, des critères définis existent pour la sélection, l'évaluation, la surveillance continue et la réévaluation. Les résultats de ces évaluations sont conservés en tant qu'informations documentées, et les conséquences d'une performance insuffisante sont définies. Comment le prouver: Une liste de fournisseurs avec statut d'agrément, des critères d'évaluation comme la certification, la conformité au cahier des charges, le taux de réclamations et la fiabilité de livraison, une fiche d'évaluation par fournisseur avec une date, ainsi que des résultats d'audit ou de questionnaire et la preuve des fournisseurs bloqués. Une petite structure tient un tableau avec une ligne par fournisseur et une évaluation annuelle en trois colonnes. Ouvert En cours Satisfait Non applicable Preuve / justification Document
7.1.6-b	Ce qui est attendu des prestataires externes leur est communiqué avant le début de la prestation. Cela comprend les exigences produit et procédé, les spécifications d'hygiène et de transport, et l'obligation de signaler les modifications et incidents. Les processus, produits et services fournis en externe sont maîtrisés de manière à ne pas affaiblir la capacité de l'organisme à livrer des produits sûrs. Comment le prouver: Des documents d'achat et des contrats cadres renvoyant au cahier des charges, des spécifications approuvées de matières premières et d'emballages, des exigences d'hygiène et de transport pour les prestataires, et un engagement à notifier les modifications de recette, d'origine et de procédé. Une petite structure joint une liste d'exigences d'une page au bon de commande et la fait contresigner une fois par fournisseur. Ouvert En cours Satisfait Non applicable Preuve / justification
7.2-a	Pour chaque tâche qui affecte la sécurité des denrées alimentaires, la compétence nécessaire a été déterminée. Cela s'applique au personnel propre de l'organisme comme aux prestataires externes et au personnel d'entreprises extérieures travaillant sur site, et cela s'applique explicitement à l'équipe sécurité des denrées alimentaires et aux personnes qui surveillent les CCP et les PRPo. Comment le prouver: Une matrice de compétences avec une ligne par personne et une colonne par tâche, par exemple contrôle à réception, équipement de traitement thermique, détecteur de métaux, libération après nettoyage, analyse des dangers. La compétence requise pour chaque tâche est indiquée dans une brève ligne d'exigence. Une petite structure se contente d'une matrice d'une page dans laquelle chaque case indique si la personne est instruite, entraînée ou encore en attente. Ouvert En cours Satisfait Non applicable Preuve / justification

7.2-b	Lorsque la compétence fait défaut, des actions sont menées, par exemple formation, instruction, intégration au poste, réaffectation à une autre tâche ou recours à une expertise externe, et l'efficacité de ces actions est évaluée. La compétence s'appuie sur des enregistrements, une liste d'émargement seule ne constitue pas une preuve de capacité.				Document
	Comment le prouver: Un plan de formation, des enregistrements de formation avec sujet, date, formateur et signature, ainsi que la preuve d'efficacité : un test, une observation au poste de travail, une validation par le responsable de ligne ou un essai à blanc réussi au CCP. Les diplômes, certificats et l'expérience professionnelle comptent également. Une petite structure ajoute une ligne à la liste d'émargement dans laquelle le responsable de ligne confirme, après quelques semaines, que la personne réalise la tâche de façon fiable.				
	Ouvert	En cours	Satisfait	Non applicable	
Preuve / justification					
7.3	Chaque personne travaillant dans l'entreprise connaît la politique de sécurité des denrées alimentaires, sait quels objectifs s'appliquent à son domaine, comprend sa propre contribution à l'efficacité du système et comprend ce qui se passe si les exigences ne sont pas respectées. Il est également connu que tout élément inhabituel doit être signalé sans délai à une personne nommée.				
	Comment le prouver: Des enregistrements d'instruction avec le contenu traité, des affichages et versions courtes de la politique au poste de travail, des voies de signalement avec noms et coordonnées, ainsi que des entretiens d'échantillon lors de l'audit interne dans lesquels le personnel décrit sa contribution avec ses propres mots. Une petite structure utilise un bref briefing en début d'équipe et consigne sujet, date et participants dans un cahier de suivi.				
	Ouvert	En cours	Satisfait	Non applicable	
Preuve / justification					
7.4.1	La communication sur la sécurité des denrées alimentaires est planifiée. Il est défini ce qui est communiqué, quand, avec qui, par quelle voie et par qui. La communication touche aussi bien l'interne que l'externe le long de la chaîne alimentaire.				
	Comment le prouver: Un plan de communication sous forme de tableau avec les colonnes déclencheur, contenu, destinataire, voie, personne responsable et échéance, séparé en interne et externe. Les listes de diffusion, les comptes rendus et les échanges de courriels servent de preuves complémentaires. Une petite structure ajuste cela sur une page et y joint les numéros de contact d'urgence.				
	Ouvert	En cours	Satisfait	Non applicable	
Preuve / justification					
7.4.2	Pour la communication externe, il est défini quelles informations sont échangées avec les fournisseurs, les prestataires, les clients, les consommateurs, les autorités et les autres maillons de la chaîne alimentaire, afin que les dangers le long de la chaîne soient maîtrisés. Une personne ayant l'autorité de communiquer à l'externe est nommée. Les informations entrantes et sortantes sont enregistrées et mises à disposition de l'équipe sécurité des denrées alimentaires.				Document
	Comment le prouver: La nomination de la personne habilitée et d'un suppléant, une liste de contacts pour les autorités, clients et fournisseurs, des informations produit et d'usage pour les clients incluant les allergènes et les conditions de conservation, et des enregistrements de réclamations, de demandes clients et de contacts avec les autorités. Une petite structure tient un classeur de communication dans lequel chaque sujet externe de sécurité des denrées alimentaires est archivé avec date, expéditeur et issue.				
	Ouvert	En cours	Satisfait	Non applicable	
Preuve / justification					
7.4.3	En interne, il est défini que l'équipe sécurité des denrées alimentaires est informée en temps utile de toutes les modifications susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires, parmi lesquelles les produits, matières premières et fournisseurs nouveaux ou modifiés, les modifications d'équipements, de locaux, de nettoyage et de paramètres de procédé, les nouvelles exigences légales et client, et les nouvelles connaissances sur les dangers et les réclamations. Ces informations alimentent la mise à jour du système et la revue de direction.				
	Comment le prouver: Une procédure ou un formulaire de signalement des modifications précisant qui signale et à qui, ainsi que des comptes rendus de réunions de l'équipe sécurité des denrées alimentaires montrant les modifications signalées et leur évaluation, et la preuve que l'analyse des dangers a été revue à nouveau si nécessaire. Une petite structure gère cela avec un point fixe à l'ordre du jour sur les modifications lors de la réunion hebdomadaire et un bref compte rendu.				
	Ouvert	En cours	Satisfait	Non applicable	
Preuve / justification					

7.5.1

Le système comprend les informations documentées exigées par la norme aux différents articles, les informations documentées dont l'organisme lui-même a besoin pour son efficacité, et celles exigées par les exigences légales, les autorités ou les clients. Leur étendue et leur niveau de détail correspondent à la taille, aux produits et aux procédés de l'entreprise.

Document

Comment le prouver: Une vue d'ensemble ou une matrice documentaire qui indique, pour chaque article de la norme et chaque exigence légale, le document ou l'enregistrement correspondant, avec une référence à son lieu de conservation et à son propriétaire. Attention aux deux niveaux : il doit être visible quels documents s'appliquent à l'organisme et lesquels seulement à un site. Une petite structure conserve cette vue d'ensemble sous forme d'un tableau unique et s'épargne ainsi un manuel supplémentaire.

OuvertEn coursSatisfaitNon applicable

Preuve / justification

7.5.2

Lors de la création et de la mise à jour des informations documentées, l'identification, la description et le format sont définis, par exemple titre, numéro, date, version et auteur. Avant utilisation, elles sont revues quant à leur pertinence et approuvées, et il est visible qui a donné l'approbation.

Comment le prouver: Des modèles de documents avec un en-tête ou un pied de page homogène indiquant numéro, version, date, auteur et approbateur, ainsi que les enregistrements d'approbation eux-mêmes. Les photos, vidéos et fichiers dans un dossier serveur ont eux aussi besoin d'une version reconnaissable. Une petite structure définit un en-tête standard et l'utilise pour chaque formulaire affiché en production.

OuvertEn coursSatisfaitNon applicable

Preuve / justification

7.5.3

Les informations documentées sont maîtrisées de sorte à être disponibles et lisibles là où elles sont nécessaires, et protégées contre la perte, la modification non autorisée et l'usage non prévu de versions obsolètes. La diffusion, l'accès, le stockage, la maîtrise des versions, la durée de conservation et l'élimination sont définis. Les informations documentées d'origine externe, comme les cahiers des charges clients, les textes légaux et les fiches de données de sécurité, sont identifiées comme telles et maîtrisées de la même façon. Les enregistrements restent lisibles et inaltérables et sont conservés au moins aussi longtemps que l'exigent les exigences légales, les clients et la durée de vie du produit.

Comment le prouver: Une liste de maîtrise documentaire avec version, lieu de conservation, diffusion et durée de conservation, la preuve que les versions obsolètes ont été retirées, les droits d'accès et les sauvegardes pour le stockage numérique, ainsi que la règle selon laquelle seule la version approuvée est affichée en production. Une petite structure travaille à partir d'un unique dossier approuvé duquel tout est imprimé, le sauvegarde quotidiennement et détruit immédiatement les copies imprimées des versions obsolètes.

OuvertEn coursSatisfaitNon applicable

Preuve / justification

8 Réalisation des activités opérationnelles : programmes prérequis, maîtrise des dangers et gestion des non-conformités22

8.1

Les processus nécessaires à des denrées alimentaires sûres sont planifiés, mis en œuvre et maîtrisés. Il est défini quels critères leur sont applicables, comment ils sont maîtrisés au regard de ces critères et quels enregistrements sont produits dans le processus. Les modifications planifiées sont évaluées au préalable, les modifications non planifiées sont revues quant à leurs conséquences et, si nécessaire, contenues. Les processus externalisés, comme le stockage externe, le conditionnement à façon, la lutte antinuissibles ou le nettoyage par un prestataire, restent sous la maîtrise de l'organisme et sont régis par contrat et par des preuves.

Comment le prouver: Des descriptions de processus avec leurs valeurs de consigne, les notifications de libération et de modification, la revue des modifications par l'équipe. Pour les activités externalisées, le contrat ou l'accord de prestation avec les exigences de sécurité des denrées alimentaires convenues, les enregistrements de contrôle du prestataire et la vérification d'efficacité propre. Une petite structure conserve les critères de maîtrise directement dans les instructions de travail et ajoute au contrat de prestation une annexe d'une page précisant les exigences d'hygiène et les obligations de signalement.

OuvertEn coursSatisfaitNon applicable

Preuve / justification

- 8.2 Les programmes prérequis sont établis, mis en œuvre et maintenus : conditions de bâtiment et d'agencement, nettoyage et désinfection, surveillance des nuisibles, hygiène et formation du personnel, qualité de l'eau et de l'air, élimination des déchets, maintenance, gestion des produits chimiques, du verre et du plastique dur, et protection contre la contamination intentionnelle, dans la mesure où cela s'applique à l'entreprise. Ils correspondent à la taille de l'entreprise et au produit, sont approuvés par l'équipe sécurité des denrées alimentaires, tiennent compte des exigences légales, des exigences client et des référentiels reconnus, et leur efficacité est vérifiée.**

[Document](#)

Comment le prouver: Un plan de nettoyage et désinfection précisant le produit, la concentration, le temps de contact et la personne responsable, des enregistrements de nettoyage, des rapports de surveillance des nuisibles avec plan des postes d'appâtage, des formations hygiène avec listes d'émargement, des analyses d'eau, des enregistrements de casse de verre, un plan de maintenance. L'approbation des programmes est attestée par une liste signée ou un enregistrement d'équipe, et lorsqu'un guide sectoriel est utilisé, l'adaptation est traçable. Une petite structure tient une vue d'ensemble des PRP sur une page et fait référence, sur chaque ligne, au plan et au formulaire d'enregistrement correspondants.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 8.3 Le système de traçabilité relie sans rupture les lots de matières premières, ingrédients et matériaux en contact avec le produit achetés aux produits finis qui en sont issus et au premier client. Il fonctionne en amont et en aval, couvre le retraitement et le reconditionnement, et est testé à intervalles définis. La durée de conservation des enregistrements est définie et repose au minimum sur la durée de vie, les exigences légales et les exigences client.**

[Document](#)

Comment le prouver: Identification des lots sur les marchandises et les contenants, registre de réception avec lot fournisseur, enregistrements de production avec les quantités utilisées, documents d'expédition avec référence de lot. La preuve que le système fonctionne est un test de traçabilité documenté avec heure de début, heure de fin, réconciliation des quantités (expédié, en stock, écarté) et une appréciation du résultat. Une petite structure se contente d'un cahier de lots ou d'un tableur et d'un test annuel qui dure environ une heure et dont le bilan matière doit être cohérent.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 8.4 Pour les événements susceptibles de mettre soudainement en péril la sécurité des denrées alimentaires, comme une panne d'électricité ou de réfrigération, une infiltration d'eau, une contamination de matière première, un sabotage, un incendie ou la panne d'un équipement clé, il est défini à l'avance qui décide, qui est informé et quelles actions immédiates s'appliquent. Les contacts d'urgence sont à jour et joignables, le dispositif est testé et, après chaque incident réel, revu quant à sa pertinence.**

Comment le prouver: Un plan d'urgence avec chaîne d'escalade, une liste de contacts couvrant l'autorité, le laboratoire, les clients et les prestataires, des règles pour la gestion du produit concerné, ainsi que des enregistrements d'exercices et d'incidents. Après un incident réel, une brève revue documente ce qui a été changé. Une petite structure affiche une fiche d'urgence plastifiée sur la porte de production et travaille un scénario avec l'équipe une fois par an, par exemple la perte de réfrigération pendant la nuit.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 8.5.1.1 Avant d'analyser les dangers, toutes les informations nécessaires à l'analyse sont recueillies, à jour et traçables. L'équipe sécurité des denrées alimentaires est nommée, ses membres couvrent les connaissances et l'expérience nécessaires concernant les produits, procédés et équipements, et les sources utilisées, issues de la réglementation, des exigences client, de la littérature technique et de l'expérience propre de l'organisme, sont consignées avec référence et date.**

[Document](#)

Comment le prouver: Liste de l'équipe avec fonction, qualification et suppléant, ainsi qu'une vue d'ensemble des sources utilisées avec dates, par exemple réglementation, guides sectoriels, avis d'experts, résultats de laboratoire, analyses de réclamations. Une petite structure compose l'équipe avec le dirigeant, le responsable de production et une personne du nettoyage, et fait appel au quotidien à l'expertise manquante en externe, attestée par le contrat de conseil et les comptes rendus de réunion.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.1.2

Pour toutes les matières premières, ingrédients, additifs et matériaux en contact avec le produit achetés, des fiches descriptives sont disponibles couvrant la composition y compris les allergènes, l'origine, le mode de production et de traitement, la forme d'emballage et de livraison, les conditions de stockage et de transport, la durée de vie, les exigences légales applicables et les critères d'acceptation du matériau avant usage. Les descriptions sont tenues à jour et actualisées lors d'un changement de fournisseur ou de recette.

[Document](#)

Comment le prouver: Fiches techniques et cahiers des charges par article, déclarations de conformité pour les matériaux au contact des aliments, informations allergènes du fournisseur, critères d'acceptation à réception comme la température, l'intégrité, le contrôle sensoriel ou le certificat d'analyse. Une date ou un numéro de version sur chaque fiche montre qu'elle est à jour. Une petite structure regroupe les fiches fournisseurs dans un classeur par article et les revoit une fois par an, ainsi qu'à chaque changement de fournisseur.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.1.3

Pour chaque produit fini ou famille de produits, une fiche descriptive couvre la composition, les allergènes, les caractéristiques déterminantes pour la sécurité comme le pH, l'activité de l'eau ou la teneur en sel, la durée de vie, l'emballage, l'étiquetage et les conditions de stockage, de transport et de distribution. Elle consigne également l'usage prévu du produit, le mésusage raisonnablement prévisible, par exemple la consommation sans l'étape de chauffage prévue, et les groupes de consommateurs visés, y compris les groupes particulièrement vulnérables comme les nourrissons, les femmes enceintes, les personnes malades ou âgées.

[Document](#)

Comment le prouver: Fiches produit avec recette, valeurs analytiques et texte d'étiquette, exemples d'étiquettes avec informations allergènes et de préparation, détails de la chaîne du froid ou du surgelé. Pour l'usage prévu, un paragraphe par famille de produits suffit, indiquant la préparation prévue, le mésusage prévisible et le groupe cible. Une petite structure consigne cela sur une seule fiche par famille de produits plutôt que de tenir un document séparé pour chaque variante.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.1.5

Pour les produits ou familles de produits couverts par le domaine d'application, des diagrammes de flux sont disponibles montrant chaque étape de la réception à l'expédition dans le bon ordre, y compris les articles achetés, le retraitement, le reconditionnement, le stockage intermédiaire, l'évacuation des déchets et les étapes externalisées. Les diagrammes sont vérifiés sur le terrain par rapport à la réalité. En complément, les étapes du procédé et l'environnement dans lequel elles se déroulent sont décrits, c'est-à-dire les zones d'hygiène, les flux de personnel et de matières, la séparation entre zones de produits crus et de produits prêts à consommer, ainsi que les équipements et paramètres utilisés.

[Document](#)

Comment le prouver: Diagramme de flux par famille de produits avec date et approbation de l'équipe, ainsi qu'une note confirmant la vérification sur le terrain avec date et le nom de la personne ayant réalisé le parcours. Pour l'environnement, un plan de zonage ou du site avec les flux de circulation et de matières convient, complété par de brèves descriptions de procédé. Une petite structure dessine le diagramme sur une page et le confirme une fois par an par une signature après un parcours de la zone de production.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.2.2

Pour chaque étape du diagramme de flux, tous les dangers biologiques, chimiques et physiques raisonnablement prévisibles sont identifiés, y compris les allergènes et les dangers introduits par les matières premières, le personnel, les équipements, l'environnement ou la contamination croisée. Pour chaque danger, il est indiqué où il apparaît ou est introduit. Pour chaque danger, un niveau acceptable dans le produit fini est déterminé et justifié, dérivé des exigences légales, des exigences client, de l'usage prévu et des sources techniques.

[Document](#)

Comment le prouver: Liste des dangers par étape de procédé avec des colonnes pour le type de danger, la source d'introduction, le niveau acceptable dans le produit fini et la justification avec une référence, par exemple une limite d'un règlement, un cahier des charges client ou une valeur guide microbiologique reconnue. Une petite structure travaille avec un tableau dans lequel chaque ligne représente une étape de procédé et fonde la justification sur le guide sectoriel plutôt que de générer ses propres études.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.2.3

Chaque danger identifié est évalué afin de déterminer s'il doit être maîtrisé pour que le produit soit sûr. L'évaluation repose au minimum sur la probabilité d'occurrence avant application des mesures de maîtrise et sur la gravité des conséquences sanitaires possibles. La méthode utilisée est décrite et appliquée de façon cohérente. Le résultat indique sans ambiguïté, pour chaque danger, s'il est significatif ou non, et le classement est justifié.

[Document](#)

Comment le prouver: Description de la méthode d'évaluation, par exemple une matrice probabilité et gravité avec des niveaux clairement définis, ainsi que la fiche d'évaluation renseignée par danger avec classement et brève justification. Les preuves du classement peuvent être des mesures propres, des données de réclamations, des résultats d'échantillons témoins ou de la littérature. Une petite structure se contente d'une matrice trois par trois, dès lors que les niveaux sont définis et que toute l'équipe les applique de la même façon.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.2.4

Pour chaque danger significatif, des mesures de maîtrise ou des combinaisons de mesures de maîtrise sont sélectionnées, qui préviennent le danger, l'éliminent ou le réduisent au niveau acceptable. Chaque mesure est classée avec justification en CCP ou en PRPo, et le classement suit une approche systématique et traçable qui prend en compte, entre autres, l'effet sur le danger, la faisabilité d'une surveillance avec intervention en temps utile, la gravité des conséquences d'une défaillance et l'interaction avec d'autres mesures. La distinction est tracée clairement : une mesure avec une limite mesurable dont le dépassement affecte directement le lot concerné et déclenche une correction immédiate est un CCP, tandis qu'une mesure gérée au moyen de critères d'action et de preuves observables, dont la défaillance doit être évaluée après coup, est un PRPo.

[Document](#)

Comment le prouver: Fiche de décision par danger significatif indiquant la mesure retenue, les critères examinés et le classement justifié. Cela devient traçable au moyen d'un arbre de décision ou d'un tableau d'évaluation avec des réponses documentées aux questions. Une petite structure consigne la justification en deux ou trois phrases par mesure, mais vérifie pour chaque CCP s'il existe réellement une limite mesurable et une réponse immédiate derrière, faute de quoi la mesure relève des PRPo.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.3

Avant usage, il est démontré que les mesures de maîtrise retenues et leurs combinaisons sont réellement capables de ramener les dangers significatifs au niveau acceptable défini. La preuve provient d'une source adaptée et se rapporte aux conditions de l'entreprise elle-même, pas à un cas idéal. Lorsque la recette, le procédé, l'équipement ou la matière première change, la capacité est démontrée à nouveau.

[Document](#)

Comment le prouver: Enregistrement de validation par CCP et par PRPo indiquant la question, la méthode, le résultat et la conclusion. Les sources adaptées sont les guides et valeurs de la littérature, les modèles prédictifs, les données du fabricant d'équipement, les essais de provocation, les mesures de distribution de température dans le four ou l'autoclave, les études de durée de vie. Ce qui compte, c'est le lien avec son propre pire cas, par exemple le produit le plus épais au point le plus froid de l'équipement. Une petite structure s'appuie sur un guide reconnu et démontre par sa propre série de mesures que les conditions qui y sont indiquées sont atteintes sur ses propres équipements.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.4.1

Il existe un plan documenté qui rassemble la maîtrise des dangers significatifs et les enregistrements pour chaque CCP et chaque PRPo : le danger, la mesure de maîtrise, la limite critique ou le critère d'action, le type et la fréquence de surveillance, les corrections en cas d'écart, les responsabilités et les enregistrements associés. Le plan est approuvé et réellement utilisé dans l'entreprise.

[Document](#)

Comment le prouver: Le plan sous forme de tableau, souvent appelé plan HACCP, avec une ligne par CCP et par PRPo et les colonnes mentionnées ci-dessus, approuvé avec date et version. Son utilisation est attestée par les formulaires de surveillance réellement renseignés dans l'activité quotidienne, qui correspondent aux lignes du plan. Une petite structure conserve les CCP et les PRPo dans un tableau unique et marque le type dans une colonne dédiée plutôt que de tenir deux plans séparés.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.4.2

Pour chaque CCP, des limites critiques sont établies en termes mesurables, de sorte que la décision entre sûr et non sûr soit sans ambiguïté, par exemple comme température à cœur, temps, pH ou réponse du détecteur de métaux à la pièce d'essai. Pour chaque PRPo, des critères d'action sont établis, mesurables ou observables, montrant si la mesure fonctionne. Le choix des limites et des critères est justifié, et lorsqu'un critère repose sur une observation, il est sécurisé par une instruction, une formation et des échantillons de référence.

[Document](#)

Comment le prouver: Les valeurs inscrites dans le plan avec unité et tolérance, ainsi que la justification avec une source, par exemple une exigence légale, un résultat de validation ou une valeur guide. Pour les critères d'observation, des échantillons limites, des échantillons photo ou des instructions d'appréciation servent de preuve de la sécurisation. Une petite structure écrit une phrase de justification à côté de chaque limite afin que personne n'ait à deviner en audit d'où vient le chiffre.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.4.3

À chaque CCP et pour chaque PRPo, il est surveillé si la limite critique est respectée ou si le critère d'action est atteint. Pour chaque activité de surveillance, il est défini ce qui est mesuré ou observé, par quelle méthode, à quels intervalles, par qui et avec quel enregistrement. La fréquence est choisie de sorte qu'un écart soit détecté à temps et que le produit concerné puisse encore être retenu. Les personnes qui surveillent sont instruites et habilitées à réagir immédiatement.

[Document](#)

Comment le prouver: Formulaire de surveillance avec valeur cible, valeur réelle, heure, lot et initiales, ainsi que l'instruction précisant la méthode et la fréquence. Lorsque l'enregistrement est automatique, les données d'enregistreur ou d'équipement avec horodatage servent de preuve, avec la preuve de qui revoit et libère les données. Une petite structure utilise un formulaire par équipe et fixe la fréquence de sorte qu'en cas de défaillance, seul le produit entre deux mesures soit affecté, ce qui limite la quantité de stock bloqué.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.5.4.4

Pour le cas où une limite critique est dépassée ou un critère d'action non atteint, il est défini à l'avance ce qui se passe : comment le produit concerné est identifié, bloqué et évalué, comment le procédé est ramené sous maîtrise et qui décide. À un CCP, tout le produit depuis le dernier contrôle jugé conforme compte comme concerné et n'est pas libéré sans évaluation. À un PRPo, il est évalué si et dans quelle mesure le produit est concerné. La réponse et le résultat sont enregistrés.

[Document](#)

Comment le prouver: Les corrections définies dans le plan de maîtrise des dangers ou dans une procédure, des étiquettes et notes de consigne, des décisions d'évaluation et de libération signées par la personne habilitée, un enregistrement du devenir du produit. Une petite structure tient à disposition des étiquettes de consigne rouges et une zone de consigne séparée, et consigne chaque écart dans une liste simple avec date, lot, quantité, décision et décideur.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.6

Après des modifications, les informations sur lesquelles reposent les programmes prérequis et le plan de maîtrise des dangers sont revues et, si nécessaire, actualisées. Les déclencheurs incluent des produits et recettes nouveaux ou modifiés, de nouveaux équipements, des procédés ou fournisseurs modifiés, de nouvelles exigences légales ou client, des constats issus de réclamations et de nouvelles informations techniques comme des rappels chez d'autres acteurs du marché. Les fiches produit, les diagrammes de flux et l'analyse des dangers sont également concernés.

Comment le prouver: Liste des modifications ou registre des révisions avec le déclencheur, la date, les documents concernés et la personne qui a approuvé la mise à jour. Une règle fixe aide : toute modification de recette ou d'équipement passe par l'équipe sécurité des denrées alimentaires avant mise en œuvre. Une petite structure relie cela à un court bon de modification qui n'atteint pas la production sans la signature de la personne responsable.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.7 Les équipements et méthodes utilisés pour surveiller et mesurer aux CCP et aux PRPo fournissent des valeurs fiables. Les dispositifs de mesure sont adaptés à leur usage, identifiés, étalonnés ou vérifiés à intervalles définis, et protégés contre un réglage non voulu et contre les dommages. S'il s'avère qu'un dispositif a mesuré de façon incorrecte, il est évalué quels produits depuis le dernier contrôle jugé conforme sont concernés, et une action est menée en conséquence. Le logiciel utilisé pour la surveillance est également vérifié quant à sa pertinence avant usage.

[Document](#)

Comment le prouver: Registre des équipements de mesure avec dispositif, numéro, lieu d'utilisation, intervalle et statut, certificats d'étalonnage raccordables à des étalons nationaux ou internationaux, enregistrements de vérification interne comme le contrôle à l'eau glacée ou au point d'ébullition d'un thermomètre, contrôles avec pièce d'essai sur le détecteur de métaux, ainsi que l'évaluation du produit concerné après une défaillance de dispositif. Une petite structure dispose d'un thermomètre de référence étalonné en externe et contrôle régulièrement les thermomètres de travail par rapport à lui. Cela réduit les coûts tout en restant traçable.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.8 Il est planifié et réalisé comment est vérifié si les programmes prérequis sont mis en œuvre et efficaces, si l'analyse des dangers est à jour, si le plan de maîtrise des dangers est respecté et si les dangers dans le produit fini se situent réellement au niveau acceptable. La vérification n'est pas réalisée par la personne qui effectue la surveillance concernée. Les résultats ne sont pas seulement archivés, mais rassemblés et analysés : les tendances sont identifiées, les écarts récurrents sont nommés et le besoin de mise à jour ou d'amélioration en est déduit. L'analyse alimente la revue de direction.

[Document](#)

Comment le prouver: Plan de vérification avec activité, méthode, fréquence et personne responsable, ainsi que les résultats : revue des enregistrements de surveillance par une seconde personne, inspections hygiène et prélèvements par écouvillonnage, analyses de produit et d'environnement, contrôles de nettoyage, audits internes, analyse des réclamations clients, test de traçabilité. L'analyse existe sous forme de rapport ou de section de la revue de direction, avec des constats sur les tendances et les actions qui en découlent. Une petite structure analyse cela sur deux pages tous les six mois et gère la revue des enregistrements par le principe du double contrôle avec une seconde personne formée.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.9.2 Les écarts aux CCP et aux PRPo sont détectés, le produit concerné est identifié et maîtrisé, et la correction immédiate est réalisée. Au-delà, la cause est recherchée et éliminée afin que l'écart ne se reproduise pas. Le besoin d'une action corrective est évalué, sa mise en œuvre est suivie et son efficacité est revue. Il est défini qui est habilité à évaluer un écart et à prendre la décision.

[Document](#)

Comment le prouver: Formulaire d'écart ou registre des écarts avec date, lot, écart, correction immédiate, analyse de cause racine, action définie, échéance, personne responsable et la preuve ultérieure d'efficacité. Pour la recherche de cause racine, une méthode structurée comme les cinq pourquoi ou un diagramme causes effets suffit. Une petite structure tient un registre unique des écarts pour tous les cas et fixe une date de suivi pour le contrôle d'efficacité, typiquement quatre à huit semaines plus tard.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.9.4 Les produits pour lesquels il ne peut être exclu qu'ils soient non sûrs sont bloqués et n'entrent pas sur le marché tant qu'ils n'ont pas été évalués. L'évaluation est réalisée au regard des niveaux acceptables définis et s'appuie sur des preuves solides, par exemple une analyse, un traitement ultérieur démontrablement efficace ou un jugement technique argumenté. Si la libération n'est pas possible, une décision est prise sur un traitement complémentaire, un usage alternatif ou la destruction. Si le produit concerné a déjà quitté l'entreprise, une action est menée et les parties concernées sont informées.

[Document](#)

Comment le prouver: Procédure de consigne avec une zone de consigne signalée, liste de consigne avec quantités, décision de libération ou de rejet avec justification et signature de la personne habilitée, résultats de laboratoire, preuve de destruction ou d'usage alternatif. Une petite structure indique en une phrase qu'une seule personne nommée peut bloquer et libérer, et maintient la zone de consigne physiquement séparée afin que le produit bloqué ne soit pas retiré par erreur.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.9.5 Pour le retrait du commerce et le rappel au niveau consommateur, il est défini qui décide, qui est notifié, comment la quantité concernée est déterminée et comment le produit retourné est sécurisé et géré. Les responsabilités sont nommées, les contacts avec les clients, les autorités et, si nécessaire, le public sont préparés. Le dispositif est testé à intervalles définis, le test est évalué, et le produit reste sous surveillance jusqu'à ce qu'une décision sur son sort soit prise. [Document](#)

Comment le prouver: Plan de rappel avec autorité de décision, chaîne d'escalade, modèles de notification pour les clients et les autorités, règles de stockage du produit retourné. La preuve que cela fonctionne est un exercice de rappel avec date, temps mis, réconciliation des quantités, une vérification que les contacts sont joignables et une appréciation de ce qui a été changé en conséquence. Les cas réels sont documentés dans la même mesure. Une petite structure relie l'exercice de rappel au test annuel de traçabilité et vérifie en même temps si les numéros de téléphone des premiers clients sont toujours corrects.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

9 Surveillance, audit interne et revue de direction

8

9.1.1-a Il est défini quels paramètres du système de management de la sécurité des denrées alimentaires sont surveillés et mesurés, par quelles méthodes, à quels intervalles et à quels moments les résultats sont évalués, afin que l'information qui en résulte soit fiable et comparable dans le temps.

Comment le prouver: Un plan de surveillance et de mesure qui indique, pour chaque paramètre, la méthode, la fréquence, la personne responsable et la date d'évaluation, par exemple les températures de la chaîne du froid, les contrôles de nettoyage, les prélèvements microbiologiques d'environnement, la surveillance des nuisibles et les réclamations clients. Les petites structures conservent cela sous forme d'un tableau A4 unique dans un classeur et le réconcilient une fois par an avec les évolutions de l'entreprise.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

9.1.1-b Les résultats de la surveillance et de la mesure sont conservés en tant qu'enregistrements et peuvent être clairement rattachés à la date, au lieu ou au site, à la personne qui a réalisé l'activité et à la méthode ou au dispositif utilisé. [Document](#)

Comment le prouver: Enregistrements de mesure, données de température issues d'enregistreurs ou de relevés manuels, résultats de laboratoire et listes de contrôle de tournées hygiène, chacun avec une date et des initiales. Lorsque l'organisme exploite plusieurs sites, les enregistrements peuvent être tenus par site et consolidés pour la vision d'ensemble. Une petite structure se contente d'un formulaire par processus et d'un classeur annuel, sous forme numérique, un tableur avec un historique verrouillé suffit.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

9.1.2-a Les données disponibles sont analysées de façon systématique afin d'apprécier si le système dans son ensemble fonctionne : si les programmes prérequis et le plan de maîtrise des dangers sont efficaces, si les limites critiques et les critères d'action sont respectés, comment évoluent les écarts, les réclamations et la performance des fournisseurs, et si l'analyse des dangers doit être mise à jour. Les résultats de cette analyse sont enregistrés. [Document](#)

Comment le prouver: Une analyse périodique, par exemple trimestrielle, avec des graphiques de tendance sur les dépassements aux CCP, les critères d'action des PRPo, les réclamations, les rejets, les résultats des activités de vérification et les constats d'audit, avec une brève conclusion écrite de l'équipe sécurité des denrées alimentaires. Les petites structures gèrent cela lors d'une réunion d'une heure avec un enregistrement d'une page dans lequel chaque indicateur est évalué comme en hausse, stable ou en baisse, et la conséquence est indiquée.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

9.2-a Un programme d'audit existe et définit la fréquence, les méthodes et les responsabilités des audits internes, en tenant compte de l'importance des processus, des évolutions de l'entreprise, des retours de la surveillance et des résultats des audits précédents. Des enregistrements de la mise en œuvre du programme et des résultats d'audit sont conservés. [Document](#)

Comment le prouver: Un plan d'audit annuel avec dates, domaines et auditeurs, ainsi que les rapports d'audit archivés et la preuve que les constats ont été traités. Une petite structure planifie de façon réaliste deux à trois dates d'audit par an et organise l'ordre de sorte que les domaines à risque plus élevé, comme la gestion des allergènes ou la chaîne du froid, reviennent plus souvent que l'administration.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 9.2-b** Pour chaque audit individuel, les objectifs, critères et le périmètre sont définis, les auditeurs sont sélectionnés de sorte à ne pas auditer leur propre domaine de responsabilité, les constats sont communiqués à la direction responsable et à l'équipe sécurité des denrées alimentaires, et les corrections et actions correctives nécessaires sont engagées sans délai indu et vérifiées quant à leur efficacité.

Comment le prouver: Un plan d'audit par date indiquant objectif, critères et périmètre, un rapport d'audit avec liste de diffusion, une liste d'actions avec personnes responsables, échéances et une note de clôture, ainsi qu'une brève vérification d'efficacité lors de l'audit suivant. Lorsque l'indépendance est difficile à atteindre dans une petite structure, un échange entre pairs avec un autre domaine, un employé formé de l'administration ou un auditeur externe à l'heure conviennent.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 9.3.1-a** La direction revoit le système de management de la sécurité des denrées alimentaires à intervalles planifiés et apprécie s'il reste adapté, correctement dimensionné et efficace, et s'il correspond toujours à l'orientation stratégique de l'entreprise.

Comment le prouver: Convocation de réunion et liste d'émargement incluant la direction, un ordre du jour et un compte rendu dont l'intervalle est identifiable, par exemple annuel, ainsi que des revues supplémentaires déclenchées par des évolutions majeures. Dans les petites structures, il s'agit d'une demi-journée planifiée avec le dirigeant, la personne responsable de la production et la personne responsable de la qualité, pas d'une remarque en passant lors de la réunion hebdomadaire.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 9.3.2-a** La revue prend en compte de façon traçable les éléments d'entrée suivants : l'état des actions issues de la revue précédente, les évolutions du contexte et des parties intéressées y compris les effets liés au climat sur les matières premières, les chaînes d'approvisionnement et les conditions de stockage, les données de performance issues de la surveillance, de la vérification et de l'analyse, les écarts, les urgences et les retraits, les résultats des audits internes et externes ainsi que des inspections officielles, les réclamations clients et la performance des fournisseurs, l'état des ressources, et l'efficacité de la communication interne et externe.

Comment le prouver: Une liste fixe d'éléments d'entrée utilisée comme modèle pour la revue, chaque point avec une fiche de données ou une référence à la source, par exemple un rapport d'audit, une analyse de réclamations, un test de traçabilité, un exercice d'urgence ou une évaluation fournisseur. Les effets liés au climat sont abordés de façon concrète, par exemple des périodes de forte chaleur affectant la réfrigération et le transport, ou des mauvaises récoltes conduisant à un changement de fournisseur. Les petites structures utilisent le même modèle et inscrivent soit un chiffre, soit un bref sans changement pour chaque point.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 9.3.3-a** La revue débouche sur des décisions concernant les améliorations, les modifications et la mise à jour du système y compris la politique et les objectifs, les besoins en ressources, et la question de savoir si l'analyse des dangers et le plan de maîtrise des dangers doivent être adaptés. Ces décisions sont enregistrées avec les personnes responsables et les échéances.

Document

Comment le prouver: Compte rendu de la revue de direction avec une section actions qui indique une personne responsable, une échéance et un statut pour chaque décision, ainsi que la validation par la direction. La section actions est reprise en premier point lors de la revue suivante afin de boucler la boucle. Une petite structure conserve cela dans un tableau à cinq colonnes et pas plus de dix lignes, quelques points réellement réalisés valent mieux qu'une longue liste qui stagne.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

10 Amélioration

3

10.1

Chaque fois qu'une non-conformité est détectée, la première réponse est de la contenir et d'en traiter les conséquences, après quoi il est décidé si la cause sous-jacente doit être éliminée afin que la non-conformité ne se reproduise pas ou n'apparaisse pas ailleurs. Les actions correctives sont proportionnées à l'importance de la non-conformité, leur efficacité est revue après coup, et le système de management ou l'analyse des dangers est ajusté si nécessaire. Les informations documentées enregistrent la nature de la non-conformité, l'investigation de la cause, les actions menées et le résultat (article 10.1).

[Document](#)

Comment le prouver: Un registre des non-conformités et actions avec une entrée par cas : description, correction immédiate, analyse de cause racine (par exemple les cinq pourquoi ou le diagramme d'Ishikawa), personne responsable, échéance, revue d'efficacité avec date. Les sources typiques sont les constats d'audit, les réclamations clients, les résultats analytiques hors spécification, les constats soulevés par les autorités, et les dépassements de limites critiques aux CCP ou de critères d'action aux PRPo. Une petite structure se contente d'un tableau unique dans lequel chaque ligne est un cas et la dernière colonne porte la phrase expliquant pourquoi l'action est considérée comme efficace.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

10.2

L'adéquation, la pertinence et l'efficacité du système de management de la sécurité des denrées alimentaires sont améliorées en continu, et la direction s'assure que l'amélioration est un point récurrent dans la communication d'équipe et dans la revue de direction (article 10.2).

Comment le prouver: Comptes rendus de la revue de direction et des réunions de l'équipe sécurité des denrées alimentaires dans lesquels des décisions d'amélioration sont enregistrées avec une personne responsable et une échéance, ainsi qu'une liste des améliorations mises en œuvre indiquant la situation avant et après, comme moins de réclamations, des temps de changement plus courts en nettoyage, moins de réajustements à un CCP. Une petite structure consigne cela sous forme d'une courte liste d'améliorations après la revue annuelle, complétée par les idées soulevées par l'équipe.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

10.3

L'équipe sécurité des denrées alimentaires met à jour le système de management de façon planifiée, en évaluant les retours de la communication interne et externe, les résultats de vérification, les non-conformités, les analyses de tendance et les modifications des produits, procédés, matières premières, exigences légales ou de l'environnement d'exploitation. La mise à jour couvre les deux niveaux, c'est-à-dire l'organisme et le site individuel, et ses résultats alimentent la revue de direction. Les activités de mise à jour sont conservées en tant qu'informations documentées (article 10.3).

[Document](#)

Comment le prouver: Un registre de mise à jour ou historique des modifications indiquant la date, le déclencheur, les documents concernés (diagramme de flux, analyse des dangers, plan PRP, plan de maîtrise avec CCP et PRPo) et l'approbation par l'équipe sécurité des denrées alimentaires, avec les versions révisées des documents. L'exhaustivité est démontrée par une revue programmée au moins une fois par an, complétée par des mises à jour déclenchées par des événements chaque fois qu'une modification pertinente survient. Une petite structure tient un tableau des modifications avec les colonnes date, déclencheur, document modifié, nouvelle version, approbation.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification