

## 2.1.5 Accompagnement à la certification ISO 22001 : 2018

### Accompagnement à la certification ISO 22 001 version 2018

#### FINALITE :

Accompagner les organisations dans la mise en place du Système de Management de la Sécurité des Denrées alimentaires (SMSA) dans le but d'aboutir à une certification ISO 22001.

#### OBJECTIFS DE LA CERTIFICATION ISO 22001

- Démontrer aux autres parties prenantes que l'organisation a pris l'engagement de fournir en permanence des produits ou des services de qualité.
- Assurer l'adoption de pratiques exemplaires reconnues à l'échelle internationale
- Garantir l'amélioration de la productivité et l'efficacité opérationnelle.
- Renforcer la satisfaction de la clientèle et la gestion des réclamations
- Minimiser les coûts des anomalies et améliorer les résultats financiers de l'entreprise.
- Accéder à de nouveaux marchés en garantissant la sécurité alimentaire des produits.
- Former l'équipe de la production aux concepts de la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et aux techniques de mise en œuvre du SMSA, à son amélioration continue.

#### METHODOLOGIE

Phase	Activités
<b>1. Diagnostic par rapport à ISO 2201</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Réaliser un audit initial documentaire</b> afin d'identifier :<ul style="list-style-type: none"><li>- Les écarts documentaires par rapport à ISO 22 000 : 2018,</li><li>- Les processus de l'organisation.</li><li>- Les exigences applicables en matière de sécurité alimentaire.</li></ul></li><li>• Effectuer un <b>audit terrain</b> afin d'examiner les points de la vérification de l'application des programmes pré-requis, diagrammes de fabrication décrits, procédures et plans HACCP, la conformité aux exigences réglementaires en vigueur, etc.</li><li>• <b>Préparer un plan d'actions correctives et préventives pour la mise en œuvre du SMSDA.</b></li></ul>
<b>3. Elaboration et déploiement du Système de Management de la Sécurité des Denrées Alimentaires</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Préparation, sensibilisation et Formation</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Sensibiliser le personnel concerné aux principes d'hygiène et à la sécurité alimentaire.</li><li>- Former l'équipe aux concepts du SMSDA et aux exigences de ISO 22001</li></ul></li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mise en œuvre du système SMSDA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place des préalables à la mise en place du SMSDA</li> <li>- Conception du système SMSDA</li> <li>- Elaboration d'un système de documentation et d'enregistrement nécessaire,</li> <li>- Mise en œuvre effective du SMSDA conformément aux exigences de ISO 22001 v 2018.</li> <li>- Réalisation de l'audit interne et la revue de direction.</li> <li>- Evaluation des indicateurs d'impact</li> </ul> </li> </ul>
<b>4. Organisation et assistance pour l'audit de pre-certification</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser un audit à blanc pour faire apparaître de façon distincte les écarts par rapport à la norme ISO 22001 et les pistes d'amélioration et les conseils nécessaires.</li> </ul>
<b>5. Assistance pour la certification</b>	Préparer l'organisme à l'audit de certification

## METHODES ET MOYENS

### Méthodes

- **Diagnostic initial** : Analyse des pratiques actuelles et identification des écarts par rapport à ISO 22 001.
- **Actions de formation** basées sur des cas concrets avec un partage du retour sur expérience de nos consultants.
- Animation des réunions de travail et cadrage des actions de mise en conformité.
- **Elaboration des documents** et des plans d'actions opérationnelles.
- Assistance des pilotes et acteurs dans le déploiement et la mise en œuvre effective des dispositions du SMSDA.
- Réalisation du l'audit interne, de la revue de direction et de l'audit à blanc, ainsi assistance au traitement des écarts éventuels.
- Assistance à la préparation du dossier de certification.

### Moyens :

- **Consultant spécialisé** : dans la certification ISO 22001.
- **Outils de travail** : Documents et exemples pratique pour la gestion du SMSDA.
- **Formations actions et ateliers** pratiques pour accompagner le personnel.
- **Assistance continu** avant, pendant et après le projet de la certification.

## Nos atouts pour réussir la certification ISO 9001

- Notre équipe d'accompagnement sera constituée de deux consultants disposant d'une expertise significative dans la démarche ISO 22001.
- Une approche pragmatique facilitant la mise en œuvre

- Une démarche participative qui emporte l'adhésion et adaptée aux besoins de votre organisation.
- Le transfert de l'expertise aux compétences internes pour assurer la pérennité du SMSDA.

### **ORGANISATION DE LA MISSION**

Afin de garantir la réussite de la mission, il est conseillé d'adopter l'organisation projet suivante au niveau de l'entreprise :

- Nommer un Chef de Projet au niveau de l'entreprise, qui pilotera l'équipe projet et coordonnera les actions nécessaires à la mise en place du SMSDA,
- Former un Comité de Pilotage qui aura la charge de prendre les décisions et concilier quant à la gestion opérationnelle du projet. Il contribuera à la conception, à la mise en œuvre du SMSDA et les améliorations nécessaires.

**DUREE : 12 à 18 mois**