

Offre de services

Axe : Organisation

Action : Accompagnement à la certification ISO 22000 V2018

OBJECTIF:

Accompagner l'entreprise dans la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité alimentaire en vue de sa certification conformément à la Norme ISO 22 000 V2018 et permettant d'engager ainsi une dynamique de progrès.

PRE-REQUIS

Le prestataire doit étudier au préalable les pré-requis qui doivent être vérifiés par l'entreprise. A titre indicatif, il s'agit des éléments suivants:

Direction générale

La direction générale de l'entreprise doit être engagée dans cette démarche.

De plus, elle doit déjà avoir envisagé et formalisé des perspectives de développement.

Disponibilité des ressources

Cette mission exige la disponibilité de ressources suffisantes au niveau des infrastructures, de l'environnement de travail, des informations nécessaires et des ressources financières.

RESULTATS

- Un système de management de la sécurité alimentaire (SMSA) complet, adapté et conforme à la norme ISO 22000 V2005 et prêt pour la certification.
- L'entreprise accompagnée est certifiée par un organisme certificateur reconnu.
- Une équipe HACCP (équipe chargée de la sécurité des aliments) informée et formée aux concepts de la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et aux exigences de la norme ISO 22000, aux techniques et outils de mise en œuvre de la démarche et prête à mettre en œuvre le SMSA, à le mettre à jour et à l'améliorer de manière continue.
- Un personnel de production formé aux principes généraux d'hygiène, aux principes de base de la maîtrise de la sécurité alimentaire et au respect des exigences réglementaires.

INDICATEURS D'IMPACT

- Taux de non-conformité réduit
- Taux de satisfaction des clients augmenté
- Coût de non « sécurité alimentaire » réduit
- Taux de fournisseurs qualifiés amélioré

Ces indicateurs doivent faire l'objet d'une évaluation ex post.

ACTIVITES ET LIVRABLES

Phase	Activités	Livrables	Volume Indicatif Plafond (h/j)
Diagnostic	• Réaliser un audit documentaire permettant de faire la relation Norme/Processus/Procédures avant l'évaluation sur le terrain. Cette phase permettra d'identifier avant la phase terrain : ▪ Les écarts documentaires par rapport à la Norme ISO 22 000 V2005, ▪ L'exhaustivité de la description des processus. ▪ La référence aux textes réglementaires en vigueur en matière de sécurité alimentaire. • Un audit terrain permettant de passer en revue l'ensemble des points concernant la vérification de l'application sur le terrain des programmes pré-requis, diagrammes de fabrication décrits, procédures et plans HACCP, la conformité aux exigences réglementaires en vigueur, la recherche des réponses à des exigences aujourd'hui ignorées (réponse aux urgences), etc. • Élaborer un plan d'actions pour la mise en œuvre du Système de Management de la Sécurité Alimentaire.	Rapport de Diagnostic : ▪ Analyse SWOT et Cotation Radar, ▪ Plan d'actions ▪ Indicateurs d'impact	2 jours
Mise en œuvre du plan d'actions	1. Préparation, sensibilisation et Formation • Définir la méthodologie à suivre. • Définir le champ de l'étude (les produits et/ou les parties de l'entreprise impliquées dans la démarche). • Constituer une équipe chargée de la sécurité des aliments possédant les connaissances spécifiques et l'expérience appropriée du ou des produits considérés et qui sera chargée de la mise en œuvre du SMSA, de sa mise à jour et de son amélioration continue. • Former le personnel concerné aux principes généraux d'hygiène et aux principes de base de la maîtrise de la sécurité alimentaire. • Former l'équipe aux concepts du management de la sécurité alimentaire et aux exigences de la norme ISO 22000. • Organiser le projet par une réflexion autour des objectifs, du champ et de la politique « Sécurité Alimentaire » et définir les responsabilités des membres de l'équipe pour le pilotage du processus de gestion des risques alimentaires et des groupes de travail. 2. Mise en œuvre du système SMSA	Rapport de mise en œuvre.	De 13 à 20 jours

	• Mise en place et/ou ajustement des préalables (pré-requis) à la mise en place du système de Management de la sécurité alimentaire : - Assister l'entreprise à la mise en place des principes généraux d'hygiène alimentaires recommandés par le « codex alimentarius » pour le transport, l'entreposage, les locaux, l'équipement, le personnel, l'assainissement, la lutte contre les nuisibles et le rappel des produits non conformes. • Montage du système : - Description des produits concernés ainsi que leur utilisation attendue - Elaboration du ou des diagrammes de fabrication pour ces produits et leur confirmation sur place. - Analyse des dangers - Etablissement des programmes pré-requis opérationnels. - Etablissement du ou des plans HACCP. • Elaboration d'un système de documentation et d'enregistrement, à savoir: - Le domaine d'application du système SMSA - L'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires constituée et ses principales tâches - Les produits fabriqués, leurs description et utilisations, - Les diagrammes de fabrication avec les points critiques identifiés, - Les procédures documentées établies pour le système SMSA. - Les instructions aux postes relatives à la maîtrise de la sécurité alimentaire et les spécifications techniques des matières et produits. - Les enregistrements relatifs à la sécurité des aliments - Le ou les plans HACCP • Assister l'entreprise dans la mise en œuvre effective du SMSA conformément à la documentation en place et aux exigences de la norme ISO 22000 V 2005. • assister l'entreprise dans la vérification interne du système de management en mettant en œuvre les actions suivantes: i) Mise en œuvre du processus d'audit interne; et ii) Mise en œuvre du processus de revue de direction. • Evaluation des indicateurs d'impact		
Accompagne ment à la certification	• conduire un audit à blanc pour la préparation de l'entreprise à la certification selon la Norme ISO 22 000 V2005. • identifier les besoins complémentaires. • assister l'entreprise dans la mise en œuvre des actions correctives pour éliminer les écarts détectés par le pré-audit. • assister à la préparation du dossier de certification et assurer le suivi jusqu'à l'obtention de la certification.	Rapport d'audit	De 5 à 8 jours



	• informer le chargé du projet à l'ANPME des contraintes inhérentes à l'entreprise qui pourraient engendrer des retards pour l'obtention de la certification.		
Total			De 20 à 30 jours

Durée d'exécution

Le prestataire présentera un planning d'exécution sur la base de son expérience.

A noter que la durée de la mission est située entre 20 et 30 h/j ouvrables au maximum et devra être adaptée dans le cas où :

- L'entreprise a déjà bénéficié d'un accompagnement à la certification ISO 22000 ou tout autre référentiel de Management de la sécurité alimentaire, type HACCP, IFS, BRC.
- L'entreprise a déjà entrepris les démarches en interne pour la certification ISO 22000 ou tout autre référentiel de Management de la sécurité alimentaire type HACCP, BRC, IFS.
- Entreprise de services liés à l'industrie.

La durée totale de la mission ne doit pas dépasser **18 mois**.

Consultants proposés par le Prestataire

[Le prestataire doit présenter à l'entreprise, un consultant/ expert déjà inscrit dans le répertoire des compétences de l'ANPME par rapport au domaine concerné par la présente action d'accompagnement. L'ANPME se réserve le droit de demander, le cas échéant, des attestations de référence relatives à des missions d'accompagnement similaires pour garantir la qualité des interventions ou toute autre information utile].

Nom et prénom

Offre financière

	Quote-part en (DH TTC)	
ANPME		60% max
PME		40%
Total		100%