



**MÉTHODOLOGIE DE SERVICE
ISO 22000:2018
GESTION DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
SYSTÈMES (FSMS)**

INTRODUCTION À ISO 22000:2018



ISO 22000 :2018 – Les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire impliquent une famille de normes internationales en se concentrant spécifiquement sur une gestion efficace de la sécurité alimentaire. Les aliments dangereux sont porteurs de plusieurs problèmes de santé risques et la norme ISO 22000:2018 – Systèmes de management de la sécurité alimentaire ont été développés pour créer une norme internationale garantissant que les produits alimentaires exportés et importés au-delà des frontières géographiques sont sûrs à utiliser et garantissent également

- Fournir des aliments, des produits et des services sûrs qui répondent aux exigences légales et applicables du client. exigence réglementaire
- Gérer les risques associés à ses objectifs
- Conformité aux exigences spécifiées du FSMS

DÉMARRER



La réunion de lancement est un outil essentiel pour communiquer et planifier l'exécution du projet avec un minimum d'obstruction et pour terminer le projet dans les délais et les coûts prévus. L'ordre du jour de la réunion de lancement est le suivant :

- Discussion sur le plan de projet – Cela inclut une discussion sur la responsabilité et la responsabilité des parties prenantes. Jalons et livrables du projet
- Portée des services et portée de la certification
- Exigences légales et réglementaires

CRÉATION DE L'ÉQUIPE DE BASE

- 
- Nomination du responsable du SMSDA
 - Nomination du comité de sécurité alimentaire
 - Nomination des auditeurs internes

ANALYSE DES ÉCARTS

Au cours de cette phase, nous effectuons une analyse des écarts pour vérifier dans quelle mesure vos pratiques actuelles sont en conforme aux exigences. Vos pratiques actuelles sont vérifiées par rapport à ces quatre références critères.

- Exigences de la norme ISO 22000 : 2018
- Exigences légales, statutaires et réglementaires
- Exigences des clients
- Politiques et procédures internes

Les résultats de cette analyse sont présentés sous la forme d'un rapport d'analyse des écarts. Ce rapport agit ainsi que la liste des actions à entreprendre pour le rappel du projet.

FORMATION DE SENSIBILISATION AU SMSDA

Une formation de sensibilisation au SMSDA sera dispensée aux employés de votre organisation. La session vise à aider les employés à acquérir des connaissances, à comprendre les concepts de la norme ISO 22000:2018, et aligne les processus et les pratiques pour parvenir à un travail en toute sécurité alimentaire et sans danger. environnement. Lorsque le personnel a été formé, il peut penser, agir et contribuer à atteindre les objectifs.

IDENTIFICATION DES RISQUES ALIMENTAIRES ET ÉVALUATION DES RISQUES

Une procédure de gestion des risques doit être documentée et utilisée comme référence pour gérer les risques identifiés en consultation avec tous les chefs de fonction. Nous utilisons des techniques ISO 31000 pour identifier, documenter, prioriser et quantifier les risques identifiés. Cette étape crée une feuille de calcul Risque. Des plans d'atténuation appropriés sont identifiés en utilisant la hiérarchie de contrôle des dangers (Risque gestion) en fonction du niveau de risque, de sa gravité et de sa probabilité. Les résultats de telles actions sont calculés, enregistrés, évalués et documentés.

DOCUMENTATION



Nos experts répertorieront les politiques, les processus, les SOP, les instructions de travail et les dossiers qui doivent être défini et documenté selon la norme ISO 22000:2018. En discutant avec chaque département et les chefs de fonction nous créons la documentation nécessaire. Cela serait suivi par des SOP et des modèles d'enregistrement sont mis à disposition pour que l'équipe puisse exploiter et enregistrer les informations.

ÉTABLIR DES CONTRÔLES



Une fois que les politiques, les processus et les SOP ont été documentés et la liste des enregistrements à collecter a été répertorié et le personnel a été identifié et formé à de telles activités, alors la nécessité est d'exploiter, de surveiller et d'examiner l'efficacité de ces processus.

FORMATION D'AUDIT INTERNE



Une formation d'auditeur interne (IA) ISO 22000 : 2018 sera dispensée au personnel identifié. Cette formation permettra à ce personnel d'analyser le besoin d'IA, de planifier et de planifier l'IA, de préparer listes de contrôle d'audit, mener une IA et documenter et rapporter leurs observations au sommet gestion.

AUDIT INTERNE



Nos experts superviseront la conduite de l'audit interne par votre équipe d'audit interne. Ce l'audit interne identifiera les lacunes encore existantes dans le système et démontrera le niveau de préparation à faire face à l'audit de certification. Cet audit donne à l'organisation une chance de identifier et rectifier toutes les non-conformités avant de procéder à l'audit de certification.

CAUSE PREMIÈRE ANALYSE (ACR) ET ACTIONS CORRECTIVES



Toutes les non-conformités identifiées lors de l'audit interne, des audits clients ou tiers, ou du Identification des RISQUES et des dangers, inspections de la sécurité alimentaire, visites quotidiennes et tout autre les sources doivent être répertoriées. Les corrections optimales et les actions correctives sont mises en œuvre et les L'efficacité de ces actions est documentée et examinée via un rapport d'actions correctives (CAR). Nos experts seront présents avec votre équipe pour vous guider tout au long du processus.

REVUE DE GESTION RÉUNION (MRM)



Le MRM est l'occasion pour toutes les parties prenantes du SMSDA de se réunir à intervalles réguliers pour examiner, discuter et planifier des actions sur les points ci-dessous de l'ordre du jour.

- Identification des dangers et évaluation des risques
- Activités de vérification liées aux PRP et au plan de maîtrise des dangers
- Constatations d'audit et non-conformités de toutes sources. Plan d'action pour résoudre les éléments non soldés.
- Scénarios d'accidents, d'incidents et de quasi-accidents
- Améliorations apportées au système
- Ressources et formations requises
- Possibilités d'amélioration et changements nécessaires dans le système

AUDIT DE CERTIFICATION : ÉTAPE 1



Lorsque les niveaux de préparation ont atteint des niveaux adéquats, le processus de certification commence. Un auditeur désigné de l'organisme de certification (OC) vérifie l'état de préparation via un audit de phase 1. Cela implique que l'auditeur examine les politiques, les processus, les SOP, les dangers, les risques critiques, dossiers opérationnels, dossiers IA et MRM. Tout écart majeur par rapport aux attentes de la BC être informé à ce stade pour apporter les corrections nécessaires. Cela réduit les chances de non-conformités majeures lors de l'audit de certification. TOPCertifier assurera la liaison avec tous parties prenantes et superviser le bon déroulement de l'audit.

AUDIT DE CERTIFICATION : ÉTAPE 2



Une fois l'audit de l'étape 1 terminé avec succès, l'auditeur se lance dans un audit détaillé du pratiques et documentation du système QMS de l'organisation. TOPCertifier aurait formé votre personnel aux exigences de l'audit et à la façon d'y faire face en toute confiance. Notre des experts seront présents pour apporter toute aide nécessaire au bon déroulement de l'audit. TOPCertifier aidera votre équipe à clôturer toute non-conformité identifiée lors de l'audit. Une fois l'audit de certification terminé avec succès, TOPCertifier assurera la liaison avec toutes les parties prenantes. rédiger, approuver et publier le certificat final.

POURSUITE DE LA CONFORMITÉ



TOPCertifier fera partie du parcours de conformité de votre organisation et vous assistera régulièrement intervalles avec les formations nécessaires, le support et les mises à jour du système, les audits internes et externes et le renouvellement régulier de votre certification.