

RESSOURCE PRATIQUE · ISO 22000:2018 · SECTEUR DISTRIBUTION ALIMENTAIRE

Checklist d'audit de certification ISO 22000 — Grande Distribution & Commerce Alimentaire

Un outil d'auto-évaluation, clause par clause, pour préparer votre audit de certification ISO 22000 en tenant compte des dangers propres à la distribution alimentaire : rupture de la chaîne du froid en rayon, gestion des dates et hygiène des rayons frais.

COMMENT UTILISER CETTE CHECKLIST

Pour chaque question, évaluez votre niveau de préparation réel, avec l'équipe sécurité des denrées alimentaires et les responsables production concernés. Cette auto-évaluation ne remplace pas un audit de certification : elle vous permet d'identifier, en amont, les points forts et les zones qui nécessitent encore un travail de mise en conformité.

OUI

Vous êtes en mesure de démontrer ce point avec des preuves documentées.

PARTIELLEMENT

Le point existe mais nécessite d'être renforcé, formalisé ou complété.

PAS ENCORE

Le point n'est pas encore traité ; un plan d'action est à prévoir.

CLAUSE 4 — CONTEXTE DE L'ORGANISME

Le contexte est marqué par la diversité des produits vendus, la gestion de multiples fournisseurs, et l'exposition directe des rayons au public.

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE DÉTERMINÉ	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
les enjeux externes propres au secteur : réglementation de la vente alimentaire, exigences d'affichage des dates ?			
les enjeux internes : diversité des rayons (frais, surgelé, épicerie), multiplicité des fournisseurs ?			
les parties intéressées pertinentes (autorités sanitaires, fournisseurs, consommateurs) ?			
le domaine d'application du SMSDA (types de rayons, points de vente concernés) ?			

CLAUSE 5 — LEADERSHIP

La direction doit porter un engagement sur la maîtrise de la chaîne du froid en rayon et la gestion rigoureuse des dates de péremption.

LA DIRECTION GÉNÉRALE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
assume-t-elle la responsabilité de la maîtrise de la chaîne du froid en rayon et de la gestion des dates ?			
a-t-elle établi une politique de sécurité alimentaire intégrant les spécificités de la vente au détail ?			
a-t-elle désigné un responsable de l'équipe sécurité des denrées alimentaires avec autorité suffisante ?			
s'assure-t-elle que l'équipe dispose de compétences en hygiène des rayons frais et en gestion de multiples fournisseurs ?			

CLAUSE 6 — PLANIFICATION

La planification doit anticiper les risques propres au secteur : rupture de température en linéaire, dépassement de dates, contamination croisée en rayon.

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
identifié les risques liés à la rupture de température en rayon et au dépassement de dates de péremption ?			
défini des objectifs de sécurité alimentaire mesurables (conformité des températures, rotation des produits) ?			
planifié les modifications du SMSDA en cas de nouveau rayon ou de nouveau fournisseur référencé ?			

CLAUSE 7 — SUPPORT

Le support couvre les équipements frigorifiques de vente, la formation du personnel de rayon, et la maîtrise de l'hygiène des zones de manipulation.

QUESTIONS	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
les équipements frigorifiques de vente (vitrines, chambres froides) sont-ils adéquats et entretenus ?			
les équipements de mesure de température sont-ils étalonnés et vérifiés périodiquement ?			
le personnel de rayon est-il formé aux bonnes pratiques d'hygiène et à la gestion des dates de péremption ?			
les informations documentées du SMSDA sont-elles maîtrisées et accessibles aux équipes de vente ?			

CLAUSE 8 — RÉALISATION DE PRODUITS ET SERVICES SÛRS

C'est la clause la plus dense : analyse des dangers liés à la vente au détail, maîtrise des températures en rayon, traçabilité fournisseur et gestion des retraits.

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE MIS EN PLACE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
une description documentée des catégories de produits vendus et de leurs exigences de conservation ?			
une description documentée des conditions de présentation en rayon (température, durée d'exposition) ?			
des diagrammes de flux précis de la réception à la mise en rayon, vérifiés sur site ?			
une analyse des dangers couvrant la rupture de température et la contamination croisée en rayon ?			
des mesures de maîtrise appropriées, notamment le contrôle régulier des températures de vitrine ?			
un plan HACCP ou équivalent identifiant les points critiques (réception, mise en rayon, vente) ?			
un système de traçabilité reliant chaque produit vendu à son fournisseur et son lot d'origine ?			
une procédure de gestion des produits potentiellement non sûrs, incluant le retrait rapide en cas d'alerte fournisseur ?			

CLAUSE 9 — ÉVALUATION DES PERFORMANCES

L'évaluation des performances doit démontrer la maîtrise constante des températures de vente et la fiabilité de la gestion des dates.

QUESTIONS	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
des activités de vérification confirment-elles la maîtrise des températures en rayon et des CCP identifiés ?			
des audits internes couvrant les rayons frais et la réception fournisseurs sont-ils conduits ?			
les relevés de température et les contrôles de dates sont-ils analysés systématiquement ?			
la revue de direction intègre-t-elle un bilan des alertes fournisseurs et des retraits de produits ?			

CLAUSE 10 — AMÉLIORATION

L'amélioration continue dans la distribution alimentaire se mesure à la réduction durable des ruptures de température en rayon et des non-conformités de date.

QUESTIONS	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
chaque non-conformité de température ou de date fait-elle l'objet d'une correction et d'une action corrective documentée ?			
le SMSDA est-il mis à jour dès qu'un changement affecte la sécurité (nouveau rayon, nouveau fournisseur) ?			
l'entreprise recherche-t-elle activement des opportunités d'amélioration de sa maîtrise des rayons frais ?			

VOTRE PROCHAINE ÉTAPE

Le résultat de cette auto-évaluation vous oriente vers l'une des situations suivantes.

Majorité de OUI

Votre système est globalement prêt. Un audit à blanc ciblé permettra de sécuriser les derniers points avant la certification.

Majorité de PARTIELLEMENT

Les fondations existent mais doivent être structurées et documentées. Un accompagnement resserré permet de combler ces écarts rapidement.

Majorité de PAS ENCORE

Une mise à niveau complète du système est nécessaire avant d'envisager un audit de certification. Un diagnostic initial est recommandé.

Besoin d'un accompagnement ISO 22000 pour votre point de vente ou votre enseigne de distribution alimentaire ?

Agilion Quality accompagne les entreprises marocaines dans la mise en place de leur système de management de la sécurité des denrées alimentaires, du diagnostic initial jusqu'à l'obtention du certificat, avec un engagement de résultat et une mobilisation possible des subventions étatiques (OFPPT, GIAC, Maroc PME).

W. agilionquality.com **E.** contact@agilionquality.com **T.** +212 (0) 620 55 97 20

4ème Étage – Bureau N°12, Bd 11 Janvier, 2 Rue Essanaoubar, Casablanca 20130

À PROPOS D'AGILION QUALITY

Agilion Quality SARL AU est un cabinet de conseil basé à Casablanca, spécialisé dans l'accompagnement à la certification ISO, la mise en place de systèmes de management intégrés (SMI), les accréditations réglementaires et sectorielles et la mobilisation de subventions publiques pour le financement des démarches qualité.