

Checklist d'audit de certification ISO 22000 — Emballages Alimentaires

Un outil d'auto-évaluation, clause par clause, pour préparer votre audit de certification ISO 22000 en tenant compte des dangers propres aux emballages alimentaires : migration chimique, aptitude au contact alimentaire et intégrité mécanique.

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 l'exigence d'aptitude au contact alimentaire des matériaux et le risque de migration de substances vers le produit conditionné.

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE DÉTERMINÉ	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
les enjeux externes propres au secteur : réglementation sur les matériaux au contact alimentaire, limites de migration ?			
les enjeux internes : nature des matériaux utilisés (plastique, carton, métal), procédés de fabrication ?			
les parties intéressées pertinentes (autorités sanitaires, industriels agroalimentaires clients) ?			
le domaine d'application du SMSDA (types d'emballages, procédés, sites concernés) ?			

CLAUSE 5 — LEADERSHIP

La direction doit porter un engagement sur la conformité des matériaux au contact alimentaire, condition de la sécurité indirecte du consommateur final.

LA DIRECTION GÉNÉRALE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
assume-t-elle la responsabilité de la conformité des matériaux au contact alimentaire fabriqués ?			
a-t-elle établi une politique de sécurité alimentaire intégrant les exigences de migration chimique ?			
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 chimie des matériaux et en réglementation du contact alimentaire ?			

CLAUSE 6 — PLANIFICATION

La planification doit anticiper les risques propres au secteur : migration de substances, contamination pendant la fabrication, défaut d'intégrité mécanique.

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
identifié les risques de migration chimique et de contamination pendant la fabrication de l'emballage ?			
défini des objectifs de sécurité alimentaire mesurables (conformité de migration, intégrité mécanique) ?			
planifié les modifications du SMSDA en cas de nouveau matériau ou de nouvelle encre d'impression ?			

CLAUSE 7 — SUPPORT

Le support couvre les équipements de production adaptés au contact alimentaire, la formation du personnel, et la maîtrise de l'environnement de production.

QUESTIONS	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
les équipements de production sont-ils dédiés ou adaptés à la fabrication de matériaux au contact alimentaire ?			
les encres et adhésifs utilisés sont-ils conformes aux exigences de contact alimentaire ?			
le personnel est-il formé aux exigences réglementaires spécifiques aux emballages alimentaires ?			
l'environnement de production est-il maîtrisé pour éviter toute contamination des matériaux ?			

CLAUSE 8 — RÉALISATION DE PRODUITS ET SERVICES SÛRS

C'est la clause la plus dense : analyse des dangers de migration chimique, maîtrise des matières premières, tests de migration et traçabilité des lots.

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE MIS EN PLACE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
une description documentée des matériaux et substances utilisés dans la fabrication de l'emballage ?			
une description documentée des emballages finis (usage prévu, type de denrée compatible, limites d'utilisation) ?			
des diagrammes de flux précis pour chaque type d'emballage produit, vérifiés sur site ?			
une analyse des dangers couvrant la migration chimique et la contamination physique ou microbiologique ?			
des mesures de maîtrise appropriées, notamment des tests de migration selon les normes applicables ?			
un plan HACCP ou équivalent identifiant les points critiques du procédé de fabrication ?			
un système de traçabilité reliant chaque lot d'emballage à ses matières premières et à son client destinataire ?			
une procédure de gestion des produits potentiellement non sûrs (dépassement de migration, contamination détectée) ?			

CLAUSE 9 — ÉVALUATION DES PERFORMANCES

L'évaluation des performances doit démontrer la conformité constante aux limites de migration et l'intégrité mécanique des emballages produits.

QUESTIONS	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
des activités de vérification confirment-elles la conformité aux limites de migration et aux CCP identifiés ?			
des audits internes couvrant la production et le contrôle qualité sont-ils conduits à intervalles planifiés ?			
les résultats des tests de migration sont-ils analysés et exploités pour l'amélioration ?			
la revue de direction intègre-t-elle un bilan des non-conformités et des réclamations des clients agroalimentaires ?			

CLAUSE 10 — AMÉLIORATION

L'amélioration continue dans les emballages alimentaires se mesure à la réduction durable des non-conformités de migration et d'intégrité mécanique.

QUESTIONS	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
chaque non-conformité de migration 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 matériau, nouvelle encre) ?			
l'entreprise recherche-t-elle activement des opportunités d'amélioration de sa maîtrise des matériaux utilisés ?			

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 entreprise de fabrication d'emballages alimentaires ?

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.