

RESSOURCE PRATIQUE · ISO 9001:2015 · SECTEUR AGROALIMENTAIRE

Checklist d'audit de certification ISO 9001 — Agroalimentaire

Un outil d'auto-évaluation, clause par clause, pour préparer votre audit de certification ISO 9001 en tenant compte des exigences propres au secteur agroalimentaire : traçabilité, hygiène, chaîne du froid et gestion des allergènes.

COMMENT UTILISER CETTE CHECKLIST

Pour chaque question, évaluez votre niveau de préparation réel, avec les responsables qualité et 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

Dans l'agroalimentaire, le contexte de l'entreprise est fortement conditionné par la réglementation sanitaire, les exigences des distributeurs et la sensibilité du consommateur final à la sécurité des denrées. Cette clause vérifie que ces enjeux spécifiques sont identifiés dès la conception du SMQ.

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE DÉTERMINÉ	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
les enjeux réglementaires sanitaires applicables à vos produits (normes d'hygiène, seuils, étiquetage) ?			
les enjeux externes propres au secteur : saisonnalité des matières premières, exigences des centrales d'achat, évolution des attentes consommateurs ?			
les enjeux internes : maîtrise de la chaîne du froid, compétences techniques disponibles, capacité de production ?			
les parties intéressées pertinentes : autorités sanitaires (ONSSA), distributeurs, certificateurs, consommateurs finaux ?			
les obligations de conformité issues de ces parties intéressées (cahiers des charges distributeurs, réglementation ONSSA, normes volontaires) ?			

LE DOMAINE D'APPLICATION DU SMQ COUVRE-T-IL CLAIREMENT	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
l'ensemble des sites de production, de stockage et de conditionnement concernés ?			
les familles de produits et les procédés de transformation associés ?			
les activités sous-traitées (transport frigorifique, conditionnement externalisé) ?			

CLAUSE 5 — LEADERSHIP

La direction d'une entreprise agroalimentaire doit porter, au-delà de la qualité générale, un engagement visible sur la sécurité sanitaire des aliments — un point que les auditeurs de certification examinent avec une attention particulière.

LA DIRECTION GÉNÉRALE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
assume-t-elle la responsabilité explicite de la sécurité sanitaire des produits, et pas seulement de la qualité perçue ?			
a-t-elle défini une politique qualité intégrant un engagement de conformité réglementaire sanitaire ?			
a-t-elle mobilisé les ressources nécessaires au maintien de la chaîne du froid et des conditions d'hygiène ?			
s'assure-t-elle que les rôles clés (responsable qualité, responsable production) disposent de l'autorité pour arrêter une production en cas de risque sanitaire ?			

CLAUSE 6 — PLANIFICATION

La planification doit anticiper les risques propres au secteur : contamination croisée, rupture de la chaîne du froid, présence d'allergènes non déclarés, non-conformité d'un lot de matière première.

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
identifié les risques liés à la sécurité sanitaire des aliments et défini des actions pour les maîtriser ?			
défini des objectifs qualité mesurables incluant des indicateurs sanitaires (taux de non-conformité, rappels, réclamations) ?			
prévu un dispositif de gestion des allergènes couvrant l'étiquetage, le nettoyage des lignes et la formation du personnel ?			
planifié les modifications de process (nouvelle recette, nouveau fournisseur, nouvelle ligne) de façon maîtrisée ?			

CLAUSE 7 — SUPPORT

Le support couvre ici des exigences très concrètes : hygiène du personnel, infrastructure adaptée aux denrées périssables, formation continue aux bonnes pratiques d'hygiène.

QUESTIONS	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
les infrastructures (locaux, équipements frigorifiques, réseaux d'eau) sont-elles adaptées et entretenues selon un plan de maintenance préventive ?			
les règles d'hygiène du personnel (tenue, lavage des mains, visite médicale) sont-elles formalisées et appliquées ?			
les compétences requises pour chaque poste sensible (contrôle qualité, HACCP, conduite de ligne) sont-elles définies et évaluées ?			
le personnel est-il formé aux bonnes pratiques d'hygiène et sensibilisé aux conséquences d'un manquement ?			
les informations documentées critiques (fiches techniques produits, plans de nettoyage, relevés de température) sont-elles maîtrisées et archivées selon la durée réglementaire ?			

CLAUSE 8 — RÉALISATION DES ACTIVITÉS OPÉRATIONNELLES

C'est la clause la plus dense pour le secteur : maîtrise des fournisseurs de matières premières, traçabilité des lots, contrôle des températures, gestion des non-conformités et procédure de retrait/rappel.

VOTRE ENTREPRISE A-T-ELLE MIS EN PLACE	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
une évaluation et une sélection des fournisseurs de matières premières sur des critères sanitaires documentés ?			
un système de traçabilité amont/aval permettant de retracer un lot depuis la matière première jusqu'au produit fini ?			
un contrôle et un enregistrement systématique des températures aux points critiques (réception, stockage, transport) ?			
une maîtrise de l'étiquetage réglementaire, notamment la déclaration des allergènes et des dates de durabilité ?			
une procédure de gestion des produits non conformes, incluant le blocage physique et l'identification des lots concernés ?			
une procédure de retrait ou de rappel de produit testée au moins une fois (exercice de simulation) ?			

CLAUSE 9 — ÉVALUATION DES PERFORMANCES

Au-delà des indicateurs qualité classiques, l'évaluation des performances doit intégrer les résultats des contrôles sanitaires et le suivi des réclamations clients liées à la sécurité des produits.

QUESTIONS	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
les indicateurs de performance incluent-ils le taux de non-conformités sanitaires et le nombre de réclamations liées à la sécurité des aliments ?			
le programme d'audit interne couvre-t-il spécifiquement les points critiques d'hygiène et de traçabilité ?			
les résultats des autocontrôles et des analyses microbiologiques sont-ils analysés et communiqués à la direction ?			
la revue de direction intègre-t-elle un bilan des incidents sanitaires et des actions correctives associées ?			

CLAUSE 10 — AMÉLIORATION

L'amélioration continue dans l'agroalimentaire se mesure notamment à la capacité de l'entreprise à réduire durablement ses incidents sanitaires et à renforcer la confiance de ses clients distributeurs.

QUESTIONS	OUI	PARTIELLEMENT	PAS ENCORE
chaque non-conformité sanitaire fait-elle l'objet d'une analyse de cause racine et d'une action corrective documentée ?			
les retours d'expérience des incidents (rappels, réclamations majeures) sont-ils exploités pour prévenir leur récurrence ?			
l'entreprise recherche-t-elle activement des opportunités d'amélioration de ses pratiques d'hygiène au-delà des exigences minimales ?			

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 9001 pour votre entreprise agroalimentaire ?

Agilion Quality accompagne les entreprises marocaines du secteur agroalimentaire, 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 — dont IFS Food, BRCGS et OEKO-TEX — et la mobilisation de subventions publiques pour le financement des démarches qualité.