

ROYAUME DU MAROC

**MINISTERE DE L'INDUSTRIE, DU
COMMERCE ET DES TELECOMMUNICATIONS**

DEPARTEMENT COMMERCE ET INDUSTRIE

**SERVICE DE NORMALISATION INDUSTRIELLE
MAROCAINE
(SNIMA)**

CIRCULAIRE RELATIVE
A LA CERTIFICATION
NM H.A.C.C.P.

- *Vu le Dahir N° 1.70.157 du 26 Joumada I 1390 (30 Juillet 1970) relatif à la normalisation industrielle en vue de la recherche de la qualité et de l'amélioration de la productivité, tel qu'il a été modifié par le Dahir portant loi n° 1.93.221 du 22 Rabia I 1414 (10 Septembre 1993) ;*

- *Vu le Décret n°2-93-530 du 3 Rabia II 1414 (20 septembre 1993) relatif à la marque ou le certificat de conformité aux normes marocaines ;*

- *Vu l'arrêté du Ministre de l'Industrie, du Commerce et des Télécommunications n°386-03 du 19 hija 1423 (21 février 2003) portant homologation de normes marocaines ;*

- *Le Ministre chargé de l'Industrie et sur proposition de la commission de certification agroalimentaire, issue du comité des systèmes de management dans le cadre du système de certification du système H.A.C.C.P. conformément à la norme marocaine NM 08.0.002 : « Système de Management H.A.C.C.P. – Exigences » , informe les producteurs et utilisateurs des biens et services ainsi que toutes les parties concernées de ce qui suit :*

PRESENTATION GENERALE

Analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise - H.A.C.C.P.

H.A.C.C.P. est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité alimentaire. Cette démarche spécifique de chaque organisme dans le secteur agroalimentaire consiste à analyser les risques concernant ses produits spécifiques et ses méthodes de traitement et de fabrication, et débouche sur le choix et la mise en œuvre d'options de maîtrise et de surveillance qui lui sont propres. Ce système est un moyen de garantir la salubrité des aliments. Son application constitue une séquence logique de douze étapes qui englobent sept principes fondamentaux.

Pour atteindre les objectifs attendus par cet outil, l'organisme devra :

- S'assurer de l'engagement de la direction. Cet engagement sous-entend non seulement l'accord du leadership mais aussi son implication dans la sensibilisation du personnel et la connaissance de l'apport effectif de la démarche H.A.C.C.P. ;
- Former les personnes impliquées dans le développement et la mise en œuvre de la démarche H.A.C.C.P.;
- Mettre à disposition les moyens humains (temps et compétence) et matériels pour l'application de cette démarche ;
- Identifier les causes et les points critiques par des études ;
- Choisir les points critiques judicieux pour maîtriser la sécurité du produit depuis son entrée dans le lieu de transformation jusqu'à sa consommation et faciliter la mise en place des solutions prévues ;
- Maîtriser l'hygiène au sein des lieux de transformation ;
- Maîtriser les documents ;
- Examiner la possibilité de coupler le système H.A.C.C.P. avec une analyse des risques organoleptiques, pondéraux, de présentation et de coût de non-qualité afin de maîtriser les caractéristiques non hygiéniques relatives au produit fabriqué.(à supprimer)

La démarche qualité nécessite d'être planifiée et organisée. Par conséquent, elle requiert de la documentation. Cette dernière se compose essentiellement du plan H.A.C.C.P., du manuel H.A.C.C.P. et des enregistrements relatifs au produit et à la gestion des dangers (d'origine physique, chimique ou micro biologique). Ces documents constituent le référentiel du système de management H.A.C.C.P. Lors de la mise en place de ce système, l'organisme doit maîtriser d'autres services liés à la sécurité de l'aliment.

Cette application est compatible avec la mise en œuvre de systèmes de gestion de la qualité hygiénique tels que ceux décrits dans les normes de la série ISO 9000. H.A.C.C.P. est le système approprié pour assurer l'innocuité des aliments. Le système H.A.C.C.P. doit faire l'objet de revues régulières de manière à systématiser l'amélioration continue.

Les avantages du système H.A.C.C.P.:

Cette démarche permet :

- D'élever le niveau de qualité des produits. Le système d'autocontrôle permanent permet d'éviter la majorité des non-conformités qui n'auraient été détectées qu'en fin de production ou même par le client ;
- De prendre conscience des risques relatifs à chaque produit alimentaire. Tous les risques dus à la matière première, à la main d'œuvre, à la méthode de travail, au milieu environnant ou au matériel, sont inventoriés et évalués ;
- D'améliorer les relations de l'organisme avec ses clients : En ayant la preuve que son fournisseur maîtrise la qualité hygiénique de ses produits, le client aura davantage confiance et sera fidélisé.
- D'être aisément intégré dans des systèmes de management de la qualité des organismes agroalimentaires. C'est une méthodologie claire, qui crée un état d'esprit "qualité" dans l'organisme.

Définitions complémentaires :

Pour les besoins de la mise en place du système H.A.C.C.P. et dans le souci d'unifier le langage, les définitions suivantes sont applicables de façon à compléter celles de la norme NM 08.0.002 :

| | |
|--|--|
| Analyse des risques/dangers | Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les risques et les conditions qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et par conséquent, devraient être pris en compte dans le plan H.A.C.C.P. |
| Arbre de décision Causes | Diagramme permettant de faire émerger les points critiques à maîtriser. Situations susceptibles d'introduire le danger considéré ou d'en permettre l'accroissement jusqu'à un niveau inacceptable. |
| Etape | Point, procédure, opération ou stade de la filière alimentaire en y incluant les matières premières, depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale. |
| limite Manuel H.A.C.C.P. | Document énonçant les objectifs, la méthode, les pratiques, les moyens et la séquence des activités liées à l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques. |
| Mesures correctives | |
| Mesures préventives (de maîtrise) | Ensemble de techniques, de méthodes, d'actions qui devrait permettre d'éliminer le danger ou de réduire le risque à un niveau acceptable. |
| Plan H.A.C.C.P. | Document qui décrit les procédures formalisées à suivre en accord avec les principes généraux du système H.A.C.C.P. |
| Revue Risque | Ensemble des dispositions d'actualisation du plan H.A.C.C.P. établi. Estimation de la probabilité d'apparition d'un danger. |
| Sécurité des aliments | Assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés. |
| Seuil critique Surveiller | |
| Système H.A.C.C.P. (sécurité alimentaire) | Ensemble des éléments résultants de l'application du plan H.A.C.C.P. |
| Vérification - Validation | Méthode, procédures et essais complémentaires utilisés pour s'assurer de l'application permanente du système HACCP et déterminer si celui-ci donne, |

sur le plan de la sécurité, les résultats escomptés.

CHAPITRE 1 : GENERALITES

➤ ARTICLE 1 : **Objet et domaine d'application**

La présente circulaire générale fixe les modalités pratiques d'attribution du certificat de conformité (H.A.C.C.P. – Hazard Analysis Critical Control Point) à la norme marocaine NM 08.0.002 : « *Système de Management H.A.C.C.P. – Exigences* ». Elle pourrait être complétée par des circulaires particulières établies pour certains types de produits et contenant des dispositions de certification qui leur sont spécifiques.

La norme de référence précitée, la présente circulaire et, le cas échéant, les circulaires particulières, constituent le référentiel de la certification NM H.A.C.C.P.

Cette certification s'applique à une entité (entreprise ou établissement) productrice d'une catégorie de produits ou de services, pour une activité réalisée dans le domaine agroalimentaire sur un ou plusieurs sites, dans le cadre d'un même système H.A.C.C.P. Activités et sites sont précisés par l'entité au moment de sa demande et sont décrits dans le certificat.

➤ ARTICLE 2 : **Intervenants dans le processus de certification**

Les différents intervenants dans le processus de certification sont:

- Le Ministère chargé de l'Industrie en tant qu'organisme certificateur ;
- La Commission de certification agroalimentaire issue du comité des systèmes de management institué par arrêté du Ministre chargé de l'Industrie. Elle est désignée ci-après par "la commission";
- Le Service de Normalisation Industrielle Marocaine (SNIMA) , institué par décret auprès du Ministère chargé de l'Industrie, au sein de la Direction de la Normalisation et de la Promotion de la Qualité ;
- Des auditeurs HACCP qualifiés (voir article 10).

➤ ARTICLE 3 : **Demande de certification**

Le système H.A.C.C.P. qui s'appuie sur une approche systématique visant à prévenir les risques alimentaires, peut s'appliquer à toutes les entités de la chaîne alimentaire quel que soit leur taille et la complexité de leurs opérations.

Toute entité ayant adopté un système H.A.C.C.P. en conformité avec les prescriptions fixées par la norme NM 08.0.002 peut demander la certification du système de H.A.C.C.P. auprès du Ministère Chargé de l'Industrie.

Une telle requête est désignée ci-après par "demande", l'entité qui la formule est appelée le "demandeur".

Lorsque le demandeur est certifié, il est nommé "titulaire".

➤ **ARTICLE 4 : Certificat de conformité**

L'attribution du certificat de conformité est prononcée au vu des résultats des audits et des engagements souscrits par le demandeur conformément aux modalités définies dans le décret n° 2-93-530 du 3 Rabia II 1414 (20 septembre 1993), dans la présente circulaire et dans la réglementation en vigueur.

Ce certificat permet au titulaire d'utiliser le logo approprié, relatif à la certification NM HACCP, mais ne le dispense pas d'un éventuel contrôle réglementaire.

Le Ministère chargé de l'Industrie est dépositaire du logo relatif à la certification H.A.C.C.P. et possède tous les droits issus des dépôts de ce logo sous ses différentes formes.

➤ **ARTICLE 5 : Règles de référence à la certification**

La norme NM 08.0.002 spécifie les éléments du système des aliments basés sur les principes HACCP.

En conséquence, le titulaire ne doit pas apposer le label "certifié NM H.A.C.C.P." ni le logo relatif à la certification NM H.A.C.C.P. sur ses produits ou leurs emballages.

L'usage du certificat de conformité relatif au système H.A.C.C.P. est strictement limité aux domaines d'activités et sites pour lesquels il a été accordé. En plus, le titulaire ne doit faire usage du logo relatif à la certification NM H.A.C.C.P. que dans les documents commerciaux (confirmation de commande, facture, bordereau de livraison, dépliant et affichage publicitaire, catalogue,...) et uniquement pour les domaines d'activités et sites certifiés et ceci sans qu'il existe un quelconque risque de confusion avec toute autre certification.

CHAPITRE 2

DESIGNATION, COMPOSITION ET ATTRIBUTIONS DES INTERVENANTS DANS LE PROCESSUS DE CERTIFICATION

➤ **ARTICLE 6 : Organisme certificateur**

L'organisme certificateur est le Ministère chargé de l'industrie (MCI). Il est chargé de :

- Certifier, en tant que tierce partie, la conformité du système H.A.C.C.P. adoptée par une entité aux exigences fixées par la norme NM 08.0.002;
- Surveiller, ultérieurement à l'attribution du certificat, le maintien de la conformité du système H.A.C.C.P. certifié à ces exigences;
- Veiller à l'application de la présente circulaire et les décisions prises dans le cadre de celle-ci;
- Assurer les contacts et relations avec les instances ou organismes étrangers ayant un objet similaire, notamment en vue de parvenir à la reconnaissance mutuelle des certificats délivrés;
- Promouvoir le système national de certification NM H.A.C.C.P.

NOTE :

- Le certificat délivré n'est pas un certificat de qualification de produits;
- Dans l'ensemble du document les termes "certificat" et "certification" sont utilisés pour désigner le certificat / la certification par tierce partie du système H.A.C.C.P. mis en place par une entité pour une activité dans le domaine agroalimentaire, dans un (ou plusieurs) site(s) donné(s).

➤ **ARTICLE 7 : Service de Normalisation Industrielle Marocaine (SNIMA)**

Le Service de Normalisation Industrielle Marocaine (SNIMA) est chargé :

- d'enregistrer les demandes de certification ;
- de procéder à l'étude de recevabilité des demandes de certification, en concertation avec le (ou les) départements de tutelle;
- de provoquer et de préparer les réunions;
- de s'assurer que la procédure prévue par les textes est respectée et que chaque intervenant est en mesure d'assurer convenablement le rôle qui lui est dévolu;
- de désigner pour chaque audit, les auditeurs qui vont le réaliser;
- de planifier et programmer les audits initiaux, de suivi et de renouvellement;
- de tenir à jour et de publier la liste des titulaires.

ARTICLE 8 : Commission de certification

8.1. Composition

la commission se compose de membres concernés par la certification dans le domaine agroalimentaire et qui se répartissent en quatre collèges:

- Collège A - Appartiennent à ce collège les organisations professionnelles qui représentent les organismes désirant bénéficier pour elles-mêmes de la certification ;
- Collège B - Appartiennent à ce collège les organismes d'acheteurs et les donneurs d'ordre représentant le point de vue des acheteurs susceptibles de prendre en compte les certificats délivrés par le MCI ;
- Collège C - Appartiennent à ce collège les organisations techniques ou groupements de tels organismes ainsi que toute personne physique ou morale opérant dans la promotion de la qualité, le corps enseignant et les chercheurs ;
- Collège D - Appartiennent à ce collège les administrations publiques.

8.2. Attributions

La Commission est chargée :

- d'étudier la norme et les circulaires régissant la certification du système H.A.C.C.P.;
- d'étudier toute question d'ordre général intéressant la certification qui peut lui être soumise par le SNIMA ou tout autre membre de la commission;
- Déterminer la liste des auditeurs et des experts
- d'examiner les rapports d'audit
- de proposer au SNIMA la décision d'attribution ou de refus de la certification NM H.A.C.C.P.;
- de proposer au SNIMA la décision de maintien, de suspension ou de retrait de la certification au vu des rapports d'audits de suivi effectués après l'attribution de la certification;
- de proposer au SNIMA les modifications qu'elle juge nécessaires d'apporter à la présente circulaire et à ses annexes ;
- de traiter les plaintes et les contestations.

8.3. Réunions - Convocations

La présidence de la commission est assurée par le Ministère chargé de l'Industrie.

Les réunions de la commission sont convoquées par le Président. La commission délibère sur les questions portées à l'ordre du jour inclus dans la convocation .

Le SNIMA assure le secrétariat des réunions.

8.4. Vote - Quorum

Vote

Les propositions des décisions sont faites par consensus et à défaut de consensus, elles sont votées à la majorité simple au niveau de chaque collègue. La position de chaque collègue représente 25% de la recommandation finale.

Quorum

Les délibérations de la Commission sont valables si au moins trois collègues sont représentés. Si le quorum n'est pas atteint sur première convocation, la commission est convoqué à nouveau. Lors de cette nouvelle réunion, la commission peut valablement délibérer quelque soit le nombre des collègues représentés.

➤ ARTICLE 9: Exercice des fonctions

La fonction de membre de la commission n'est pas rémunérée.

➤ ARTICLE 10 : Auditeurs

Les audits sont réalisés par des personnes ayant des compétences **spécifiques** dans le domaine agroalimentaire, maîtrisant la méthode H.A.C.C.P. et qualifiées par une Commission composée de représentants du SNIMA, du ou des Départements de tutelle et d'autres organismes dont le concours serait bénéfique.

Les auditeurs sont chargés de réaliser les audits conformément à la présente circulaire ainsi qu'aux circulaires particulières, s'il y a lieu, selon la procédure définie par l'organisme de certification.

➤ ARTICLE 11 : Secret Professionnel

Tous les intervenants dans le processus de certification sont tenus au secret professionnel et à la confidentialité de toutes les informations dont ils ont connaissance au cours de leurs activités dans le cadre du système national de certification, ayant trait à un organisme particulier, à une personne particulière ou à un domaine signalé comme confidentiel par l'organisme de certification et ce, pendant et après la durée de leurs fonctions.

CHAPITRE 3

DEMANDE DE CERTIFICATION

➤ ARTICLE 12 : Droits et obligations des demandeurs et titulaires

Les demandeurs ou titulaires ont le droit de:

- récuser jusqu'à deux fois tout ou partie de l'équipe d'audit qui leur est proposée. La récusation doit être justifiée;
- déposer des plaintes, des contestations ou des appels auprès de l'organisme de certification ;
- Avoir accès à toutes les informations complémentaires concernant leur candidature.

Les demandeurs et titulaires sont tenus de :

- se conformer aux modalités définies par le décret sur le certificat de conformité aux normes marocaines et aux prescriptions de la présente circulaire, ainsi qu'aux exigences imposées par la norme marocaine NM 08.0.002 ;
- coopérer avec les auditeurs en facilitant toute opération de vérification du respect des règles de certification librement acceptées ainsi que l'accès à tous les enregistrements (y compris les rapports d'audits internes). Ils doivent également nommer une personne responsable des contacts pendant l'exécution des audits;
- mettre à la disposition des auditeurs, sur demande, les enregistrements de toute plainte et mesure corrective adoptée;
- informer l'organisme de certification de toute modification touchant la portée de leur certificat ;
- ne pas faire état de leur certification d'une façon qui pourrait nuire à la réputation de l'organisme de certification ;
- reconnaître les certificats NM H.A.C.C.P. attribués aux autres titulaires ;
 - cesser d'utiliser ou de se référer à un certificat non valable après son retrait.

ARTICLE 13 : Procédure de certification

Le processus de certification du système H.A.C.C.P. se déroule selon les étapes suivantes:

13.1. Soumission de la demande

La demande de certification est adressée au SNIMA. Elle est établie sur papier à en-tête du demandeur selon le modèle donné en annexe et est accompagnée d'un dossier technique comportant un questionnaire d'identification (en annexe 2), le(s) plan(s) H.A.C.C.P. et le Manuel H.A.C.C.P.

13.2. Examen de la recevabilité de la demande

A la réception de la demande de certification accompagnée du dossier technique, le SNIMA procède en concertation avec le ou les départements ministériels concernés à l'étude de recevabilité en examinant les documents que lui a adressés le demandeur pour juger de l'opportunité de

poursuivre le processus de certification. Si le besoin se fait sentir, le SNIMA peut procéder à une visite d'appréciation préalable.

De plus, si le demandeur le souhaite, un pré-audit peut être organisé.

13.3. Désignation de l'équipe d'audit

Si la demande est recevable, le SNIMA désigne une équipe d'audit. La durée de cet audit ainsi que les références de l'équipe d'audit sont transmises au demandeur qui fixe la date de l'audit en concertation avec le responsable de l'audit.

13.4. Réalisation de l'audit

L'audit est réalisé conformément à la procédure visée à l'article 10. Le recueil des preuves se fait par des entretiens avec le personnel concerné, par l'examen des documents et par l'observation des activités. Le demandeur doit ensuite définir les réponses qu'il compte apporter aux écarts détectés ainsi que le délai de leur mise en œuvre. Le responsable d'audit prépare ensuite le rapport d'audit définitif et l'envoie au SNIMA.

Le schéma synoptique de la procédure de l'audit est donné en annexe 3.

13.5. Décision de certification

Après l'examen des résultats d'audit, la commission formule un avis sur la suite à donner à la demande de certification.

La décision finale est ensuite notifiée au demandeur avec une copie du rapport d'audit validé en motivant - s'il y a lieu le refus de la certification.

Si la décision est favorable, un certificat de conformité NM H.A.C.C.P., signé par le Ministre chargé de l'Industrie, est remis au titulaire. La décision de certification est publiée au bulletin officiel.

➤ ARTICLE 14 : Durée de validité des certificats

La durée de validité des certificats NM H.A.C.C.P. est de trois (3) ans.

ARTICLE 15 : Limites de la responsabilité de l'organisme certificateur

L'organisme certificateur décline toute responsabilité afférente au fait que des tiers ne reconnaissent pas le certificat, ou n'en fassent pas une condition de leur commande. Il en va de même lors de demandes d'indemnisation présentées par des tiers, notamment par des clients du titulaire, parce que celui-ci n'a pas répondu à leur attente en matière de sécurité alimentaire, ou encore lorsque le certificat n'est pas reconnu comme preuve en cas de litige concernant la responsabilité du fait des produits. Si des prétentions au titre de cette dernière responsabilité sont formulées contre le titulaire, celui-ci ne pourra en déduire aucune prétention envers l'organisme certificateur du fait de l'attribution du certificat.

➤ **ARTICLE 16: Accords de coopération et de reconnaissance**

Lorsque des accords passés avec des organismes similaires le prévoient, les certificats peuvent :

- être délivrés sur la base d'audits conjoints effectués sous la responsabilité du MCI et de l'organisme partie dans cet accord ;
- mentionner l'équivalence reconnue avec les certificats délivrés par l'organisme partie dans cet accord ;
- mentionner l'appartenance du MCI à un accord multilatéral de reconnaissance réciproque dont font parties plusieurs autres organismes similaires.

CHAPITRE 4

SURVEILLANCE DE LA CERTIFICATATION

➤ **ARTICLE 17 : Maintien du certificat**

Ce maintien est basé sur la réalisation de deux audits de suivi et d'un audit de renouvellement pendant la durée de validité du certificat.

➤ **ARTICLE 18 : Procédure de maintien**

La procédure de réalisation des audits de suivi et de renouvellement est la même que celle d'un audit initial de certification (Articles 13.3 et 13.4).

Les rapports des audits de suivi et de renouvellement sont soumis pour examen et avis à la commission. Le SNIMA avise le titulaire du maintien ou non de son certificat.

➤ **ARTICLE 19 : Suspension et retrait du certificat**

Si lors des audits de suivi ou suite à des modifications de certaines dispositions touchant le système H.A.C.C.P., il s'avère que celui-ci ne remplit plus les conditions exigées ou que le titulaire ne respecte plus les conditions et les obligations qui lui incombent en vertu du décret sur le certificat, de la présente circulaire et ses annexes et des normes marocaines de référence, la commission peut proposer :

- soit un avertissement de suspension ou de retrait définitif du certificat ;
- soit la suspension ou le retrait du certificat.

Tout avertissement de suspension ou retrait du certificat doit fixer un délai à l'expiration duquel une décision de suspension ou de retrait de la certification sera prise s'il est constaté que l'un ou plusieurs motifs qui ont fait prendre la décision d'avertissement existent toujours. Ce délai ne pourra pas dépasser six mois.

En cas de retrait, le producteur doit restituer le certificat et cesser immédiatement toute référence à la certification NM H.A.C.C.P.

La certification NM HACCP est suspendue sur proposition motivée de l'autorité en charge du contrôle réglementaire. La suspension est maintenue jusqu'à ce que cette autorité juge que les causes qui ont été à l'origine de la suspension ont été levées.

➤ **ARTICLE 20 : Dispositions en cas de modification des exigences liées à la certification**

En cas de modification des exigences en matière de certification (ex : révision des normes de référence), le SNIMA avise tous les titulaires afin qu'ils effectuent les ajustements nécessaires de leur Système H.A.C.C.P. dans les délais fixés.

Suivant l'importance des modifications opérées, la vérification des ajustements est réalisée lors de l'audit suivant, ou par un audit spécial.

➤ **ARTICLE 21 : Dispositions en cas de modification de la portée du certificat**

Le SNIMA doit être informé de toute modification dans le système H.A.C.C.P. du titulaire (Cas de restructuration, changement d'activités...) qui touche la portée de son certificat. Selon les cas, la portée du certificat peut être étendue à la demande du titulaire ou réduite. Ceci fait l'objet d'audits d'extension ou de réduction.

➤ **ARTICLE 22 : Cas d'une interruption temporaire des activités concernées par la certification**

Dans le cas d'une interruption temporaire des activités concernées par la certification, le titulaire doit aviser le SNIMA. Si l'interruption ne dépasse pas trois mois, le certificat reste acquis sans aucune formalité. Si l'interruption est supérieure à trois mois et inférieure à douze mois, la reprise des activités est signalée au SNIMA et l'acquisition du certificat est simplement confirmée par l'audit de suivi dont la date pourrait être avancée selon le cas.

Lors d'une interruption supérieure à 12 mois, le droit d'usage du logo et du certificat doit faire l'objet d'une nouvelle demande.

➤ **ARTICLE 23 : Coût d'une certification**

Les redevances de la certification sont constituées des frais d'audit qui sont directement payés après l'audit par le demandeur ou titulaire, à l'auditeur, ou le cas échéant, à son employeur. Les tarifs des journées d'auditeurs sont communiqués par le SNIMA aux demandeurs et titulaires.

D'autres frais peuvent être exigés, le cas échéant, par l'organisme de certification pour l'instruction des demandes de certification et comme droit d'usage du logo.

➤ **ARTICLE 24 : Révision de la circulaire**

Il est procédé à la révision de la présente circulaire à chaque fois que le besoin s'en fait sentir.

Rabat, le :

**LE MINISTRE DE L'INDUSTRIE,
DU COMMERCE ET DES
TELECOMMUNICATIONS**

ANNEXE - 1

DEMANDE D'ATTRIBUTION DU CERTIFICAT H.A.C.C.P.

A

**MONSIEUR LE MINISTRE CHARGE DE L'INDUSTRIE
SERVICE DE LA NORMALISATION INDUSTRIELLE
MAROCAINE (SNIMA)**

- R A B A T -

OBJET: Demande d'attribution du certificat NM H.A.C.C.P..

P - J : Manuel H.A.C.C.P., plan(s) H.A.C.C.P., questionnaire d'identification et une copie de l'agrément du Ministère de tutelle.

Monsieur le Ministre,

J'ai l'honneur de vous transmettre la présente demande de certification de mon système H.A.C.C.P. par rapport à la norme marocaine NM 08.0.002 pour mon unité¹.....sise.....

Je déclare avoir pris connaissance de la norme marocaine NM 08.0.002, et de la circulaire relative à la certification NM H.A.C.C.P.

Je m'engage d'une façon générale, à respecter ces textes et, en conséquence, notamment, à :

- respecter la réglementation en vigueur relative à mon domaine
- observer toutes les exigences de la norme NM 08.0.002 pour cette unité ;
- reconnaître les certificats NM H.A.C.C.P. attribués à d'autres titulaires;
- respecter les obligations qui m'incombent au titre de la circulaire relative à la certification H.A.C.C.P. et de ses annexes;
- mettre à la disposition des auditeurs, sur demande, les enregistrements de toutes plaintes ou mesures correctives adoptées conformément aux exigences de la norme NM 08.0.002 ;
- faciliter la tâche des auditeurs dans l'exercice de leurs fonctions.

Je vous prie de bien vouloir agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de ma haute considération.

¹ Préciser l'activité et le (s) site(s) concerné(s) par la demande de certification

Date, Cachet et Signature du demandeur

A N N E X E - 2

QUESTIONNAIRE D'IDENTIFICATION

Raison sociale :

Statut :

Adresse :

Téléphone / Fax / e-mail :

.....

Domaines d'activités :

.....

.....

Nombre de sites :

Effectif total :

Correspondant certification :

UNITE(S) CONCERNEES(S) PAR LA CERTIFICATION :

Désignation :

Portée de la certification :

Adresse :

Activités :

Effectif :

Superficie :

Nombre de plan HACCP :

Réglementation applicable :

.....

.....

.....

Type d'activités² :

Mode de fonctionnement³ :

² Permanente ou saisonnière

³ une équipe, deux équipes ou trois équipes

Téléphone / Fax / e-mail :
.....

Nom : **Signature**
: **Date**

A N N E X E -3

SCHEMA SYNOPTIQUE DU PROCESSUS DE L'AUDIT

| SNIMA - COMMISSION/COMIT E | EQUIPE D'AUDIT | ENTITE |
|---|-----------------------|---------------|
|---|-----------------------|---------------|

| | | |
|---|--|--|
| Désignation de l'équipe de l'audit (SNIMA) | | |
| Envoi des documents (SNIMA) | | - Accord sur conditions d'audit |
| | ANALYSE DOCUMENTAIRE | |
| | Envoi du document de préparation de l'audit (Analyse documentaire et plan d'audit) 15 jours avant l'audit | |
| | EXECUTION DE L'AUDIT | |
| | Préparation des fiches de non-conformité et de remarques | |
| | Commentaires du Responsable d'audit sur les actions proposées par l'organisme | Proposition des actions correctives et envoi des fiches de non-conformités et de remarques complétées au maximum 20 jours après l'audit |
| | ENVOI DU RAPPORT DEFINITIF DANS UN DELAI DE 10 JOURS (après réception des fiches d'écarts) ET AU PLUS TARD 30 JOURS APRES L'AUDIT | |
| | Retour des documents | |
| EXAMEN DU RAPPORT (COMMISSION) | | |