

[Logo de l'organisme]

[Nom de l'organisme]

**Commented [9A1]:** Tous les champs dans ce document marqués avec des crochets [ ] doivent être remplis.

## PROCEDURE POUR LA TRANSFORMATION DES ALIMENTS

**Commented [9A2]:** Si vous souhaitez trouver plus d'informations sur le processus de réalisation d'un produit, voir:

- Article: ISO 9001:2015 clause 8.5 Réalisation d'un produit – Exemples pratiques pour la conformité <http://advisera.com/9001academy/blog/2015/11/03/iso-90012015-clause-8-5-product-realization-practical-examples-for-compliance/>
- Cours gratuit online ISO 9001 Foundations Course <http://training.advisera.com/course/iso-90012015-foundations-course/>

**Commented [9A3]:** Adaptez aux pratiques existantes de l'organisme.

Code:	
Version:	0.1
Crée par:	
Approuvée par:	
Date de la version:	
Signature:	

### Liste de distribution

**Commented [9A4]:** Cela est uniquement nécessaire si les documents sont sous forme papier; sinon ce tableau devrait être supprimé.

Copie No.	Distribuée à	Date	Signature	Renvoyée	
				Date	Signature

## Historique des modifications

Date	Version	Crée par	Description de la modification
	0.1	9001Academy	Structure documentaire de base

## Table des matières

<b>1. BUT, DOMAINE D'APPLICATION ET AUDIENCE.....</b>	<b>3</b>
<b>2. DOCUMENTS REFERENCES .....</b>	<b>3</b>
<b>3. REALISATION DE PRODUIT .....</b>	<b>3</b>
3.1. PLANIFICATION DE LA REALISATION DE PRODUIT .....	3
3.1.1. <i>Faire un plan de production</i> .....	3
3.1.2. <i>Créer un ordre de travail</i> .....	4
3.2. PREPARATION DES ALIMENTS .....	4
3.2.1. <i>Préparation des matériaux aliments crus</i> .....	5
3.2.2. <i>Traitement des matériaux aliments crus</i> .....	5
3.2.3. <i>Identification et traçabilité</i> .....	5
3.2.4. <i>Validation de production et de prestation de service</i> .....	5
3.2.5. <i>Emballage et transport</i> .....	6
3.2.6. <i>Propriété client</i> .....	6
3.2.7. <i>Contrôle des modifications</i> .....	6
3.2.8. <i>Libération des produits, livraison et activités après la livraison</i> .....	6
3.3. CONSERVATION DES PRODUITS .....	7
3.4. RESOLUTION DES NON-CONFORMITES.....	7
<b>4. GESTION DES ENREGISTREMENTS CONSERVES SUR LA BASE DE CE DOCUMENT.....</b>	<b>7</b>
<b>5. ANNEXES.....</b>	<b>9</b>

## 1. But, domaine d'application et audience

Le but de cette procédure est de décrire la transformation des aliments selon les quantités et les délais demandés, en ligne avec la demande de qualité de produit, selon la demande client.

Cette procédure s'applique à la réalisation de transformation des aliments.

Les utilisateurs de ce document sont les personnes responsables de la transformation des aliments dans [nom de l'organisme].

**Commented [9A5]:** Supprimez si l'organisme ne réalise pas ce type de production.

## 2. Documents référencés

- Norme ISO 9001:2015 clauses 8.5; 8.6
- Procédure pour le contrôle des documents et des enregistrements
- Procédure pour la compétence, la formation et la sensibilisation
- Procédure pour l'achat et l'évaluation des prestataires externes
- Procédure pour la conception et le développement
- Procédure de stockage
- Procédure pour le management des non-conformités et des actions correctives
- Procédure pour la maintenance des équipements et des appareils de mesure
- [Manuels d'instructions de travail]
- [Procédures HACCP]

**Commented [9A6]:** Enumérez les noms des manuels d'instructions utilisés dans ce processus.

**Commented [9A7]:** Supprimez si le HACCP n'est pas mis en œuvre dans l'organisme

## 3. Réalisation de produit

### 3.1. Planification de la réalisation de produit

#### 3.1.1. Faire un plan de production

Selon la demande de produits et le volume de production dans la période précédente, le [Directeur] avec [titre du poste] créent le [Plan de production].

**Commented [9A8]:** Par exemple, le Gestionnaire de production

Le [Plan de production] définit les points suivants:

- *Répondre des informations qui définissent les caractéristiques du produit*

Pour la production continue, être au point, recueillir des informations sur les caractéristiques du produit d'après les sources suivantes: [nom des sources].

**Commented [9A9]:** Par exemple, les Spécifications des produits, les cahiers de charges, les catalogues, etc.

Pour la production basée sur les projets et la production intermittente selon la demande, être au point, recueillir des informations sur les caractéristiques du produit avec définies dans [nom de document].

**Commented [9A10]:** [nom de document] cyclique.

- *Définition des ressources pour la production et la prestation de services*

**Commented [9A11]:** Par exemple, la Demande client, la Tâche de projet, etc.

**Commented [9A12]:** Supprimez si l'organisme ne réalise pas ce type de production.



[Nom de l'organisme]

Les conditions de travail décrites s'appliquent sur tous les équipements et installations utilisés destinés pour la transformation des aliments. [Titre du poste] est responsable que toutes les activités et enregistrements prescrits par la procédure HACCP soient appliqués lors de la transformation des aliments.

**Commented [9A29]:** Par exemple, l'application des principes HACCP

### 3.2.1. Préparation des matériaux aliments crus

Les matières premières sont transportées par [titre du poste] de l'entrepôt au centre production. [Titre du poste] est responsable des conditions des matières premières. Si les matières premières sont endommagées de quelque façon, [titre du poste] doit informer le Directeur de production qui est autorisé à arrêter le processus de production jusqu'à ce que le tamis soit modifié.

[Titre du poste] est responsable de préparer les matières premières de façon à ce qu'elles soient adaptées pour un traitement ultérieur. La préparation des matières premières comprend:

- Le lavage
- [ ]
- [ ]
- [ ]
- La désinfection

**Commented [9A30]:** [ ]

### 3.2.2. Traitement des matériaux aliments crus

[Titre du poste] reçoit les matières premières et lance les processus technologique selon les spécifications des produits et le Plan de production. [Titre du poste] est responsable de veiller à ce que les activités des processus soient menées comme prescrites dans les spécifications des produits:

- Traitement physique
- Traitement chimique
- Traitement thermique

**Commented [9A31]:** Par exemple, la mise en portions, la mise en forme, etc.

**Commented [9A32]:** Par exemple, l'addition d'additifs

**Commented [9A33]:** Par exemple, la cuisson, le chauffage, la [ ]

**Commented [9A34]:** Par exemple, température, humidité

[Titre du poste] surveille les paramètres indiqués dans les spécifications des produits. Si les valeurs du processus dépassent les paramètres prescrits, [titre du poste] sépare les produits non-conformes et les gère selon la Procédure pour le management des non-conformités et des actions correctives.

### 3.2.3. Identification et traçabilité

**Commented [9A35]:** [ ]

[Titre du poste] doit identifier le produit à travers le processus de production entier, définir les méthodes d'identification et les entrer dans l'Enregistrement de traçabilité.

**Commented [9A36]:** Par exemple, le numéro de série, l'Id de [ ]

### 3.2.4. Validation de production et de prestation de service

**Commented [9A37]:** Ou Registre de production

[Titre du poste] doit valider tous les processus de transformation des aliments lorsqu'il n'est pas possible de confirmer par une mesure que le produit satisfait la demande client. [ ]

**Commented [9A38]:** Supprimez s'il n'y a pas de processus qui nécessite une validation; voir le Manuel qualité.

**Commented [9A39]:** Par exemple la présence de micro-organismes

- Les critères d'examen et d'approbation des processus

- Les équipements et les qualifications de personnel nécessaires pour l'exécution des processus
- Les instructions de travail applicables
- Les engagements contractuels pour fournir des produits des paramètres de contrôle
- Les besoins de revalidation

[Titre du poste] crée des enregistrements nécessaires afin de fournir les preuves que la réalisation des processus et des produits résultants répondent aux demandes prescrites.

[Titre du poste] entre les données de validation dans le Plan de production, ce qui démontre la capacité du processus à obtenir les résultats prévus.

### 3.2.5. Emballage et transport

Les produits sont refroidis pendant le stockage, avant l'emballage. Les produits et les emballages sont assemblés à la machine à emballer et [Titre du poste] est responsable du contrôle du processus d'emballage. À compter des procédures d'assemblage et d'étiquetage, en cas d'écart, [Titre du poste] est autorisé à initier des actions correctives. Une fois que le produit est emballé, [Titre du poste] le transporte à l'entrepôt.

Lors du transport du produit au client, [titre du poste] est responsable de la maintenance des conditions de transport demandées par le produit et de l'assemblage et de l'étiquetage du véhicule de transport.

### 3.2.6. Propriété client

[Titre du poste] est responsable de l'identification, de la vérification et de la protection de la propriété fournie par le client ou par un sous-traitant, qui est destinée pour l'utilisation ou la mise en œuvre dans un produit ou un service. Si la propriété d'un client ou sous-traitant est perdue, endommagée, ou d'une autre façon inutilisable, [Titre du poste] notifie le propriétaire de la propriété au client.

Notification à un client des modifications de sa propriété.

### 3.2.7. Contrôle des modifications

[Titre du poste] examine et contrôle les modifications de production de façon à assurer une conformité constante avec les exigences et à entrer les modifications dans l'enregistrement de tout de modification de produit / service.

### 3.2.8. Libération des produits, livraison et activités après la livraison

[Titre du poste] est responsable de déterminer, à des étapes appropriées, par quelle mesure les exigences du produit sont respectées concernant les spécifications du produit et les exigences client. Si les exigences sont respectées, [Titre du poste] confirme le respect des exigences en signant l'enregistrement de conformité des produits / services et en approuvant l'expédition. Les produits qui ne remplissent pas les exigences sont traités selon la Procédure de contrôle des produits non-conformes et la Procédure pour les actions correctives et préventives.

Commented [9A40]: Cela est entré dans le Plan qualité.

Commented [9A41]:

Commented [9A42]: Cela est réalisé lorsque les validations précédentes n'ont pas donné les résultats escomptés.

Commented [9A43]:

Commented [9A44]: Adaptez aux pratiques de l'organisme

Commented [9A45]: Adaptez aux pratiques de l'organisme, à l'exception de la section si l'organisme n'exclut pas cette activité

Commented [9A46]: n'utilise pas la Propriété client. Voir le Manuel qualité.

Commented [9A47]: Adaptez aux pratiques de l'organisme

Commented [9A48]:

[Nom de l'organisme]

[Titre du poste] veille à ce que la libération de produits et services au client ne se fasse pas tant que les dispositions prévues n'ont donné des résultats satisfaisants, sauf approbation par une autorité compétente et, le cas échéant par le client.

[Titre du poste] définit l'ampleur des activités post-livraison nécessaires, compte tenu de:

- Les exigences légales et réglementaires
- Les caractéristiques particulières inhérentes associées aux produits et services
- La nature, l'utilisation et la durée de vie des produits et services
- Les exigences client
- Le feedback client
- Le risque potentiel de produits

Pendant les activités d'entretien, [titre du poste] est obligé d'initier une correction des non-conformités en utilisant la Procédure pour le contrôle des produits non-conformes, pour chaque non-conformité de produit ou service. Si la réparation est effectuée dans la période de garantie, celle-ci est pris en compte comme une non-conformité, et traité comme tel.

### 3.3. Conservation des produits

[Titre du poste] est responsable de la conservation des produits lors de la production, et du transport interne des produits.

Lors du stockage, [Titre du poste] est responsable de la conservation et de la fourniture de conditions de stockage pour les produits avant leur livraison à un client selon la Procédure de stockage.

[Titre du poste] est responsable de la conservation des produits lors du transport.

### 3.4. Résolution des non-conformités

Si une non-conformité d'un processus ou d'un produit survient, la personne qui a découvert la non-conformité utilise (titre du poste), qui agit selon la Procédure pour le contrôle des produits non-conformes.

Si la non-conformité peut être évitée, le processus est réglé, autrement, [Titre du poste] utilise le processus de production selon la Procédure pour le contrôle des produits non-conformes et la Procédure pour les actions correctives et préventives, mais peut changer des paramètres technologiques.

## 4. Gestion des enregistrements conservés sur la base de ce document

Nom de l'enregistrement	Code	Conservation			Responsabilité
		Temps de rétention	Emplacement	Protection	

**Commented [9A49]:** Cela devrait être supprimé si l'organisme n'est orienté que services.

**Commented [9A50]:** Par exemple, le Gestionnaire de production

**Commented [9A51]:** [Titre du poste], le responsable de stock.

**Commented [9A52]:** Par exemple, le Chauffeur

**Commented [9A53]:** [Titre du poste], le responsable.

**Commented [9A55]:** Adaptez les informations de cette colonne aux pratiques normales de votre organisme.

**Commented [9A54]:** Adaptez les informations de cette colonne aux pratiques normales de votre organisme.

Spécifications des produits	PR.10.1	2 ans	[bureau du Gestionnaire de production]	Les enregistrements sont conservés dans le fichier [décrivez son nom / emplacement].	[Titre du poste]
Enregistrement de conformité des produits / services	PR.10.2	2 ans	[bureau du Gestionnaire de production]	Les enregistrements sont conservés dans le fichier [décrivez son nom / emplacement].	[Titre du poste]
Plan qualité	PR.10.3	2 ans	[bureau du Gestionnaire de production]	Les enregistrements sont conservés dans le fichier [décrivez son nom / emplacement].	[Titre du poste]
Notification à un client des modifications de sa propriété	PR.10.4	2 ans	[bureau du Gestionnaire de production]	Les enregistrements sont conservés dans le fichier [décrivez son nom / emplacement].	[Titre du poste]
Enregistrement de traçabilité	PR.10.5	2 ans	[bureau du Gestionnaire de production]	Les enregistrements sont conservés dans le fichier [décrivez son nom / emplacement].	[Titre du poste]
Enregistrement de revue de modification de production / service	PR.10.6	2 ans	[bureau du Gestionnaire de production]	Les enregistrements sont conservés dans le fichier [décrivez son nom /	[Titre du poste]

**Commented [9A56]:** Si l'enregistrement est sous forme électronique, écrivez le nom du fichier sur l'ordinateur du Gestionnaire de production.

**Commented [9A57]:** Si l'enregistrement est sous forme électronique, écrivez le nom du fichier sur l'ordinateur du Gestionnaire de production.

**Commented [9A58]:** Si l'enregistrement est sous forme électronique, écrivez le nom du fichier sur l'ordinateur du Gestionnaire de production.

**Commented [9A59]:** Ce document n'est pas nécessaire si l'organisme ne conserve pas et ne travaille pas avec la propriété du client.

**Commented [9A60]:** Si l'enregistrement est sous forme électronique, écrivez le nom du fichier sur l'ordinateur du Gestionnaire de production.

**Commented [9A61]:** Si l'enregistrement est sous forme électronique, écrivez le nom du fichier sur l'ordinateur du Gestionnaire de production.

**Commented [9A62]:** Si l'enregistrement est sous forme électronique, écrivez le nom du fichier sur l'ordinateur du Gestionnaire de production.



				emplacement].	
Plan de production	PR.10.7	2 ans	[bureau du Gestionnaire de production]	Les enregistrements sont conservés dans le fichier [décrivez son nom / emplacement].	[Titre du poste]
Registre de production	PR.10.8	2 ans	[bureau du Gestionnaire de production]	Les enregistrements sont conservés dans le fichier [décrivez son nom / emplacement].	[Titre du poste]
[Procédures et enregistrements HACCP existants]					

**Commented [9A63]:** Si l'enregistrement est sous forme électronique, écrivez le nom du fichier sur l'ordinateur du Gestionnaire de production.

**Commented [9A64]:** Si l'enregistrement est sous forme électronique, écrivez le nom du fichier sur l'ordinateur du Gestionnaire de production.

## 5. Annexes

- Annexe 1 – Spécifications des produits
- Annexe 2 – Enregistrement de conformité des produits / services
- Annexe 3 – Plan qualité
- Annexe 4 – Notification à un client des modifications de sa propriété
- Annexe 5 – Enregistrement de traçabilité
- Annexe 6 – Enregistrement de revue de modification de production / service
- Annexe 7 – Plan de production
- Annexe 8 – Registre de production