



STANDARD DE DURABILITÉ

EXIGENCES



MOROCCO SUSTAIN FOOD®



“

© MOROCCO FOODEX 2025 – Tous droits réservés.

Le présent document est une œuvre de l'EACCE, elle est protégée par la législation et la réglementation en vigueur.

Toute reproduction, traduction, transmission ou stockage sur quelque support ou par quelque procédé que ce soit est strictement interdite sans l'autorisation écrite préalable de l'auteur.

La reproduction intégrale du document est interdite. Toutefois, une utilisation partielle est autorisée sans autorisation préalable, à condition que la source soit clairement mentionnée.

"MOROCCO SUSTAIN FOOD" est une marque déposée

”

SOMMAIRE

INTRODUCTION	3
1 DOMAINE D'APPLICATION DU STANDARD DE DURABILITÉ MOROCCO FOODEX	4
2 PRINCIPES DE LA MARQUE	5
3 LA SYNERGIE ENTRE LES EXIGENCES DU STANDARD DE DURABILITÉ MOROCCO FOODEX ET LES AUTRES STANDARDS RECONNUS	6
4 DIMENSION GOUVERNANCE ET ÉTHIQUE	7
1 - LEADERSHIP ET ENGAGEMENT DE LA DIRECTION	8
1.1. CONTEXTE DE L'ÉTABLISSEMENT ET CARTOGRAPHIE DES RISQUES	8
1.2. CHAMP D'APPLICATION DU SYSTÈME DU STANDARD DE DURABILITÉ DE MOROCCO FOODEX	8
1.3. SYSTÈME DE MANAGEMENT DU STANDARD DE DURABILITÉ MOROCCO FOODEX .	9
1.4. ACTIVITÉS EXTERNALISÉES	9
1.5. LEADERSHIP ET ENGAGEMENT DE LA DIRECTION	9
1.6. POLITIQUE DE CONFORMITÉ TRIDIMENSIONNELLE	10
1.7. ÉTHIQUE ET RELATIONS AVEC LES PARTIES PRENANTES	10
1.8. FONCTIONS, OBLIGATIONS ET POUVOIRS	11
1.9. PLANIFICATION	11
2. CODE DE CONDUITE ET DILIGENCE RAISONNABLE	12
3. SUPPORT	13
3.1. GESTION DES RESSOURCES	13
3.2. RESSOURCES HUMAINES	13
3.3. SENSIBILISATION	14
3.4. COMMUNICATION	14
3.5. INFORMATIONS DOCUMENTÉES	14
3.6. VEILLE LEGALE, RÉGLEMENTAIRE ET NORMATIVE	15
3.7. MAÎTRISE DES ACTIVITÉS DE SURVEILLANCE ET DE MESURE	15
4. ÉCOUTE, PERFORMANCE ET AMÉLIORATION CONTINUE	17
4.1. MAÎTRISE DES NON-CONFORMITÉS	17
4.2. MESURE DE LA PERFORMANCE	17
4.3. AUDIT INTERNE	18
4.4. ANALYSE ET ÉVALUATION	18
4.5. REVUE DE DIRECTION	18
4.6. MÉCANISME DE RECLAMATIONS ET SIGNALEMENTS	19
5 DIMENSION QUALITÉ ET CONFORMITÉ DES PRODUITS	20
5. MAÎTRISE DE LA QUALITÉ ET DE LA CONFORMITÉ	21
6. PROGRAMMES PRÉREQUIS (PRP)	22
6.1. PLANIFICATION DES PRP	22
6.2. BÂTIMENTS ET INSTALLATIONS ASSOCIÉES	22
6.3. ALIMENTATION EN EAU, GLACE, VAPEUR, AIR ET AUTRES GAZ	23
6.4. GESTION ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS ET DES EAUX USÉES	24
6.5. TRANSPORT, RÉCEPTION, STOCKAGE ET EXPÉDITION DES PRODUITS	24
6.6. ÉQUIPEMENTS ET MAINTENANCE	25
6.7. CONTAMINATION CROISÉE	26
6.8. NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	27

SOMMAIRE

6.9. MAÎTRISE DES NUISIBLES	28
6.10. HYGIÈNE DU PERSONNEL	28
6.11. TRAÇABILITÉ, RETRAIT ET RAPPEL DES PRODUITS	30
6.12. PROTECTION CONTRE LE SABOTAGE ET LES ACTES MALVEILLANTS	31
7. PROGRAMMES DE CONFORMITE COMMERCIALE (PCC)	32
8. PROGRAMME HACCP	34
8.1. PLANIFICATION DU PROGRAMME HACCP	34
8.2. DESCRIPTION DU PRODUIT	34
8.3. DIAGRAMMES DES FLUX	35
8.4. ANALYSE DES DANGERS	35
8.5. MAÎTRISE DES DANGERS	36
8.6. VÉRIFICATION DU PROGRAMME HACCP	37
9. GESTION DES SITUATIONS D'URGENCE	37
6 DIMENSION SOCIALE	38
10. MAÎTRISE DE LA CONFORMITE SOCIALE	39
11. CONDITIONS DE TRAVAIL DÉCENT	40
11.1. RELATIONS CONTRACTUELLES	40
11.2. AGE MINIMAL, TRAVAIL DES ENFANTS ET JEUNES TRAVAILLEURS	41
11.3. TRAVAIL FORCÉ OU OBLIGATOIRE	41
11.4. NON-DISCRIMINATION ET ÉGALITÉ DES CHANCES	42
11.5. MESURES DISCIPLINAIRES	43
11.6. SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL	44
11.7. DURÉE DE TRAVAIL	45
11.8. SALAIRES ET BÉNÉFICES	46
11.9. LIBERTÉ D'ASSOCIATION ET DIALOGUE SOCIAL	46
11.10. PROTECTION SOCIALE	47
12. ENGAGEMENT ENVERS LES COMMUNAUTÉS LOCALES	47
12.1. IMPLICATION ENVERS LES COMMUNAUTÉS LOCALES	47
12.2. CONTRIBUTION AU DÉVELOPPEMENT LOCAL	47
7 DIMENSION ENVIRONNEMENT	49
13. MAÎTRISE DE LA CONFORMITÉ ENVIRONNEMENTALE	50
14. GESTION DES ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX DIRECTS	51
14.1. CONSOMMATION D'ÉNERGIE	51
14.2. CONSOMMATION DE L'EAU	51
14.3. EAUX USÉES ET EFFLUENTS	52
14.4. ÉMISSIONS DANS L'AIR	53
14.5. DÉCHETS	54
14.6. SUBSTANCES DANGEREUSES ET POTENTIELLEMENT DANGEREUSES	54
15. GESTION DES SITUATIONS D'URGENCE ET DES ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX INDIRECTS	55
15.1. GESTION DES SITUATIONS D'URGENCE	55
15.2. GESTION DES ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX INDIRECTS	56
GLOSSAIRE DES TERMES ET DÉFINITIONS	57

INTRODUCTION

Le standard de durabilité MOROCCO FOODEX, fruit d'une collaboration technique entre MFX, la FAO et la BERD, s'inscrit dans une démarche globale pour renforcer la compétitivité du secteur alimentaire marocain, notamment sur les marchés internationaux. Son objectif spécifique est de promouvoir l'offre exportable du Maroc répondant aux exigences actuelles et futures en matière de responsabilité des entreprises liée à la qualité, l'environnement et les conditions sociales de production.

Cette initiative de durabilité s'engage à accompagner les exportateurs marocains dans leur transition vers des méthodes de production durable et de haute qualité. En s'alignant sur les objectifs nationaux et internationaux de développement durable, le standard de durabilité **MOROCCO FOODEX** vise plus particulièrement à :

1. Soutenir les principes de la stratégie marocaine **GÉNÉRATION GREEN**, centrés autour du développement humain, la promotion d'une classe moyenne agricole, le dynamisme de la jeunesse rurale, l'amélioration du capital humain, ainsi que la préservation des ressources naturelles et le renforcement de la résilience du secteur.
2. Contribuer aux objectifs de la Stratégie Nationale de Développement Durable (SNDD) du Maroc, visant à accélérer la transition vers une économie verte et inclusive d'ici 2030.
3. S'engager en faveur des Objectifs de Développement Durable (ODD) des Nations Unies et répondre aux nouvelles exigences de la stratégie Green Deal de l'Union Européenne, essentiels pour le secteur alimentaire marocain. Anticiper ces changements et adapter les pratiques s'avère crucial pour maintenir la compétitivité du pays.
4. Contribuer aux engagements du Maroc envers les accords internationaux notamment l'accord de Paris
5. Appuyer les Objectifs d'Optimisation du contrôle officiel de conformité des produits alimentaires de MFX en mettant l'accent sur l'évaluation des systèmes de gouvernance des entreprises. Cette approche vise à privilégier le contrôle basé sur le risque, en lieu et place de contrôles ponctuels des produits finis, jugés moins efficaces et plus onéreux. Ceci garantit aux établissements une plus grande flexibilité et responsabilisation dans leurs contrôles.

Cette initiative a pour but également de stimuler la compétitivité et de renforcer la résilience du secteur alimentaire, contribuant ainsi à une croissance durable de cette industrie au Maroc. Elle s'inscrit dans une perspective à long terme, en tenant compte des normes et réglementations en vigueur pour assurer l'intégrité et la conformité des produits alimentaires, tout en promouvant le développement durable de ce secteur clé de l'économie marocaine.

DOMAINE D'APPLICATION DU STANDARD DE DURABILITÉ MOROCCO FOODEX

Le standard de durabilité MOROCCO FOODEX établit les exigences de gouvernance, qualité, environnement et conditions de travail à respecter par toute entreprise engagée dans le cycle d'amélioration continue dudit standard. Ce référentiel s'applique à tous les établissements de production, de manutention, de traitement, de conditionnement, de stockage ou d'entreposage des produits alimentaires, indépendamment de leur taille ou de leur structure, à l'exception des établissements de production primaire.

Le référentiel établit des exigences permettant à une entreprise de :

- a)** Préparer, mettre en œuvre, exploiter, maintenir et mettre à jour un système de maîtrise de la conformité tridimensionnelle des produits alimentaires.
- b)** Démontrer la conformité tridimensionnelle aux exigences légales et réglementaires applicables.
- c)** Communiquer efficacement sur les questions de conformité tridimensionnelle des produits alimentaires avec ses fournisseurs, clients et les parties prenantes de la chaîne de valeur, y compris avec MFX.
- d)** Obtenir la certification et l'enregistrement de son système de maîtrise de la conformité tridimensionnelle des produits alimentaires par MFX.
- e)** Établir les conditions nécessaires pour faciliter sa reconnaissance par d'autres référentiels de durabilité internationalement reconnus.

PRINCIPES DE LA MARQUE

Le standard se base sur les principes suivants :

A-Principe d'unicité

Le standard de durabilité MOROCCO FOODEX est unique pour toutes les filières alimentaires, avec une focalisation particulière sur les marchés d'exportation du Maroc, notamment le marché européen. L'attribution du standard dépend d'un couple opérateur/produit, prenant en compte que certaines exigences s'appliquent à l'établissement tandis que d'autres sont spécifiques au produit.

B-Principe de Tridimensionnalité

Le principe de tridimensionnalité englobe trois piliers essentiels : qualité, social et environnement. Chacune de ces dimensions revêt une importance équivalente à tous les niveaux de maturité de la marque.

C- Principe d'inclusivité

Le principe d'inclusivité définit une approche graduelle et incitative pour les opérateurs. Ce schéma évolutif se décompose en trois niveaux de maturité :

Niveau 1 : Engagement

Niveau 2 : Implémentation et maîtrise

Niveau 3 : Bonnes pratiques et excellence

D- Principe de robustesse

Le standard repose sur des fondations solides, alignées sur les normes internationales, la valorisation des efforts, des pratiques et des certifications obtenues par les entreprises exportatrices. Les exigences du standard sont rigoureusement vérifiées par des audits sur site, menés par des auditeurs qualifiés et expérimentés. Cette approche assure la robustesse du standard et garantit sa crédibilité, en respectant les meilleures pratiques à l'échelle mondiale.

LA SYNERGIE ENTRE LES EXIGENCES DU STANDARD DE DURABILITÉ MOROCCO FOODEX ET LES AUTRES STANDARDS RECONNUS

Ce référentiel tridimensionnel se base sur des systèmes de management de la qualité, du social et de l'environnement tels que les normes ISO et autres référentiels reconnus au niveau international.

Il encourage les établissements à mettre en place un système de management et de contrôle pour respecter les différentes exigences des parties prenantes, et également les normes et les réglementations en vigueur. Son déploiement sur le terrain intègre la prise en compte de référentiels tiers reconnus par **le standard de durabilité MOROCCO FOODEX** pour démontrer la conformité de certaines exigences.

Cette approche offre aux établissements la possibilité de capitaliser sur les synergies existantes, renforçant ainsi leur conformité à diverses normes et réglementations tout en garantissant une efficacité et une cohérence accrues dans leur management global de la qualité, de la durabilité sociale et environnementale.

Il est essentiel de considérer les exigences du **standard de durabilité MOROCCO FOODEX** de manière holistique. Les établissements doivent adopter une lecture et une compréhension globales du référentiel en raison des corrélations entre les exigences des différentes sections. Par exemple, l'établissement doit comprendre la relation entre sa politique environnementale et sociale et les exigences spécifiées dans les dimensions correspondantes.

La structure des chapitres et la terminologie du référentiel du **standard de durabilité MOROCCO FOODEX** ont été conçues pour s'aligner au mieux avec les autres standards reconnus. Cependant, aucune exigence dans ce référentiel ne demande à l'établissement d'appliquer la structure des chapitres ni la terminologie du **standard de durabilité MOROCCO FOODEX** à sa documentation. Les établissements sont libres de choisir les termes qui conviennent le mieux à leur activité, par exemple « enregistrements », « documentation » ou « protocoles », plutôt que « informations documentées ».

Lorsqu'une information documentée est exigée, celle-ci est clairement formulée dans le référentiel.

En promouvant une plus grande acceptation et une adhésion accrue des parties prenantes grâce à l'alignement sur des normes internationalement reconnues, le **standard de durabilité MOROCCO FOODEX** joue un rôle essentiel dans le renforcement de la réputation et de la crédibilité des établissements engagés dans des démarches de durabilité.

DIMENSION GOUVERNANCE ET ÉTHIQUE

Allouer, gérer et optimiser l'utilisation des ressources pour une prospérité économique durable et responsable

Objectif déclaré :

L'établissement s'efforce d'accroître sa rentabilité en optimisant l'utilisation de ses ressources pour garantir la durabilité de ses produits alimentaires. Le **standard de durabilité MOROCCO FODEX** vise à augmenter les revenus de l'établissement, contribuant ainsi à sa prospérité économique. De plus, l'établissement promeut une conduite durable et responsable envers ses parties prenantes, en intégrant les droits de l'homme, les préoccupations environnementales et la qualité et la conformité de ses produits dans ses activités et sa gouvernance.

Contribuant à :



1. LEADERSHIP ET ENGAGEMENT DE LA DIRECTION

OBJECTIF : Les objectifs de leadership et d'engagement de la direction pour le **standard de durabilité MOROCCO FOODEX** impliquent l'engagement actif de la direction de l'établissement et la communication claire de sa politique de durabilité.

L'établissement s'engage aussi à allouer les ressources suffisantes pour répondre aux exigences et la mise en conformité des points d'amélioration identifiés via le système du **standard de durabilité MOROCCO FOODEX**, promouvoir une culture tridimensionnelle favorisant l'implication active de l'ensemble du personnel, l'innovation et l'amélioration continue.

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
1.1. CONTEXTE DE L'ÉTABLISSEMENT ET CARTOGRAPHIE DES RISQUES				
1.1.1	L'établissement examine les enjeux internes et externes influençant sa capacité à atteindre les résultats souhaités par le standard de durabilité MOROCCO FOODEX.	✓		
1.1.2	L'établissement identifie ses parties prenantes exerçant une influence sur sa conformité tridimensionnelle, détermine et met à jour leurs exigences.	✓		
1.1.3	En tenant compte des enjeux internes et externes et des exigences de ses parties prenantes, l'établissement établit une cartographie des risques qui identifie, évalue et met à jour les risques et opportunités pour ses activités prenant en compte les facteurs suivants : la législation, la technologie, la concurrence, les relations d'affaires et le risque de corruption, la culture tridimensionnelle, la société, l'économie, l'environnement, les droits de l'homme, les conditions de travail, la fraude et le sabotage alimentaire, la biodiversité et les enjeux de changements climatiques. Cette cartographie tient compte des enjeux à l'échelle internationale, nationale, régionale et locale.		✓	
1.2. CHAMP D'APPLICATION DU SYSTÈME DU STANDARD DE DURABILITÉ DE MOROCCO FOODEX				
1.2.1	L'établissement définit les limites et l'applicabilité du système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX en identifiant les produits et les sites couverts par le standard.	✓		
1.2.2	Le champ d'application est accessible sous forme d'information documentée, mis à jour en cas de modification.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
1.3. SYSTÈME DE MANAGEMENT DU STANDARD DE DURABILITÉ MOROCCO FOODEX				
1.3.1	L'établissement établit, met en œuvre, tient à jour et améliore en continu un système de management tridimensionnel du standard de durabilité MOROCCO FOODEX.	✓		
1.3.2	L'établissement s'engage dans des démarches de certification reconnues, des initiatives volontaires collectives et/ou des labels intégrant un système de management et qui sont vérifiés par un (des) organisme(s) tierce(s) et tenu(s) à jour dans au moins deux dimensions.			✓
1.4. ACTIVITÉS EXTERNALISÉES				
1.4.1	L'établissement s'assure que les activités externalisées soient maîtrisées ou qu'il puisse y exercer son influence. Le type et le degré de maîtrise ou d'influence à appliquer aux activités externalisées sont définis au sein du système de management du standard de durabilité MOROCCO FOODEX.	✓		
1.4.2	L'établissement conserve les informations documentées concernant la maîtrise ou l'influence des activités externalisées.	✓		
1.5. LEADERSHIP ET ENGAGEMENT DE LA DIRECTION				
1.5.1	La direction de l'établissement démontre son leadership et engagement envers le standard de durabilité MOROCCO FOODEX de manière à : • S'assurer que la politique de conformité tridimensionnelle et les objectifs du standard de durabilité MOROCCO FOODEX soient compatibles avec l'orientation stratégique de l'établissement ; • Intégrer les exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX aux activités et autres systèmes de management établis le cas échéant ; • Veiller à la disponibilité des ressources nécessaires ; • Communiquer en interne et en externe sur l'importance du système de management ; • Évaluer et maintenir le système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX pour atteindre les objectifs attendus ; • Orienter et former le personnel pour contribuer à l'efficacité du système ; • Mettre en place un mécanisme de signalement ; • Promouvoir l'amélioration continue du système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX. • Promouvoir la culture tridimensionnelle du standard de durabilité MOROCCO FOODEX.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
1.6. POLITIQUE DE CONFORMITÉ TRIDIMENSIONNELLE				
1.6.1	La direction établit, met en œuvre et maintient une politique de conformité tridimensionnelle qui : • Est appropriée à la finalité et au contexte de l'établissement. • Fournit un cadre pour l'établissement et la revue des objectifs du standard de durabilité MOROCCO FOODEX. • Adopte le principe de diligence raisonnable et le code de conduite du standard de durabilité MOROCCO FOODEX. • Comprend l'engagement à respecter les exigences du standard pour assurer une bonne gouvernance, garantir la qualité et la conformité des produits, promouvoir le travail décent, et protéger l'environnement, tout en respectant les exigences légales, réglementaires et normatives applicables.	✓		
1.6.2	La politique de conformité tridimensionnelle est : • Disponible et tenue à jour sous forme d'information documentée ; • Communiquée, comprise et appliquée à tous les niveaux au sein de l'établissement ; • Disponible et communiquée aux parties prenantes.	✓		
1.7. ETHIQUE ET RELATIONS AVEC LES PARTIES PRENANTES				
1.7.1	L'établissement fournit et communique des informations transparentes sur son système de durabilité MOROCCO FOODEX à ses parties prenantes.		✓	
1.7.2	L'établissement élabore et met en place une politique anti-corruption dans le but de garantir des pratiques commerciales justes et transparentes.		✓	

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
1.8. FONCTIONS, OBLIGATIONS ET POUVOIRS				
1.8.1	La direction de l'établissement garantit que les responsabilités et les postes impactant le système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX soient clairement définis et compris au sein de l'établissement, pour : • S'assurer de la conformité aux exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX ; • Garantir que le système est établi, maintenu et mis à jour ; • Rendre compte de la performance à la direction.	✓		
1.9. PLANIFICATION				
1.9.1	L'établissement planifie et intègre dans les activités du standard de durabilité MOROCCO FOODEX les actions face aux risques et opportunités cartographiés, et évalue leur efficacité.	✓		
1.9.2	L'établissement définit des objectifs mesurables pour le standard de durabilité MOROCCO FOODEX, en cohérence avec sa politique de conformité tridimensionnelle. Ces objectifs sont proportionnées à leur impact sur la conformité tridimensionnelle et les exigences des parties prenantes.		✓	
1.9.3	Les objectifs sont régulièrement surveillés, vérifiés, communiqués, et mis à jour.		✓	
1.9.4	En planifiant la réalisation de ces objectifs, l'établissement précise les actions, les ressources nécessaires, les responsables, les échéances, et la méthode d'évaluation des résultats, tout en conservant une documentation adéquate.		✓	
1.9.5	Lorsque l'établissement identifie la nécessité de modifier le système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX, les modifications sont effectuées de manière planifiée, en tenant compte de l'objectif des modifications, de la préservation de l'intégrité continue du système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX, de la disponibilité des ressources nécessaires, et de l'attribution ou réattribution des responsabilités et autorités.		✓	

2. CODE DE CONDUITE ET DILIGENCE RAISONNABLE

OBJECTIF : Garantir le respect des obligations en matière de droits de l'homme et d'environnement tout au long de la chaîne d'activités de l'établissement, tout en promouvant un code de conduite durable et responsable au sein de l'organisation. En cas de manquement à ces obligations, prendre les mesures appropriées pour prévenir, éliminer ou réduire au maximum les incidences négatives découlant des activités de l'établissement.

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
2.1. CODE DE CONDUITE				
2.1.1	L'établissement s'engage à respecter le Code de Conduite du standard de durabilité MOROCCO FOODEX.	✓		
2.1.2	L'établissement transmet le Code de Conduite du standard de durabilité MOROCCO FOODEX à tous ses fournisseurs et clients directs et les encourage à en faire de même avec leurs propres fournisseurs et clients. Cela vise à communiquer les exigences et engagements de l'établissement tout au long de la chaîne d'approvisionnement.		✓	
2.1.3	L'établissement vérifie le respect du Code de Conduite du standard de durabilité MOROCCO FOODEX par la mise en place d'un système d'audits et d'évaluations pour vérifier la conformité.			✓
2.2. DILIGENCE RAISONNABLE				
2.2.1	L'établissement met en œuvre le principe de diligence raisonnable dans ses chaînes d'approvisionnement pour identifier, évaluer, atténuer et prévenir les impacts négatifs, réels ou potentiels de ses activités.			✓
2.2.2	En cas de manquement détecté dans l'exercice de sa diligence raisonnable, l'établissement prend les mesures appropriées pour prévenir, éliminer ou réduire au maximum les incidences négatives découlant de ses activités.			✓
2.2.3	L'établissement évalue la mise en œuvre et l'efficacité du principe de diligence raisonnable périodiquement ou après un changement majeur.			✓
2.2.4	L'établissement communique aux parties prenantes les informations pertinentes en matière de diligence raisonnable.			✓

3. SUPPORT

OBJECTIF : Assurer une allocation efficace et efficiente des ressources humaines et matérielles afin de soutenir la mise en œuvre, le maintien et l'amélioration continue du système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX, garantissant ainsi la conformité tridimensionnelle et la satisfaction des parties prenantes.

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
3.1. GESTION DES RESSOURCES				
3.1.1	L'établissement identifie et met à disposition les infrastructures et ressources nécessaires pour la mise en œuvre, le maintien, l'actualisation et l'amélioration continue du système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX en tenant compte des points suivants : • Les capacités et les éventuelles contraintes des infrastructures et ressources internes existantes ;` • Les besoins éventuels en ressources et infrastructures afin de maintenir la conformité tridimensionnelle.	✓		
3.2. RESSOURCES HUMAINES				
3.2.1	L'établissement fournit et garantit le maintien des ressources humaines requises pour obtenir la conformité au standard de durabilité MOROCCO FOODEX.	✓		
3.2.2	L'établissement garantit la compétence des ressources humaines sur la base d'une formation initiale ou professionnelle, ou d'une expérience appropriée.	✓		
3.2.3	L'établissement élabore et met en œuvre un programme approprié de formation pour le développement des compétences de ses ressources humaines incluant la compréhension des enjeux de qualité et durabilité.		✓	
3.2.4	Les programmes de formation sont documentés, revus régulièrement et leur efficacité évaluée.		✓	

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
3.3. SENSIBILISATION				
3.3.1	L'établissement garantit que tout le personnel sous son contrôle est sensibilisé : • à la politique du standard de durabilité MOROCCO FOODEX ; • aux objectifs du standard de durabilité MOROCCO FOODEX liés à leurs tâches spécifiques ; • à l'importance de leur contribution individuelle à l'efficacité du standard de durabilité MOROCCO FOODEX, incluant l'amélioration des performances en conformité tridimensionnelle ; • aux conséquences d'un non-respect des exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX.		✓	
3.4. COMMUNICATION				
3.4.1	L'établissement met en place et maintient une communication interne et externe, englobant tous les aspects de la conformité tridimensionnelle, afin de répondre aux exigences des parties prenantes.	✓		
3.4.2	L'établissement établit un plan de communication interne et externe pour les exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX, précisant les besoins, sujets, fréquences, destinataires et modalités. La responsabilité de la communication doit être définie.		✓	
3.5. INFORMATIONS DOCUMENTÉES				
3.5.1	Le système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX intègre toutes les informations documentées jugées nécessaires par l'établissement pour garantir son efficacité.	✓		
3.5.2	Une procédure documentée est établie pour créer, identifier, approuver, revoir et mettre à jour, maîtriser les modifications, diffuser, conserver et éliminer les informations documentées.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
3.6. VEILLE LÉGALE, RÉGLEMENTAIRE ET NORMATIVE				
3.6.1	L'établissement met en place un système de veille réglementaire régulière dans les domaines de la qualité, de l'environnement et du social afin de rester informé des évolutions législatives, réglementaires et normatives pertinentes.	✓		
3.6.2	L'établissement identifie les exigences légales, réglementaires et normatives applicables à ses produits et activités en matière de qualité et de conformité, d'environnement et de responsabilité sociale.	✓		
3.6.3	L'établissement analyse l'impact des nouvelles exigences légales, réglementaires et normatives ou de leurs modifications sur ses produits et activités, et prend les mesures nécessaires pour s'y conformer dans les délais impartis.	✓		
3.6.4	L'établissement élabore, documente et met en œuvre un plan de conformité légales, réglementaires et normatives de ses produits et activités.	✓		
3.6.5	L'établissement communique de manière transparente avec les parties prenantes sur les changements réglementaires ayant une incidence sur la conformité tridimensionnelle et sur les actions entreprises par l'établissement pour s'y conformer.		✓	
3.6.6	L'établissement met en place un système de suivi et de vérification pour assurer la conformité continue aux exigences réglementaires dans les domaines de la qualité, de l'environnement et du social, et identifier les éventuels écarts à corriger.	✓		
3.6.7	La veille légale, réglementaire et normative est maintenue sous forme d'information documentée.	✓		
3.7. MAÎTRISE DES ACTIVITÉS DE SURVEILLANCE ET DE MESURE				
3.7.1	Les méthodes de surveillance et de mesure, ainsi que les équipements utilisés, sont adaptés aux exigences de conformité tridimensionnelle. Les équipements de surveillance et de mesure sont : • étalonnés ou vérifiés à des intervalles spécifiés avant utilisation ; • ajustés au besoin ; • identifiables pour valider l'étalonnage ; • protégés contre les ajustements pouvant affecter les résultats de mesure; • préservés contre les dommages et la détérioration.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
3.7.2	Les résultats d'étalonnage et de vérification sont documentés. L'étalonnage des équipements doit se baser sur des étalons internationaux ou nationaux. En l'absence d'étalon, la référence utilisée doit être consignée.	✓		
3.7.3	En cas de non-conformité des équipements ou de l'environnement du processus de surveillance et de mesure, l'établissement évalue la validité des résultats de mesure antérieurs et prend des mesures appropriées, en documentant ces évaluations et actions.	✓		
3.7.4	Les logiciels de surveillance et de mesure sont validés avant utilisation, avec des informations documentées sur les activités de validation. Les mises à jour des logiciels, y compris les configurations/modifications commerciales, nécessitent une autorisation, une documentation et une validation préalables.	✓		



4. ÉCOUTE, PERFORMANCE ET AMÉLIORATION CONTINUE

OBJECTIF : L'établissement doit promouvoir une culture d'apprentissage et d'innovation, favorisant l'amélioration continue à tous les niveaux. La direction pilote cette dynamique via divers canaux tels que la communication, la revue de direction et les mises à jour du système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX. L'établissement doit également améliorer en continu la pertinence, l'adéquation et l'efficacité du système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX pour optimiser ses performances en matière de durabilité.

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
4.1. MAÎTRISE DES NON-CONFORMITÉS				
4.1.1	L'établissement réagit à toute non-conformité, y compris les réclamations, en prenant les mesures nécessaires pour la contrôler, la corriger et prendre en charge les conséquences le cas échéant.	✓		
4.1.2	L'établissement évalue la nécessité d'actions visant à éliminer les causes racines de la non-conformité afin de prévenir sa réapparition.	✓		
4.1.3	L'établissement met en œuvre toutes les actions correctives et préventives requises et examine l'efficacité des actions mises en place.	✓		
4.1.4	L'établissement met à jour les évaluations des risques et des opportunités effectuées lors de la planification, si nécessaire ;		✓	
4.1.5	L'établissement modifie le système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX en fonction des conclusions tirées des évaluations et des révisions.		✓	
4.2. MESURE DE LA PERFORMANCE				
4.2.1	L'établissement définit les éléments à surveiller et à mesurer, les méthodes de surveillance, de mesure, d'analyse et d'évaluation, ainsi que les fréquences. L'établissement conserve des informations documentées comme preuve.		✓	

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
4.3. AUDIT INTERNE				
4.3.1	L'établissement planifie, établit, met en œuvre et maintient un ou des programmes d'audit interne.		✓	
4.3.2	L'établissement définit les critères et le périmètre, sélectionne des auditeurs compétents, et rapporte les résultats de l'audit interne à la direction.		✓	
4.3.3	L'établissement évalue l'efficacité et la conformité du système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX par rapport aux : • Exigences légales, réglementaires et normatives ; • Exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX ; • Exigences internes de l'établissement		✓	
4.3.4	Les programmes d'audit s'ajustent à l'importance des activités, aux modifications du système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX, et aux résultats des évaluations précédentes.		✓	
4.3.5	Des informations documentées attestent de la mise en œuvre du programme et des résultats d'audit.		✓	
4.4. ANALYSE ET ÉVALUATION				
4.4.1	L'établissement examine et évalue les données et les informations pertinentes provenant de la surveillance et de la mesure, y compris les réclamations clients, les résultats des vérifications et des audits prend des mesures correctives si nécessaire.		✓	
4.4.2	Les résultats de l'analyse ainsi que les activités qui en découlent sont conservés sous forme d'informations documentées.		✓	
4.5. REVUE DE DIRECTION				
4.5.1	La direction examine la mise en place des exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX dans l'établissement, à intervalles planifiés, pour assurer sa pertinence, son adéquation et son efficacité.		✓	

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
4.5.2	La revue de direction prend en compte les éléments d'entrée suivants : • L'avancement des actions issues des revues précédentes ; • Les changements internes et externes pertinents pour le système standard de durabilité MOROCCO FOODEX, y compris ceux au sein de l'établissement et de son contexte ; • Les informations sur la performance et l'efficacité du système standard de durabilité MOROCCO FOODEX, englobant les résultats des activités de mise à jour, de surveillance, de vérification, la satisfaction des clients et le retours d'informations des parties prenantes, les non-conformités, les audits, les inspections, les performances des prestataires externes, la revue des risques et opportunités, et la réalisation des objectifs.		✓	
4.5.3	Les éléments de sortie de la revue de direction incluent les décisions et actions relatives aux : • Opportunités d'amélioration ; • Besoins de changements à apporter au système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX ; • Besoins en ressources humaines, financières et techniques.		✓	
4.5.4	L'établissement conserve des informations documentées comme preuves des éléments de sortie des revues de direction.		✓	
4.6. MÉCANISME DE RECLAMATIONS ET SIGNALEMENTS				
4.6.1	Un mécanisme accessible, compréhensible transparent anonyme et confidentiel est mis en place au sein de l'établissement pour que tout employé et toute partie prenante puisse remonter des réclamations et signaler des manquements ou risques identifiés au regard des exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX.		✓	
4.6.2	L'établissement communique auprès de ses parties prenantes sur l'existence et le fonctionnement du mécanisme de réclamations et signalements.		✓	
4.6.3	L'établissement encourage le personnel à utiliser ce mécanisme, en cas de besoin.		✓	
4.6.4	L'établissement établit, maintient et met à jour une procédure pour recevoir, évaluer, traiter et répondre aux réclamations et signalements		✓	
4.6.5	L'établissement conserve des informations documentées comme preuves de traitement des réclamations et signalements.		✓	

5

DIMENSION QUALITÉ ET CONFORMITÉ DES PRODUITS

Produire des produits alimentaires sûrs et conformes

Objectif déclaré :

L'établissement adopte des approches et pratiques pour produire des produits alimentaires qui ne présentent pas de risque sanitaire pour les consommateurs et qui répondent aux exigences légales et normatives en termes de conformité commerciale.

Contribuant à :



5. MAITRISE DE LA QUALITE ET DE LA CONFORMITE

OBJECTIF : L'établissement met en place un programme de maitrise de la qualité et de la conformité de ses produits

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
5.1	La politique tridimensionnelle de l'établissement inclut les engagements de maitrise de la qualité et la conformité de ses produits en matière de : - Programmes prérequis ; - Programme de conformité commerciale (PCC) ; - Programme HACCP ; - La gestion des situations d'urgence.	✓		
5.2	L'établissement élabore, documente, met en œuvre et maintient un programme de la maitrise de la qualité et de la conformité (PMQC), pour satisfaire : - Les réglementations nationales et internationales applicables en matière de sécurité et de conformité des produits alimentaires ; - Les exigences de ses clients ; - Les exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX.		✓	
5.3	L'établissement nomme l'équipe chargée de la qualité et la conformité des produits et son responsable.		✓	
5.4	Le PMQC : - Définit les procédures opérationnelles et de surveillance ; - Définit les procédures de traitement à déclencher en cas de perte de la maîtrise de la qualité et de la conformité ; - Tient à jour les enregistrements nécessaires pour apporter la preuve de la maitrise de la qualité et de la conformité des produits ; - Est mis à jour, chaque fois que nécessaire ; - Est vérifié chaque fois que nécessaire et au moins une fois par année, pour assurer son adéquation et sa mise en œuvre efficace.		✓	
5.5	L'établissement s'engage dans des démarches de certification reconnues, des initiatives volontaires collectives et/ou des labels qui sont vérifiés par un (des) organisme(s) tierce(s) et tenue(s) à jour sur les aspects relatifs au respect de gestion de la sécurité, de la qualité et de la conformité des produits alimentaires.			✓

6. PROGRAMMES PREREQUIS (PRP)

OBJECTIF : Les PRP permettront de prévenir et/ou de réduire les contaminations dans les produits, la transformation des produits et l'environnement de travail.

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
6.1. PLANIFICATION DES PRP				
6.1.1	L'établissement établit, met en œuvre, maintient et met à jour des programmes prérequis (PRP), définissant les moyens, méthodes et responsabilités à engager pour garantir des conditions adéquates de production, de transformation et de conditionnement des produits alimentaires.	✓		
6.1.2	Les PRP sont : • Adaptés à l'établissement et à son contexte en ce qui concerne la sécurité des produits alimentaires ; • Adaptés à la taille et au type d'opération, ainsi qu'à la nature des produits fabriqués et/ou manipulés ; • Mis en œuvre à tous les niveaux du système de production, soit sous la forme de programmes d'application générale, soit sous la forme de programmes applicables à un produit ou un processus donné ; • Approuvés par l'équipe chargée de la sécurité des produits alimentaires.	✓		
6.1.3	Lors du choix et/ou de l'élaboration des PRP, l'établissement veille à ce que les exigences légales et réglementaires applicables ainsi que celles établies en accord avec le(s) client(s) soient identifiées et respectées.	✓		
6.1.4	Les informations documentées relatives aux PRP spécifient le choix, l'élaboration, la surveillance applicable et la vérification des PRP.	✓		
6.1.5	Les informations documentées nécessaires pour apporter la preuve de la mise en œuvre et de la maîtrise des PRP sont tenues à jour.	✓		
6.2. BÂTIMENTS ET INSTALLATIONS ASSOCIÉES				
6.2.1	La conception, la construction et l'entretien des locaux et de leurs environs sont de nature à garantir la sécurité et la conformité des produits alimentaires.	✓		
6.2.2	L'établissement est implanté dans une zone sans pollution ni risque d'inondation ou infestation, et toutes les sources potentielles de contamination externes sont prises en compte.	✓		
6.2.3	L'accès au site par le personnel de l'établissement et les personnes étrangères est contrôlé.	✓		
6.2.4	Les bâtiments sont spacieux pour les opérations, aptes au nettoyage et à l'assainissement, sécurisés contre les ravageurs et les contaminants, avec une capacité adaptée à la production.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
6.2.5	Le bâtiment permet une circulation des matériaux, produits et personnes sans risque de contamination croisée.	✓		
6.2.6	Les bâtiments permettent une séparation physique entre les zones des matériaux, ingrédients et emballages.	✓		
6.2.7	Il est essentiel d'assurer une séparation physique et fonctionnelle entre les activités qui pourraient s'avérer incompatibles et compromettre la sécurité alimentaire.	✓		
6.2.8	Les matériaux des planchers, murs et plafonds sont durables, lisses, faciles à nettoyer, et conviennent aux activités qui s'y déroulent.	✓		
6.2.9	Les planchers ont une pente suffisante pour permettre l'écoulement des liquides jusqu'aux regards d'évacuation.	✓		
6.2.10	Les plafonds et les dispositifs suspendus sont conçus de façon à minimiser l'accumulation de poussière et condensation, à prévenir les risques de contamination et à être accessibles aux opérations de nettoyage.	✓		
6.2.11	Les fenêtres, ouvertures d'aération ou ventilateurs donnant sur l'extérieur sont équipés de moustiquaires ou de grillages contre les insectes et ne sont pas situées là où elles peuvent aspirer de l'air vicié.	✓		
6.2.12	Les portes donnant sur l'extérieur sont étanches et fermées ou sont munies de protections lorsqu'elles sont laissées ouvertes.	✓		
6.2.13	L'éclairage est approprié et suffisant aux différentes activités et opérations de l'établissement.	✓		
6.2.14	Les systèmes de drainage des effluents sont conçus, construits, maintenus et dimensionnés de manière à éviter le risque de contamination et à permettre l'évacuation de tout le volume d'effluents, sans risque de débordement.	✓		
6.2.15	Les systèmes d'écoulement ne surplombent pas les lignes de fabrication.	✓		
6.2.16	Aucun écoulement n'a lieu d'une zone contaminée vers une zone propre.	✓		
6.3. ALIMENTATION EN EAU, GLACE, VAPEUR, AIR ET AUTRES GAZ				
6.3.1	Toute eau utilisée (glace et vapeur comprises) pour les besoins de la production, du nettoyage et de l'hygiène du personnel, est une eau potable et de quantité suffisante. Elle est adaptée à l'usage prévu et ne pose aucun risque de contamination, conformément à la législation en vigueur.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
6.3.2	Lorsque l'eau est chlorée, des vérifications garantissent que le niveau de chlore résiduel au point de consommation reste dans les limites indiquées dans la législation en vigueur.	✓		
6.3.3	Un programme de surveillance de la qualité microbiologique et chimique de l'eau de l'établissement est mis en place pour permettre d'évaluer la qualité microbiologique, chimique et physique de l'eau aux divers points d'utilisation, y compris l'eau qui sert à produire la vapeur ou la glace, et pour établir sa conformité à la législation en vigueur.	✓		
6.3.4	L'air et les autres gaz, destinés à entrer directement en contact avec les produits ou en tant qu'ingrédient, font l'objet de contrôle pour s'assurer qu'ils ne présentent aucun risque de contamination. Un système de filtration est utilisé pour l'air comprimé avant son utilisation.	✓		
6.4. GESTION ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS ET DES EAUX USÉES				
6.4.1	L'établissement prévoit des installations où les déchets peuvent être entreposés jusqu'à ce qu'ils soient enlevés.	✓		
6.4.2	Ces installations sont conçues de façon à prévenir toute contamination des produits alimentaires et de l'eau.	✓		
6.4.3	Les contenants utilisés pour les déchets sont clairement identifiés, simplement utilisable, facilement nettoyables, étanches et maintenus convenablement propres et vidés à une fréquence adéquate	✓		
6.4.4	Le retrait des déchets des locaux de production est opéré de manière à éviter toute contamination possible des produits.	✓		
6.5. TRANSPORT, RÉCEPTION, STOCKAGE ET EXPÉDITION DES PRODUITS				
6.5.1	L'établissement s'assure que les véhicules utilisés pour le transport des matières premières et l'expédition des produits sont adéquats à l'usage prévu.	✓		
6.5.2	La réception des matières premières (alimentaires, non alimentaires, emballages) est réalisée dans une zone distincte de la zone de production des produits alimentaires	✓		
6.5.3	Les véhicules de transport sont chargés, placés et déchargés de manière à prévenir tout dommage et toute contamination des produits alimentaires et des matériaux d'emballage.	✓		
6.5.4	Toutes les matières premières, les ingrédients, les matériaux d'emballage et autres matières sont transportés à des températures et à des conditions appropriées pour les protéger de tout risque de détérioration et d'altération de leur qualité.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
6.5.5	Les transporteurs et les fournisseurs des matières premières, des ingrédients, des produits chimiques et des matériaux d'emballage sont sélectionnés, approuvés, surveillés et évalués selon leurs capacité à répondre aux attentes, exigences et spécifications en matière de qualité, de conformité et de sécurité des produits alimentaires.	✓		
6.5.6	Tous les matériaux entrants font l'objet d'inspection et de contrôle à la réception afin de vérifier leurs conformités aux exigences spécifiées.	✓		
6.5.7	Aucune matière entrante n'est acceptée dans l'établissement si l'on sait qu'elle contient un danger ne pouvant être ramené à un niveau acceptable par des opérations ultérieures lors de la production.	✓		
6.5.8	Toutes les matières entrantes sont manipulées et entreposées dans des conditions adéquates de manière à prévenir tout dommage, toute détérioration et toute contamination possible.	✓		
6.5.9	Les paramètres des conditions adéquates d'entreposage (température, humidité etc.) font l'objet d'une surveillance appropriée.	✓		
6.5.10	La réception et l'entreposage des produits chimiques non alimentaires se font dans un lieu sec et bien ventilé, réservé à cet effet et dûment identifié ne présentant aucun risque de contamination croisée.	✓		
6.5.11	Les produits finis sont entreposés et manipulés dans des conditions propres pour prévenir toute détérioration.	✓		
6.5.12	Les stocks des matières entrantes et produits finis entreposés sont soumis à une rotation efficace afin de prévenir toute altération susceptible de nuire à la sécurité et à la conformité.	✓		
6.5.13	Les produits non conformes, retournés, ou potentiellement dangereux sont clairement identifiés et sont entreposés dans une zone distincte jusqu'à ce qu'ils soient évalués et que leur traitement soit autorisé par des personnes désignées.	✓		
6.6. EQUIPEMENTS ET MAINTENANCE				
6.6.1	Les équipements sont construits en matériaux résistants à la corrosion, inaltérables par les produits alimentaires et qui n'altèrent pas les produits alimentaires.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
6.6.2	Les surfaces en contact avec les produits alimentaires sont non absorbantes, non toxiques et peuvent supporter un nettoyage répété.	✓		
6.6.3	Les équipements en contact avec des produits alimentaires sont conçus et construits pour faciliter le nettoyage, la désinfection et la maintenance. Ils ne présentent aucun risque de contamination microbiologique, physique ou chimique sur les produits alimentaires.	✓		
6.6.4	Les équipements mobiles (transpalettes, chariots élévateurs, échelles etc.) utilisés dans les zones où sont manipulés les produits alimentaires, ne présentent aucun risque de contamination pour ces produits.	✓		
6.6.5	L'établissement met en place un programme documenté de maintenance préventive permettant le bon fonctionnement des équipements.	✓		
6.6.6	Le programme précise la liste des équipements, la nature et la fréquence de la maintenance préventive, les activités de surveillance pour les équipements qui présentent des risques d'endommagement et de contamination des produits alimentaires, les mesures de maîtrise pour éviter la contamination pendant les opérations de maintenance, le nom de la personne responsable et les enregistrements à tenir et à conserver.	✓		
6.6.7	Lorsqu'il y a besoin de procéder à une réparation corrective (à la suite d'une panne par exemple), celle-ci est effectuée de manière à ce que les produits alimentaires ou les équipements adjacents ne courent aucun risque de contamination. Cette maintenance fait l'objet d'enregistrement.	✓		
6.6.8	Un équipement, maintenu ou réparé, n'est remis en service ou utilisé, qu'après être nettoyé, désinfecté et inspecté.	✓		
6.7. CONTAMINATION CROISÉE				
6.7.1	L'établissement prend des mesures pour empêcher, maîtriser et détecter la contamination microbiologique, physique, chimique et allergénique.	✓		
6.7.2	Les zones où existe un risque de contamination microbiologique sont identifiées et des mesures de maîtrise telles que, la séparation entre les produits incompatibles, la séparation physique des zones, les restrictions et les règles d'accès adéquates, sont entreprises.	✓		
6.7.3	L'établissement identifie tous les produits (matières premières et ingrédients) contenant des allergènes.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
6.7.4	L'établissement évalue le risque de contamination croisée par les allergènes et prend les mesures nécessaires, pour éviter la contamination croisée, telles que la séparation physique ou temporelle, l'utilisation d'équipements spécifiques, les restrictions sur l'introduction des aliments par le personnel et les visiteurs etc.	✓		
6.7.5	Les matériaux cassants (verre, céramique, plastique et autres) sont recensés, protégés, si possible, inspectés périodiquement et maîtrisés en cas de bris.	✓		
6.7.6	Les instruments métalliques (couteux, lames,...) sont identifiés, maîtrisés en cas d'usage, de dommage ou de perte.	✓		
6.7.7	Le bois n'est pas autorisé à être utilisé dans les locaux de production, sauf si le processus de fabrication l'exige et auquel cas, il fait l'objet d'inspection périodique.	✓		
6.7.8	L'utilisation, le stockage et la manipulation des produits chimiques non alimentaires sont maîtrisés pour prévenir la contamination croisée.	✓		
6.7.9	Les produits chimiques non alimentaires sont approuvés, disposent de fiches techniques et de spécifications, sont bien identifiés, sont stockés dans un local spécifique avec un accès limité aux personnes autorisées.	✓		
6.8. NETTOYAGE ET DÉSINFECTION				
6.8.1	Les locaux et équipement de l'établissement sont maintenus dans un bon état de propreté et d'hygiène.	✓		
6.8.2	Des programmes de nettoyage et de désinfection sont établis et validés par l'organisme comprenant au minimum : - Les zones, les équipements et les outils à nettoyer ; - Les personnes responsables du nettoyage ; - La méthode et la fréquence de nettoyage ; - Les produits utilisés, leurs concentrations et le matériel utilisé - Les dispositions de surveillance et de vérification ; - les enregistrements des opérations du nettoyage, de surveillance et de vérification.	✓		
6.8.3	Les paramètres des systèmes de Nettoyage en Place (NEP) sont définis, validés et surveillés à savoir au minimum, la concentration, la durée de contact et la température utilisée).	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
6.8.4	Un programme de surveillance est établi pour les agents pathogènes ou les organismes d'altération. Ce programme inclut au minimum, les méthodes d'échantillonnage, les points d'échantillonnage, la fréquence des tests, les organismes ciblés, les méthodes de test, l'enregistrement et l'évaluation des résultats.	✓		
6.9. MAÎTRISE DES NUISIBLES				
6.9.1	Les bâtiments et zones adjacentes sont correctement entretenus et les refuges potentiels pour les nuisibles sont éliminés.	✓		
6.9.2	L'établissement met en place un programme efficace de gestion préventive des nuisibles afin de minimiser les risques de présence de nuisibles.	✓		
6.9.3	Ce programme inclut : - L'identification des nuisibles ciblés, - Les emplacements des dispositifs de lutte sur un plan du site, - L'identification des dispositifs de lutte sur site, - Les spécifications des produits de lutte utilisés ainsi que les instructions d'utilisation, - Les fréquences de surveillance, - L'identification des responsabilités, - L'identification du fournisseur de service de lutte contre les nuisibles le cas échéant, et les responsabilités dans le contrat, - Les exigences de formation, - les mesures à prendre en cas d'activité de nuisibles observée.	✓		
6.10. HYGIÈNE DU PERSONNEL				
6.10.1	Tout le personnel de l'établissement, qu'il soit permanent, temporaire ou intérimaire, suit un programme de formation adapté, avant de commencer son travail, faisant l'objet de supervision pendant la période du travail.	✓		
6.10.2	L'établissement met en place un programme de formation approprié pour le personnel dans le domaine de l'hygiène et des bonnes pratiques de fabrication des produits alimentaires.	✓		
6.10.3	Toutes les personnes responsables des mesures de contrôle et de surveillances des points critiques bénéficient de formations adaptées et d'évaluations continues de leurs compétences.	✓		
6.10.4	L'établissement évalue l'efficacité des actions de formation entreprises.	✓		
6.10.5	Les programmes de formation sont revus régulièrement et actualisés si nécessaire.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
6.10.6	L'établissement met en évidence les preuves de la mise en œuvre, par le personnel, des pratiques d'hygiène et de leur efficacité.	✓		
6.10.7	Toutes les personnes qui exécutent des tâches dans des zones de manipulation des produits alimentaires maintiennent un haut niveau d'hygiène personnelle.	✓		
6.10.8	Tous les effets personnels et tous les vêtements de ville sont conservés dans des zones autres que les zones de manipulation des produits alimentaires et sont rangés de façon à ce qu'ils ne puissent contaminer ni les aliments ni les vêtements de travail.	✓		
6.10.9	Toutes les personnes qui pénètrent dans des zones de manipulation des produits alimentaires enlèvent leurs effets personnels (bijoux, montres, épingles, faux angles, faux cils, lentilles cosmétiques etc.) ou objet susceptible de tomber dans les produits alimentaires ou de les contaminer d'une autre façon.	✓		
6.10.10	Les dispositifs médicaux permanents sont déclarés et suivis.	✓		
6.10.11	Le maquillage excessif, les masques capillaires, le henné, le vernis à ongles, l'usage excessif de parfum et d'après rasage sont interdits dans les zones de manipulation des produits alimentaires.	✓		
6.10.12	Fumer, manger et mâcher la gomme sont interdits pour toutes les personnes qui pénètrent dans des zones de manipulation des produits alimentaires sauf dans les zones réservées à cet effet.	✓		
6.10.13	Les mains sont lavées et désinfectées à l'entrée des zones de manipulation des produits alimentaires et chaque fois que nécessaire pour minimiser les risques de contamination.	✓		
6.10.14	L'établissement surveille le respect des exigences relatives à l'hygiène personnelle et au comportement.	✓		
6.10.15	Toutes les personnes qui exécutent des tâches ou pénètrent dans les zones de manipulation des produits alimentaires sont tenues de porter des vêtements de travail adaptés, couvrant l'ensemble de la chevelure, y compris la barbe et la moustache, propres, en bon état et ne comportant ni boutons ni poches extérieures au-dessus de la taille.	✓		
6.10.16	Les vêtements de travail sont soumis à un lavage, en interne ou en externe, à des fréquences adéquates.	✓		
6.10.17	S'ils sont portés, les gants seront adéquats à l'usage alimentaire, propres, en bon état et changés à fréquence appropriée.	✓		
6.10.18	L'établissement surveille le respect des exigences relatives au vêtement de travail.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
6.10.19	Toute personne en contact avec les produits alimentaires fait l'objet d'un suivi médical régulier au niveau de l'établissement.	✓		
6.10.20	Toutes les personnes qui pénètrent dans des zones de manipulation des produits alimentaires, souffrant de maladie transmissible par les produits alimentaires ou porteuses d'une telle maladie, de plaies ouvertes et/ou infectées, d'affections cutanées, de lésions ou de diarrhée sont tenues de signaler à la direction et s'il y a lieu, ne pas manipuler les produits alimentaires et/ou ne pas être admises dans les zones de manipulation des produits alimentaires.	✓		
6.10.21	Toute coupure ou blessure est protégée par des pansements étanches, facilement identifiables et faisant l'objet de surveillance.	✓		
6.10.22	L'établissement surveille le respect des exigences relatives à l'état de santé.	✓		
6.10.23	L'établissement met à la disposition de son personnel des installations d'hygiène en nombre suffisant, spacieuses, aérées, sans communication directe avec les zones de manipulation des produits alimentaires et maintenues en bon état.	✓		
6.10.24	Des vestiaires sont mis à la disposition de toute personne entrant dans les zones de manipulation des produits alimentaires pour le changement des tenues et sont dotées d'installations pour le rangement de leurs effets personnels sans risque de contamination avec les tenues de travail.	✓		
6.10.25	Des dispositifs pour le lavage des mains sont installés à des emplacements adéquats et sont dotés de : • Robinets à commande autres que manuelles • Débit d'eau suffisant à température adéquate • Distributeurs de savon et ou désinfectants • Dispositifs hygiéniques de séchage des mains • Panneaux rappelant l'obligation de se laver les mains.	✓		
6.10.26	Des toilettes de conception hygiénique, toutes équipées d'installations de lavage des mains, tel que exigé ci-dessus, sont disponibles.	✓		
6.11. TRAÇABILITÉ, RETRAIT ET RAPPEL DES PRODUITS				
6.11.1	L'établissement établit et applique un système de traçabilité afin d'identifier de manière catégorique les lots de produits alimentaires et leur relation avec les lots de matières premières mises en œuvre ainsi que l'étiquetage et les enregistrements requis.	✓		

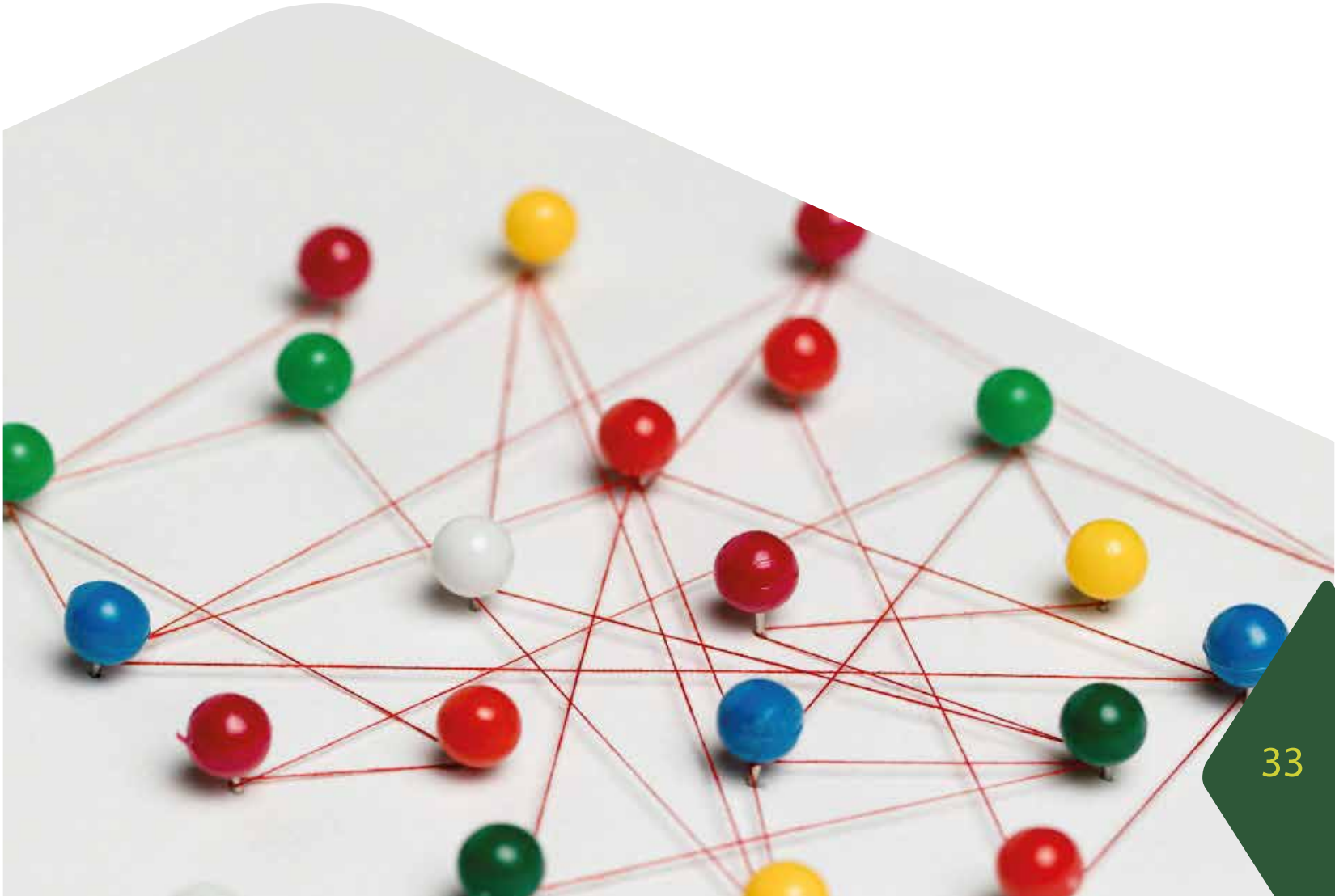
EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
6.11.2	Le système de traçabilité utilisé respecte les exigences réglementaires des pays de destinations.	✓		
6.11.3	L'établissement soumet son système de traçabilité, au moins une fois par an, à un test pour s'assurer que la traçabilité peut être déterminée auprès du fournisseur des matières premières jusqu'au produit fini et inversement. Les résultats du test sont conservés pour évaluation et amélioration, le cas échéant.	✓		
6.11.4	L'établissement met en place une procédure documentée pour le retrait et le rappel des produits, comprenant au minimum : ·L'identification des membres de l'équipe de retrait, avec une définition précise de leurs responsabilités. ·Une liste toujours actualisée des contacts clés et de leurs coordonnées telles que par exemple, l'équipe de rappel, les services d'urgence, les fournisseurs, les clients, l'organisme de certification, les autorités compétentes, les laboratoires etc. ·La séquence des actions à entreprendre, ·Les ressources affectées à l'exécution efficace du retrait, ·Le mode et les supports de communication aux parties prenantes, autorités compétentes, consommateurs, distributeurs et détaillants, ·La gestion de la traçabilité des produits, de la récupération ou de l'élimination des produits affectés et le regroupement des stocks, ·La mesure et enregistrement de l'efficacité du programme de retrait, ·L'analyse des causes racines et la mise en place des actions préventives afin d'éviter toute récurrence.	✓		
6.11.5	L'établissement teste son système de retrait au moins une fois par an, de manière à garantir son bon fonctionnement. Les résultats du test sont conservés pour évaluation et amélioration, le cas échéant.	✓		
6.12. PROTECTION CONTRE LE SABOTAGE ET LES ACTES MALVEILLANTS				
6.12.1	L'établissement évalue, pour ses produits, le danger représenté par des actes malveillants et des actes de sabotage potentiels et met en place des mesures de protection adaptées.		✓	
6.12.2	Les zones potentiellement sensibles à l'intérieur de l'établissement sont identifiées, cartographiées et soumises à un contrôle d'accès.		✓	

7. PROGRAMMES DE CONFORMITE COMMERCIALE (PCC)

OBJECTIF : Les PCC permettront de garantir la conformité commerciale des produits alimentaires quant aux exigences réglementaires en vigueur.

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
7.1	L'établissement élabore, documente et met en œuvre les programmes de surveillance requis pour garantir la conformité commerciale des produits alimentaires aux exigences réglementaires en vigueur.	✓		
7.2	Les programmes de surveillance spécifient, pour chacun des produits alimentaires élaborés, les mesures à mettre en œuvre pour assurer que : • L'usage des ingrédients et additifs alimentaires, • Les emballages et matériaux entrant en contact avec les produits alimentaires (matières premières, produits intermédiaires et produits finis) • Les indications et mentions figurant sur les produits finis, par marquage direct des conditionnements et/ou au moyen d'étiquettes, d'étuis ou tout autre support approprié, • Les qualités commerciales (caractéristiques minimales, exigences de catégorie, maturité, calibre, poids ou volume, homogénéité, présentation, conditionnement, etc.), organoleptiques, physico-chimiques et microbiologiques des produits alimentaires proposés à la consommation, conformément aux exigences réglementaires et normatives à caractère obligatoire en vigueur.	✓		
7.3	L'établissement établit et tient à jour un recueil des exigences réglementaires et normatives à caractère obligatoire couvrant le (les) produit(s) fabriqué(s),		✓	
7.4	L'établissement identifie pour chaque produit les dispositions réglementaires et spécifications normatives à caractère obligatoire et les traduit, le cas échéant, en critères d'acceptation objectivement mesurables,		✓	
7.5	L'établissement identifie tout au long de la chaîne de production les Points de Maîtrise de la Conformité (PMC) du produit par rapport à chacune des exigences réglementaires identifiées.		✓	
7.6	L'établissement définit les programmes de surveillance des PMC.		✓	

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
7.7	L'établissement met en place les actions correctives et préventives nécessaires en cas de perte de la maîtrise des PMC.		✓	
7.8	Des informations documentées sont tenues à jour pour apporter la preuve que les produits sont conformes.		✓	
7.9	L'établissement vérifie le PCC, chaque fois que nécessaire et au moins une fois par année, pour assurer leur mise en œuvre efficace.		✓	
7.10	L'établissement met à jour, chaque fois que nécessaire, le PCC et l'approuve à nouveau.		✓	



8. PROGRAMME HACCP

OBJECTIF : Le programme HACCP permet à l'établissement de disposer d'un plan de sécurité des produits alimentaires pleinement opérationnel et efficace.

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
8.1. PLANIFICATION DU PROGRAMME HACCP				
8.1.1	L'établissement établit une démarche HACCP pour garantir la sécurité de ses produits.		✓	
8.1.2	L'établissement définit la portée de son programme HACCP. Cette portée décrit le segment de la chaîne alimentaire concernée ainsi que les classes des dangers à couvrir à savoir : •Les dangers microbiologiques, physiques et chimiques •Les allergènes •Le sabotage •Les actes malveillants		✓	
8.1.3	Toutes les informations pertinentes pour la réalisation de l'analyse des dangers sont collectées, conservées, mises à jour et documentées.		✓	
8.2. DESCRIPTION DU PRODUIT				
8.2.1	L'établissement effectue une description du(des) produits qui inclut une documentation détaillée des matières premières, ingrédients, additifs, auxiliaires technologiques et matériaux en contact avec le produit dans la mesure des besoins de la réalisation de l'analyse des dangers.		✓	
8.2.2	Toutes les matières premières, les ingrédients -y compris les additifs et les auxiliaires technologiques- et les matériaux en contact avec le produit doivent faire l'objet d'une description contenant des informations relatives aux points suivants : -Les caractéristiques chimiques, biologiques et physiques, -La composition, -L'origine, -La méthode de production, -Le conditionnement et de livraison, -Les conditions de stockage et la durée de vie, la préparation et/ou la manipulation avant utilisation et la transformation.		✓	

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
8.2.3	Pour chaque produit fini, le nom, la composition, les caractéristiques pertinentes pour la sécurité alimentaire, la durée de vie, les conditions de conservation, le conditionnement, l'étiquetage de sécurité et les instructions d'utilisation, ainsi que les méthodes de distribution sont précisés.		✓	
8.2.4	L'établissement identifie les utilisateurs et les consommateurs potentiels de chaque produit, en prêtant une attention particulière aux groupes vulnérables.		✓	
8.2.5	L'usage prévu, ainsi que les conditions de manipulation, stockage et préparation des produits finis sont définis et les usages erronés possibles sont pris en considération pour assurer la sécurité des consommateurs.		✓	
8.3. DIAGRAMMES DES FLUX				
8.3.1	Les diagrammes de flux sont établis, maintenus, actualisés et documentés pour tous les produits et/ou les catégories de produits.		✓	
8.3.2	Les diagrammes de flux illustrent : -La séquence et l'interaction des étapes du fonctionnement ; -Les processus externalisés ; -Le point d'introduction des matières premières, ingrédients, auxiliaires technologiques, matériaux de conditionnement/emballage, utilités et produits intermédiaires dans le flux de production ; -Les points de reprise et de recyclage ; -Les points de sortie ou d'élimination des produits finis, intermédiaires, dérivés et des déchets.		✓	
8.3.3	L'équipe chargée de la qualité et la conformité produits confirme sur site l'exactitude des diagrammes de flux, les actualise le cas échéant et les conserve sous forme d'information documentée.		✓	
8.4. ANALYSE DES DANGERS				
8.4.1	L'établissement identifie et documente tous les dangers biologiques, chimiques et physiques qui sont raisonnablement prévisibles.		✓	
8.4.2	L'identification des dangers tient compte des exigences précédentes et suivantes, des équipements, des services et de l'environnement, ainsi que des liens dans la chaîne alimentaire.		✓	
8.4.3	Pour chaque danger identifié, l'établissement détermine un niveau acceptable pour le produit fini, justifie et documente cette détermination.		✓	

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
8.4.4	Les dangers sont évalués selon leur sévérité et la probabilité d'apparition, de persistance ou de reproduction à chaque étape du processus.		✓	
8.4.5	L'évaluation des dangers détermine si la maîtrise d'un danger est nécessaire pour produire un produit sûr.		✓	
8.4.6	La méthodologie et les résultats de l'évaluation sont documentés et conservés.		✓	
8.5 MAÎTRISE DES DANGERS				
8.5.1	L'établissement définit pour chaque danger des mesures de maîtrise adéquates pour prévenir, éliminer ou minimiser les risques à un niveau acceptable.		✓	
8.5.2	La détermination des Critical Control Points ou Points critiques pour la maîtrise (CCP) suit une méthode systématique et documentée.		✓	
8.5.3	Pour chaque risque maîtrisé par les CCP, des paramètres de surveillance sont définis.		✓	
8.5.4	Pour chaque CCP, des limites critiques mesurables sont fixées pour assurer que les dangers ne dépassent pas le niveau acceptable dans le produit fini.		✓	
8.5.5	Le système de surveillance à chaque CCP doit être constitué d'informations documentées comprenant : -Les mesures ou observations fournissant des résultats dans un intervalle de temps approprié ; -Les méthodes ou dispositifs de surveillance utilisés ; -Les méthodes d'étalonnage applicables pour la vérification de la fiabilité des mesures ou observations ; -La fréquence de surveillance ; -Les résultats de la surveillance ; -La responsabilité et l'autorité associées à la surveillance ; -La responsabilité et l'autorité associées à l'évaluation des résultats de la surveillance.		✓	
8.5.6	À chaque CCP, la méthode et la fréquence de surveillance doivent permettre de détecter à temps tout non-respect des limites critiques, afin de pouvoir procéder rapidement à l'isolement et à l'évaluation du produit.		✓	
8.5.7	L'établissement spécifie les corrections et les actions correctives à entreprendre lorsque les limites critiques n'ont pas été respectées et s'assure que : -Les produits potentiellement dangereux ne sont pas utilisés ; -La cause de non-conformité est identifiée ; -Le ou les paramètres maîtrisés au niveau du CCP sont de nouveau conformes aux limites critiques ; -La récurrence est évitée.		✓	

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
8.6. VÉRIFICATION DU PROGRAMME HACCP				
8.6.1	Des méthodes et des tests sont établis pour vérifier à des fréquences suffisantes que le Programme HACCP est efficace.		✓	
8.6.2	Les activités de vérification comprennent les éléments suivants : -L'examen du Programme HACCP et sa documentation, -L'examen des écarts constatés et le sort réservé au produit présentant des non-conformités, -Les audits internes, -L'examen des réclamations des clients ou des autorités compétentes		✓	

9. GESTION DES SITUATIONS D'URGENCE

OBJECTIF : Gérer efficacement les incidents et les situations d'urgence pouvant avoir un impact sur la qualité et la conformité des produits alimentaires.

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
9.1	L'établissement met en place des dispositions pour signaler et gérer efficacement les incidents et les situations potentiellement urgentes ayant un impact sur la qualité et la conformité des produits alimentaires.		✓	
9.2	Les incidents potentiels susceptibles de se présenter et qui auront un risque sur la qualité et la conformité des produits alimentaires sont identifiés.		✓	
9.3	L'établissement établit les mesures de maîtrise pour chaque incident pour faciliter la prise de décision, afin de maîtriser l'incident rapidement.		✓	
9.4	L'établissement définit et met en œuvre le traitement à faire subir au produit alimentaire après maîtrise de l'incident à savoir, l'évaluation de l'impact sur le produit, le diagnostic des causes racines et la mise en place des actions correctives et préventives.		✓	
9.5	Une simulation périodique des mesures de maîtrise est effectuée		✓	
9.6	L'établissement effectue la revue et l'actualisation, si nécessaire, des dispositions après la survenue d'un incident, d'une situation d'urgence ou la réalisation de simulations.		✓	
9.7	Les documents nécessaires sont établis et maintenus pour gérer ces situations et incidents.		✓	

DIMENSION SOCIALE

Assurer le travail décent, le bien-être social des travailleurs, de leurs familles ainsi que le développement de la communauté locale.

Objectif déclaré :

Les établissements contribuent au développement durable par des pratiques responsables pour assurer le bien-être des travailleurs, la santé et sécurité au travail, l'égalité homme-femme, la diversité sociale, le développement des compétences et la formation et le développement de la communauté locale. Les établissements s'engagent à aligner leurs actions avec la Déclaration de l'OIT relative aux principes et droits fondamentaux au travail, les normes internationales du travail, et la législation nationale en vigueur.

Contribuant à :



10 .MAITRISE DE LA CONFORMITE SOCIALE

OBJECTIF:

L'établissement s'engage à respecter les conditions de travail décent et les droits des communautés locales.

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
10.1	La politique tridimensionnelle de l'établissement inclut les engagements de conformité sociale par rapport aux aspects suivants : -Les relations contractuelles ; -L'âge minimal, travail des enfants et jeunes travailleurs ; -Le travail forcé ou obligatoire ; -La non-discrimination et l'égalité des chances ; -Les mesures disciplinaires ; -La santé et la sécurité au travail ; -La durée de travail ; -Les salaires et bénéfices ; -La liberté d'association et le dialogue social ; -La protection sociale.	✓		
10.2	L'établissement établit, documente, met en œuvre et maintient un programme de conformité sociale (PCS) pour garantir la conformité de ses produits et ses activités et le respect des droits énoncés par : •La Déclaration de l'OIT relative aux principes et droits fondamentaux au travail ; •Les conventions fondamentales de l'OIT ; •La législation nationale en vigueur ; •Les conventions collectives le cas échéant ; •Les exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX.		✓	
10.3	L'établissement établit des procédures opérationnelles, un plan de formation adéquat, les informations documentées requises, leurs vérifications et les mesures correctives appropriées pour la mise en œuvre du programme de conformité sociale (PCS) par rapport aux aspects suivants : -Les relations contractuelles ; -L'âge minimal, travail des enfants et jeunes travailleurs ; -Le travail forcé ou obligatoire ; -La non-discrimination et égalité des chances ; -Les mesures disciplinaires ; -La santé et la sécurité au travail ; -La durée de travail ; -Les salaires et bénéfices ; -La liberté d'association et le dialogue social ; -La protection sociale.		✓	

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
10.4	L'établissement s'engage dans des démarches de certification reconnues, des initiatives volontaires collectives et/ou des labels qui sont vérifiés par un (des) organisme(s) tierce(s) et tenu(s) à jour sur le respect des droits humains, du droit du travail ou l'engagement envers les communautés locales.			✓
10.5	L'établissement s'inscrit dans une démarche progressive de traçabilité pour identifier et suivre les conditions de travail décent chez ses parties prenantes dans sa chaîne de valeur dont ses fournisseurs et sous-traitants.			✓
10.6	L'établissement s'engage avec les parties prenantes appropriées tout au long de la chaîne de valeur pour identifier et mettre en place les moyens nécessaires pour améliorer les conditions de travail des travailleurs et l'engagement envers les communautés locales.			✓

11. CONDITIONS DE TRAVAIL DÉCENT

OBJECTIF : L'établissement garantit le respect des droits des travailleurs et leur assure des conditions de travail décent.

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
11.1. RELATIONS CONTRACTUELLES				
11.1.1	L'établissement informe les travailleurs de leurs droits et obligations contractuelles.	✓		
11.1.2	L'établissement établit et communique aux travailleurs son règlement intérieur.	✓		
11.1.3	Les travailleurs sont informés avant leur recrutement par écrit et de manière compréhensible des conditions d'emploi y compris des conditions de rupture de contrat.	✓		
11.1.4	Lorsque l'établissement fait appel à des prestataires et intermédiaires de recrutement, ces derniers s'engagent à : ·Se conformer aux exigences légales nationales applicables ; ·Se conformer aux exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX sur les droits humains et le droit du travail ; et ne pas avoir recours à des pratiques de recrutement frauduleuses ou corrompues.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
11.1.5	Le travail est effectué par des individus ayant une relation de travail formelle et vérifiable, conformément aux exigences légales nationales applicables.	✓		
11.1.6	L'établissement met en œuvre des actions sociales en faveur des travailleurs et leurs familles pour améliorer leurs bien-être et favorise leur épanouissement.			✓
11.1.7	L'établissement favorise l'amélioration du cadre de travail lorsque les activités et structure de l'entreprise le permettent.			✓
11.1.8	L'établissement s'engage à ne pas recourir à des contrats à court terme consécutifs en particulier pour les catégories de travailleurs vulnérables.			✓
11.2. AGE MINIMAL, TRAVAIL DES ENFANTS ET JEUNES TRAVAILLEURS				
11.2.1	L'établissement se conforme à l'âge minimum de travail qui ne doit pas être inférieur à 15 ans ou à l'âge minimum tel que défini par les exigences légales applicables ou à l'âge de fin de la scolarité obligatoire, selon la valeur la plus élevée.	✓		
11.2.2	L'établissement établit, vérifie, documente et met à jour des procédures opérationnelles incluant un registre relatif à l'âge des travailleurs avant l'embauche et respecte l'âge minimum d'admission à tout type d'emploi ou de travail tel qu'il est fixé par la législation nationale.		✓	
11.2.3	L'établissement protège les jeunes travailleurs de moins de 18 ans, sur ou en dehors du lieu de travail, de toute exposition à des situations dangereuses ou néfastes pour leur santé et sécurité physique et mentale et leur développement.	✓		
11.2.4	L'établissement offre des conditions de travail appropriées aux jeunes travailleurs (ex. pas d'heures supplémentaires ni de travail de nuit).	✓		
11.2.5	L'établissement forme et sensibilise ses travailleurs sur les droits des enfants et des jeunes travailleurs et aux risques du travail précoce et dangereux.		✓	
11.2.6	L'établissement collabore avec les autorités, les syndicats et les ONG pour promouvoir des pratiques responsables en matière d'emploi de jeunes travailleurs.			✓
11.3. TRAVAIL FORCÉ OU OBLIGATOIRE				
11.3.1	L'établissement ne recourt pas au travail forcé sous quelque forme que ce soit. Cela inclut l'interdiction de l'esclavage, de la servitude pour dette et de toute forme de travail forcé imposé par des tiers.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
11.3.2	Les travailleurs doivent être libres de quitter leur emploi, avec un préavis raisonnable, sans subir de représailles ou de sanctions. Aucune forme de contrainte ne doit être exercée pour retenir les travailleurs contre leur gré.	✓		
11.3.3	L'établissement ne retient pas les documents d'identité originaux des travailleurs.	✓		
11.3.4	Les travailleurs ne paient aucun frais de recrutement.	✓		
11.3.5	L'établissement n'applique pas des retenus de salaire ni de bénéfice lors de l'embauche ou dans le but de forcer ses employés à continuer à travailler pour l'établissement.	✓		
11.3.6	L'établissement ne restreint pas la liberté de mouvement des travailleurs. L'établissement n'exige pas aux travailleurs qu'ils restent sur le lieu de travail à la fin de leurs heures de travail et ne les enferme pas dans des locaux réservés aux travailleurs.	✓		
11.3.7	Les heures supplémentaires sont convenues en accord avec les travailleurs.	✓		
11.3.8	Si des avances et des prêts sont mis à la disposition des travailleurs, une procédure documentée sur les conditions associées est établie et communiquée aux travailleurs de manière compréhensible.	✓		
11.3.9	Les travailleurs sont formés et sensibilisés sur les risques liés au travail forcé et sur les mesures à prendre pour le prévenir.		✓	
11.3.10	L'établissement veille à collaborer avec les syndicats, les ONG et d'autres parties prenantes pour lutter contre le travail forcé.			✓
11.4. NON-DISCRIMINATION ET ÉGALITÉ DES CHANCES				
11.4.1	L'établissement garantit que tous les travailleurs, y compris les travailleurs temporaires et à temps partiel et les contractants, sans distinction, bénéficient d'un traitement équitable et ne fassent l'objet d'aucune discrimination fondée sur des caractéristiques personnelles qui n'interfèrent pas avec la capacité d'un travailleur à effectuer un travail spécifique.	✓		
11.4.2	Les critères de sélection et les conditions de recrutement sont transparents et basés sur des compétences professionnelles objectives.	✓		
11.4.3	L'établissement ne pratique aucune discrimination en matière de rémunération, d'avantages, et de promotions.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
11.4.4	Tous les travailleurs, quels que soient leur origine ou leur statut dans l'entreprise, ont accès à des opportunités de formation et de développement professionnel.	✓		
11.4.5	L'établissement met en place une procédure pour identifier et éliminer toute pratique discriminatoire.		✓	
11.4.6	L'établissement veille à mettre en place des programmes de formation et de sensibilisation pour les travailleurs sur la non-discrimination et l'égalité des chances pour contribuer à créer un environnement inclusif.		✓	
11.4.7	L'établissement encourage la diversité en favorisant l'embauche de personnes issues de différents milieux, cultures et groupes sociaux.			✓
11.4.8	L'établissement publie des rapports annuels sur la diversité et l'inclusion, montrant leurs progrès en matière de non-discrimination.			✓
11.5. MESURES DISCIPLINAIRES				
11.5.1	L'établissement met en place et communique aux travailleurs les procédures sur les mesures disciplinaires.		✓	
11.5.2	L'établissement ne fait pas recours, ni soutient, ni tolère l'utilisation ou la menace de punitions corporelles, la coercition mentale ou physique.	✓		
11.5.3	L'établissement ne pratique pas ni tolère le harcèlement, y compris le harcèlement sexuel, l'intimidation, ou les abus de quelque nature que ce soit.	✓		
11.5.4	L'établissement n'a pas recours à des retenus sur les salaires des travailleurs comme mesure disciplinaire.	✓		
11.5.5	Les mesures disciplinaires et les sanctions sont proportionnelles à la faute commise.	✓		
11.5.6	Toutes les mesures disciplinaires sont documentées et ces documentations sont conservées.	✓		
11.5.7	Dans le cadre de toute mesure disciplinaire, l'établissement accorde une période raisonnable au travailleur pour qu'il puisse se mettre en conformité par rapport au règlement intérieur.		✓	

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
11.6. SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL				
11.6.1	L'établissement garantit un environnement de travail et de vie propre et salubre exempt de toute nuisance sensorielle (ex. odeur, bruit, lumière).	✓		
11.6.2	L'établissement établit et met en œuvre des procédures documentées en vue de détecter, prévenir, minimiser ou autrement répondre aux risques pour la santé et la sécurité du personnel en prenant en compte les spécificités de chaque poste et de chaque catégorie de travailleurs (ex. femmes enceintes ou allaitantes).		✓	
11.6.3	L'établissement fournit gratuitement et veille à l'utilisation correcte des équipements de protection individuels (EPI) lorsque cela est nécessaire.	✓		
11.6.4	L'établissement s'assure que des douches oculaires et des douches sont disponibles et opérationnelles dans toutes les zones où les produits chimiques sont stockés et utilisés.		✓	
11.6.5	L'établissement fournit à tous les travailleurs de l'eau potable gratuite, des installations sanitaires et des espaces de pause, le cas échéant, propres et protégés.	✓		
11.6.6	L'établissement organise des examens médicaux à l'embauche et pendant la durée du contrat pour tous les travailleurs.	✓		
11.6.7	Les équipements de lutte contre l'incendie et les alarmes incendie sont adéquats et en nombre suffisant.	✓		
11.6.8	Les équipements de lutte contre l'incendie et les alarmes incendie sont correctement signalés, testés et inspectés.	✓		
11.6.9	Les issues de secours et les voies d'évacuation sont adéquates et en nombre suffisant.	✓		
11.6.10	Les issues de secours et les voies d'évacuation, sont correctement signalées et testées.	✓		
11.6.11	Les issues de secours et les voies d'évacuation sont ouvertes, accessibles et dégagées de tout obstacle afin de permettre une évacuation en toute sécurité en cas d'urgence.	✓		
11.6.12	L'établissement instaure un comité hygiène et sécurité.		✓	
11.6.13	L'établissement détermine les causes des incidents lorsqu'ils se produisent, remédie aux impacts et met en œuvre les mesures correctives appropriées pour éviter que des incidents similaires ne se reproduisent.		✓	

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
11.6.14	L'établissement forme tout nouveau travailleur, l'ensemble des travailleurs régulièrement et de manière spécifique les travailleurs ayant des fonctions étroitement liées à des risques de santé et sécurité et leur fournit des informations sur les mesures de prévention à adopter.		✓	
11.6.15	L'établissement met en place un affichage clair et visible concernant les consignes de sécurité, le port des EPI et les contacts en cas d'urgence.	✓		
11.6.16	L'établissement évalue, surveille et documente la solidité, la stabilité et la sécurité des bâtiments, des équipements et des installations électriques y compris les logements des travailleurs.		✓	
11.6.17	Les installations d'hébergement, s'ils existent, sont situées séparément des installations de production ou de stockage.	✓		
11.6.18	Les espaces de travail sont conçus de manière ergonomique pour minimiser les risques de blessures et de troubles musculo-squelettiques.			✓
11.6.19	L'établissement doit maintenir des enregistrements écrits de tous les incidents et situations d'urgence de santé et sécurité qui surviennent sur les lieux de travail.		✓	
11.6.20	En cas d'accident du travail, de maladie professionnelle ou de situation d'urgence, l'établissement informe les autorités compétentes et les parties prenantes concernées		✓	
11.6.21	L'établissement élabore et met en place une procédure d'identification, d'évaluation et de maîtrise des situations d'urgence relatives à la santé et sécurité des travailleurs.		✓	
11.6.22	L'établissement réalise et documente des simulations d'évacuation et de réaction face aux situations d'urgence.		✓	
11.7. DURÉE DE TRAVAIL				
11.7.1	L'établissement respecte la durée de travail maximale autorisée par la loi ou les accords collectifs incluant les heures régulières et supplémentaires.	✓		
11.7.2	Des registres pour comptabiliser les heures de travail en distinguant les heures régulières des heures supplémentaires sont établis, mis en œuvre et maintenus à jours.		✓	
11.7.3	Les travailleurs bénéficient de temps de repos et de jours de repos hebdomadaires en accord avec les lois applicables.	✓		
11.7.4	Les travailleurs bénéficient de congés payés annuels et des jours fériés prévus par la loi ou une convention collective.	✓		
11.7.5	Les travailleurs bénéficient des congés de maternité/paternité et des congés de maladie conformément à la loi ou à une convention collective.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
11.8. SALAIRES ET BENEFICES				
11.8.1	L'établissement respecte les salaires minimums définis par les lois et les accords collectifs concernant la rémunération des travailleurs et rémunère les heures supplémentaires au taux majoré en vigueur.	✓		
11.8.2	L'établissement garantit le versement de tout avantage, bénéfice et prime contractuels.	✓		
11.8.3	Les salaires sont versés régulièrement, de manière ponctuelle et intégrale. Tous les paiements sont effectués directement à l'employé ou sur un compte bancaire à son nom.	✓		
11.8.4	Des registres de paiement pour vérifier la conformité des paiements en fonction du nombre d'heures et des jours travaillés sont établit, mis œuvre et maintenus à jour et fournissent des informations claires sur les grilles salariales et les avantages sociaux.		✓	
11.8.5	L'établissement fournit un soutien à la parentalité, par exemple en mettant en place des systèmes de garde, des crèches, en soutenant la scolarité des enfants ou en fournissant des conseils et accompagnement en matière de parentalité.			✓
11.8.6	L'établissement met en place un système de rémunération décente permettant de couvrir les besoins essentiels et d'assurer le bien-être des travailleurs.			✓
11.9. LIBERTÉ D'ASSOCIATION ET DIALOGUE SOCIAL				
11.9.1	L'établissement respecte le droit des travailleurs à s'associer et à constituer des syndicats et à élire leurs délégués.	✓		
11.9.2	L'établissement prend des mesures nécessaires pour protéger les travailleurs, leurs délégués et leurs représentants syndicaux contre les représailles liées à l'exercice de leur droit à la liberté d'association.	✓		
11.9.3	Les délégués des travailleurs et leurs représentants syndicaux ont accès au lieu de travail pour exercer leurs fonctions de représentation.	✓		
11.9.4	L'établissement a recours à la négociation collective avec les représentants des travailleurs pour résoudre les problèmes et améliorer les conditions de travail.		✓	

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
11.9.5	L'établissement met en place une boîte à suggestions et idées accessible à tous les travailleurs de manière confidentielle qui permet de recueillir des propositions et requêtes pour l'amélioration continue de la qualité de vie au travail.		✓	
11.9.6	L'établissement met en place des mécanismes de consultation des travailleurs sur les questions liées au travail.			✓
11.10. PROTECTION SOCIALE				
11.10.1	L'établissement verse les cotisations sociales obligatoires pour les retraites de base, les allocations familiales, l'assurance maladie et l'assurance chômage conformément à la législation en vigueur.	✓		
11.10.2	L'établissement souscrit à des assurances professionnelles pour couvrir les risques liés à son activité (responsabilité civile, assurance des locaux, etc.).	✓		
11.10.3	L'établissement propose un régime de retraite complémentaire volontaire aux travailleurs. Cela peut inclure des cotisations patronales pour aider à financer les pensions.			✓
11.10.4	L'établissement propose des assurances collectives volontaires à leurs employés, telles que l'assurance santé ou l'assurance décès.			✓

12. ENGAGEMENT ENVERS LES COMMUNAUTÉS LOCALES

OBJECTIF : Prévenir et résoudre les problèmes, favoriser les partenariats avec des organisations et des parties prenantes locales et adopter un comportement citoyen et responsable vis-à-vis de la communauté.

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
12.1. IMPLICATION ENVERS LES COMMUNAUTÉS LOCALES				
12.1.1	L'établissement s'inscrit avec les communautés locales dans une démarche volontaire pour écouter leurs besoins, soutenir le développement économique local et contribuer au bien-être social.			✓
12.2. CONTRIBUTION AU DÉVELOPPEMENT LOCAL				
12.2.1	L'établissement contribue à améliorer l'accès de la communauté aux infrastructures locales par exemple à travers : •La construction ou la rénovation d'écoles, d'hôpitaux, de routes, •L'accès à l'eau potable ainsi qu'à des installations sanitaires appropriées, •La création de centres communautaires ou d'espaces publics polyvalents pour des activités sociales, éducatives et culturelles, etc.			✓

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
12.2.2	L'établissement protège les droits fonciers des peuples autochtones et des communautés locales.			✓
12.2.3	L'établissement contribue au financement de programmes éducatifs locaux, tels que : •Les bourses d'études, •Les subventions aux écoles, •Les dons de matériel scolaire, •Les programmes de soutien scolaire, etc.			✓
12.2.4	L'établissement cherche à éliminer les conséquences néfastes sur la santé des communautés locales causées par tout processus de fabrication, produit ou service lié à ses activités.			✓
12.2.5	L'établissement promeut la santé des communautés locales en contribuant à : •L'accès aux médicaments et à la vaccination, •L'encouragement de modes de vie sains, y compris l'exercice physique et une bonne alimentation, •La détection précoce des maladies, •La nutrition saine des enfants, etc.			✓
12.2.6	L'établissement favorise l'emploi local et contribue à la formation de la population locale : •Parrainage de programmes de formation professionnelle pour développer les compétences locales, •Création d'opportunités d'emploi au profit des communautés locales, etc.			✓



DIMENSION ENVIRONNEMENT

Réduire les impacts négatifs sur l'environnement et la nature pour une production plus durable

OBJECTIF DÉCLARÉ :

Identifier, contrôler et réduire les impacts significatifs sur l'environnement.

Contribuant à :



13. MAITRISE DE LA CONFORMITÉ ENVIRONNEMENTALE

OBJECTIF : L'établissement respecte la réglementation environnementale applicable à ses activités

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
13.1	La politique tridimensionnelle de l'établissement inclut les engagements de conformité des aspects environnementaux directs en matière de : -La consommation d'énergie ; -La consommation de l'eau ; -Les eaux usées et les effluents ; -Les Émissions dans l'air ; -Les déchets ; -Les substances dangereuses et potentiellement dangereuses ; -Des autres aspects environnementaux indirects.	✓		3
13.2	L'établissement établit, documente, met en œuvre et maintient un programme de conformité environnementale (PCE) pour garantir la conformité de ses produits et ses activités et le respect des obligations de conformité environnementales : ·Légales et réglementaires, ·Des parties prenantes ·Des exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX ·Des exigences internes de l'établissement		✓	
13.3	L'établissement établit des procédures opérationnelles, un plan de formation adéquat, les informations documentées requises, leurs vérifications et les mesures correctives appropriées pour la mise en œuvre du programme de conformité environnementale (PCE) en matière de : -La consommation d'énergie ; -La consommation de l'eau ; -Les eaux usées et les effluents ; -Les émissions dans l'air ; -Les déchets ; -Les substances dangereuses et potentiellement dangereuses ; -Des autres aspects environnementaux indirects.		✓	
13.4	L'établissement s'engage dans des démarches de certification vérifiées par un (des) organisme(s) tierce(s) et tenue(s) à jour sur les aspects environnementaux.			✓
13.5	L'établissement s'engage dans une démarche progressive de traçabilité pour identifier les aspects et les impacts environnementaux de ses produits et activités dans une perspective de cycle de vie.			✓
13.6	L'établissement s'engage avec les parties prenantes appropriées tout au long de la chaîne de valeur pour identifier et mettre en œuvre les moyens et les actions pour obtenir une amélioration significative de ses performances environnementales.			✓

14. GESTION DES ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX DIRECTS

OBJECTIF : L'établissement surveille et traite les aspects environnementaux directs applicables à ses activités/produits

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
14.1. CONSOMMATION D'ÉNERGIE				3
14.1.1	L'établissement identifie les équipements et les activités utilisant l'énergie et leurs impacts sur l'environnement.	✓		
14.1.2	L'établissement met en place des outils de mesure de sa consommation énergétique.	✓		
14.1.3	L'établissement mesure et surveille régulièrement la consommation d'énergie et de carburant des activités qu'il maîtrise	✓		
14.1.4	Des relevés de consommation d'énergie sont établis, mis en œuvre et tenus à jours.	✓		
14.1.5	L'établissement établit et met en œuvre des objectifs mesurables de réduction de la consommation d'énergie.		✓	
14.1.6	L'établissement identifie des situations de gaspillage et de fuites d'énergie au niveau des activités maîtrisées.		✓	
14.1.7	L'établissement assure la surveillance, l'entretien et la maintenance des équipements et des installations utilisant l'énergie pour identifier et éviter les gaspillages et les fuites.		✓	
14.1.8	L'établissement met en place des actions de maîtrise des situations de gaspillage d'énergie et de fuites des activités maîtrisées.		✓	
14.1.9	L'établissement réalise un audit énergétique pour identifier les principales sources de consommation d'énergie et évaluer l'efficacité énergétique actuelle.			✓
14.1.10	L'établissement met en place des mesures d'optimisation des processus pour réduire les pertes d'énergie et diminuer sa consommation énergétique.			✓
14.1.11	L'établissement investit dans des sources d'énergie renouvelables telles que l'énergie solaire, éolienne ou hydroélectrique pour réduire la dépendance aux combustibles fossiles.			✓
14.2. CONSOMMATION DE L'EAU				
14.2.1	L'établissement identifie les équipements et les activités utilisant l'eau et leurs impacts sur l'environnement.	✓		
14.2.2	L'établissement met en place des outils de mesure de sa consommation d'eau.	✓		
14.2.3	L'établissement mesure et surveille régulièrement sa consommation d'eau.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
14.2.4	Des relevés de consommation d'eau sont établis, mis en œuvre et tenus à jour.	✓		
14.2.5	L'établissement établit et met en œuvre des objectifs mesurables de réduction de la consommation d'eau.		✓	
14.2.6	L'établissement identifie les situations de gaspillage et de fuites d'eau au niveau des activités maîtrisées.		✓	
14.2.7	L'établissement assure la surveillance, l'entretien et la maintenance des équipements et des installations utilisant l'eau pour identifier et éviter les gaspillages et les fuites d'eau.		✓	
14.2.8	L'établissement réalise un audit de la consommation d'eau pour évaluer les principaux usages et les sources de gaspillage.			✓
14.2.9	L'établissement met en place des mesures d'optimisation des processus pour réduire sa consommation d'eau et développe des systèmes de recyclage et de réutilisation de l'eau.			✓
14.2.10	L'établissement sensibilise et forme son personnel aux bonnes pratiques de gestion de l'eau, y compris la réduction des fuites, la surveillance régulière des installations et l'adoption de pratiques visant la réduction de la consommation d'eau et favorisant la réutilisation d'eau.		✓	
14.3. EAUX USÉES ET EFFLUENTS				
14.3.1	L'établissement identifie les effluents et les eaux usées générés par ses activités, leurs contaminants et évalue leurs impacts sur l'environnement.	✓		
14.3.2	L'établissement établit un plan d'évacuation des eaux usées et des effluents pour les sites qu'il maîtrise.	✓		
14.3.3	Aucun flux d'eaux usées, ni d'effluents dangereux n'est rejeté directement dans l'environnement.	✓		
14.3.4	L'établissement surveille les niveaux des contaminants des eaux usées et des effluents générés par ses activités.		✓	
14.3.5	L'établissement respecte les réglementations en vigueur en matière des eaux usées et des effluents, y compris les limites des contaminants.		✓	
14.3.6	L'établissement met en place des systèmes de traitement des eaux usées et des effluents, si nécessaire, pour réduire la pollution avant leur rejet dans l'environnement.		✓	
14.3.7	L'établissement assure la surveillance, l'entretien et la maintenance des équipements et des installations dédiés à la gestion des eaux usées et des effluents.		✓	
14.3.8	L'établissement met en place des systèmes de surveillance régulière des eaux usées et des effluents pour vérifier la qualité de l'eau traitée et produit des rapports transparents sur leurs niveaux de conformité.			✓

14.3.9	L'établissement met en place une démarche intégrée d'optimisation de ses processus de production pour réduire la quantité des eaux usées et des effluents générés par ses activités.			✓
14.3.10	L'établissement développe des systèmes de réutilisation des eaux traitées dans les processus de production ou pour d'autres usages non potables.			✓
14.4. ÉMISSIONS DANS L'AIR				
14.4.1	L'établissement identifie les principales sources potentielles des émissions de Gaz à Effet de Serre (GES) et des gaz fugitifs générés par ses activités et évalue l'ampleur leur impact sur l'environnement.	✓		
14.4.2	L'établissement met en place des outils de mesure de ses émissions dans l'air.		✓	
14.4.3	L'établissement mesure et surveille régulièrement les émissions des GES et des gaz fugitifs, en particulier dans les opérations telles que la manipulation des réfrigérants ou des gaz industriels.		✓	
14.4.4	Des relevés des émissions dans l'air sont établis, mis en œuvre et tenus à jour.		✓	
14.4.5	L'établissement établit des objectifs mesurables de réduction des émissions de GES et des gaz fugitifs à court et à long terme.		✓	
14.4.6	La qualité des émissions de l'établissement dans l'air est conforme aux critères prévus par la réglementation.		✓	
14.4.7	L'établissement assure la surveillance, l'entretien et la maintenance des équipements et des installations qui produisent, canalisent les émissions de gaz et/ou contiennent des gaz fugitifs.			✓
14.4.8	L'établissement réalise un bilan des émissions des GES (Comptabilité carbone) pour identifier, évaluer, améliorer et communiquer sur les principales sources d'émissions de GES.			✓
14.4.9	L'établissement investit dans des technologies innovantes telles que la séquestration du carbone.			✓
14.4.10	L'établissement diminue ses émissions de gaz à effet de serre en instaurant des actions concrètes de décarbonation telles que l'optimisation énergétique, la transition vers des sources d'énergie renouvelables, l'amélioration de l'efficacité énergétique des équipements, et la sensibilisation à des pratiques durables auprès de ses employés et ses partenaires.			✓
14.4.11	L'établissement s'est engagé à atteindre la neutralité carbone en compensant les émissions résiduelles par des mesures telles que la plantation d'arbres, le soutien à des projets de capture de carbone ou l'achat de crédits carbone certifiés.			✓
14.4.12	L'établissement réalise des analyses du cycle de vie des produits pour évaluer l'empreinte carbone globale et identifier les leviers d'amélioration tout au long de la chaîne de valeur.			✓

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
14.5. DÉCHETS				
14.5.1	L'établissement identifie les types et les quantités de déchets générés par ses activités et évalue leur impact sur l'environnement.	✓		
14.5.2	L'établissement gère, ses déchets en distinguant les déchets dangereux des déchets non dangereux.	✓		
14.5.3	L'établissement s'assure que les déchets ne sont pas brûlés, ni enfouis ni mis en décharge de façon non contrôlée sur site.	✓		
14.5.4	L'établissement établit et met en œuvre des objectifs de réduction des déchets à la source.		✓	
14.5.5	L'établissement s'assure que le personnel est sensibilisé et formé à la gestion des déchets.		✓	
14.5.6	Des registres de l'élimination des déchets sur site et hors site sont établis, mis en œuvre et tenus à jour.		✓	
14.5.7	L'établissement met en place un système de tri sélectif des déchets au sein de l'entreprise et favorise le recyclage des matériaux recyclables tels que le plastique, le verre, le carton, etc.			✓
14.5.8	L'établissement met en place des mesures visant à réduire la génération de déchets dès la conception des produits, en favorisant par exemple l'utilisation d'emballages durables et réutilisables.			✓
14.5.9	L'établissement met en place des systèmes de compostage ou de valorisation des déchets organiques pour les transformer en engrais ou en énergie.			✓
14.5.10	L'établissement s'engage dans une approche d'économie circulaire en réutilisant les matériaux et en favorisant la remise à neuf des produits plutôt que leur remplacement.			✓
14.6. SUBSTANCES DANGEREUSES ET POTENTIELLEMENT DANGEREUSES				
14.6.1	L'établissement identifie toutes les substances dangereuses et potentiellement dangereuses utilisées, stockées ou générées par ses activités et évalue leur impact sur l'environnement.	✓		
14.6.2	Un inventaire des substances dangereuses et potentiellement dangereuses est établi, mis en œuvre et tenu à jour.	✓		
14.6.3	L'établissement s'assure de la conformité aux réglementations locales et nationales concernant le stockage, la manipulation et l'élimination des substances dangereuses, y compris les règles de sécurité et les procédures de gestion des déchets dangereux.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
14.6.4	La zone de stockage des produits chimiques ne doit être accessible qu'au personnel formellement autorisé.	✓		
14.6.5	L'établissement maîtrise les conditions de stockage des produits chimiques (fiches de données de sécurité (FDS), systèmes de rétention, système de drainage, etc.).		✓	
14.6.6	L'établissement maîtrise le transport et le processus de déchargement des produits chimiques pour s'assurer qu'il n'y ait pas de risque d'incident ni de contamination.		✓	
14.6.7	L'établissement assure la notification des incidents ayant un impact sur l'environnement aux autorités compétentes conformément à la législation applicable.		✓	
14.6.8	L'établissement établit et met en œuvre un plan de gestion des substances dangereuses comprenant des mesures de réduction des risques, de stockage sécurisé et de formation du personnel.		✓	
14.6.9	L'établissement identifie les opportunités de substitution des substances dangereuses par des alternatives moins toxiques ou non toxiques, lorsque cela est techniquement possible.			✓

15. GESTION DES SITUATIONS D'URGENCE ET DES ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX INDIRECTS

OBJECTIF : L'établissement maîtrise ses situations d'urgence et ses aspects environnementaux indirects citoyen et responsable vis-à-vis de la communauté.

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
15.1. GESTION DES SITUATIONS D'URGENCE				
15.1.1	L'établissement identifie les risques de situations d'urgence environnementales liés aux activités de l'entreprise, tels que les fuites de produits chimiques, les déversements accidentels, les incendies, etc. impliquant une pollution de l'air, de l'eau ou des sols en lien avec ses activités et évalue leur impact sur l'environnement.	✓		
15.1.2	Les équipements d'intervention d'urgence et de sécurité nécessaires sont disponibles et en bon état de fonctionnement conformément aux réglementations en vigueur.	✓		

EXIGENCES		Niveau		
		1	2	3
15.1.3	L'établissement établit et met en place un plan d'urgence environnementale détaillé, comprenant des procédures d'intervention, des équipements de protection, des formations du personnel et des moyens de communication d'urgence.		✓	
15.1.4	L'établissement désigne une équipe dans son personnel en charge des interventions d'urgence et s'assure que celle-ci soit formée à la prévention et à l'intervention des situations d'urgence.		✓	
15.1.5	Le plan d'intervention d'urgence est communiqué si besoin aux autorités locales et aux services d'urgence ainsi qu'aux communautés locales.		✓	
15.1.6	L'établissement assure une formation continue du personnel sur les procédures d'intervention en cas de situation d'urgence, y compris des exercices pratiques et des simulations pour tester la réactivité et l'efficacité des interventions.		✓	
15.1.7	L'établissement met en place un système de surveillance et de suivi des risques environnementaux pour détecter les signaux d'alerte précoce et prendre des mesures préventives lorsque nécessaire.			✓
15.1.8	L'établissement réalise des évaluations post-événement pour analyser les causes des incidents, identifier les lacunes dans le plan d'urgence et mettre en place des mesures correctives pour éviter la récurrence.		✓	
15.2. GESTION DES ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX INDIRECTS				
15.2.1	L'établissement identifie et évalue les aspects environnementaux indirects liés à ses activités, ayant un impact sur la biodiversité, les écosystèmes locaux, les ressources en eau, etc.		✓	
15.2.2	L'établissement sensibilise ses parties prenantes aux enjeux environnementaux indirects et à l'importance de leur gestion pour réduire l'empreinte écologique globale.			✓
15.2.3	L'établissement évalue les risques potentiels associés aux aspects environnementaux indirects et développe des plans d'action pour les atténuer ou les prévenir.			✓
15.2.4	L'établissement met en place des actions de réduction des impacts environnementaux indirects de cycle de vie de ses produits.			✓
15.2.5	L'établissement s'engage dans des partenariats avec des organisations locales, des ONG environnementales ou des acteurs de la société civile pour contribuer à la conservation de la biodiversité, à la préservation des écosystèmes et à la gestion durable des ressources naturelles			✓

GLOSSAIRE DES TERMES ET DÉFINITIONS :

Dimension Gouvernance et Éthique

Terme	Définition
Action corrective	Action prise pour éliminer les causes identifiées d'une non-conformité afin d'éviter qu'elle ne se reproduise.
Action préventive	Action prise pour éliminer la cause potentielle d'une non-conformité avant qu'elle ne se produise, afin de prévenir son occurrence.
Activités externalisées	Achats réalisés par l'établissement auprès de ses fournisseurs, activités, processus ou services confiés par l'établissement à une partie externe, tout en maintenant un niveau défini de maîtrise ou d'influence pour garantir leur conformité.
Amélioration continue	Processus visant à améliorer de manière constante l'efficacité, la performance et la pertinence du système de management tridimensionnel.
Audit	Processus méthodique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des preuves d'audit et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits. Il peut être interne ou externe.
Bonne gouvernance	Pratiques de gestion transparentes, éthiques et responsables adoptées par l'établissement pour assurer l'équité, la conformité réglementaire et la prise de décisions éclairées en faveur de ses parties prenantes.
Cartographie des risques	Processus systématique permettant d'identifier, d'évaluer et de documenter les risques et opportunités liés aux activités de l'établissement en prenant en compte les facteurs internes et externes, incluant les aspects législatifs, technologiques, économiques, sociaux et environnementaux.
Certification	Processus permettant d'attester, après une vérification indépendante et impartiale, qu'un établissement répond aux exigences d'une norme ou d'un standard donné.
Chaine d'approvisionnement	Ensemble des processus, activités et relations entre l'établissement, ses fournisseurs, ses clients directs et les autres acteurs impliqués dans la production, la transformation et la livraison de biens ou de services.
Champ d'application	Définition des limites et de l'étendue du système de management du standard de durabilité MOROCCO FOODEX, incluant les produits, services, processus et sites couverts, ainsi que les activités sous contrôle ou influence de l'établissement.
Code de conduite	Document formalisé faisant partie du standard de durabilité MOROCCO FOODEX, définissant l'ensemble de règles et de principes devant être respectés par l'établissement.
Communication des informations pertinentes	Partage transparent et régulier d'informations relatives à la mise en œuvre de la diligence raisonnable, destiné aux parties prenantes concernées, pour garantir la compréhension des efforts de l'établissement en matière de durabilité.
Compétence	Ensemble de connaissances, de savoir-faire, d'aptitudes et d'attitudes qu'une personne possède et qu'elle peut mobiliser pour accomplir une tâche ou résoudre un problème dans un contexte donné.
Conditions de travail	Ensemble des facteurs matériels et immatériels influençant la qualité de vie au travail, incluant la sécurité, la santé, les horaires, les rémunérations et le respect des droits fondamentaux des travailleurs.
Confidentialité	Principe garantissant que les informations personnelles ou sensibles communiquées via le mécanisme de réclamations et signalements ne seront accessibles qu'aux personnes autorisées et utilisées uniquement à des fins de traitement des réclamations.

<i>Terme</i>	<i>Définition</i>
Conformité	Satisfaction d'une exigence
Conformité tridimensionnelle	Capacité de l'établissement à respecter les exigences en matière de qualité et conformité des produits, de la responsabilité sociale et de la protection de l'environnement, chacune étant considérée comme un pilier essentiel et ayant une importance équivalente, en cohérence avec les principes du standard de durabilité MOROCCO FOODEX.
Correction	Action visant à éliminer une non-conformité détectée.
Critères d'audit	Référentiels, normes, exigences ou politiques utilisés comme base pour comparer les pratiques de l'établissement et évaluer la conformité au standard de durabilité MOROCCO FOODEX.
Culture tridimensionnelle	Ensemble des valeurs, des attitudes et des comportements adoptés au sein de l'établissement pour intégrer les dimensions qualité & conformité, sociale et environnementale dans les pratiques quotidiennes et les décisions stratégiques.
Diligence raisonnable	Processus proactif permettant à l'établissement d'identifier, d'évaluer, de prévenir, d'atténuer et de traiter les impacts négatifs potentiels ou réels liés à ses activités sur les plans social et environnemental.
Durabilité	Capacité à créer de la valeur à long terme en répondant aux besoins actuels tout en préservant ceux des générations futures, à travers une intégration équilibrée des dimensions économique, sociale et environnementale.
Ecart	Non-conformité ou divergence identifiée entre les pratiques, produits ou activités de l'établissement et les exigences.
Efficacité	Niveau de réalisation des activités planifiées et d'obtention des résultats escomptés
Enjeux externes	Facteurs ou conditions extérieurs à l'établissement, tels que les aspects économiques, environnementaux, sociaux, technologiques et juridiques, susceptibles d'impacter ses activités ou sa capacité à répondre aux exigences du standard de durabilité.
Enjeux internes	Facteurs ou conditions à l'intérieur de l'établissement, tels que sa structure organisationnelle, ses ressources, sa culture tridimensionnelle, ou ses pratiques opérationnelles, susceptibles d'influencer sa capacité à atteindre les objectifs définis par le standard de durabilité.
Ethique	Ensemble des principes moraux et des valeurs adoptés par l'établissement pour guider les comportements, les décisions et les relations avec ses parties prenantes.
Evaluation de la formation	Mesure de l'efficacité et de l'impact d'un programme de formation. Elle vise à déterminer si les objectifs de la formation ont été atteints et à identifier les domaines nécessitant des améliorations.
Evaluation du risque	Identification, analyse et examen du risque associé au danger afin de déterminer les moyens appropriés pour éliminer le danger ou pour maîtriser le risque lorsque le danger ne peut pas être éliminé.
Exigence	besoin ou attente formulé, généralement implicite ou obligatoire
Fournisseur	Toute personne ou entité qui fournit un produit ou un service à l'établissement
Fraude alimentaire	Toute action délibérée visant à altérer ou falsifier un produit alimentaire dans le but d'en tirer un bénéfice économique, au détriment de la qualité, de la sécurité ou de la conformité réglementaire.
Influence	Capacité de l'établissement à orienter, guider ou encadrer les pratiques d'une partie externe afin d'assurer la conformité aux exigences du standard de durabilité, sans exercer un contrôle direct sur les activités concernées.

Terme	Définition
Information documentée	Ensemble d'informations nécessaires pour prouver la conformité au standard et assurer l'efficacité du système de management, incluant les documents et enregistrements, qui doivent être conservés, maintenus à jour et accessibles.
Infrastructures	Ensemble des installations physiques, équipements et systèmes nécessaires à la mise en œuvre, au maintien et à l'amélioration continue du système du standard de durabilité MOROCCO FOODEX.
Initiative volontaire collective	Action ou projet entrepris de manière collaborative, sans obligation légale ou réglementaire, dans le but d'atteindre un objectif commun ou de répondre à un enjeu particulier. Ces initiatives sont souvent motivées par un désir d'amélioration continue, de responsabilité sociale, de développement durable ou de mise en œuvre de meilleures pratiques.
Mécanisme de réclamations et signalements	Dispositif mis en place par l'établissement pour permettre aux employés et aux parties prenantes de signaler de manière anonyme, confidentielle et transparente des réclamations ou des manquements liés au respect des exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX.
Mesure corrective	Action corrective
Non-conformité	Non-respect d'une ou des exigence(s).
Organisme tiers	Entité indépendante, extérieure à l'établissement, chargée de réaliser des évaluations, audits ou certifications de conformité par rapport aux normes de qualité, de sécurité, ou d'autres exigences réglementaires.
Parties prenantes	Individus, groupes ou organisations qui peuvent affecter ou être affectés par les activités, les décisions ou les performances de l'établissement. Cela inclut notamment les clients, les employés, les fournisseurs, les communautés locales, les autorités publiques et les organisations de la société civile.
Performance	Résultats mesurés par rapport aux objectifs définis et aux exigences.
Politique de conformité tridimensionnelle	Déclaration formelle de l'établissement exprimant ses engagements envers la qualité et conformité des produits, la responsabilité sociale et la protection de l'environnement, en alignement avec les exigences du standard de durabilité MOROCCO FOODEX.
Procédure de surveillance	Ensemble des actions planifiées pour observer, mesurer ou vérifier régulièrement des paramètres critiques dans un processus.
Programme	Ensemble d'activités planifiées pour une durée spécifique et dirigées dans un but spécifique. Un programme comprend toutes les activités nécessaires pour la planification, l'organisation et la réalisation de ces activités.
Plan	Document spécifiant quelles procédures et ressources associées doivent être appliquées par qui et quand, pour un projet, un produit, un processus
Rappel du produit	Action de retirer un produit déjà distribué ou vendu, en raison d'un risque identifié pour la santé et la sécurité.
Réclamation	Insatisfaction formelle déposée par une partie prenante (travailleur, client, fournisseur, communauté locale, etc.) concernant une non-conformité avérée ou un manquement aux exigences de qualité & conformité, sociales et environnementales.
Retrait du produit	Action de retirer un produit non encore mis à disposition du consommateur, généralement à titre préventif.
Revue de direction	Processus systématique mené par la direction à intervalles planifiés pour évaluer la pertinence, l'adéquation et l'efficacité de la mise en œuvre du standard de durabilité MOROCCO FOODEX dans l'établissement.

Terme	Définition
Risques et opportunités	Evénements ou situations potentiels identifiés par l'établissement pouvant affecter de manière positive ou négative la conformité tridimensionnelle et les performances globales du système de durabilité.
Signalement	Alerte ou plainte indiquant une suspicion ou un risque potentiel de non-conformité aux exigences du Standard de durabilité MOROCCO FOODEX. Il peut être anonyme ou non.
Simulation	Exercice visant à tester l'efficacité d'un plan, d'une procédure ou d'une réponse à un scénario hypothétique.
Situation d'urgence	En Qualité et conformité : Evénement soudain et inattendu ayant un impact négatif significatif sur la qualité et la conformité et la qualité du produit. En Social : Un événement soudain et imprévu ayant des conséquences graves sur le travail décent, le bien-être social des travailleurs, de leurs familles ainsi que le développement de la communauté locale. En Environnement : Evénement soudain et inattendu ayant un impact négatif significatif sur l'environnement, tel qu'une fuite de produits chimiques, un déversement accidentel ou un incendie, nécessitant une réponse rapide pour minimiser les dommages.
Spécification	Document définissant les exigences auxquelles un produit, un service ou un processus doit se conformer.
Surveillance	Observation ou mesure continue ou périodique d'un processus, d'une activité ou d'un paramètre pour s'assurer de sa conformité.
Système de Management du Standard de Durabilité MOROCCO FOODEX	Ensemble des politiques, objectifs, procédures et pratiques établies par l'établissement pour planifier, mettre en œuvre, surveiller, évaluer et améliorer les performances, de l'établissement, relatives aux dimensions gouvernance & éthique, qualité & conformité, sociale et environnementale, du standard de durabilité MOROCCO FOODEX. Ce système englobe le programme de la maîtrise de la qualité et de la conformité (PMQC), le programme de conformité sociale (PCS) et le programme de conformité environnementale (PCE).
Traçabilité	En Qualité et conformité : Capacité à suivre le cheminement d'un produit ou d'une matière première à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. En social : Capacité de suivre et d'identifier les conditions de travail et les pratiques des parties prenantes, notamment les fournisseurs, afin de garantir des pratiques de travail décent tout au long de la chaîne de valeur. En environnement : Processus d'identification et de suivi des impacts environnementaux des produits et activités de l'établissement dans une perspective de cycle de vie, visant à garantir la transparence et la responsabilité environnementale.
Validation	Confirmation, par des preuves objectives, que des exigences spécifiques relatives à un usage ou une application particulière sont en mesure d'être efficace.
Vérification	Évaluation systématique pour déterminer si des activités ou résultats sont conformes aux exigences spécifiées.

Dimension qualité & conformité :

Terme	Définition
Acte malveillant	Toute action délibérée visant à causer un préjudice à la sécurité des produits alimentaires pour nuire aux consommateurs.
Agent pathogène	Les agents pathogènes sont des contaminants, tel qu'une bactérie, un virus, une moisissure ou un parasite, qui peuvent causer des infections ou des intoxications alimentaires lorsqu'ils sont ingérés avec les aliments.
Allergène	toute substance alimentaire qui déclenche un ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation.
Analyse des causes racines	analyse méthodique qui consiste à identifier les causes profondes d'un problème et de les résoudre, plutôt que de n'en traiter que les symptômes apparents.
Analyse des dangers	L'analyse des dangers consiste à déterminer les dangers potentiels et à les évaluer pour déterminer ceux qui sont significatifs pour le produit alimentaire et l'établissement du secteur alimentaire concernés.
Assainissement	l'ensemble des activités de nettoyage, de désinfection et d'évacuation des effluents liquides et solides
Bonnes pratiques de fabrication	Ensemble de directives et de procédures destinées à assurer la production de produits de qualité et conformes aux exigences et visent à minimiser les risques de contamination, d'erreurs et de défauts dans les produits fabriqués.
Caractéristiques minimales	Caractéristiques de qualité à respecter, définies par les normes de commercialisation des produits, concernant, entre autres, certains aspects comme l'intégrité, l'absence de maladies, la propreté et la fraîcheur.
Chaîne de production	Ensemble de processus et d'opérations successives par lesquels des matières premières sont transformées en produits finis.
Conditionnement des produits alimentaires	Ensemble des opérations visant à trier et/ou traiter, emballer les produits alimentaires pour les protéger et les présenter de manière attrayante aux consommateurs.
Consommateur	Utilisateur final du produit alimentaire
Contact clé	Personne désignée, au sein d'un établissement, chargée de coordonner et de gérer le processus de retrait et de rappel.
Contamination	Introduction ou présence indésirable de danger dans un produit, un environnement, ou un emballage, qui affecte la sécurité et la qualité des aliments, rendant ceux-ci impropres à la consommation.
Contamination croisée	Transfert de tout contaminant d'un produit ou une surface (matériel, milieu et main d'œuvre) à un autre produit ou une autre surface.
Critère d'acceptation	Spécification prédéfinie, mesurable, que le produit doit respecter, pour être considéré comme conforme et acceptable pour l'utilisation.
Danger	Agent biologique, chimique, physique ou allergénique, ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.
Diagramme des flux	Description schématique et méthodique de la séquence des étapes et de leurs interactions dans le processus.
Dispositif médical	tout instrument, appareil, matière ou autre article, destiné à être utilisé chez l'homme à des fins de diagnostic, de prévention, de contrôle, de traitement ou d'atténuation d'une maladie, d'une blessure ou d'un handicap.

Terme	Définition
<i>Durée de vie</i>	Période pendant laquelle, un produit alimentaire, reste sûr à consommer et conserve ses caractéristiques de qualité acceptables.
<i>Eau potable</i>	Eau destinée à la boisson, à la préparation, le conditionnement ou la conservation des produits alimentaires, quel que soit le mode de sa production et de sa distribution, et conforme aux exigences réglementaires et normatives.
<i>Emballage</i>	Désigne un matériau ou un contenant utilisé pour envelopper, protéger, transporter, et présenter un produit.
<i>Etiquetage</i>	Mots, images ou symboles relatifs aux denrées alimentaires, figurant sur l'emballage ou l'étiquette qui accompagne le produit.
<i>Etiquette</i>	Un élément d'information imprimé ou affiché sur l'emballage d'un produit.
<i>Groupe vulnérable</i>	groupe de consommateurs et d'utilisateurs connus pour être particulièrement vulnérables à des dangers spécifiques liés à la sécurité des denrées alimentaires.
<i>HACCP (Hasard Analysis Critical Control Point)</i>	Système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des denrées alimentaires.
<i>Hygiène</i>	Ensemble des pratiques et des conditions mises en œuvre pour assurer la sécurité et la salubrité, notamment par le maintien de la propreté et la prévention des contaminations.
<i>Incident</i>	Un événement imprévu ou non désiré qui peut affecter la qualité des produits, la conformité aux normes ou réglementations, ou la satisfaction des clients.
<i>Ingrédient</i>	Toute substance, y compris les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un aliment et présente dans le produit fini bien que parfois sous une forme modifiée.
<i>Inspection</i>	Vérification ciblée effectuée pour évaluer la conformité, la qualité, la sécurité, ou l'état d'un produit, d'un service, d'une installation ou d'un processus par rapport à des critères prédéfinis.
<i>Limite critique</i>	Valeur mesurable qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité
<i>Lot</i>	Quantité définie d'un produit déterminé, fabriquée ou produite dans des conditions pratiquement identiques
<i>Maitrise</i>	Situation dans laquelle les méthodes suivies sont correctes et les critères sont satisfaits.
<i>Mesure de contrôle</i>	Actions et processus mis en place pour surveiller, évaluer et ajuster les opérations et les produits, dans le but de garantir qu'ils respectent les exigences de qualité définies.
<i>Mesure de maîtrise</i>	Dispositif ou action appliqué pour contrôler un processus ou une activité, dans le but de prévenir, éliminer, ou réduire les risques d'écarts par rapport aux exigences de qualité.
<i>Nettoyage</i>	Processus d'élimination des impuretés, des contaminants ou des salissures sur les équipements, surfaces, et environnements de travail afin de maintenir des conditions de propreté conformes aux normes de qualité.
<i>Nettoyage en place</i>	Méthode de nettoyage automatisée permettant de nettoyer les équipements et les installations sans devoir les démonter. Elle consiste en une circulation de solutions de nettoyage (eau, détergents, désinfectants) dans les circuits et équipements.
<i>Nuisible</i>	Organisme (insecte, rongeur, oiseau, etc.) pouvant causer des dommages matériels, contaminer des produits, ou présenter des risques pour la santé et la sécurité dans les environnements de production et de stockage.
<i>Organismes d'altération</i>	Microorganismes (comme les bactéries, moisissures, levures) susceptibles de dégrader la qualité des produits en provoquant des changements indésirables dans leur aspect, leur goût, leur texture.

Terme	Définition
Personne autorisée	Individu désigné par l'établissement, ayant les compétences et l'autorisation nécessaires pour effectuer certaines tâches, prendre des décisions ou accéder à des informations spécifiques dans le cadre de ses responsabilités.
Perte de la maîtrise	Situation où un processus, une activité ou un système échappe au contrôle prévu, entraînant une déviation par rapport aux résultats attendus ou aux exigences de qualité. Cela peut se traduire par des non-conformités, des défauts de production, des risques pour la sécurité, ou des écarts par rapport aux standards établis.
Points de Maîtrise de la Conformité (PMC)	Points critiques identifiés dans un processus pour assurer la conformité aux exigences réglementaires ou normatives.
Processus externalisé	Processus essentiel confié à une tierce partie, tout en maintenant sa maîtrise par l'organisation
Produit alimentaire	Substance ou préparation destinée à être consommée par l'homme, qu'elle soit transformée, partiellement transformée ou brute.
Produit intermédiaire :	Produit obtenu à une étape préliminaire d'un processus, destiné à être transformé ou intégré à un produit final.
Produits finis :	Produits complets prêts à être expédiés ou consommés, répondant aux spécifications définies.
Produit non conforme :	Produit qui ne répond pas aux exigences.
Produit potentiellement dangereux	Produit susceptible de présenter un risque pour la santé en raison de sa nature, de son état ou de sa composition.
Produit retourné	Produit renvoyé à l'établissement après livraison, généralement en raison d'une non-conformité perçue ou d'une réclamation client.
Programmes prérequis (PRP)	Conditions et activités de base nécessaires pour maintenir un environnement hygiénique tout au long de la chaîne alimentaire.
Qualité	Aptitude d'un produit à satisfaire des exigences explicites ou implicites.
Risque sanitaire	Probabilité qu'un produit alimentaire cause un effet négatif sur la santé humaine.
Sabotage	Action intentionnelle visant à endommager, perturber ou compromettre un processus, une installation ou un produit alimentaire.
Sécurité des produits alimentaires	Assurance que les produits alimentaires ne présenteront pas de danger pour le consommateur lorsqu'ils sont préparés et consommés conformément à leur usage prévu.
Séparation fonctionnelle	Mesures organisationnelles visant à éviter les interactions entre des activités incompatibles pour préserver la sécurité ou la qualité.
Séparation physique	Barrières matérielles ou spatiales visant à empêcher la contamination croisée entre zones ou produits.
Site	Lieu physique où sont réalisées des activités de production, de transformation ou de stockage.
Usage erroné	Utilisation d'un produit d'une manière non conforme à l'usage prévu, volontaire ou non.
Usage prévu	Utilisation d'un produit ou d'un service conformément aux intentions spécifiées par le fabricant ou le fournisseur.
Zone contaminée	Zone où des substances indésirables ou dangereuses ont été identifiées, nécessitant un contrôle renforcé.
Zone potentiellement sensible	Zone présentant un risque accru de sabotage

Dimension sociale

Terme	Définition
Actions sociales	Initiatives de l'établissement visant à soutenir les travailleurs et leurs familles, en améliorant leur bien-être et en favorisant un cadre de vie décent et épanouie.
Abus	Tout comportement ou action qui dépasse les limites de l'autorité accordée ou qui porte atteinte à la dignité et aux droits des travailleurs.
Accident du travail	Événement indésirable survenant dans le cadre professionnel, qui entraîne des lésions corporelles, des dommages ou un préjudice à la santé.
Âge minimum de travail	Âge le plus bas auquel une personne est autorisée à travailler, généralement fixé par la législation nationale ou par des normes internationales.
Avantages et bénéfices	Ensemble des compensations non salariales que l'employeur offre aux travailleurs, comme les primes, allocations familiales, et autres bénéfices stipulés par le contrat de travail ou les conventions collectives.
Bien-être	État de santé physique, mentale et sociale des travailleurs, favorisé par des conditions de travail sécurisées, une rémunération décente, et des actions sociales, contribuant à la qualité de vie globale des employés et de leurs familles.
Boîte à suggestions	Outil mis à disposition des travailleurs pour soumettre, de manière anonyme et confidentielle, des idées, des requêtes ou des préoccupations.
Chaîne de valeur	Ensemble des activités et parties prenantes directes et indirectes, contribuant au cycle de vie des produits, incluant fournisseurs, sous-traitants et clients.
Coercition	Usage de menaces ou de pressions physiques et psychologiques pour influencer le comportement d'un travailleur.
Comité hygiène et sécurité	Groupe de représentants des travailleurs et de l'employeur chargé de superviser et promouvoir les bonnes pratiques en matière de santé et de sécurité, d'évaluer les risques et de proposer des actions correctives.
Communautés locales	Groupe de personnes vivant dans une même zone géographique à proximité des activités de l'établissement, incluant les résidents, les travailleurs, les familles, ainsi que les peuples autochtones, pouvant être affectées par les activités, produits ou services de l'établissement.
Conditions d'emploi	Ensemble des termes régissant la relation de travail, incluant la rémunération, les horaires de travail, les conditions de rupture de contrat et tout autre aspect contractuel, dans le respect de la législation nationale et des normes applicables.
Contrats à court terme consécutifs	Pratique consistant à enchaîner plusieurs contrats à durée déterminée pour un même travailleur, souvent en vue d'éviter les droits et protections associés aux contrats permanents.
Convention collective	Accord écrit, négocié entre les représentants des travailleurs et l'employeur ou un groupement d'employeurs, régissant les relations de travail.
Délégué des travailleurs	Représentant élu par les travailleurs pour exprimer leurs préoccupations, participer aux négociations collectives, et communiquer avec l'employeur sur des questions relatives aux conditions de travail et aux droits des travailleurs.
Dialogue social	Processus de communication entre les employeurs, les travailleurs, et leurs représentants pour échanger, négocier et résoudre les questions liées aux conditions de travail, visant à améliorer les relations de travail et à promouvoir la paix sociale.

Terme	Définition
Durée de travail	Temps pendant lequel un travailleur est à la disposition de l'employeur pour exécuter ses fonctions, dans le respect des limites définies par la législation ou les conventions collectives.
Égalité des chances	Principe visant à offrir à tous les travailleurs les mêmes opportunités de recrutement, de formation, de promotion et d'autres bénéfices, indépendamment de caractéristiques personnelles, en se basant uniquement sur les compétences et aptitudes professionnelles.
Équipements de protection individuels (EPI)	Matériel et dispositifs fournis aux travailleurs pour les protéger des risques spécifiques liés à leur environnement de travail.
Harcèlement	Comportement qui peut créer un environnement de travail intimidant, hostile ou humiliant.
Harcèlement sexuel	Forme de harcèlement caractérisée par des avances ou comportements de nature sexuelle.
Heures régulières	Temps de travail quotidien ou hebdomadaire normal fixé par la législation nationale ou les accords collectifs, excluant les heures supplémentaires.
Heures supplémentaires	Temps de travail effectué au-delà des heures contractuelles normales, qui doit être convenu librement avec les travailleurs et rémunéré conformément à la législation applicable ou aux conventions collectives.
Inspection du travail	Organe administratif chargé de veiller au respect des lois et règlements du travail dans les établissements.
Jeunes travailleurs	Travailleurs âgés de moins de 18 ans qui, bien qu'ayant l'âge légal pour travailler, sont protégés de travaux dangereux et de conditions nuisibles à leur développement, conformément aux normes nationales et internationales.
Liberté d'association	Droit des travailleurs de former et de rejoindre des syndicats ou autres associations de leur choix sans ingérence de l'employeur, afin de défendre et promouvoir leurs intérêts professionnels, conformément aux conventions de l'OIT et à la législation nationale.
Liberté de mouvement	Droit des travailleurs de se déplacer librement, sans restriction ou surveillance injustifiées ou excessives, incluant le droit de quitter les locaux de l'établissement à la fin des heures de travail.
Lieu de travail	Tout espace, site ou installation où les travailleurs exercent leurs activités pour le compte de l'employeur, incluant les bureaux, les ateliers, les usines, les chantiers et autres sites de production ou de prestation de services.
Mécanisme de consultation	Dispositif mis en place par l'établissement pour recueillir l'avis des travailleurs sur des questions liées au travail, par des réunions, enquêtes ou autres moyens, afin de favoriser la participation des employés aux décisions qui les concernent.
Mesures disciplinaires	Actions prises par l'établissement pour corriger ou sanctionner un comportement non conforme aux règles internes.
Négociation collective	Mécanisme de discussion et d'accord entre l'établissement et les représentants syndicaux ou des travailleurs pour fixer les conditions de travail, en vue d'aboutir à un accord collectif applicable.
Non-discrimination	Principe garantissant que les travailleurs ne sont pas traités de manière inégale ou injuste en raison de caractéristiques personnelles comme l'origine, le sexe ou l'âge.
Nuisance sensorielle	Facteurs perturbant les sens des travailleurs (ex. bruit, odeur, lumière) qui peuvent affecter leur santé, confort, et productivité, et qui doivent être gérés pour maintenir un environnement de travail salubre.
Proportionnalité des sanctions	Principe selon lequel toute sanction disciplinaire doit correspondre à la gravité de la faute commise, en respectant les droits des travailleurs et les bonnes pratiques en matière de gestion disciplinaire.

Terme	Définition
Protection sociale	Système de soutien assurant aux travailleurs des prestations pour la santé, la retraite, le chômage, et autres situations, permettant de garantir leur sécurité économique et bien-être social et financé par des cotisations obligatoires versées par l'employeur et le travailleur, conformément aux lois et réglementations nationales.
Régime de retraite complémentaire	Plan d'épargne volontaire proposé par l'employeur pour compléter la pension de retraite de base des travailleurs, pouvant inclure une contribution de l'employeur et/ou de l'employé pour aider à financer les revenus de retraite des employés.
Règlement intérieur	Document officiel de l'établissement décrivant les règles et procédures internes que les travailleurs doivent respecter, incluant les droits et obligations, les mesures disciplinaires, et les règles de sécurité.
Relations contractuelles	Conditions régissant la relation de travail entre l'établissement et les employés, incluant les obligations et droits respectifs, les conditions d'emploi, et les modalités de rupture.
Rémunération	Païement et autres avantages financiers fournis aux travailleurs en échange de leur travail et qui doivent être équitables et non discriminatoires.
Représailles	Mesures punitives prises contre un travailleur suite à l'exercice de ses droits, comme la liberté d'association, le droit de quitter son emploi ou l'expression d'un signalement.
Salaire minimum	Niveau de rémunération le plus bas que l'employeur est légalement ou contractuellement tenu de payer aux travailleurs pour le travail effectué, conformément aux lois en vigueur et aux conventions collectives.
Salaires et bénéfices	Rémunération des travailleurs incluant les salaires de base et les avantages sociaux (bénéfices), devant être conformes aux lois nationales, conventions collectives et assurer des conditions de vie décentes
Santé et sécurité au travail	Ensemble de pratiques et mesures visant à préserver la santé et la sécurité des travailleurs, incluant la prévention des risques professionnels, la réduction des nuisances, et la promotion d'un environnement de travail sain et sécurisé.
Servitude pour dette	Forme de travail forcé où une personne est contrainte de travailler pour rembourser une dette, souvent dans des conditions exploitantes et sans possibilité réaliste de se libérer de la dette.
Soutien à la parentalité	Mesures de soutien offertes par l'établissement aux travailleurs parents, telles que la mise à disposition de crèches, le soutien financier pour la scolarité des enfants, et l'accompagnement en matière de parentalité, visant à promouvoir l'équilibre entre vie professionnelle et vie familiale.
Syndicat	Organisation créée par les travailleurs pour défendre leurs droits, négocier les conditions de travail et promouvoir leurs intérêts collectifs, reconnue légalement et soutenue par le droit à la liberté d'association.
Temps de repos	Périodes pendant lesquelles les travailleurs ne sont pas tenus de travailler, incluant les pauses pendant la journée et le temps libre entre deux jours de travail.
Traçabilité sociale	Capacité de suivre et d'identifier les conditions de travail et les pratiques des parties prenantes, notamment les fournisseurs, afin de garantir des pratiques de travail décentes tout au long de la chaîne de valeur.
Travailleur	Personne physique qui exerce une activité professionnelle sous la direction et pour le compte d'un employeur, en échange d'une rémunération. Le terme englobe tous les individus, indépendamment de leur statut (permanent, temporaire, à temps plein, à temps partiel), et implique des droits et protections définis par les normes de l'OIT et les lois nationales.

Travail décent	Concept promu par l'Organisation Internationale du Travail (OIT) désignant un emploi qui garantit des conditions de travail respectueuses de la dignité humaine, comprenant un salaire équitable, la sécurité sur le lieu de travail, la protection sociale, la liberté d'association et l'absence de discrimination.
Travail des enfants	Toute forme de travail exercée par des personnes en dessous de l'âge minimum légal de travail.
Travail forcé ou obligatoire	Tout travail ou service exigé d'un individu sous la menace d'une peine quelconque et pour lequel ledit individu ne s'est pas offert de plein gré.

Dimension environnement

Terme	Définition
Analyse du cycle de vie	Évaluation des impacts environnementaux d'un produit ou d'un service tout au long de sa chaîne de valeur, de l'extraction des matières premières à sa fin de vie, permettant d'identifier et de minimiser l'empreinte carbone.
Aspect environnemental direct	Éléments des activités et produits d'un établissement ayant un effet immédiat et direct sur l'environnement, et pouvant être directement contrôlés.
Aspect environnemental indirect	Éléments des activités et produits d'un établissement ayant un impact environnemental indirect, souvent en dehors du contrôle direct de l'établissement, mais influencés par ses opérations.
Audit énergétique	Processus structuré visant à évaluer les performances énergétiques d'une organisation.
Bilan des émissions de GES	Évaluation détaillée de l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre générées par les activités de l'établissement.
Biodiversité	Variété des espèces vivantes (plantes, animaux, micro-organismes) et des écosystèmes dans lesquels elles vivent.
Cycle de vie	Ensemble des étapes successives d'un produit ou service depuis l'extraction des matières premières jusqu'à sa fin de vie, en passant par sa production, son utilisation et son élimination, permettant une évaluation complète de ses impacts environnementaux.
Décarbonation	Ensemble des actions entreprises par l'établissement pour réduire les émissions de gaz à effet de serre.
Déchets	Matières ou objets dont l'établissement souhaite ou doit se débarrasser en raison de leur inutilité ou de leur caractère indésirable.
Eaux usées	Eaux ayant été utilisées dans les activités de l'établissement.
Economie circulaire	Modèle économique visant à maximiser l'utilisation des ressources en favorisant le recyclage, la réutilisation, et la réparation des produits pour prolonger leur durée de vie et minimiser la production de déchets.
Effluents	Rejets liquides issus des processus de production de l'établissement.
Emissions dans l'air	Rejets de substances gazeuses ou particulières dans l'atmosphère provenant des activités de l'établissement.
Empreinte carbone	Mesure de la quantité totale de gaz à effet de serre émise, directement ou indirectement, par les activités de l'établissement ou par la production d'un produit, exprimée en équivalent CO ₂
Energie renouvelable	Source d'énergie inépuisable ou naturellement renouvelée, comme l'énergie solaire, éolienne ou hydroélectrique, utilisée par l'établissement pour réduire sa dépendance aux énergies fossiles et ses émissions de GES.

Terme	Définition
Fiches de Données de Sécurité (FDS)	Documents fournissant des informations détaillées sur les caractéristiques, les risques, et les mesures de sécurité relatives à une substance chimique spécifique.
Gaz à Effet de Serre (GES)	Gaz contribuant au réchauffement climatique en emprisonnant la chaleur dans l'atmosphère, incluant le dioxyde de carbone (CO ₂), le méthane (CH ₄), le protoxyde d'azote (N ₂ O) et autres gaz.
Gaz fugitifs	Gaz qui s'échappent involontairement dans l'atmosphère, souvent issus de fuites d'équipements de réfrigération ou de systèmes industriels, et qui peuvent inclure des substances à fort potentiel de réchauffement climatique.
Impact environnemental	Tout changement dans l'environnement, qu'il soit positif ou négatif, résultant entièrement ou partiellement des activités et produits d'un établissement.
Neutralité carbone	Etat atteint lorsque l'établissement compense la totalité de ses émissions résiduelles de GES par certaines pratiques.
Obligations de conformité	Exigences légales, réglementaires et autres exigences (y compris celles des parties prenantes et des standards internes) que l'établissement doit respecter pour assurer la conformité de ses activités et produits.
Recyclage	Processus de traitement des déchets pour les réutiliser dans la fabrication de nouveaux produits.
Séquestration du carbone	Technologies et méthodes utilisées pour capturer et stocker le dioxyde de carbone (CO ₂) issu des émissions industrielles, visant à réduire la concentration de GES dans l'atmosphère et à atténuer le changement climatique.
Simulations d'urgence	Exercices pratiques imitant des situations d'urgence pour tester et améliorer les compétences du personnel et l'efficacité des plans d'intervention, permettant de préparer une réponse rapide et adéquate en cas d'incident réel.
Substances dangereuses	Matériaux ou produits ayant des propriétés chimiques, physiques ou biologiques pouvant causer des dommages à la santé humaine ou à l'environnement s'ils sont mal gérés, notamment les substances toxiques, corrosives, inflammables, explosives ou réactives.
Substances potentiellement dangereuses	Matières susceptibles de présenter des risques sous certaines conditions d'utilisation ou de stockage, mais qui ne sont pas classées comme dangereuses dans des circonstances normales d'utilisation.
Système de drainage	Infrastructure permettant de canaliser et de contrôler les écoulements potentiels de substances dangereuses en cas de fuite, protégeant ainsi le sol et les ressources en eau des risques de contamination.
Systèmes de rétention	Dispositifs installés dans les zones de stockage pour contenir les substances dangereuses en cas de déversement accidentel, évitant ainsi leur dispersion dans l'environnement.
Transition énergétique	Passage de l'utilisation de sources d'énergie fossiles à des sources d'énergie renouvelables dans les opérations de l'établissement, contribuant ainsi à la réduction des émissions de gaz à effet de serre.



