

J 20 IZOGOOD® 22000

DÉCRYPTER L'ISO 22000 EN S'AMUSANT



LIVRET DU JOUEUR

Table des matières

1. Règles du jeu
2. Glossaire
3. Risques
4. QCM
5. Pratiques
6. Cas

1. Règles du jeu

Le jeu est prévu pour une personne, mais rien n'empêche de jouer en petit groupe, cela sera bien plus ludique.

Le jeu est compatible avec les versions récentes des navigateurs Web. Autrement le jeu peut être lent.

Une séance de jeu dure en moyenne entre une demi-heure et 2 – 3 heures. Vous pouvez jouer autant de fois que vous souhaitez pendant votre accès de 60 jours et assimiler les connaissances liées à la norme ISO 22000.



Le but du jeu est d'arriver le plus vite à la dernière case (Arrivée).

Les exigences de la norme et des commentaires sont sur la page ad hoc [ISO 22000](#). Un quiz gratuit sur les exigences de la norme ISO 22000 est fourni au début de la page. Cela vous permet de découvrir, décrypter et se familiariser avec les exigences de l'ISO 22000.

Avoir à portée de main un exemplaire de la norme ISO 22000 (non fournie avec le jeu) est un prérequis.

Le fond d'écran du jeu est une ville et un parcours de la voiture.

En haut à gauche vous avez une horloge avec le temps écoulé. En haut à droite vous avez une aide et un bouton pour quitter le jeu.

En bas à gauche vous avez un bouton pour couper le son. En bas au milieu vous avez le total d'étoiles gagnées★. En bas à droite vous avez un bouton avec un lien vers la page des exigences de la norme ISO 22000.

Au début la voiture est stationnée à la case Départ. 

Le jeu débute en cliquant sur le bouton COMMENCER LE JEU.

La séquence des cases (types des cartes) est la suivante :

- RISQUE - menace ou opportunité – argent 
- QCM - questionnaire à choix multiples – vert 
- PRATIQUE - bonne pratique ou écart à éviter – orange 
- CAS – situation, défi et solutions – bleu 

Vous avez aussi des cases spéciales Maintenance



et boîtes de Pandore



Chaque type de case inclut 50 questions (cartes), la réponse de chaque carte est liée à un paragraphe de la norme ISO 22000 (systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires).

Chaque carte est montrée avec les étapes suivantes :

- étape 1. Le dos de carte avec le type de carte, le numéro (de 1 à 50) et le nombre d'étoiles (de une à trois) en bleu, blanc et rouge ★, ☆☆☆, ★★☆☆
- étape 2. Le type de carte, son numéro, la question (par exemple : Est-ce que l'affirmation suivante est plutôt une menace ou une opportunité ?), l'affirmation (par exemple : Le domaine d'application du SMSDA décrit les activités principales de l'entreprise) et l'étoile
- étape 3. Les réponses (une ou plusieurs réponses correctes sont possibles) un emoji vert 😊 (pour **toutes** les bonnes réponses) et un emoji rouge 😞 (pour une mauvaise réponse)
- étape 4. Le paragraphe de la norme et un commentaire pour la bonne réponse ou un commentaire pour la mauvaise réponse

La voiture démarre et arrive sur la case Risque 

Le numéro de la carte est aléatoire. En relation avec la difficulté de la question les étoiles sont une, deux ou trois.

Si vous avez deviné la bonne réponse la voiture avance autant de cases que la question contient d'étoiles.

Si vous n'avez pas deviné la bonne réponse (ou répondu partiellement) la voiture cale sur la même case et la carte suivante sera du même type.

Si vous tombez sur une case Maintenance  ou une case boîte de Pandore , vous pouvez avoir de la chance ou de la malchance. Du coffre de la voiture ou de la boîte de Pandore sort une carte aléatoire chance ou malchance. La chance c'est une carte Joker



et votre voiture avance de 3 cases. Si c'est la carte Malchance  qui sort du coffre ou de la boîte, votre voiture recule de 3 cases.

Si une deuxième personne est à côté de vous et elle a imprimé le présent livret, elle peut augmenter la difficulté du jeu en posant, entre autres, ces questions :

- Quel est l'article et le paragraphe de la norme en lien avec la question posée ?
- Pouvez-vous donner un exemple de votre département en lien avec cette question ?

Quand vous êtes arrivé pour la première fois à la case Arrivée vous pouvez télécharger votre

Attestation de participation au jeu IZOGOOD® 22000. 

Vous pouvez aussi voir le suivi des résultats du jeu :

- le nombre d'étoiles gagnées ★
- la date et l'heure chaque fois que vous avez joué 
- le temps passé 

Les objectifs pédagogiques du jeu sont de permettre à chaque joueur :

- d'identifier si un risque est plutôt une menace ou une opportunité
- d'enrichir ses connaissances sur les exigences de la norme grâce aux QCM
- de deviner si une affirmation est plutôt une bonne pratique ou un écart à éviter
- d'étudier pour chaque cas proposé la situation, le défi et de trouver la bonne solution (une ou plusieurs solutions correctes sont possibles)
- de décrypter les articles et paragraphes de la norme et d'assimiler les exigences

Certaines questions comportent un soupçon d'humour (exemple : même si le chef a oublié de le dire). Détendez-vous, ce n'est qu'un jeu. 😊

Un parti pris est inévitable quant aux « bonnes réponses » à retenir, en particulier pour les cartes RISQUE ou PRATIQUE.

Voici ci-dessous un exemple :

Carte PRATIQUE 02. L'affirmation suivante est-elle plutôt une bonne pratique ou un écart à éviter ? « **Pour déterminer les enjeux du contexte, l'analyse de l'environnement concurrentiel est prioritaire** »

On pourrait répondre que c'est une bonne pratique ou un écart à éviter mais cela dépend de la compréhension de ce qui est prioritaire. C'est relatif parce que chaque entreprise a un contexte particulier et une façon d'en déterminer les enjeux. Nous pensons qu'il s'agit d'un écart à éviter car la direction doit d'abord déterminer les enjeux internes et externes. Mais il est légitime de répondre que c'est une bonne pratique car il n'y a pas vraiment d'ordre de priorité pour déterminer les enjeux du contexte où toutes les parties prenantes sont à analyser.

Ainsi, les réponses et la pertinence des commentaires présentés sont contestables, en fin de compte la vérité est parfois relative.

Le jeu IZOGOOD a été créé et réalisé avec beaucoup d'attention. Merci d'avance de nous communiquer les éventuels points de progrès que vous avez identifiés via ce lien : <https://www.pqb.fr/contact.php>

2. Glossaire

Le début de la sagesse est la définition des termes. Socrate

Certains termes spécifiques :

Accident : événement non désiré causant la mort ou des dommages sur la santé et l'environnement

Alerte d'origine alimentaire : information liée à un aliment dont l'absence de traitement peut entraîner un effet potentiel néfaste sur la santé des consommateurs

Bonnes pratiques de fabrication : toutes les activités préventives qui sont nécessaires à la production d'aliments dans des conditions hygiéniques acceptables

CCP : Critical Control Point – voir point critique pour la maîtrise

Conformité : satisfaction d'une exigence spécifiée

Crise d'origine alimentaire : situation de risque, relative à une denrée alimentaire, qui peut créer une inquiétude collective

Document (information documentée) : tout support permettant le traitement d'une information

Écart : non-respect d'un seuil déterminé

Efficience : rapport financier entre le résultat obtenu et les ressources utilisées

Entreprise : structure qui satisfait un besoin

Exigence : besoin ou attente implicite ou explicite

FAO : organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (en anglais Food and Agriculture Organization of the United Nations)

Hygiène des denrées alimentaires : moyens et conditions pour maîtriser les dangers et garantir la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires

Incident : événement non désiré pouvant conduire à une détérioration de la santé

Mesure de maîtrise : activité pour prévenir, éliminer ou réduire un danger menaçant la sécurité et la salubrité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable

Méthode HACCP : outil de raisonnement qui permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers liés à la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires

OMS : organisation mondiale de la santé (en anglais WHO - World Health Organization)

Partie prenante (intéressée) : personne, groupe ou organisation pouvant affecter ou être affectés par une entreprise

Performance : résultats mesurables et attendus du système de management

Plan de surveillance : document décrivant les dispositions spécifiques pour effectuer la maîtrise du produit ou processus

Problème : écart qu'il faut réduire pour obtenir un résultat

PRP : programme prérequis (en anglais - PreRequisite Programme)

PRPo : programme prérequis opérationnel (en anglais - Operational PreRequisite Programme)

Qualité sanitaire : aptitude à satisfaire et garantir une sécurité des aliments optimale

Risque : vraisemblance d'apparition d'une menace ou d'une opportunité

SDA : sécurité des denrées alimentaires

SMSDA : système de management de la sécurité des denrées alimentaires

Système de management de la sécurité des denrées alimentaires : ensemble de processus permettant d'atteindre les objectifs sécurité des denrées alimentaires

Système HACCP : le plan HACCP et les programmes prérequis pour la maîtrise de la sécurité et de la salubrité des denrées alimentaires

Remarque 1 : le mot anglais « control » a plusieurs sens. Il peut être traduit par maîtrise, autorité, commande, gestion, contrôle, surveillance, inspection. Pour éviter des malentendus notre préférence est pour maîtrise et inspection au détriment de contrôle.

Remarque 2 : entre processus et procédé notre préférence est pour processus (en anglais « process »).

Remarque 3 : le client peut être aussi l'utilisateur, le bénéficiaire, le déclencheur, le donneur d'ordres, le consommateur.

Remarque 4 : l'utilisation des définitions de l'ISO 22000 et de l'ISO 9000 est recommandée. Le plus important est de définir pour tous dans l'entreprise un vocabulaire commun et sans équivoque.

Remarque 5 : le mot anglais « hazard » en français est danger. Ne pas se fier à la traduction par le mot risque, même dans certains textes officiels (Codex Alimentarius, traduction en français de 2003).

Remarque 6 : organisme est le terme utilisé dans l'ISO 22000 pour l'entité entre le fournisseur et le client (en anglais organization). Pour éviter la confusion avec organisme de certification et organisation (structure) notre préférence est pour le terme entreprise.

Remarque 7 : entre partie prenante et partie intéressée notre préférence est pour partie prenante.

Remarque 8 : un document peut être présenté comme information documentée que l'on doit tenir à jour (procédure) ou conserver (enregistrement).

3. RISQUES



Question récurrente : Est-ce que l'affirmation suivante est plutôt une menace ou une opportunité ?

RISQUE 01 Le plus important est que la stratégie de l'entreprise ait été établie dans le passé

Menace § 4.1 ★★★

Tous les trois ans en moyenne, il convient de vérifier l'adéquation de la stratégie au contexte de l'entreprise, aux attentes et besoins des parties prenantes. C'est une menace car la date de l'élaboration de la stratégie n'est pas précisée

RISQUE 02 Le contexte de l'entreprise est un élément qui peut être pris en considération (même si le chef a oublié de le dire)

Menace § 4.1 ☆☆☆

C'est une exigence de la norme et c'est incontournable. Cela fait partie des premiers travaux à réaliser puisque la validation de la stratégie de l'entreprise en dépend

RISQUE 03 Chercher à anticiper l'évolution des attentes du client est du temps perdu (si c'est le chef qui le dit)

Menace § 4.2 ★

L'objectif de l'entreprise étant de satisfaire durablement ses clients, connaître les évolutions des attentes est un facteur clé de succès pour l'avenir

RISQUE 04 On peut essayer de respecter les exigences des parties prenantes du SMSDA (si le chef est d'accord)

Menace § 4.2 ★

On respecte strictement les exigences des parties prenantes par rapport aux SMSDA

RISQUE 05 Le domaine d'application du SMSDA (système de management de la sécurité des denrées alimentaires) décrit les activités principales de l'entreprise

Opportunité § 4.3 ★

Décrire le domaine d'application du SMSDA, c'est délimiter les entités et les activités concernées. Les exclusions doivent être précisées

RISQUE 06 Il convient de promouvoir en interne la cartographie des processus (car le chef a dit de nous débrouiller)

Opportunité § 4.4 ★

C'est une opportunité de faire connaître à chaque personne en interne la cartographie des processus. Cela permet à chacun de se situer dans le fonctionnement global de l'entreprise et dans les relations client-fournisseur avec les autres processus

RISQUE 07 La direction démontre son leadership en s'assurant que les ressources du SMSDA sont disponibles

Opportunité § 5.1 ☆☆☆

La direction fait preuve de leadership et son engagement cité dans la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires est compatible avec l'orientation stratégique de l'entreprise

RISQUE 08 Impliquer le personnel dans l'amélioration continue (même quand le chef n'est pas là)

Opportunité § 5.2 ★