**Résumé du PFE : sous titre : Méthodologie de la mise en place d'un système de management de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires : norme ISO 22000**

**Résumé :**

Les industriels du secteur de l’agroalimentaire se retrouvent face à une liste de référentiels qui peut leur certifier leurs produits, en assurant aux consommateurs la qualité et la sécurité des denrées alimentaires. Parmi ces référentiels, la normes ISO2200 qui est un système de management de la sécurité des denrées alimentaire, structurée en 8 chapitres, dont le chapitre 7 traite de la planification et la réalisation d’un produit surs en définissant : l’élaboration de programmes prés requis, les étapes initiales pour l’analyse des dangers, établissement des programmes prés requis opérationnels, établissement du plan HACCP, mise a jours des documents spécifiant les PRP et le plan HACCP, la planification et la vérification, système de traçabilité et la maitrise des non conformitées.la norme ISO22000 permet d’assurer un management de la sécurité des denrées alimentaire toute au long de la chaine alimentaire par la communication et la traçabilité, elle permet également une amélioration continue par une évaluation et une analyse des résultats. La norme ISO22000 est bien connue dans le secteur de l’industrie agroalimentaire du fait qu’elle soit adapté a celui ci parce qu’elle permet d’optimiser la qualité des produits, une satisfaction des clients et une reconnaissance internationale.

**Abstract:**
The industrial sector of the food are facing a list of repositories that can certify their products, providing consumers the quality and food safety. Among these benchmarks, the standards ISO2200 is a system of safety management foods, organized into 8 chapters, Chapter 7 talk about the planning and realization of a safe product by defining the development of pré requisite programs the initial stages of hazard analysis, establishment of programs required meadows operational establishment of the HACCP plan, updating the documents specifying the PRP and the HACCP plan, planning and verification, traceability and control of conformitées.la non ISO22000 standard ensures a safety management of food throughout the food chain through communication and traceability, it also enables continuous improvement through assessment and analysis of results.