

L'aboutissement d'un travail d'équipe : la certification Iso 22000-2005

Laurent

Le Syndicat Interhospitalier de logistique du Golfe du Morbihan (Silgom) à Saint-Avé (56) a reçu en 2013 la certification ISO 22000 par la société LRQA (Lloyds Register Quality Assurance) pour son secteur restauration. Ce site, créé en 2002, se divise aujourd'hui en trois secteurs : la blanchisserie (certifiée en 2007), le traitement des déchets à risques (certifié ISO 14001 en 2012) et la restauration. Avec 2,1 millions de repas servis par an, cette cuisine centrale, forte d'une équipe soudée et motivée de 130 agents, s'est investie dans une démarche qualité pointue pour satisfaire au mieux ses clients et adhérents. L'ISPAIA (Institut Supérieur des Productions Animales et des Industries Alimentaires), centre de formation continue basé à Ploufragan (29), guide et conseille depuis 2008 les responsables qualité et restauration, Delphine Jeannin et Maurice Le Douarin, dans ce projet. « Il a fallu accompagner le changement » note Emmanuelle Gérard, de l'ISPAIA. Cette certification est une démarche volontaire, axée sur une amélioration de la sécurité sanitaire des aliments et sur une communication interne et externe renforcée. Les décisions se prennent toujours collégalement : tout le personnel s'implique, lors de réunions hebdomadaires. Traçabilité, hygiène, surveillance des points critiques, autocontrôles, fiches d'événements indésirables... n'ont plus de secret pour l'équipe HACCP du Silgom. Un audit annuel et un renouvellement de la certification tous les trois ans obligent à rester dans cette démarche d'amélioration de la qualité. « La certification amène une confiance auprès des adhérents. Les échanges avec les organismes de contrôle sont ainsi plus simples » précise Patrick Le Ray, adjoint secrétaire général du Silgom. Exemple à suivre...

Laurence Jaffre-Le Bouquin