



*Université Abdelhamid Ibn Badis Mostaganem (UMAB)
Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie - SNV-
Laboratoire de Technologie Alimentaire et Nutrition -TAN-*

*Direction de l'Industrie, de la PME
et de la Promotion de l'Investissement
wilaya de Mostaganem*

-Rencontre Régionale : 21 Mai 2012-

HACCP et Certification Qualité dans les IAA

Aït Saada. D, Selselet-Attou. G, Aït Chabane. O et Boudroua. K

Présenté par: Dr. Aït Saada. D

Introduction

- *En Algérie - multiplication de polluants toxiques - différents stades de préparation des aliments.*
- *Graves cas d'intoxications alimentaires ont été recensés*
- *Origine: des denrées d'origine animale contaminées (pâté, yaourt et poulet).*
- *Il impératif d'instaurer un programme d'assurance qualité au sein de nos entreprises agroalimentaires.*
- *Recommandations de maîtrises et de surveillances de la qualité sanitaire basées sur le système HACCP- La Certification aux SMQ -SMSA- ISO = bonne gestion de la qualité dans nos entreprises agroalimentaires.*

1. Demarche HACCP

1.1 Pourquoi HACCP ?

- *Garantir la qualité hygiénique des aliments (sécurité alimentaire).*
- *Garantir la qualité nutritionnelle des aliments (Santé).*

1.2 HACCP- Définition

« Hazard Analysis and Critical Control Point system »

*« Système d'analyse des dangers
et points critiques pour leur maîtrise »*

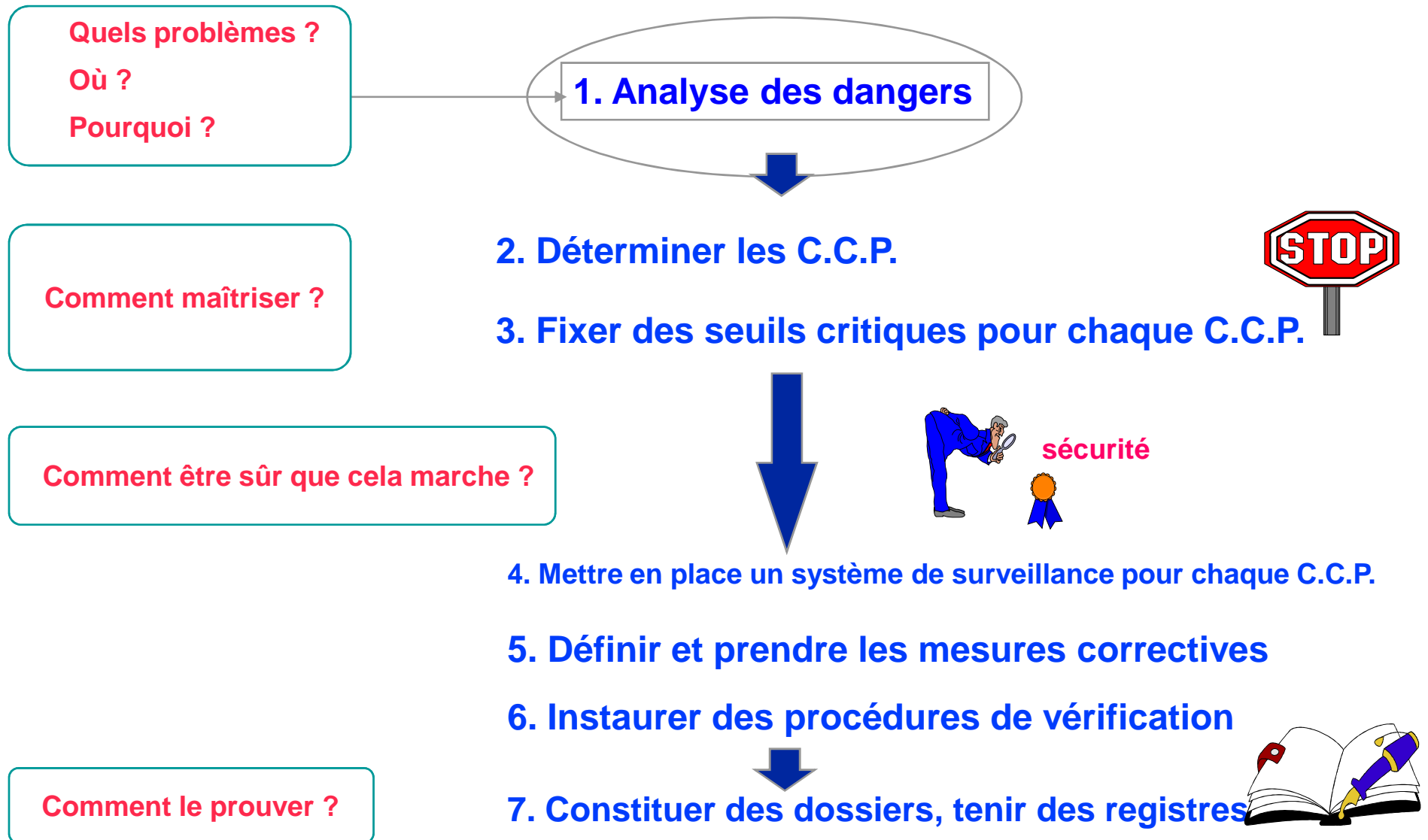
*Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la
« salubrité » des aliments.*

Codex Alimentarius - version 4 (2003)

1.3 Historique

- Le HACCP /né aux états unis/ fin des années soixante.
- Formulé par la société **Pillsbury** pour garantir la sécurité alimentaire des astronautes de la NASA.
- En 1985, l'académie des Sciences Naturelles des Etats-Unis recommande l'application du HACCP aux entreprises de transformation.
- En 1993, le HACCP a été introduit obligatoirement dans tout le secteur agroalimentaire européen / directive CEE/43/93.

1.4 Principes



1.5 Stratégie d'application du système HACCP

Les 12 étapes de l'HACCP:

1. Constituer l'équipe HACCP
2. Définir le champ de l'étude
3. Décrire le produit le produit (Audit Produit)
4. Élaborer le diagramme de fabrication (Audit des Procédés)
5. Valider sur site du Diagramme de Fabrication

6. Analyser les dangers et les mesures de maîtrise (Principe 1)
 - 6.1. Identifier les Dangers,
 - 6.2. Évaluer les dangers,
 - 6.3. Indiquer les mesures préventives pour maîtriser les Dangers.

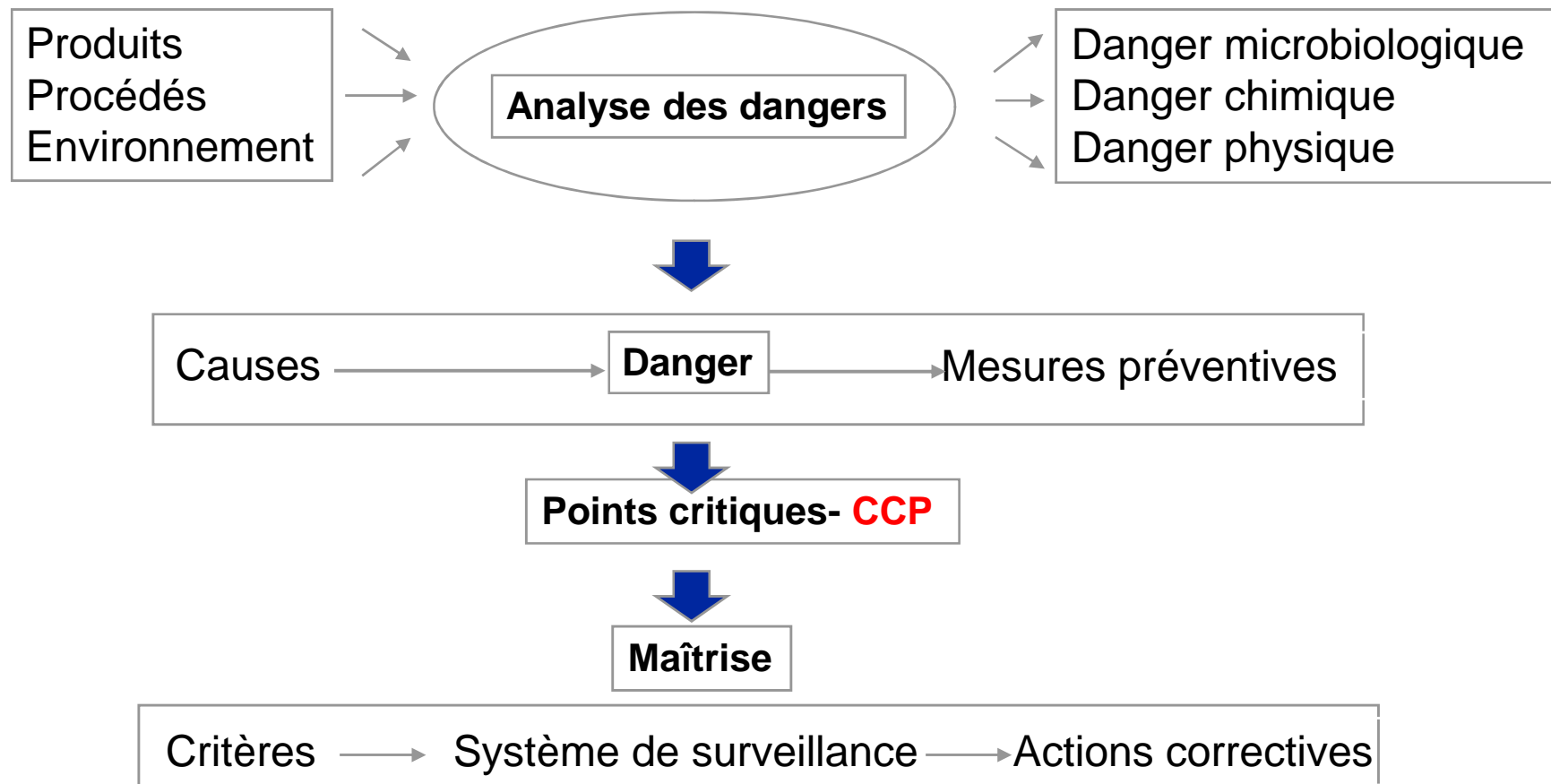
7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (Principe 2)
8. Élaborer les limites critiques pour chaque CCP (Principe 3)
9. Établir un système de surveillance (Principe 4)
10. Établir les actions correctives (Principe 5)

11. Établir les procédures de vérification (Principe 6)

12. Mise en place d'un système de Documentation (Principe 7).

1.6 Points Importants

L'HACCP: Un outil de maîtrise de la sécurité



Le concept de CCP

La traduction correcte est « **Point Critique pour la Maîtrise** »
et non pas : « point critique », ni « point critique de contrôle »,
ni « point critique à maîtriser »

Définition

« **Étape** à laquelle une **mesure de maîtrise** peut être exercée
(et est essentielle) pour prévenir ou éliminer un danger qui menace
la **sécurité des aliments** ou pour le ramener à un niveau acceptable »

NF V0 1-002 : Glossaire sur l'Hygiène des Aliments

Définitions voisines dans le Codex Alimentarius Rév. 4 (2003) et l'ISO 22000 (2005)

Ancienne définition, encore utilisée pour définir un CCP

« Tout **point, lieu, personnel, opération ou protocole** pour lequel
la perte de la maîtrise peut entraîner un risque inacceptable
pour la qualité du produit »

2. Certification Qualité

C'est quoi ?

Reconnaissance d'un organisme certificateur de la conformité du système qualité adopté par l'entreprise aux exigences d'une norme internationale de management de la qualité (SMQ).

2.1 Organismes de certification

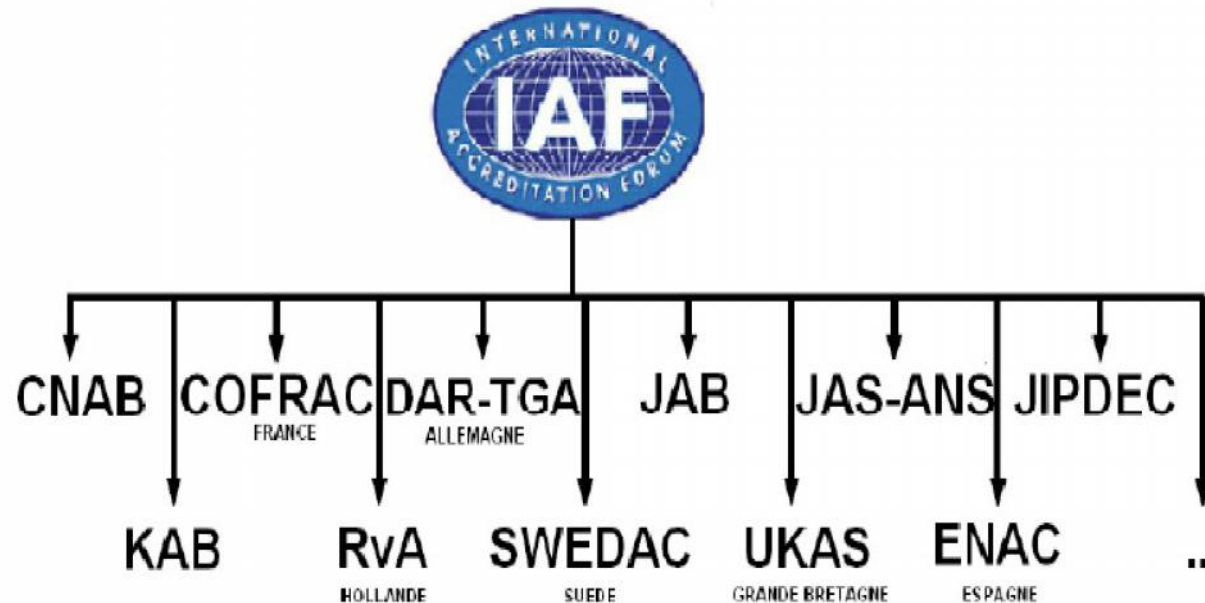


Figure 3. Autorités d'accréditation.

En Algérie, l'autorité d'accréditation est représentée par ALGERAC.

2.2 Référentiels du SMQ :

- **En 1987** : ISO 9000 (ISO 9001-ISO 9002-ISO 9003).
- **Révisions** : ISO 9001 :2000 et ISO 9001 : 2008.

(Ne sont pas spécifiques à la sécurité des aliments- SMSA).

-Référentiels privés- (SMSA):

IFS (International Food Standard) et le BRC (British Retail Consortium).

- *L'ISO 22000: 2005 = norme internationale- SMSA*
= Hybride entre ISO 9001 : 2000 et système HACCP.

2. 3 Structure du *SMQ-ISO 9001: 2000*

| 4. Système de management de la qualité | | | |
|---|-----------------------------------|---|------------------------------------|
| Exigences générales | | Exigences relatives à la documentation | |
| 5. Responsabilité Direction | 6. Management des ressources | 7. Réalisation du produit/service | 8. Mesure, analyse et amélioration |
| Engagement de la direction | Mise à disposition des ressources | Planification de la réalisation du produit | Généralités |
| Écoute client | Ressources humaines | Processus relatifs aux clients | Surveillance et mesurage |
| Politique qualité | Infrastructures | Conception et développement | Maîtrise du produit non conforme |
| Planification | Environnement de travail | Achats | Analyse des données |
| Responsabilité, autorité et communication | | Production et préparation du service | Amélioration |
| Revue de direction | | Maîtrise des équipements de surveillance et de mesure | |

2. 4 Ce que l'entreprise doit respecter -SMQ-

-Engagement de la direction au SMQ: Formaliser par Écrit - politique qualité - Cette politique doit être connue et mise en œuvre.

- Système Document: Tenir toutes les Procédures et toutes les enregistrements Qualité à jour - preuves des contrôles, des réunions, des actions de maîtrise et de progrès réalisées dans l'entreprise -

-Identifier les Compétences du personnel - Qualifications pour occuper un Poste- Plan de formation- Bonne communication- (Responsabilité en matière de Qualité définies).

- Planifier et Maîtriser la production- Processus décrits, surveillés, améliorés en permanence- Traçabilité des produits .

-Processus commercial : L'entreprise doit

- Identifier les attentes des Clients

- Vérifier la Capacité de l'entreprise à répondre aux attentes des clients

Avant d'accepter une- Commande et/ou une Offre (Satisfaction client).

*-Maîtrise des contrôles et mesures (Appareils identifiés, gérés et étalonnés -
Contrôle du Produit à des étapes et fréquences définies) -*

(Indicateurs de Qualité)

- Amélioration continue- Processus : Démarche de progrès du SMQ

Permet au SMQ d'être dynamique et non pas statique- (Roue de Deming = Roue de l'amélioration continue, le PDCA)

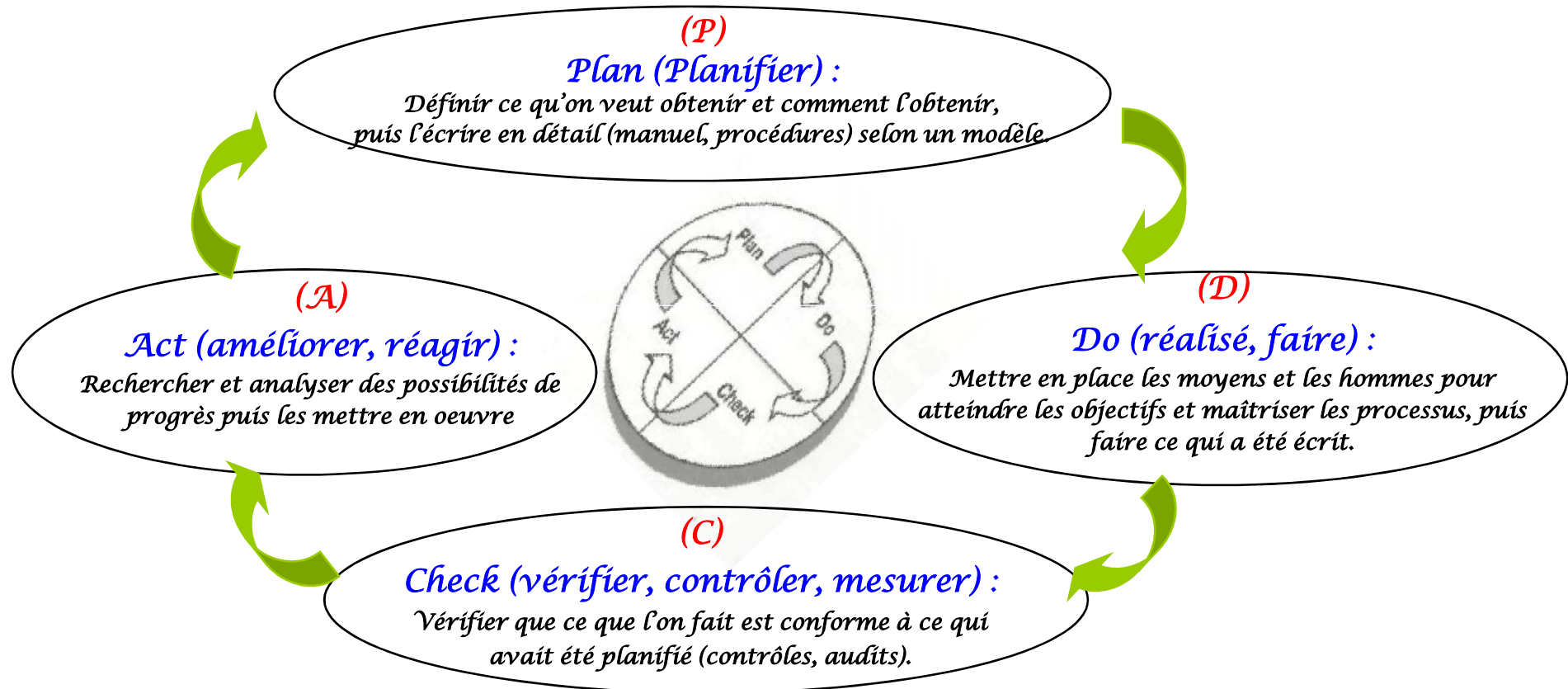


Figure 2. Roue de Deming de l'amélioration continue- **P-D-C-A**.

2. 5 Durée de mise en place du -SMQ-

| | 1. année | | | | | | | | | | | | 2. année | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|---------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | | | | | | | | | | | |
| 1 | Campagne de sensibilisation / Formation de groupes de travail | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Désignation des pilotes qualité / Définition du plan d'actions (année) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Manuel Qualité (Rédaction / Approbation / Diffusion) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Rédaction des instructions /procédures (1ère partie documentaire) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Rédaction des instructions / procédures (2 ème partie) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Veiller sur le procédé et application *) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | Audit interne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | Actions Correctives | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | Pré - Audit | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | Certification | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Formation et examen pour les Responsables Qualité | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | Visite des Entreprises / Animation /Formation / Audit / Conseils / Mesures et Plans d'Actions (individuel par société) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

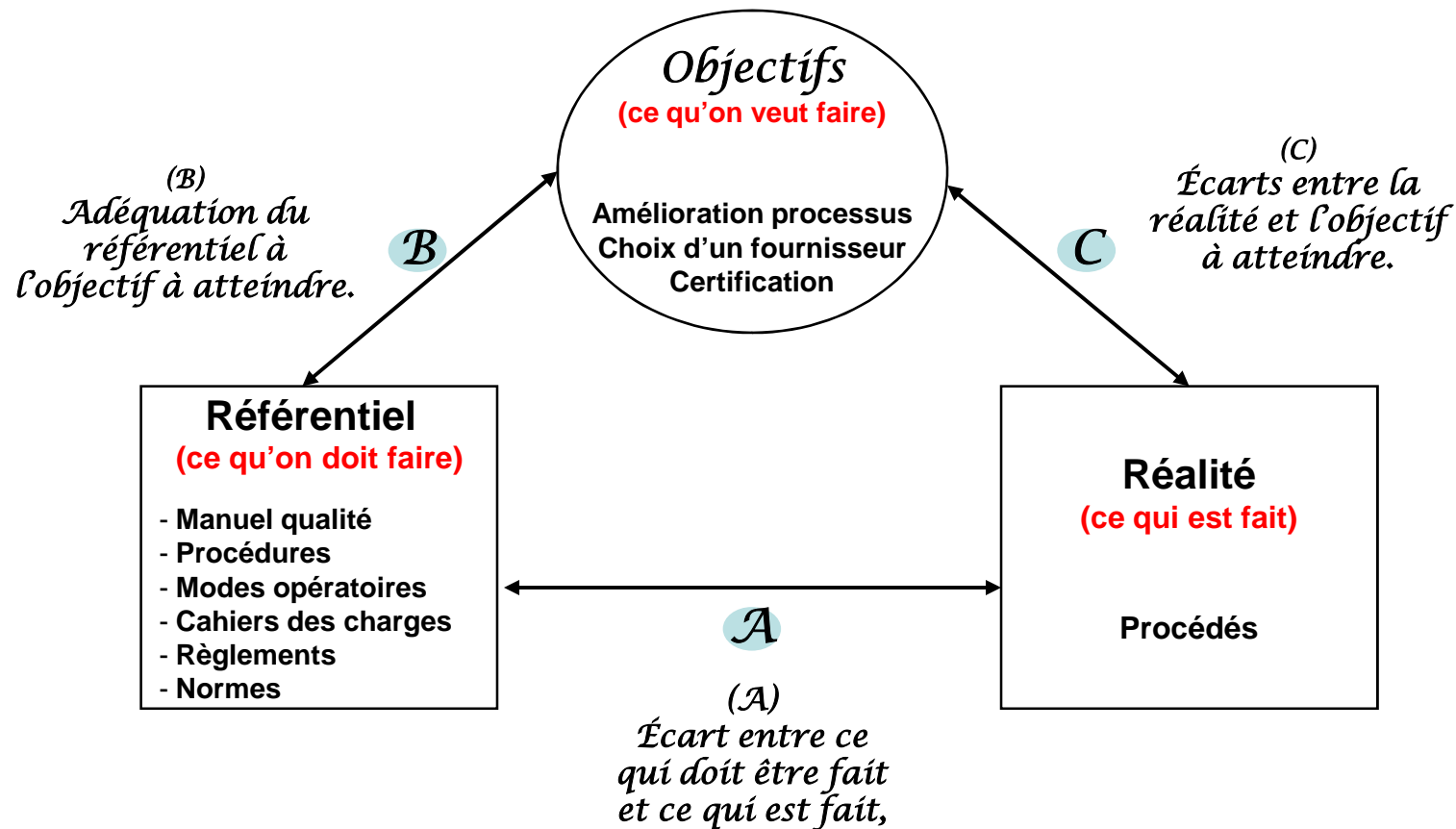
(Mise en place du système qualité = 09 à 14 mois)

(Audit Interne- Actions Correctives)

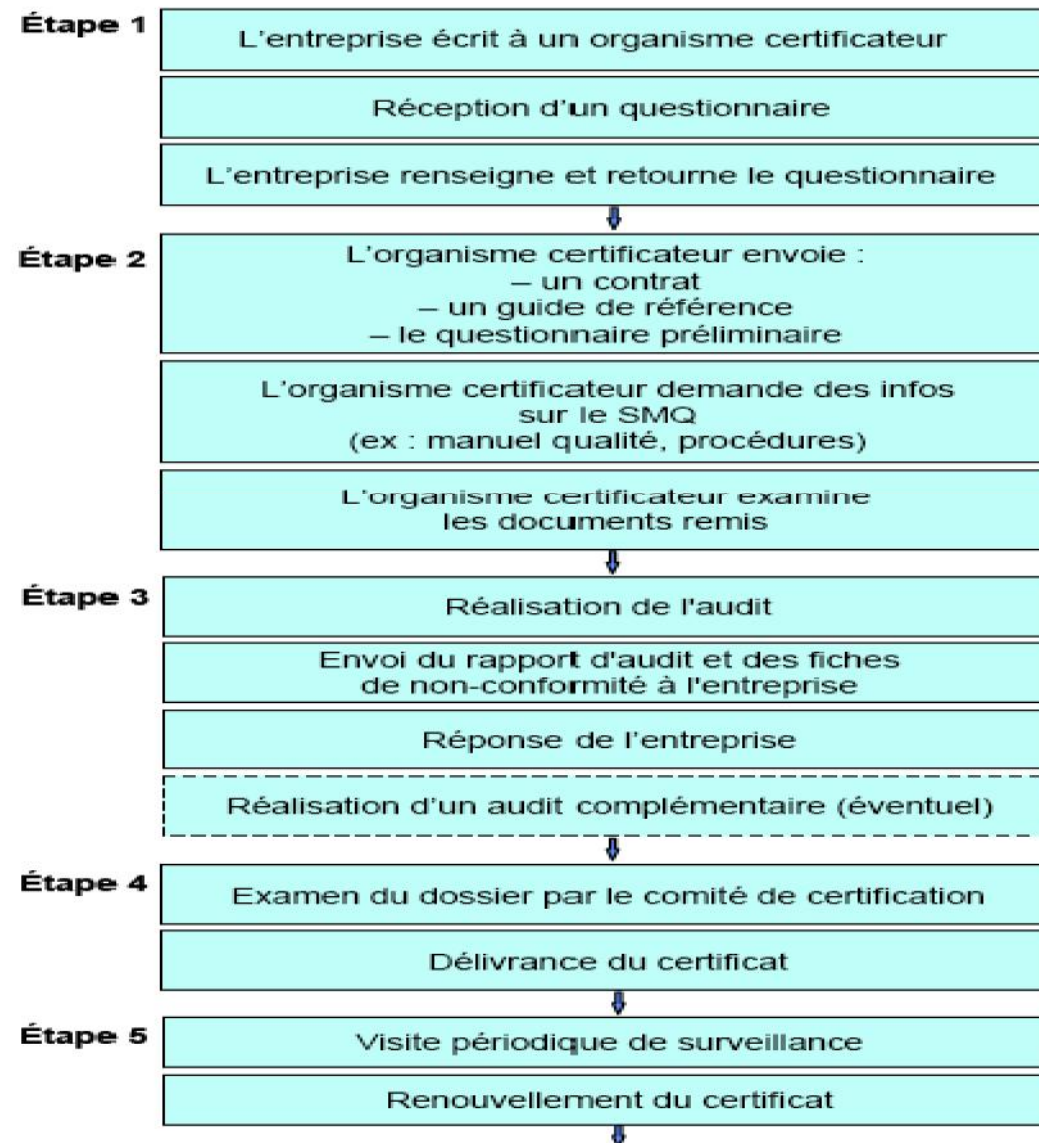
Figure. Mise en place du Système Management de la Qualité dans l'entreprise

2.5.1 Objectifs des audits internes (Responsable qualité) :

- Vérifier que le système qualité est conforme à un référentiel défini au préalable,
- Détecter les non-conformités, les améliorations nécessaires
- Établir des **ACTIONS PRÉVENTIVES ET CORRECTIVES**- Plan d'action.



2.6 Procédure de certification



- Le certificat est délivré pour une durée de **3 ans** avec,
- les **11ème et 22ème mois**, 2 audits de contrôle au cours
desquels l'entreprise met en jeu son certificat.

Conclusion

HACCP et Certification ISO

-ISO 9001: 2000 - ISO 22000: 2005-

DÉMARCHES D 'OBTENTION ET DE MAÎTRISE DE LA QUALITÉ

(Sanitaire, organoleptique, nutritionnelle, commerciale...) des produits transformés

Assurent:

-Amélioration continue de la compétitivité de l'entreprise,

-Satisfaction continue des attentes des Clients.

Merci pour votre aimable attention

Je reste à votre disposition: aitsaadad@yahoo.fr