

MISE EN PLACE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE BPH

Pour assurer la sécurité des consommateurs, les inspecteurs du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation doivent évaluer chaque établissement alimentaire en Algérie en utilisant une méthode basée sur les risques pour la santé.

Cette méthode peut aussi aider à mémoriser les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité. Elle porte sur un ensemble de points à maîtriser qui sont liés à l'un des cinq éléments

Suivants :

MATIÈRE

L'innocuité de l'aliment, le mode de conservation requis, l'étiquetage et l'origine.

MÉTHODE

Les différentes étapes de manipulation des aliments, par exemple la cuisson, la décongélation, le refroidissement, le réchauffage, le nettoyage et l'assainissement.

MAIN-D'ŒUVRE

La tenue vestimentaire, le lavage des mains, l'état de santé, etc.

MATÉRIEL

Tout ce qui est relatif à la propreté et à l'état des équipements utilisés au cours de la manipulation des aliments.

MILIEU

L'environnement, comme les locaux et les aires servant à la préparation, à l'entreposage et au transport des aliments, et l'approvisionnement en eau potable.

Autre BPH : SUIVI DE LA TEMPÉRATURE

❖ La température interne des aliments est un facteur déterminant pour la croissance des microorganismes. C'est pourquoi il est nécessaire de respecter certaines normes en matière de température de conservation.

❖ Vérifiez régulièrement la température de l'équipement de conservation des aliments en utilisant un thermomètre fiable et calibré.

❖ L'exploitant a la responsabilité de maintenir des registres des températures relevées quotidiennement sur ses appareils et installations. Il doit aussi prévoir des mesures à prendre en cas de non-conformité.

❖ Au besoin, vérifiez la température interne des aliments. Si vous utilisez un thermomètre à tige, assurez-vous de le nettoyer et de l'assainir entre chaque utilisation.

❖ Il est recommandé de vérifier la fiabilité des thermomètres régulièrement et de noter les données dans un registre. Voici deux méthodes de vérification pour un thermomètre à tige :

Plongez le thermomètre dans de la glace mélangée à un peu d'eau pendant une minute. La température du thermomètre devrait se situer entre 0 °C et plus ou moins 1 °C.

Plongez le thermomètre dans de l'eau bouillante pendant une minute. La température du thermomètre devrait atteindre 100°C, plus ou moins 1 °C

ZONE DE DANGER

Il faut éviter la zone dite « de danger », qui est située entre 4 °C et 60 °C, car les bactéries s'y développent rapidement. Entre 35 °C et 45 °C, leur nombre peut doubler toutes les 15 minutes. C'est

pourquoi les aliments potentiellement dangereux qui sont gardés durant un certain temps à la température de la pièce doivent être préparés le plus rapidement possible. Ne sortez que les quantités nécessaires pour la préparation et rangez les aliments au réfrigérateur dès que vous avez terminé de les manipuler

MAINTIEN DE LA CHAÎNE DE FROID

Le maintien de la chaîne de froid fait référence à l'ensemble des opérations ayant pour but de maintenir les aliments réfrigérés (4 °C ou moins) ou congelés (-18 °C ou moins) à une température interne sécuritaire, et ce, à toutes les étapes, depuis la manutention jusqu'à l'entreposage et au service.

Le respect de la chaîne de froid contribue à assurer l'innocuité des aliments et à conserver leurs qualités puisque toute hausse de température accélère la croissance des microorganismes et réduit la durée de vie de l'aliment.

Celui-ci peut alors devenir nuisible à la santé des consommateurs. Ce principe s'applique également aux aliments qui doivent être servis chauds en les gardant à une température supérieure à 60 °C en utilisant un réchaud par exemple

De plus, après la cuisson ou le réchauffage, les aliments doivent être maintenus, en tout temps, à une température au-dessus de 60 °C jusqu'à la livraison ou jusqu'au service aux consommateurs.

ORIGINE

La provenance des aliments peut compromettre leur innocuité et, par conséquent, la santé des consommateurs. Il faut donc prendre certaines précautions quant à l'origine des produits. En voici des exemples :

Les viandes doivent provenir d'un animal abattu dans un abattoir provincial ou fédéral, sous inspection permanente.

Les œufs doivent être préalablement calibrés (classés).

Les produits laitiers doivent provenir d'une usine laitière légalement reconnue.

Les mollusques bivalves marins (myes, moules, huîtres, pétoncles, palourdes, couteaux et mactres) doivent être clairement identifiés au moment de leur réception : espèce, date et zone de cueillette.

N'oubliez pas de tenir des registres des fournisseurs et de conserver les factures des achats

L'étiquette des produits alimentaires doit comporter les renseignements suivants :

La dénomination;

La composition, c'est-à-dire la liste des ingrédients par ordre décroissant, avec l'indication des allergènes présents dans l'aliment;

La quantité nette;

Le nom et l'adresse de l'autorité responsable du produit (le fabricant, le préparateur, le conditionneur, l'emballleur, le fournisseur ou le distributeur);

L'origine;

L'utilisation;

L'état du produit : les aliments décongelés doivent porter la mention « produit décongelé »;

Toute autre particularité du produit.

D'autres renseignements importants peuvent également figurer sur les étiquettes :

Le mode de conservation (par exemple, la mention « Garder réfrigérer après ouverture »);

La date limite de conservation (obligatoire pour les aliments qui ont une durée de vie de moins de 90 jours);

La valeur nutritive;

Le numéro de lot.

POUR ÉVITER LES CONTAMINATIONS

Les risques de contamination, directe ou croisée, sont particulièrement présents au moment de la manipulation, de l'entreposage et de la disposition des aliments.

Contamination directe.

Elle se produit lorsqu'un aliment entre en contact directement avec une source reconnue de pathogènes (par exemple, des matières fécales, des eaux usées, de la viande crue ou du jus de viande, le sol, des animaux ou des insectes), avec un contaminant chimique, y compris les allergènes, ou un corps étranger.

Contamination croisée.

La contamination croisée se produit lorsqu'un aliment entre en contact avec de l'équipement, des surfaces de travail ou des mains qui ont été contaminés par une source reconnue de pathogènes (par exemple, des matières fécales, des eaux usées, de la viande crue ou du jus de viande, le sol, des animaux ou des insectes), avec un contaminant chimique, y compris les allergènes.

Au moment de la manipulation :

Nettoyez et assainissez l'équipement, les ustensiles et les surfaces de travail ayant été en contact avec des aliments crus, tels que la viande et la volaille, et ce, avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à manger.

Lavez vos mains fréquemment puisqu'elles peuvent facilement véhiculer des microorganismes pathogènes.

Lavez et assainissez les brosses, les instruments de récurage et les chiffons de table. De plus, il faut les changer régulièrement, car ils peuvent aussi être une source de contamination.

N'utilisez pas la même huile à friture pour cuire des aliments différents (par exemple, des frites et du poisson, qui est un allergène).

Évitez de déposer, sur les comptoirs, des contenants qui ont été en contact avec le sol

Au moment de l'entreposage et de la disposition:

Regroupez les produits selon leur nature et leur état. Assurez-vous que les viandes, les volailles et les poissons crus ne seront jamais en contact avec les produits cuits ou prêts à manger.

Faites attention aux allergènes! Entreposez les aliments qui contiennent des allergènes en dessous de ceux qui en sont exempts.

Entreposez les viandes, les volailles et les poissons crus dans des contenants et des emballages couverts, et disposez-les sous les aliments prêts à manger, pour éviter que leur jus s'écoule.

Utilisez des supports de rangement afin que les récipients ou les contenants ne soient jamais déposés directement sur le sol. Les supports doivent se trouver à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas des supports fixes et de 8 cm pour les supports amovibles.

Exception faite des fruits et légumes frais, gardez les produits non emballés à l'abri des manipulations du public. Des vitrines pare-haleine peuvent être utiles à cette fin (par exemple, les buffets, le comptoir à poisson et le comptoir à salades)

Ne décongelez jamais un aliment à la température de la pièce.

En effet, les surfaces extérieures de l'aliment, qui se décongèlent en premier, se trouvent alors exposées trop longtemps à des températures propices à la multiplication des microorganismes pathogènes.

Voici quelques méthodes sécuritaires de décongélation :

Au réfrigérateur;

Au four à micro-ondes, tout de suite avant la cuisson;

Au four traditionnel, en combinant la décongélation et la cuisson;

Dans un contenant placé sous de l'eau potable maintenue à une température de 21 °C ou moins en veillant à ce que l'aliment soit complètement submergé.

Pour la décongélation du poisson fumé emballé sous vide, il est important d'ouvrir ou d'enlever l'emballage avant de placer l'aliment au réfrigérateur pour le décongeler.

CUISSON

Une cuisson adéquate a pour but de détruire les microorganismes pathogènes et d'assurer ainsi l'innocuité de l'aliment. C'est pourquoi il faut cuire les aliments suffisamment et éviter d'interrompre la cuisson.

En vue d'atteindre une température interne de cuisson sécuritaire, respectez la température et le temps de cuisson recommandés dans le tableau de la page suivante. Pour ce faire, l'usage d'un thermomètre fiable et calibré est nécessaire. Il suffit d'insérer celui-ci jusqu'au centre de l'aliment en veillant à ne toucher ni à un os, ni à une couche de gras s'il s'agit d'une viande.

REFROIDISSEMENT

Il faut refroidir, le plus rapidement possible, les aliments potentiellement dangereux pour qu'ils atteignent une température de 0 °C à 4 °C.

La température interne de l'aliment doit passer de 60 °C à 4 °C en moins de 6 heures; toutefois, à l'intérieur de ce laps de temps, il faut que la température interne passe de 60 °C à 21 °C en moins de 2 heures.

De plus, dans les appareils ou l'équipement de réfrigération, il est important de favoriser une libre circulation de l'air entre les aliments.

RÉCHAUFFAGE

Les aliments potentiellement dangereux, cuits et réfrigérés, que l'on réchauffe pour les maintenir chauds doivent être réchauffés de façon à ce que toutes leurs parties atteignent une température d'au moins 63 °C pendant 3 minutes ou 74°C durant 15 secondes. L'équipement pour maintenir la chaleur, par exemple un réchaud dans un comptoir de service ou une soupière, ne doit pas être utilisé pour le réchauffage, car généralement, il ne permet pas de respecter ces critères. De plus, cette opération doit être effectuée en moins de 2 heures

LE NETTOYAGE

Le nettoyage a pour but de déloger toutes les particules d'aliments et les saletés des surfaces qui entrent en contact avec les aliments. Il comprend :

- 1.-le prélavage;
- 2.-le lavage avec un détergent approprié au type de résidus à enlever;
- 3.-le rinçage.

Une vérification visuelle de l'état des surfaces après ces étapes peut démontrer que le nettoyage n'est pas adéquat. Il est nécessaire alors de reprendre le nettoyage.

L'ASSAINISSEMENT

L'assainissement permet de réduire à un niveau sécuritaire le nombre de microorganismes sur les surfaces. Il existe deux méthodes d'assainissement :

L'assainissement thermique, qui consiste à détruire les microorganismes en les soumettant à l'action de l'eau chaude.

La température de l'eau doit être d'au moins 82 °C, par exemple lors d'un assainissement automatique avec un lave-vaisselle, ou d'au moins 77 °C pour une durée minimale de 30 secondes, par exemple lors d'un assainissement manuel.

Cette méthode d'assainissement est efficace seulement lorsqu'il est possible de maintenir la température et le temps de contact appropriés.

L'assainissement chimique, qui consiste à détruire les microorganismes en les soumettant à l'action d'un produit chimique (assainisseur).

Il importe de respecter les instructions du fabricant concernant entre autres choses :

- ❖ la concentration du produit;
- ❖ le mode d'utilisation du produit;
- ❖ la température de l'eau;
- ❖ le temps de contact avec le produit chimique;
- ❖ la nécessité de rincer ou non la surface ou le matériel

PERSONNEL

Les comportements du personnel affecté à la préparation des aliments ou au nettoyage et à l'assainissement du matériel et de l'équipement qui entrent en contact avec les aliments ont des répercussions majeures sur l'innocuité des aliments.

Les mains sont un vecteur particulièrement important de la transmission des microorganismes pathogènes causant des toxi-infections alimentaires.

Les personnes qui sont en contact avec les aliments ou avec le matériel et l'équipement qui sont eux-mêmes en contact avec les aliments doivent, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les produits, se laver les mains et les avant-bras.

Cela doit être fait avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre, fourni par un distributeur, et ce, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette ou avoir manipulé des aliments crus.

Il faut se rappeler que les vêtements de travail ne servent pas à s'essuyer les mains. En effet, ils pourraient ainsi devenir une nouvelle source de contamination pour les mains, les surfaces et les aliments qui seront manipulés.

INSTALLATIONS

Les installations de lavage des mains doivent être en nombre suffisant et placées dans des endroits appropriés.

Elles doivent être approvisionnées en eau courante potable, chaude et froide, et pourvues d'un évier, d'un robinet mélangeur (froid-chaud), d'un distributeur de savon et de serviettes individuelles à usage unique. Il faut également qu'elles soient munies d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

Les comportements du personnel affecté à la préparation des aliments ou au nettoyage et à l'assainissement du matériel et de l'équipement qui entrent en contact avec les aliments ont des répercussions majeures sur l'innocuité des aliments.

Les mains sont un vecteur particulièrement important de la transmission des microorganismes pathogènes causant des toxi-infections alimentaires.

Votre tenue vestimentaire doit être impeccable; cela signifie que vous devez :

- porter des vêtements propres, utilisés exclusivement pour le travail en question;
- porter un bonnet ou une résille qui recouvre entièrement les cheveux;
- enlever, avant de commencer votre quart de travail, les montres, bracelets, bagues, boucles d'oreilles, colliers, bijoux ou tout autre objet pouvant tomber dans les aliments (ornements de perçage sur le nez ou les sourcils, faux ongles, faux cils, etc.);
- L'équipement et les ustensiles servant à la préparation des aliments doivent :
 - être propres;
 - être non toxiques et ne pas être en état ou en voie de putréfaction;
 - être démontables et accessibles pour le nettoyage, l'assainissement, l'entretien et, le cas échéant, pour les besoins de l'inspection;
 - présenter des surfaces lisses, non absorbantes et imperméables qui ne peuvent être corrodées et qui sont exemptes de piqûres, de fissures ou de crevasses

MILIEU

▪ Placer les déchets dans un endroit réservé à cette fin, dans des contenants propres, fermés, étanches et inaccessibles pour les insectes et les autres animaux. L'enlèvement des ordures doit se faire fréquemment pour éviter tout débordement

▪ Les installations de lavage des mains doivent être en nombre suffisant et disposées adéquatement. Elles doivent être approvisionnées en eau courante potable, chaude et froide, et pourvues d'un évier, d'un robinet mélangeur, d'un distributeur de savon et de serviettes individuelles à usage unique. Il faut aussi qu'elles soient munies, aux endroits stratégiques, d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

▪ Les planchers, les murs, les portes et les plafonds doivent être lavables, lisses et sans fissures; ils ne doivent pas être en état ou en voie de putréfaction et ils doivent être exempts d'aspérités ou d'écailles.

▪ Les fenêtres, les portes moustiquaires et les bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux, y compris les insectes et les rongeurs. Le lieu doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux, y compris les insectes et les rongeurs, ou d'excréments de ces animaux.

- Les locaux d'entreposage ou de préparation d'aliments ainsi que les autres installations et locaux sanitaires doivent être propres.
- Les locaux doivent être ventilés et bien aérés. Les dispositifs d'aération et de ventilation doivent être installés de façon à empêcher une éventuelle contamination des aliments.
- Les dispositifs d'éclairage doivent être protégés des bris dans les aires de préparation ou d'entreposage des aliments.
- Des poubelles doivent être prévues pour entreposer des déchets temporairement à l'intérieur. Ces récipients à déchets doivent être étanches, non absorbants, rigides et munis d'un couvercle. Il faut les maintenir propres et assainis dès qu'ils sont vidés



▪ **INSECTES, ANIMAUX ET LEURS EXCRÉMENTS**

Il est important d'empêcher l'entrée des insectes et des animaux dans les locaux. Sachez qu'une firme d'extermination peut mettre en œuvre des mesures préventives ou correctives, si un problème survenait. L'entreprise procède à la dératisation et désinsectisation chaque 6 mois pour la destruction systématique des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine. Les raticides, insecticides ou toute autre substance pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des armoires fermant à clef.

• **la lutte contre les rongeurs**



- **Traitement en agroalimentaire** réserves alimentaires, quais de déchargement, zone de stockage, vestiaires, etc.
 - bureaux, unités de production et annexes (vides sanitaires, archives, etc.)
- **Traitement en industrie**
 - stations électriques, unités de production, bureaux, cuisines.
 - cafétérias, extérieurs, réseaux informatiques, etc.
- **Traitement des eaux usées et pluviales** par blocs hydrofuges dans les différents réseaux.

L'eau utilisée pour la préparation des aliments, le nettoyage et l'assainissement de l'équipement, ainsi que pour la fabrication de glace, doit être potable

L'entreprise est approvisionnée en eau potable de la ville qui est utilisée pour nettoyer les produits ou les locaux et le matériel.

Dans le cas rare où de l'eau potable n'est pas disponible, l'entreprise procédera à son traitement à l'hypochlorite de sodium (eau de javel), de façon à obtenir 1 à 2 mg/l de chlore actif dans l'eau pour la rendre potable.

La concentration en chlore actif de l'eau traitée est vérifiée, au moins chaque jour.

LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

SOURCE : DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION – NOV 2014

Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables des produits qu'ils placent sur le marché : ils mettent en œuvre les mesures adaptées pour fabriquer des produits sains et sûrs et ils doivent en rendre compte aux autorités de contrôle du ministère (DGAL), qui effectuent des inspections.



+de **500 000** exploitations agricoles à contrôler



+de **400 000** établissements de transformation, distribution et de restauration à contrôler



+de **4 000** inspecteurs dans les services déconcentrés



14 000 vétérinaires sanitaires habilités par l'État



Coût total de l'inspection sanitaire : **350 millions d'€/an**

À LA PRODUCTION

chez les agriculteurs, les pêcheurs, les éleveurs

À LA TRANSFORMATION

coopératives, industries laitières, abattoirs, industries de produits à base de viande ou de la pêche, aliments pour animaux

À LA DISTRIBUTION

transport, entreposage, restauration collective ou commerciale, commerces

AUX FRONTIÈRES

sur les animaux, les végétaux et denrées importés ou exportés



OÙ S'EFFECTUENT LES CONTRÔLES?

TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, TOUS LES MAILLONS DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE SONT SURVEILLÉS



75 000 inspections d'établissements pour vérifier la sécurité sanitaire des aliments



30 000 contrôles dans les élevages



6 900 inspections concernant l'usage des produits phytosanitaires dans les exploitations agricoles ou à la distribution

QUE CONTRÔLE-T-ON ?



La mise en place effective des **mesures appropriées** pour assurer la qualité sanitaire des produits



Le bon respect des **conditions d'hygiène** dans les établissements (propreté des animaux, respect de la chaîne du froid...)



La **présence de contaminants*** dans les denrées animales, végétales et aliments pour animaux, en réalisant des prélèvements qui sont analysés par un réseau de laboratoires agréés et **30 laboratoires nationaux de référence**. Plus de **800 000 résultats d'analyses** sont obtenus.

*Substances interdites et anabolisantes, médicaments vétérinaires, contaminants environnementaux, agents biologiques néfastes (salmonelles, listeria, etc.).



EN CAS DE NON-RESPECT DES RÈGLES OU EN CAS DE NON-CONFORMITÉS

Les opérateurs peuvent être sanctionnés par des amendes, des procès-verbaux, le retrait du marché ou la destruction de denrées, voire par des suspensions d'agrément ou des fermetures.

1-ISO 22 000 – Norme de Management de la sécurité des denrées alimentaires

L'ISO 22 000 est une norme internationale, relative à la sécurité des denrées alimentaires. Elle est applicable pour tous les organismes de la filière agro-alimentaire.

Cette norme vise à créer et maintenir un système de management de la sécurité des Aliments (SMDA). Elle met l'accent sur les compétences du personnel, sur la recherche continue d'informations concernant les produits alimentaires (nouvelles lois, normes, règlements, etc.) et sur un retour au système HACCP, tel qu'exposé par le Codex Alimentarius. Elle est compatible avec la norme ISO 9001 : *Systèmes de management de la qualité - Exigences* ainsi que la norme ISO 14001 : *Systèmes de management environnemental - Exigences et lignes directrices pour son utilisation*. Elle vise à faciliter la gestion de la sécurité en :

- reconnaissant les guides de bonnes pratiques d'hygiène (des interprofessions ou des entreprises) ;
- imposant une obligation de résultats, mais en laissant le libre choix des moyens ;
- limitant la redondance des moyens de maîtrise et en favorisant la communication entre les acteurs ;
- prenant en compte certaines exigences particulières des clients sur la sécurité des denrées ;
- incluant le standard technique ISO 22003 sur les règles d'audit de certification et de qualification des auditeurs ;
- imposant un système d'amélioration continue.

Mais comme le rappelle la norme elle-même « La certification d'un SMSDA n'atteste pas la sécurité ou l'aptitude à l'emploi des produits d'une organisation appartenant à la chaîne alimentaire ». Cependant, l'ISO 22000:2005 exige qu'une organisation satisfasse à l'ensemble des exigences législatives et réglementaires en vigueur (*Paquet hygiène* notamment en Europe) liées à la sécurité des denrées alimentaires par son système de management. Néanmoins la norme répondant aux principales exigences communautaires alimentaires, elle devrait diminuer les contrôles externes et faciliter les contrôles de la conformité à la loi du pays.

La famille ISO 22000 de Normes internationales traite du management de la sécurité des denrées alimentaires.

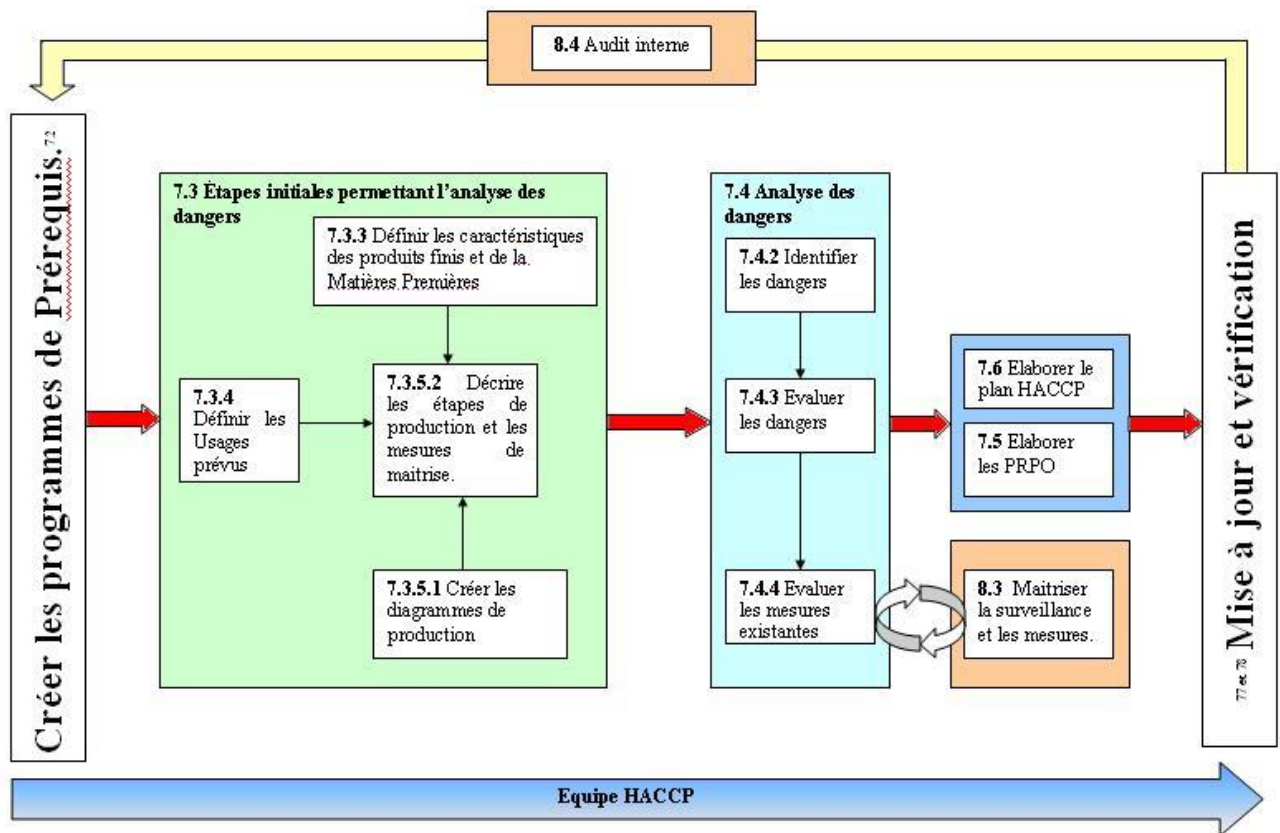
Les produits alimentaires dangereux peuvent avoir des conséquences graves et le management de la sécurité des denrées alimentaires aide les organismes à identifier et à maîtriser les dangers liés à cette sécurité. Alors qu'aujourd'hui bon nombre des produits alimentaires franchissent régulièrement les frontières nationales, des Normes internationales sont indispensables pour garantir la sécurité des chaînes mondiales d'approvisionnement en denrées alimentaires.

La famille ISO 22 000 contient différentes normes, chacune axée sur différents aspects du management de la sécurité des denrées alimentaires:

- ISO 22000:2005 contient les exigences de portée générale applicables à ce management.
- ISO 22004:2014 fournit des recommandations génériques sur l'application de l'ISO 22000

ISO 22 000:2005

ISO 22000:2005 définit les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dont la conformité à la norme peut être certifiée. Elle explique les moyens qu'un organisme doit mettre en oeuvre pour démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés cette sécurité afin de garantir que toute denrée alimentaire est sûre



Qui est concerné ?

Toute la filière agroalimentaire, au sens large, c'est-à-dire incluant des producteurs d'aliments (dont aliments pour animaux) et ingrédients au point de vente final en passant par la logistique (stockage/transport/distribution), les fournisseurs d'équipements, les filières travaillant sur l'emballage, le nettoyage (et les produits de nettoyage et désinfection) ou la lutte contre les nuisibles et même les cabinets de conseil et formation intervenant dans le domaine de la sécurité des aliments.

Engagement de la direction

La norme ISO 22000 est fondée sur le volontariat. La direction de l'entreprise qui souhaite s'investir dans cette démarche doit le faire sans réserve. La direction doit établir une politique de sécurité des denrées alimentaires, ainsi que des objectifs réalistes qui devront être compris par tout le personnel de l'entreprise. La direction doit nommer une personne responsable du système de management.

Documentation

L'entreprise doit organiser les fonds et les bases créer un système de maîtrise des informations internes et externes concernant le système de management. Le système doit permettre la création, l'approbation, la diffusion, l'archivage, la mise à jour et la destruction des documents. Les enregistrements doivent eux aussi être maîtrisés et prouver l'application des consignes de l'entreprise.

Management des ressources

L'entreprise doit fournir les ressources matérielles, humaines et financières pour atteindre ses objectifs en matière de sécurité des aliments. Dans ce chapitre important, la majeure partie des exigences concerne le management des compétences du personnel ayant un impact sur la sécurité des aliments. Le personnel doit être impliqué dans la démarche et formé.

Programmes pré-requis (PRP)

L'entreprise doit gérer ses programmes pré-requis : il s'agit de règles d'hygiène de base nécessaires au maintien d'un environnement adapté à l'élaboration du produit. Ces PRP sont également nommés BPH (Bonnes pratiques d'hygiène), BPF (Bonnes pratiques de fabrication)... Cela correspond aux activités mises en place AVANT de réaliser l'analyse des dangers et choisir les CCP et les PRPo. Pour cela l'entreprise peut s'aider des guides de bonnes pratiques d'hygiène nationaux ou internationaux propres à chaque secteur de la chaîne alimentaire. La norme ISO-TS 22002-1 (ou PAS 220) doit également guider les organismes dans leurs choix. Ces programmes doivent prévenir l'apparition de défaillance due à une non-maîtrise de l'hygiène.

On distingue au sein des PRP les "pré-requis opérationnels" (PRPo) qui sont plus importants que les PRP et qui nécessitent donc une attention particulière avec notamment la nécessité de validation, surveillance et vérification. Les PRPo résultent de l'analyse des dangers... ce qui n'est pas le cas des PRP !

L'HACCP



Le plan de maîtrise sanitaire reprend le principe de la méthode HACCP. Voici quelques informations nécessaires pour la réalisation d'un plan HACCP avec entre autre la mise en place d'une équipe HACCP...

Équipe chargée de la sécurité des aliments

La direction doit désigner une équipe HACCP pluridisciplinaire. Elle devra faire vivre le système de management et établir le système HACCP, sur les principes de la norme ISO 22000 ainsi que sur les procédures définies par l'entreprise pour faire vivre son plan HACCP. Elle doit également prendre en compte les contraintes réglementaires et les exigences de ses clients. Les membres de l'équipe HACCP doivent permettre de couvrir des compétences spécifiques : sur le produit, sur le procédé, sur les équipements et sur les dangers considérés.

Un système efficace

L'équipe HACCP doit mener une analyse des dangers. L'analyse comprend l'identification, l'évaluation et la maîtrise des dangers. Pour chaque danger retenu comme significatif, l'entreprise doit définir une combinaison de mesures de maîtrise. Ces mesures de maîtrise doivent être : - validées. Il s'agit d'obtenir des preuves démontrant que les mesures sélectionnées sont en mesure d'être efficaces donc surveillées. Lors de la mise en œuvre, il s'agit de procéder à des observations et des mesures pour s'assurer que les mesures fonctionnent comme prévu donc vérifiées. Il s'agit de s'assurer de leur efficacité, c'est-à-dire être sûr que les dangers soient en dessous des niveaux acceptables.

DEFINITION

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) en français analyse des risques et maîtrise des points critiques » est une méthode qui vous permettra d'augmenter la sécurité alimentaire de votre production. Le système HACCP peut être appliqué à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production primaire, à la consommation finale (consommateur).

L'HACCP vous permettra d'identifier les risques et les dangers spécifiques à votre structure, de les évaluer, et de mettre en place les moyens pour les maîtriser. L'HACCP est une méthode réglementaire mais n'est pas une norme. Cependant, elle s'intègre dans différentes normes telles que : Paquet hygiène 2006, ISO 9001/9002 et ISO 22000, IFS... et vous sera demandé lors de la conception de votre dossier d'agrément.

LA MISE EN PLACE DU PLAN HACCP :

La réalisation d'un plan HACCP suit 7 principes, détaillés en 12 étapes (Codex Alimentarius).

Les 7 principes

● PRINCIPE 1

Réaliser l'analyse des risques.

● PRINCIPE 2

Déterminer les points critiques (CCP).

● PRINCIPE 3

Définir les limites critiques.

● PRINCIPE 4

Établir un système de surveillance des CCP.

● PRINCIPE 5

Établir des actions correctives à appliquer quand la surveillance indique une déviation par rapport à la limite critique définie.

● PRINCIPE 6

Établir les procédures de vérification du bon fonctionnement du système HACCP.

● PRINCIPE 7

Établir un système documentaire.

EN 12 ETAPES

1. Constituer l'équipe HACCP
2. Description complète du produit.
3. Utilisation attendue du produit.
4. Élaboration du diagramme de fabrication.
5. Vérification diagramme de fabrication.
6. Procéder à l'analyse des risques.
7. Identifier et classer les CCP.
8. Établir les limites / seuils critiques CCP.

9. Mettre en place un plan de surveillance et contrôle.

10. Définir un plan d'actions correctives.

11. Validation et vérification du plan HACCP.

12. Mise à jour du plan.

Les 7 principes de la méthode HACCP : La méthode HACCP (Analyse des dangers –points critiques pour la maîtrise) est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Cette méthode se déroule en 12 étapes dont les 7 principes sont les suivants : identifier les dangers, déterminer les points critiques pour leur maîtrise (CCP), établir aux CCP des limites critiques, établir et appliquer des procédures de surveillance, établir des actions correctives, établir les procédures de vérification, mettre en place un système documentaire

Traçabilité La traçabilité doit être mise en place avec de nombreux acteurs de la structure: Production, qualité, logistique, magasiniers, achats.

Quels sont les éléments indispensables pour mettre en place la traçabilité ?

- Bien connaître:

- Ses matières premières (origine...)
- Sa production.
- La composition des emballages (primaire et secondaire).

- Maîtriser son procédé de fabrication (ou diagramme de production).

- Maîtriser parfaitement:

- Conservation des produits.
- Le transport.
- La distribution des produits finis.
- Retour client (service consommateurs...).

Pour formaliser son dossier, l'établissement devra fournir sa procédure de traçabilité interne ainsi que la méthode de gestion des produits non conformes, celle-ci comprendra les procédures de retrait, de rappel des produits, et tous les documents mis en place dans la structure.

Équipe chargée de la sécurité des aliments

La direction doit désigner une équipe HACCP pluridisciplinaire. Elle devra faire vivre le système de management et établir le système HACCP, sur les principes de la norme ISO

22000 ainsi que sur les procédures définies par l'entreprise pour faire vivre son plan HACCP. Elle doit également prendre en compte les contraintes réglementaires et les exigences de ses clients. Les membres de l'équipe HACCP doivent permettre de couvrir des compétences spécifiques : sur le produit, sur le procédé, sur les équipements et sur les dangers considérés.

Un système efficace

L'équipe HACCP doit mener une analyse des dangers. L'analyse comprend l'identification, l'évaluation et la maîtrise des dangers. Pour chaque danger retenu comme significatif, l'entreprise doit définir une combinaison de mesures de maîtrise. Ces mesures de maîtrise doivent être : - validées. Il s'agit d'obtenir des preuves démontrant que les mesures sélectionnées sont en mesure d'être efficaces donc surveillées. Lors de la mise en œuvre, il s'agit de procéder à des observations et des mesures pour s'assurer que les mesures fonctionnent comme prévu donc vérifiées. Il s'agit de s'assurer de leur efficacité, c'est-à-dire être sûr que les dangers soient en dessous des niveaux acceptables.

Quelle est la différence entre les normes HACCP et l'ISO 22000 dans l'industrie agroalimentaire?

Le terme HACCP signifie Hazard Analysis and Critical Control Point System et est une **méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires**. ISO 22000 est une **norme** internationale, établie selon les principes ISO, relative à la sécurité de toute la chaîne alimentaire..

Lorsqu'une entreprise opère dans le secteur agroalimentaire, elle est obligée de respecter des règles d'hygiène établies selon les principes HACCP. En tant qu'entreprise du secteur agroalimentaire les points critiques doivent être déterminés ce qui impactent la sécurité des aliments et boissons traités par l'entreprise. Tous les dangers possibles et toutes les mesures de surveillance permettant à l'entreprise de maîtriser les dangers, sont décrites dans un plan HACCP.

L'ISO 22000 est depuis 2005 la norme en matière de sécurité alimentaire et est basée sur les principes HACCP selon le Codex Alimentarius et les principes de gestion de l'ISO 9001 qui est une norme mondialement acceptée qui est à la base d'une certification pour la sécurité alimentaire et qui s'applique à toute la chaîne de production agroalimentaire. ISO 22000 est valable notamment pour les entreprises impliquées dans la production primaire, les distributeurs et les entreprises de sous-traitance opérant par exemple dans le secteur de l'emballage et des produits de nettoyage industriels.

ISO 9001

Cette norme définit des exigences pour la mise en place d'un système de management de la qualité pour les organismes souhaitant améliorer en permanence la satisfaction de leurs clients et fournir des produits et services conformes. La norme ISO 9001 s'adresse à tous les organismes, quels que soient leur taille et leur secteur d'activité. Elle fait partie de la série des normes ISO 9000 (ISO 9000, ISO 9001 et ISO 9004)

Le codex Alimentarius

Le **codex Alimentarius** (ou **codex alimentaire**) est un programme commun de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture(FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) consistant en un recueil de normes codes d'usages, directives et autres recommandations relatifs à la production et à la transformation agroalimentaires qui ont pour objet la sécurité sanitaire des aliments, soit la protection des consommateurs et des travailleurs des filières alimentaires, et la préservation de l'environnement

La différence entre les principes HACCP et l'ISO 22000

Tandis que les principes HACCP s'appliquent à la sécurité alimentaire, la norme ISO 22000 va justement plus loin. ISO 22000 s'appliquent aux procédures en matière de management et aux structures de l'entreprise. Une certification ISO n'est pas obligatoire ce qui permet à une entreprise de déterminer elle-même si elle est nécessaire ou non.. On s'attend à ce que dans l'avenir, de nombreuses entreprises échangent leur certification HACCP pour une certification basée sur l'ISO 22000. Une certification ISO est plus rapidement acceptée sur le marché national et international et elle peut être combinée avec d'autres normes ISO pour une efficacité optimale On peut donc conclure que l'obtention d'une certification HACCP est une **obligation légale** pour garantir la sécurité alimentaire envers les consommateurs. Il n'est **pas obligatoire** d'obtenir une certification ISO mais c'est un référentiel international qui garantit une certaine fiabilité et un certain statut. l'ISO 22 000 est basé sur les critères HACCP.