

# CHAPITRE 4

## Santé et sécurité alimentaire en Algérie (Les Bonnes Pratiques d'Hygiène)

---

### 1 HISTOIRE DU SYSTELME H.A.C.C.P.

Née dans les années 1960 pour assurer la sécurité des denrées alimentaires consommées par les astronautes pendant leurs vols spatiaux, la méthode HACCP s'est développée pour le monde industriel avant de conquérir celui de l'artisanat.

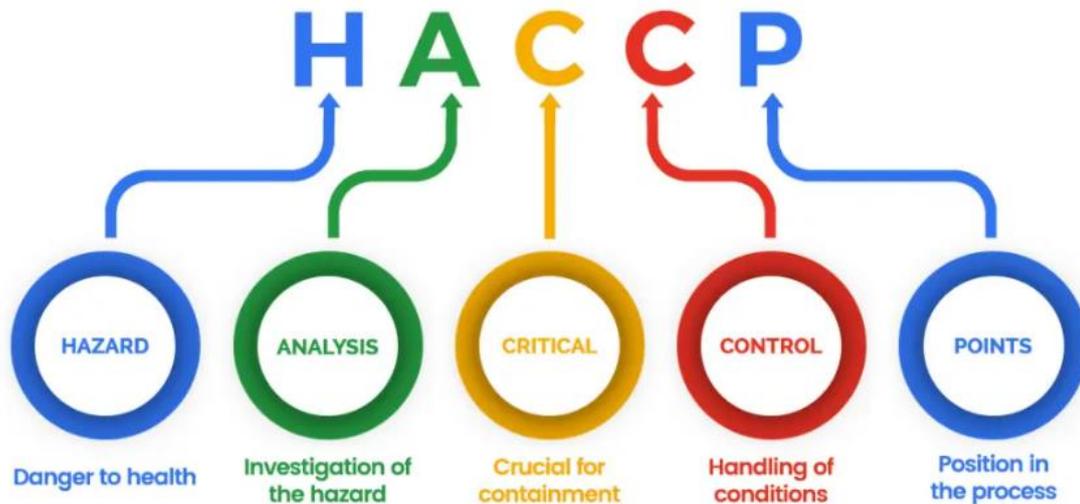
Les principes HACCP et leurs procédures de vérification sont aujourd'hui référencés dans le Codex Alimentarius.<sup>1</sup>

Aujourd'hui, toute entreprise produisant ou transformant des denrées alimentaires doit posséder et exécuter un plan HACCP.<sup>2</sup>

**Le recueil suivant a été extrait de la page d'accueil du ministère du commerce de la République Algérienne Démocratique et populaire (points qui régissent la S.S.A.)<sup>4</sup>.**

### 2 LA MÉTHODE H.A.C.C.P. EN 7 ÉTAPES

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) (**figure 1**)<sup>3</sup> en français Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques. Cette démarche HACCP impose un et méthodologique qui amène à identifier les dangers d'une fabrication tout en définissant les moyens de maîtrise et des procédures efficaces. De plus, la norme HACCP est utile pour éviter les erreurs (anticipation, prévention) ou les corriger si elles se sont déjà produites et de les retracer de manière fiable.



**Figure 1.** Méthode HACCP

L'HACCP permet à chaque professionnel en fonction des métiers, traiteurs, cuisine centrale, écoles, crèches, boulangerie, d'organiser et gérer leurs activités dans le respect des règles d'hygiène afin d'être conformes aux attentes de la réglementation.

## Quels sont les sept principes de l'HACCP?

### 1- Constitution d'un diagramme de fabrication.

2- **Établissement de la liste des dangers.** Il peut s'agir de dangers Biologiques, chimiques ou physiques

### 3- Identification des points critiques :

Ce sont les points clefs du système et c'est leur maîtrise qui nous permettra d'assurer la sécurité alimentaire des produits.

Pour établir parmi les dangers, lesquels sont les points critiques, il existe des outils comme l'arbre de décision (**figure 2**), ou la hiérarchisation des risques en fonction de leur fréquence, de leur gravité, de leur non-détection dans la chaîne de fabrication...

Enfin il faut se rappeler qu'un point critique n'est valable que s'il existe des paramètres quantifiables pour assurer sa maîtrise (temps, température, pH, examen visuel...).

- 4- **Établir les limites critiques (temps, température...)** ; dans lesquelles le produit répond aux normes fixées ;
- 5- **Établir un système de surveillance** en déterminant la nature et les fréquences des mesures à effectuer, afin de s'assurer que les limites fixées soient bien respectées.
- 6- **Établir un plan d'action corrective** afin de savoir quoi faire lorsqu'on ne se situe plus dans la norme : par exemple le déclassement du produit, la mise du produit en rebuts, la modification des paramètres de cuisson...
- 7- **Etablir une documentation pour permettre le suivi de tous les paramètres voulus.**

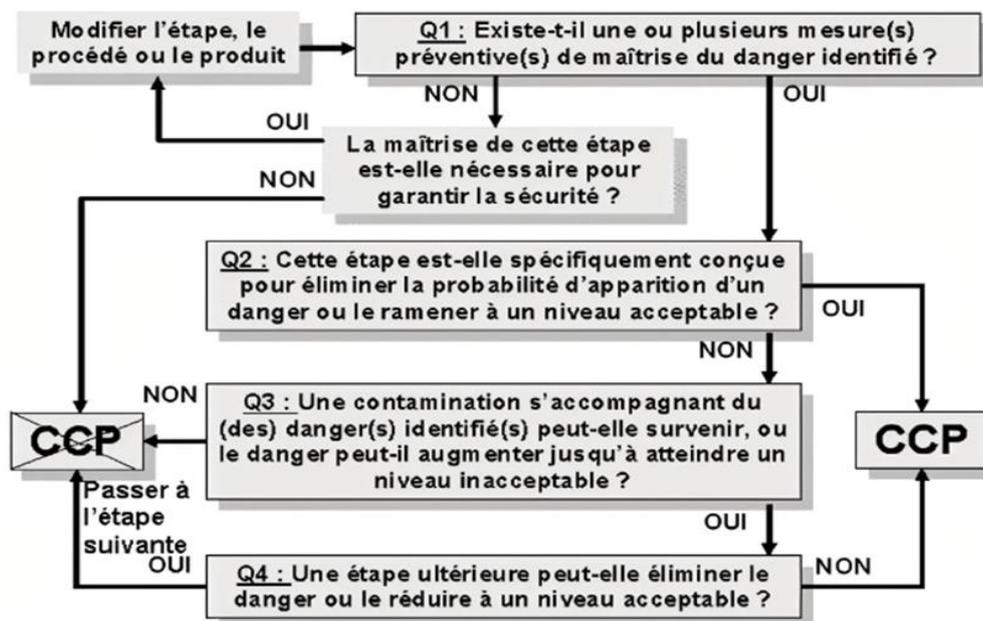


Figure 2. Arbre de décision

### 3 ANALYSE DES RISQUES

Peut être abordée :

- Par produit fabriqué ;
- Par famille de produit ;
- Ou tout simplement par opérations élémentaires.

### 4 QUELS SONT “LES DANGERS”

Peuvent être :

- Physique (ex. présence de corps étranger).
- Chimique (ex. mauvais rinçage après nettoyage).
- Microbiologique : de loin le plus courant et le plus important. Il s'agit essentiellement de risques microbiologiques pouvant être dues à une contamination initiale, ou à une recontamination par des micro-organismes et se produisant au cours du processus de fabrication (matériel, air, eau, personnel, autre matière première).

### 5 MODES DE CONTAMINATION

- La contamination initiale :

Denrée contaminée dès l'origine (matière première).

Importance de la vérification des labels sanitaires

- La contamination secondaire :

Denrée contaminée lors de sa préparation, par l'homme ou l'environnement :

#### - Homme

- > Etat de santé (ex. : manipulation d'une denrée par un porteur de germes)
- > Défauts d'hygiène corporelle.

### - Environnement :

- > défauts de propreté des matériels.
- > Introduction d'éléments extérieurs (par l'air via les poussières, ou par les emballages) Les mouches, les rongeurs.

## 6 COMMENT IDENTIFIER LES POINTS CRITIQUES ?

L'identification des points critiques s'effectue à l'aide de la méthode des 5M :

- Milieu
- Matériel
- Matière première
- Méthode de travail
- Mains d'œuvre

Solution : L'HYGIÈNE, LE NETTOYAGE ET LA DESINFECTION

## 7 COMMENT MAÎTRISER LES RISQUES ?

- Minimiser les sources de contamination.
- Contrôler le résultat.

## RÉFÉRENCES

1. Lecourt, R. J. B. d. I. A. v. d. F., Le Codex Alimentarius: bases et actualité. **2004**, 157 (3), 67-71.
2. Kirby, R. J. F. C., HACCP in practice. **1994**, 5 (4), 230-236.
3. <https://dymtme.com/training/haccp-awareness-training/>
4. <https://www.commerce.gov.dz/fr/la-methode-haccp>