

HYGIÈNE EN ENTREPRISES AGRO- ALIMENTAIRES : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN PRODUCTION ET LA NORME ISO 22 000

**Durée de l'atelier : 1 heure
Intervenant : Audrey CLAIN**



Qui sommes-nous?



Conseil

Accompagnement des clients

Audit

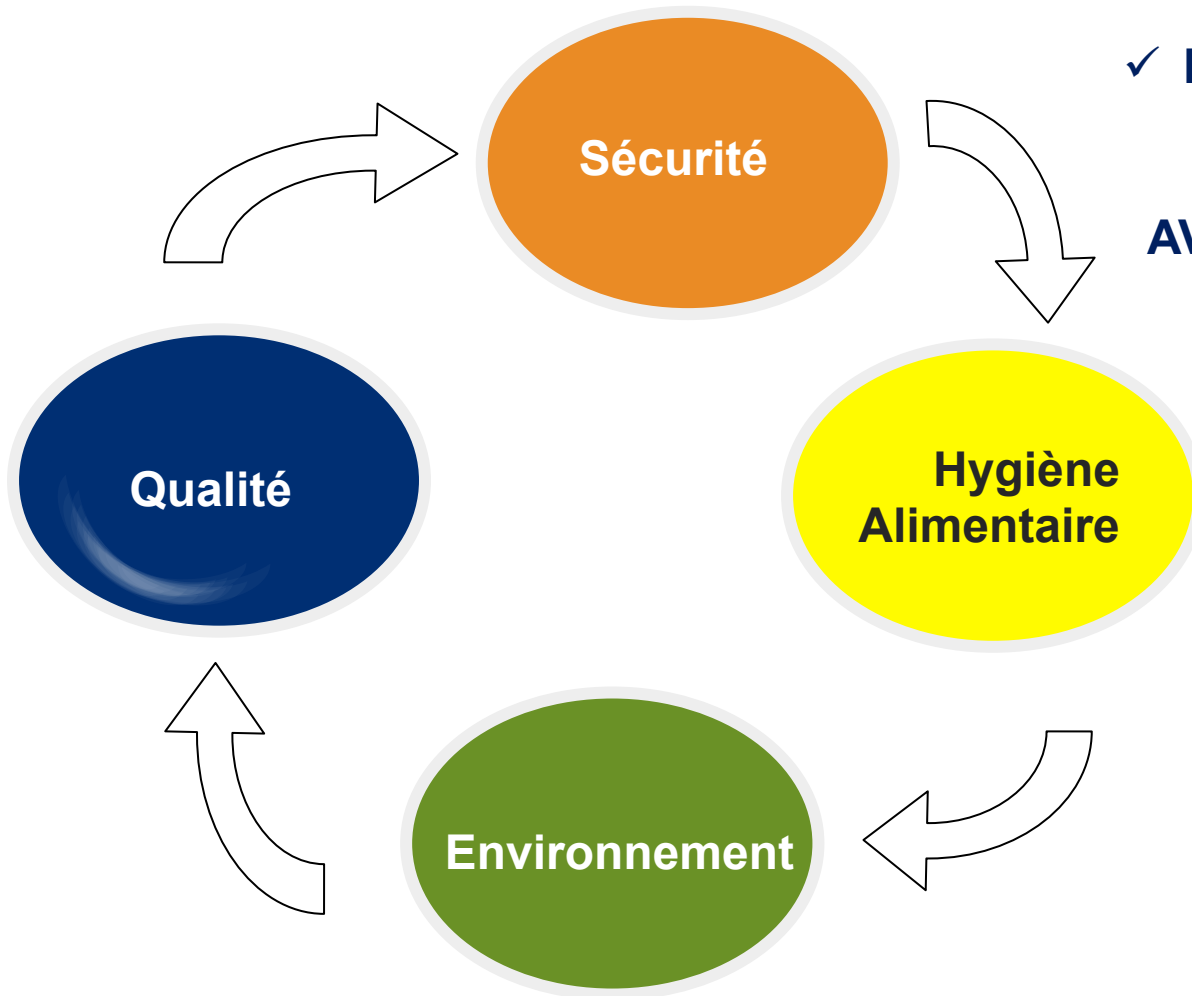
Observation du fonctionnement des clients et mise en place de plan d'actions

Formation

Formation des collaborateurs



Nos domaines



NOS REFERENTIELS :

- ✓ **PAQUET HYGIENE ET HACCP**
 - ✓ ISO 22000
- ✓ **CODE DU TRAVAIL AVEC LE DOCUMENT UNIQUE ET LA PENIBILITE**
 - ✓ ISO 14001
 - ✓ ISO 9001
 - ✓ ISO 17025
 - ✓ ISO 45011
- ✓ **OHSAS 18001,**
 - ✓ GEHSE,
 - ✓ MASE,
- ✓ **MARQUES NF**
- ✓ **MARQUAGE CE**
 - ✓ ...



Objectifs de l'atelier



- Distinguer les types de dangers en hygiène alimentaire : microbiologiques, biologiques, chimiques et physiques,
- Situer les exigences de la réglementation avec la méthode HACCP et le PMS
- Identifier les principales exigences pour la mise en place de la norme ISO 22000



Qu'est-ce que l'hygiène alimentaire?

C'est l'ensemble des **moyens de maîtrise** visant à assurer la santé du consommateur

C'est un **moyen** et un **résultat**

- **Moyen** : C'est **l'ensemble des pratiques professionnelles** qui contribuent à maintenir votre entreprise dans de bonnes conditions d'hygiène
- **Résultat** : C'est la **qualité sanitaire des produits** que vous fabriquez



Introduction

Qu'est-ce que la sécurité des aliments?

C'est la garantie de **l'innocuité des produits alimentaires**, c'est-à-dire que leur consommation n'aura **pas de conséquences néfastes sur la santé.**

Obligation de résultats et de **mise en place de méthodes** nécessaires pour garantir la sécurité des aliments de **la production des matières premières**, en passant par **la transformation** jusqu'à **la consommation finale.**



Les intérêts de la maîtrise sanitaire



Enjeu sanitaire



Enjeu législatif



Enjeu économique

=> 3 enjeux vitaux pour la pérennité de l'entreprise



Les intérêts de la maitrise sanitaire

Enjeu sanitaire, quels sont les risques?



Troubles digestifs



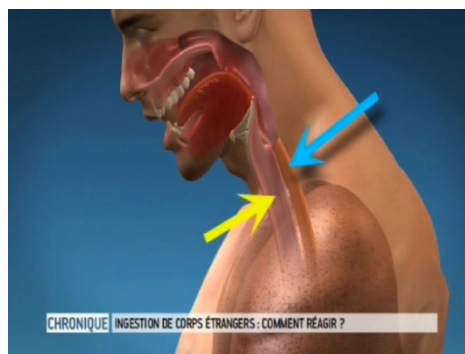
Fièvre



Décès



Allergies



Coupures
Etouffement

■ ■ ■

Les intérêts de la maîtrise sanitaire

Enjeu législatif, quels sont les risques?

Ne pas être conforme à la réglementation

=> Règlement européen « Food Law » (178-2002 : base du « Paquet Hygiène » de 2006) : les principes généraux relatifs à l'hygiène.



Eviter les sanctions

- Assignation de faire, consignations, saisies
- Amende & Condamnation judiciaire du (des) responsable(s) à une peine de prison avec sursis ou ferme (si récidive)
- Retrait de l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits alimentaires d'origine animale
- Fermeture temporaire ou définitive de l'établissement



Les intérêts de la maîtrise sanitaire

Enjeu économique, quels sont les risques?



Patron mécontent



Bouche à oreille



Silence du client



Dans certains cas:
**Erreur d'hygiène = Faillite d'une
entreprise, chômage**

Les 4 types de dangers

Danger physique

Danger chimique

Danger microbiologique

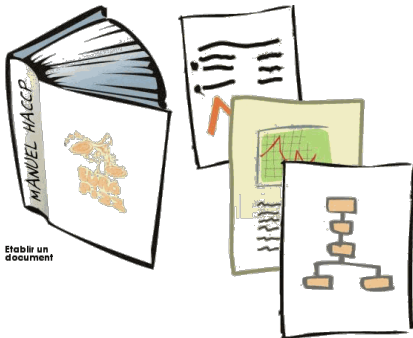
Danger biologique

Citez quelques exemples concernant vos activités



Les 5 principales sources de contamination

Méthode



Matière



Matériel



Effet

Milieu



Main d'œuvre



Le paquet hygiène

Professionnels

Services de contrôles

Relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

RÈGLEMENT CE
852/2004

RÈGLEMENT CE
882/2004

Relatif aux contrôles officiels

Relatif aux denrées d'origine animale

RÈGLEMENT CE
853/2002

RÈGLEMENT CE
854/2004

Relatif aux règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels

Etablissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

RÈGLEMENT CE
183/2005

FOOD LAW
Règlement CE 178/2002



Le paquet hygiène

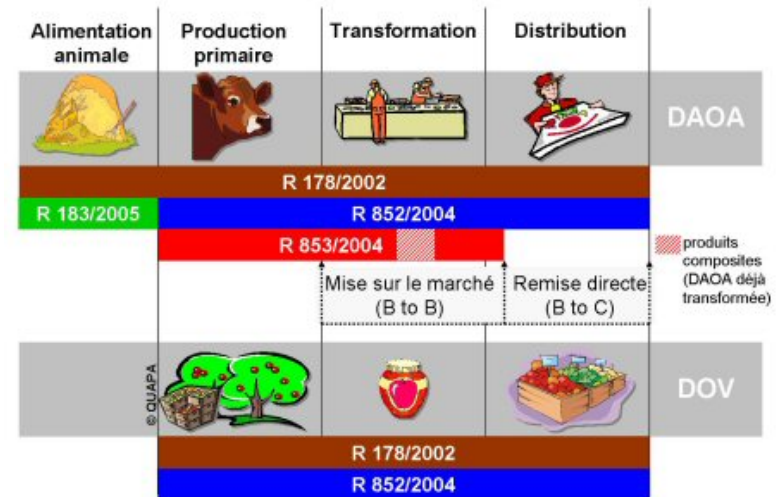
Objectifs :

- Mettre en place une **politique UNIQUE et TRANSPARENTE** en Hygiène Alimentaire
- Créer des **instruments efficaces pour gérer les alertes** sur l'ensemble de la chaîne alimentaire

Champs d'application :

Toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution :

- des denrées alimentaires
- des aliments pour animaux destinés aux animaux producteurs de denrées alimentaires.



Le paquet hygiène

Le règlement CE n°178/2002: « Food Law »

Créé par l'AESA : : Autorité Européenne de Sécurité Alimentaire

Objectif :

- Mettre en place un **SOCLE** de la sécurité sanitaire des denrées

Champ d'application :

- Denrées alimentaires et alimentation animale



4 principes:

- Principe de recours à l'analyse des risques par les autorités
- Principe de précaution
- Principe de transparence
 - les citoyens sont consultés et informés des risques et mesures.
- Principe d'innocuité
 - aucun aliment n'est mis sur le marché s'il est dangereux



Le paquet hygiène

FOOD LAW
Règlement CE 178/2002

3 obligations:

- **Traçabilité**
- **Retrait et rappel**
- **Information des services de contrôle**

RÈGLEMENT CE
852/2004

Relatif à l'hygiène des denrées
alimentaires

5 obligations

- **Responsabilité de l'exploitant** en matière de sécurité alimentaire.
- Garantie de la sécurité des aliments **à toutes les étapes** de la chaîne alimentaire depuis la production primaire.
- Sécurité sanitaire des **denrées importées** dans la communauté.
- Application des principes de l'**HACCP** et utilisation de **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène**.
- **Formation des personnes** manipulant les denrées alimentaires.



Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

- 1) Hygiène du personnel**
- 2) Nettoyage/ Désinfection**
- 3) Lutte contre les nuisibles**
- 4) Gestion des déchets**
- 5) Environnement des locaux**
- 6) Conception des locaux**
- 7) Les fluides**
- 8) Les équipements**
- 9) Le stockage**
- 10) Les produits finis**



La méthode HACCP



Hazard Analysis Critical Control Point
=
Analyse des dangers et des points critiques
pour leur maitrise

C'est une **méthode** mais n'est **pas une norme**.

C'est un **système de gestion** qui inclut **l'amélioration continue**

L'HACCP c'est un **outil de prévention** qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments



La méthode HACCP



Un peu d'histoire!

Méthode inventée à la fin des années 60 par la société PILLSBURY pour le compte de la NASA pour gérer les dangers de contaminations de la nourriture des astronautes

Ensuite :

- Utilisée par des grands groupes européens de l'industrie agroalimentaire pour gérer la sécurité de leur fabrication (NESTLE, UNILEVER, BSN).
- Introduite dans la réglementation européenne dans la directive 93/43 du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires puis transcription en droit français avec les arrêtés du 9 mai 1995 et du 29 septembre 1997 => vision préventive des problèmes



La méthode HACCP

La place de la démarche HACCP dans l'entreprise

- Reconnue au niveau internationale
- Applicable à l'ensemble de la chaîne alimentaire (« de l'étable à la table », « de la fourche à la fourchette »).
- Compatible avec l'application d'autres systèmes de gestion de la qualité, tels que les normes ISO 9001.
- Passage d'une maîtrise corrective à une assurance préventive de la qualité (→ réduction des coûts dus aux accidents alimentaires).
- Preuve documentée de la maîtrise du procédé.
- Confiance accrue dans la sécurité du produit.
- Aide à la conception des nouveaux produits alimentaires et de nouveaux procédés.
- Applicable à d'autres objectifs que ceux liés à la sécurité alimentaire (danger administratif, réglementaire, fonctionnel).



La méthode HACCP

Les 7 principes de la méthode HACCP

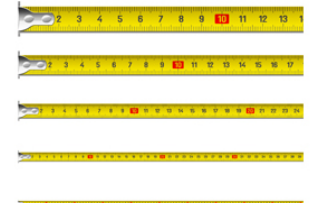
PRINCIPE 1 : Procéder à une analyse des dangers.

Identifier les **dangers éventuels** associés **à tous les stades de la production**, en utilisant un graphique d'évolution des étapes du processus. Evaluer pour chaque danger la **probabilité** qu'ils se concrétisent et la **gravité de leurs effets**.



PRINCIPE 2 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).

Déterminer quels sont les stades auxquels une **surveillance peut être exercée et est essentielle** pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité



PRINCIPE 3 : Fixer le ou les seuil(s) critiques(s).

Le seuil critique est le critère qui distingue l'**acceptabilité** de la non-acceptabilité. Ils doivent impliquer un **paramètre mesurable** et peuvent être considérés comme le seuil ou la **limite de sécurité absolue pour les CCP**



La méthode HACCP

PRINCIPE 4 : Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.

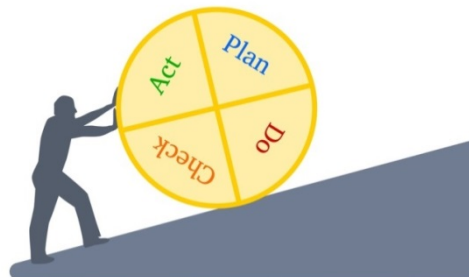
Mettre en place une surveillance au moyen **d'essais ou d'observations planifiés**

PRINCIPE 5 : Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.

Les **procédures et les responsabilités** doivent être spécifiées.

PRINCIPE 6 : Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

PRINCIPE 7 : Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.



La méthode HACCP

Les 12 étapes réglementaires

1. Constituer l'équipe HACCP

2. Décrire le produit

3. Déterminer son utilisation prévue

4. Etablir un diagramme des flux

5. Vérifier sur place le diagramme des flux

6. Enumérer tous les dangers potentiels, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés

7. Déterminer les CCP

8. Fixer un seuil critique pour chaque CCP

9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP

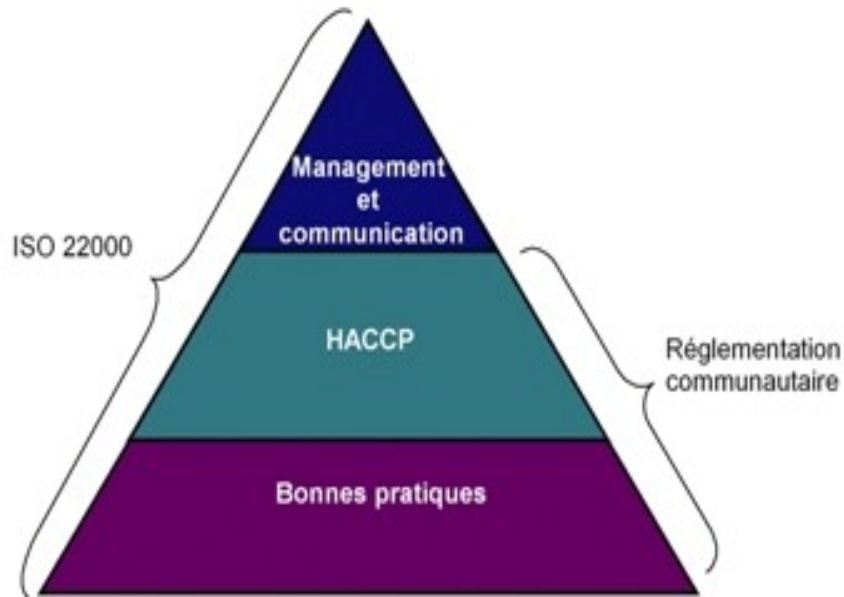
10. Prendre des mesures correctives

11. Appliquer des procédures de vérification

12. Tenir des registres et constituer un dossier

La norme ISO 22000

La norme ISO 22000



Accent sur quatre principes :

- 1) la mise en œuvre de programmes prérequis (PRP) = bonnes pratiques
- 2) les principes HACCP
- 3) une interactivité de la communication (interne et externe)
- 4) une approche système.



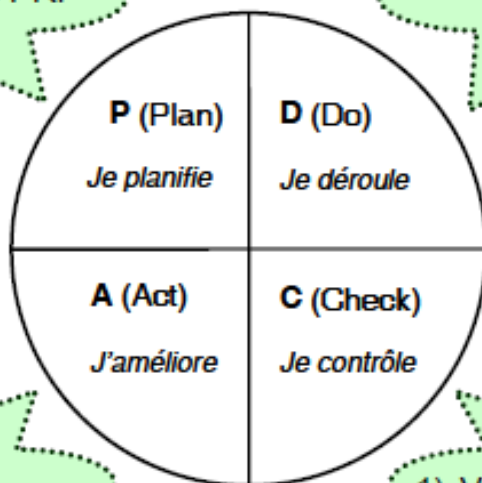
Partie 1 : Cadre général de l'hygiène et de la sécurité des aliments



Les PRP selon la roue de Deming

Les programmes prérequis dans l'ISO 22000

- 1) Identifier les données d'entrées
- 2) Choisir et/ou élaborer les PRP
- 3) Approuver les PRP
- 4) Planifier la vérification des PRP



- 1) Communiquer les PRP
- 2) Mettre en œuvre les PRP
- 3) Maintenir les PRP



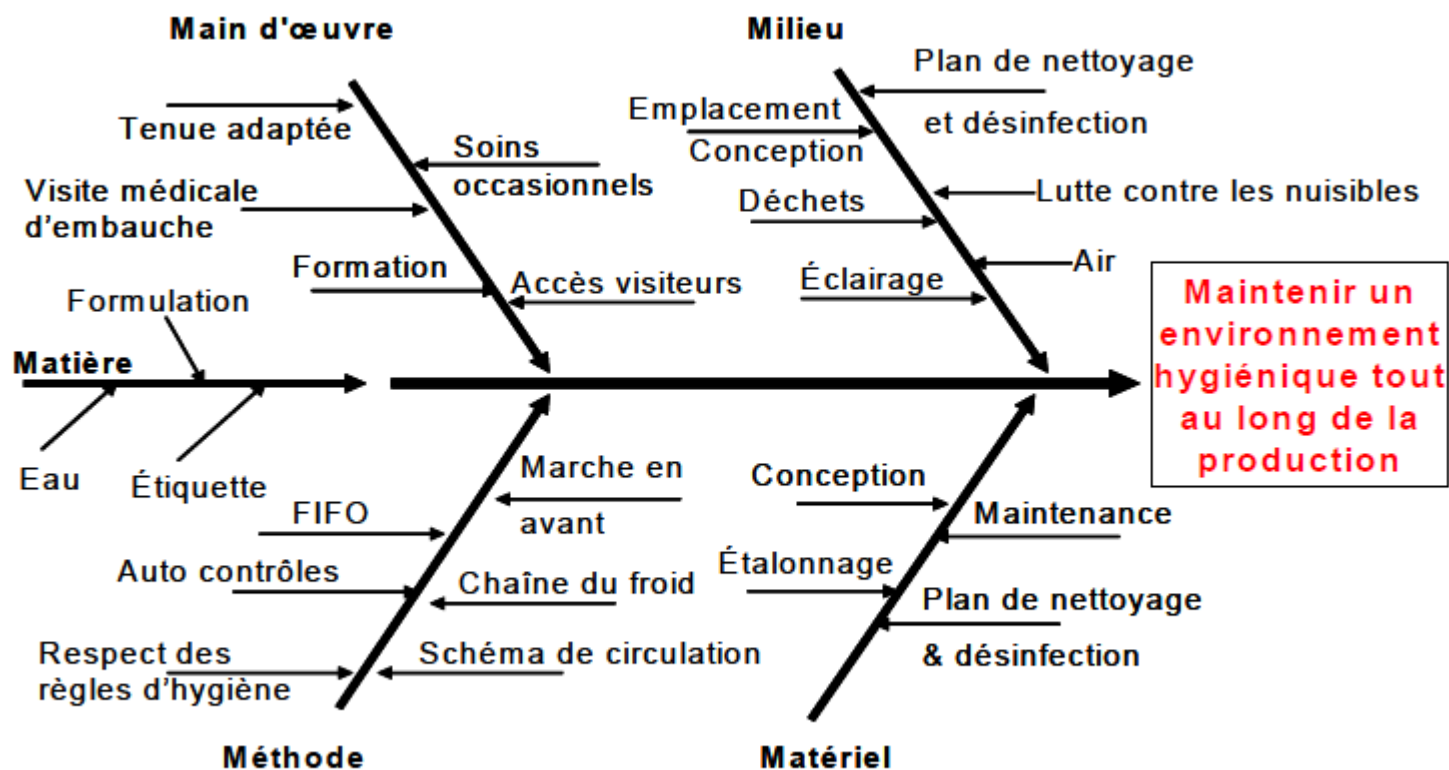
- 1) Réajuster les PRP
- 2) Former le personnel concerné
- 3) Communiquer sur les résultats obtenus et les modifications

- 1) Vérifier la mise en œuvre des PRP
- 2) Évaluer et analyser les résultats des activités de vérification

Partie 1 : Cadre général de l'hygiène et de la sécurité des aliments



Les PRP selon le diagramme des 5M



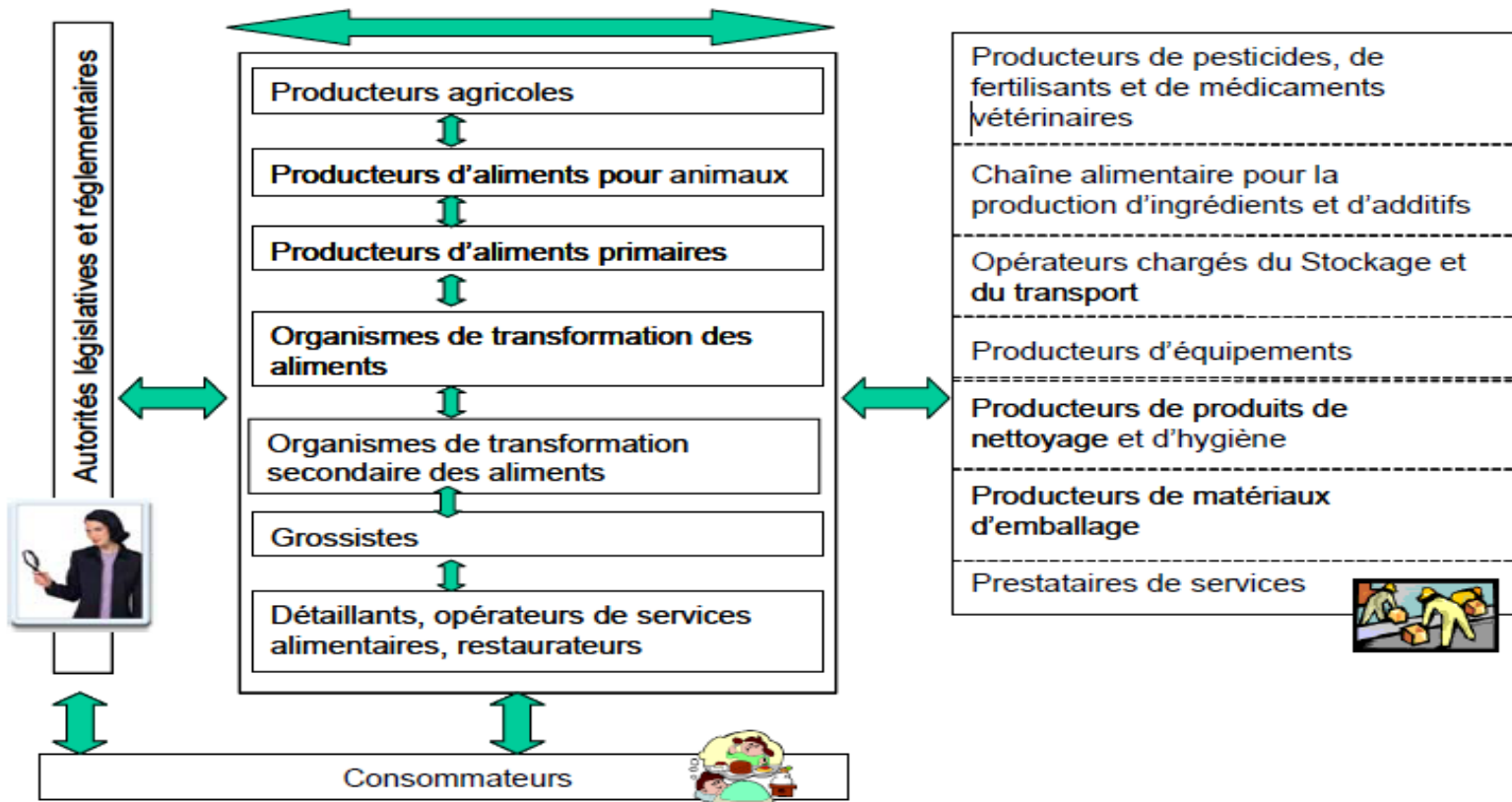
Partie 1 : Cadre général de l'hygiène et de la sécurité des aliments



L'interactivité de la communication

Une communication entre les organismes de la chaîne alimentaire, à la fois en amont et en aval (clients, fournisseurs, réglementation, partenaires, voisinage,)

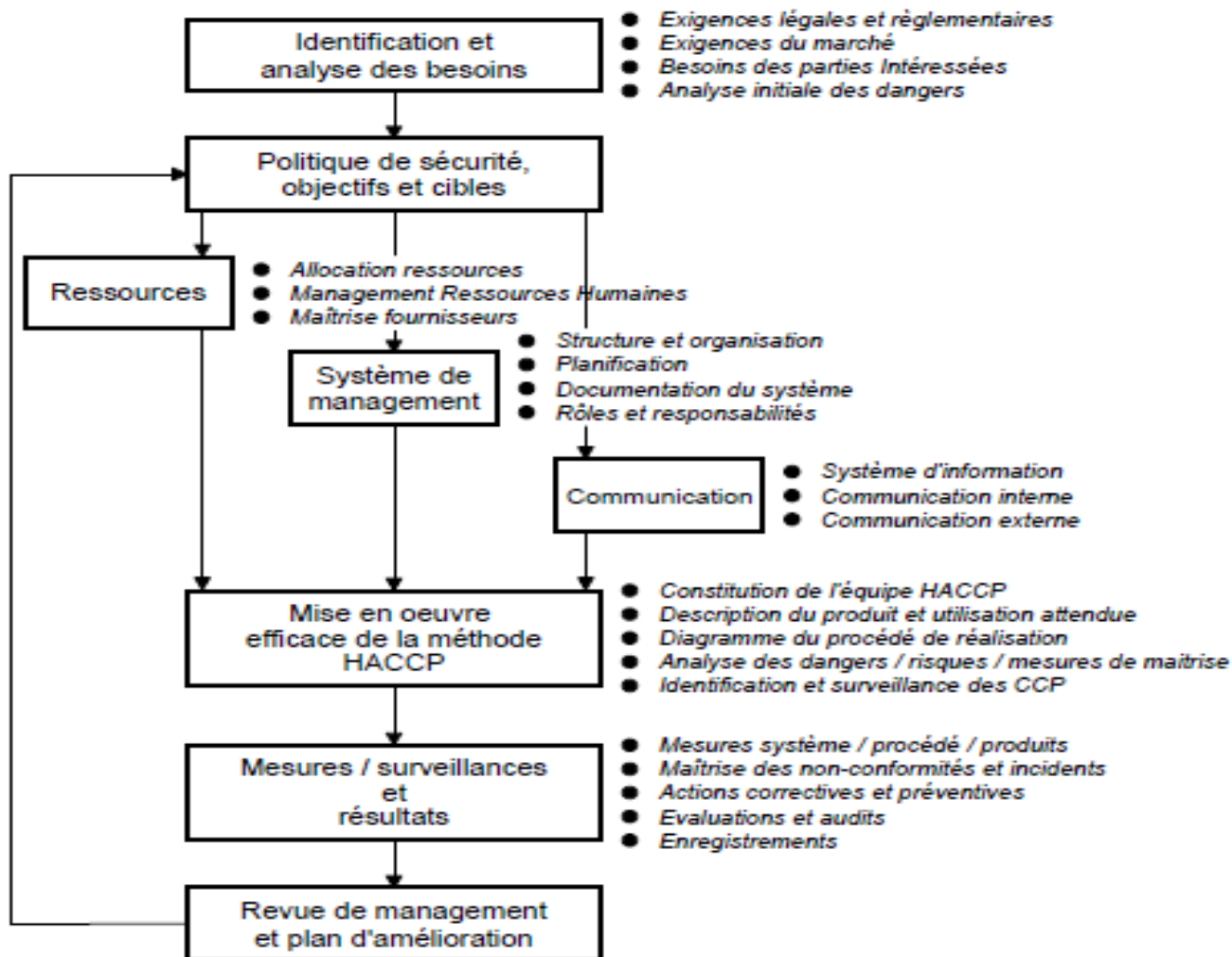
Exemple de communication dans la chaîne alimentaire



Partie 1 : Cadre général de l'hygiène et de la sécurité des aliments



Le management du système



Partage d'expériences



Merci pour votre attention

Audrey CLAIN
Consultante HQS
0692 17 50 02
audreyclain@cap-r.fr

