

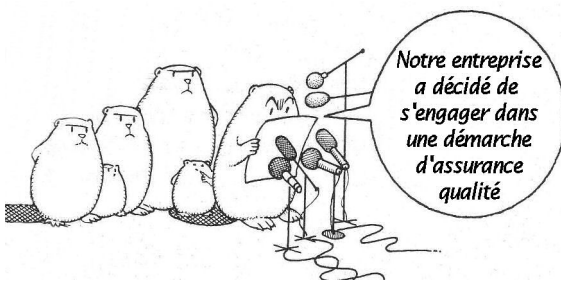
# Normes & Assurance Qualité

Intuitivement, la qualité correspond à "la valeur" d'une chose, mais

**la qualité est l'aptitude d'un produit à satisfaire ses utilisateurs** (déf. AFNOR)

Déf. ISO plus complète: Ensemble des propriétés et caractéristiques d'un service ou d'un produit qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites de tous les utilisateurs.

## Maîtrise et Assurance de la Qualité (A.Q.)



Depuis 1985, de nombreuses entreprises (même des cabinets vétérinaires, voir doc. annexes) s'engagent **volontairement** dans une **démarche d'assurance qualité**, pour pouvoir obtenir un **certificat attestant que l'organisation de leur assurance qualité est conforme à un modèle donné** (une norme). Un but fort des normes de qualité, notamment ISO 9000, c'est la prévention et le repérage des **produits non conformes**, pour **donner confiance aux clients**.

La mise en place de l'A.Q. permet aussi de mobiliser les acteurs de l'entreprise et d'optimiser les processus (économies). L'objectif de ce cours n'est pas de former des auditeurs ISO 9000 compétents, mais de faire comprendre la signification et l'intérêt d'une démarche d'A.Q.

La démarche d'A.Q. demande un travail important à l'entreprise (environ deux ans). Beaucoup d'entreprises peuvent "faire de la qualité" sans avoir de certification. Inversement, les produits d'une entreprise certifiée ne sont pas forcément meilleurs que les autres, mais on a **l'assurance qu'ils sont conformes aux objectifs** de l'entreprise: c'est elle qui définit ce qu'elle veut comme "qualité" (*ex: si l'objectif c'est des tomates vertes, l'AQ assure qu'elles seront vertes.*).

Définitions (\* à savoir):

**\* L'assurance qualité** est l'ensemble des **mesures pré-établies et systématiques** dont **l'application et le contrôle donnent confiance** (= assurent) qu'un produit **répond à ce qu'on en attend** (= qualité).

**\* La certification** est l'**attestation** par un organisme **indépendant** que **l'organisation qualité de l'entreprise est conforme à une norme** (par ex.:ISO 9001).

*En résumé, certification = attestation indépendante de conformité à une norme.*

En France, cet organisme indépendant est l'**AFAQ**, Association Française pour l'Assurance de la Qualité, lui même conforme à une norme.



[www.afaq.fr](http://www.afaq.fr)

**L'AFAQ va certifier une entreprise après vérification par un auditeur** (compétent et indépendant) **que les dispositions sont conformes aux exigences de la norme**.

La certification est valable 3 ans, renouvelable après nouvel audit. Les entreprises se servent de la certification ISO 9001 comme d'une garantie de qualité vis à vis des clients. L'AFAQ a un comité Agro-Alimentaire depuis 1991 sous l'impulsion de M. Creyssel.

**\* Une norme est un document écrit, accessible au public,**

(Accessible au public, mais pas gratuit: on doit acheter les normes = 40% des recettes de l'ISO)

La norme établit une **"règle du jeu" facultative** (contrairement à une réglementation, qui est obligatoire). La norme est élaborée par un **organisme reconnu, AFNOR ou ISO** après discussion et **accord de toutes les parties** AFNOR, Association Française de Normalisation  
ISO, International Organisation for Standardization



**ISO 9001:2000:** Les **normes internationales relatives au management de la qualité** sont une famille appelée **"ISO 9000"**. La norme ISO 9001:2000, publiée comme son nom l'indique en 2000, remplace les normes précédentes: ISO 9001, 9002, 9003 et 9004.

**ISO 14000 : Norme Environnement.** Norme pour améliorer les performances de l'entreprise par rapport à l'eau, l'air, les déchets, les bruits, les odeurs. D'où prévention des pollutions, et économies d'intrants (eau, matériaux, énergie)



**ISO 22 000 :** Norme de **sécurité des aliments**, pour l'industrie agro-alimentaire. Elle est décrite en fin de ce cours, avec les référentiels privés IFS et BRQ.

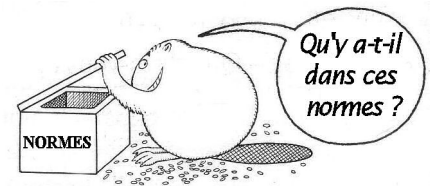


## ISO 9001:2000

La norme ISO 9001:2000 est un gros bouquin qui décrit notamment les exigences de la norme, le manuel qualité, le plan qualité, les actions correctives, les méthodes d'inspections, les audits qualité. **Cela ressemble beaucoup à l'HACCP**, ce qui est normal, puisque **l'HACCP est une méthode d'assurance de la qualité hygiénique**.  
(Dernière page de ce cours = première page du cours HACCP)

La **norme ISO 9001** définit les **méthodes de mise en place de l'assurance qualité**:

- Une **démarche volontaire**, déclarée de la part de la direction d'une entreprise, qui s'engage à définir, mettre en place et contrôler toutes les mesures nécessaires.
- ISO 9001 **décrit des éléments d'organisation**, sans aucune description de moyens techniques. Normes "génériques", elle peut s'appliquer à toute organisation quelque soit le produit ou le service.
- ISO 9001 traite de la **manière de travailler** (les processus, pas les produits). L'objectif de la norme ISO 9001 est de **s'assurer qu'une organisation peut régulièrement fournir des produits qui vont satisfaire les clients**. ISO 9001 fonde la confiance sur la démonstration formelle de la maîtrise de la qualité.



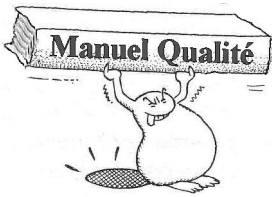
La philosophie de ISO 9001, c'est l' **"approche processus"** et l' **"orientation client"**. Selon cette philosophie, la mise en œuvre d'un système de gestion de la qualité ISO 9001 consiste à:

\* **Démontrer l'aptitude à fournir régulièrement un produit conforme aux exigences du client et aux exigences réglementaires.**

\* **Chercher à accroître la satisfaction des clients** par l'application efficace du système, et en particulier, mettre en œuvre un **processus d'amélioration continue** (selon le principe PDCA exposé en fin de ce cours)

## Les principaux outils de la qualité sont :

le manuel qualité, avec ses procédures, et les audits qualité. (*Faut connaître ces 3 outils de la qualité*).



Outil 1- **Le manuel qualité est un document qui décrit les dispositions générales de l'entreprise pour obtenir la qualité de ses produits.** C'est la "règle du jeu" que se donne l'entreprise pour obtenir la qualité (référence interne), et c'est aussi un outil de communication (externe) vis à vis des clients, fournisseurs, banquiers et administrations.

**Le manuel ISO 9001** contient des chapitres correspondant à des "exigences" auxquelles l'entreprise doit satisfaire pour obtenir le certificat ISO 9001.

Ces exigences sont relatives à quatre grands domaines :

**1. Responsabilité de la direction** : La direction doit se montrer un acteur majeur et permanent de la démarche, et le signifier publiquement. (*"Nous nous engageons résolument pour la qualité, avec les moyens nécessaires ..."*)

**2. Système qualité** : exigences administratives permettant la **sauvegarde** des acquis. Exigence de prise en compte de la notion de **système**. Ceci impose la **maîtrise des documents** : toutes les procédures à jour, et tous les enregistrements relatifs à la qualité = les preuves de la qualité !

**3. Processus** : exigences relatives à l'identification et à la gestion des processus contribuant à la satisfaction des parties intéressées.

Ceci inclus de maîtriser les procédés : **contrôler le processus, pas le produit** (*ex. comme en HACCP, mieux vaut maîtriser la température d'un pasteurisateur que de compter les bactéries dans le lait à la sortie*). Il faut aussi maîtriser contrôles et essais (analyser régulièrement matières premières et produits), prévoir les actions correctives, et avoir des audits réguliers par un observateur indépendant et compétent. La **compétence du personnel** est un point central de l'approche ISO 9001:2000: On définit le niveau de qualification (ou de compétence) nécessaire pour tenir un poste, et on s'assure que les personnes tenant ce poste ont la qualification voulue. Si nécessaire on met en œuvre des formations. Cette analyse est renouvelée à intervalles réguliers, prévus d'avance.

**4. Amélioration continue** : exigences de mesure et d'enregistrement de la performance à tous les niveaux utiles ainsi que d'engagement d'actions de progrès efficaces. Par exemple avoir identification et traçabilité pour repérer l'origine des produits non-conformes, et **prévoir la gestion des non-conformités** (enregistrer et répondre, comprendre et traiter le problème). Voir la roue PDCA en fin de cours.

Le fil directeur de la mise en place de l'assurance qualité dans une entreprise, c'est **la rédaction du manuel qualité**, (1) en adaptant le manuel standard à l'entreprise, et (2) en modifiant l'entreprise au fur et à mesure pour qu'elle réponde aux exigences. Comme pour établir un plan HACCP, une équipe de l'entreprise va réfléchir, et mobiliser tous les gens dans cette réflexion, pour rédiger chapitre par chapitre ce manuel qualité. La conformité du manuel et de l'entreprise à la norme sera ensuite vérifiée par un auditeur interne, puis quand l'entreprise se juge "prête", par un auditeur externe qui donnera (ou non) la certification.

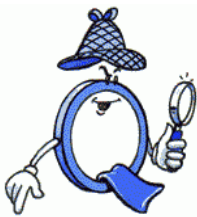


## Outils 2- Procédures: Une procédure est un document décrivant une opération usuelle.



On inclut, en annexe du manuel qualité, **les procédures décrivant dans le détail** les matières à traiter, **les méthodes** utilisées, les paramètres à respecter, les limites de tolérances, les mesures correctives, les valeurs cibles admissibles, la nature et le rythme des contrôles et prélèvements, le nom des responsables (*ça ne vous fait pas penser au plan HACCP ?*). Les procédures sont vérifiées par les acteurs eux-même (ouvrier, secrétaire), mises à jour si besoin est. La dernière version est conservée et distribuée (copies numérotées !): les autres sont détruites.

**Chaque action sera enregistrée avec le nom du responsable**, la date et l'heure, et contresignée avec une fréquence prévue par le responsable de l'assurance qualité (comme dans le Plan de Nettoyage et Désinfection). Tous les documents seront archivés pendant une durée prévue à l'avance, suffisante pour permettre le contrôle lors des audits externes.



### Outil 3- Audit qualité

**L'audit qualité est l'examen méthodique et indépendant des mesures de qualité.**

Les mesures de qualité satisfont-elles aux dispositions pré-établies, sont-elles efficaces, les objectifs sont-ils atteints? L'auditeur compare ce qui est écrit à la norme, puis à ce qui est fait réellement.

Cet **audit** est nécessaire à l'assurance qualité: il ne suffit pas d'avoir un système correct. Il faut montrer à **quelqu'un de compétent et d'indépendant** que ce système est correct. L'auditeur est d'abord interne (cadre de l'entreprise, ingénieur qualité ou "QA"), puis externe (client qui veut vérifier, certificateur AFAQ). C'est l'audit externe par l'Auditeur Principal (= certificateur de l'AFAQ), qui va autoriser l'émission du certificat ISO, après correction des non-conformités qu'il aura soulignées. Des audits périodiques sont refaits, après obtention du certificat.



## Normes et Référentiels des Aliments - Industries Agro-alimentaires

Une Industrie Agro-Alim. peut être sous assurance qualité "classique" (ISO 9001:2000). Mais il y a des **normes qualité spécifiques pour les aliments**, qui intègrent explicitement la "sécurité" de l'aliment, notamment les normes ou référentiels **IFS**, **BRC**, **EurepGAP**, et **ISO 22000**.

international  
food standard

## IFS = International Food Standard

**IFS est un référentiel d'audit des fournisseurs d'aliments à marques de distributeurs**  
 IFS est imposé par de nombreux distributeurs, en France et en Allemagne (ex. Carrefour).

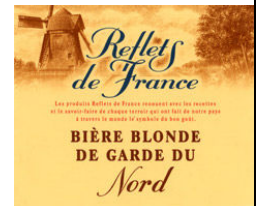
**International Food Standard (IFS)** (= *Norme Internationale pour les Aliments*) été défini en 2003 par les représentants du commerce de détail de produits alimentaires européen. L'IFS sert à l'examen et à la certification des systèmes pour garantir la sécurité des aliments et la qualité de la production des aliments.

Avantage, un audit unique : au lieu que chaque acheteur vienne auditer le producteur, pour voir si ses installations et son système qualité sont corrects, un seul auditeur, indépendant et "certifié", vient visiter l'entreprise et lui attribue l'IFS.



Au niveau international la norme IFS a été développée spécialement pour les industries alimentaires qui livrent des produits **Marque De Distributeurs (MDD)** à des entreprises commerciales (grandes surfaces). Les produits MDD font 1/3 des ventes en grande surface en 2005. Ex. de MDD: Reflets de France). Les exigences IFS ont été définies par HDE (*Deutscher Einzelhandelsverband*, fédération du commerce de détail allemande) et FDE (Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution).

L'IFS se base sur la norme de gestion de qualité **ISO 9001:2000**, à la quelle s'ajoutent les principes de **bonne conduite de fabrication** (nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles, entretien, maintien et formation) et les principes du **HACCP**. La version 4 du référentiel IFS intègre en plus la législation récente de l'UE sur l'utilisation d'**allergènes** et d' **OGM** (organismes génétiquement modifiés).



Le fournisseur (= producteur d'aliments) après avoir mis en place un plan HACCP, et un programme de maîtrise de la qualité, va demander un audit IFS à un organisme indépendant et accrédité (par ex. Ecocert). L'auditeur va examiner 325 points sur la fabrication et le contrôle de l'aliment, le management qualité, le HACCP, le bâtiment, la traçabilité. Quatre critères sont des "K.O.": ils doivent absolument être corrects (les 4 KO sont \*1.2.3: Analyse HACCP, \*2.2.2: Engagement de la direction, \*4.18: Traçabilité, \*5.11: Actions correctives)

Trois exemples de questions dans ce "check-list" pointilleux de 325 points:

\*1.2.3.7.5: Procédures spécifiques de surveillance pour chaque CCP: détecter la perte de maîtrise du CCP (=KO).

\*4.10.3: les conteneurs a déchets doivent être identifiés, nettoyés et désinfectés.

\*5.9.3: la procédure de retrait et de rappel pour tous les produits, doit être régulièrement testée afin de s'assurer de son fonctionnement efficace.

L'auditeur utilise un logiciel (*Audit-Xpress*): il y renseigne les 325 points au cours de sa visite (un ou 2 jours, ~1000€/j). Le logiciel calcule une note, assortie de diagrammes. L'auditeur propose ensuite un plan d'actions correctives, puis en fonction des corrections, soit un audit supplémentaire, soit il délivre le certificat IFS que le fournisseur pourra montrer à ses clients.



**BRC = British Retail Consortium** est un référentiel voisin de l'IFS, anglais au départ (1998), nommé maintenant "Norme mondiale du BRC – aliments". Imposée aux fournisseurs par des distributeurs qui préfère BRC à IFS: pas facile de choisir quand on est producteur d'aliments ! BRC impose l'adoption du HACCP, un système de gestion de la qualité efficace, le contrôle des normes sur l'environnement de l'usine, les produits, les procédés, le personnel. Les procédures d'attribution du BRC sont très voisines de l'IFS.

**EUREPGAP®** EurepGAP® se dit "partenariat international pour une agriculture fiable et durable". EurepGAP est un **référentiel des bonnes pratiques sur les exploitations agricoles**. Créé en 1997 par « Euro-Retailer Produce Working Group » (EUREP). EurepGAP a été créée pour répondre au besoin de rassurer les consommateurs, principalement sur la sécurité alimentaire. En effet, ils sont effrayés par les crises alimentaires comme l'ESB ou les OGM. EurepGAP vise aussi à protéger l'environnement, la sécurité et la santé des ouvriers agricoles, et, le cas échéant, le bien-être animal. Certains points sont des exigences, d'autres des recommandations.

## ISO 22000

**ISO 22000 est une norme internationale pour la sécurité des aliments hybride entre ISO 9001:2000 et système HACCP (comme l'IFS).**



ISO 22000, comme IFS, impose une **obligation de résultats** et non de moyens. Le résultat : le produit doit être sain (= sans conséquences néfastes pour la santé).

Publiée en sept. 2005 la norme Iso-22-mille est encore assez peu pratiquée, mais elle est censée "harmoniser" au niveau mondial, et à terme remplacer, les référentiels IFS, BRC, et d'autres (américains notamment, dont je ne vous ai pas parlé). Si la grande distribution (=acheteur) le veut bien...

La norme ISO 22.000 spécifie des exigences sur 5 éléments essentiels pour la sécurité des aliments : **l'approche systémique, la communication interactive, la traçabilité, les pré-requis ou programmes préalables (PRP) et le plan HACCP.**

L'ISO 22000 est une norme applicable pour tous les organismes appartenant à la filière de l'agro-alimentaire. Cette norme a pour but de créer et de maintenir un véritable système de management de la sécurité alimentaire. La norme met l'accent sur **les compétences du personnel**, sur **la recherche continue d'informations** concernant les produits alimentaires (nouvelles lois, normes, règlements, etc..) ainsi qu'un **retour au système HACCP** originel. La norme ISO 22000 est compatible avec la norme ISO 9001:2000 (donc une entreprise déjà sous ISO 9001 passe facilement sous ISO 22000), comme on le voit ci-dessous dans les points-clefs :

### Engagement de la direction

La norme ISO 22000 est basée 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 alimentaire, ainsi que de objectifs réalistes qui devront être compris par tout le personnel de l'entreprise. La direction doit nommer un responsable du système de management.

### Documentation

L'entreprise doit créer un **système de maîtrise des informations** internes et externes concernant le système de management. Le système doit permettre la validation, l'approbation, la diffusion, l'archivage, la mise à jour et la destruction des documents.

### Management des ressources

L'entreprise doit **fournir les ressources** matérielle, humaine et financières **pour atteindre ses objectifs**. En particulier, **le personnel doit être formé** et impliqué dans les démarches.

### Programme de Pré-Requis (PRP)

Pré-requis aussi appelés **Programmes Préalables** = *PreRequisites Program*, **PRP** en abrégé.

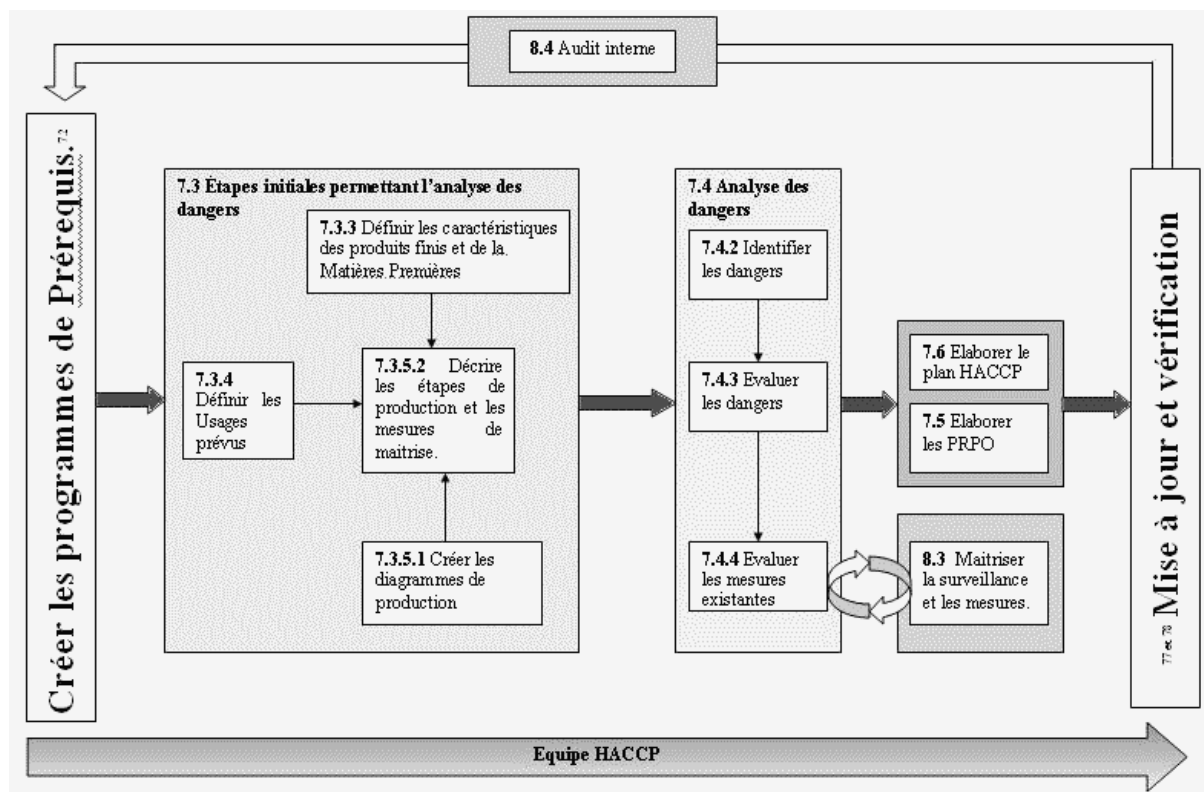
L'entreprise doit créer un **programme de pré-requis** : il s'agit des **règles d'hygiène de base** nécessaires à la bonne fabrication du produit (*par exemple qu'on réfrigère un produit fragile, qu'on nettoie et désinfecte les appareils, qu'on inspecte les matières premières à leur arrivée, qu'on impose le lavage des mains et le port d'un vêtement spécifique au personnel, qu'on enregistre durée, pression et température d'un cycle d'autoclave...*). Cela correspond aux mesures de maîtrise mise en place AVANT de choisir les CCP, en HACCP. Pour cela l'entreprise peut s'aider des guides de bonnes pratiques d'hygiène nationaux ou internationaux propres à chaque secteur des industries alimentaires. Ce programme doit éviter l'apparition de défaillance du à une non-maîtrise de l'hygiène. On peut distinguer au sein des PRP les "pré-requis opérationnels", qui demandent "une certaine vigilance", sans nécessiter la maîtrise totale demandée par les CCP.

### HACCP

L'entreprise doit établir une équipe HACCP pluridisciplinaire. Elle devra faire vivre le système de management et établir le système HACCP. La norme reprend les mêmes principes HACCP que le *codex alimentarius* (cf. cours HACCP l'an prochain).

### Surveillance

L'entreprise doit mettre en place des procédures de **surveillance de CCP** permettant de réagir au moindre problème. Elle doit auditer l'ensemble de son système de management pour rechercher à s'améliorer régulièrement. ISO 22000 vise donc une **amélioration continue**. Voici la structure simplifiée de la norme ISO 22000 (schéma ci-dessous).



# Qualité en Laboratoire

Un labo peut être sous ISO 9001:2000 mais il y a deux systèmes "qualité" spécifiques des labos:

## 1- Laboratoires d'analyse: Accréditation

Un labo d'analyse demande **l'accréditation**, qui est donnée **pour une tâche très spécifique**, suivant la norme NF EN 45001, par le réseau national d'essai (RNE). C'est une norme "technique", où l'on passe en revue les moyens du labo: surface, matériel, ....

(ex.: un labo peut être accrédité pour l'analyse microbiologique des salmonelles dans les oeufs, mais pas pour d'autres analyses bactériologiques).

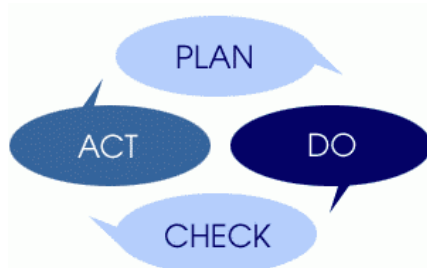
## 2- Laboratoires de toxicologie du médicament: BPL

Un labo de toxico, ou même un labo de recherche, demande les **Bonnes Pratiques de Laboratoire** (BPL, en anglais GLP pour Good Laboratory Practices, imposées aux labos par la FDA des USA). Les BPL ressemblent à la norme ISO 9001, mais le "produit" fini n'est pas un produit ou un aliment mais un **résultat expérimental**.

## Conclusion Qualité

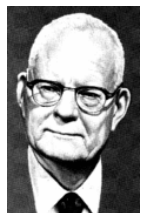
=> un cycle sur une pente ascendante =>

La certification n'est pas un point final,  
le **processus doit continuer**, évoluer "vers le haut".  
C'est le management de la "**qualité totale**".



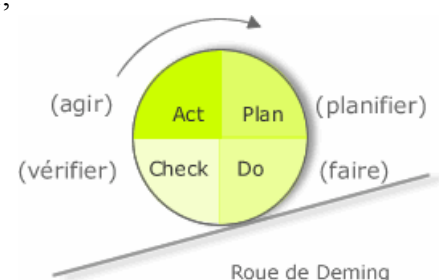
C'est le principe d'amélioration continue de la roue de *Deming* (W.E. Deming, 1900-1993) de type **PDCA (Plan, Do, Check, Act)**, reconnue comme un principe de conduite managériale simple et universel.

Un des moyens classiques de maîtriser un processus est de lui appliquer le cycle "Plan, Do, Check, Act" = @Plan d'eau chez Cat, ou "Cycle vertueux de la Qualité".



On base le système de management de la qualité sur l'enchaînement de ces 4 étapes qui permettent de développer la prévention afin de réduire le besoin de corrections.

- **Plan (planifier)**: définir ce qu'on veut obtenir et comment l'obtenir, puis l'écrire en détail (manuel, procédures) selon un modèle (norme).
- **Do (réaliser, faire)**: mettre en place les moyens et les hommes pour atteindre les objectifs et maîtriser les processus (responsables identifiés), puis faire ce qui a été écrit.
- **Check (vérifier, contrôler, mesurer)**: vérifier que ce que l'on fait est conforme à ce qui avait été planifié (contrôles, audits).
- **Act (améliorer, ré-agir)**: rechercher et analyser des possibilités de progrès puis les mettre en oeuvre.



Conclusions Perso "hors-hidaoa"

*On peut faire de la Qualité Totale dans bien des domaines, pas seulement en IAA  
Par exemple pour faire un cours d'Hidaoa... mais il faut accepter l'évaluation, l'audit extérieur...  
Et on peut même garder le principe d'une 'amélioration continue' dans sa vie personnelle*

*Au revoir !*



## Biblio:

- Combenègre JP**, 1995, Les signes de la qualité des produits agro-alimentaires, ed.Fr.Agr., 127 pages.
- Multon JL**, La qualité des produits alimentaires, Tec&Doc ed. 754 pages.
- Revue Industries Alimentaires** : (par ex. Lemoine D, Traçabilité, RIA 580, 34-38, mai 98. Tjomb P, Détecter les OGM, RIA 579, 40-44, avril 98. Jicquel JL, Danone & Iso 14001, RIA 580, 8-10, Mai 98).
- Sans, P**, Cours "Différenciation qualitative des produits alimentaires" ENVT, 1996. **Sans P**, 1999, Agriculture biologique et productions animales: changement ... vétérinaire? Rev Med Vet. 150: 313-8.
- Vidal W**. 1998, interview "Invités d'Agromip", 10: 16-17.
- Référentiels d'audit de l'IFS (v.4, Janvier 2004), Norme BRC version française, Janvier 2005, Modalités générales EUREPGAP version française, v.2.1- Oct 2004.
- Nombreux sites internet, notamment ceux de l'ISO, de l'AFNOR, et de consultants proposant aux entreprises la mise aux normes ISO. Wikipedia anglais et français.
- Illustrations castors: **Pierre Déom** 2004, La Hulotte 85, "l'Einstein des rats". Infographie, Guillemette Corpet.

## Annexes

- Voir aussi quelques documents annexes, "scannés" et accessibles sur le site <http://Corpet.net/Denis>, notamment:
- Corpet D., "La méthode HACCP", Cours ENVT, nov. 2006
  - DeLange K., Certification d'un Cabinet Vétérinaire, La Semaine Vét., 870, 1997
  - Lemaître F., L'assurance qualité ISO 9000 eset bien perçue par les ouvriers, Le Monde, 2 avril 1998
  - Roy C., Management de la qualité des soins, Thèse vétérinaire 2004, accessible en entier sur le site [planete-vet](http://planete-vet)

## Quizz Qualité

- Qu'est-ce que la qualité ?
- Qu'est-ce que l'assurance qualité ?
- Qu'est-ce que la certification ?
- Définition d'une norme.
- Citez trois normes ISO et leur domaine d'application.
- La norme ISO 9001:2000 c'est quoi ?
- Quels sont les quatre grands domaines d'exigence de la norme ISO 9001:2000
- Citez, et expliquez brièvement, trois "outils" de l'assurance qualité.
- Qu'est-ce qu'un audit ? Qu'est-ce qu'une procédure ?
- Citez deux normes d'assurance qualité spécifiques de la sécurité des aliments.
- Qui va demander la certification IFS, et à quoi correspond-elle en gros ?
- Intérêt de l'IFS pour l'entreprise, pour le distributeur, et pour le consommateur.
- Différences et ressemblances majeures entre le référentiel IFS et la norme ISO 22000 ?
- Quelles ressemblances et différences entre ISO 9001 et 22000 ?
- En ISO 22000, qu'est-ce que le programme de pré-requis ?
- Citez deux normes d'assurance qualité spécifique des laboratoires, et leur domaine d'application.
- Qu'appelle-t-on "qualité totale" ?
- Quel "cycle" permet d'améliorer la qualité en continu ?

Où sont-ils ces dangers?



DAOA poly

Corpet/ Normes & AQ 10/10

# Maîtrise des dangers: HACCP

HACCP = **Hazard Analysis Critical Control Point**

Traduction **nulle**: Analyse du Danger, Points Critiques pour le Contrôle

Signification: **Analyse des Dangers, Points de Maîtrise Essentiels**

mieux: Points Essentiels pour la Maîtrise



**Le Haccp est une méthode pour identifier tous les dangers liés à un aliment, puis les maîtriser en cours de fabrication par des moyens systématiques et vérifiés.**

Autrement dit, le Haccp c'est ce qu'on a trouvé de mieux pour s'obliger à envisager tout ce qui peut menacer la santé des consommateurs d'un aliment, et, l'ayant prévu, y porter systématiquement remède à l'avance : **c'est génial !** Surtout avec les hérissons de "la Hulotte" du génial Pierre Déom.

Une accumulation de moyens techniques ne peut pas donner la **garantie** de la sécurité. Il faut en plus **une démarche** rigoureuse pour adapter les moyens à des objectifs définis (sécurité).

Le Haccp propose donc une **méthode** structurée, responsabilisante, spécifique, préventive, créative, mais qui intègre les moyens déjà connus.

Par rapport à l'assurance qualité, qui vise l'ensemble des composantes de la qualité, le Haccp est spécifique de la **sécurité** des aliments: c'est un **plan d'assurance sécurité**.

Origine: Haccp inventé par la Nasa pour éviter les Tiac des astronautes. Ne pouvant analyser tous les aliments (contrôle destructif), on mit en place un système de maîtrise systématique de préparation des rations.

Aujourd'hui, **les directives et règlements européens obligent les industriels à utiliser le système Haccp**. On est passé d'une réglementation des moyens à mettre en oeuvre et de contrôle des produits finis, à une réglementation par objectifs; On est passé de l'ancienne à la nouvelle approche.

- **Ancienne approche** de l'hygiène alimentaire (1979): contrôle (microbiologique) des produits finis et contrôles des matières premières, du personnel, du matériel. La réglementation **fixait les MOYENS techniques** à utiliser, vérifiés par les Services Vétérinaires (ex: *décongeler 24h dans un local réfrigéré à 4°C*). Trois inconvénients: (1) si le paramètre contrôlé est "mauvais", c'est trop tard (ex: *s'il y a des listéria dans le pâté, que faire des produits des 5 jours écoulés pendant l'analyse microbio?*) (2) l'industriel est déresponsabilisé. Il doit juste "passer l'inspection", en appliquant une réglementation imposée, (3) la législation est toujours en retard sur la technique (ex: *décongeler au micro-ondes n'était pas prévu*).

- **Nouvelle approche** de l'hygiène alimentaire, formalisée dans le "paquet hygiène" (1/01/2006): On **fixe les OBJECTIFS** généraux laissant à chaque industriel le **choix des moyens** techniques (ex: *il peut décongeler au micro-onde*). Chaque entreprise est **responsable** et doit mettre en place un **système de contrôle** du processus de production (Haccp). Ce système est ensuite inspecté, mais c'est plus difficile: le Vétérinaire Inspecteur doit juger le plan de l'industriel.

Les **petites** entreprises ne sont pas obligées d'appliquer **formellement** un plan Haccp, mais doivent identifier et réduire les risques (voir ci-dessous étapes 7-8), en s'appuyant sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène de leur secteur (voir **GBPH** dans le cours Hygiène).

Paquet Hygiène  
c'est quoi?



La directive européenne 93/43/CEE de 1993, les Arrêtés Ministériels français (1995-1997), et les **règlements européens** du [**Paquet Hygiène**] (2006), notamment le règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, disent tous :

"les exploitants du secteur alimentaire ... devraient élaborer et mettre en oeuvre des programmes et des procédures de sécurité alimentaire fondés sur les principes HACCP".

**Le Haccp est donc efficace et obligatoire. Il faut le connaître.**