



Government of the Netherlands

PROJET MORINGA DU CBI

Le processus HACCP

FORMATION 6.9



CBI



Transforming Trade Together

Dr Andreas WESSELMANN

Qu'est-ce que le HACCP et comment est-il mis en œuvre ?



- C'est un concept sur lequel reposent tous les programmes de gestion de la sécurité alimentaire reconnus au niveau international.
- Mettre en œuvre des systèmes et des procédures qui minimisent les risques, protègent les consommateurs et protègent la réputation d'une entreprise.



Pourquoi le HACCP est-il si important dans la production alimentaire ?

- Identifier et prévenir les dangers liés à la production alimentaire, à la sécurité (normes) du produit et mieux protéger les consommateurs.
- Un plan HACCP surveille chaque étape de la production alimentaire pour prévenir en premier lieu les risques de contamination.

Quand est-il nécessaire de mettre en œuvre un plan HACCP ?

- La méthodologie HACCP constitue la base de toutes les directives internationalement reconnues et de nombreuses lois sur la sécurité alimentaire.
- Pour obtenir la certification de sécurité alimentaire d'un programme accrédité par la Global Food Safety Initiative (GFSI), un plan HACCP efficace doit être mis en œuvre et documenté sans exception.



Comment élaborer un plan HACCP ?

Cinq étapes préliminaires à l'élaboration d'un plan HACCP

1. Constitution d'une équipe HACCP dédiée.
2. Décrire les produits et les processus.
3. Création d'une liste complète des ingrédients et des matières premières. - ainsi que les emballages ou boyaux transformés en entreprise.
4. Développement d'un organigramme de processus depuis la réception des matières premières jusqu'à la sortie des marchandises.
5. Veiller à ce que les exigences en matière d'hygiène soient respectées.



Les sept étapes d'un plan HACCP

1

Après avoir terminé la phase de planification préliminaire, l'équipe HACCP peut commencer à élaborer un plan.

- Réaliser une analyse des dangers - le risque de contamination doit être examiné. Identifier les dangers potentiels et évaluer les dangers afin d'évaluer le risque qu'ils posent pour la sécurité alimentaire.

Exemple Moringa :

- Fertilisation avec du compost immature – microbes
- Contamination pendant la récolte due à une mauvaise hygiène – mains, vêtements de travail, chaussures
- Poulets dans le champ de moringa

Les sept étapes d'un plan HACCP

2

Identifier les points de contrôle critiques - Un point de contrôle critique (CCP) est une étape intermédiaire ou une procédure de contrôle nécessaire pour prévenir, éliminer ou réduire le risque de danger pour la sécurité alimentaire à un niveau acceptable.

- **Exemple Moringa :**
- CCP 1 – immédiatement après la récolte – feuilles jaunes, contamination ?
- CCP 2 – de l'eau propre pour le nettoyage ?
- CCP 3 – Séchage – installation propre, température ?
- CCP 4 – Emballage dans des sacs sombres de qualité alimentaire ?
- PCC 5 -



Les sept étapes d'un plan HACCP

3

Fixation de limites critiques - Une limite critique est le niveau maximum autorisé d'une valeur spécifique qui, si elle est dépassée, indique un risque inacceptablement élevé pour la sécurité alimentaire.

Exemple Moringa :

- Limiter les feuilles jaunes dans 100 g ?
- Limite de température de séchage – maximum 45 degrés Celsius
- Limite d'humidité après séchage - <10%
- Seuil de microbes d'analyse ?
- Seuil de couleur et d'odeur selon la classification ?
- Limite.....

Les sept étapes d'un plan HACCP

4

Détermination des modalités de surveillance des valeurs limites critiques pour les CCP –

- Quand et à quelle fréquence les mesures sont effectuées,
- Qui est responsable de sa mise en œuvre et
- Quelles méthodes ou dispositifs sont utilisés.

Exemple Moringa :

- CCP 1 – feuilles jaunes, contamination ?
- Après chaque récolte, chef de groupe de récolte, inspection visuelle
- CCP 2 – de l'eau propre pour le nettoyage ?
- 1 x par jour, responsable du traitement, inspection visuelle
- CCP 3 – Séchage – installation propre, température ?



- Après chaque processus de séchage – Responsable du traitement
- CCP 4 – Emballage dans des sacs sombres de qualité alimentaire ?
- 1 x par jour, responsable du traitement
- CCP 5 -

Les sept étapes d'un plan HACCP

5

Déterminer les actions correctives

Exemple Moringa :

- Feuilles jaunes visibles après séchage - tri manuel
- Séchage – température trop élevée >45 degrés Celsius – classé comme qualité non brute

Les sept étapes d'un plan HACCP

6

Vérification - audits de processus, inspections du produit final et tests d'échantillonnage

Exemple Moringa :

- Inspection du produit final par le responsable du contrôle qualité
- Contrôles aléatoires par le responsable du contrôle qualité

Les sept étapes d'un plan HACCP

7

Registres - Toutes les étapes décrites ci-dessus doivent être documentées en détail et archivées de manière continue pour démontrer que tous les aliments ont été produits en toute sécurité.



Exemple Moringa :

- Documentez tous les chèques et conservez-les soigneusement

La certification HACCP a-t-elle été réalisée ou non ?

- De nombreux importateurs d'Europe ou des États-Unis exigent une preuve de la certification HACCP ou au moins qu'un processus a été effectué dans l'entreprise.
- Il suffit généralement de prouver de manière plausible qu'un processus HACCP a été mis en œuvre en interne.

Qui réalise la certification HACCP au Burkina Faso ?

- Ecocert
- Bureau Norme Audit (BNA) - Côte d'Ivoire
- Apave certification
- Bureau Veritas dispos de représentations régionales pour couvrir le Burkina Faso.



CBI



Transforming Trade Together

Organisation : CBI- Transforming Trade Together

Adresse : Prinses Beatrixlaan 2, 2595 AL, The Hague

Email : ingredients@cbi.eu

Site web : www.cbi.eu/projects/moringa-burkina-faso

Les informations contenues dans ce document sont issues de la mise en œuvre du projet Moringa et Ingrédients Naturels financé par CBI – Transforming Trade Together. Elles n'ont pas fait l'objet d'une validation scientifique.