

Contribution à la mise en place d'un système HACCP dans un abattoir industriel de volailles implanté en Algérie.

Azizi S¹, Hamdi T.M¹.

1 : Laboratoire Hygiène Alimentaire et Système Assurance Qualité; École Nationale Supérieure Vétérinaire d'Alger, BP 161 El-Harrach, Alger

Résumé

L'analyse des dangers-points critiques pour leur maîtrise, plus connu sous le sigle anglais HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est devenu un système de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, reconnu sur le plan international et rendu obligatoire en Algérie depuis 2010. Notre étude vise à déterminer les différents points critiques qui peuvent être associés au diagramme de fabrication, en utilisant l'arbre de décision préconisé par le *Codex Alimentarius*, de fixer les limites critiques qui leur sont associées et les mesures correctives applicables à tout risque de déviation par rapport à un objectif déterminé dans un abattoir industriel.

Les réponses successives de l'arbre de décision ont permis de déterminer six points critiques : la réception de la volaille, la réception des matériaux d'emballage, le ressuage, le conditionnement, le stockage et l'expédition sous froid. Une valeur cible a été définie pour chaque point critique associée à un plan de surveillance (lieu, fréquence, méthode, responsable) et à des mesures correctives en cas d'écart.

L'utilisation de l'arbre de décision, qui présente un raisonnement fondé sur la logique dans notre démarche HACCP, montre que la contamination aux différents stades du processus de fabrication (échaudage, plumaison, éviscération..) relève des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, en revanche la maîtrise de la multiplication et de la survie des bactéries doivent être surveillés en continu, à une étape ou opération dont la non-maîtrise entraîne un risque inacceptable, sans aucune possibilité de correction ultérieure.

Les limites critiques définies sont d'ordre quantitatif et qualitatif, elles séparent l'acceptable de l'inacceptable, les mesures correctives établies visent non seulement à éliminer la non-conformité mais aussi à rechercher les causes de dysfonctionnement et le retour à la maîtrise du procédé de fabrication.

Mots clés : Sécurité sanitaire des aliments, système HACCP, points critiques, mesures correctives, abattoir de volailles.