



SEMINAIRE SUR "L'ASSURANCE QUALITE ET SECURITE SANITAIRE, ELEMENTS
ESSENTIELS POUR LA PROMOTION DE LA COMMERCIALISATION ET DE LA
CONSOMMATION DES PRODUITS DE LA PECHE"

LIGNES DIRECTRICES DU CODEX ALIMENTARIUS EN MATIERE D'HYGIENE ET DU HACCP

Dr Amadou Mamadou NIANG
DMV, MSc Santé Publique, SSA
Directeur Adjoint de l'ONISPA
6-7 Décembre 2017, Casablanca

Introduction

Définition :

Une LD est la conduite que l'on s'impose à suivre et sur la base de laquelle on fait les choix futurs.

Introduction

- Le consommateur est dans son droit d'attendre que les aliments qu'il consomme soient sans danger et propres à la consommation.
- Les intoxications alimentaires et les maladies transmises par les aliments sont dans le meilleur des cas déplaisantes, mais au pire, elles peuvent avoir des issues fatales.
- Elles sont à l'origine de perturbations socio-économiques dont les conséquences peuvent être sérieuses sur plusieurs plans.

Contenu des LD

- Les définitions des termes y sont données afin de pouvoir les utiliser le plus correctement possible.
- les définitions, les approches acceptées au niveau international et la succession logique des étapes de mise en œuvre d'un plan HACCP y sont décrites.

Contenu des LD

- Les Lignes Directrices (Code d'usages international recommandé pour les principes généraux d'hygiène alimentaire) sont organisées en sections : 10
 - ➡ S1 : Objectifs
 - ➡ S2 : Champ d'application

Contenu des LD

- ☞ S7 : Hygiène corporelle (Etablissements et installations)
- ☞ S8 : Transport
- ☞ S9 : Informations sur le produit et vigilance des consommateurs
- ☞ S10 : Formation
- ☞ S3 : Production Primaire
- ☞ S4 : Etablissements et Installations
- ☞ S5 : Contrôles des opérations
- ☞ S6 : Entretien et assainissement des établissements et installations

Sections des LD

Section 1 : Objectifs

- Protection de la santé publique : garantir la sécurité des aliments (Ho/A)
- Base des législations nationales et internationales en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments.
- Base des codes spécifiques destinés à certains secteurs de la chaîne alimentaire.

Section 2 : Champ d'application

- Les principes généraux s'appliquent tout au long de la chaîne alimentaire : la production primaire jusqu'à la consommation finale.
- Pour plus de sécurité des aliments, il est recommandé (LD) d'utiliser à chaque fois que cela est possible le système HACCP, mais ce système est devenu obligatoire dans presque toutes les législations alimentaires nationales des pays.

Section 3 : Production primaire

- ☞ La réduction de la probabilité de compromission de la sécurité des aliments (soit au stade Matières I^{ères}, soit au stade intermédiaire ou Pdt fini)

Les LD :

- Zone salubre
et
- Adoption de pratiques appropriées.

Section 4 : Etablissement:

conception et des installations

- 👉 Respect de bonnes règles d'hygiène : conception et la construction des bâtiments, installations adéquates et un emplacement approprié = un gage d'une maîtrise efficace des dangers.

Les LD :

Conception, Installations, Equipements et matériel

Section 5 : Contrôles des opérations

☞ La réduction des risques d'avoir des aliments dangereux : mesures préventives.

Les LD :

- Contrôler tout au long de la chaîne
- Contrôler les paramètres clés (T°/Temps)
- Contrôler les critères microbiologiques
- Contrôler l'eau (glace)
- Contrôler les documents

Section 6 : Entretien et assainissement des établissements et installations

- ☞ Faciliter la maîtrise efficace et continue des dangers pour la santé (nuisibles, agents susceptibles de contaminer les aliments).

Les LD :

concevoir des systèmes efficaces pour :

- assurer un entretien adéquat
- lutter efficacement contre les nuisibles
- collecter/traiter les déchets
- surveiller l'efficacité des méthodes utilisées pour réaliser ces opérations

Section 7 : Hygiène corporelle

- ☞ La réduction des risques de contamination des aliments par défaut d'observation (personnel) des règles d'hygiène qui s'appliquent.

Les LD :

- propreté personnelle,
- maladies ou affections,
- comportement hygiénique inapproprié

Section 8 : Transport

- ☞ Conditions et/ou moyens inadéquats peuvent être à l'origine de contamination/détérioration des aliments.

Les LD : des mesures doivent être prises pour :

- protéger les aliments des potentielles contaminations et dommages pouvant les rendre insalubres
- assurer un environnement qui empêche efficacement l'apparition d'agents pathogènes et/ou d'altération

Section 9 : Informations sur les produits et vigilance des consommateurs



Méconnaissance/insuffisance de renseignements sur les produits peuvent entraîner de mauvaises pratiques (manutention, de préparation à des stades ultérieurs) conduisant à l'apparition de maladies ou à la production d'aliments insalubres

Norme générale pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)

Les LD

- Renseignements exacts et faciles d'accès sont donnés = manipuler, stocker, préparer le produit en toute sécurité
- Identification du lot aux fins de rappel

Section 10 : Formation



En l'absence d'une formation/instructions et de supervision adaptées aux tâches qu'ils accomplissent, les opérateurs représentent une menace potentielle pour la sécurité/salubrité des aliments.

Les LD

- Une responsabilisation et une prise de conscience
- Instructions, supervision, évaluations, recyclage, motivations (récompenses)/sanctions

Conclusion

Les Lignes Directrices du Codex Alimentarius, en matière d'hygiène et de salubrité des aliments, sont le soubassement des législations alimentaires concernant tous les aspects de la mise sur le marché (Production, manutention, contrôles, transformation, conservation, distribution, ...).

Leur respect est la garantie de la sécurité sanitaire des aliments.