**Mémoire de Magistère de Mme Lezzoum Sara**

**Contribution à la mise en place d’un système d’assurance qualité selon les principes du système HACCP dans une unité agroalimentaire de transformation de viandes de la wilaya d’Alger**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2011**

**Résumé** :

La sureté alimentaire est devenue une exigence mondiale ; en effet avec l’internationalisation du commerce, le consommateur devient de plus en plus exigeant en matière de qualité et de sécurité, sa prise de conscience a augmenté, particulièrement suite aux différentes crises sanitaires qui ont secoué le monde. Pour assurer la prévention des différents types de dangers, le système Hasard Analysis Critical Control Point « HACCP » est considéré comme un des outils les plus efficaces, il est une méthode simple mais spécialisée qui permet d’identifier les principaux risques liés à la sécurité alimentaire en cours de production et de mettre en place un système d’évaluation et de maîtrise des dangers. Depuis mars 2010, sa mise en place est devenue obligatoire en Algérie. Notre travail consiste en la mise en place de ce système dans une entreprise de transformation de la viande, pour cela, nous avons effectué dans un premier temps un audit d’évaluation dans le but d’estimer le niveau de conformité des infrastructures et du système qualité déjà mis en oeuvre. Ensuite nous avons ensuite procédé à la mise en place du système HACCP suivant les principes préconisés par les réglementations nationale et internationale. 04 points critiques ont été identifié et ce en effectuant une analyse de dangers suivant 03 méthodes différentes : l’arbre de décision du codex alimentarius, la méthode intuitive et la détermination des CCP à partir du diagramme de fabrication. Le manuel qualité a été rédigé, englobant toutes les procédures élaborées et mise en application. La mise en place du système HACCP avec l’application des différentes procédures a permis l’amélioration de l’état d’hygiène globale (surfaces, air et mains) ainsi que l’amélioration de la qualité hygiénique et la sécurité des produits.  
  
  
**Abstract:**Food safety has become a global requirement, in effect with the internationalization of trade, the consumer is becoming more demanding in terms of quality and safety, awareness has increased particularly after the various health crises that have shaken the world. To ensure the prevention of different types of hazards, the system Hazard Analysis Critical Control Point HACCP is considered as one of the most effective tools, it is simple but specialized to identify the principal risks to food security during production and implement a system of assessment and hazard control. Since March 2010, its implementation has become mandatory in Algeria. Our work involves the implementation of this system in a processing meat for this; we initially performed an evaluation audit in order to estimate the level of compliance infrastructure and system as already implemented. Then we proceeded to the implementation of HACCP in accordance with the principles advocated by the national and international regulations. 04 critical points were identified and this by performing a hazard analysis following 03 different methods: decision tree Codex Alimentarius, the intuitive method and the determination of CCP from the flow diagram. The manual quality has been prepared covering all the procedures developed and implemented. The implementation of HACCP with the application of various procedures has improved the overall hygienic condition (surfaces, air and hands) as well as improving the hygienic quality and safety of product.