**Mémoire de Magistère de Mme Azzi Siham**

**Contribution a la mise en place d'un système HACCP dans un abattoir industriel de volailles dans la wilaya de Boumerdès**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2014**

**Résumé** :

L'idée maitresse de la nouvelle approche est que la protection de la santé publique passe obligatoirement par la maitrise des procédés au niveau industriel, sur la base d'une mise en place des systèmes d'assurance qualité tel que le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) qui identifie les dangers spécifiques et détermine les mesures à adapter afin de les maitriser. Cette étude a permis à l'entreprise en question, d'identifier les points faibles de son procédé et d'envisager des éléments pour son amélioration. L'audit d'hygiène a permis de faire ressortir un taux global de conformités de 55,56% et un taux de non-conformités de 44,44%. Le personnel et la gestion documentaire représentent les points faibles de l'entreprise avec respectivement des taux de 100% et de 78% de non-conformités. L'étude a permis de démontrer la faisabilité de l'application d'une démarche d'assurance qualité dans les abattoirs de volailles en Algérie : proposer à l'entreprise agroalimentaire et plus généralement pour la filière volaille par l'analyse des dangers, un répertoire des dangers pour l'homme, lies a la consommation de poulet frais prêt a cuire, sous forme de tableaux synoptiques permettant une identification ciblée de ces dangers, par la détermination de six points critiques qui ont fait l'objet de surveillance et de mesures correctives en cas de défaillance à savoir la réception des animaux et matériaux d'emballage, le ressuyage, le conditionnement, le stockage et l'expédition sous froid et enfin par des analyses bactériologiques de contrôle pour la vérification de système HACCP.

**Abstract:**The main idea of the "" new approach "" is that the protection of public health requires a processe control at the industrial level, based on an implementation of quality assurance systems such as HACCP (hazadr analysis critical control point) which identifies specific hazards and measures to adapt to their master. This study has enabled the company to identify the weak points of his process and consider elements for improvement. The audit of hygiene has it possible to highlight an overall conformities rate of 55,56% and a rate of nonconformities of 44,44% . the staff and the documentary management are the weak points of the company with respective non-compliance rates of 100% and 78%. The study demonstrated the feasibility of applying a quality assurance program in poultry slaughterhouses in Algeria: by proposing to the food company A hazard analysis which helped identify hazards for man linked to the consumption of fresh chicken ready to cook the form of summary tables for targeted identification of these dangers. Determination of six critical control points that have been monitoring and corrective action in case of failure ( receipt of animals and packing materials, soak, packaging, storage and shipping under cold) And finally by bacteriological analysis for the verification of HACCP"