



Direction Information  
et Formation

# BHN-Info

## Secteur alimentaire : Importance de l'HACCP et de la norme ISO 22000

**Le système HACCP ( Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise ) est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments . C'est avant tout une méthode, un outil de travail qui s'intéresse aux 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments: les dangers biologiques (virus, bactéries...), les dangers chimiques (pesticides, additifs...), les dangers physiques (bois, verre...).**

**Nombreux sont les pays dont la réglementation impose aujourd'hui de mettre en œuvre une démarche de type HACCP dans toutes les entreprises préparant des aliments, quelles qu'elles soient.**

Dans le secteur de la restauration, le HACCP doit permettre de conserver les traditions culinaires tout en maîtrisant mieux la sécurité et la qualité sanitaire des plats préparés. Il est donc important que tous les responsables de la restauration (gestionnaires, cuisiniers...) aient une bonne compréhension de cette démarche.

En effet, conduire ou mettre à jour une démarche HACCP dans une entreprise permet de :

- Se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur en matière de sécurité des aliments.
- Faire évoluer son système de maîtrise de la sécurité des aliments pour répondre aux exigences des clients et des référentiels existants.
- Améliorer son niveau de maîtrise dans la fabrication des produits alimentaires

Dans ce contexte, pour optimiser les moyens internes et favoriser la réussite d'une telle démarche au sein des entreprises agro-alimentaires, des initiatives d'accompagnement sont en cours au niveau du MCI. Cet accompagnement se réalise en deux étapes :

### 1.- Diagnostic initial HACCP :

Il s'agit de faire un diagnostic de la situation en matière de maîtrise de la sécurité alimentaire et de conformité à la méthode HACCP dans l'entreprise intéressée à être accompagnée.

Ce diagnostic est réalisé sur la base d'**une grille d'audit HACCP** conçue à cet effet et adaptée au contexte, au métier, aux exigences du secteur,... Cette grille permettra de mesurer le niveau de maîtrise de la sécurité des aliments et d'**identifier les actions à mettre en œuvre dans l'objectif de la mise en place de la démarche HACCP.**

A l'issue de ce diagnostic, il sera alors possible de **déterminer un plan d'action** ayant pour objectif de conduire le plan HACCP dans un contexte de conformité aux normes et aux exigences des clients ou des référentiels visés.

### 2.- Accompagnement à la mise en place du HACCP :

Cette étape consiste à :

- **Former** l'équipe HACCP.
- Puis **accompagner** l'équipe de l'entreprise dans la mise en place de la démarche HACCP en suivant la séquence logique d'une série d'étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

La méthode HACCP garantit la mise en place et l'application de mesures d'hygiène qui permettent d'assurer une bonne sécurité des aliments.

Les principes du HACCP du Codex et le système de management de la sécurité des aliments ISO 22000 ont pour premier objectif de garantir que les aliments produits par un organisme sont propres à la consommation humaine.

Dans le prochain un numéro du BHN Info nous fournirons beaucoup plus de détails sur la norme ISO 22000.

## Actualités

- Tenue d'un atelier de formation et d'information pour clôturer les activités du projet de renforcement du Bureau Haïtien de Normalisation financé par l'Union Européenne et exécuté avec l'appui de Landell Mills, le 17 juin 2016 à l'Hôtel Kinam 2.
- Tenue d'un atelier d'information et de formation sur la participation d'Haïti aux travaux de CROSQ, le 22 juin 2016 à l'Hôtel Montana

## Activités futures

- Accompagnement des entreprises en HACCP dans le cadre d'un « projet d'appui à la mise en application des normes dans les PME des filières agricoles prioritaires au niveau national. » au niveau du MCI.
- Tenue de réunions des comités techniques (CTN).

## Evénements :

Le BHN vous informe que:

- les normes régionales et internationales, en particulier les normes ISO9001 et ISO 22000, sont disponibles au centre de documentation pour consultation et achat

Contacts :

Ministère du Commerce et de l'Industrie, Route de l'Aéroport, SONAPI.

[bhn\\_mci@yahoo.fr](mailto:bhn_mci@yahoo.fr) et Tel : +509 22 28 94 92



Marque nationale de conformité aux normes haïtiennes, symbole de la qualité des produits haïtiens