

## 2.9. Prévention et législation

L'aspect préventif et réglementaire des aliments revêt, au-delà de la sécurité sanitaire des aliments et de la sécurité alimentaire, des questions de nutrition et de droit humain à l'alimentation. Pour y arriver, il est impératif de mettre en place des systèmes de contrôle alimentaire fiable incluant les contaminants biologiques et chimiques, les pesticides et les médicaments vétérinaires, pour assurer une protection des consommateurs. A ceci s'ajoute, pour être efficace, un accompagnement réglementaire et législatif pertinent. Par ailleurs, la croissance de la population, l'urbanisation et les nouvelles technologies exercent une influence inédite sur la production alimentaire et appellent par conséquent une vigilance accrue de la part de tous les acteurs de la chaîne alimentaire –des producteurs primaires aux consommateurs – pour assurer une sécurité sanitaire optimale des aliments.

En Algérie, la protection du consommateur repose principalement sur une législation que l'on peut scinder en trois :

- La loi sur la santé ;
- La loi vétérinaire ;
- La loi phytosanitaire ;
- La loi relative aux règles générales de protection du consommateur

### 2.9.1. Textes règlementaires

#### Textes :

#### Lois :

- Loi n° 85-05 du 16 février 1985, modifiée et complétée, relative à la protection et à la promotion de la santé ;
- Loi n°89-02 du 7 février 1989 relative aux règles générales de protection du consommateur
- Loi n° 89-12 du 5 juillet 1989 relative aux prix;
- Loi n° 89-23 du 19 décembre 1989 relative à la normalisation
- Loi n° 04-08 du 14 août 2004 relative aux conditions d'exercice des activités commerciales,
- Loi n° 04-18 du 25 décembre 2004 relative à la prévention et à la répression de l'usage et du trafic illicites de stupéfiants et de substances psychotropes.
- Loi n° 05-17 du 31 décembre 2005 portant approbation de l'Ordonnance n° 05-06 du 23 août 2005 relative à la lutte contre la contrebande
- Loi n° 08-13 du 20 Juillet 2008 modifiant et complétant la loi n° 85-05 du 16 février 1985 relative à la protection et à la promotion de la santé

#### Décrets :

- Décret exécutif n°90-39 du 30 janvier 1990 relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes
- Décret exécutif n° 90 - 367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires

- Décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 relatif aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et les produits de nettoyage de ces matériaux
- Décret exécutif n° 91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires.
- Décret exécutif n° 92-25 du 13 janvier 1992 relatif aux conditions et aux modalités d'utilisation des additifs dans les denrées alimentaires
- Décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992, modifié et complété, relatif au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés ;
- Décret exécutif n° 93-47 du 6 février 1993 complétant le décret exécutif n° 92-65 du 12 février 1992 relatif au contrôle de la conformité des produits fabriqués localement ou importés
- Décret exécutif n° 96-354 du 19 octobre 1996, modifié et complété, relatif aux modalités de contrôle de la conformité et de la qualité des produits importés ;
- Décret exécutif n° 97-254 du 8 juillet 1997 relatif aux autorisations préalables à la fabrication et à l'importation des produits toxiques ou présentant un risque particulier
- Décret exécutif n° 01-315 du 16 octobre 2001 modifiant et complétant le décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes.
- Décret exécutif n° 2000-306 du 12 octobre 2000 modifiant et complétant le décret exécutif n° 96-354 du 19 octobre 1996 relatif aux modalités de contrôle de la conformité et de la qualité des produits importés
- Décret exécutif n° 04-210 du 28 juillet 2004 définissant les modalités de détermination des caractéristiques techniques des emballages destinés à contenir directement des produits alimentaires ou des objets destinés à être manipulés par les enfants.
- Décret présidentiel n° 05-117 du 11 avril 2005 relatif aux mesures de protection contre les rayonnements ionisants
- Décret présidentiel n° 05-118 du 11 avril 2005 relatif à l'ionisation des denrées alimentaires

**Arrêtés :**

- Arrêté interministériel du 21 novembre 1999 relatif aux températures et procédés de conservation par réfrigération
- Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires
- Arrêté interministériel du 15 décembre 1999 relatif aux conditions d'utilisation des édulcorants dans les denrées alimentaires
- Arrêté interministériel du 14 février 2002 fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires

### 2.9.2. Le système haccp

La première utilisation du système HACCP remonte à environ cinquante-trois ans. Le concept HACCP est né en 1959, aux Etats-Unis. Il a été mis au point suite aux recherches de la compagnie Pillsbury, travaillant aux côtés de la NASA et des laboratoires de l'armée américaine (US Army Natick Laboratories). A l'époque, le but premier de ces recherches était de concevoir un système qui puisse garantir une alimentation de qualité microbiologique irréprochable pour les astronautes. La méthode HACCP est tout particulièrement recommandée par la Commission du Codex Alimentarius et l'ICMSF (International Commission for Microbial Specifications for Foods) qui la considèrent comme un élément essentiel de tout système de maîtrise de l'innocuité des aliments.

La méthode HACCP qui peut se traduire par analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise, est une méthode permettant de maîtriser l'hygiène d'une fabrication donnée.

Les principes de cette méthode sont les suivants :

- privilégier le travail en équipe en associant des acteurs de terrain, et des experts formés à la méthode ;
- travailler par produit ou par ligne de production ;
- raisonner par étape de production, en recherchant les dangers, les risques et leurs causes afin de mettre en place les mesures préventives ;
- identifier les points critiques où le risque devient inacceptable, mettre en place une surveillance précise concernant ces points et définir une réactivité en cas de non-conformité ;
- inscrire toute la démarche dans un processus d'assurance qualité : passage par l'écrit, mise à jour permanente, démarche de progrès à travers des audits et des revues.

#### **Arrêté interministériel du 1er décembre 2020 fixant les conditions et les modalités de mise en œuvre du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP).**

Le système (HACCP) est fondé sur les sept principes suivants :

**Principe 1** : L'analyse des dangers ;

**Principe 2** : La détermination des points critiques pour leur maîtrise (CCP) ;

**Principe 3** : La fixation du ou des seuil(s) critiques(s) ;

**Principe 4** : La mise en place d'un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP ;

**Principe 5** : La détermination des mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé ;

**Principe 6** : L'application des procédures de vérification afin de confirmer que le système (HACCP) fonctionne efficacement ;

**Principe 7** : La constitution d'un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes ainsi que leur mise en application.

Pour la mise en œuvre des principes du système (HACCP), les établissements, doivent se conformer aux exigences fixées en annexe du présent arrêté.

L'établissement doit établir et appliquer un système de traçabilité qui permet d'identifier les lots de produits et leur relation avec les lots de matières premières ainsi que les enregistrements relatifs à la production et à la livraison. Ce système doit également permettre d'identifier les fournisseurs directs des intrants et les clients directs des produits finis et de faciliter le contrôle, le retrait des denrées alimentaires non conformes, l'information des consommateurs ainsi que la détermination des responsabilités.

## **EXIGENCES POUR LA MISE EN ŒUVRE DES PRINCIPES DU SYSTEME HACCP**

Pour la mise en œuvre des principes du système (HACCP), l'établissement doit se conformer aux exigences suivantes :

### **1. Constitution de l'équipe HACCP :**

L'établissement doit constituer une équipe HACCP composée de personnel qualifié pour élaborer le plan HACCP. L'équipe HACCP peut se référer aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes du système (HACCP) validés.

Si l'établissement ne dispose pas de personnel qualifié, il doit faire appel à des spécialistes et/ou organismes indépendants spécialisés dans ce domaine.

### **2. Description du produit fini :**

L'équipe HACCP doit procéder à la description complète du produit fini : composition, caractéristiques physicochimiques et microbiologiques, traitements subis, conditionnement, date limite de consommation, date de durabilité minimale, conditions d'utilisation, conditions de stockage, conditions de transport...

### **3. Détermination de l'utilisation du produit fini :**

L'équipe HACCP doit définir l'utilisation prévue du produit fini en fonction de l'utilisateur et du consommateur final concerné. Dans certains cas, il est nécessaire de prendre en considération les catégories vulnérables de consommateurs tels que les enfants et les personnes âgées.

### **4. Etablissement d'un diagramme des opérations ou diagramme des flux (description du processus de production) :**

L'équipe HACCP doit établir le diagramme des opérations. Ce diagramme comprend toutes les étapes opérationnelles pour un produit donné depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition du produit fini.

### **5. Confirmation sur site du diagramme des opérations de production :**

L'équipe HACCP doit :

- vérifier et comparer en permanence le déroulement des opérations de production sur site au diagramme des opérations établi et, le cas échéant, de modifier ce dernier ;
- confirmer le diagramme de ces opérations.

### **6-Analyse des dangers (Principe 1) :**

L'équipe HACCP doit :

- énumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes du diagramme des opérations ;
- analyser les dangers afin d'identifier ceux dont la nature est telle qu'il est indispensable de les éliminer ou de les ramener à un niveau acceptable.

Pour l'analyse des dangers, il faut tenir compte, des facteurs suivants :

- les causes et conditions d'apparition des dangers ;
- la gravité des conséquences de ces dangers sur la santé ;
- la fréquence de ces dangers ou leur probabilité d'apparition.

— déterminer les mesures à appliquer pour maîtriser chaque danger.

#### **7. Détermination des points critiques à maîtriser (CCP) (Principe 2) :**

L'équipe HACCP doit définir les CCP qui sont une opération pour laquelle, en cas de perte de maîtrise, aucune opération ultérieure au cours de la production ne viendra compenser l'écart qui s'est produit et qui entraînera un risque inacceptable pour la santé du consommateur.

#### **8. Fixation des seuils critiques pour chaque CCP (Principe 3) :**

Chaque point critique pour la maîtrise (CCP), des seuils critiques doivent être fixés et validés. Dans certains cas, plusieurs seuils critiques sont fixés pour une étape donnée. Ces seuils critiques doivent être mesurables.

Les paramètres les plus fréquemment utilisés doivent être déterminés selon le type du procédé de production et le produit concerné, tels que :

- pour le procédé de production : la température, le temps (ou durée) pour tout traitement thermique, l'humidité ...
- pour le produit : l'activité de l'eau ( $A_w$ ), le pH, la présence de chlore, la viscosité, les paramètres organoleptiques...

#### **9. Mise en place d'un système de surveillance pour chaque CCP (Principe 4) :**

Le système de surveillance permet de définir les moyens, les méthodes, les fréquences de mesures ou d'observations pour s'assurer du respect des seuils critiques.

Les procédures appliquées doivent être en mesure de détecter toute perte de maîtrise.

Il y a deux (2) types de surveillance :

- la surveillance en continu qui est idéale car elle permet de conserver l'enregistrement de la surveillance et d'agir en temps réel, notamment lors du déclenchement des mesures correctives ;
- la surveillance discontinue qui demande des réponses accessibles rapidement du type « oui ou non » (check list) à une fréquence définie.

Il est recommandé de procéder aux relevés des paramètres physiques et chimiques en premier lieu, avant d'effectuer des essais microbiologiques, car ils sont plus rapides.

Tous les relevés résultant de la surveillance des CCP doivent être signés par la ou les personne(s) chargée(s) des opérations de surveillance, ainsi que par un responsable de l'établissement.

#### **10. Détermination des mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé (Principe 5) :**

Des mesures correctives spécifiques doivent être prévues pour chaque CCP. Ces mesures doivent garantir que le CCP est de nouveau maîtrisé. Elles doivent également prévoir la destination réservée au produit non conforme.

Les mesures ainsi prises doivent être consignées dans les registres du système (HACCP).

#### **11. Application des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement (Principe 6) :**

Le système HACCP mis en place doit faire l'objet de vérification sur la base de procédures établies. Ces procédures visent à déterminer s'il y a conformité avec le plan HACCP, tels que : procédures de contrôle des équipements de mesure et prélèvements d'échantillons.

La fréquence des vérifications doit être suffisante pour valider le système (HACCP).

La vérification doit être effectuée par une personne autre que celle chargée de procéder à la surveillance et aux mesures correctives. Lorsque certaines activités de la vérification ne peuvent être réalisées en interne, la vérification peut être effectuée, pour le compte de l'établissement, par des spécialistes externes ou des tierces parties qualifiées.

**12. La constitution d'un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes ainsi que leur mise en application (Principe 7) :**

Il s'agit d'établir des dossiers et des registres pour prouver l'application effective des principes du système (HACCP) dans l'établissement.

Ces dossiers et registres doivent rester simples pour être facilement exploitables. L'ensemble des documents tels que : procédures, modes opératoires, enregistrements et documents externes créés pour la mise en œuvre du système (HACCP), doivent être archivés et consultables par les autorités de contrôle.