

Assurance Qualité en entreprise
Pourquoi ?
Quand ?
Comment ?
Situation en Algérie

Pr LEBRES - Microbiologiste

Première partie

Situation en Algérie

Introduction

- *L'importance de la SSA n'est plus à démontrer tant sur le plan national que sur le plan international, si bien que l'OMS lui a consacré cette année la célébration de la journée mondiale de la santé soit le 07 Avril 2015.*
- *En effet, dans le monde, l'ampleur des maladies d'origine alimentaire est en nette progression.*
- *Il est à noter également que les aliments insalubres sont à l'origine de près de deux millions de décès par an dans le monde, dont de nombreux enfants. Les aliments contenant des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques sont responsables de plus de 200 maladies, allant de la diarrhée aigue aux cancers.*
- *De plus, de nouvelles menaces pour la SSA apparaissent sans cesse. Aussi, la Journée mondiale de OMS 2015 a été l'occasion de montrer que la SSA est une responsabilité partagée.*
- *En Algérie, malgré la mise en place de multiples points de contrôle stricts et rigoureux depuis des décennies, le nombre de cas de TIAC oscille entre 3000 à 3500 cas entre 1998 à 2014, avec notamment deux pics de 4500 cas en 1999 et 3838 cas en 2014. Notons également, que ces cas de TIAC se sont soldés par une moyenne de 5 décès par an avec deux pics également, l'un en 1998 avec 50 décès et l'autre en 2008 avec neuf décès.*
- *La politique nationale de SSA richement appuyée sur des textes de lois, des décrets ainsi que certains arrêtés ministériels et/ou interministériels, décrit clairement les rôles et les responsabilités des différents organismes gouvernementaux, des industriels alimentaires et des consommateurs.*

***Analyse de la situation des
systèmes nationaux de
contrôle des aliments***

***Ministères
Institutions sous tutelle***

Ministères	Directions concernées				Instituts sous tutelle		
	Directions Centrales & Base Juridique	S/Directions centrales	Effectif technique	Couverture nationale	Institutions & Base Juridique	Effectif technique	Estimation du Bilan de travail annuel
M. Agriculture et du Développement Rural MADR	Direction des Services Vétérinaires Loi 88-08 du 26 Janvier 1988	S/D du contrôle sanitaire et de l'hygiène alimentaire	2000 praticiens publics + 7000 praticiens privés	3243 établissements de transformation de denrées alimentaires + 50 postes frontières + 899 bureaux d'hygiène communaux.	INMV. Décret exécutif n 13-375 du 09 Novembre 2013. 1 laboratoire central à Alger et 6 laboratoires régionaux	126 au total dont 6 spécialistes : 3 de haut rang 1 Magister de second degré, 2 Magister de premier degré.	50000 analyses de DA et Eaux réparties entre les 7 laboratoires existants.
M. Pêche et des Ressources Halieutiques MPRH	Direction des pêches maritimes et océaniques Loi 01-11 du 03 Juillet 2001	S/D régulation des échanges et des contrôles des produits halieutiques	35 praticiens publics + ceux du MADR.	39 ports et abri de pêche pour 14 wilayas côtières et 6 terrestres	LNCAPPASM Décret exécutif n 12-215 du 15 mai 2012	25 dont 5 spécialisés	En phase de démarrage
M. Commerce MC	Direction générale de la régulation et de l'organisation des activités. Loi n 09-03 du 25 février 2009	DQC* DCQRF** DLEAQ*** DCES**** + 9 Dir. Régionales / 6 à 8 wilayas chacune	6000 inspecteurs	1.800.000 commerces + 50 postes frontières + 899 bureaux d'hygiène communaux + 231 subdivisions territoriales de Daïra.	CACQE Décret n 89-147 du 08 Août 1989. 1 laboratoire central à Alger et 19 laboratoires régionaux	600 au total dont 140 cadres et agents au nv du centre + 480 au nv des 20 laboratoires	14 000 analyses de DA et Eaux réparties entre les 20 laboratoires existants.
M. Santé, de la population et de la Réforme Hospitalière M\$PRH	Direction Générale de la Prévention. Décret exécutif n 11-380 du 21 novembre 2011	Direction de la Prévention Socio Environnementale + Sous direction de la prévention des risques liée à l'environnement et à l'alimentation.	/	48 DSP + 496 Services d'épidémiologie et de médecine préventive.	IPA / Labo Microbiologie des Aliments et Eaux. Décret exécutif n 94-74 du 10 avril 1994	17 personnes dont 2 doctorants, 1 spécialiste, 1 vétérinaire, 6 ingénieurs et biologistes et 5 TSS	11500 DA et 12000 eaux de boisson.
					CNT Décret exécutif n 98-188 du 02 juin 1998	10 personnes dont 1 Professeur, 1 Pharma toxicologue et des Ingénieurs et biologistes.	5682 substances dosées pour 347 échantillons de DA et Eaux.
					IN\$P Décret exécutif n 93-05 du 02 Janvier 1993	/	Surveillance épidémiologique + Evaluation régulière et permanente.
M. Industrie et des Mines. MIN	Direction Générale de la Compétitivité Industrielle Décret exécutif 14-242 du 27 Août 2014	/	/	/	IANOR Décret exécutif n 11-20 du 25 janvier 2011	80 personnes actives dans 04 comités techniques dans la section Agro Alimentaire.	Elaboration de Normes Algériennes. NA
					ALGERAC Décret exécutif n 05-466 du 06 décembre 2005	22 experts permanents et 200 évaluateurs techniques	16 labos accrédités selon la norme ISO 17025
					CTIAA Décret exécutif n 12-98 du 1er mars 2012	/	En phase de finition

***Analyse de la situation des
systèmes nationaux de
contrôle des aliments***

Laboratoire de contrôle

Inventaire des laboratoires officiels de contrôle des produits alimentaires et eaux.

Affiliation	M. Agriculture et de la Pêche			M. Commerce		M. Santé	
	INMV		Pêche	CACQE		IPA	CNT
Nom	Laboratoire Central Vétérinaire	06 Laboratoires Vétérinaires Régionaux.	LNCAPPASM	Laboratoire central du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes	Laboratoires régionaux du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes	Laboratoire de bactériologie des aliments et eaux	Centre national de toxicologie. Laboratoire de toxicologie alimentaire
Situation géographique	Alger	Tizi Ouzou, Laghouat, El Tarf, Constantine, Mostaganem et Tlemcen	Alger	Alger	(19) Cf. Liste dans paragraphe 2.1.3	Alger	Alger
Statut Juridique	EPA *	EPA*	EPIC**	EPA*	EPA*	EPIC**	EPA*
Champ d'action	Bactériologie Parasitologie Virologie Assurance Qualité Toxicologie	Bactériologie Parasitologie Virologie Assurance Qualité	Bactériologie, Parasitologie, Physicochimie, Toxicologie et Phytoplanctons toxiques	Bactériologie Physicochimie Résidus de Pesticides Métaux lourds.		Bactériologie	Toxicologie
Date de création	1993	1993	2012	1989	1989	1976	1998
Situation d'accréditation	En cours d'accréditation par ALGERAC	En cours d'évaluation	Non	En cours d'évaluation		Non	En cours d'évaluation
Effectif du personnel	126 personnes dont 6 spécialistes : 3 de haut rang 1 Magister de second degré 2 Magister de premier degré.		25 dont 5 spécialisés	140 Siège du CACQE 460 Répartis sur les 20 labos.		17 personnes dt, 2 doctorants, 1 spécialiste, 7 ingénieurs et 5 TSS	10 personnes dt 1 Professeur, 1 pharm Tox + 9 Ingénieurs & bio
Nombre d'échantillons traités annuellement	50000 entre produits alimentaires et eaux.		En phase de démarrage	14000 entre produits alimentaires et eaux de boisson.		11500 produits alimentaires et 12000 Eaux de boisson	347 produits alimentaires et eaux de boisson pour 5682 substances dosées

Les activités des laboratoires publics toutes confondues se résument comme suit :

❑ **Paramètres biologiques** :

- *Bacillus cereus, Camylobacter jejuni, Clostridium perfringens, Clostridium botulinum, Coliformes et Escherichia coli, Légionella, Listeria monocytogenes, Salmonella typhi et non typhi, Shigella, Staphylococcus aureus, Vibrio cholerae O1 et non O1, Vibrio parahemolyticus, Yersinia enterocolitica ...*
- Protozoaires : Entamoeba histolitica, Giardia lamblia
- Helminthes : Taenia saginata et Taenia solium

❑ **Produits chimiques** : ABVT, Résidus de pesticides, résidus de médicaments vétérinaires (programme PASRA), Métaux lourds et autres produits chimiques comme le plomb, le mercure, le zinc, le cuivre, l'arsenic, les additifs alimentaires et les édulcorants.

❑ **Mycotoxines** : Aflatoxines, Fumonisines, Ochratoxines, Zéaralenone

❑ **Biotoxines marines** ???

***STRUCTURATION DU
RAPPORT
D'ANALYSE DE LA SITUATION***

***Opportunités
Défis***

Opportunités

- ❑ L'Algérie est membre du **Codex Alimentarius depuis 1969**, preuve de son engagement en matière de **SSA** et par décret n° 05-67 du 30 janvier 2005, elle a créé son propre Comité National du Codex Alimentarius (**CNCA**). Ce dernier est chargé de conseiller techniquement le gouvernement sur les aspects relatifs aux normes du codex et leur application et de défendre la position algérienne.
- ❑ La politique nationale de SSA est richement appuyée sur des textes **de lois, décrets et arrêtés ...**
- ❑ **La présence sur le terrain de la FAC**, est un signal fort de l'implication de la société civile,
- ❑ le pays est richement doté en **personnel qualifié et assez compétent** et en infrastructures de contrôle officiel
- ❑ Les agents du MC sont dotés de **valisettes** (14 inst) permettant d'effectuer jusqu'à 50000 investigations annuellement sur site,
- ❑ La législation oblige les industriels à se conformer aux normes de **BPF, BPH et HACCP**,
- ❑ La DLEAQ /MC a élaboré 60 méthodes officielles et obligatoires dans son réseau de labos,
- ❑ En matière d'IEC, le MC très actif :
 - Présence de dépliants, affiches, guides, SMS, spots radiophoniques et télévisuels, émissions radiophoniques et télévisuelles, avis aux opérateurs, communiqués de presse,
 - annonces au niveau du site web du ministère (www.micommerce.gov.dz) ...
 - Organisation en collaboration avec les associations de protection des consommateurs, chaque année, **des journées d'études et de campagne de sensibilisation sur les risques alimentaires**, notamment pour prévenir les TIAC au niveau des 48 wilayas,
- ❑ En matière de **dépôt de plaintes relatives à la SSA et des fraudes**, il existe plusieurs voies :
 - les voies ordinaires telles que les courriers, les dénonciations auprès des services concernés (Administration centrale, directions régionales de commerce, directions de commerce de wilaya)
 - ou encore par le biais des associations de protection des consommateurs.
 - Le Ministère du Commerce est en cours de finalisation d'un **système d'alerte rapide** sur les risques alimentaires. Ce système permettra aussi bien aux consommateurs qu'aux opérateurs économiques de déposer leurs plaintes directement sur le réseau.

Défis

- ❑ Malgré la mise en place de multiples points de contrôle stricts et rigoureux depuis des décennies, le nombre de cas de **TIAC oscille entre 3000 à 3500 cas entre 1998 à 2014**, avec en moyenne 5 décès annuellement !!!
- ❑ Ceci se traduit inévitablement par la **persistance de fraudes** à plusieurs niveaux !!!
- ❑ La **multiplication des points de restauration rapide**, mérite une attention particulière et permanente car source de TIAC
- ❑ Il en est de même pour les **abattages d'animaux** lors de fêtes religieuses et cérémonies familiales (risque de zoonoses élevé !!!)
- ❑ Concernant les laboratoires, nous avons noté :
 - **L'absence de spécialistes** et de spécialistes de haut rang, personnel spécialisé
 - **Aucun labo n'est accrédité**, mis à part celui de l'INMV et CNT (en cours) ceux du CACQE sont en mise à niveau,
 - Aucun laboratoire n'est impliqué dans le **réseau GSS**, mis à part celui de l'IPA pour 2009 et 2010,
- ❑ En matière de **formation**, nous avons noté :
 - L'absence de formation en techniques d'analyses par l'IPA depuis 2009,
 - L'IANOR dispense certaines formations planifiées annuellement mais les frais de participation demeurent au dessus des moyens des éventuels participants,
 - Certaines formations non planifiées de type Assurance Qualité en entreprises et en laboratoires apparaissent de temps en temps dans la presse, mais demeurent également au dessus des moyens des éventuels participants.
 - Très peu d'entreprises s'intéressent aux BPF, BPH, HACCP; ISO 9001, ISO 22000; ISO 17025
- Le décret du 10.03.2010 n'a pas vu beaucoup de succès

En conclusion, ce travail constitue une base de réflexion pour la préparation et la mise en place d'une politique nationale de SSA.

Ce travail, n'a pas la prétention de régler tous les aspects relatifs au contrôle sanitaire que ce soit au niveau des IAA, des établissements de restauration collective, des laboratoires que des produits alimentaires eux-mêmes.

Toutefois, étant donné que le nombre de cas de TIAC reste stable pendant plusieurs années, nous pensons qu'il est impératif de redoubler d'efforts pour essayer de réduire au minimum non seulement les cas de TIAC mais aussi et surtout les cas de décès.

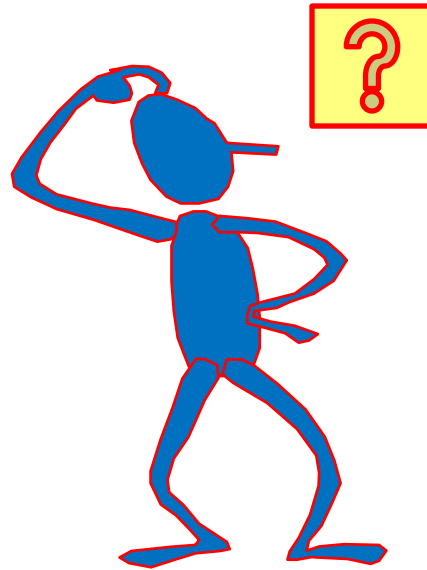
Ceci ne peut se faire qu'avec la collaboration étroite de toutes les parties concernées et repose essentiellement sur des actions de prévention et de surveillance, des contrôles officiels et des sanctions en cas de manquement des professionnels, premiers responsables de la SSA qu'ils mettent sur le marché.

Seconde partie

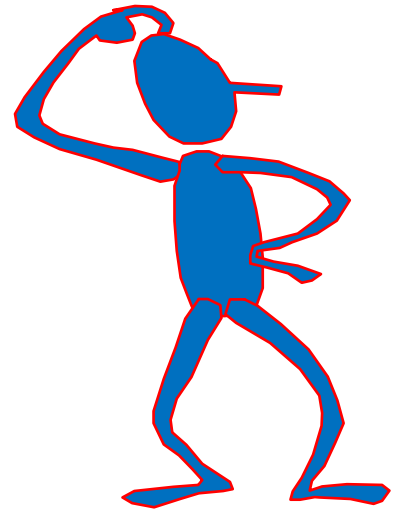
Assurance Qualité

Pourquoi ? Quand ? Comment ?

Mise en place d'un SAQ
Pourquoi ? Quand ?



Quand ???



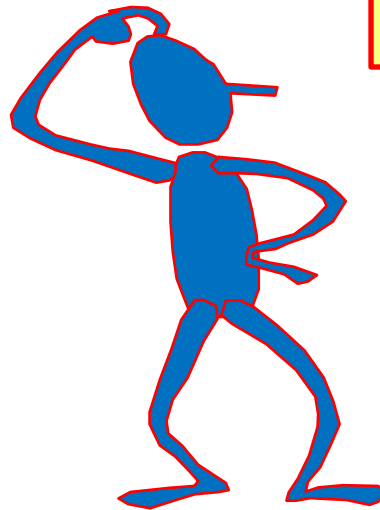
- URGENT***
- Algérie, pays très en retard***
- Décret date de 2010***

Quels sont les référentiels ?

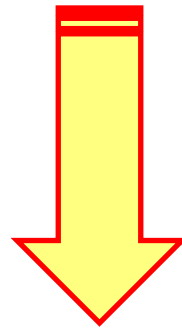


- **Concernant les laboratoires :**
 - ISO 17025
- **Concernant les entreprises :**
 - ISO 9001
 - ISO 22000
 - Démarche HACCP 
 - ou Analyse des dangers et maîtrise des points critiques 
 - BPF, BPH ...

Pourquoi ???



- ***Pour satisfaire les exigences des consommateurs,***
- ***Pour s'inscrire dans le cadre de la loi,***
- ***Pour faciliter les échanges commerciaux internationaux***



L'entreprise (ou le laboratoire) doit s'engager dans une démarche qualité.

A partir de là, va naître une relation de CONFIANCE entre le client (ou le malade) et l'entreprise (ou le laboratoire)



**CONFIANCE qui résulte de la
mise en place d'un SAQ**

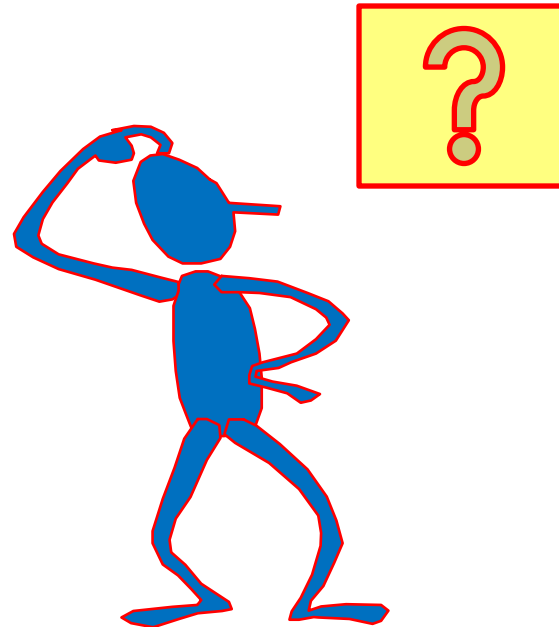
*A partir de là, l'entreprise
(ou le laboratoire)
obtiendra :*

*D'une part une
CREDIBILITE
Absolue.*

*D'autre part une
RECONNAISSANCE*

aussi bien sur le plan national qu'international.

Comment ???



La Qualité

« Selon l'ISO, la qualité est définie comme un ensemble de caractéristiques d'une entité qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés et implicites ».

Le Système Qualité

« Selon l'ISO, le système qualité est défini comme étant l'ensemble de l'organisation, des procédures, des processus et des moyens nécessaires pour mettre en œuvre le management de la qualité ».

L'Assurance Qualité

« Selon l'ISO, l'Assurance Qualité est définie comme étant l'ensemble des activités préétablies et systématiques mises en œuvre dans le cadre d'un Système Qualité et démontrées en tant que de besoin, pour donner la confiance appropriée en ce qu'une entité satisfera aux exigences de la qualité ».

***En résumé l'AQ est basée
sur un dicton :***

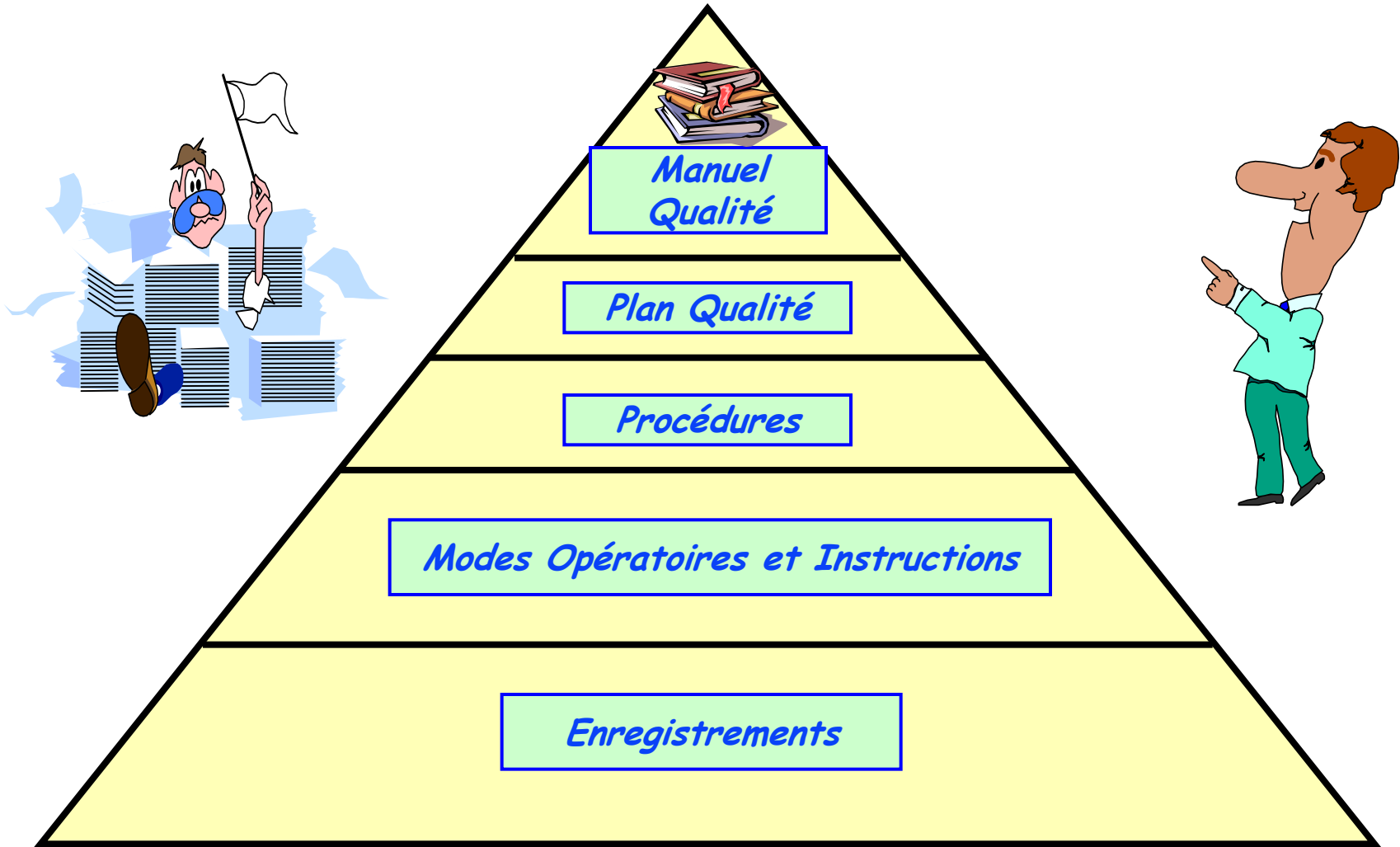
- 1. Ecrire ce que l'on doit faire,***
- 2. Faire ce que l'on a écrit,***
- 3. Conserver les preuves pour deux
raisons fondamentales :***

- Traçabilité,***
- Audit.***



Le système documentaire

Le système documentaire



La mise en place d'un Système Assurance Qualité nécessite plusieurs étapes

1. Engagement du Responsable n°1 par signature de la lettre d'intention (Moyens humains, matériels et financiers),



2. Désignation nominative du MAQ ou (RAQ),



3. Désignation d'une équipe pluridisciplinaire,



La mise en place d'un système Assurance Qualité nécessite plusieurs étapes (suite)

4. Formation du personnel, Habilitation +++



5. Signature de la fiche de fonction



La mise en place d'un système Assurance Qualité nécessite plusieurs étapes (suite)

6. Rédaction, vérification et approbation des enregistrements, modes opératoires, procédures, plans jusqu'au Manuel Qualité



Modèle d'enregistrement

Logo	Enregistrement : MO	Code : MO.PLC
Entreprise	Pasteurisation du Lait Cru	Version : 00 Date : 25/02/2016 Page : 1 / 4

Sommaire

- 1. Objet et domaine d'application.*
- 2. Références normatives.*
- 3. Précautions particulières.*
- 4. Matières utilisées, Laits crus, origine, date de collecte*
- 5. Méthode utilisée, Mode opératoire, notice d'appareils + fiches techniques correspondantes,*
- 6. Moyens utilisés, matériels, équipements;*
- 7. Main d'œuvres, Enregistrements, traçabilité, code barre*
- 8. Logigramme.*

	<i>Nom et Prénom</i>	<i>Fonction</i>	<i>Date</i>	<i>Visa</i>
<i>Rédacteur</i>		<i>Technicien de Production</i>		
<i>Vérificateur</i>		<i>Directeur de Production</i>		
<i>Approbateur</i>		<i>RAQ</i>	<i>25/02/2016</i>	

La mise en place d'un Système Assurance Qualité nécessite plusieurs étapes (suite)

7. Désignation des auditeurs internes + Formation (Check liste)



La mise en place d'un Système Assurance Qualité nécessite plusieurs étapes (suite)

8. Pré-Audit de l'entreprise faisant ressortir (Pts faibles et Pts forts)

9. Rapport d'audit (NC, AC et AP)....

10. Œil externe recommandé,

11. Première revue de direction,

12. PV et Recommandations,

13. Eléments d'entrée de la future RD.



La mise en place d'un Système Assurance Qualité nécessite plusieurs étapes (suite)

14. Dépôt du dossier : trois possibilités :

- ❑ S'il s'agit d'une démarche HACCP dans le cadre du décret exécutif du 10 Mars 2010 du MADR, suivre les directives.....**
- ❑ S'il s'agit d'une certification d'entreprise ISO 9001 ou 22000, voir avec organisme certificateur étranger**
- ❑ S'il s'agit d'une accréditation de laboratoire ISO 17025, voir avec ALGERAC .**

La mise en place d'un Système Assurance Qualité nécessite plusieurs étapes (suite)

15. Audit proprement dit : (Minimum 3 jours)

- Analyse profonde de tout le système documentaire,**
- Audit de tous les départements.**

15. Présentation du rapport d'audit,

16. Tous les écarts relevés feront l'objet d'une fiche de Non-conformité (mineure ou majeure) avec un délais n'excédant pas les trois mois.

Si tout est OK ...



Mais Attention !!!!!

En conclusion,



Merci pour votre attention

Avez-vous des questions ?

