



LES NORMES QUALITES POUR LES COMPLEMENTS ALIMENTAIRES

Un objectif : Réunir toutes les garanties de sécurité à toutes les étapes de la fabrication

La norme HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise

L'HACCP est avant tout une méthode, un outil de travail, mais n'est pas une norme. Une norme est un document descriptif, élaboré par consensus et approuvé par un organisme de normalisation reconnu (ISO par exemple). L'origine de l'HACCP prouve qu'il ne s'agit pas d'une norme.

D'autre part, du fait que le principe de l'amélioration continue (la roue de Deming, le PDCA) a été inclus dans la méthode, on peut aussi définir l'HACCP comme étant un système de gestion.

L'HACCP c'est donc un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002).

Basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

L'HACCP 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...).

Les 7 principes de l'HACCP

L'HACCP est une méthode qui repose sur 7 principes:

PRINCIPE 1 :

Procéder à une analyse des dangers.

PRINCIPE 2 :

Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).

PRINCIPE 3 :

Fixer le ou les seuil(s) critiques(s).

PRINCIPE 4 :

Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.

PRINCIPE 5 :

Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.

PRINCIPE 6 :

Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

PRINCIPE 7 :

Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

La norme GMP

Les bonnes pratiques de fabrication (BPF, en anglais Good Manufacturing Practices ou GMP) est une notion d'assurance de la qualité.

Établies par des États ou la Commission européenne dans le cadre du développement des "démarches qualité", les BPF sont la traduction française de Good Manufacturing Practice ou GMP et s'appliquent à la fabrication de médicaments à usage humain ou vétérinaire.

Le détenteur d'une autorisation de fabrication doit fabriquer un produit adapté à l'usage, conforme à ses spécifications définies dans l'autorisation de mise sur le marché et ne devant pas exposer un patient à un risque remettant en cause la sécurité, la qualité ou l'efficacité du produit.

Dans cet esprit, les BPF s'attachent à limiter 2 catégories de risques :

- les risques de contamination croisée des produits (par un autre produit, ou un contaminant interne et externe)
- les risques de confusion notamment au niveau des étiquetages et de l'identification des composants.

Elles insistent sur les pratiques d'hygiène et d'organisation qui doivent être mises en place à tous les niveaux selon 10 principes et 5 M

Les (10) grands principes des BPF et les "5M"

1/ Écrire les modes opératoires et les instructions afin de fournir une "feuille de route" nécessaire à la conformité aux BPF et à une production de qualité régulière.

2/ Suivre scrupuleusement procédures et instructions pour prévenir toute contamination, inversion ou erreur.

3/ Renseigner rapidement et précisément le travail en cours dans un but de conformité aux procédures et de traçabilité.

4/ Prouver que les systèmes font ce pour quoi ils sont conçus en effectuant des démarches formelles de validation.

5/ Intégrer les procédés, la qualité du produit et la sécurité du personnel dans la conception des bâtiments et des équipements.

6/ Effectuer la maintenance des bâtiments et équipements de manière régulière et efficace.

7/ Développer et démontrer clairement les compétences au poste de travail.

8/ Protéger les produits contre toute contamination en adoptant des habitudes régulières et systématiques de propreté et d'hygiène.

9/ Construire la qualité dans les produits par un contrôle des matières premières et des processus tels que la fabrication, l'emballage, l'étiquetage, etc.

10/ Planifier et effectuer régulièrement des audits afin d'assurer conformité aux BPF et efficacité au système qualité.

Ces principes sont souvent résumés autour des "5M" :

1/ Matériel : identifié, entretenu, nettoyé, qualifié, etc. ;

2/ Méthodes : disponibles, détaillées, précises, vérifiées, validées, auditées, etc. ;

3/ Main-d'œuvre : formée et habilitée au poste de travail ;

4/ Matières : identifiées, contrôlées, etc. ;

5/ Milieu : infrastructures de production qualifiées, etc.

LA NORME ISO 22000:

La norme iso 22000 représente le mariage de la qualité, de l'amélioration continue et de l'hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires. L'iso 22000 est une norme internationale qui spécifie les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

La norme iso 22000 est élaborée sur les bases de l'HACCP, elle intègre également les bonnes pratiques d'hygiène (appelées programmes pré requis dans la norme) et impose la mise en place d'un véritable système de management.

De la sorte, l'iso 22000 permet d'harmoniser de façon globale les exigences en matière de management de la sécurité des denrées alimentaires pour toute activité au sein de la chaîne alimentaire.

Chaque intervenant, direct ou indirect, est concerné par la norme iso 22000 car tous doivent maîtriser les risques : producteurs agricoles et d'aliments pour animaux, industriels de l'agroalimentaire, distributeurs, restaurateurs... mais aussi producteurs de pesticides, et médicaments vétérinaires, opérateurs de stockage et de transport, fabricants d'équipements, de matériaux d'emballage et de produits de nettoyage ...

L'iso 22000 est une norme à caractère volontaire, et est applicable à toute entreprise, quelle que soit sa taille, son activité et sa position dans la chaîne alimentaire.

La NORME NSF

Qui est NSF International?

NSF International est déterminée à protéger et à améliorer la santé humaine et l'environnement à l'échelle mondiale. NSF International est une organisation indépendante qui fournit des services d'élaboration de normes, de certification de produit, d'essais, de vérification, de consultation, d'éducation et de gestion des risques dans le domaine de la santé publique et de l'environnement. Les fabricants, les organismes de réglementation et les consommateurs font appel à NSF International pour l'élaboration de normes et de certification relatives à la santé publique qui contribuent à la protection des aliments, de l'eau, de la santé et des produits de consommation du monde entier.

Services de NSF

NSF International contribue à protéger et à améliorer la santé publique et l'environnement en proposant des services dans divers secteurs, dont ceux de l'alimentation, de l'eau, des sciences de la santé, des produits de consommation, de la durabilité et de l'enregistrement des systèmes de management. Les services de l'alimentation comprennent un savoir-faire et des programmes accrédités dans l'ensemble des secteurs de la chaîne d'approvisionnement, y compris l'agriculture, l'alimentation et le bien-être des animaux, les fruits et légumes, la transformation, la distribution, les produits laitiers, les fruits de mer, les logiciels de gestion de la qualité, les ventes au détail et les restaurants. Les services comprennent la certification de la Global Food Safety Initiative, la certification d'équipement pour service alimentaire et de composants non alimentaires, la validation et l'inspection HACCP, la vérification et la certification des

libellés d'étiquette, les tests d'ADN et des emballages alimentaires, le développement de produits et de procédés, la consultation et la formation relatives à la fraude alimentaire ainsi que la certification biologique et de Certified Transitional par l'entremise de

Quality Assurance International (QAI). Nous proposons également des services spécialisés d'audit, de conseil et de formation.

Les services des sciences de la santé offrent, entre autres, les services suivants aux industries pharmaceutique et biotechnologique, des appareils médicaux, des suppléments alimentaires, de l'eau et des boissons embouteillées, et ce, du début à la fin du cycle de vie du produit : formation, éducation, consultation, vérification, essais analytiques liés aux BPF et BPL, tests d'ADN, certification, recherche et développement, application de la réglementation et conformité des entreprises. NSF a rédigé la seule norme nationale américaine (NSF/ANSI 173) qui sert à analyser les suppléments alimentaires du point de vue de la santé et de la sécurité, et elle teste et certifie les produits selon cette norme.

Pourquoi les entreprises recherchent-elles la certification de NSF?

Des essais et une certification indépendante par un tiers réalisés par l'entremise de NSF aident les entreprises à :

- 1/ Protéger leur marque en établissant et en maintenant la confiance
- 2/ Démontrer la conformité aux normes et aux règlements nationaux ou internationaux
- 3/ Démontrer la validation et la vérification indépendantes de leur engagement à l'égard de la sécurité et de la qualité
- 4/ Améliorer leur crédibilité et leur acceptation auprès des détaillants, consommateurs et organismes de réglementation
- 5/ Profiter d'une sécurité et d'une qualité accrues relativement au produit

Les programmes de certification de NSF comprennent les essais et la certification de produits finis, des produits chimiques qui les composent ainsi que la gestion du traitement de l'eau potable, des filtres à eau, tuyaux, composants et bien évidemment de l'équipement de fabrication alimentaire.