**Mémoire de Magistère de Mr Houicher Abderrahmane**

**Identification de points critiques selon la démarche du programme HACCP avec élaboration d'un guide de procédures hygièniques d'une unité de restauration collective d'entreprise à Hassi R'Mel**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2008**

**Résumé** :

Cette étude propose une analyse de type HACCP réalisée au niveau d'une unité de restauration collective dépendante de l'entreprise SONTRACH- DP à Hassi R'mel- Laghouat. L'objectif de cette étude vise la compréhension de l'HACCP et la maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective, l'élaboration d'un guide de procédures hygiéniques spécifiques afin d'assurer une traçabilité documentaire et la proposition d'une mise à niveau hygiénique de l'ensemble des unités de restauration collective de l'entreprise pour améliorer l'assurance de la qualité hygiénique des denrées alimentaires et atteindre un niveau satisfaisant de sécurité sanitaire alimentaire. Pour cela, notre étude est succédée en cinq étapes : la première porte sur la collection des données concernant les anomalies et les non conformités constatées au niveau de cette cuisine. La deuxième aborde une description détaillée du procédé de fabrication et de distribution des produits en ses étapes élémentaires. La troisième traite l'analyse et l'évaluation des dangers avec la détermination des points critiques pour la sécurité des produits. La quatrième consiste à l'établissement d'un système de surveillance et la proposition d'une série de mesures correctives en fonction des étapes et des paramètres à maîtriser et enfin la dernière s'intéresse à l'élaboration d'un guide de procédures hygiéniques spécifiques qui regroupe tous les enregistrements qui apportent la preuve objective de l'efficacité de l'étude.

**Abstract:**This study suggests an HACCP type analysis conducted at a SONTRACH-DP dependent catering unit in Hassi R'mel-Laghouat. The objective of this study is the understanding of the HACCP and mastering of hygiene practices in catering, the elaborating of a specific guide of hygienic procedures to ensure the documentary traceability and a proposal to level hygiene in all catering units of the company to improve the assurance of hygienic quality of food and achieve a satisfactory level of food health conditions. For that, our study has been divided in five stages: the first covers the collection of data on abnormalities and non-conformities found in this kind of cooking. The second deals with a detailed description of the manufacturing process and distribution of products in its basic steps. The third deals with the analysis and assessment of hazards with determination of critical points for products safety. The fourth is to establish a monitoring system and to propose a series of corrective measures based on stages and the control parameters. The last is interested in developing a specific guide of hygienic procedures which includes all records that provide an objective evidence of this study effectiveness