

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
المدرسة الوطنية العليا للفلاحة الحراش-الجزائر
Ecole Nationale Supérieure Agronomique El-Harrach-Alger

Mémoire

En vue de l'obtention du diplôme de Master

Département : Technologie Alimentaire

Spécialité : Nutrition Humaine.

THEME

Mise en place d'une gestion autonome pour la prévention des risques microbiologiques et de corps étrangers dans le but de l'obtention de la certification FSSC 22000 : cas des joints de vannes

Présenté par : ABBASSI Isshak

Soutenu le : 03/07/2018

Jury:

Président : Mr. AMIALI M.

Professeur E.N.S.A Alger

Promoteur : Mr. SADOUKI H.

Maître de conférence A

Co-promoteur: Mr. LOUAIFI A.

Responsable fabrication Fromagerie Bel-Algérie.

Examineurs : Mr. BENCHABANE A.

Professeur E.N.S.A Alger

Invité : Mr. BOUMAZEBEUR A.

Responsable conditionnement Fromagerie Bel-Algérie.

Promotion : 2013/2018

Tables des matières

Introduction générale

Partie I : Etude bibliographique

Chapitre I : Présentation de fromagerie bel	1
I.1 Historique	1
I.2 Présentation bel Algérie.....	1
I.3 Organigramme de l'usine :	3
I.4 Produits Fromagers fabriqués dans l'entreprise bel.....	4
I.5 Ambition de l'entreprise	5
Chapitre II : Démarche de certification FSSC 22000	6
Introduction	6
II.1 Certification FSSC 22000.....	7
II.2 Les catégories de la chaine alimentaire	7
II.3 Domaine d'application.....	9
II.4 Spécifications de l'ISO/TS 22002-1 :2009	9
II.5 Processus de certification	10
Chapitre III : la sécurité des denrées alimentaires.....	13
Introduction	13
III.1 Définitions	13
III.2 Les principaux dangers	14
III.3 Contamination microbiologique	14
III.3.1.1 Les microorganismes.....	14
III.3.1.2 L'analyse des dangers bactériologiques	15
III.4 Contamination physique	16
III.5 Déterminer les niveaux acceptables des dangers.....	17

III.6 Identification des dangers	17
Chapitre IV : La TPM et la gestion des individus dans l'entreprise.	19
Introduction :	19
IV.1 Le concept de la TPM.....	20
IV.1.1 Définition.....	20
IV.1.2 L'objectif de la TPM	20
IV.1.3 Les 8 piliers stratégiques de la TPM.....	21
IV.2 La Gestion autonome ou maintenance autonome des équipements	21
IV.2.1 Définition.....	21
IV.2.2 Niveaux de la maintenance autonome	22
IV.2.3 L'objectif de la gestion autonome	22
IV.2.4 Les étapes de maintenance autonome.....	23
Chapitre I : Matériel et méthodes	31
Introduction	31
I.1 Objectif.....	31
I.2 Démarche expérimentale	32
I.3 Roue de Deming ou PDCA élément clé pour développer la gestion autonome	35
I.3.1 Planifier « Plan »	37
I.3.1.1 Rassembler l'équipe	37
I.3.1.2 Identifier le problème.....	37
I.3.1.3 Analyser les causes racines (Ishikawa).....	37
I.3.1.4 Définir les objectifs et le plan d'action	38
I.3.2 Faire : « do », mettre en œuvre le plan d'action	38

I.3.2.1	Standardiser.....	38
I.3.2.2	Formation personnel.....	38
I.3.3	Contrôler : « check ».....	39
I.3.4	Agir/Réagir : « Act »	39
Chapitre II	Résultats et discussion	40
II.1	Planifier.....	40
II.1.1	Rassembler l'équipe.....	40
II.1.2	Identifie le problème.....	40
II.1.3	Définir les objectifs et le plan d'action.....	43
II.2	Faire : « do », mettre en œuvre le plan d'action	43
II.2.1	Standardiser	43
II.2.2	La formation du personnel.....	46
II.2.2.1	Préparer la formation : « Plan ».....	46
II.2.2.2	Réaliser la formation : « Do ».....	47
II.2.2.3	Evaluer la formation : « Check ».....	47
II.2.2.4	Comblers les écarts : « Act ».....	47
II.3	Contrôler : « Check ».....	47
II.4	Agir/Réagir: « Act »	48
II.5	Bilan de travail	49
Conclusion générale.....		53
Référence bibliographique		
Annexe		
Résumé		

Résumé :

Dans un souci de maîtrise des risques liés à la sécurité de ses produits, la fromagerie Bel Algérie a mis en place un système de management qualité des aliments conformément à la norme FSSC 22000. Dans ce contexte, Cette étude présente a pour objectif de contribuer à l'obtention de la certification FSSC 22000 grâce à la mise en place d'une gestion autonome pour prévenir des risques microbiologiques et d'intrusion de corps étrangers au niveau des vannes papillons situé dans la ligne de production du fromage fondu. Pour ce faire, la méthodologie PDCA a permis d'établir la gestion autonome au sien du service de production. Cette méthodologie permet de décrire de façon plus détaillée les pratiques de changement des joints de ces vannes, ainsi que la mise en œuvre d'une amélioration continue du système de management qui conduit à l'amélioration de la sécurité alimentaire et la satisfaction de client. La mise en place de systèmes de management relatif à la sécurité des aliments selon le référentiel FSSC 22000 permet de mieux comprendre, analyser et évaluer les risques et enjeux stratégiques pour une entreprise alimentaire.

Mot clés : FSSC 22000, PDCA, gestion autonome, risques microbiologiques, risques corps étrangers amélioration continue,

Abstract:

In a preoccupation with a control of the risks related to the security of its products, the cheese factory Bel Algeria set up a system of management quality of food in accordance with standard FSSC 22000. In this context, this study aims to contribute to obtaining certification FSSC 22000 thanks to the installation of an autonomous management to prevent microbiological risks and of intrusion of foreign bodies at the level of the butterfly valves located in the production line of processed cheese. With this intention, methodology PDCA allowed the installation of autonomous management in the service of production, describe in a more detailed way the modification of valves joints, as well as the implementation of a continuous improvement of the system of management, which induces, with the improvement of the satisfaction of customers and their food safety. The installation of systems of management relative to security of food according to the reference frame of the FSSC 22000 makes it possible to better understand, analyze and evaluate the risks and strategic issues for a food company.

Key words: FSSC 22000, microbiological risks, foreign bodies, methodology PDCA, system of management, food safety, cheese.

التلخيص

إن الإنجازات العديدة في ميدان تكنولوجيا الأغذية والأزمات في السنوات الأخيرة قد أدت في النهاية إلى وعي المستهلكين بفكرة سلامة الأغذية. وعليه، من أجل السيطرة على المخاطر المتعلقة بسلامة منتجاتها، قام مصنع الجبن بالجزائر بوضع نظام لإدارة جودة الأغذية وفقا لمعيار FSSC 22000. في هذا السياق، تهدف هذه الدراسة إلى المساهمة في الحصول على شهادة FSSC 22000 من خلال تطبيق مبدأ التسيير الذاتي لمنع المخاطر الميكروبيولوجية وتسرب الأجسام الغريبة في صمامات الفراشة التي تقع في خط إنتاج الجبن المطبوخ. للقيام بذلك تسمح منهجية PDCA بانتهاج هذا المبدأ داخل قسم الإنتاج. كما تتيح هذه المنهجية بشرح مفصل وكامل عملية تغيير هذه الصمامات بالإضافة إلى تحسين لنظام الإدارة والتسيير وبالتالي كسب ثقة المستهلك وضمان سلامة المنتج. إن تنفيذ نظم إدارة سلامة الأغذية وفقا لمعيار FSSC 22000 يجعل من الممكن فهم وتحليل وتقييم المخاطر والمسائل الاستراتيجية لشركة الأغذية بشكل أفضل.

الكلمات المفتاحية

المستهلك، سلامة الأغذية، تسرب الأجسام الغريبة، المخاطر الميكروبيولوجية، صمامات الفراشة، الجبن المطبوخ، الاعتماد على الذات، معيار. FSSC 22000