



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



TOGETHER
for a sustainable future

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org



XD9700049

RESTREINTE

21729

DP/ID/SER.A/1779
24 décembre 1996
ORIGINAL: FRANÇAIS

**ASSISTANCE D'URGENCE AUX INDUSTRIES DE TRANSFORMATION
DES PRODUITS DE LA PECHE AU SENEGAL**

SI/SEN/94/801/11-51

REPUBLIQUE DU SENEGAL

*Rapport technique: Troisième mission**

Etabli pour le Gouvernement de la République du Sénégal par
l'Organisation des Nations Unies pour le Développement industriel,
agissant en tant qu'agent d'exécution du Programme des Nations Unies pour le Développement

*Basé sur le travail de L. Ababouch,
Expert en technologie alimentaire et assurance-qualité*

Fonctionnaire chargé de l'appui: Dr. A. Ouaouich
Service des Agro-Industries

Organisation des Nations Unies pour le Développement industriel
Vienne

* Document n'ayant fait l'objet d'aucune mise au point rédactionnelle.

SOMMAIRE

	Page
1. Introduction	3
2. Audit des programmes d'assurance qualité selon la démarche HACCP	4
3. Formation HACCP	5
4. Production du support audiovisuel de formation en inspection et contrôle de la qualité des produits de la pêche au Sénégal	6
5. Elaboration de guides de bonnes pratiques industrielles et d'auto-contrôle	6
6. Conclusions et recommandations	7

ANNEXES

1	Description de poste	8
2	Lettre du PNUD	10
	Lettre du Ministre de la Pêche et des Transports Maritimes du Sénégal	11
	Lettre du Directeur Général de l'ONUDI	12
3	Formation en assurance de la qualité selon la démarche HACCP - 5-8 août 1996 - Liste des participants	14
4	Formation en assurance de la qualité selon la démarche HACCP - 5-8 août 1996 - Programme du séminaire	15
5	Attestation pour participants du séminaire	16
6	Sommaire des guides de bonnes pratiques industrielles et HACCP	17
7	Liste des rapports et documents techniques élaborés pendant le projet	20

1- Introduction

Cette mission s'inscrit dans le cadre des objectifs du projet "Assistance d'urgence aux industries de transformation des produits de la pêche au Sénégal SI/SEN/94/801/11-51".

Ce projet a pour objet l'introduction de la démarche HACCP pour l'assurance-qualité dans 8 à 10 entreprises exportatrices sélectionnées et la mise en place d'une formation continue sur le HACCP à l'Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaire (EISMV) de Dakar pour intéresser à long terme toutes les entreprises de transformation des produits de la pêche. Ceci devrait permettre d'amplifier les résultats du projet et de les rendre durables. Ce projet devrait impliquer et initier une coopération triangulaire entre la Direction de l'Océanographie et de la Pêche Maritime (DOPM), l'industrie et ses associations professionnelles et l'institution de formation (EISMV) afin d'assurer la pérennité de cette activité par des moyens et des ressources sénégalaises.

La première mission de Mr Lahsen Ababouch, qui s'est déroulée au Sénégal du 10 août 1995 au 10 septembre 1995 a permis:

- de prendre connaissance du contenu des rapports relatifs à l'exécution du projet XA/SEN/93/613,
- de visiter plusieurs entreprises exportatrices pour en sélectionner celles en mesure d'introduire à court terme la démarche HACCP pour l'assurance-qualité de leurs produits,
- d'étudier avec les différents intervenants (DOPM, EISMV, interprofession) la stratégie du projet et convenir d'un plan d'exécution,
- d'élaborer un programme de formation continue en assurance-qualité selon la démarche HACCP, au bénéfice du personnel des établissements de transformation des produits de la pêche.

De plus, cette première mission a permis l'audit du système d'inspection et de contrôle de la qualité des produits de la pêche au Sénégal afin d'en déceler les insuffisances à combler pour mieux préparer la visite des experts de l'Union européenne (UE).

La deuxième mission de Mr Lahsen Ababouch s'est déroulée au Sénégal du 13 Novembre 1995 au 4 Décembre 1995 et au Maroc du 5 décembre au 25 décembre 1995. Elle a permis:

- de faire un audit des programmes HACCP préalablement élaborés par les participants au précédent séminaire,
- d'organiser une deuxième session de formation HACCP,
- d'évaluer le fonctionnement du laboratoire de l'Ecole Supérieure Polytechnique (ESP) (analyses chimiques) et du laboratoire de l'EISMV (analyses microbiologiques),
- d'élaborer un module de formation HACCP qui pourra être utilisé ultérieurement par les animateurs de la formation HACCP de l'EISMV,

- de prendre contact avec l'interprofession pour sensibiliser ses membres à la démarche assurance-qualité et étudier avec eux les modalités pratiques de l'introduction de la démarche HACCP dans les industries de transformation des produits de la pêche,

- d'assister la DOPM pour développer le manuel des procédures d'inspection et de contrôle de la qualité des produits de la pêche et un guide de bonnes pratiques de manutention et de préparation des produits de la pêche frais.

Les activités réalisées pendant les deux précédentes missions sont consignées dans les rapports rédigés à cet effet.

Entre-temps, les experts de l'UE ont visité plusieurs pays de l'Afrique de l'Ouest (Togo, Côte d'Ivoire, Sénégal, Mauritanie) en Mars 1996, pour l'évaluation de leur système d'inspection et d'assurance qualité selon les exigences sanitaires et phytosanitaires de l'UE. Seule la DOPM du Sénégal a été accréditée à cet effet, en partie grâce aux activités du projet "Assistance d'urgence aux industries de transformation des produits de la pêche au Sénégal SI/SEN/94/801/11-51". Une correspondance de reconnaissance a été échangée à cet effet entre le Ministre sénégalais de la Pêche et des Transports Maritimes et le Directeur Général de l'ONUDI (Annexe 2).

Cette troisième et dernière mission de Mr Lahsen Ababouch s'est déroulée, du 1er au 19 août 1996 à Dakar et au Maroc du 22 au 29 juillet 1996 et du 20 août au 30 septembre 1996 pour un total de 23 jours au Maroc. Elle a consisté à :

- assurer le suivi de la mise en place du HACCP dans diverses unités sélectionnées pendant les précédentes phases;

- organiser un troisième séminaire de formation HACCP, en collaboration avec l'EISMV, et assister cette structure à finaliser la mise en place de ce programme de formation en son sein;

- élaborer le scénario technique et superviser la production, au Sénégal, d'un support audiovisuel de formation sur le HACCP adapté au besoin du secteur halieutique du Sénégal;

- élaborer des guides, à l'usage des professionnels, pour les aider à mettre leurs entreprises sous assurance-qualité selon la démarche HACCP.

- finaliser avec la DOPM le programme national d'inspection;

L'annexe 1 décrit les termes de référence de cette troisième mission.

2- Audit des programmes d'assurance qualité selon la démarche HACCP

Au total, quinze entreprises avaient bénéficié, lors des deux précédentes missions, de la formation et de l'encadrement nécessaires pour l'élaboration et la mise en place de programmes HACCP adaptés à leurs chaînes de fabrication et à leurs types de produits.

Neuf de ces sociétés ont finalisé leurs programmes HACCP et ont démarré sa mise en application pratique.

Le consultant a pu auditer 8 programmes HACCP qui étaient disponibles à la DOPM, en plus de ceux audités lors de la deuxième mission. Les corrections nécessaires et les recommandations jugées pertinentes pour rendre ces programmes applicables en pratique ont été faites par écrit. Des exemples, représentant chacune des filières (armement, frais à terre, congelé et conserves) ont été discutés avec les cadres de la DOPM pour les préparer à ce type d'activité qu'ils sont appelés à exercer dans le futur.

3- Formation HACCP

Une session de formation HACCP a été organisée au profit de 20 participants: 16 cadres d'entreprises et 4 cadres de la DOPM/BCPH. La liste des participants, ainsi que leurs affiliations est présentée à l'annexe 3. L'annexe 4 présente le programme de formation. Il est à signaler que plusieurs des cadres d'entreprises, présents à cette session de formation, ont été nouvellement recrutés par l'industrie halieutique suite aux recommandations émises lors des missions précédentes dans le cadre du projet SI/SEN/94/801/11-51.

Après une matinée d'introduction à la démarche HACCP, chaque participant a choisi le produit fabriqué en quantité importante dans son usine pour élaborer son programme HACCP adapté au diagramme de fabrication utilisé dans son usine. Après confirmation du diagramme sur le site, chaque participant a bénéficié de l'encadrement adéquat pour développer le programme HACCP qui sied le plus aux conditions de fabrication qui prévalent dans son usine. Les sessions de discussion générale ont permis de mettre en exergue les spécificités de chaque programme selon le produit choisi et le diagramme appliqué, ainsi que les modalités d'adaptation de ces programmes pour les autres gammes de produits fabriqués par ces usines.

A l'instar des séminaires HACCP précédents, cette session de formation a également permis de faire des rappels de mise à niveau des participants en matière de microbiologie alimentaire, d'hygiène industrielle (conception sanitaire des usines, hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, nettoyage et désinfection) et technologie de la réfrigération, de la congélation et de l'appertisation des produits de la pêche.

Le Professeur Malang Seydi a participé activement à cette formation et à l'encadrement des ateliers HACCP. L'équipement audiovisuel acquis dans le cadre de ce projet et le module de formation développé pendant la deuxième mission ont été utilisés. L'EISMV dispose actuellement de l'infrastructure, du module de formation et des supports pédagogiques pour assurer cette formation de façon autonome dans le futur. De plus, les audits effectués dans les usines ont permis une meilleure imprégnation des cadres de l'EISMV des problèmes de l'industrie et une adaptation des interventions aux besoins du secteur.

Une attestation de participation a été délivrée à tous les participants qui ont suivi avec succès l'une des 3 sessions de formation. La cérémonie de remise des certificats devait avoir lieu le 11 septembre 1996 en présence du Ministre de la Pêche et des Transports

Maritimes et du Directeur de l'ONUDI par pays. Un modèle du certificat délivré est présenté à l'annexe 5.

4- Production du support audiovisuel de formation en inspection et contrôle de la qualité des produits de la pêche au Sénégal

Le texte d'un film vidéo sur l'inspection et le contrôle de la qualité des produits de la pêche au Sénégal a été préalablement préparé par le consultant au Maroc. Une fois à Dakar, plusieurs options ont été étudiées pour son exécution, avec l'aide du Conseiller en communications du Ministère de la Pêche et des Transports maritimes.

Compte tenu des fonds limités alloués à cette activité et du fait que le film devait être spécifique à la situation prévalant dans le secteur halieutique sénégalais, il a été fait appel à un réalisateur de la télévision sénégalaise qui a tenu plusieurs réunions avec le consultant pour s'imprégner du contenu et des objectifs pédagogiques du film. Le réalisateur a également visionné plusieurs films réalisés en Europe, Amérique du Nord, Afrique et Caraïbes et traitant du thème de la technologie halieutique et du contrôle de la qualité en agro-industrie en général et en industrie halieutique en particulier.

Le consultant et le réalisateur ont ensuite élaboré un plan de tournage en harmonie avec le texte et ses objectifs pédagogiques. Des contacts ont été pris avec deux usines de la place (Amerger et SNCDS) pour y réaliser le tournage qui a duré 3 jours.

L'équipe recrutée par le réalisateur comprenait un cameraman, un assistant-cameraman, un assistant-réalisateur et un preneur de son. Le montage a été effectué dans un studio de la place. Il a duré 4 jours et a nécessité les services d'un spécialiste en montage et d'un spécialiste en infographie. Le réalisateur a fait également la narration.

Quatre cassettes "rush", d'une durée totale de tournage de 2 heures ont été produites. Au cours du montage, celles-ci ont servi à élaborer un film vidéo d'environ une heure et qui comprend trois modules: l'inspection des produits de la pêche, l'auto-contrôle selon la démarche HACCP et le rôle des structures d'appui.

Malgré les ressources limitées allouées à cette activité, le film est jugé de bonne qualité par les professionnels et devrait constituer un support pédagogique très utile pour la formation des professionnels dans le domaine de l'inspection et du contrôle de la qualité en industrie halieutique au Sénégal et dans d'autres pays francophones.

De plus, les 4 cassettes "rush" produites renferment suffisamment d'images qui peuvent être utilisées à d'autres fins, notamment pour la production de supports pédagogiques plus spécifiques: hygiène, conception sanitaire des usines, rôle des services d'inspection,...

5- Elaboration de guides de bonnes pratiques industrielles et d'auto-contrôle

Trois guides de bonnes pratiques industrielles et de contrôle de la qualité ont été élaborés, respectivement pour les produits frais, congelés et en conserves. Ces guides sont destinés à

assister les professionnels à améliorer les conditions de fabrication et d'hygiène dans leurs usines et à y installer une démarche d'assurance-qualité selon la démarche HACCP en conformité avec les exigences sanitaires de l'Union européenne.

Les sommaires de ces trois guides sont présentés à l'annexe 6. Ces guides sont en cours d'évaluation par la DOPM et du responsable ONUDI chargé de l'appui. Une fois finalisé, ils seront édités en 250 exemplaires et distribués par la DOPM à tous les professionnels.

6- Conclusions et recommandations

Cette troisième mission a permis de compléter le diagnostic des besoins en assurance-qualité dans le secteur halieutique au Sénégal et d'assister le service d'inspection et de contrôle-qualité (BCPH) à finaliser les procédures de travail. De même, elle a permis l'encadrement de 16 autres responsables de contrôle-qualité pour l'introduction effective de la démarche HACCP dans leurs entreprises respectives et l'appui de l'EISMV pour la mise en place de la formation HACCP en son sein.

Cette dernière possède actuellement les équipements et les supports audiovisuels pour pouvoir assurer ce type de formation dans le futur. L'interaction avec le consultant a permis une meilleure imprégnation et compréhension, par les cadres de l'EISMV, des problèmes de l'industrie et l'adaptation des programmes de formation en fonction des besoins du secteur.

Le film réalisé est très utile pour ce type de formation. Il peut servir de support pédagogique dans d'autres pays de la sous-région dont le secteur halieutique est confronté à des défis similaires.

Grâce à ce projet, plusieurs entreprises sont actuellement sous assurance qualité selon la démarche HACCP. Parmi celles-ci, certaines possèdent l'infrastructure, la volonté et les moyens humains pour passer à un niveau supérieur d'assurance qualité, à savoir l'application des normes ISO 9000, notamment la norme 9002. Encore faut-il que le Sénégal acquière les compétences d'appui dans ce domaine et la logistique nécessaire à la certification ISO des entreprises.

Au total, 9 cadres de la DOPM ont bénéficié, au même titre que les cadres de l'industrie, de la formation sur l'élaboration des manuels HACCP. Toutefois, ils seront appelés dans le futur à évaluer les programmes HACCP des entreprises et surtout à assurer la surveillance de la bonne application des programmes approuvés. Ceci nécessiterait probablement une formation spécifique, qui, une fois confrontée à la pratique quotidienne permettra de mieux appréhender cette tâche et distinguer entre le nécessaire et l'accessoire.

Le projet SI/SEN/94/801/11-51 a permis d'élaborer 3 rapports de mission et 6 rapports techniques dont la liste est fournie à l'annexe 7. En plus de leur utilité au Sénégal, ces documents peuvent être utilisés pour appréhender le problème de l'inspection et de l'assurance qualité des produits halieutiques dans d'autres pays de la sous-région, pays confrontés à des problèmes similaires à ceux du Sénégal.

Projet du Gouvernement du Sénégal

(Assistance d'urgence aux industries de transformation
des produits de la pêche au Sénégal)

DESCRIPTION DE POSTE

SI/SEN/94/801/11-51/07-20A0

Désignation du poste: Consultant en contrôle de qualité

Durée de l'affectation: 6 semaines:
3 semaines à Dakar, Sénégal
3 semaines à domicile (1 semaine avant, 1 semaine après le séjour à Dakar)

Date d'entrée en fonction: 22 juillet 1996

Lieu d'affectation: Dakar (Sénégal) avec voyage à l'intérieur du pays et domicile

But du projet:

Lors de l'exécution du projet XA/SEN/93/613 (Etude technico-économique des capacités et des besoins halieutiques du Sénégal pour la mise au point d'une gamme de nouveaux produits) il a été constaté que les activités d'exportation générés pour le secteur des industries de transformation des produits de la pêche étaient d'une importance capitale pour le devenir de l'économie du pays. Or la mise en place de nouvelles exigences de qualité du nouveau marché unique européen applicables au marché français, principal débouché pour les produits sénégalais, menace de bloquer à terme les exportations sénégalaises de produits de la pêche, avec toutes les conséquences néfastes particulièrement sur l'emploi et les revenus en devises. C'est ainsi que, outre le renforcement institutionnel en matière de contrôle de qualité réalisé dans le cadre du projet sus-cité, il s'est avéré urgent d'introduire la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) au niveau des entreprises privées exportatrices pour les mettre sous assurance qualité et leur permettre de répondre aux exigences de qualité sus-mentionnées. C'est l'objet du présent projet qui vise à répondre à ce besoin à travers deux actions complémentaires, l'introduction de la méthode HACCP par intervention directe dans 8 à 10 entreprises exportatrices sélectionnées et la mise en place d'une formation continue dans l'HACCP au niveau de l'EISMV (Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaire) de Dakar pour intéresser à long terme toutes les entreprises, ce qui permettra d'amplifier les résultats du projet et de les rendre durables. Afin d'avoir des résultats concrets la DOPM, l'EISMV et les associations professionnelles seront impliquées dans l'exécution du projet qui aura ainsi initié une coopération triangulaire devenue vitale entre l'administration, l'industrie et l'institution de formation.

Attributions:

Le consultant en contrôle de qualité, en coopération avec la contrepartie nationale comprenant la DOPM, l'EISMV et les associations professionnelles, aura à accomplir les tâches suivantes:

- Assurer le suivi de la mise en place du HACCP dans les unités qui ont été sélectionnées et ont bénéficié de l'assistance lors des phases 1 et 2;
- Organiser le 3ème séminaire de formation en HACCP et assister l'Ecole des Sciences et Médecine Vétérinaire Inter-Etats de Dakar à la mise en place de ce programme permettant d'assurer la durabilité de la formation;
- Elaborer le scénario technique et superviser la production sur place d'un support audio-visuel de formation et particulièrement d'un film vidéo sur les modalités pratiques d'auto-contrôle dans le cadre de l'HACCP au niveau des unités de transformation des produits de la pêche au Sénégal;
- Finaliser avec la DOPM le Programme National d'Inspection;
- Rédiger un document décrivant l'approche adoptée pour l'introduction de l'HACCP au Sénégal et des recommandations quant à la dissémination de l'exemple Sénégal et Maroc à d'autres pays africains.
- Rédaction du rapport final de la mission.

Le rapport doit être préparé conformément au système établi par l'ONUDI pour les rapports techniques, soumis en 2 copies et accompagné par la diskette utilisant si possible le système Wordperfect WP 5.1.ou Wordperfect for Windows.

Formation et expérience:

Expert en contrôle de qualité avec une longue expérience dans la mise sous assurance qualité des unités de transformation des produits alimentaires et particulièrement des produits de la pêche. Expérience dans la formation en groupe exigée.

Connaissances linguistiques:

Français



Annexe 2

ONU DI 102

Dakar, le 3 juillet 1996

Monsieur le Directeur,

Objet : Assistance à l'Industrie de la pêche au Sénégal

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint la lettre de Monsieur le Ministre de la Pêche et des Transports Maritimes du Sénégal informant de la décision de la Commission des Communautés Européennes d'accréditer les services chargés du contrôle officiel de la qualité des produits de la pêche.

Le Ministre a tenu à souligner la contribution de l'ONU DI à cet aboutissement.

L'appui de l'ONU DI à travers des projets XA/SEN/93/613 ET SI/SEN/94/801 a été effectivement significatif dans la formation des cadres et l'équipement en matériel et produits, des laboratoires chargés officiellement du contrôle de qualité, la formation de cadres d'unités industrielles, et l'introduction du concept HACCP.

Par ailleurs les Experts de l'ONU DI ont donné un appui aux responsables techniques sénégalais dans la préparation des missions de l'Union Européenne.

Les résultats obtenus et réellement appréciés l'ont été parce que nos projets ont répondu aux besoins réels des professionnels de la pêche.

Je vous prie de croire, Monsieur le Directeur, à l'assurance de mes sentiments distingués.

Moriké Konaré
Directeur de l'ONU DI par pays

Monsieur Mauricio De Mario Y Campos
Directeur Général ONU DI
VIENNE

- cc: - Mr. Jean-Marc DEROY, Managing Director MFRD
- Mr. Archalus TCHEKNAVORIAN, Managing Director ISED
- Mme Odile Sorgho-Moulinier, Représentant Résident PNUD Dakar



11
28 JUIN 1996

N° 1224 /MP/EN/DOPM

28 JUIN 1996

Dakar, le 27 JUIN 1996

Le Ministre

/-)

Monsieur Moriké KONARE
Directeur de l'ONUDI par Pays

- DAKAR -

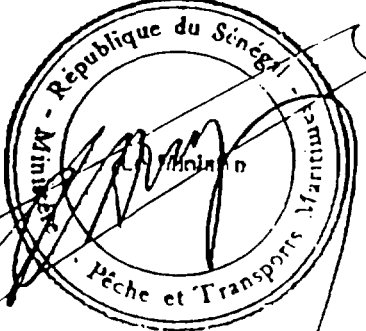
Monsieur le Directeur,

Comme vous le savez, la Commission des Communautés Européennes vient de prendre officiellement la décision d'accréditer les services de mon département chargés du contrôle officiel de la qualité des produits de la pêche exportés par le Sénégal.

Cette importante décision est le couronnement de tous les efforts menés par les professionnels de la pêche, l'Etat du Sénégal et ses partenaires au développement. L'Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel y a contribué pour une large part.

Il est de mon devoir, au nom du Gouvernement et du Peuple sénégalais, de vous exprimer nos sincères remerciements et notre profonde gratitude.

Veillez agréer, Monsieur le Directeur, l'assurance de ma considération distinguée.-



Alassane Dialy NDIAYE



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL

CENTRE INTERNATIONAL DE VIENNE

B. P. 300, A-1400 VIENNE (AUTRICHE)

TÉLÉPHONE : 211 310 ADRESSE TÉLÉGRAPHIQUE : UNIDO VIENNE TÉLEX : 135612 uno B TÉLÉFAX : 232156

le 26 juillet 1996

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Objet: Contribution de l'ONUDI au développement du secteur privé des pêches au Sénégal

Monsieur le Ministre,

Suite à la retransmission par Monsieur Moriké Konaré, Directeur de l'ONUDI au Sénégal, de la lettre que vous lui avez adressée, en date du 27 juin 1996, permettez-moi de vous exprimer nos remerciements pour la reconnaissance du rôle qu'a pu jouer notre coopération technique dans les succès des industries de la pêche du Sénégal et de vos services, en particulier par l'accréditation du contrôle de qualité des produits de la pêche exportés par la Commission de l'Union Européenne.

Ce succès nous fait particulièrement plaisir parce qu'il concerne le Sénégal, une industrie importante pour votre pays, qu'il témoigne des capacités des industries des pays africains à atteindre les normes de qualité internationales en valorisant leurs ressources naturelles, un des défis majeurs auxquels notre organisation s'efforce de contribuer avec un maximum de professionnalisme aujourd'hui mis à l'honneur.

Cette réussite constitue donc un exemple pour notre coopération avec votre pays que nous comptons poursuivre et même renforcer, en répondant aux priorités de votre Gouvernement.

Je vous remercie une nouvelle fois de l'appréciation portée sur notre appui et vous prie de croire, Monsieur le Ministre, en l'expression de ma parfaite considération.

Mauricio de Maria y Campos

Son Excellence

Monsieur Alassane Dialy NDIAYE

Ministre de la Pêche et des Transports Maritimes

Ministère de la Pêche et des Transports Maritimes

Dakar

Sénégal

*cc: M. Mboup, Directeur de la Coopération Economique et Financière
Ministère de l'Economie*

Mme Odile Sorgho-Moulinier, Représentant résident, PNUD Dakar

M. Moriké Konaré, UCD, PNUD Dakar

ANNEXE III**FORMATION EN ASSURANCE DE LA QUALITE SELON LA
DEMARCHE HACCP**

(EISMV, DAKAR, 5-8 Août 1996)

Liste des participants

<u>Participant</u>	<u>Société</u>
1- Dame Diagne	Tropic fish S.A
2- A. Lamine Gueye	DOPM
3- Joachim Diatta	DOPM
4- Liamidi Akogbeto	Afripeche
5- Souleye Sarr	Nidiaf
6- Mamadou Sarr	Maree-export
7- Mansour Malick Dieye	Atlantic marée
8- Diene Ndiaye	Adba-Peche
9- Adama Seck Cissé	Cimex Produit Mer
10- Abdoulaye Sow	Grands Viviers
11- Khady Sebghor	Grands Viviers
12- Mor Ndao	Senevisa
13- El Hadji Abdoulaye Coumé	Sté Sénégal-greque de Négoce
14- Abdoulaye Sy	DOPM
15- Amadou Moustapha Faye	DOPM
16- Famara Diatta	Senegamer
17- Massair Diagne	Promel SA
18- Babacar Seck	Soumex
19- Diène faye	GPL Dakar Frais
20- Dieye Adama Yirim Ndella	3S Etablissements faye

Annexe IV

FORMATION EN ASSURANCE DE LA QUALITE SELON LA DEMARCHE HACCP.

(EISMV, DAKAR, 5-8 Août 1996)

Programme du séminaire

Lundi 5 août 1996

- Matin:
- Introduction au HACCP.
 - Projection de films sur le HACCP
- Après midi:
- Atelier HACCP: Activités 1, 2, 3, 4 et 5
 - Projection de films sur la technologie halieutique

Mardi 6 août 1996

- Matin:
- Santé publique, sécurité alimentaire et produits de la pêche
 - Méthodes de contrôle de la qualité des produits de la pêche
 - Hygiène industrielle
- Après-midi:
- Atelier HACCP: Activités 6 et 7
 - Rappels de technologie (réfrigération, congélation)
 - Projection de films sur l'hygiène

Mercredi 7 août 1996

- Matin:
- Activité 7 (suite et fin)
 - Diagramme HACCP (activités 8, 9 et 10)
- Après-midi:
- Diagramme HACCP (activités 8, 9 et 10, suite et fin)
 - Rappel de technologie (appertisation)

Jeudi 8 août 1996

- Matin:
- Activités 11 et 12
- Après-midi:
- Activités 11 et 12 (suite et fin)
 - Conclusions et recommandations

Activité 1: Constitution de l'équipe HACCP; **2:** Description du produit; **3:** description de l'utilisation qui en sera faite; **4:** construction du diagramme de fabrication; **5:** confirmation sur place du diagramme; **6:** analyse des dangers; **7:** identification des PC; **8:** établissement des limites critiques; **9:** établissement d'un système de surveillance; **10:** établissement d'un plan d'actions correctives; **11:** établissement d'un système d'enregistrement des résultats de contrôle et des actions correctives; **12:** établissement d'une procédure de vérification du programme HACCP.



**Direction de l'Océanographie et des Pêches Maritimes (DOPM) - Sénégal
Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel (ONUDI)
Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaire (EISMV) - Sénégal**

ATTESTATION

Décernée à

Pour sa participation au
Séminaire de formation sur le contrôle de la qualité des produits de la pêche selon la démarche

H.A.C.C.P

EISMV - Dakar, du 5 au 8 août 1996

*Directeur du séminaire
Mr L. H. ABABOUCHE
Professeur, consultant ONUDI*

*Directeur de l'ONUDI par
pays - Sénégal
Mr MORIKE KONARE*

*Directeur de la DOPM - Sénégal
Dr N'DIAGA GUEYE*



Annexe VI

Sommaires des guides de bonnes pratiques industrielles et HACCP

1- Sommaire du guide de bonnes pratiques de fabrication et de contrôle de la qualité des produits frais

Sommaire

Introduction générale

1- Introduction

2- Transport des produits de la pêche frais

3- Manipulation et préparation des produits de la pêche frais

3-1 Conditions générales d'aménagement des locaux et d'équipement

3-2 Conditions générales d'exploitation et d'hygiène

3-2-1 Hygiène du personnel

3-2-2 Conditions d'exploitation

3-2-2-1 Réception du poisson

3-2-2-2 Préparation et conditionnement des produits de la pêche frais

3-2-2-3 Nettoyage et désinfection

3-2-2-4 Désinfection de l'eau

3-2-2-5 Dératisation et désinsectisation

4- Contrôle de la qualité des produits de la pêche frais

2- Sommaire du guide de bonnes pratiques industrielles et de contrôle de la qualité des produits de la pêche congelés

Sommaire

1- Introduction générale

PREMIERE PARTIE: EXIGENCES D'HYGIENE ET DE BONNES PRATIQUES DE FABRICATION DES PRODUITS DE LA PECHE CONGELES

1- Introduction

2- Conservation et transport du poisson frais

2-1 Approvisionnement en produits de la pêche congelés

2-2 Approvisionnement en produits de la pêche frais

3- Manipulation et préparation des produits de la pêche en vue de leur congélation

3-1. Conditions générales d'aménagement des locaux

3-2. Conditions d'hygiène et d'exploitation

3-2-1. Hygiène du personnel

3-2-2. Conditions d'exploitation

3-2-2-1. Réception du poisson

3-2-2-2. Préparation et conditionnement du poisson

3-2-2-3. Nettoyage et désinfection

3-2-2-4. Traitement de l'eau

3-2-2-5. Dératisation et désinsectisation

4- Vérification de la conformité aux prescriptions d'hygiène et d'exploitation

DEUXIEME PARTIE: MISE EN PLACE DE L'AUTO-CONTROLE DANS LES UNITES DE CONGELATION SELON LA DEMARCHE HACCP

1- Introduction

2- Définitions

3- Principes de la démarche HACCP

- 4- Modalités de développement d'un programme HACCP
 - 4-1. Equipe HACCP
 - 4-2. Produits fabriqués
 - 4-3. Utilisation attendue
 - 4-4. Diagrammes de fabrication
 - 4-5. Confirmation des diagrammes de fabrication sur site
 - 4-6. Analyse des dangers
 - 4-7. Identification des points critiques
 - 4-8. Etablissement des limites critiques
 - 4-9. Etablissement d'un système de surveillance
 - 4-10. Etablissement d'un plan d'actions correctives
 - 4-11. Etablissement d'une procédure de vérification des programmes HACCP
 - 4-12. Etablissement d'une procédure d'enregistrement des résultats et des mesures correctives
 - 4-13. Programmes HACCP

3- Sommaire du guide de bonnes pratiques industrielles et de contrôle de la qualité des conserves de poisson

Sommaire

1- Introduction générale

PREMIERE PARTIE: EXIGENCES D'HYGIENE ET DE BONNES PRATIQUES DE FABRICATION DES CONSERVES DE POISSON

- 1- Introduction
- 2- Transport du poisson frais ou congelé
- 3- Manipulation et préparation de la matière première
 - 3-1. Conditions générales d'aménagement des locaux
 - 3-2. Conditions d'hygiène et d'exploitation
 - 3-2-1. Hygiène du personnel
 - 3-2-2. Conditions d'exploitation
 - 3-2-2-1. Réception du poisson
 - 3-2-2-2. Préparation et conditionnement du poisson
 - 3-2-2-3. Nettoyage et désinfection
 - 3-2-2-4. Traitement de l'eau
 - 3-2-2-5. Dératisation et désinsectisation
- 4- Vérification de la conformité aux prescriptions d'hygiène et d'exploitation

DEUXIEME PARTIE: MISE EN PLACE DE L'AUTO-CONTROLE DANS LES CONSERVERIES DE POISSON SELON LA DEMARCHE HACCP

- 1- Introduction
- 2- Définitions
- 3- Principes de la démarche HACCP
- 4- Modalités de développement d'un programme HACCP
 - 4-1. Equipe HACCP
 - 4-2. Produits fabriqués
 - 4-3. Utilisation attendue
 - 4-4. Diagrammes de fabrication
 - 4-5. Confirmation des diagrammes de fabrication sur site
 - 4-6. Analyse des dangers
 - 4-7. Identification des points critiques
 - 4-8. Etablissement des limites critiques
 - 4-9. Etablissement d'un système de surveillance

- 4-10. Etablissement d'un plan d'actions correctives
- 4-11. Programmes HACCP
- 4-12. Etablissement d'une procédure d'enregistrement des résultats et des mesures correctives
- 4-13. Etablissement d'une procédure de vérification des programmes HACCP

Annexe VII
Liste des rapports et documents techniques élaborés pendant le projet
SI/SEN/94/801/11-51

- 1- Rapport technique: première mission (août-septembre 1995). ONUDI- Vienne. 25 p.
- 2- Rapport technique: deuxième mission (novembre-décembre 1995). ONUDI- Vienne. 10 p.
- 3- Guide des procédures d'inspection et de contrôle de la qualité des produits de la pêche au Sénégal. 1995. ONUDI - Vienne. 62 p.
- 4- Module de formation sur le HACCP en industrie halieutique. 1996. ONUDI - Vienne. 22p. Ce module comprend:
 - i) un jeu de *Diapositives* pour illustrer les différentes phases de développement d'un programme HACCP,
 - ii) un texte explicatif pour permettre à l'animateur de formation de fournir les explications nécessaires à la compréhension des différentes phases du programme HACCP illustrées sur les *Diapositives*; 22 p.
 - iii) une cassette vidéo renfermant 2 films: un film général sur le HACCP et un film illustrant l'application de la démarche pour la gestion de la qualité des produits halieutiques au Canada.
 - iv) une disquette renfermant un diaporama de toutes les *Diapositives* et qui peut être utilisé pour la formation en utilisant le logiciel Harvard Graphics (HG 2.0 ou toute autre version plus récente) sur MS-DOS disponible à la DOPM et à l'EISMV. Une séance de formation à l'utilisation du logiciel HG 2.0 et du diaporama a été effectuée à la DOPM et l'EISMV pendant l'exécution du projet.
- 5- Rapport technique: troisième mission (août 1996). ONUDI- Vienne. 18 p.
- 6- Guide de bonnes pratiques industrielles et de contrôle de la qualité des produits de la pêche frais. 1996, ONUDI-Vienne. 15 p.
- 7- Guide de bonnes pratiques industrielles et de contrôle de la qualité des produits de la pêche congelés selon la démarche HACCP. 1996, ONUDI-Vienne. 49 p.
- 8- Guide de bonnes pratiques industrielles et de contrôle de la qualité des conserves de poisson. 1996. ONUDI-Vienne. 52 p.