



Direction Information  
et Formation

# BHN-Info

L'édito par Madame Michèle B. Paultre, Directrice du BHN.

Dans ce dernier numéro de l'année 2016, soit le treizième numéro du BHN Info, le mensuel du Bureau Haïtien de Normalisation, le comité de rédaction a le plaisir, de vous faire un résumé des missions de sensibilisation et de diagnostic des entreprises haïtiennes à la mise en application des normes qui ont été réalisées au cours de l'année.

Aujourd'hui, autant la création d'entreprises apparaît d'une importance vitale pour nos économies, autant l'accompagnement des unités de production devient primordial pour assurer leur réussite et leur développement.

Aussi, dans le souci d'engager une démarche qualité, et de favoriser la productivité et la rentabilité des entreprises, le MCI propose un soutien technique aux MPMEs qui veulent se développer.

Le comité de rédaction vous invite donc à vous informer sur les différents programmes d'accompagnement en cours au Ministère du Commerce et de l'Industrie.

## Evénements/informations :

Le BHN vous informe que:

- les normes régionales et internationales, en particulier les normes ISO9001 et ISO 22000, sont disponibles au centre de documentation pour consultation et achat.

Contacts :

Ministère du Commerce et de l'Industrie, Route de l'Aéroport, SONAPI.

[bhn\\_mci@yahoo.fr](mailto:bhn_mci@yahoo.fr) et Tel : +509 22 28 94 92

## Bonnes pratiques de fabrication dans le secteur agroalimentaire.

Au cours de l'année 2016, des missions réalisées dans au moins 5 départements du pays, ont permis de dresser un état des lieux des entreprises du secteur agroalimentaire dans le domaine de la qualité. Ces missions s'inscrivent dans le cadre du soutien fourni par le MCI aux PME, notamment celles du secteur agroalimentaire, dans le but d'améliorer leur compétitivité en : a) renforçant leur mode de gestion ; b) leur facilitant l'accès aux informations et à la formation technique ; c) les appuyant dans la promotion et la commercialisation de leurs produits et d) garantissant la confiance dans la sécurité des aliments produits par ces entreprises.

Dans les entreprises visitées, la démarche adoptée consiste à effectuer des observations directes des unités de production, suivie d'interviews avec les responsables. Les paramètres suivants ont été pris en compte :

- Les techniques de production et la composition du produit
- Les conditions de fabrication et de stockage du produit
- Les installations, les bâtiments et l'équipement
- La commercialisation et la présentation du produit (l'emballage, l'étiquetage)
- Le volume de production et les sources de financement
- L'approvisionnement en matières premières et le suivi des principes d'hygiène de base.

Sur cette base, on a pu observer que :

Dans beaucoup d'entreprises :

- L'environnement et les conditions de travail ne sont pas appropriés.
- Les installations de production ne permettent pas de respecter les normes requises.
- Le personnel est peu sensibilisé aux Principes d'Hygiène et des Bonnes Pratiques de Fabrication.
- Le matériel et les équipements sont inappropriés.
- Les conditions de stockage ne répondent pas aux exigences requises.
- L'état de propreté laisse à désirer.
- Des lacunes sont à combler en ce qui concerne la connaissance des normes, des principes d'hygiène et des bonnes pratiques de fabrication.

Les informations recueillies lors de ces missions permettront d'orienter l'accompagnement à donner aux PME pour les conduire vers une amélioration du respect des bonnes pratiques de fabrication des produits alimentaires.

## Actualités

- Missions de diagnostic et d'accompagnement des entreprises dans les départements (Ouest, Nord, Nord-Est, Artibonite et Nord-Ouest)
- Sessions de sensibilisation dans les lycées et collèges au niveau des départements (Ouest, Artibonite et Nord-Ouest)

## Activités futures

- Poursuite des Accompagnement des entreprises en HACCP dans le cadre d'un « projet d'appui à la mise en application des normes dans les PME des filières agricoles prioritaires au niveau national. » au niveau du MCI.
- Tenue de réunions des comités techniques de normalisation (CTN).
- Tenue d'un atelier de dialogue entre les organismes de l'INQ et les utilisateurs sur l'importance de la qualité.
- Sessions de formation sur les BPF et BPH aux entreprises



Marque nationale de conformité aux normes haïtiennes, symbole de la qualité des produits haïtiens