

Présentation de la démarche HACCP

Définitions et origines de L'HACCP

Conformément aux indications du codex alimentarius et à la directive CEE 93/43, la méthode HACCP est un système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments.

Sa mise en place permet d'une part de satisfaire aux exigences qualité du client et du consommateur et d'autre part, de répondre à la directive européenne 93/43 CEE et à l'arrêté du 28 mai 1997 modifié par celui du 30 juillet 1999.

Depuis de nombreuses années des méthodes, tels que Hazard and Operability Point ou HAZOP, se basant sur l'idée "mieux vaut prévenir que guérir", sont utilisées dans l'industrie chimique, nucléaire et aéronautique. C'est sur les principes de ces techniques que le système HACCP a été fondé.

Tout commence en 1971, la firme PILLSBURY se charge de fabriquer des aliments pour des astronautes. Afin d'assurer la sécurité alimentaire de ses produits, elle s'entoure alors d'un maximum de précautions : c'est la naissance du système HACCP. Quelques années plus tard, le professeur JOUVE introduit et développe la méthode en France.

La CEE suivant les recommandations du codex alimentarius, et de l'OMS, introduit l'utilisation de l'HACCP dans la directive hygiène des denrées alimentaire (93/43) du 14 juin 1993.

Les Bonnes Pratiques d'hygiène

Cet arbre symbolise un élément important de structuration pour les entreprises alimentaires. Il a besoin pour s'épanouir de nombreuses racines solides et profondes.

Tout d'abord, la terre, dans laquelle il est planté, doit être un terreau favorable à sa croissance. Il doit y régner une "culture Hygiène" symbolisée par les Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Plus les Bonnes Pratiques d'Hygiène sont prises en compte et plus la solidité de l'assise est effective.

Plus les bases sont solides, plus les fondamentaux de l'hygiène sont acquis, plus la méthode HACCP est aisée à mettre en œuvre et opérationnelle.

La méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), ou Analyse des dangers et la maîtrise des points critiques, est un outil méthodologique de la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments. Il doit reposer sur des bases ou des fondamentaux de l'hygiène.

Les racines de HACCP reposent sur un terrain qui a préalablement été travaillé et façonné par les différents personnels de l'entreprise pour construire et développer les outils et les méthodes de travail leur permettant de planter et de faire vivre l'arbre de la sécurité sanitaire des aliments.



Présentation des étapes de mise en œuvre de l'HACCP

Préparation de l'étude

Cette phase permet d'analyser le processus de fabrication et l'ensemble des composantes qui l'entourent (matières premières, milieu...)

Etape 1 : Constitution de l'équipe HACCP

- ▶ Engagement de la direction
- ▶ Nomination d'un coordinateur HACCP
- ▶ Constitution de l'équipe HACCP.
- ▶ Formation du personnel.

Etape 2 : Description du produit

- ▶ Description des matières entrant dans la fabrication du produit fini : les ingrédients, les matières premières, l'eau, les emballages, le gaz... Cahier des charges pour les produits à exigences spécifiques.
- ▶ Descriptions du produit fini : fiche produit avec description des caractéristiques attendues du produit fini.

Etape3 : Description de l'utilisation prévue du produit

- ▶ Identification du consommateur et de la population à risque
- ▶ Utilisation du produit par le consommateur
- ▶ Durée d'utilisation
- ▶ Température de conservation
- ▶ Conditions spécifiques du transport.

Etape 4 : Construction d'un schéma diagramme de fabrication.

Il reprend les principales étapes du processus de fabrication (de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition du produit fini) Le diagramme doit être accompagné d'un schéma illustrant les mouvements de matières, ingrédients, emballages.... Ce schéma doit aider à repérer toutes les zones de contamination croisée potentielle dans l'établissement (les vestiaires, les toilettes, les cafétérias).

Etape 5 : Vérification/confirmation sur place du diagramme de fabrication.

Etude HACCP

Cette phase se base sur les 7 principes HACCP. Elle détermine les points critiques à maîtriser (CCP)

Etape 6 : Énumération des dangers (principe 1)

L'analyse des dangers est l'étape permettant d'énumérer tous les dangers auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chacune des étapes du diagramme de fabrication : réception, production, transformation, stockage, distribution et consommation finale.

a. énumération des dangers potentiels

Il s'agit dans un premier temps de lister l'ensemble des dangers qui peuvent apparaître au cours des phases de vie du produit (cf. diagramme de fabrication)

Les groupes de dangers à considérer sont les suivants :

- ▶ **Chimiques** sont les produits chimiques risquant d'entrer en contact avec le produit (résidus de nettoyage, antibiotiques, allergènes, OGM...)
- ▶ **Physiques** sont l'ensemble des corps étrangers susceptibles de contaminer le produit (os, métal, bois, carton, verre, plastique...)
- ▶ **Micro biologiques et biologiques** sont d'une part les types d'êtres vivants pouvant être à l'origine de contaminations et d'autre part les micro organismes et les toxines pouvant contaminer et/ou se développer dans les matières premières et/ou le produit fini (germes pathogènes, germes indicateurs d'hygiène, possibilité de survie de toxines produites par des micro organismes)

Pour chaque danger, on définit une origine. Les dangers peuvent être classés selon 5 origines : personnel, équipement, environnement, matières premières, processus. Pour trouver cette origine on peut utiliser la méthode des 5 M (Matières premières, Milieu, Main d'œuvre, Méthode)

Se reporter au tableau d'identification et d'évaluation des dangers



[outil téléchargeable](#)

b. analyse des risques

Le risque est une fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment.

Une évaluation qualitative (conséquence, gravité) et éventuellement quantitative (probabilité d'apparition, fréquence) des dangers doit être effectuée pour évaluer le degré du risque.

A partir de ces données, une hiérarchisation des dangers peut être réalisée.

Se reporter au tableau d'identification et d'évaluation des dangers



[outil téléchargeable](#)

c. établissement des mesures de maîtrise

Les mesures de maîtrise sont des actions, activités, matériels ou facteurs nécessaires pour éliminer les dangers ou réduire leur probabilité d'apparition à un niveau acceptable.

Les mesures sont définies à partir :

- ▶ Des causes identifiées et de leur évaluation.
- ▶ Des moyens et ressources de l'entreprise (matériel, technique, humains)

Les mesures de maîtrise doivent être formalisées sous forme de procédures ou d'instructions.

Etape 7 : Détermination des CCP à l'aide de l'arbre de décision (principe 2)

Un CCP ou point critique est un point, procédure ou étape où la perte de maîtrise entraîne un risque inacceptable. Il faut retenir que globalement un CCP est une opération pour laquelle, en cas de perte de maîtrise, aucune opération ne viendra compenser la déviation qui s'est produite et qui entraînera un risque inacceptable.

L'utilisation de l'arbre de décisions proposé par le codex alimentarius est un outil pour la détermination des CCP parmi l'ensemble des dangers listés à l'étape précédente.

Etape 8 : Etablissement des limites critiques (principe 3)

Les limites critiques fixent les frontières de l'acceptabilité. Elles peuvent être des valeurs chiffrées, des paramètres sensoriels ou des réalisations.

Etape 9 : Etablissement des procédures de surveillance (principe 4)

Cette étape doit permettre de mesurer ou d'observer les seuils critiques correspondant à un CCP. Les mesures sont des actions de surveillance enregistrées afin d'apporter la preuve de la maîtrise du CCP.

Les procédures appliquées doivent être en mesure de détecter toute perte de maîtrise.

Pour chaque action de surveillance, au travers d'une procédure, doivent être précisés si nécessaire :

- ▶ La méthode utilisée pour la surveillance ;
- ▶ Le mode opératoire ;
- ▶ Les responsabilités d'exécution et d'interprétation des résultats ;
- ▶ La fréquence de l'observation ;
- ▶ Le plan d'échantillonnage ;
- ▶ Les modalités d'enregistrement des résultats.

Il existe 2 types de surveillance :

- ▶ La surveillance en continu qui permet de conserver l'enregistrement de la surveillance et d'agir en temps réel, notamment lors du déclenchement d'actions correctives.
- ▶ La surveillance discontinue qui demande des réponses accessibles rapidement du type oui ou non (check list) à une fréquence définie.

Etape 10 : Etablissement des mesures correctives (principe 5)

Des mesures correctives doivent être prévues pour chaque CCP afin de pouvoir rectifier les écarts.

Ces mesures doivent garantir que le CCP a été maîtrisé et prévoir le sort qui sera réservé au produit en cause : destruction, déclassement, retouche, identification et traçabilité.

Etape 11 : Etablissement des procédures de vérification (principe 6)

Cette étape consiste à vérifier l'efficacité du système mais également son application effective. On peut avoir recours à des méthodes, des procédures et des tests de vérification et d'audit, notamment au prélèvement et à l'analyse d'échantillons aléatoires, pour déterminer si le système fonctionne correctement.

Etape 12 : Etablissement du système documentaire (principe 7)

Le système documentaire doit comporter deux types de document :

- ▶ Le manuel HACCP qui comprend l'ensemble des documents définis lors de l'énumération des différentes étapes : diagramme de fabrication, liste de dangers, définitions des responsabilités...
- ▶ Les enregistrements.

