

Ecole nationale supérieure du tourisme

La méthode HACCP

Module : *nutrition*

Etudiante : **ABOUTITE Yasmine**



2009

Sommaire :

I/ définition de l'abréviation HACCP

II/ la signification du HACCP

III/ l'historique du système HACCP

IV/ les objectifs et les avantages de cette démarche

V/ le vocabulaire de la méthode

VI/ les 7 principes de la méthode HACCP

VII/ les 12 étapes d'application du HACCP

VIII/ le développement du HACCP

IX/ la maturité du HACCP

X/ référentiels et HACCP

I/ définition de l'abréviation HACCP :

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point (analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise)

II/ la signification du HACCP :

Il s'agit d'une méthode d'assurance qualité permettant la maîtrise de la qualité des produits alimentaires.

Elle garantit la sécurité alimentaire et l'hygiène des denrées à tous les niveaux de leur production en proposant une méthodologie d'évaluation des risques associés.

L'HACCP c'est donc un **système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments**

L'HACCP s'intéresse aux **3 classes de dangers** pour l'hygiène des aliments:

- les dangers biologiques (virus, bactéries...)
- les dangers chimiques (pesticides, additifs...)
- les dangers physiques (bois, verre...).

III/ l'historique du système HACCP :

Cette méthode a vu le jour dans les années 1970, dans l'industrie chimique américaine. Rapidement, cette méthode a trouvé des applications dans le domaine agro-alimentaire. Notamment pour la gestion des dangers de contamination des fournitures alimentaires des

programmes spatiaux de **la NASA** ou le risque botulinique dans l'industrie de la conserve. Par la suite, les grands groupes européens de l'industrie alimentaire ont utilisé cette méthode pour la gestion de la sécurité de leur fabrication (Unilever, Nestlé, BSN).

Suivant les recommandations de l'**OMS** (Organisation Mondiale de la Santé) et du Codex Alimentarius, la **Communauté Européenne** a introduit l'utilisation du système HACCP dans la directive 93/43 du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

Cette réglementation européenne a rapidement été retranscrite en droit français pour les produits de 2ème et 3ème transformation. La généralisation de l'emploi de la méthode à l'ensemble des filières agro-alimentaire se met ensuite en place. La démarche HACCP est devenue obligatoire depuis 1998 pour les entreprises désirant réaliser du commerce international.

IV/ les objectifs et les avantages de cette démarche :

La méthode HACCP est internationale et issue du Codex Alimentarius ; elle correspond à une démarche rigoureuse, organisée, spécifique et responsabilisante. Elle prend en compte :

- Les produits
- Les moyens utilisés (matériels, techniques, humains)
- Les procédés et les activités
- Les dangers qui leurs sont associés

Il s'agit d'identifier le ou les dangers significatifs par rapport à la salubrité spécifique d'un produit alimentaire, à le(s) évaluer et à établir les mesures préventives permettant de les maîtriser.

Ainsi, par **la méthode HACCP**, il est possible de prouver, par des enregistrements, que la production élaborée est sûre et que les risques pour la sécurité alimentaire ont fait l'objet de mesures préventives appropriées.

V/ le vocabulaire de la méthode :

Systeme

Méthode

Sécurité des aliments

Détermination des points critiques

Procédures

Description complète du produit

Comparer en permanence

Énumérer tous les dangers

Analyse des risques

Probabilité

Gravité

Évaluation

Survie ou prolifération

Apparition ou persistance

Facteurs

Mesures

Maîtriser chaque danger

CCP

Formation

Modifier le produit ou le procédé

Seuils critiques

VI/ les 7 principes de la méthode HACCP :

L'HACCP est une méthode qui repose sur 7 principes:

PRINCIPE 1 :

Procéder à une analyse des dangers.

PRINCIPE 2 :

Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).

PRINCIPE 3 :

Fixer le ou les seuil(s) critiques(s).

PRINCIPE 4 :

Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.

PRINCIPE 5 :

Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.

PRINCIPE 6 :

Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

PRINCIPE 7 :

Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

VII/ les 12 étapes d'application du HACCP :

Etape n° 1

Réunir une équipe HACCP

Les personnes composant cette équipe doivent avoir une connaissance du produit et de son mode de fabrication et la capacité d'expertise. De manière générale, cette équipe comprend le responsable qualité de l'entreprise, le responsable de production, un expert en microbiologie ou en chimie (suivant le type de danger visé par l'analyse) et, plus rarement, le chef d'entreprise.

Etape n° 2

Décrire complètement le produit

Réal audit du produit (matières premières, intermédiaires de préparation, produit final, caractéristiques physico-chimiques) pour savoir s'il présente des dangers physique, chimique ou microbiologique.

Etape n° 3

Identifier les utilisations prévues / anormales du produit

Identification précise de l'utilisation prévue du produit et de ses utilisations anormales prévisibles. On formalise les conditions de stockage, de distribution, d'utilisation du produit par le consommateur et on établit les Date Limite de Consommation (DLC) ou Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO).

Etape n° 4

Construire un diagramme de fabrication

Audit des procédés de fabrication, on divise le processus de fabrication en ses étapes élémentaires. Pour chacune on définit les intants, les locaux de travail (lieu, hygiène), les paramètres et contraintes des opérations, les conditions de stockage, de distribution et d'utilisation par les consommateurs.

5. Confirmer sur place le diagramme des opérations :

Il convient de s'employer à **comparer en permanence** le déroulement des opérations de transformation au diagramme des opérations et, le cas échéant, modifier ce dernier.

La confirmation du diagramme des opérations doit être effectuée par une ou des personne(s) possédant une **connaissance suffisante** du déroulement des opérations de transformation.

Etape n° 6

Analyser les dangers et les mesures préventives

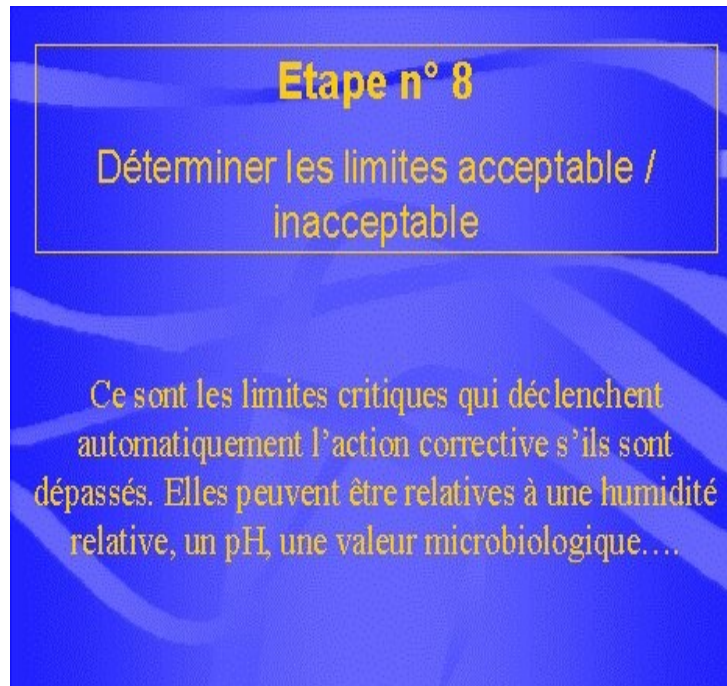
On analyse les dangers relevés et on leur associe les mesures préventives nécessaires.

Etape n° .. du processus	
Danger	Action préventive
Contamination ?	Action retenue
Multiplication ?	
Toxine ?	
Chimique ?	
Physique ?	

Etape n° 7

Construire un arbre de décision des CCP

Il faut limiter le nombre des étapes qualifiées de CCP car le système devient vite difficile à gérer avec les contraintes de production.



9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP :

Un tel système de surveillance permet de mesurer ou **d'observer les seuils critiques** correspondant à un CCP. Les procédures appliquées doivent être en mesure de **détecter toute perte de maîtrise**. En outre, les renseignements devraient en principe être communiqués **en temps utile** pour procéder aux ajustements nécessaires, de façon à éviter que les seuils critiques ne soient dépassés.

Dans la mesure du possible, il faudra procéder à des **ajustements de procédés** lorsque les résultats de la surveillance indiquent une **tendance vers une perte de maîtrise à un CCP**. Ces ajustements devront être effectués avant qu'aucun écart ne survienne.

Les données obtenues doivent être évaluées par une personne expressément désignée à cette fin et possédant les connaissances et l'autorité nécessaires pour mettre en oeuvre, au besoin, des **mesures correctives**.

Si la surveillance n'est pas continue, les contrôles exercés doivent alors être **suffisamment fréquents et approfondis** pour garantir la maîtrise du CCP. La plupart de ces contrôles doivent être effectués rapidement car ils portent **sur la chaîne de production** et l'on ne dispose pas du temps nécessaire pour procéder à des analyses de longue durée. On préfère généralement relever les paramètres physiques et chimiques plutôt que d'effectuer des essais microbiologiques, car ils sont plus rapides et permettent souvent d'indiquer aussi l'état microbiologique du produit.

Tous les relevés et comptes rendus résultant de la surveillance des CCP doivent être **signés** par la ou les personnes chargées des opérations de surveillance, ainsi que par un ou plusieurs responsables de l'entreprise.

Etape n° 10

Etablir des actions correctives

Elles doivent permettre une action immédiate et efficace dans le cas où le système de surveillance détecte une perte de maîtrise au niveau d'un CCP.

Etape n° 11

Vérifier le système HACCP

Vérification que le système HACCP est effectif et efficace.

Etape n° 12

Etablir un système documentaire

Il est divisé en deux parties :

- **Partie 1** : Procédures (“ plan HACCP ”), modes opératoires et instruction de travail. Cette partie n’est modifiée que lors des revues périodiques.
- **Partie 2** : Enregistrements du système de surveillance.

Le système documentaire est le relevé des preuves de fonctionnement correct du système HACCP, c’est une garantie de l’application de la méthode.

VIII/ le développement du HACCP :

Après le **succès** remporté par l'**HACCP** lors des **vols spatiaux**, plusieurs études se basant sur ce nouveau concept sont publiées parallèlement par des institutions pourtant différentes.

Ainsi, la particularité de l'**HACCP** est l'existence d'une **coordination entre une série d'organisations** plus que d'un consensus au sein de l'une d'entre elles qui serait le Codex.

IX/ la maturité du HACCP :

La fin des années 80 et le début des années 90 sont marqués par la sortie de plusieurs **rapports et publications relatifs à l'HACCP**, issus d'organisations aux vocations fort différentes.

Mais le point fort pour la méthode HACCP, est son **intégration totale dans le Codex en 1993** avec la création de l'appendice Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application, au Code d'usages international recommandé - principes généraux

d'hygiène alimentaire. Ce texte est la synthèse des précédents travaux tentant de redéfinir les principes de l'HACCP, les méthodes d'analyse et de classification des dangers, les moyens par lesquels principes et méthodes peuvent être appliqués à la production d'un aliment donné.

En même temps, la **Commission Européenne** décide d'intégrer la méthode HACCP dans plusieurs directives relatives à la réglementation de l'hygiène des aliments (directive 91/493 sur les produits de la pêche, directives 92/5 et 92/46 sur les produits de boucherie et les produits laitiers). La plus importante fut certainement la **directive 93/43** sur l'hygiène des aliments en général, puisque cette directive a été la base de la nouvelle réglementation française, constituant "la nouvelle approche".

La **reconnaissance ultime de l'HACCP** comme méthode référence arrivera lors de la signature des **Accords SPS**, annexés aux accords de l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce) de 1994, dans lesquels l'HACCP est la **méthode de référence** pour des litiges internationaux.

Le succès de L'HACCP n'est toujours pas à remettre en question, puisque de nombreuses **normes** nationales et la majorité des **référentiels** privés de gestion de la sécurité des aliments lui font référence. De même, la nouvelle réglementation européenne, le **paquet hygiène**, lui offre une place encore plus importante en son sein, et une norme internationale relative aux systèmes de management de la sécurité des aliments ([ISO 22000](#)), publiée en septembre 2005, en est constituée pour moitié

X/ référentiels et HACCP :

L'HACCP est rentré dans plusieurs référentiels privés comme gage de la gestion de la sécurité des aliments.

Les plus connus sont les référentiels **IFS** (International Food Standard) et **BRC** (British Retail Consortium).

Ces référentiels correspondent à des cahiers des charges que les fabricants et fournisseurs de produits alimentaires pour la grande distribution doivent respecter.

L'IFS concerne la grande distribution franco-allemande, le BRC est quant à lui réservé à la grande distribution anglo-saxonne.

ABOUTITE Yasmine

