



# La démarche HACCP

CRITT Réunion

**Intervenant** : Nathalie DANIEL





# H.A.C.C.P. ?

Hazard  
Analysis



Analyse des  
dangers  
et

Critical  
Control Point



Points critiques  
pour leur  
maîtrise

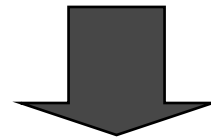
Systeme qui défini, évalue et maîtrise les dangers  
menaçant la sécurité des aliments



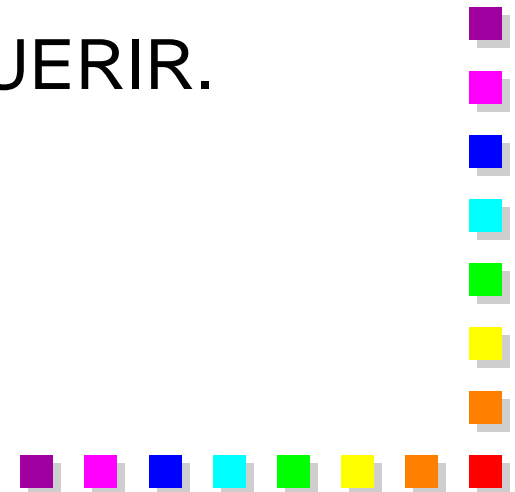


# Le principe HACCP à retenir

**VACCIN ou TRAITEMENT ???**



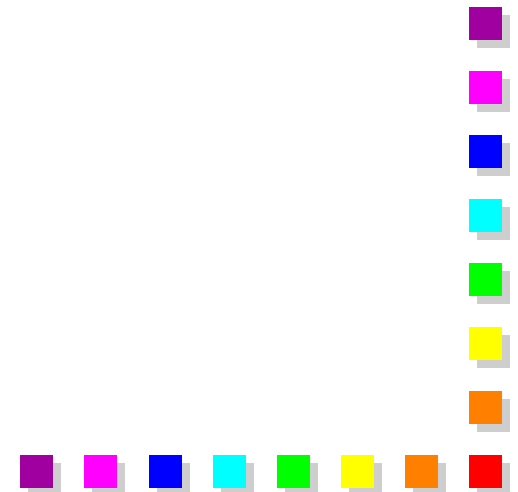
Il faut mieux PREVENIR que GUERIR.

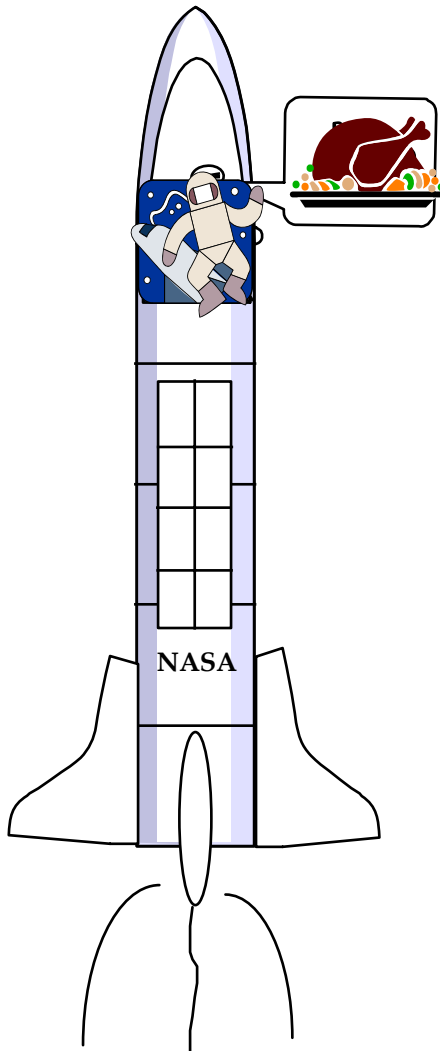




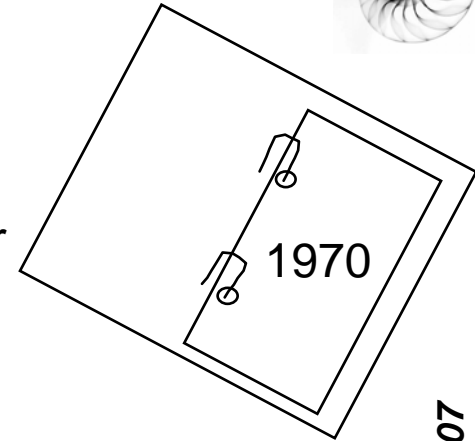
# Historique

Du volontaire à l'obligatoire

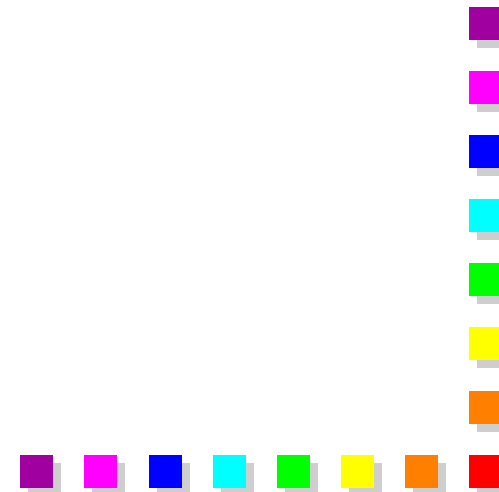




Dans les années 60 : **NASA et Army Natick Labs** demande à **Pillsbury** de produire des aliments utilisables en apesanteur lors de mission spatiales pour les astronautes  
« Être sûr à près de 100% de l'innocuité des aliments » en mettant en place des contrôles préventifs



➤ 1973 : premier document publié par Pillsbury





# Historique et réglementation HACCP

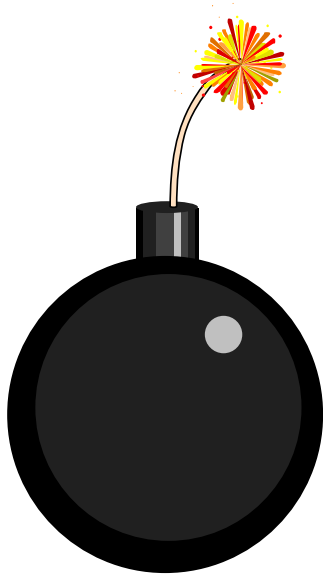
↓ **1985** : Version de référence publiée dans le Codex alimentarius (organisme conjoint FAO/OMS)

- ▶ 7 principes HACCP
- ▶ 12 étapes terrain

↓ **1993** : Directive 93/43 : obligatoire en europe

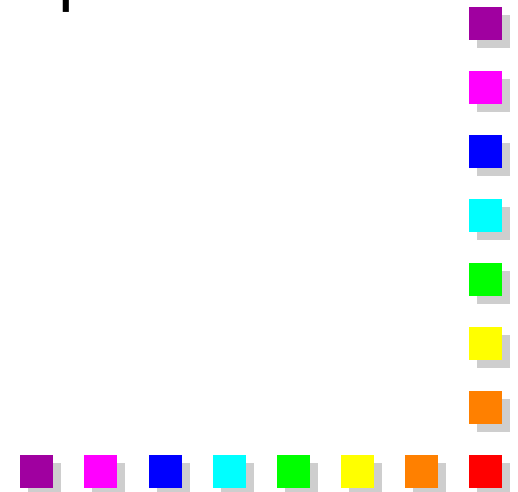
↓ **2000-2006** : Le « paquet hygiène » : obligatoire en europe (approche intégrée)





# HACCP

La méthode : 7 principes, 12 étapes

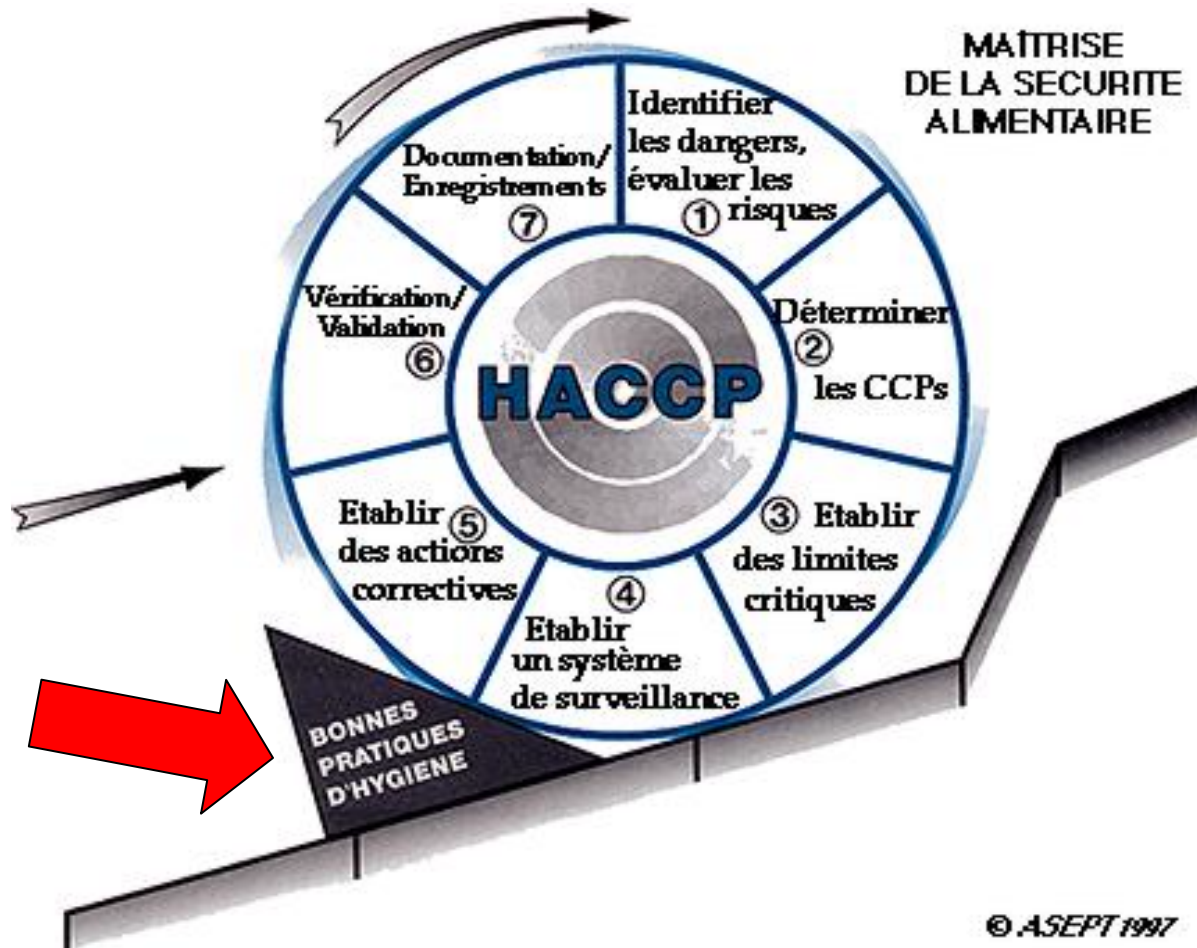


EXEMPLE DE PRESENTATION DE L'HACCP (document ASEPT)

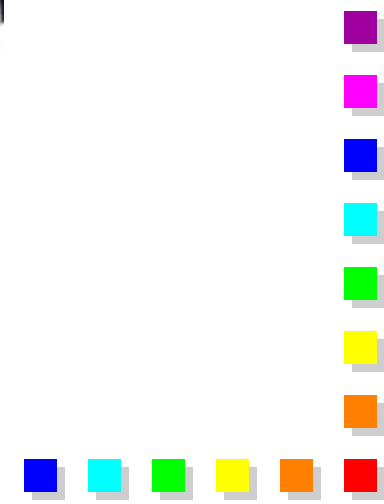
# Les 7 principes de l'HACCP

## HACCP

Définis dans le  
codex alimentarius



© ASEPT 1997







## 7 principes

## 12 étapes





## Définition :

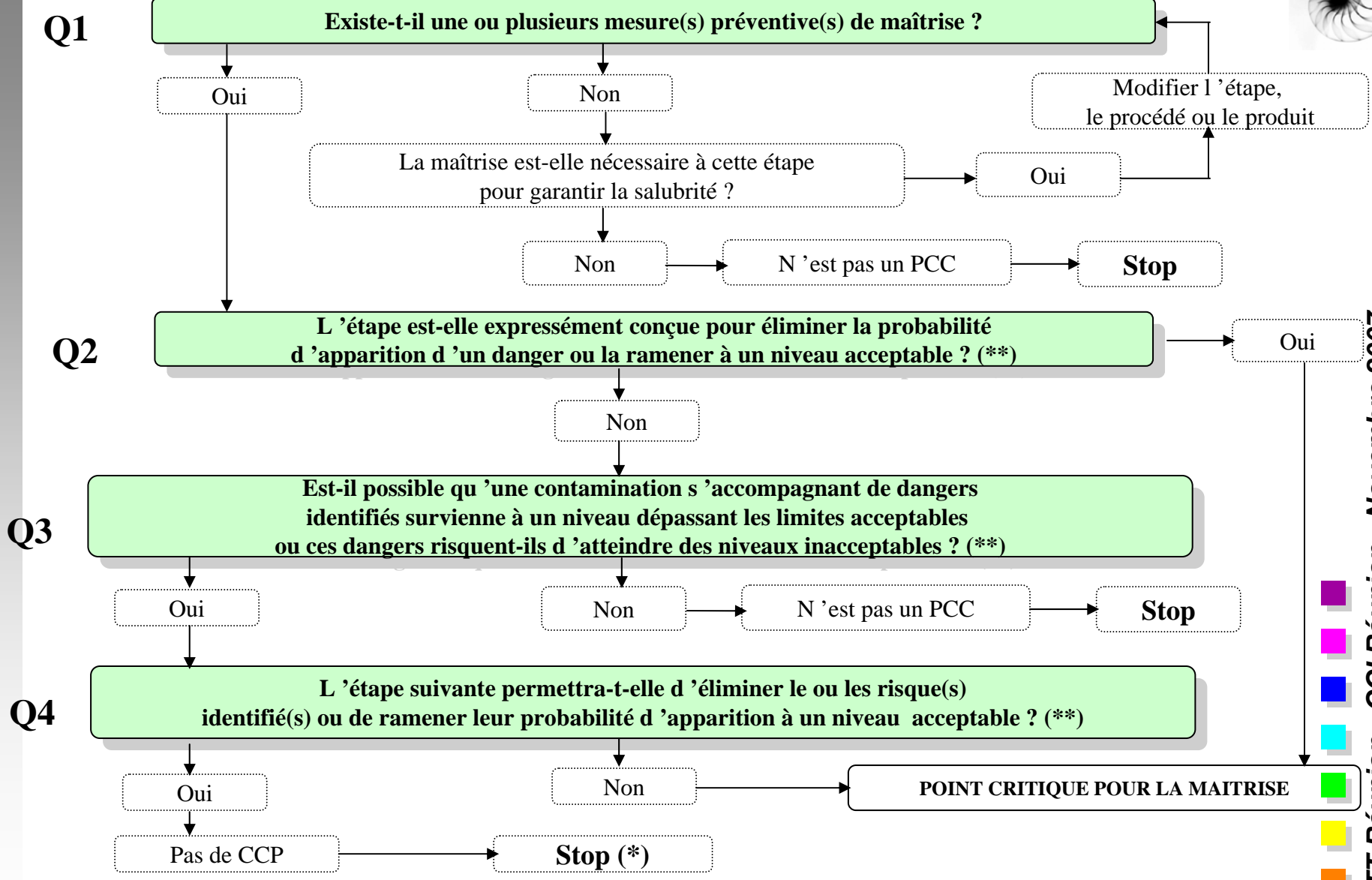
**CCP : Critical Control Point - Point Critique pour la Maîtrise**

*"Point, étape ou procédure où il est nécessaire et possible d'exercer une action de maîtrise afin de prévenir ou de réduire à un niveau acceptable, un danger relatif à la sécurité d'un produit alimentaire"*.

*Note : On considèrera comme points critiques pour la maîtrise, ceux qui ont été définis par une entreprise particulière et sous sa propre responsabilité.*



**EXEMPLE D'ARBRE DE DECISION PERMETTANT DE DETERMINER LES CCP (répondre aux questions dans l'ordre)**



(\*) Passer au prochain danger identifié dans le processus décrit.



====> pour chaque CCP il faut assurer une surveillance permettant d'assurer que le danger est bien maîtrisé

CCP



MESURE



LIMITE CRITIQUE +/- TOLERANCES



==> OK, étape maîtrisée



==> action corrective

*Exemples : température,  
humidité, temps,  
sensorielle, ....*





# Plan HACCP (plan de maîtrise des CCP)

Document **écrit** préparé en conformité avec les principes de l'**HACCP** en vue de **maîtriser** les **dangers** significatifs au regard de la **sécurité des aliments** dans le segment de filière alimentaire considéré.

Ce document décrit les **procédures formalisées** à suivre dans l'entreprise.





# Vérification du système HACCP (audit Hygiène...)

**Application de méthodes, procédures, analyses et autres évaluations, en plus de celles utilisées pour la surveillance des CCP, afin de déterminer s'il y a conformité avec le plan HACCP, c'est-à-dire si le système HACCP donne sur le plan de la sécurité les résultats escomptés.**





# L'HACCP : En résumé

- ↓ Une équipe liste les dangers et les étapes du procédés où ils peuvent survenir
- ↓ L'équipe cherche si une ou des étapes permettent de maîtriser ces dangers (éliminer ou réduire). Ces étapes seront définies comme CCP et seront donc surveillées
- ↓ Des procédures écrites sont prévues. Le système doit être vérifié périodiquement.





# QUELQUES PRE-REQUIS

## Pré requis :



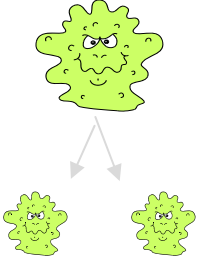

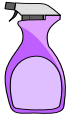


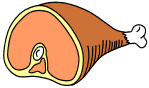





- 👉 Engagement sans réserve de la Direction
- 👉 Participation de tout le personnel (information et implication)
- 👉 Formation de l'équipe aux principes de l'HACCP
- 👉 Les bonnes pratiques d'hygiène sont connues et appliquées







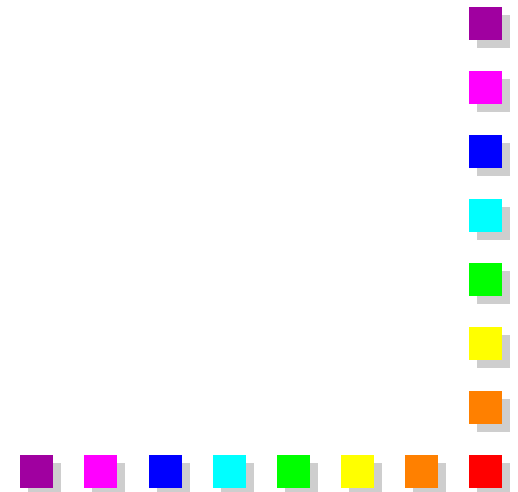
ETAPE:

DANGERS	FACTEURS 5M	Causes danger	MESURES PREVENTIVES	PRP	CCP
<p>Microbiologique</p> <p>contamination</p>  <p>multiplication</p> <p>Physique</p>  <p>Chimique</p> 	    		  	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p>



# Conclusion HACCP et Certification

De l'obligation à la reconnaissance





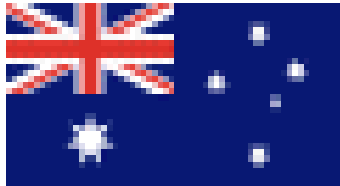
# La « certification HACCP en sécurité alimentaire » volontaire ?



↓ Au-delà de la réglementation (management de la sécurité des aliments)



↓ Certification par organisme certificateur : délivrance d'un certificat



↓ Volontaire



↓ Plusieurs pays ont élaboré des normes nationales de « certification HACCP », notamment la grande distribution





# Panorama : systèmes de management de la sécurité des aliments

Toute activité	MDD
<b><u>2005: ISO 22000</u></b>	<b>BRC</b> (Grande Distribution britannique) <b>IFS v5</b> (franco-allemand-italien)

= Système de Management de la Sécurité des Aliments





## Distributeurs qui demandent l'IFS :

**ALDI MARCHE**, ATAC, AUCHAN, AVA, **CARREFOUR**,  
EDEKA, **CASINO**, GLOBUS, LEADER PRICE, **LIDL**, METRO,  
MIGROS, MONOPRIX, NORMA, PICARD SURGELES,  
PROMOCASH, **PROVERA (CORA + MATCH)**, REWE,  
SYSTEME U, TEGUT, TENGELMANN...

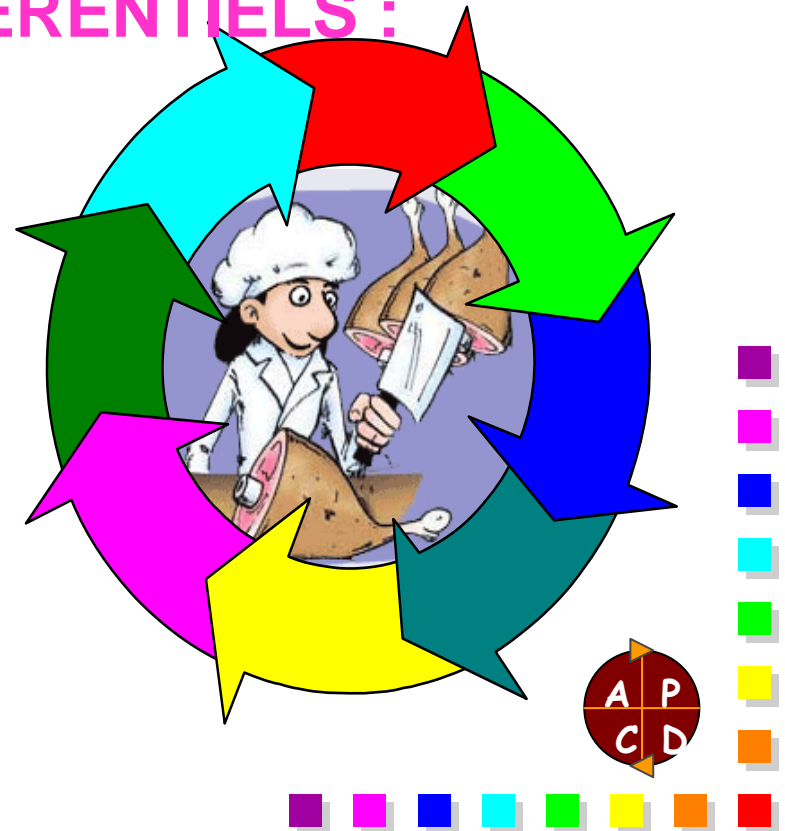




# LES PRINCIPES DE MANAGEMENT SELON LA NORME ISO

## POINT COMMUN AUX REFERENTIELS :

Le SMSDA s'appuie sur le principe de la roue de *Deming* et sa boucle d'amélioration continue de type **PDCA** (**Plan, Do, Check, Act**) qui est aujourd'hui reconnue comme une méthode de **management** simple et universelle = ISO 9000





## Conclusion : les conséquences pour l'industrie alimentaire

### ↓ Application plus efficace de l'HACCP : pièges contournés

- ▶ Control = Maîtriser : dans l'HACCP, il s'agit essentiellement de maîtrise et de prévention, et non pas juste de contrôler
- ▶ Analyse des dangers « évaluation succincte »
- ▶ Bonnes Pratiques « oubliées »
- ▶ Équipe HACCP « négligée »
- ▶ Et surtout ... **MAINTIEN EN VIE DU SYSTEME** (communication, engagement de la direction ....)

### ↓ Confiance des parties intéressées

