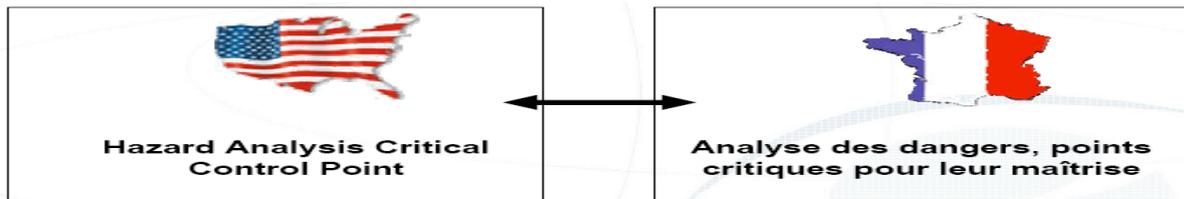


Le Système HACCP



1. Historique et définition :

A. Historique

L'origine de l'HACCP : L'HACCP a connu un parcours original, en passant de **l'outil industriel** au **concept**, du **concept** à la **méthode**, de la **méthode** au **système**, tout en étant validé par des instances internationales, scientifiques, législatives et industrielles. Tout a commencé dans les années 60, aux Etats Unis, lorsque la **NASA** et **l'armée** envisagent d'envoyer des hommes dans l'espace. Il fallait alors pouvoir **garantir la sécurité des aliments** des astronautes sans avoir pour autant à détruire les produits pour les analyser. Les autorités demandent alors à une entreprise, la société **Pillsbury**, de développer un **outil** permettant **d'assurer des produits sûrs**. Cet outil a été la première ébauche de la méthode HACCP, créé par Mr **Bauman**, qui est depuis reconnu comme le **père de l'HACCP**.

L'HACCP est avant tout une **méthode**, un **outil** de travail, mais **n'est pas une norme**. Une norme est un document descriptif, élaboré par consensus et approuvé par un organisme de normalisation reconnu (ISO par exemple). **L'origine de l'HACCP prouve qu'il ne s'agit pas d'une norme**. D'autre part, du fait que le principe de **l'amélioration continue** a été inclus dans la méthode, on peut aussi définir l'HACCP comme étant un **système de gestion**.

B. Définition de HACCP : La méthode HACCP (Analyse des Dangers, Points Critiques pour leur Maîtrise) est un système d'assurance de la sécurité des aliments qui donne une méthodologie pour identifier et évaluer les dangers associés aux différentes étapes d'une production et pour définir les moyens nécessaires à leur maîtrise.

HACCP = méthode permettant

- d'identifier et d'analyser les dangers associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire
- de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise
- de s'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon effective et efficace

2. Les 3 classes de danger dans HACCP :

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...).



Les dangers biologiques :

Les **germes pathogènes** (ex : *Listeria monocytogenes*) dont la présence peut avoir des conséquences directes sur la **SECURITE** du consommateur.

Les **germes d'altération** dont la multiplication entraîne la détérioration du produit et a des conséquences sur la **SATISFACTION** du consommateur.

- toxines d'origine biologique
 - Mycotoxines : aflatoxines, patuline...
 - Biotoxines marines : ASP, PSP, DSP, NSP...
 - toxine résultant de la dégradation : Histamine
- virus :
 - Norovirus, Hépatite A, ...
- agents non conventionnels : protéine prion (ESB)

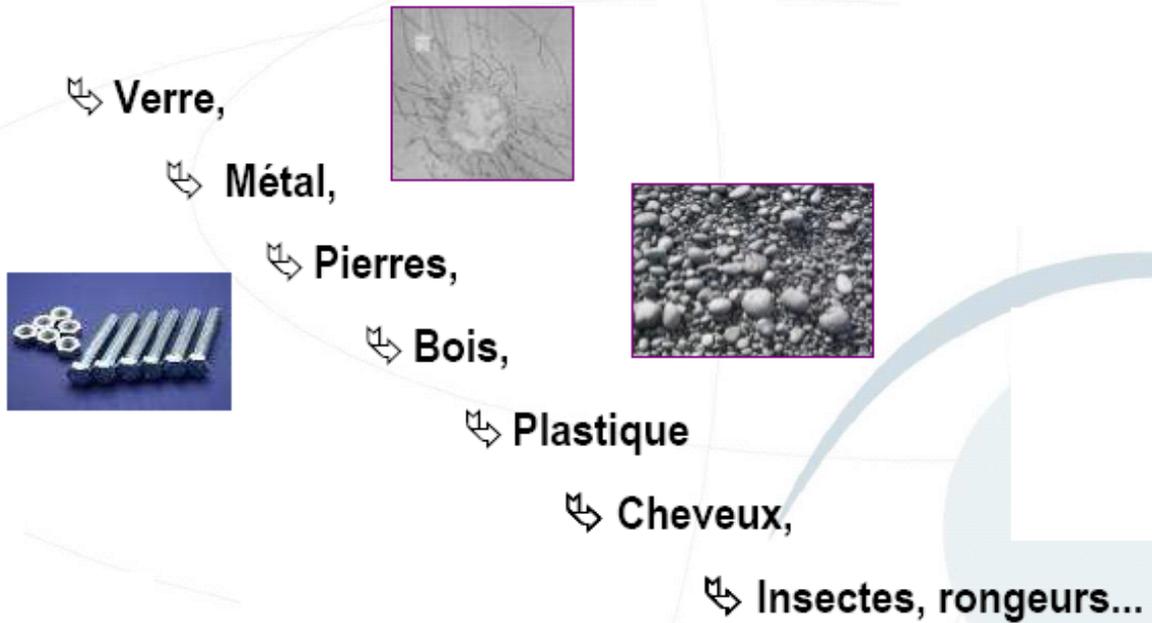
Les dangers chimiques :



- ✎ Résidus de produits de nettoyage/désinfection
- ✎ Résidus de pesticides
- ✎ Allergènes
- ✎ Métaux lourds
- ✎ Constituants des emballages plastiques
- ✎ Résidus de médicaments vétérinaires
- ✎ Additifs chimiques



Les dangers physiques :



Pourquoi utiliser la méthode HACCP ?



- ☆ Fabriquer des produits sains.
- ☆ Répondre à la réglementation
- ☆ Répondre aux exigences des clients en leur donnant confiance.
- ☆ Renforcer son système d'Assurance Qualité.
- ☆ Faire face aux médias.

☆ Fournir des preuves

3. Les avantages et les inconvénients de HACCP



Les avantages



- ☞ Méthodologie pratique pour **maîtriser les dangers**,
- ☞ L'application des précautions assure la **sécurité du consommateur**,
- ☞ Approche nouvelle de l'assurance de la salubrité des produits alimentaires qui privilégie la prévention plutôt que les contrôles,
- ☞ Augmentation des contrôles = **diminution des coûts de non qualité**,
- ☞ Renforcer la communication,
- ☞ S'adapte facilement à toutes structures,
- ☞ Motiver le personnel en l'impliquant,
- ☞ Clarifier le rôle et les responsabilités de chacun,
- ☞ Langage commun de tous les pays industrialisés.



Y a-t-il des inconvénients ?

- ⚡ Incorrectement appliqué le système HACCP n'aboutira pas à un système de maîtrise efficace,
- ⚡ Peut être coûteux pour les petites structures proportionnellement au volume fabriqué, mais est une **exigence légale**,
- ⚡ Côté parfois fastidieux des documents à remplir, si la mise en place du système HACCP **n'est pas simple**.



4. Normes et HACCP

L'HACCP en tant que tel, n'est pas une norme, par contre, plusieurs pays s'en sont inspirés pour créer des normes.

Exemples:

- la norme danoise **DS 3027** (Management of Food Safety based on HACCP).
- la norme marocaine **NM 08.0.002** (Système de management HACCP - exigences).
- un fascicule français **FD V01-006** (Système HACCP: principes, notions de base et commentaires).

Au niveau international, l'ISO avait publié une norme, **l'ISO 15161:2000** (basée sur l'ISO 9001), norme qui s'intéresse à la gestion de la qualité des produits alimentaires et non à leur sécurité.

Devant la multiplication des référentiels intégrant l'HACCP et devant un réel besoin d'harmonisation des pratiques dans un marché mondialisé, l'ISO a publié en 2005 une norme, **l'ISO 22000**, qui est **l'intégration de l'HACCP à l'ISO 9001**.

Ainsi, un professionnel peut faire certifier son système de gestion de la sécurité des aliments basé sur l'application des principes de l'HACCP, mais l'HACCP, n'est pas une norme certifiable. C'est une méthode reconnue et décrite par une organisation internationale, la commission du Codex Alimentarius.

5. Principes et étapes de HACCP

L'HACCP c'est donc un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Basée sur **7 principes**, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une **séquence logique** de **12 étapes**, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

Les sept principes de l'HACCP:

<p style="text-align: center;"><u>Principe 1</u> Procéder à une analyse des dangers.</p>
<p style="text-align: center;"><u>Principe 2</u> Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).</p>
<p style="text-align: center;"><u>Principe 3</u> Fixer le ou les seuil(s) critiques(s).</p>
<p style="text-align: center;"><u>Principe 4</u> Mettre en place un système de surveillance permettant de surveiller les CCP.</p>

Principe 5

Déterminer les mesures correctives à prendre en compte 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.

La méthode HACCP comporte sept principes :

- 1- Analyser et évaluer les **risques** alimentaires potentiels à toutes les étapes d'une opération.
- 2- Mettre en évidence les **niveaux** et **moments** (les "points") où les risques peuvent se présenter.
- 3- Etablir lesquels de ces points sont critiques pour la **salubrité** des aliments (les "points critiques").
- 4- Définir et mettre en œuvre, au niveau de chacun de ces points critiques, les **procédures** de **Contrôle** permettant de s'assurer de leur maîtrise effective.
- 5- Définir les **actions correctives** à mettre en œuvre lorsqu'un contrôle révèle qu'un **point critique n'est plus maîtrisé** ou n'a pas été maîtrisé à un moment donné.
- 6- Définir et mettre en œuvre des **procédures spécifiques de vérification** et de suivi de **l'efficacité** de l'ensemble des procédures ainsi mises en place.
- 7- **Revoir périodiquement** et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que leur procédure de vérification et de suivi et établir un **système documentaire concernant toutes les procédures**.