



GUIDE HACCP

Maîtrisez l'HACCP: Votre plan de sécurité alimentaire décodé





SOMMAIRE

- 2 Qu'est-ce que l'HACCP ?
- 3 À quoi sert cette méthode ?
- 4 Qui est concerné par l'HACCP ?
- 5 Les 7 principes de l'HACCP
- 6 Les 12 étapes pour mettre en place l'HACCP
- 13 Cas pratique n°1
- 15 Cas pratique n°2
- 17 Les logiciels HACCP

Qu'est-ce que l'HACCP ?



L'HACCP : définition

HACCP est l'acronyme de "Hazard Analysis Critical Control Point", traduit en français par "Analyse des Dangers et Points Critiques pour leur Maîtrise".

Il s'agit d'une méthode qui guide les entreprises impliquées dans la production ou la transformation de denrées alimentaires à contrôler et à gérer les risques sanitaires.

Grâce à ses sept principes, la méthode HACCP assure une surveillance active en identifiant les étapes susceptibles de présenter un danger de contamination.



Historique de l'HACCP : d'où vient cette méthode ?

Années 60 - 80

La méthode HACCP voit le jour pour garantir la sécurité des aliments destinés aux **astronautes** lors des missions spatiales de la **NASA**.

Ce système de prévention se généralise ensuite dans l'industrie américaine.

Année 1990

Le concept est introduit officiellement dans les textes de l'Union Européenne.

2005

L'HACCP devient la norme internationale.



Désormais, toute entreprise impliquée dans la production ou la transformation de denrées alimentaires est tenue d'avoir et de mettre en œuvre un plan HACCP.

À quoi sert l'HACCP ?



Objectif I-E-C

La méthode HACCP a pour objectif d'identifier, d'évaluer et de contrôler les dangers significatifs pour la sécurité alimentaire.

Son utilisation aide à prévenir les problèmes de sécurité alimentaire plutôt qu'à réagir après qu'ils se produisent.



Identifier



Évaluer



Contrôler

Quels sont les types de dangers ?

Lorsqu'on parle de dangers potentiels dans l'HACCP, cela comprend 3 types :



Dangers biologiques

Exemples :

- virus
- bactéries
- etc.



Dangers chimiques

Exemples :

- pesticides
- additifs
- etc.



Dangers physiques

Exemples :

- bois
- verres
- etc.

Qui est concerné par l'HACCP ?

L'HACCP concerne tous les acteurs de la chaîne alimentaire :



Les producteurs agricoles

Ils utilisent l'HACCP pour s'assurer que les produits qu'ils cultivent ou élèvent sont sûrs et exempts de contaminants qui pourraient nuire à la santé des consommateurs.



Les fabricants de produits alimentaires

Ils appliquent l'HACCP pour s'assurer que leur processus de fabrication est sûr et que leurs produits finaux sont sains et sûrs à consommer.



Les distributeurs et les détaillants alimentaires

Ils utilisent l'HACCP pour s'assurer que les produits qu'ils vendent sont sûrs et ont été manipulés de manière hygiénique tout au long de la chaîne d'approvisionnement.



Les services de restauration

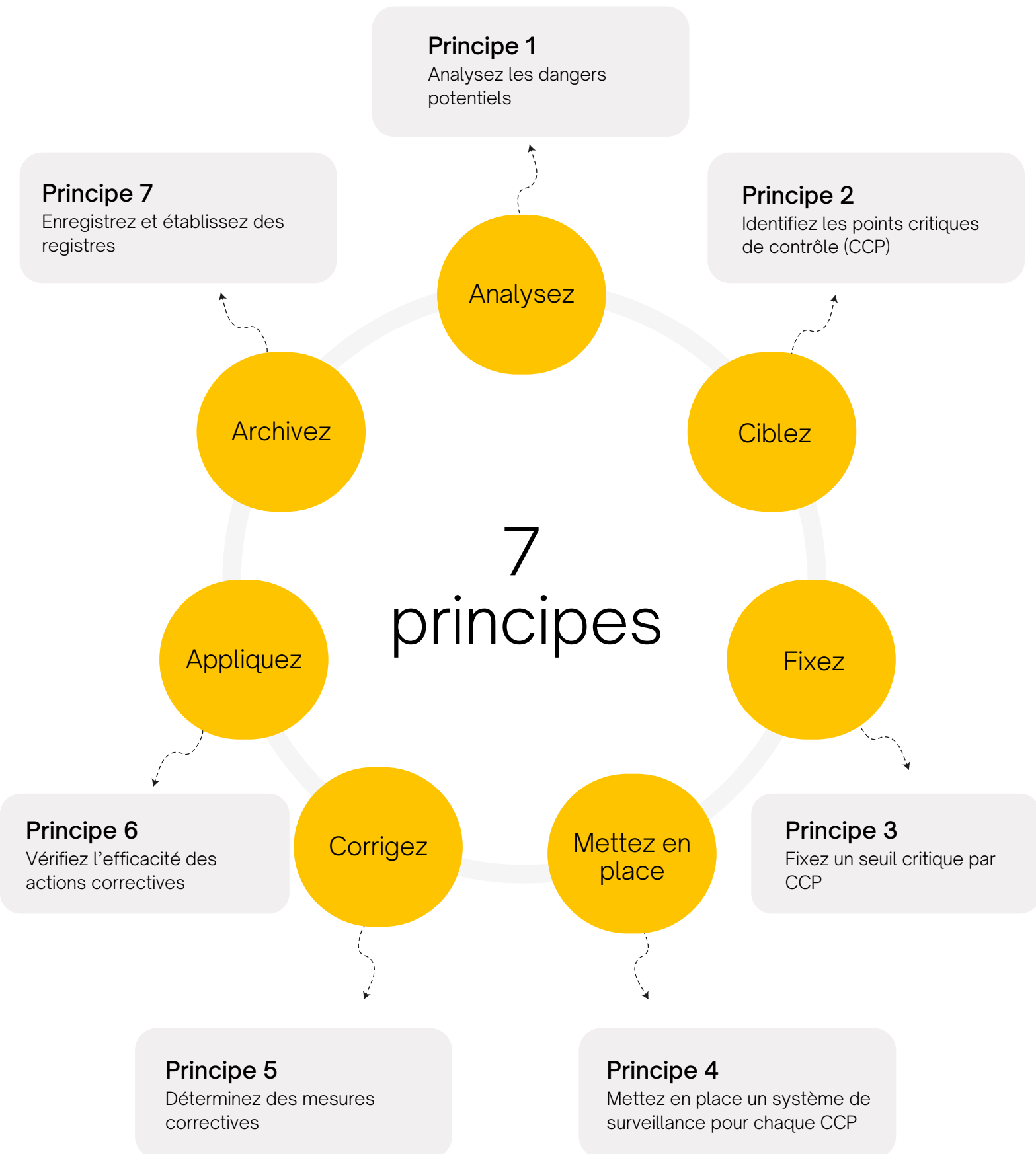
Les restaurants, les cantines, les traiteurs et autres services alimentaires utilisent l'HACCP pour garantir la sécurité et l'hygiène de leurs préparations culinaires.



Les organismes de contrôle et de réglementation

Ils utilisent l'HACCP pour établir des normes de sécurité alimentaire et pour évaluer la conformité des producteurs et des fournisseurs à ces normes.

Les 7 principes de l'HACCP



Comment mettre en place l'HACCP ?

La mise en place de la méthode HACCP se fait suivant un plan composé de 12 étapes, incluant les 7 principes vus précédemment.

OBJECTIF ?

Permettre d'identifier, d'évaluer et de décrire les mesures de maîtrise sanitaire, afin de garantir l'hygiène et la sécurité dans tout atelier de transformation alimentaire (cuisine, laboratoire, etc.)

Les étapes préliminaires

Étape 1 : Constituez votre équipe HACCP

Étape 2 : Décrivez votre produit et comment il est distribué

Étape 3 : Identifiez l'utilisation attendue de votre produit

Étape 4 : Constituez un diagramme du procédé de fabrication

Étape 5 : Confirmez sur place chaque étape du diagramme

Étape 6 : Analysez les dangers potentiels

Étape 7 : Identifiez des points critiques de contrôle (CCP)

Étape 8 : Fixez un seuil critique par CCP

Étape 9 : Mettez en place un système de surveillance par CCP

Étape 10 : Déterminez des mesures correctives

Étape 11 : Vérifiez l'efficacité des actions correctives

Étape 12 : Documentez et tenez des registres

Les 7 principes de l'HACCP

Zoom sur les 12 étapes

Étape 1 : Constituez votre équipe HACCP

Tout d'abord, il est primordial de sélectionner une équipe HACCP dans l'entreprise, avec une expertise et une implication directe dans la mise en place de protocoles de sécurité sanitaire.

- ☐ Composez une équipe de professionnels
- ☐ Identifiez un expert en méthodologie HACCP qui guidera l'équipe
- ☐ Définissez un premier objet d'étude, qui peut être un produit ou un type de danger.

Exemple : Imaginons que vous avez une cuisine centrale

L'équipe pourrait être composée de chefs de cuisine, de personnel de nettoyage, de personnel de la chaîne d'approvisionnement, et de gestionnaires. Il serait également utile d'avoir un expert en sécurité alimentaire ou un consultant HACCP.

Étape 2 : Décrivez votre produit et/ou le processus

Cette étape sert à identifier et à comprendre l'influence des divers facteurs sur l'émergence ou l'augmentation d'un danger.

- ☐ Pour chaque produit, veillez à rassembler ces informations :
 - ☐ Les caractéristiques physiques et chimiques (par exemple, conservateurs, pH)
 - ☐ Les procédures de traitement spéciales (comme la congélation, la salaison)
 - ☐ L'emballage
 - ☐ Le stockage
 - ☐ La conservation et les dates de péremption (y compris la DDM ou la DLC)

Exemple :

La soupe est préparée à partir de légumes frais, de viande, de bouillon, d'épices et est cuite à feu doux.

Zoom sur les 12 étapes

Étape 3 : Identifiez l'utilisation attendue de votre produit

Dans cette phase, l'objectif est de décrire les différentes utilisations possibles du produit par les consommateurs, y compris ceux non initialement envisagés.

- ☐ Décrivez les différentes utilisations possibles du produit.
- ☐ Précisez la durée de vie attendue des produits.
- ☐ Indiquez leurs modalités de stockage.

Exemple :

La soupe est destinée à être servie dans le cadre des repas préparés par la cuisine centrale.

Étape 4 : Élaborez un diagramme du procédé de fabrication

Le diagramme de fabrication offre une représentation visuelle de chaque étape du parcours d'un produit. Les experts HACCP examinent minutieusement chaque phase de la production, depuis l'arrivée des matières premières, jusqu'à l'entreposage et l'envoi des produits finis.

- ☐ Établissez le diagramme des processus.

Exemple :

Le diagramme décrit toutes les étapes de la préparation de la soupe, depuis l'achat et la réception des ingrédients jusqu'à la cuisson et le service.

Zoom sur les 12 étapes

Étape 5 : Confirmez sur place chaque étape du diagramme

Cette étape permet de comparer la théorie à la pratique. Cet exercice peut, par exemple, révéler qu'un nettoyage des surfaces de travail entre deux étapes n'a pas été effectué.

- ☐ Comparez les opérations réelles avec les étapes théoriques.
- ☐ Notez tous les écarts entre la théorie et la pratique.
- ☐ Intégrez toutes les variations observées dans le diagramme de production.

Exemple :

L'équipe HACCP doit s'assurer que le diagramme de fabrication est conforme aux processus réels pratiqués dans la cuisine centrale.

Étape 6 : Analysez les dangers potentiels (principe 1)

Cette étape consiste à collecter et examiner les différents dangers et les circonstances qui peuvent favoriser leur apparition. Le but étant d'identifier ceux qui sont importants pour la sécurité alimentaire et qui nécessitent donc une surveillance.

- ☐ Recensez les dangers qui peuvent survenir lors de la production du produit.
- ☐ Classez ces dangers dans les trois catégories.
- ☐ Identifiez et évaluez les risques spécifiques à chacun (selon la fréquence et la gravité)
- ☐ Triez et classez ces dangers en fonction de leur importance.
- ☐ Identifiez les dangers les plus importants à partir des scores obtenus.

Exemple :

Il y a un risque de contamination par des bactéries pathogènes si les légumes ne sont pas correctement lavés ou si la viande n'est pas bien cuite.

Zoom sur les 12 étapes

Étape 7 : Identifiez les points critiques de contrôle (principe 2)

L'objectif de cette phase consiste à repérer les Points Critiques de Contrôle (PCC), c'est-à-dire les étapes qui nécessitent une véritable supervision. Il est indispensable de surveiller et de gérer ces points pour éliminer ou contrôler un risque.

- ☐ Déterminez les PPC essentiels pour maintenir la qualité hygiénique et la salubrité du produit.
- ☐ Gardez les PPC où la perte de contrôle entraîne un risque inacceptable.



Vous pouvez faciliter l'identification des points critiques en utilisant un arbre de décision.

Exemple :

Les CCP pourraient être le lavage des légumes, la cuisson de la viande et la cuisson finale de la soupe.

Étape 8 : Fixez un seuil critique par CCP (principe 3)

Un seuil critique = valeur au-delà de laquelle la maîtrise du danger identifié n'est plus garantie. Cette étape consiste donc à distinguer ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas et de confirmer l'efficacité de chaque action préventive mise en place.

- ☐ Fixez un seuil critique pour chaque CCP identifié.



En pratique, les limites sont généralement déjà déterminées par les réglementations existantes. Cependant, elles peuvent aussi être influencées par les demandes spécifiques des clients

Exemple :

Pour la cuisson de la viande et de la soupe, une limite critique pourrait être que la température interne doit atteindre au moins 75°C.

Zoom sur les 12 étapes

Étape 9 : Instaurez un système de contrôle par CCP (principe 4)

Après avoir déterminé les limites critiques, il est important d'établir un plan de suivi pour chaque danger identifié. Il faut nommer un individu responsable de ce suivi ou décrire précisément le processus de surveillance.

- ☐ Définissez les méthodes et la fréquence de surveillance pour chaque CCP.
- ☐ Déterminez qui effectuera la surveillance.
- ☐ Effectuez des analyses et des mesures.

Exemple :

Un thermomètre à sonde pourrait être utilisé pour vérifier la température interne de la viande et de la soupe pendant la cuisson.

Étape 10 : Déterminez des mesures correctives (principe 5)

L'établissement d'actions correctives et préventives est une phase essentielle, qui illustre votre aptitude à résoudre un problème et à prévenir sa récurrence.

- Les actions correctives = éliminent le danger une fois qu'il s'est manifesté.
 - Les actions préventives = évitent la réapparition d'un danger.
- ☐ Définissez des actions correctives simples et immédiates.
 - ☐ Enregistrez les mesures correctives dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).
 - ☐ Gérez les produits non conformes
 - ☐ Élaborez un plan d'action pour les produits n-c générés pendant la perte de contrôle.
 - ☐ Considérez des options comme l'isolement du lot ou sa réintégration dans le processus.
 - ☐ Définissez les conditions de réintégration si cette option est retenue.

Exemple :

Si la viande ou la soupe ne parvient pas à atteindre la limite critique, les mesures correctives pourraient être de prolonger le temps de cuisson ou d'augmenter la température de cuisson.

Zoom sur les 12 étapes

Étape 11 : Vérifiez et validez le plan (principe 6)

Pour garantir que votre plan HACCP soit une approche de qualité exhaustive et digne de confiance, il est essentiel de le réviser et de le mettre à jour régulièrement.

- ☐ Vérifiez votre plan au moins une fois par an.
- ☐ Choisissez un ou plusieurs outils de vérification (indices de réclamations de la clientèle, audits internes, tests, prélèvements et analyses d'échantillons, etc.)
- ☐ Mettez à jour le plan si besoin.

Exemple :

Les audits réguliers du processus de cuisson et des tests microbiologiques sur la soupe cuite pourraient être mis en place pour vérifier que le système HACCP fonctionne correctement.

Étape 12 : Documentez et tenez des registres (principe 7)

L'étape finale permet de consolider toutes les phases précédentes en rédigeant un document HACCP. Pour ce faire, vous devez tenir à jour et à portée de main un registre complet des documents et des procédures établies.

- ☐ Vérifiez que le plan HACCP est valide et respecté dans votre établissement.
- ☐ Assurez-vous que le système HACCP est simple et facile à utiliser par tous.
- ☐ Archivez tout ce qui a été créé pour la mise en place de l'HACCP.
- ☐ Assurez-vous que tous les documents HACCP sont facilement accessibles en cas de contrôle.

Exemple :

Tous les relevés de température, les résultats des tests, les actions correctives et les vérifications devraient être enregistrés pour démontrer la conformité au système HACCP.

Cas pratique n°1



Prenons l'exemple du transport réfrigéré de produits alimentaires frais.

01 Constituez votre équipe HACCP

Création d'une équipe HACCP composée du responsable logistique, d'un chauffeur-livreur et éventuellement d'un consultant externe.

02 Décrivez votre produit et/ou le processus

Les produits frais comprennent les légumes, les produits laitiers, la viande et le poisson.

03 Identifiez l'utilisation attendue de votre produit

Les produits sont destinés à la vente au détail pour la consommation directe par le consommateur.

04 Élaborez un diagramme du procédé de fabrication

Les étapes comprennent : chargement des produits, transport, déchargement et livraison au point de vente.

05 Confirmez sur place chaque étape du diagramme

Contrôle du processus de transport pour s'assurer que le diagramme est correct.

06 Analysez les dangers potentiels

Identification de dangers potentiels, par exemple : hausse de la température de réfrigération, contamination croisée entre produits, retard de livraison.

Cas pratique n°1 : suite

07 Identifiez les points critiques de contrôle

Les CCP identifiés peuvent être la température de réfrigération pendant le transport et le délai de livraison.

08 Fixez un seuil critique par CCP

La température de réfrigération ne doit pas dépasser 4°C pour les produits frais. Le délai de livraison doit être respecté pour assurer la fraîcheur des produits.

09 Instaurez un système de contrôle par CCP

Un système de contrôle de la température sera utilisé pour surveiller en permanence la température pendant le transport. Le délai de livraison sera surveillé grâce à un système de suivi GPS.

10 Déterminez des mesures correctives

Si la température dépasse 4°C, le véhicule sera arrêté pour une inspection et une réparation du système de refroidissement. En cas de retard, le client sera informé et une solution sera recherchée pour minimiser l'impact sur la qualité des produits.

11 Vérifiez et validez le plan

L'équipe HACCP examinera régulièrement les enregistrements de contrôle et effectuera des audits périodiques du système pour s'assurer qu'il fonctionne correctement.

12 Documentez et tenez des registres

Gardez des enregistrements des températures de transport, des actions correctives prises, et des résultats des vérifications et des audits.

Cas pratique n°2



Prenons l'exemple de la production de pain dans une boulangerie artisanale.

01 Constituez votre équipe HACCP

Création d'une équipe HACCP composée du chef boulanger, d'un assistant, et éventuellement d'un consultant externe.

02 Décrivez votre produit et/ou le processus

Pain artisanal cuit au four traditionnel. Les ingrédients sont : farine, eau, levure, sel.

03 Identifiez l'utilisation attendue de votre produit

Le pain est destiné à la consommation directe par le consommateur final.

04 Élaborez un diagramme du procédé de fabrication

Les étapes comprennent : pesage des ingrédients, pétrissage, repos de la pâte, façonnage, fermentation secondaire, cuisson, refroidissement, et vente.

05 Confirmez sur place chaque étape du diagramme

Contrôle du processus de fabrication sur site pour s'assurer que le diagramme est correct.

06 Analysez les dangers potentiels

Identification de dangers potentiels, par exemple : contamination bactériologique de la farine, présence de corps étrangers dans la farine, erreur de pesée des ingrédients.

Cas pratique n°2 : suite

07 Identifiez les points critiques de contrôle

Les CCP identifiés peuvent être la vérification de la qualité de la farine à la réception, la cuisson du pain (température et durée) pour éliminer les éventuels contaminants bactériens.

08 Fixez un seuil critique par CCP

Pour la cuisson, le pain doit atteindre une température interne de 95°C pendant au moins 15 minutes.

09 Instaurez un système de contrôle par CCP

Un thermomètre sera utilisé pour vérifier la température interne du pain après la cuisson.

10 Déterminez des mesures correctives

Si le pain ne atteint pas la température requise, il sera cuit plus longtemps jusqu'à atteindre la température correcte. Si la farine est contaminée, elle sera renvoyée au fournisseur.

11 Vérifiez et validez le plan

L'équipe HACCP examinera régulièrement les enregistrements de contrôle et effectuera des audits périodiques du système pour s'assurer qu'il fonctionne correctement.

12 Documentez et tenez des registres

Gardez des enregistrements des températures de transport, des actions correctives prises, et des résultats des vérifications et des audits.

Les logiciels HACCP

Pour vous aider à mettre en place et gérer efficacement votre plan HACCP, vous pouvez faire appel à un logiciel HACCP.

LISTE NON EXHAUSTIVE DE LOGICIELS HACCP

Haccp Facile

[Consultez le site internet](#)

Traqfood

[Consultez le site internet](#)

Safefood 360

[Consultez le site internet](#)

Octopus HACCP

[Consultez le site internet](#)

ePack Hygiene

[Consultez le site internet](#)

EEat HACCP

[Consultez le site internet](#)

SO EASY HACCP

[Consultez le site internet](#)

Keyfood-Haccp

[Consultez le site internet](#)

Melba

[Consultez le site internet](#)

Zest HACCP

[Consultez le site internet](#)