

LA METHODE HACCP



→ Principes généraux.

HACCP est un sigle anglais signifiant « Hazard Analysis Critical Control Point ». L'équivalent français est : Analyse des Dangers et Contrôle des Points Critique pour leur Maîtrise.

La méthode HACCP est un outil indispensable aujourd'hui, tant par les besoins sanitaires que par les textes réglementaires. L'établissement d'une méthode HACCP est capital pour garantir des conditions sanitaires correctes. Elle demande beaucoup de travail et de temps. C'est pourquoi il existe **des Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques**, documents de référence proposant une alternative idéale à la démarche HACCP. Se référer à la fiche en question.

La méthode HACCP se déroule en trois phases:

- ∞ Identifier et analyser les dangers observés aux différentes opérations de préparation d'une chaîne alimentaire ;
- ∞ Définir les mesures préventives pour leur maîtrise ;
- ∞ S'assurer que ces mesures préventives sont mises en œuvre de façon effective et efficace grâce à des moyens de surveillance adéquats.

→ Définitions des termes employés :

Danger :

Tout facteur chimique, microbiologique ou physique pouvant entraîner un risque pour la santé du consommateur et plus généralement sur la qualité du produit.

Point critique :

Toute opération dont la maîtrise insuffisante peut entraîner un risque inacceptable pour la santé du consommateur ou pour la qualité du produit.

Il peut aussi s'agir d'un lieu, d'un appareillage, ou encore d'un stade de préparation. Un point critique doit pouvoir se maîtriser pour prévenir un ou plusieurs dangers identifiés auparavant.

Risque :

Un risque résulte de la présence d'un danger, mesuré en fréquence et en gravité. En d'autres termes, il va s'agir de hiérarchiser les dangers selon les conséquences qu'ils vont avoir et la probabilité que ce danger survienne.

Surveillance :

Système d'observation ou de mesure systématique permettant de s'assurer de la maîtrise des organisations Qualité mises en place.

Vérification :

Moyens et méthode utilisés pour évaluer le degré d'efficacité des procédures de maîtrise et en corriger les dérives éventuelles.

→ Principes de fonctionnement :

Les principes de fonctionnements de ce système ont été définis dans le *Codex Alimentarius*. Le groupe de travail devra respecter la chronologie suivante :

1. Analyse des dangers.

Il faut pour chaque étape de préparation :

- Identifier les dangers, c'est-à-dire décrire les incidents risquant d'intervenir et déterminer les causes.
- Etablir des mesures préventives en agissant sur les causes en tenant compte du rapport coût/efficacité.
- Formaliser ce travail sous la forme d'un **tableau** synoptique en inscrivant : opération, dangers, mesures préventives.

2. Identification des points critiques pour la maîtrise du danger.

Etape importante pour limiter les opérations de surveillance en repérant les étapes indispensables pour maîtriser un danger

3. Etablissement des critères.

Ce sont les valeurs de référence utilisées pour distinguer ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas.

4. Etablissement d'un système de surveillance pour la maîtrise effective des points critiques, basé sur un contrôle pré-établi.

Les meilleurs systèmes sont ceux qui donnent des résultats rapides pour un ajustement adéquat des opérations de préparation. Il convient de déterminer pour chaque système :

- ☞ Le **lieu** et l'**étape** de surveillance ;
- ☞ La **fréquence** d'observation et/ou de mesure ;
- ☞ La méthode de **surveillance** et la **personne responsable** ;
- ☞ Les **valeurs cibles** à atteindre et les tolérances ;
- ☞ Les modalités d'**enregistrement** de résultats ;
- ☞ Les **mesures correctives** à prévoir en cas de perte de maîtrise ainsi que les personnes responsables dans ce cas.

5. Etablir un système documentaire permettant de gérer les documents issus de l'application des processus précédents.

Ce système documentaire sert d'argumentaire à la méthode HACCP et permet :

- ☞ De fournir des instructions de travail claires, regroupées dans le manuel HACCP, constituant la base documentaire.
- ☞ De fournir les preuves à posteriori du bon fonctionnement du système grâce aux fiches de surveillance et de vérification qui peuvent être archivés dans un classeur spécifique.

6. Etablir un système de vérification de l'efficacité d'un système.

Ceci revient à s'assurer que le système HACCP établi précédemment est réellement efficace. Un audit, des analyses microbiologiques (...) contribue à donner une image générale du degré de maîtrise des procédés.

EN CONCLUSION, le système HACCP est un système qui n'est pas fixé dans le temps, contraint d'évoluer : toute modification dans l'entreprise affectant le process d'un produit doit conduire à modifier le système (changement de produit de nettoyage, de matériel, etc.). Principal élément de prévention des toxi-infections alimentaires, notons que la démarche HACCP s'accompagne de la volonté perpétuelle d'amélioration des conditions sanitaires.