

HACCP

HACCP signifie « Hazard Analysis, Critical Control Point », en français : « Analyse des dangers, Points critiques pour la maîtrise ».

La sécurité des aliments concerne tous les acteurs de la chaîne alimentaire. La méthode HACCP étudie les risques concernant la fabrication des produits, étape par étape, les risques pouvant concerner des dangers microbiologiques, chimiques ou physiques. Parmi toutes les étapes de l'élaboration du produit, l'analyse permet d'identifier des points critiques, qu'il faut **absolument maîtriser** : les **CCP**.

2007 Quelques définitions

« CCP » : POINT CRITIQUE POUR LA MAÎTRISE

C'est un point, une étape ou une procédure auquel une maîtrise peut être obtenue et où un danger relatif à la sécurité peut être évité, éliminé ou réduit à un niveau acceptable.

DANGER

C'est une propriété biologique, chimique ou physique qui peut rendre une denrée impropre à la consommation.

HACCP

Le concept HACCP est une approche systématique pour l'identification des dangers, leur maîtrise et leur surveillance.

PLAN HACCP

C'est le document écrit, basé sur les principes de la méthode HACCP, qui décrit les procédures à suivre pour assurer la maîtrise d'un procédé ou d'un mode opératoire

SYSTEME HACCP

C'est le résultat de l'application d'un plan HACCP

2008 HACCP en pratique

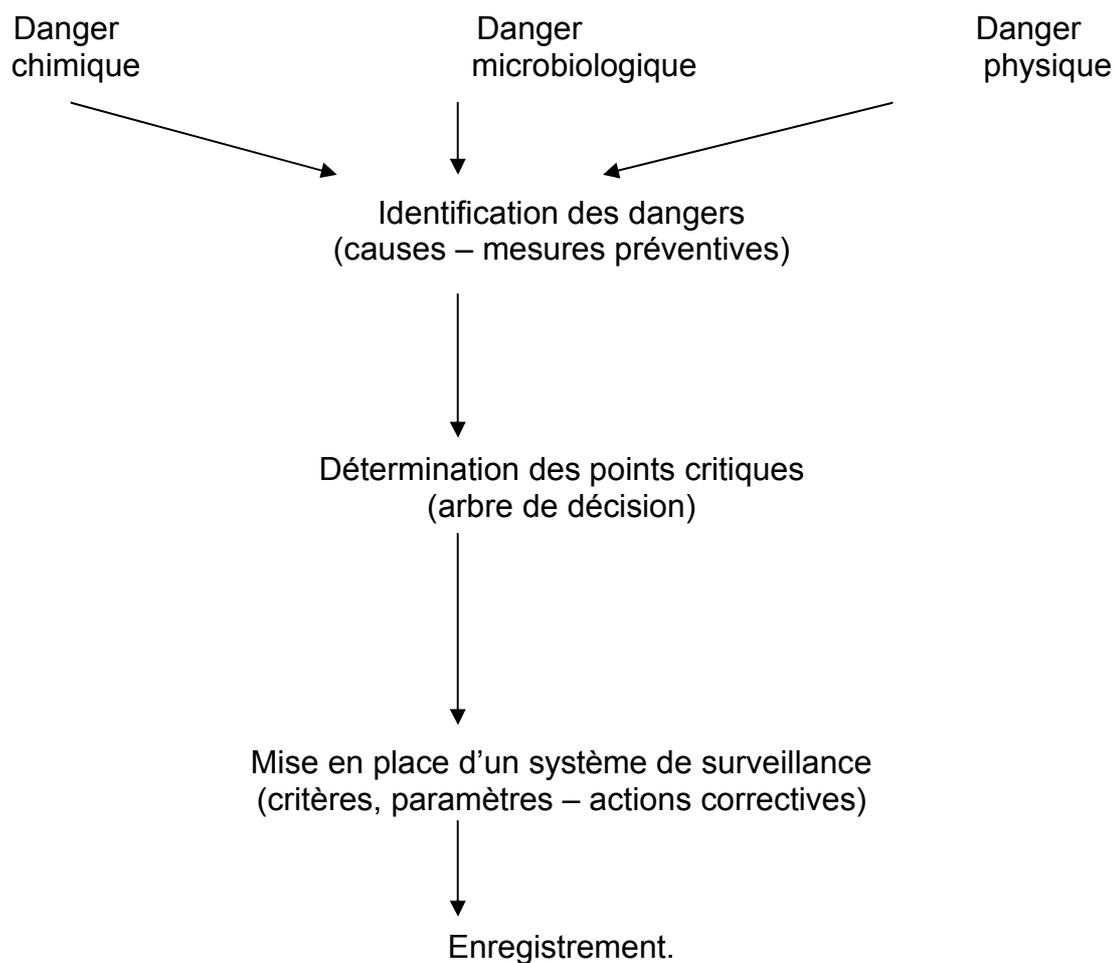
La méthode HACCP est donc un guide de réflexion qui permet, de façon fiable :

- d'évaluer les risques et d'identifier les circonstances d'apparition des dangers.
- d'organiser la maîtrise des risques, de contrôler l'application des mesures préventives et de les corriger lorsqu'elles n'atteignent pas leurs objectifs.

La méthode repose sur 7 principes :

- identification des dangers, évaluer leur occurrence et identifier les mesures préventives nécessaires à leur maîtrise
- détermination des CCP
- détermination des niveaux cibles
- établir un système de surveillance
- détermination des actions correctives
- établir des procédures de vérification
- établir un système documentaire
- Elle peut être décrite comme la succession de 12 ou 14 étapes.

2009 Synoptique de l'analyse des dangers



2010 Pour en savoir plus

Blanc (D.). *ISO 22000, HACCP et sécurité des aliments*. AFNOR, La Plaine Saint Denis, 329 pages, 2005.

FAO/WHO. *Application of risk analysis to food standards issues*. Geneva, 1995.

Genestier (F.). *L'HACCP en 12 phases*. AFNOR, La Plaine Saint Denis, 54 pages, 2002.

Notermans (S.), Mead (G.C.) and Jouve (J.L.). *Food products and consumer protection : a conceptual approach and a glossary of terms*. *Int.J. Food Microbiol.*, 30, 175-185, 1996.