

Les avantages de la méthode HACCP

L'application de l'HACCP présente de nombreux avantages :

- L'HACCP peut être appliqué d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, depuis le stade de la production primaire jusqu'à celui de la consommation.
- L'HACCP constitue une **approche systématique** couvrant tous les aspects de la sécurité alimentaire et sa mise en application repose sur des preuves scientifiques.
- Elle permet **d'identifier les dangers et de se focaliser** sur ceux dont la maîtrise est essentielle pour la sécurité des aliments (évaluation du risque : sévérité des dégâts et probabilité d'apparition).
- L'HACCP permet de se conformer aux obligations légales d'assurance et de maîtrise de la qualité sanitaire des produits commercialisés (principe de la diligence requise).
- L'HACCP permet de répondre aux exigences des clients. La grande distribution est de plus en plus sensible aux dangers et à leur maîtrise, et réclame ce type de démarche.
- Disposer d'un système HACCP renforce la confiance des partenaires et facilite ainsi le commerce international.
- Quand il existe un système qualité organisé, l'HACCP peut y être aisément intégré ; dans ce cadre, il fournit une méthodologie claire pour développer un plan spécifique à la sécurité des produits alimentaires.
- Par son approche basée sur la prévention et à toutes les étapes du processus de production, l'HACCP permet de réduire les risques de non-conformité qui peuvent résulter des contrôles sur le produit fini.

Les principes de l'HACCP

La méthode HACCP se fonde sur 7 principes de base :

• Principe 1

Procéder à une analyse des dangers. Identifier les dangers éventuels associés à tous les stades de la production, en utilisant un graphique d'évolution des étapes du processus. Évaluer pour chaque danger la probabilité qu'ils se concrétisent et la gravité de leurs effets.

• Principe 2

Identifier les points critiques pour la maîtrise (CCP). Déterminer quels sont les stades auxquels une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité de l'aliment.

• Principe 3

Fixer le (les) seuil(s) critique(s). Le seuil critique est le critère qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité. Ils doivent impliquer un paramètre mesurable et peuvent être considérés comme le seuil ou la limite de sécurité absolue pour les CCP.

• Principe 4

Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP au moyen d'essais ou d'observations planifiées.

• Principe 5

Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance indique qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé. Les procédures et les responsabilités relatives aux mesures correctives doivent être spécifiées.

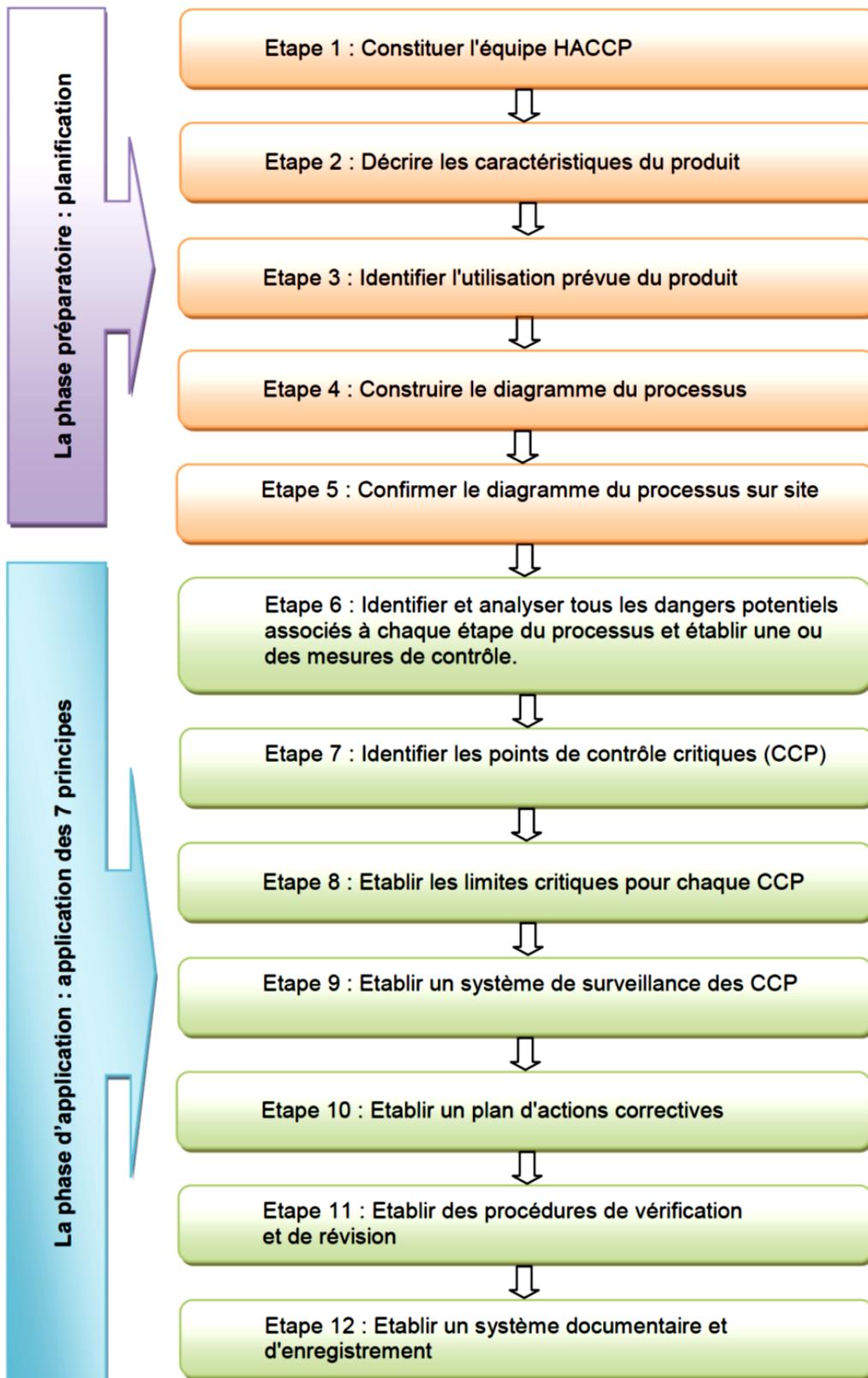
Principe 6

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 œuvre.

Les 12 étapes du HACCP



La phase préparatoire

- Etape 1 : Constitution de l'équipe HACCP

Appliquer l'HACCP requiert **une équipe pluridisciplinaire** pour développer, établir, maintenir et réviser le système. L'équipe HACCP doit avoir l'expérience et connaître les produits, les procédés et les dangers dans le champ d'application de l'étude. Un chef d'équipe HACCP doit être nommé. On peut faire appel à une expertise externe, auquel cas la responsabilité et l'autorité de l'expert dans le système HACCP doivent être définies.

Dans le cas d'une petite entreprise, une seule personne peut disposer de la compétence qu'il faut pour réaliser l'étude HACCP, mais il est recommandé de faire valider le système par une compétence externe.

- Etape 2 : Description des caractéristiques du produit

Une description détaillée du produit faisant l'objet de l'étude doit être faite afin d'identifier les facteurs qui peuvent influencer sa qualité sanitaire.

Les renseignements relatifs aux éléments suivants doivent être intégrés lorsqu'ils sont liés aux dangers inhérents au produit :

- Description des matières premières
- Fiche technique du produit (variété botanique, catégorie, calibre, ...)
- Caractéristiques chimiques, physiques et biologiques
- Origine
- Méthode de livraison, nature des emballages et conditions de stockage, ... C'est le lieu de rassembler toute la documentation disponible sur le produit.

- Etape 3 : identification de l'utilisation prévue du produit

Les utilisateurs et/ou consommateurs potentiels du produit doivent être identifiés et les groupes reconnus comme étant vulnérables spécifiés. Il faut également tenir compte des déviations d'utilisation raisonnablement prévisibles.

- Etape 4 : Construction du diagramme du processus

Il s'agit de faire une **représentation schématique détaillée de la série d'étapes ou opérations** à suivre pour la réalisation du processus de fabrication du produit. Il reprend les principales étapes du processus de fabrication (de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition du produit fini). Le diagramme doit être accompagné d'un schéma illustrant les mouvements de matières, ingrédients, emballages, ... Ce schéma doit aider à repérer toutes les zones de contamination croisée potentielle dans l'établissement (les vestiaires, les toilettes, déchetterie, ...).

Il n'y a pas d'obligation de format pour établir ce diagramme. L'objectif est de donner un descriptif exhaustif et concis des différentes étapes du processus.

- Etape 5 : Vérification/confirmation du diagramme sur site

La vérification sur site vise à s'assurer que le diagramme qui servira à réaliser l'analyse des dangers correspond bien au processus de production considéré.

La phase d'application

La phase d'application correspond à la mise en œuvre des 7 principes de la méthode HACCP.

- Etape 6 : Procéder à une analyse des dangers (Principe 1)

Il s'agit d'identifier les dangers (chimiques, biologiques ou physiques) aux différentes étapes du processus ; d'évaluer leur probabilité d'apparition ; d'identifier les mesures préventives à mettre en place pour garantir la maîtrise de la qualité et de la salubrité des aliments.

- Etape 7 : Déterminer les Points Critiques pour la Maîtrise (CCP) (Principe 2)

Un CCP est une opération pour laquelle, **en cas de perte de maîtrise, aucune autre ne viendra compenser la déviation** qui s'est produite et qui **entraînera un risque inacceptable**. Parmi l'ensemble des dangers listés à l'étape précédente, il faut déterminer quels sont ceux dont la maîtrise est critique pour la sauvegarde de la qualité hygiénique, de la salubrité du produit. Pour cela, il y a des outils, on peut utiliser l'arbre de décision du *Codex Alimentarius*.

- Etape 8 : Fixer le (les) seuil(s) critique(s) (Principe 3)

Pour chaque CCP, on doit fixer les limites à ne pas dépasser pour assurer sa maîtrise.

Elles peuvent être des valeurs chiffrées, des paramètres sensoriels ou des réalisations.

Un CCP peut avoir plusieurs limites critiques (par exemple : la dose d'application et le délai avant récolte pour l'utilisation d'un produit phytosanitaire).

- Etape 9 : Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP (Principe 4)

Il s'agit de réaliser des analyses, ou faire des mesures, constater des réalisations ou enregistrer des données pour s'assurer que l'on maîtrise bien les CCP. Les procédures appliquées doivent être en mesure de détecter toute perte de maîtrise.

- Etape 10 : Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP n'est pas maîtrisé (Principe 5)

Des mesures correctives doivent être prévues pour chaque CCP afin de pouvoir rectifier les écarts. Il s'agit ici des actions immédiates que l'opérateur chargé de l'étape de procédé doit mettre en œuvre pour retrouver les conditions de maîtrise de son procédé.

Ces mesures doivent garantir que le CCP a été maîtrisé et prévoir le sort qui sera réservé au produit en cause : destruction, déclassement ou recyclage, identification et traçabilité.

- Etape 11 : Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement (Principe 6)

Cette étape consiste à vérifier l'efficacité du système mais également son application effective. On peut avoir recours à des méthodes, des procédures et des tests de vérification et d'audit, notamment au prélèvement et à l'analyse d'échantillons aléatoires, pour déterminer si le système fonctionne correctement. Il faut aussi garantir que les éventuelles modifications d'itinéraires techniques ou de procédé ont bien été prises en compte, et que le plan HACCP est à jour. Par exemple, il faut penser à vérifier que les produits phytosanitaires utilisés sont homologués selon la législation pertinente. On parle ici d'un **audit des pratiques couplé** à une réflexion sur l'**amélioration continue**.

- Etape 12 : Constituer un dossier (procédures et relevés) (Principe 7)

Etablir un système documentaire qui prenne en compte les divers documents, les procédures, les modes opératoires, les enregistrements... Dernier principe, mais pas le moindre : ce sont ces documents que l'on pourra présenter aux autorités et aux clients.