



# HACCP

Avril 1998

# HACCP

HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point.  
Analyse des dangers & points critiques pour leur maîtrise

## Sommaire :

Définitions

Les origines du système HACCP

Positionnement mondial

Une démarche en 5 étapes

Intérêts du HACCP

Cadres réglementaires

Réalisation du HACCP

Plan d'action HACCP

Les 7 principes du système HACCP

Ouvrages & références sur l'HACCP

Glossaire

# Définitions

1. **Le système HACCP** (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) est un moyen de garantir la salubrité des aliments qui est reconnu et recommandé dans le monde entier. Son application consiste en une séquence logique de douze (12) étapes qui englobe sept principes fondamentaux.
  
2. **Une approche systématique** : *Source ARD = Agence Régionale du développement*  
Le HACCP est une approche systématique d'identification, de localisation, d'évaluation et de maîtrise des risques potentiels de détérioration de la salubrité des denrées dans la chaîne alimentaire.  
En effet, la démarche classique de lutte contre les risques micro biologiques repose sur des règles d'hygiène et l'analyse micro biologique de produits finis. Cette méthode est souvent insuffisante et insatisfaisante pour vraiment maîtriser la qualité du produit.  
Les principes du HACCP sont internationalement reconnus et peuvent être appliqués à l'ensemble des secteurs de la transformation d'aliments ou de boissons, la distribution, la vente, la restauration.
  
3. **Le concept HACCP** est une approche systématique pour l'identification des dangers, leur maîtrise et leur surveillance.

## Les origines du système HACCP

La mise en place d'une maîtrise préventive de la salubrité est apparue en 1971 par la méthode HACCP qui propose de localiser les risques de déviation et de les maîtriser tout au long du procédé.

Le système HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) est devenu synonyme de salubrité des aliments. Maintenant reconnu dans le monde entier, ce système repose sur la prévision et la prévention des dangers biologiques, chimiques et physiques plutôt que sur l'inspection des produits finis.

Le système HACCP de gestion des problèmes de salubrité des aliments est issu de deux grandes innovations. La première est attribuée à W.E. Deming, dont les théories de gestion de la qualité passent généralement pour l'un des principaux facteurs qui ont révolutionné l'industrie japonaise dans les années 50. M. Deming et ses collègues ont mis au point des systèmes de gestion de la qualité totale, où la maîtrise de toutes les activités de fabrication permet d'améliorer la qualité tout en réduisant les coûts.

La deuxième grande percée a été la formulation du principe HACCP lui-même. Ce principe a été élaboré dans les années 60 par la société Pillsbury, l'armée américaine et la NASA, qui ont collaboré à la mise au point d'un système de production d'aliments salubres pour le programme spatial. La NASA voulait un programme d'élimination totale des défauts qui puisse garantir la salubrité des aliments consommés par les astronautes dans l'espace. Pillsbury a donc introduit et adopté le système HACCP, qui semblait pouvoir offrir la salubrité maximale et permettre de moins compter sur l'échantillonnage et l'analyse des produits finis.

Le système met l'accent sur la maîtrise du procédé le plus en amont possible dans le système de transformation en utilisant des techniques de maîtrise ponctuelle ou de contrôle permanent aux points critiques. Pillsbury a présenté le concept HACCP en 1971, à une conférence sur la protection des aliments.

## Positionnement mondial

En 1974, la Food and Drug Administration (FDA) des Etats-Unis a incorporé les principes HACCP dans son règlement sur les aliments peu acides appertisés. D'autres grands fabricants de produits alimentaires ont adopté le système HACCP au début des années 80.

En 1985, la National Academy of Science des Etats-Unis a recommandé dans son "Green Book" que les établissements de transformation adoptent le système HACCP pour garantir la salubrité des aliments. Plus récemment, l'application généralisée du système HACCP à la salubrité des aliments a été recommandée par de nombreux groupes comme la Commission internationale pour la définition des caractéristiques micro biologiques des aliments (ICMSF) et l'International Association of Milk, Food and Environmental Sanitarians (IAMFES).

Un Comité du Codex Alimentarius sur l'hygiène alimentaire (relevant de l'Organisation pour l'Agriculture et l'Alimentation(OAA) et de l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS)) a, en 1991, chargé un groupe de travail de formuler des lignes directrices sur l'application du système HACCP. Ces lignes directrices ont été bien accueillies et sont maintenant acceptées un peu partout dans le monde.

## Une démarche en 5 étapes

La mise en place d'un système HACCP correspond à une démarche rationnelle composée de 12 étapes successives. Celles-ci peuvent se regrouper en 5 grandes étapes :

1. **définition du produit et du procédé** : Former une équipe pour connaître le produit fabriqué et les différentes étapes de fabrication.
2. **identification des dangers** : A partir du synoptique de fabrication, définir les étapes où le produit risque d'être fortement altéré.
3. **établissement des points critiques de contrôle (CCP)** : Pour chaque point sensible décrit précédemment, définir quels types de contrôles (analyse, contrôle visuel, contrôle physique,...) il est possible d'effectuer afin d'éviter tout problème ultérieur.
4. **surveillance des CCP** : Pour chaque point critique de contrôle, définir les limites acceptables et non acceptables.
5. **évaluation du système** : Vérifier les procédures et l'efficacité du système.

## 6. Intérêts du HACCP

1. La directive européenne 93/43 sur l'hygiène des denrées alimentaires a instauré l'application du système HACCP pour l'ensemble des filières agroalimentaires.
2. La maîtrise des points critiques apparaissent dans plusieurs arrêtés français (abattage de viande, filière pêche, fruits et légumes, plats élaborés à base de viande...).

3. En dehors du caractère obligatoire de cette nouvelle démarche, la mise en place d'un système HACCP a les caractéristiques suivantes :
- Il permet d'élever le niveau de qualité de vos produits. Le système d'autocontrôle permanent permet d'éviter beaucoup de non-conformités que l'on n'aurait détectées qu'à la fin du procédé (si ce n'est pas chez le client !) dans le cas d'un simple contrôle final.
  - Il permet de prendre conscience des dangers liés à l'utilisation de produits alimentaires fragiles. Tous les risques (dus à la matière première, main d'œuvre, méthode de travail, milieu environnant, ou matériels) sont listés et évalués.
  - Il améliore les relations de l'entreprise avec ses clients. En ayant la preuve que son fournisseur maîtrise la qualité de ses produits, le client aura davantage confiance et sera plus fidèle.
  - Il améliore les relations de l'entreprise avec les services officiels. Les agents de l'état (DSV, DDCCRF) ne viendront plus pour contrôler les produits et chercher les produits non-conformes, mais viendront s'assurer que l'ensemble des points critiques est maîtrisé.
  - Il peut être aisément intégré dans des systèmes de management de la qualité des entreprises agroalimentaires. Il fournit une méthodologie claire pour développer un plan d'Assurance Qualité. C'est une méthode qui crée un état d'esprit "qualité" dans l'entreprise et ceci peut favoriser par la suite la mise en place de procédures d'Assurance Qualité.

## Cadres réglementaires

### Mesures nationales de transposition / Contrôle des denrées alimentaires

#### Directive 93/43/CEE

##### Hygiène des denrées alimentaires

Directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

1) Echéance fixée pour la mise en œuvre de la législation dans les Etats membres : 14.12.95

2) Références

- Journal officiel L 175, 19.07.93
  - Avis rectificatifs
  - Journal officiel L 176, 20.07.93
  - Journal officiel L 208, 05.09.95
  - 93.43/CEE
  - Arrêté ministériel portant réglementation des conditions d'hygiène relatives au transport de denrées périssables, 01/02/74
  - Arrêté ministériel réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance, 26/06/74
  - Arrêté ministériel réglementant des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration où sont préparés, servis ou distribués des aliments comportant des denrées animales ou d'origine animale, 26/09/80
- Décret N. 91-409 fixant les prescriptions en matière d'hygiène

concernant les denrées, produits ou boissons destinés à l'alimentation humaine, à l'exclusion de ceux mentionnés aux articles 258, 259 et 262 du code rural, des eaux destinées à la consommation humaine et des eaux minérales naturelles, 26/04/91

- Arrêté ministériel portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche, 28/12/92
- Arrêté ministériel relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande, 22/01/93
- Arrêté ministériel relatif aux règles d'hygiène applicables aux produits végétaux ou d'origine végétale destinés à la consommation humaine et qui sont soumis à un traitement thermique leur conférant la stabilité biologique à température ambiante d'entreposage, 22/03/93
- Arrêté ministériel relatif aux règles d'hygiène applicables aux végétaux et préparations de végétaux crus prêts à l'emploi à la consommation humaine, 22/03/93
- Avis aux professionnels de l'alimentation relatif à l'élaboration de guides de bonnes pratiques hygiéniques
- Arrêté ministériel relatif aux conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des centres de collecte ou de standardisation du lait et des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait, 30/12/93
- Arrêté ministériel portant modification d'arrêtés relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes de boucherie, 02/08/94
- Arrêté ministériel réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur, 09/05/95
- Arrêté ministériel fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volailles, 29/05/95
- Arrêté ministériel fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes, 29/02/96
- Arrêté ministériel fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animale ou d'origine animale, 03/04/96
- Journal Officiel, p. 3173, 20/03/74
- Journal Officiel, p. 7397, 16/07/74
- Journal Officiel, p. 9104, 15/10/80
- Journal Officiel, p. 5960, 04/05/91
- Journal Officiel, p. 519, 09/01/93
- Journal Officiel, p. 4083, 16/03/93
- Journal Officiel, p. 5244, 28/03/93
- Journal Officiel, p. 5586, 30/03/93
- Journal Officiel, p. 16219, 24/11/93
- Journal Officiel, p. 606, 11/01/94
- Journal Officiel, p. 12929, 07/09/94
- Journal Officiel, p. 8219, 16/05/95
- Journal Officiel, p. 9709, 29/06/95
- Journal Officiel, p. 4496, 23/03/96
- Journal Officiel, p. 6029, 19/04/96

## **CONTRÔLE DES DENREES ALIMENTAIRES**

### **Hygiène des denrées alimentaires**

#### **1) OBJECTIF**

Améliorer le niveau d'hygiène alimentaire dans la Communauté.

#### **2) MESURE DE LA COMMUNAUTE**

Directive 93/43/CEE du Conseil, du 14 juin 1993, relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

#### **3) CONTENU**

1. La présente directive complète la directive 89/397/CEE du Conseil, relative au contrôle des denrées alimentaires.

2. Sauf dérogation, les entreprises du secteur alimentaire doivent respecter les règles d'hygiène alimentaire énoncées en annexe lors de la préparation, de la transformation, de la fabrication, du conditionnement, du stockage, du transport, de la distribution, de la manutention et de la vente ou de la mise à disposition des denrées alimentaires. Elles doivent également assurer l'analyse du risque et des points de contrôles critiques (HACCP).

3. L'application des normes européennes de la série EN 29000 (série de normes ISO 9000 relatives à la qualité et aux systèmes d'assurance de la qualité), qui est un moyen d'assurer le respect des règles générales d'hygiène alimentaire et des guides de bonnes pratiques, est recommandée, lorsque cela est approprié.

4. Les Etats membres encouragent l'élaboration par les milieux professionnels concernés de guides de bonne pratique d'hygiène, auxquels les entreprises pourront se référer sur une base volontaire. Ces guides pourront servir de référence pour le respect d'une bonne pratique d'hygiène.

5. Sous certaines réserves les Etats membres peuvent maintenir, modifier ou introduire des dispositions nationales en matière d'hygiène plus spécifiques que celles prévues par la présente directive.

#### **4) ECHEANCE FIXEE POUR LA MISE EN OEUVRE DE LA LEGISLATION DANS LES ETATS MEMBRES**

14.12.1995

#### **5) DATE D'ENTREE EN VIGUEUR (si elle ne concorde pas avec la date précédente)**

#### **6) REFERENCES**

- Journal officiel L 175, 19.07.1993
- Avis rectificatifs
- Journal officiel L 176, 20.07.1993
- Journal officiel L 208, 05.09.1995

#### **7) TRAVAUX ULTERIEURS**

#### **8) MESURES D'APPLICATION DE LA COMMISSION**

- Décision 97/613/CE - Journal officiel L 248, 11.09.1997
- Décision de la Commission, du 8 septembre 1997, portant suspension temporaire des importations de pistaches et de certains produits dérivés originaires ou en provenance de l'Iran.

## **Réalisation du HACCP**

*Source ARD = Agence Régionale du développement*

Afin de réunir le personnel, le motiver, écrire le diagramme de fabrication, les procédures d'autocontrôles, les modes de traçabilité, les entreprises disposent de plusieurs possibilités :

#### **1- Le réaliser en interne :**

Si la PME est de petite taille ou s'il existe un responsable Qualité dans l'entreprise, il est nécessaire de se documenter et se former pour s'approprier la méthode.

Plusieurs livres ont été écrits sur le concept HACCP. Le livre de référence en la matière est certainement :

" La qualité micro biologique des aliments "  
Coordonnateur : Jean-Louis JOUVE  
POLYTECHNICA - 15, rue Lapepède - 75005 PARIS  
ISBN 2-84054-010-X

Les organisations professionnelles de plusieurs filières ont rédigé des "guides de bonnes pratiques" favorisant l'application du système HACCP dans une PME. Encouragés par la directive européenne, ces guides sont soumis à une validation par les pouvoirs publics pour leur application.

Des formations interentreprises sur le système HACCP sont régulièrement organisées par des organismes spécialisés tels que le SERMHA (institut Pasteur de Lille), SEQUAL-APAVE, VERITAS, CTCPA, ADRIA, ...

Un consultant de cabinet conseil privé peut assister la personne chargée du dossier dans la rédaction de documents et la validation d'étapes clés. Leur intervention peut être subventionnée par le Fonds Régional pour l'Industrie Agroalimentaire (FRIAA).

### 2- Embaucher un responsable Qualité :

Si la disponibilité interne fait défaut, il est opportun de créer une fonction de Responsable Qualité. Cette fonction peut être à temps plein ou polyvalente avec d'autres fonctions (recherche-développement, nouveaux produits, contrôle qualité, ...).

Le niveau de qualification dépendra du niveau de rémunération et des responsabilités confiées. Un ingénieur (bac +5) est un cadre qui peut travailler seul ; un technicien supérieur (bac +2 ou 3) peut gérer un laboratoire mais il est parfois souhaitable qu'il soit encadré. Il existe des aides financières à l'embauche : Aide au Recrutement de Cadre (A.R.C.), convention de Recherche pour les techniciens supérieurs (Cortechs).

### 3- Prendre un stagiaire :

Si le financement d'un nouvel employé est difficile, il est possible de prendre pendant 3 à 6 mois un stagiaire qui réalisera son mémoire de fin d'études au sein de l'entreprise.

Source ARD = Agence Régionale du développement :

<http://www.etnet.fr/ard/iaa6.html>

## Plan d'action HACCP

Préliminaire	* Constitution d'un groupe de travail .orientation de l'action .recherche de l'information .conception du développement de l'action	PLAN D'ACTION H.A.C.C.P.
1	Description (définition) du produit et de son utilisation	
2	Description - Analyse du procédé	DIAGRAMME DE FABRICATION
3	ANALYSE DES DANGERS - ETUDE DE RISQUE .identification des dangers .appréciation de leur sévérité	Points à risques
4	ETABLISSEMENT DES POINTS DE MAÎTRISE CRITIQUES (C.C.P.) .définition .évaluation des options de maîtrise	POINTS DE MAÎTRISE CRITIQUES (C.C.P.)
5	ETABLISSEMENT DE SPECIFICATIONS POUR LE PROCÉDE ET/OU LE PRODUIT	CRITERES
6	FORMALISATION DES OPTIONS DE MAITRISE	* Procédures opérationnelles * Mode opératoire
7	SURVEILLANCE	.définition .évaluation des options de surveillance
8	FORMALISATION DES OPTIONS DE SURVEILLANCE	* Procédures opérationnelles * Mode opératoire
9	Définition des actions correctives	
10	Définition des modalités de la VERIFICATION	

# Les 7 principes du système HACCP

1. Identifier les dangers et évaluer les risques
2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP) des risques
3. Définir les tolérances critiques à respecter pour chaque CCP
4. Etablir des procédures de surveillance des CCP
5. Prévoir les actions correctives nécessaires lorsque la surveillance des CCP révèle des déviations du système
6. Documenter le système HACCP par des enregistrements pertinents
7. Etablir des procédures de vérification du fonctionnement correct du système HACCP

## Ouvrages & références sur l'HACCP

- Guide d'utilisation du HACCP, FLAIR (Food Linked Agro Industrial Research) Pôle Européen de communication et d'Echanges Agroalimentaires 78, Route de Paris - 69260 CHARBONNIERE LES BAINS
- Comité du Codex Alimentarius sur l'hygiène alimentaire - Vingt sixième session, Washington, DC, 1-5 mars 1993 - Alineron 93/13A Ouvrage de référence.
- La sécurité alimentaire par le HACCP - DGAL (Direction générale de l'Alimentation) - Publication du Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation.
- JOUVE (J. L.) - 1988 - L'assurance de la qualité micro biologique des aliments par le système analyse des risques/ maîtrise des points critiques. Système HACCP - Sciences des Aliments, n° hors série IX
- JOUVE (J. L.) - 1991 - Le HACCP et l'assurance de la sécurité des denrées alimentaires - Option Qualité, n°90-11, 25.
- JOUVE (J. L.) - 1992 - HACCP et système qualité (ISO 9000) - Option qualité, n°97.

### Secteurs particuliers :

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène - Les produits traiteurs frais et réfrigérés - SYNAFAP (Syndicat National des Fabricants de Plats préparés Edité par : ALESIAL SERVICES, 44 rue d'Alésia, 75682 PARIS Cedex 14.
- Outils d'assurance qualité appliqués à l'hygiène / sécurité alimentaire Classeurs édités par ALLIANCE 7, 194 rue de Rivoli, 75001 PARIS.
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène - Végétaux crus prêts à l'emploi - Les éditions du journal Officiel - 1996 - Direction des journaux officiels, 26 rue Desaix 75727 PARIS Cedex 15.

Source : CRITT Agro-alimentaire PACA

## Glossaire

- **Action corrective** : Procédure à suivre lorsqu'un dépassement de limite critique apparaît.
- **Arbre de décision pour l'identification des HACCP** : Séquence de questions pour déterminer si un point de maîtrise est un CCP .
- **Audit HACCP** : Examen systématique et indépendant en vue de déterminer si les activités et les résultats du HACCP sont conformes aux dispositions prévues, et si ces dispositions sont effectivement mises en œuvre et sont adaptées à la réalisation des objectifs.
- **CCP (Point déterminant pour la maîtrise)** : (CCP anglo-saxon) 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.
- **Critère** : Exigence sur laquelle un jugement ou une décision peut être basée.
- **Danger (hazard)**:
  1. Le potentiel de causer du dommage. Les dangers peuvent être de nature biologique, chimique ou physique,
  2. Tout phénomène biologique, chimique ou physique pouvant avoir une incidence sur la santé du consommateur,

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

- **Déviatio**n : Défaut de respect d'une limite critique.
- **Diagramme de fabrication** : Représentation schématique de la séquence des étapes du procédé avec les données techniques appropriées.
- **Documentation HACCP** : Système d'enregistrement qui décrit l'objectif du plan HACCP, la mise en œuvre du système et démontre son application permanente.
- **Equipe HACCP** : Groupe de personnes, responsable du développement d'un plan HACCP.
- **Ecarts** : Non-respect des limites critiques à un point critique.
- **Limites critiques** : Un critère qui permet de distinguer ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas.
- **Plan HACCP** :
  1. Document qui énonce les procédures HACCP que doit suivre une usine ou un établissement,
  2. C'est le document écrit basé sur les principes de la méthode HACCP et qui décrit les procédures à suivre pour assurer la maîtrise d'un procédé spécifique ou mode opératoire.
- **Point de maîtrise** : Voir Point critique à maîtriser (CCP : Critical Control Point).
- **Point critique à maîtriser (CCP : Critical Control Point)** :
  1. Point, étape ou procédure où l'on peut exercer un contrôle et où un danger peut être prévenu, éliminé ou amené à un niveau acceptable.
  2. Tout point ou toute procédure d'un système de production alimentaire, depuis les matières premières jusqu'au produit fini, dont la perte de maîtrise peut conduire à l'apparition d'un danger pour la santé du consommateur.
- **Procédure de rectification** : Ensemble prédéterminé et documenté de mesures correctives mises en œuvre quand il se produit un écart.
- **Procédure de surveillance** : Mise en œuvre d'une série d'observations ou de mesures de paramètres de contrôle pour déterminer si un CCP est maîtrisé et pour produire des relevés précis.
- **Produit agroalimentaire transformé** : Tout produit de viande, de fruit, de légume, d'œufs, de laiterie, de miel ou d'érable qui est appertisé, cuit, déshydraté, réfrigéré ou préservé d'une autre façon.
- **Revue du plan HACCP** : Aspect de la vérification, selon lequel une revue périodique documentée du plan HACCP est faite par l'équipe HACCP dans le but de modifier le Plan HACCP selon les besoins.
- **Risque Probabilité estimative d'un danger** : Vérification Méthodes, procédures ou essais utilisés pour établir si le système HACCP est conforme au plan HACCP et s'il y a lieu de modifier ce plan et de le valider de nouveau.
- **Surveillance** : Séquence planifiée d'observations et de mesures pour déterminer si un CCP est maîtrisé et comporte un enregistrement à l'usage des futures vérifications.
- **Surveillance continue** : Recueil et enregistrement ininterrompus de données telles que la température sur un graphique d'enregistrement.
- **Système HACCP** : C'est le résultat de l'application d'un plan HACCP.
- **Vérification du HACCP** : Utilisation de méthodes, procédures ou tests en complément de ceux utilisés lors de la surveillance pour déterminer si le système HACCP est en conformité avec le plan HACCP et (ou) si le plan HACCP demande à être modifié et revu.