

H A C C P

Hazard Analysis Critical Control Point (Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques)

Définition :

Système qui **définit, évalue et maîtrise les dangers** qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.

Historique :

Créé dans les **années 60** par la Société Pillsbury et la NASA afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments que les astronautes devaient consommer dans l'espace, l'HACCP a constitué une **approche nouvelle** pour la maîtrise de la qualité, en mettant l'accent sur **le contrôle et l'amélioration en cours de fabrication** et non sur le **contrôle des produits finis**.

Place dans la réglementation :

La Commission du **Codex Alimentarius**, instance internationale chargée de l'harmonisation de la réglementation en matière de sécurité alimentaire, a décidé de prendre pour **référence le système HACCP**. Par conséquent, la **réglementation européenne**, et *a fortiori* la **réglementation française**, relative à l'hygiène des aliments instaure le système HACCP comme **système référence pour la maîtrise de la sécurité alimentaire**.

Les 12 étapes :

- 1 - Constituer l'équipe HACCP
- 2 - Décrire le produit
- 3 - Déterminer son utilisation prévue
- 4 - Etablir un diagramme des étapes
- 5 - Confirmer sur place le diagramme
- 6 - Lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des risques et définir les mesures de maîtrise de ces dangers
- 7 - Déterminer les CCP
- 8 - Etablir les seuils critiques pour chaque CCP
- 9 - Etablir un système de surveillance pour chaque CCP
- 10 - Prendre des mesures correctives
- 11 - Appliquer des procédures de vérification
- 12 - Constituer des dossiers et tenir des registres

Architecture de « l'ancienne réglementation hygiène »



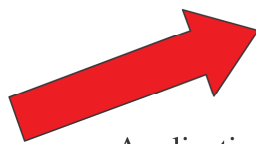
Transposition
en droit
français



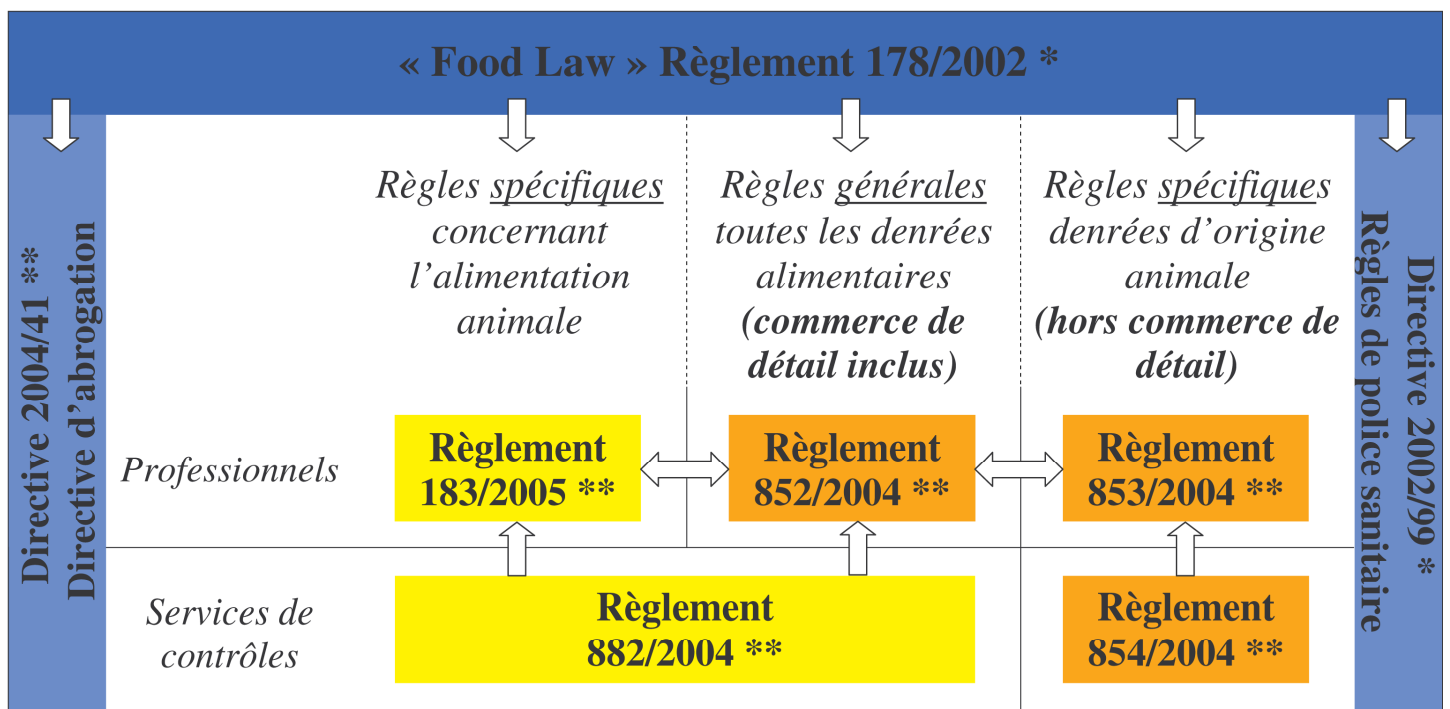
Arrêté du **9 mai 1995** :
remise directe
Arrêté du **28 mai 1997** :
règles spécifiques
Arrêté du **29 septembre 1997** :
restauration collective
Arrêté du **6 juillet 1998** :
entreposage
Arrêté du **20 juillet 1998** :
transport



Application
directe ou
transposition



Architecture de la nouvelle réglementation européenne



* Applicable au 1^{er} janvier 2005

** Applicable au 1^{er} janvier 2006

■ = « paquet hygiène »

EXTRAIT DE REGLEMENTATION

Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

Date d'application : 23 octobre 1997

Article 5 : Les responsables des établissements (...) doivent procéder à des autocontrôles réguliers (...).

(...) ils doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la salubrité des aliments, et veiller à ce que des procédures écrites de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système dit HACCP (...).

Article 29 : Le responsable de l'établissement veille à ce que les personnes appelées à travailler dans les locaux dans lesquels circulent des denrées alimentaires suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté. Ces personnes suivent une formation continue à l'hygiène alimentaire, adaptée aux besoins de chaque catégorie de personnel et aux contraintes spécifiques des installations.

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Date d'application : 6 novembre 1998

Chapitre III Hygiène et formation des personnes

(...) Article 10 - Le responsable du transport s'assure que, dans le cadre de son activité et de la responsabilité qui s'y attache, les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments au cours du transport et, le cas échéant, au cours des opérations de chargement et de déchargement, suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent d'une formation en matière d'hygiène des aliments renouvelée et adaptée à leur activité professionnelle.

Chapitre IV Autocontrôles et vérifications

Article 11 - Le responsable du transport identifie tout aspect de son activité qui est déterminant pour la sécurité des aliments transportés et veille à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur des principes utilisés pour développer le système d'analyse des dangers et de points critiques pour leur maîtrise, dit système HACCP.

Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

Date d'application : 16 mai 1995

Chapitre IV Personnel

Article 7 – (...) les responsables (...) doivent s'assurer que les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises (...) et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments.

Chapitre VII Contrôles et vérifications

Article 17 – Les responsables (...) doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des produits (...) en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise, dit système HACCP (...).

Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :

Date d'application : 01 janvier 2005

Article 18 - Traçabilité

1-La traçabilité des denrées alimentaires, (...), est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

2-Les exploitants du secteur alimentaire (...) doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire (...) ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires (...). À cet effet, les exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci.

3-Les exploitants du secteur alimentaire (...) disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. (...)

4-Les denrées alimentaires (...) mises sur le marché dans la Communauté ou susceptibles de l'être sont étiquetées ou identifiées de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques.(...)

Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires :

Date d'application : 01 janvier 2006

Article 5 - Analyse des dangers et maîtrise des points critiques

Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.(...)

Chapitre XVII Formation

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller :

1- à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leurs activités professionnelles ;

2- à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en oeuvre des Guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP ;

3- au respect de toutes dispositions du droit national relatif au programme de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.