

## LA METHODE HACCP

### HACCP : un nom barbare mais un outil à démystifier

Derrière ce sigle barbare se cache un outil devenu incontournable dans l'industrie agroalimentaire pour assurer la sécurité alimentaire. De l'anglais « Hazard Analysis critical control point » il a été traduit en français par « système d'analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise ». Inventé par les Américains pour l'alimentation des cosmonautes de la Nasa la méthode HACCP a été reprise en Europe où elle est le moteur de référence des nouveaux textes. Elle repose sur 7 principes de base suivants :

---

### LES 7 PRINCIPES DE BASE

---

1	Identification des dangers à tous les stades de la vie du produit, depuis la culture ou l'élevage en passant par sa transformation éventuelle jusqu'à l'utilisation plausible du produit par le consommateur. Evaluation de la probabilité d'apparition des dangers et description des mesures de maîtrise.
2	Identification des points critiques pour leur maîtrise ou Critical Control Point (CCP).
3	Fixation de limites critiques de maîtrise des CCPs .
4	Etablissement et mise en place des procédures de surveillance des CCPs.
5	Etablissement et mise en place des actions correctives appropriées et immédiates lorsque les résultats de la surveillance indiquent qu'une opération n'est pas maîtrisée pour un CCP et donc que les critères ne sont pas respectés.
6	Etablissement d'un système d'enregistrement qui documente le plan HACCP.
7	Etablissement des procédures de vérification et de validation du système HACCP.

La mise en place de HACCP est définie dans un planning comprenant les 12 étapes suivantes :

1	Réunir une équipe HACCP
2	Définir le champ de l'étude
3	Décrire le produit et sa distribution
4	Elaborer un diagramme de fabrication
5	Vérifier sur place le diagramme de fabrication,
6	Conduire une analyse de dangers:
6a	Indiquer tous les dangers identifiés à chaque étape de fabrication,
6b	Indiquer toutes les mesures préventives pour maîtriser ces dangers,
7	Déterminer les CCPs ou Points critiques à maîtriser,
8	Etablir les limites critiques pour chaque CCP
9	Etablir un système de surveillance pour chaque CCP
10	Mettre en place des actions correctives
11	Etablir un système d'enregistrement et de documentation
12	Vérifier et valider le fonctionnement du système HACCP
*	Le Plan HACCP

La version officielle de la méthode HACCP a été publiée par le Codex Alimentarius :  
**CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDÉ -  
PRINCIPES GÉNÉRAUX D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE  
CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997), Amendement (1999)**

Cette publication a servi de référence à toutes les législations et normes de systèmes de management de la sécurité alimentaire basées sur HACCP.

