

METHODE HACCP : LES PRINCIPES



Par Josiane BELMONTE, Ingénieur agro-alimentaire

LABORATOIRE **BIOQUAL**

Z.A. de Pic 09100 PAMIERES

- * **Analyses**
- * **Conseil**
- * **Formation**

METHODE HACCP : LES PRINCIPES

Présentation du Laboratoire

- ◆ **1989 : Création du Laboratoire BIOQUAL**
- ◆ **Juin 2001 : Installation à PAMIERS, en sortie d'autoroute A66**
- ◆ **Novembre 2002 : Accréditation COFRAC – N°1-334**

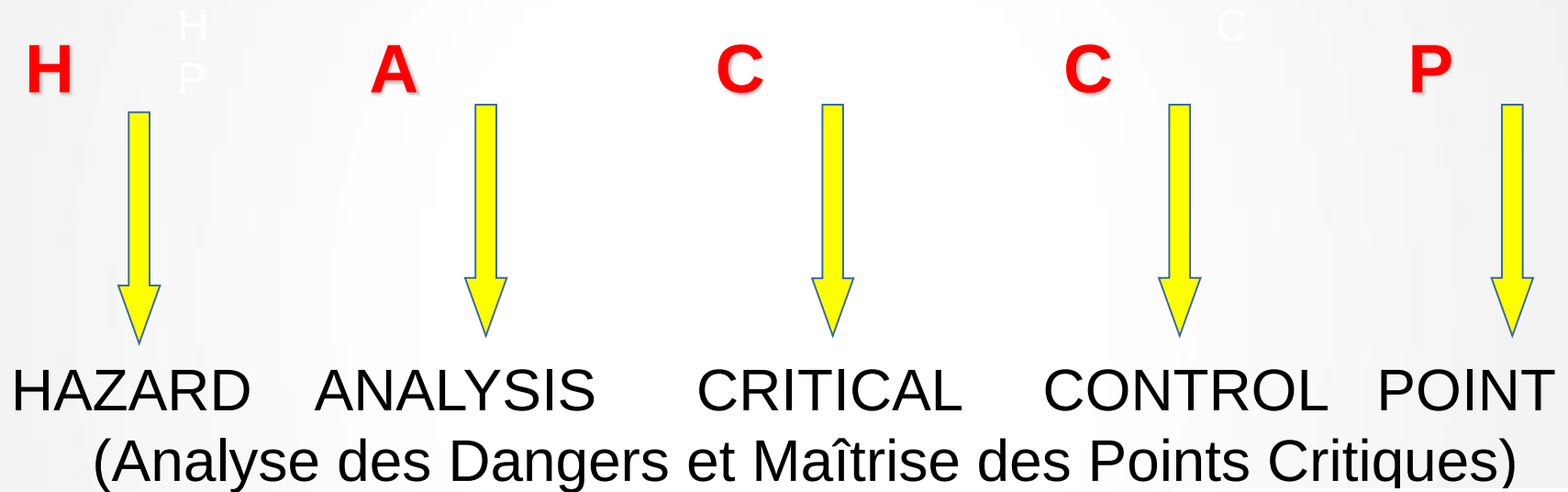
Définition du COFRAC : l'Accréditation est la Reconnaissance Formelle de la Compétence d'un Laboratoire d'Essais à réaliser des essais ou types d'essais déterminés.

Programme 59 : Analyses microbiologiques des produits agroalimentaires

Programme 100-2 : Analyses biologiques et microbiologiques des eaux

Nombreuses références clients : Hopitaux, cliniques, EHPAD, collectivités...

METHODE HACCP : LES PRINCIPES



Systeme qui défini, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments



METHODE HACCP : LES PRINCIPES

HISTORIQUE

* **1960** Création par la société Pillsbury et la Nasa

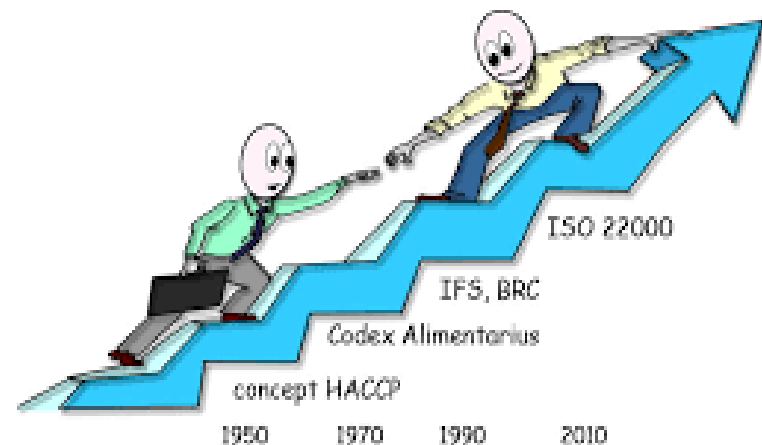


Pour garantir la sécurité sanitaire des aliments que les astronautes doivent consommer dans l'espace

* **1980** Intégration de l' HACCP dans le CODEX ALIMENTARIUS

* **1993** Intégration de l'HACCP dans la directive Européenne 93/43 sur l'hygiène des aliments

* **2002** Référence de l'HACCP dans le PAQUET HYGIENE

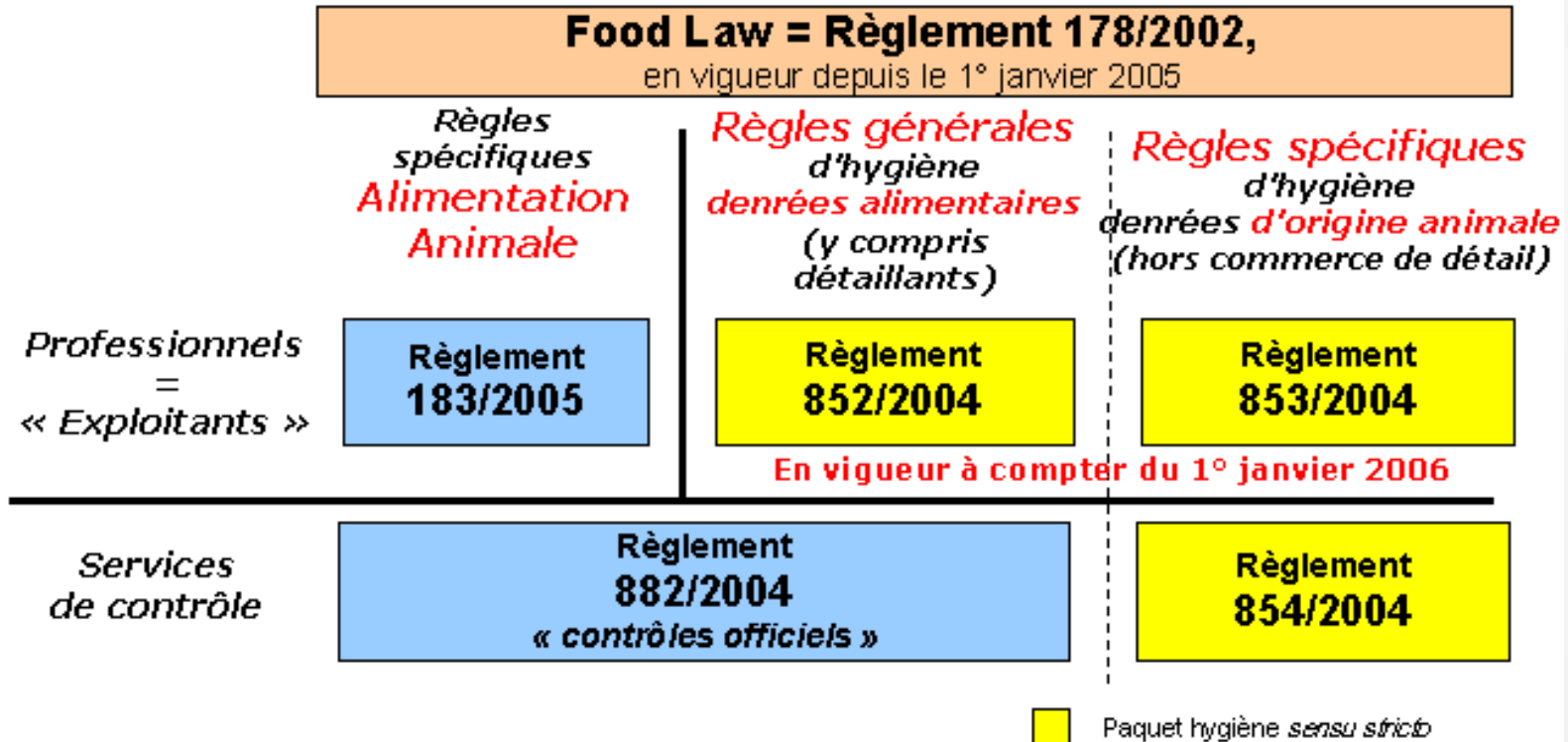


Evolution de la sécurité des denrées alimentaires

METHODE HACCP : LES PRINCIPES

ARCHITECTURE DES TEXTES

Architecture du Paquet Hygiène



Le paquet hygiène comprend également deux directives : Directive 2002/99 : police sanitaire
Directive 2004/41 : directive d'abrogation

METHODE HACCP : LES PRINCIPES

NOUVELLE APPROCHE

Approche fondée sur :

- * L' ANALYSE DES RISQUES
- * LE PRINCIPE DE PRECAUTION
- * LA TRANSPARENCE
- * LA RESPONSABILITE



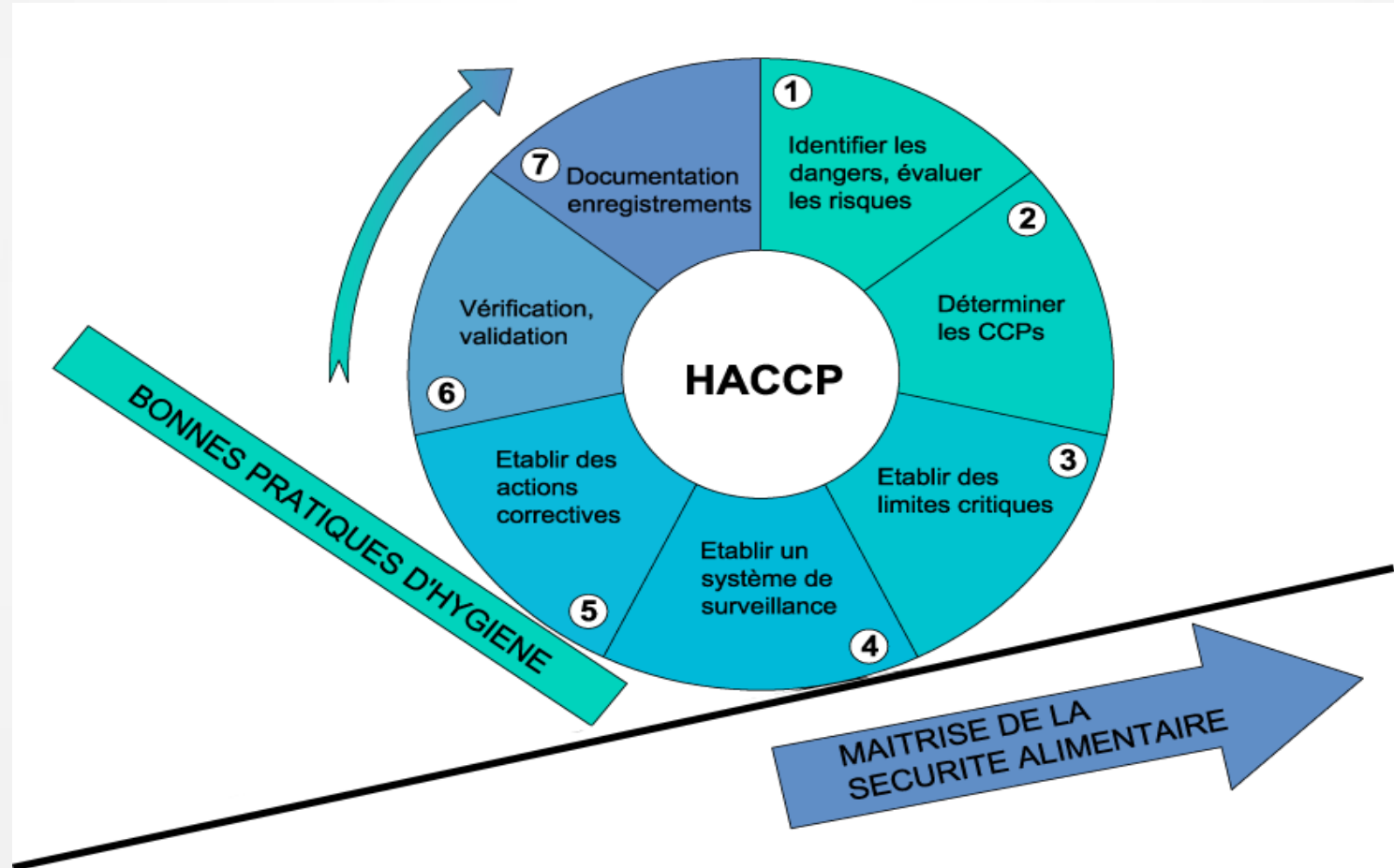
METHODE HACCP : LES PRINCIPES

BUT DE LA METHODE HACCP

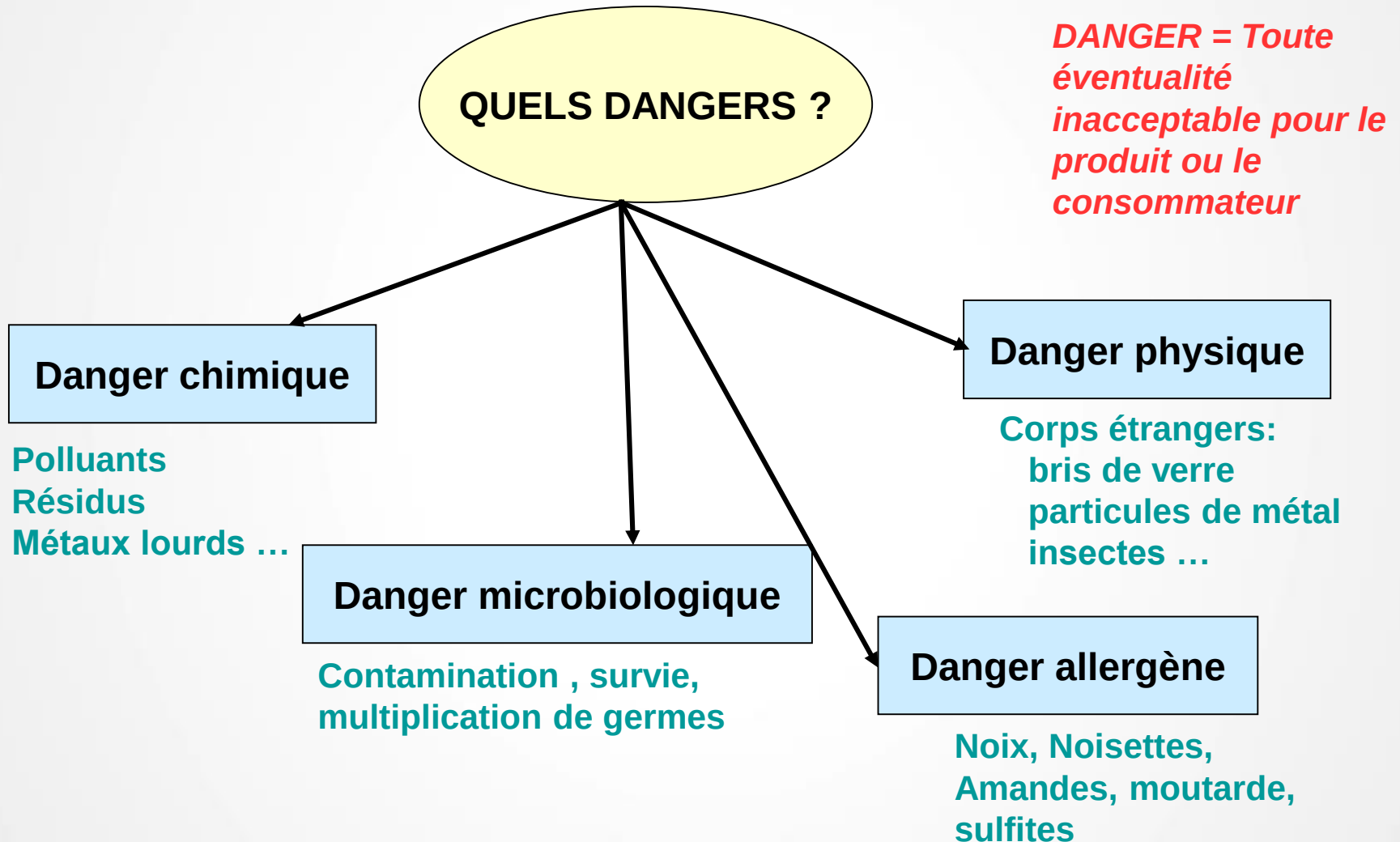
- Garantir la qualité du repas servi**
- Assurer la sécurité du consommateur**
- Mieux connaître les risques et mieux les maîtriser**
- Respecter la réglementation**
- Eviter les Toxi-Infections Alimentaires Collectives**

METHODE HACCP : LES PRINCIPES

7 PRINCIPES

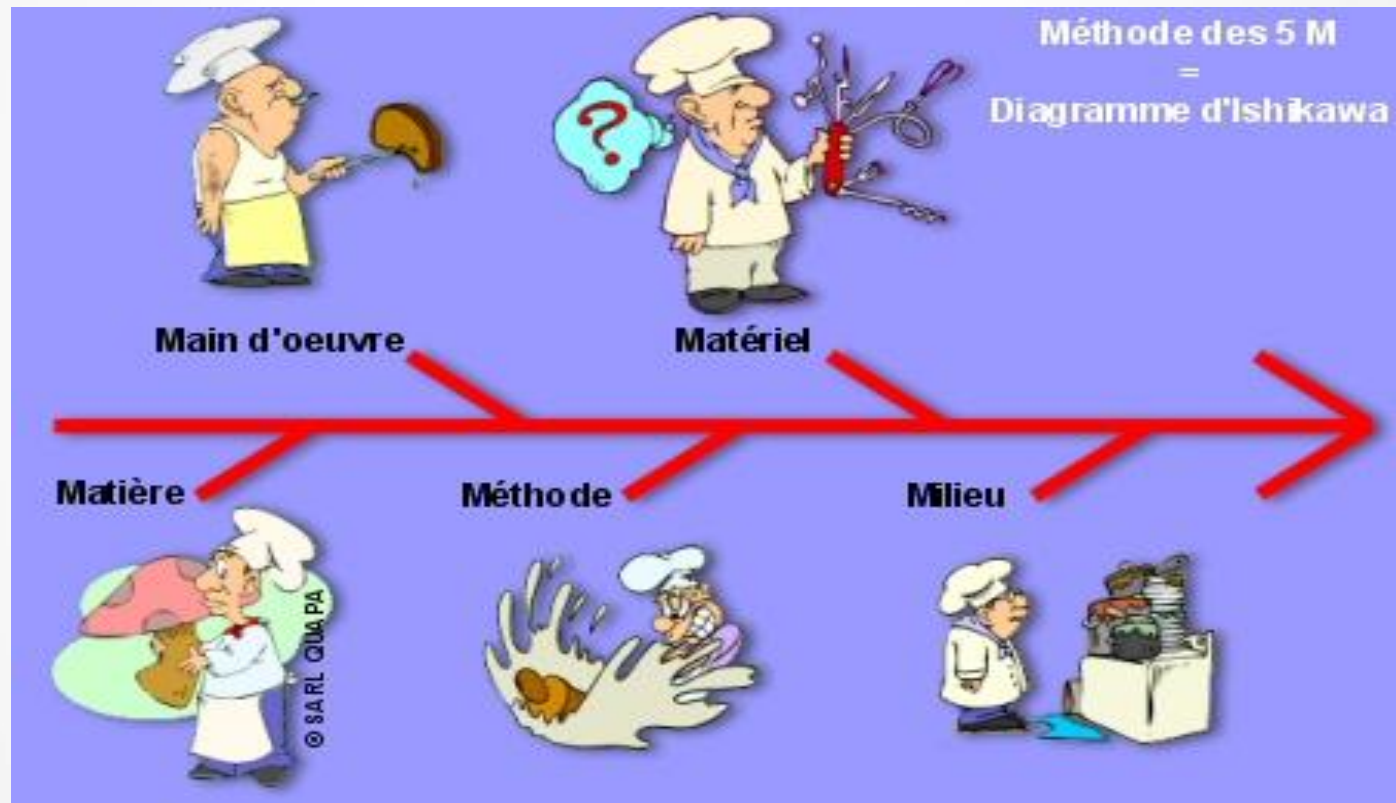


Principe 1 : Analyse des Dangers



Principe 1 : Analyse des Dangers

Analyser les Dangers



Principe 1 : Analyse des Dangers

DANGER



RISQUE



HIERARCHISER LE RISQUE

Tableau 1 : Grille des risques

Probabilité			
	Gravité		
	Faible	Moyenne	Élevée
	Élevée		
Moyenne			
Faible			

G Gravité
F Fréquence
D Probabilité de non détection

Indice de criticité

TRAITER LE RISQUE : Identifier les mesures préventives

PRINCIPE 2 : IDENTIFIER LES CCP

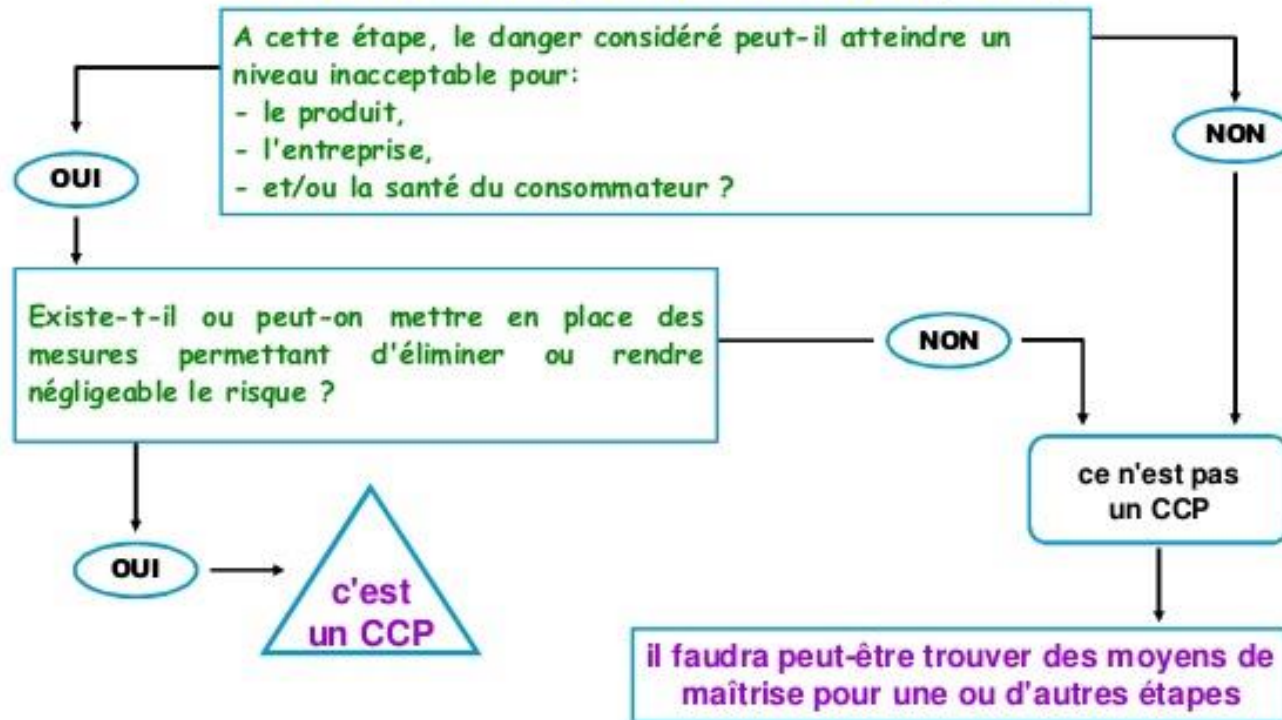
- CCP: Point, procédure ou opération où la perte de la maîtrise entraîne un risque inacceptable
- Détermination pour chaque opération élémentaire si elle constitue un CCP par:
 - L'utilisation de l'arbre de décision
 - L'application de la méthode intuitive



Copyright © International Association for Food Protection

PRINCIPE 2 : IDENTIFIER LES CCP

Questionnement pour déterminer un Point Critique de Contrôle (CCP)



Remarque : Cet arbre n'est pas conforme à la réglementation HACCP. Il est simplifié pour des publics bas niveau de qualification et utilisé à des fins pédagogiques par le formateur. On ne le retrouve pas dans les outils du responsable qualité.

PRINCIPE 3 : ETABLIR DES LIMITES CRITIQUES

Limite critique : valeur cible + tolérance



MAITRISE DU CCP

Etape du process	CCP	Danger	Mesure préventive	Limites critiques
Stockage chambre froide positive Produits Finis	oui	Multiplication microbienne	Nettoyage régulier des évaporateurs Maintenance	Valeur cible $0^{\circ}\text{C} < T^{\circ} < +4^{\circ}\text{C}$ Limite critique : $+5^{\circ}\text{C}$

PRINCIPE 4 : ETABLIR UN SYSTEME DE SURVEILLANCE

Mesures de surveillance: plan, méthode, dispositif nécessaire pour effectuer les observations, tests ou mesures permettant de s'assurer que les limites critiques de chaque CCP sont respectées



FORMALISATION

Etape du process	CCP	Danger	Mesure préventive	Limites critiques	Surveillance
Stockage chambre froide positive Produits Finis	oui	Multiplication microbienne	Nettoyage régulier des évaporateurs Maintenance	Valeur cible $0^{\circ}\text{C} < T^{\circ} < +4^{\circ}\text{C}$ Limite critique : $+5^{\circ}\text{C}$	Relevé des T° quotidien et enregistrement 1 fois/jour le matin à 7H

PRINCIPE 5 : ETABLIR DES ACTIONS CORRECTIVES



Action corrective : actions à engager lorsque le système de surveillance révèle la perte de maîtrise d'un CCP.

Elles comprennent:

- des dispositions pour assurer le retour à la maîtrise du CCP
- la gestion des produits affectés

Etape du process	CCP	Danger	Mesure préventive	Limites critiques	Surveillance	Action corrective	Responsable
Stockage chambre froide positive Produits Finis	oui	Multiplication microbienne	Nettoyage régulier des évaporateurs Maintenance	Valeur cible $0^{\circ}\text{C} < T^{\circ} < +4^{\circ}\text{C}$ Limite critique : $+5^{\circ}\text{C}$	Relevé des T° quotidien et enregistrement 1 fois/jour le matin à 7H	Transvaser les produits dans une autre chambre froide ; Si $T^{\circ} > +10^{\circ}\text{C}$, éliminer les produits ; Si $T^{\circ} < +10^{\circ}\text{C}$, utiliser dans les 24H	Chef de cuisine

PRINCIPE 6 : VERIFICATION, VALIDATION

- Définition des dispositions de vérification du système
 - tests produits (finis ou » en cours »)
 - surveillance des valeurs cibles
 - mise en œuvre des actions correctives et suivi des lots concernés
 - simulations d'incidents
 - audit du système
 - revue des enregistrements

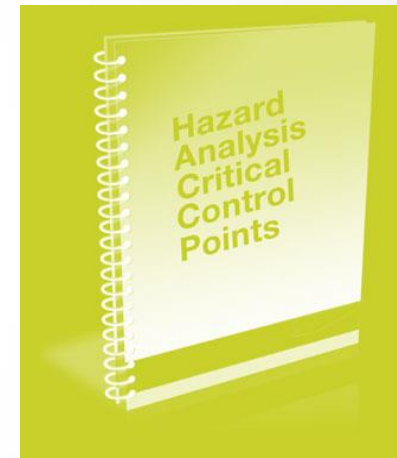
FORMALISATION

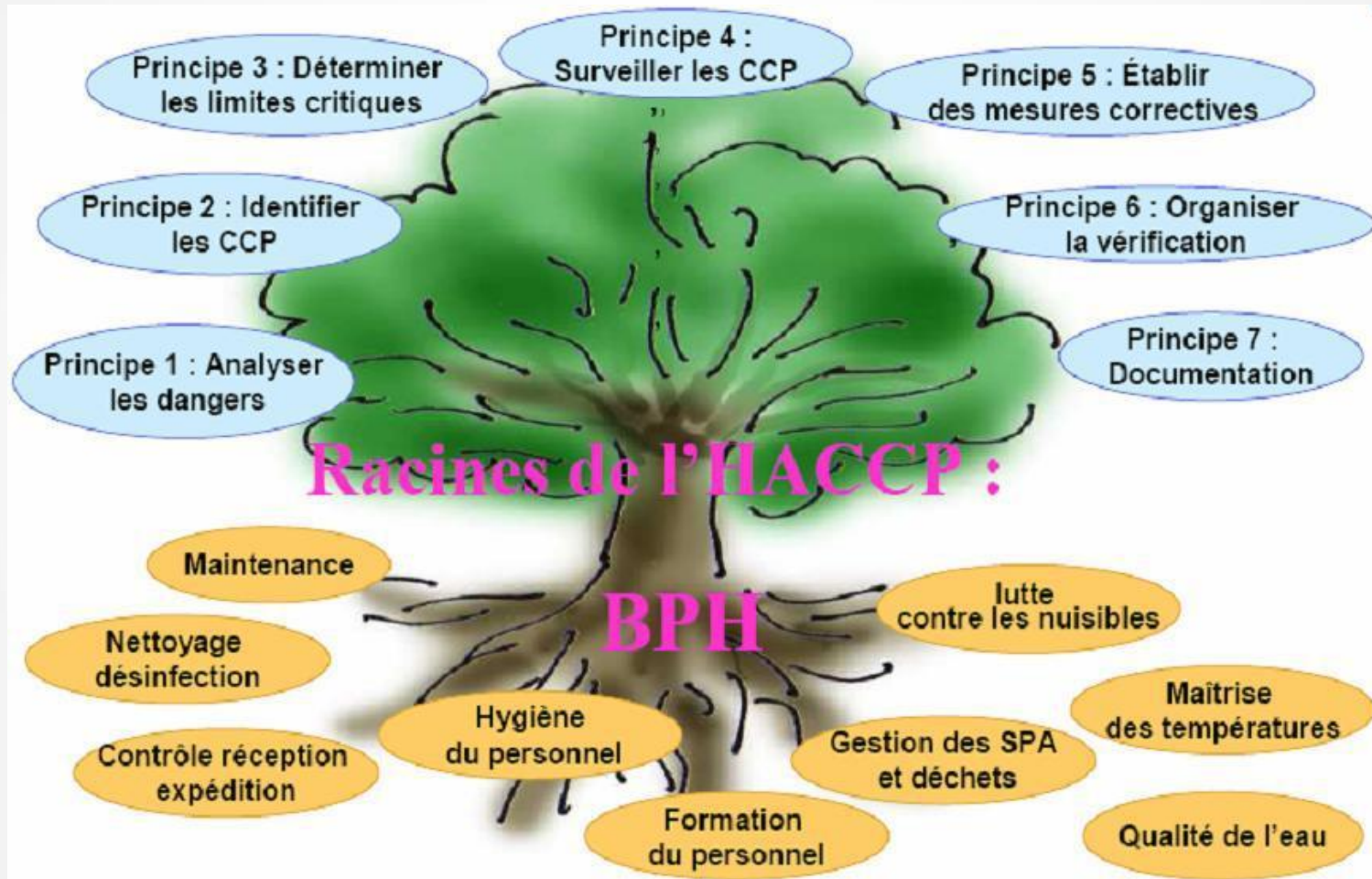


PRINCIPE 7 : DOCUMENTATION, ENREGISTREMENTS

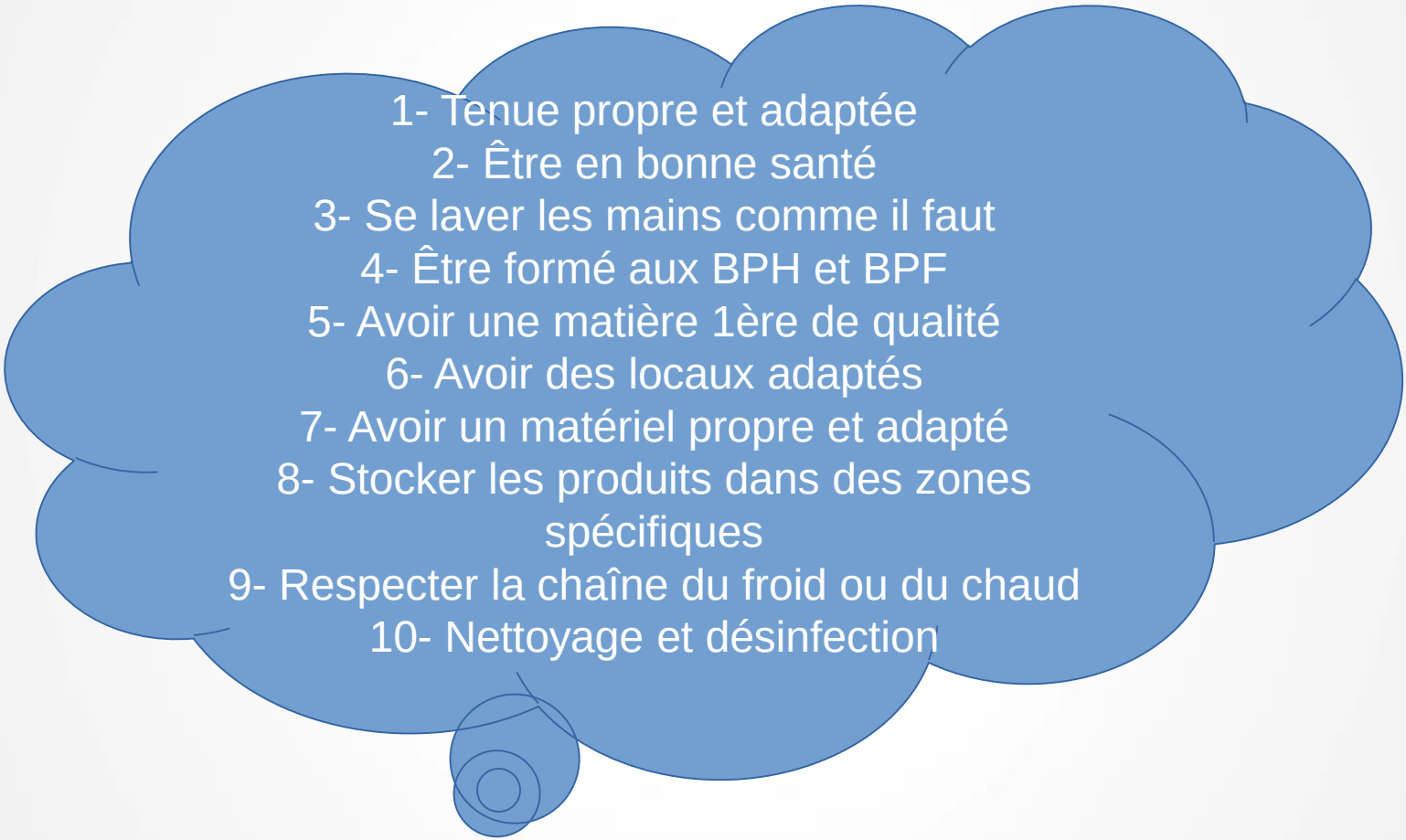
Documentation: ensemble des documents qui décrivent les dispositions du système HACCP et apportent la preuve de leur effectivité et de leur efficacité

- ➔ Manuel HACCP
- ➔ Enregistrements
- ➔ Analyses
- ➔ Audits
- ➔ Auto-contrôles





LES DIX REGLES D'OR DES BPF

- 
- 1- Tenue propre et adaptée
 - 2- Être en bonne santé
 - 3- Se laver les mains comme il faut
 - 4- Être formé aux BPH et BPF
 - 5- Avoir une matière 1ère de qualité
 - 6- Avoir des locaux adaptés
 - 7- Avoir un matériel propre et adapté
 - 8- Stocker les produits dans des zones spécifiques
 - 9- Respecter la chaîne du froid ou du chaud
 - 10- Nettoyage et désinfection

LABORATOIRE BIOQUAL

