

Définition - Principe

Le HACCP est une méthode permettant :

- d'identifier et d'analyser les dangers spécifiques (c'est à dire toute propriété biologique, chimique ou physique) susceptibles d'affecter la sécurité d'une denrée alimentaire aux différents stades du processus de production.
- de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise.
- de s'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon effective et efficace

Objectif

Une entreprise peut mettre en place le système HACCP pour plusieurs raisons :

- Répondre à la réglementation
- Répondre aux exigences du client
- Renforcer son système d'Assurance Qualité
- Aider à la conception de nouveaux produits ou de nouveaux procédés
- Répondre à un problème ponctuel.

En effet d'après la Directive Européenne 93/43/CEE du Conseil relative à l'hygiène des denrées alimentaires du 14 juin 1993 (JOCE N° L175 du 19 juillet 1993), les entreprises du secteur alimentaire doivent identifier tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des aliments et elles doivent veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes qui ont été utilisés pour développer le système HACCP.

Mode d'emploi

La mise en œuvre de cette méthode repose sur les 7 principes suivants :

- **Principe 1** : Procéder à l'analyse des dangers.
 - a. Identifier les dangers associés à une production alimentaire, à tous les stades de celle-ci
 - b. Evaluer la probabilité d'apparition de ces dangers (occurrence) ;
 - c. Identifier les mesures préventives nécessaires.
- **Principe 2** : Déterminer les points critiques pour la maîtrise de ces dangers:
- **Principe 3** : Etablir les critères opérationnels (valeurs limites, niveaux cibles, tolérances) dont le respect atteste la maîtrise des CCP.
- **Principe 4** : Etablir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise effective des CCP.
- **Principe 5** : Etablir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas (ou n'est plus) maîtrisé.
- **Principe 6** : Etablir des procédures spécifiques pour la vérification, destinées à confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
- **Principe 7** : Etablir un système documentaire (procédures et enregistrements) approprié couvrant l'application des 6 principes précédents.