



METHODE HACCP

Les sept principes de la méthode

La méthode HACCP repose sur les sept principes suivants :

- ⇒ **Principe 1** : procéder à une analyse des dangers.
- ⇒ **Principe 2** : déterminer les points critiques à maîtriser (CCP).
- ⇒ **Principe 3** : fixer le ou les seuil(s) critiques(s).
- ⇒ **Principe 4** : mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.
- ⇒ **Principe 5** : déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.
- ⇒ **Principe 6** : appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
- ⇒ **Principe 7** : constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

Bonnes pratiques d'hygiène, un préalable

Les bonnes pratiques d'hygiène sont toutes les activités préventives de base nécessaires à la production d'aliments dans des conditions hygiéniques acceptables. Cela comprend **la lutte contre les nuisibles**, **l'état général des locaux**, **l'étiquetage** et **l'utilisation conforme des produits dangereux**, **l'entreposage** et le **transport des aliments**, notamment ceux à température dirigée, la protection de l'aliment des sources et des vecteurs de contamination, **l'hygiène du personnel**, la **gestion des flux**, la **conception**, **l'installation**, **l'entretien** et le **nettoyage des surfaces** des équipements en contact avec les aliments et **l'utilisation de l'eau** en contact avec les aliments et en contact avec les surfaces des équipements, y compris la production de vapeur et de glace. Les guides de bonnes pratiques d'hygiène sont élaborées par la profession ou le secteur d'activité et reconnus par l'Administration. Ils sont le plus souvent publiés au Journal officiel.

La méthode HACCP, très complémentaire des bonnes pratiques d'hygiène, est une approche systématique pour fabriquer des aliments salubres acceptables basée sur l'identification et la gestion des points critiques à maîtriser. Laver un fruit avant de le consommer est une bonne pratique, cuire un aliment à une température sécuritaire est du ressort de l'HACCP. De fait, une certaine confusion peut être introduite lors de l'établissement des plans HACCP par les entreprises alimentaires car HACCP n'est pas une nouvelle façon de faire de l'hygiène.

L'analyse des dangers

La méthode HACCP comprend deux parties : **l'analyse des dangers** (HA, Hazard Analysis) et **les points critiques à maîtriser** (CCP = Critical Control Point). Il s'agit donc d'un outil double. Historiquement, elle visait les dangers **microbiologiques** (si le personnel ne se nettoie pas les mains, ...) puis a pris en compte les dangers **chimiques** (présence de produit de lavage si un outil est mal rincé, ...) et **physiques** (présence d'éclats de verre, de nuisibles, ...).

Le danger est représenté par un agent biologique, chimique ou physique contenu ou résultant d'un aliment et susceptible de nuire à la santé. On distingue les **dangers potentiels** et les **dangers significatifs** :

- Le danger potentiel est un danger susceptible d'atteindre un niveau inacceptable pour la sécurité du consommateur.
- Le danger significatif peut entraîner un risque inacceptable et caractère aigu entraînant blessure ou maladie. Par exemple un cheveu présent dans un aliment est un danger potentiel alors qu'un morceau de verre ou la présence de micro-organismes dangereux comme les salmonelles ou Listeria sont des dangers significatifs.

Le risque est une fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment. L'analyse des dangers consiste à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les facteurs qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et par conséquent devraient être pris en compte dans le plan HACCP. L'analyse des risques comprend l'appréciation des risques, la gestion des risques et la communication à propos des risques.

Les éléments suivants doivent, dans la mesure du possible, être pris en considération lors de la conduite d'une analyse des dangers :

- la présence possible de dangers et la gravité de leurs effets néfastes sur la santé ;
- l'évaluation qualitative ou quantitative de la présence de dangers ;
- la survie ou la prolifération des micro-organismes d'intérêt (micro-organismes qui posent problème dans le cas considéré.) ;
- la production ou la pérennité de toxines et d'agents chimiques ou physiques dans les aliments ;
- les conditions à l'origine des éléments ci-dessus.

Au cours d'une analyse de dangers, l'équipe HACCP est conduite à se poser de nombreuses questions sur les dysfonctionnements qui peuvent survenir au cours du processus. Que se passe-t-il si une déviation intervient ?, Si une déviation a lieu, comment y remédier ? etc. Les informations de veille technologique ainsi que les données d'épidémiologie de surveillance sont des atouts très précieux. Par exemple, peut-on entreprendre raisonnablement une analyse des dangers sur un aliment sans savoir que celui-ci a déjà été mis en cause dans une toxi-infection alimentaire collective ?

Les points critiques à maîtriser (CCP)

Parmi l'ensemble des dangers listés seront pris en compte en priorité les dangers significatifs. Un point critique à maîtriser est constitué par un stade auquel une surveillance peut être exercée et qui est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable. Le mot clé est incontestablement la prévention. En effet, l'histoire des crises alimentaires récentes nous a montré que le processus d'élimination (par exemple une cuisson sécuritaire) pouvait faire l'objet ultérieurement d'une contamination (ou recontamination) et que le produit alimentaire mis en rayon pouvait être souillé notamment par des micro-organismes dangereux (on parle alors de contamination croisée).

La mise en place de mesures de maîtrise

La détermination d'un CCP peut être facilitée par le recours à un **arbre de décision** qui présente un raisonnement fondé sur la logique. Cela étant, l'arbre de décision ne s'applique pas forcément à toutes les situations.

Combien faut-il de CCP ? Autant de CCP qu'il faut pour produire des aliments sains et sûrs.

La maîtrise des CCP est assurée par les principes 3, 4 et 5 qui sont tout à fait cohérents entre eux. Cela signifie qu'il faut que chaque CCP ait une ou plusieurs limites ou seuil critiques (dans l'exemple de la date limite de consommation sur un produit, il s'agit de la présence du marquage sur le produit alimentaire). Pour que ces limites soient tenues, il faut les surveiller (surveillance continue ou discontinue) et en cas d'échec de la surveillance, développer une des actions correctives.

La vérification du plan HACCP

Si le processus a fait l'objet de corrections, cela peut vouloir dire que les paramètres ne sont pas toujours sous maîtrise et dans ce cas, il convient de pratiquer un audit du plan HACCP (principe 6, vérification).

L'évaluation de la régularité de la performance du système en place est la vérification proprement dite. La validation est l'évaluation du système mis en place (première étude sur un produit/procédé et première mise en uvre). La validation est l'obtention de preuves que les éléments du plan HACCP sont efficaces (par exemple validation de la durée de la DLC microbiologique). La vérification est l'application de méthodes, procédures, analyses et autres évaluations, en plus de la surveillance, afin de déterminer s'il y a conformité avec le plan HACCP (par exemple analyses microbiologiques sur le produit en cours et/ou fini).

Quand entreprendre une vérification ? A la suite de plaintes ou de retours consommateurs, récurrence d'un défaut (produit non conforme), nouvelles informations scientifiques ou épidémiologiques concernant le statut microbiologique de l'aliment concerné, etc. Un registre (principe 7) tenant à jour la documentation à chaque étape permet d'avoir une traçabilité des actions entreprises.

La méthode HACCP est une méthode simple et pragmatique qui ne doit pas poser trop de problème ni dans sa mise en place, ni dans la durée de son élaboration.

Séquence logique d'application de la méthode HACCP

1. Constituer l'équipe HACCP
2. Décrire le produit
3. Déterminer son utilisation prévue
4. Etablir un diagramme de fabrication
5. Vérifier sur place le diagramme de fabrication sur le terrain
6. Effectuer une analyse de dangers
 - a. Enumérer tous les dangers potentiels
 - b. Définir les mesures de maîtrise
7. Déterminer les points critiques à maîtriser (CCP)
8. Fixer un seuil critique pour chaque CCP
9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP : définir les dispositifs nécessaires pour s'assurer que toutes les exigences (valeurs cibles, tolérances) soient effectivement respectées. Pour les CCP, la surveillance est obligatoirement enregistrée sur un document.
10. Prendre des mesures correctives pour rectifier les écarts éventuels : les mesures correctives sont ce qu'il faut entreprendre immédiatement en cas de perte de maîtrise d'un point afin de déterminer le devenir du produit et les mesures à prendre pour éviter le renouvellement d'une telle défaillance
11. Appliquer des procédures de vérification
12. Tenir des registres et constituer un dossier : le système doit comporter 3 types de documents :
 - Ceux concernant le système en place tel que les modes opératoires, l'instruction de travail qui seront regroupés dans un « manuel » afin d'être consulté à tout moment.
 - Ceux concernant les enregistrements aux points critiques
 - Ceux concernant la vérification du système et les résultats d'analyses bactériologiques, contrôles, ...

