

Hazard Analysis Critical Control Point

Définition : méthode qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.

Historique : créée 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, elle 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.

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 les principes de la méthode HACCP. Par conséquent la réglementation européenne et a fortiori la réglementation française, relative à l'hygiène des aliments instaure la méthode HACCP comme méthode référence pour la maîtrise de sécurité alimentaire.

Extrait de l'Article réalisé par Jean Gabriel Du Jaiflin

Pour répondre simplement à la question ; le législateur n'impose plus, comme cela était stipulé dans l'arrêté du 9 mai 1995 aux CHR la mise en place de la « Méthode » H.A.C.C.P. telle quelle est définie pour les [Restaurants](#) collectifs (scolaires, santé, militaires etc...) Mais l'obligation de résultats et non plus de moyens. Si de nombreux établissements, des chaînes hôtelières, des restaurants franchisés ou autres ont volontairement et fort heureusement opté pour la démarche HACCP, le [restaurant](#) de « quartier » a du mal à l'appliquer. C'est pour cela que depuis juin 1999 a été publié par Le Journal Officiel le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques « restaurateur » (GBPH). Il se substitue à l'arrêté du 26 septembre 1980 et rend caduques les dispositions équivalentes des règlements sanitaires départementaux.

L'HACCP est avant tout une méthode, un outil de travail, mais n'est pas une norme.

Une norme est un document descriptif, élaboré par consensus et approuvé par un organisme de normalisation reconnu (ISO par exemple). L'[origine de l'HACCP](#) prouve qu'il ne s'agit pas d'une norme.

L'HACCP c'est donc un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002).

Fondée sur [7 principes](#), la [mise en place de l'HACCP](#) se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

PRINCIPE 1 :

Procéder à une analyse des dangers.

PRINCIPE 2 :

Déterminer les points critiques pour la maîtrise (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.

Services proposés par INTERPRO Consultants : [cliquable et renvoi au catalogue de formation à rajouter dans la catalogue](#)

- (Audits HACCP
- (Audits des bonnes pratiques
- (Audits à blanc
- (Conseils en HACCP
- (Conseils en GBPH (guide des bonnes pratiques hygiéniques)
- (Conseils en hygiène et sécurité
- (Formation HACCP
- (Formation hygiène et sécurité des aliments
- (Formation danger bactériologique

En résumé

La formation du personnel :

L'ensemble du personnel doit bénéficier d'une formation aux règles d'hygiène élémentaires et de formations spécifiques adaptées aux responsabilités de chacun. Du patron au plongeur.

Il faut savoir ; que chaque exploitant doit gérer son entreprise en bon père de famille et être conscient qu'il est responsable devant la loi de **la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments**.

Il doit mettre en place un système permettant ce contrôle dans son établissement.

Il est tenu, non plus en termes d'obligation de moyens mais d'obligation de résultats

Ne pas oublier que cette démarche permet d'avoir une gestion plus efficace qui peut être source de profits supplémentaires. (Entre autre, moins de pertes dues au mauvais fonctionnement des équipements frigorifiques et meilleur contrôle des marchandises achetées.)

INTERPRO Consultants réalise gratuitement un audit de situation sur la mise en place de normes HACCP au sein de votre établissement :

CONTACTEZ NOUS

Au 03 87 20 18 38