

H A C C P

Hazard Analysis Critical Control Point
(Analyse des Dangers et Maîtrise des Points Critiques)

Définition :

Système qui **définit, évalue et maîtrise les dangers** qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments.

Historique :

Créé 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, l'HACCP 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**.

Place dans la 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** le **système HACCP**. Par conséquent, la **réglementation européenne**, et *a fortiori* la **réglementation française**, relative à l'hygiène des aliments instaure le système HACCP comme **système référence pour la maîtrise de la sécurité alimentaire**.

Les 12 étapes :

1 - Constituer l'équipe HACCP	7 - Déterminer les CCP
2 - Décrire le produit	8 - Etablir les seuils critiques pour chaque CCP
3 - Déterminer son utilisation prévue	9 - Etablir un système de surveillance pour chaque CCP
4 - Etablir un diagramme des étapes	10 - Prendre des mesures correctives
5 - Confirmer sur place le diagramme	11 - Appliquer des procédures de vérification
6 - Lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des risques et définir les mesures de maîtrise de ces dangers	12 - Constituer des dossiers et tenir des registres

Source : Systèmes de Qualité et de Sécurité Sanitaire des Aliments - Manuel de Formation de la FAO.