



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

Les fiches réflexes de la  
Direction générale de l'alimentation

# HACCP, un outil pour la gestion de la sécurité des aliments

*« Les entreprises du secteur alimentaire identifient tout aspect de leurs activités qui est déterminant pour la sécurité des aliments et elles veillent 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<sup>(1)</sup> ».*

Depuis le début des années 1990, plusieurs directives européennes font référence aux principes du système HACCP<sup>(2)</sup> dans le cadre de la réalisation des autocontrôles au sein de l'entreprise. En quoi consiste ce système et pourquoi est-il pris comme référence dans le cadre des textes communautaires ?

## Le système HACCP : qu'est ce que c'est ?

Le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point/Analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise) est une méthode qui permet :

- d'identifier et d'analyser les dangers associés aux différents stades du processus de production d'une denrée alimentaire ;
- de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise ;
- de s'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon effective et efficace.

On peut considérer le HACCP comme une approche organisée et systématique permettant de construire, de mettre en œuvre ou d'améliorer l'assurance de la sécurité des denrées alimentaires.

L'intérêt de cette démarche d'analyse des dangers est qu'elle propose un ensemble cohérent, reconnu au niveau international pour appréhender les problèmes microbiologiques. Mais ce système permet aussi de prendre en compte les contaminations chimiques ou les altérations physiques associées à ces produits<sup>(3)</sup>.

## Principes du système :

Ce système a été retenu au niveau international comme la base de toute discussion sur la sécurité des aliments à travers le Codex Alimentarius<sup>(4)</sup> qui en a décrit les principes.

Pour faciliter l'appréhension des principes, on a tenté en parallèle les principes et leur application pratique en prenant un exemple dans le domaine de la pâtisserie artisanale<sup>(5)</sup>.

## Analyse des dangers :

- identification des dangers associés à une production alimentaire à tous les stades de celle-ci ;
- évaluation de la probabilité d'apparition de ces dangers ;
- identification des mesures nécessaires à la prévention des dangers.

Pour la préparation de la crème pâtissière, plusieurs dangers sont identifiés au cours de l'élaboration du produit. L'un des dangers identifié se situe au niveau de la cuisson : si la pasteurisation est insuffisante, il y a risque de persistance de germes et développement ultérieur de ceux-ci (milieu favorable). Le moyen de maîtrise est constitué par une bonne pasteurisation du produit.



**Contact :**  
**Direction générale de l'alimentation**  
**Dominique Degoulange**  
**Tél. 01 49 55 58 39**  
**Rédaction :**  
**Agnès Ajour**

> **Lire également :** Nos différentes fiches réflexes. "Notre Alimentation", la lettre d'information sur les réglementations et les contrôles relatifs à la qualité et à la sécurité de la chaîne alimentaire. Ces documents sont diffusés gratuitement, pour les obtenir appeler le 01 49 55 80 71 ou le 01 49 55 81 27.  
> **Consulter également :** Le site Internet du ministère : [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

### **Détermination parmi les dangers identifiés ceux qui constituent des points critiques pour la maîtrise (= CCP).**

Dans le cas de la crème pâtissière, la pasteurisation constitue, si elle est mal réalisée, un danger mais c'est aussi un point critique pour la maîtrise car il n'y aura pas d'étape ultérieure dans le procédé de fabrication qui permettra de garantir que le produit est sain du point de vue microbiologique. Ce point est à maîtriser absolument.

### **Établissement de critères, valeurs à atteindre et tolérances qui permettent de contrôler un point critique pour la maîtrise.**

Une pasteurisation correcte de la crème pâtissière correspond au maintien à ébullition (critère de température) de la masse totale du produit pendant deux minutes au minimum (critère de temps).

### **Mise en place de la surveillance de ces points critiques pour la maîtrise.**

Quelle est la personne, dans le laboratoire de préparation, qui vérifie les barèmes de pasteurisation ? Y a-t-il une horloge qui permette de s'assurer du temps d'ébullition ?

### **Identification des actions correctives à mettre en œuvre malgré la surveillance effectuée, un point critique n'est plus maîtrisé.**

Que doit-on faire du produit si la pasteurisation n'a pas été correctement effectuée ? Le pasteuriser à nouveau ou le détruire s'il a été introduit dans une autre préparation.

### **Vérification du bon fonctionnement du système HACCP dans son ensemble.**

Ceci revient à s'assurer, dans notre exemple, que tous les points critiques pour la maîtrise identifiés sont bien surveillés.

Des analyses microbiologiques (portant sur le produit fini, les surfaces de travail...) contribueront à donner une image générale du degré de maîtrise des procédés.

### **Établissement d'un système documentaire qui permet de gérer les documents (enregistrements) issus de l'application des principes précédents.**

Ces principes s'appliquent à un produit, un procédé ou un ensemble de produits ou de procédés selon les besoins définis par les utilisateurs. Dans ce cadre, la rédaction des Guides de bonnes pratiques d'hygiène au sens de la directive 93/43/CEE (cf. Document sur les Guides de bonnes pratiques d'hygiène) utilise les principes du système HACCP en les adaptant au cas du secteur considéré.

Le système HACCP ou ses principes ne constituent que des outils permettant de mettre en œuvre les dispositions réglementaires propres à l'hygiène alimentaire.

Cette démarche n'a rien de mythique ni d'éso-térique. Ses principes sont adaptables (et c'est justement là son intérêt) aux particularités d'une structure qu'elle soit une micro-entreprise ou qu'elle soit une entreprise agroalimentaire de portée internationale. Ils doivent permettre aux professionnels de connaître parfaitement les procédés de fabrication, les produits qui sortent de l'entreprise et les risques inhérents à ceux-ci. Une analyse de dangers selon les principes établis doit permettre à la fois de valoriser et de formaliser le savoir-faire de l'entreprise. Les principes établis et certaines procédures rédigées peuvent constituer des éléments de base pour la formation du personnel de l'entreprise appelé à travailler sur les produits<sup>(6)</sup>.

(1) - Directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1994 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (JoCe du 19 juillet 1993).

(2) - Directives 91/493/CEE, 92/5/CEE, 92/46/CEE et 93/43/CEE.

(3) - « La qualité microbiologique des aliments - maîtrise et critères » coordonnateur J.L. JOLIVE/CNERNA - CNRS/Éditions POLYTECHNICA, 1993.

(4) - Codex Alimentarius (Alinorm 93/13 A - 20<sup>e</sup> session de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius, Genève, 1993).

(5) - Projet de Guide des bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie - Confédération Nationale de la Boulangerie - Pâtisserie/Confédération Nationale de la Pâtisserie.

(6) - « Le développement et l'utilisation du HACCP par les entreprises agroalimentaires françaises » - Rapport du Comité de Pilotage DGAL/DGCCRF - Note de service DGAL/SDHA/N94/n° 8136 du 10 août 1994 (+ note complémentaire).