

HACCP-HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



La formation HACCP est une méthode qui permet de contrôler la sécurité alimentaire dans le but de prévenir, éliminer et réduire à un niveau acceptable les *dangers biologiques, physiques ou chimiques*.

Cette formation permet de mettre en place les points critiques qu'il faut maîtriser et elle est devenue un standard au fil du temps grâce à une collaboration internationale

La méthode HACCP a été institutionnalisée dans l'Union européenne par la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

En application de la Loi du 27 juillet 2010 (article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime), le décret du 24 juin 2011 est venu préciser l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire, des établissements de restauration commerciale relevant des secteurs de la restauration traditionnelle, des cafétérias et autres libres-services et de la restauration de type rapide.

Ces établissements sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité. Et ce, à compter du 1er octobre 2012.

Conditions de réalisation de la formation HACCP définies par l'arrêté du 5 octobre 2011

- Elle doit avoir une durée de 14 heures
- Elle doit être délivrée par un organisme déclaré auprès du Préfet de région qui respecte un cahier des charges et un programme de formation précis.
- Les personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant.
- Les personnes détentrices d'un diplôme ou d'un titre à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs délivrés à compter du 1er janvier 2006, inscrits au RNCP, figurant sur la liste annexée à l'arrêté du 25 novembre 2011.

L'HACCP n'est pas une élimination de tout danger, une application du risque zéro ou du principe de précaution. Il s'agit de la maîtrise des dangers identifiés si possible dès la source par la prévention en s'appuyant sur des CCP. Il ne s'agit donc pas de faire de l'hygiène partout et pour tout mais de s'appuyer sur des points critiques à maîtriser. À l'instar des systèmes qualité, il est habituel de voir les responsables qualité avoir la gestion de l' HACCP. En fait, l'HACCP doit être avant tout la préoccupation de la production.

De nombreuses entreprises ont généralement une documentation bien faite mais qu'en est-il sur le terrain ? En effet, sur le terrain, on observe les pratiques, les us et les coutumes de la production, et souvent l'on constate que les pratiques actuelles de la production ne sont pas tout à fait en accord avec les procédures préétablies. Les BPH sont bien les préalables (un prérequis) indispensables à l'HACCP.

Les 7 principes de la formation HACCP

1. Procéder à une analyse des dangers.
2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP : Critical Control Point).
3. Fixer le ou les seuil(s) critiques(s).
4. Mettre en place un système de surveillance des limites critiques permettant de s'assurer que les CCPs maîtrisent effectivement les dangers.
5. Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.
6. Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que la méthode HACCP fonctionne efficacement.
7. Constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application (traçabilité).

En appliquant cette méthode, le personnel sera en mesure de détecter les étapes où il existe un danger de contamination.

Après avoir connu un franc succès au sein des vols spatiaux. La démarche HACCP commença à se répandre dans les organisations privées nationales et internationales comme la food and drug administration ou encore l'organisation mondiale de la santé. Ce fut ensuite au tour des industriels d'intégrer la démarche HACCP à leurs productions respectives.

Voyant le succès de cette démarche, la commission européenne décide d'intégrer la méthode HACCP dans de nombreuses directives notamment la directive 93/43 sur l'hygiène des aliments en général. L'OMS décide avec les accords SPS de faire de l'HACCP la méthode de référence pour les litiges internationaux.

