

La méthode HACCP permet une certaine vigilance en identifiant des étapes où il existe un danger pour la matière ou produit  
Hazard analysis critical control point

## Identifier – évaluer – maîtriser

### Les sept principes du système HACCP

- **Principe 1** : procéder à une analyse des dangers.
- **Principe 2** : déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP : *Critical Control Point*).
- **Principe 3** : fixer le ou les seuil(s) critiques(s).
- **Principe 4** : mettre en place un système de surveillance ([des limites critiques]) permettant de s'assurer que les CCPs maîtrisent effectivement les dangers.
- **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 figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

## Les Dangers pour la matière

**Microbiologiques** : les virus, les bactéries

**Chimiques** : les médicaments, les produits de nettoyage ou de maintenance

**Physiques** : les matières solides (bijoux, pièces détachées, cheveux,.....)

**Allergènes** : les matières à risque pour les allergies ( soja, gluten, arachides, .....)

## Les risques microbiologiques

Contamination  
Recontamination  
Prolifération



Les programmes prérequis (PRP) ne sont rien d'autres que les programmes préalables bien connus qui sont les bonnes pratiques de fabrication. Ils méritent d'être décrits, maintenus et surveillés.

Exemples : L'aménagement des locaux, la formation du personnel, le programme de lutte contre la vermine...

Les programmes prérequis opérationnels (PRPo) : Mesures de maîtrise avec un seuil, ciblée spécifiques à un danger lié à une opération de process, mais **ne pouvant pas être mesuré en continu**.

Exemple : le contrôle du taux de gaz injecté dans les barquettes. Les contrôles microbiologiques. Le sertissage d'une boîte de conserve.

Les points critiques pour la maîtrise (CCP) : Un point critique est une étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être appliquée et qui est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger. Les limites associées au point critique doivent être facilement et rapidement mesurables. Il s'agit d'une étape critique où figure un contrôle, la mesure donnant idéalement une **information en temps réel**

Exemples : Le détecteur de métaux qui va contrôler chaque barquette et qui élimine la barquette qui déclenche le détecteur ou L'enregistrement continu d'un barème de pasteurisation.