



## Évolution de la démarche HACCP et relations avec les PMS

---

---

---

---

---

---

---

---

### Renouveau complet à venir de la méthode HACCP

- Norme ISO 22000 : concepts renouvelés et liens avec les autres normes ISO de management.
- Paquet hygiène : demande l'application des principes HACCP.
- Émergence des outils de l'appréciation quantitative de risques (AQR).

Conception basée sur textes de référence mais aussi sur un consensus en évolution : groupe AFNOR V01C



---

---

---

---

---

---

---

---

### Les 12 étapes de la mise en œuvre de la démarche HACCP.

1. Constitution de l'équipe HACCP
2. Décrire le produit et sa distribution
3. Identifier l'usage prévu
4. Construire le diagramme du procédé
5. Confirmer le diagramme sur site
6. Analyse des dangers, mesures de maîtrise



---

---

---

---

---

---

---

---

Les 12 étapes de la mise en œuvre de la démarche HACCP.

7. Déterminer les CCP et les PRPo
8. Établir les limites pour chaque CCP (et validation)
9. Établir un système de surveillance pour chaque CCP.
10. Établir les corrections et les actions correctives
11. Établir les procédures de vérification
12. Établir la documentation et l'archivage



4

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### Analyse des dangers

- Mise en œuvre préalable des pré-requis (BPH ou PRP)
- A effectuer séparément pour chaque procédé.
- Déroulement de l'analyse des dangers.
  - Identification des dangers raisonnablement prévisibles
  - Détermination des niveaux acceptables
  - Évaluation des dangers (à faire danger par danger)
  - Distinction entre
    - dangers traités par les pré-requis (PRP)
    - dangers traités par des mesures particulières à déterminer: CCP et PRPo



5

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### CCP et PRPo

- CCP (point critique de maîtrise) et PRPo (programme pré-requis opérationnel) correspondent à des mesures de maîtrise essentielles : importance quasiment équivalente
- Modalités de surveillance différentes.
  - CCP : surveillance d'une limite critique (à l'aide d'un critère mesurable)
  - PRPo : surveillance renforcée de la mise en œuvre effective de la mesure de maîtrise
  - PRP : surveillance classique des mesures d'hygiène
- Nombre limité de CCP et PRPo car leur surveillance mobilise beaucoup de moyens.



6

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## Validation des mesures de maîtrise (et de leur combinaisons)

Validation = obtenir des preuves que les mesures de maîtrise sont en mesure d'être efficaces.

- Conformité aux valeurs réglementaires : exemple respect des températures réglementaires.
- Antécédents connus quant à l'efficacité des mesures de maîtrise.
- essais scientifiques expérimentaux : exemple tests de croissance pour des bactéries pathogènes.
- Modélisation de l'évolution des dangers et utilisation des outils de l'appréciation quantitative du risque (AQR).



7

---

---

---

---

---

---

---

---

## Procédures de vérification

La vérification comporte **2 aspects distincts.**

- Efficacité de la démarche HACCP = vérification de la bonne application des procédures décrites.
  - actions individuelles de vérification
  - audits internes
  - audits externes
- Efficacité des mesures de maîtrise.
  - analyses sur produit final (ou intermédiaire) montrant que les exigences spécifiées ont été atteintes



8

---

---

---

---

---

---

---

---

## Traçabilité

Identification des lots pour **2 objectifs.**

- Démarche HACCP : mise à l'écart par l'exploitant des lots concernés en cas de dépassement des limites critiques ou de perte de maîtrise des PRPo.
- Alerte sanitaire : procédures de retrait/rappel des lots susceptibles d'être concernés par l'alerte.



9

---

---

---

---

---

---

---

---

## Conclusion

- Efforts de formalisation de ces notions.
  - Travail important de la DGAI : notes de service
  - Commission AFNOR V01C : norme NF V01-006
  - Efforts à poursuivre : par exemple dans les GBPH
- Efforts de recherche.
  - Utilisation des outils de l'appréciation quantitative du risque : exemple projet QUANT'HACCP financé par ANR.



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

---

---

---

---

---

---

---

---