

## Santé et sécurité

### L'HACCP

**L'HACCP** (*hazard analysis and critical control point*), correspond à l'analyse des risques pour la maîtrise des points critiques. C'est un moyen reconnu afin que les risques pour la sécurité alimentaire dans toutes les entreprises alimentaires soient gérés de manière responsable et continue. Il s'agit d'un **système d'autoréglementation** mis en place dans l'Union Européenne et qui est devenu **obligatoire** depuis 1996 dans tous les États membres.



La mise en place de l'HACCP est un travail d'équipe qui implique tous les services de l'entreprise. C'est une méthode préventive, qui doit servir avant tout à **prévenir le risque de contamination des produits fabriqués**.

Ses domaines d'intérêt majeur ne sont pas uniquement la transformation de la nourriture, la préparation des aliments et le service des mets, mais aussi le stockage des marchandises et leur déconditionnement ; tout cela doit être fait dans des conditions de sécurité très strictes pour assurer la santé et le bien-être publics.

L'analyse des risques dans la production alimentaire porte sur trois principes importants :

- **le risque biologique**, lorsque les aliments sont contaminés par les bactéries ;
- **le danger physique**, quand il y a la présence d'un corps étranger tel que le métal, des cheveux, *etc.* ;
- **le danger chimique**, en présence de produits de nettoyage.

Les contrôles des points critiques sont prédéterminés par des vérifications spécifiques : ils doivent être fréquents et correctement documentés. C'est grâce aux autocontrôles effectués chaque jour et au respect des règles d'hygiène que chacun pourra se montrer garant de l'image de marque de sa propre entreprise.

## AVANT DE COMMENCER

### 1 Répondez aux questions.

- Quelles sont les procédures essentielles que vous appliquez dans votre lycée hôtelier aux denrées et aux produits manipulés ?
- Y a-t-il un plan de contrôle de l'hygiène des équipements et du personnel ?
- Est-ce que le personnel bénéficie d'une formation aux règles d'hygiène élémentaires.

## Les sept principes de l'HACCP

Pour démarrer le processus de l'HACCP, il est nécessaire de mener des activités préparatoires pour l'élaboration et l'application d'un plan d'autoréglementation. Un groupe de travail doit être formé : il doit prendre en charge tous les aspects du plan, la description des produits, la définition de la consommation des produits, le dessin d'un ou plusieurs diagrammes de la validité des contrôles et les ordinogrammes sur le site (où ?) et le poste de travail (qui ?).

L'HACCP est une méthode qui repose sur sept principes.

**1<sup>er</sup> principe**  
**Identification des dangers à tous les stades de la production**  
Pour bien exécuter ce principe, on a besoin de la **méthode des 5M**.

Les différentes causes d'un problème sont classées en cinq grandes familles, les 5M, qui sont :

- **matière** : les matières premières ;
- **milieu** : l'environnement, le lieu de travail ;
- **méthodes** : les procédures de fabrication, les recettes ;
- **matériels** : les ustensiles, le type de chauffage (électrique, gaz) ;
- **main-d'œuvre** : car l'homme n'est pas infallible !

**2<sup>e</sup> principe**  
**Identification des points critiques (CCP : Critical Control Point) et des mesures préventives**

Le CCP est un « stade auquel une surveillance peut être exercée, et elle est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable ».

Les CCP peuvent être déterminés à l'aide d'un **arbre de décision**.

Les mesures de maîtrise sont documentées dans des procédures internes et complétées par **des plans** : plan d'hygiène, plan de maintenance, plan de nettoyage et désinfection et plan de formation.

**3<sup>e</sup> principe**  
**Définition des limites critiques de maîtrise pour chaque CCP**

Les limites critiques sont définies comme des critères qui **séparent l'acceptable du non-acceptable**. Elles représentent les frontières qui permettent de juger si une opération du procédé de fabrication permet d'obtenir des aliments sains. **Des limites critiques peuvent être établies pour des facteurs tels que la température, la durée** (durée minimale de traitement), **les dimensions physiques** du produit, **l'activité de l'eau, le taux d'humidité, etc.**

Il est essentiel que les personnes de l'établissement chargées de définir les limites critiques aient une bonne connaissance du procédé de fabrication et des normes, légales et commerciales, exigées pour le produit.

## RELEVONS LE GOÛT

### L'audit HACCP\*

Visite sur site ayant deux objectifs : la vérification de la conformité du plan HACCP avec les principes de la méthode ou la vérification du plan HACCP par les employés du restaurant.

**4<sup>e</sup> principe**  
**Activation d'un système de surveillance**

Un tel système de surveillance permet de mesurer ou d'observer les seuils critiques correspondant à un CCP. Les procédures appliquées doivent être en mesure de **détecter toute perte de maîtrise et de les communiquer rapidement**.

**5<sup>e</sup> principe**  
**Identification des mesures correctives**

**Des mesures correctives spécifiques doivent être prévues pour chaque CCP afin de pouvoir rectifier les variations, si elles se produisent.**

Les mesures ainsi prises doivent être consignées dans les registres HACCP. Cette étape doit être hautement structurée et organisée, et cela pour 2 raisons : retirer les produits non conformes de la distribution et pouvoir contrôler si des déviations se répètent.

## BON À SAVOIR

**la maîtrise** : la padronanza, il controllo

**la maintenance** : la manutenzione

**les échantillons** : i campioni

**les écarts** : le differenze