

Mettre en œuvre une démarche basée sur les principes HACCP est réglementairement obligatoire pour tous les professionnels de la filière agro-alimentaire.

Le professionnel est responsable du produit qu'il commercialise.

REGLEMENT 852/2004

Règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires

Obligation de résultats

HACCP = METHODE FORMALISEE QUI AIDE A :

- **Identifier tous les dangers** liés à un aliment
- **Les maîtriser en cours de production** par des moyens systématiques et vérifiés
- **Anticiper les risques pour la santé des consommateurs** d'un aliment
- Et y **apporter une solution préventive**

DANS L'OBJECTIF D'ASSURER L'INNOCUITE DES ALIMENTS



Traduction française :

**ANALYSE DES DANGERS
POINTS CRITIQUES POUR LE CONTRÔLE**

Points essentiels pour la maîtrise des dangers

  **DOCUMENT = LE PLAN HACCP**

**INTERETS
D'UNE
DEMARCHE
HACCP**

Légalement obligatoire

Beaucoup de clients l'exigent

Meilleur moyen d'éviter les « accidents » sanitaires

L'occasion d'améliorer les pratiques de production

PHASE 1

1. Définir le champ de l'étude
2. Constituer l'équipe HACCP
3. Décrire le produit
4. Identifier l'utilisation attendue du produit
5. Faire un diagramme de fabrication du produit
6. Vérifier sur site le diagramme de fabrication

PHASE 2

7. Analyser les dangers
8. Déterminer les CCP
9. Fixer les cibles et limites critiques

PHASE 3

10. Etablir la surveillance des CCP
11. Etablir un plan d'actions correctives
12. Etablir la documentation : dossiers et procédures
13. Vérifier que le système fonctionne
14. Prévoir d'actualiser le système

**H
A
C
C
P**