

REGLEMENTATION SANITAIRE

PRINCIPES HACCP ET GUIDES DE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES

Les textes réglementaires européens ou « paquet hygiène » demandent à tous les professionnels de l'agro-alimentaire de mettre en place une procédure permanente basée sur les principes de la **méthode HACCP** (Hazard Analysis and Critical Control Point) pour assurer la sécurité du produit élaboré.

Cette méthode concerne les dangers de nature biologique (microorganisme, toxine, parasite...), physique (corps étranger...) ou chimique (antibiotique, pesticide...).

Elle repose sur 7 principes :

- 1) **Identification, évaluation et mesures préventives des dangers.**
 - Après avoir défini les caractéristiques du produit (composition, caractéristiques physicochimiques...), on décrit les processus de fabrication en une succession d'étapes. Pour chaque étape, on identifie les dangers et leurs causes, puis on évalue le risque et on détermine les mesures préventives mises en place.
- 2) **Détermination des points critiques (CCP) lorsqu'il en existe.**
 - Les points critiques sont les étapes où la non maîtrise entraîne un risque inacceptable.
- 3) **Détermination des limites critiques.**
 - Les valeurs de ces critères doivent être faciles et rapides à mesurer : seuil réglementaire pour les germes, températures, pH.
- 4) **Etablir le système de surveillance efficace des points critiques.**
 - Cette phase permet de s'assurer que les limites ne sont pas dépassées (autocontrôles, enregistrements de critères...).
- 5) **Définir les actions correctives à mettre en place lorsqu'un point critique n'est plus maîtrisé.**
 - Il s'agit de définir les moyens qui permettent de rétablir la maîtrise et le devenir des produits non conformes.
- 6) **Etablir un système périodique de vérification des mesures.**
 - En général, cette étape est réalisée dans le cadre d'un audit ; elle permet de constater les résultats corrects de la méthode et d'apporter des améliorations si nécessaire.
- 7) **Etablir des documents en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective.**
 - Il convient d'enregistrer les réflexions et les dispositions prises pour garder une base du travail réalisé, échanger avec les associés et salariés, améliorer ce qui a été défini, apporter la preuve de sa maîtrise à ses clients et aux organismes de contrôles, faire reconnaître son professionnalisme.

Ces mêmes textes européens précisent qu'une souplesse doit être prévue pour adapter ce système à la taille de l'entreprise et ne pas entraîner de charges injustifiées pour les très petites entreprises.

Pour aider les professionnels à la mise en place de cette méthode, des **Guides de Bonnes Pratiques Hygiéniques (GPBH)** ont été rédigés par les professionnels de chaque secteur. Ces guides, validés par les autorités sanitaires, proposent des méthodes générales pour atteindre les objectifs de sécurité sanitaire ; elles doivent être adaptées à la situation réelle de chaque producteur.

Les documents doivent être mis à jour en cas de modifications.

• **EXEMPLES**

Fabrication de fromages (GPBH fabrication de produits laitiers et de fromages fermiers)

Etape	Pourquoi faut-il être vigilant = danger	Moyens de maîtrise ou mesures préventives	Point critique	Valeur limite	Contrôle ou surveillance	Mesure corrective	Enregistrement
Acidification	Une mauvaise acidification peut entraîner le développement de germes indésirables	Maintenir une température et une durée adaptée à la technologie	oui	A fixer	Thermomètre, mesure d'acidité ou de pH	Différée : réajuster la température et la durée de caillage	Fiches de fabrication

Produits carnés (GPBH transformation et commercialisation de volailles et de porcs)

Etape ou opération	Pourquoi faut-il être vigilant = danger	Moyens de maîtrise ou mesures préventives	Point critique	Valeur limite	Contrôle ou surveillance	Mesure corrective	Enregistrement
Stérilisation	Développement ou survie des germes	Formation, barèmes validés, étalonnage du thermomètre	oui	Température initiale, temps de montée en température, temps et température du barème, temps de refroidissement	Visuel	Elimination des défectueux, réparation, étalonnage	Enregistrement des barèmes : temps, température et pression