

Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP)



Le système HACCP est un système conçu pour détecter et maîtriser les risques qui pourraient survenir dans le processus de production des aliments. L'approche HACCP est axée sur la prévention des problèmes potentiellement dangereux pour la salubrité des aliments (les « points critiques de contrôle ») au moyen de mesures de surveillance et de contrôle de chaque étape du processus.

Le système HACCP met en place des mesures de contrôle fondées sur la science de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition du produit fini. Le système se fonde sur les principes adoptés par la Commission du Codex Alimentarius.

Principes HACCP

Principe 1. Déterminer et analyser les dangers associés à la nourriture. Les dangers peuvent être biologiques (par exemple, agents pathogènes bactériens d'origine alimentaire); chimiques (par exemple, toxines, allergènes) ou physiques (par exemple, fragments de métal, verre brisé).

Principe 2. Déterminer les points critiques de contrôle (PCC). Il s'agit des points pendant le processus au cours desquels le risque peut être maîtrisé ou éliminé (par exemple, cuisson).

Principe 3. Établir des seuils critiques pour chaque PCC. Les seuils critiques sont les critères à respecter pour assurer la salubrité alimentaire d'un produit (par exemple, température et temps de cuisson minimums requis pour éliminer les bactéries nocives).

Principe 4. Établir des procédures de surveillance des PCC afin de s'assurer qu'ils respectent tous les seuils critiques. La surveillance peut être effectuée par des observations (visuelles) ou par des mesures (par exemple, déterminer la personne qui surveillera

la température et le temps pendant la cuisson, et la façon dont elle le fera). Les mesures les plus courantes sont le temps, la température et la teneur en humidité.

Principe 5. Établir des mesures correctives si le PCC ne respecte pas les seuils critiques. Apporter des mesures correctives permet de reprendre le contrôle sur les risques (par exemple, transformer de nouveau un aliment ou en disposer si la température et le temps de cuisson minimums requis n'ont pas été respectés). Des mesures correctives doivent être prises immédiatement.

Principe 6. Établir des procédures de vérification afin de confirmer l'efficacité du Plan HACCP conformément aux procédures écrites. Cette vérification peut inclure l'examen des plans HACCP, des enregistrements de PCC, de l'échantillonnage microbien (par exemple, vérifier que les dispositifs d'enregistrement de l'heure et de la température sont étalonnés et fonctionnent correctement).

Principe 7. Établir des procédures de tenue des dossiers et de documentation qui démontrent que les procédures correctes ont été

suivies. Ces procédures comprennent le suivi de la documentation, les mesures prises pour corriger un problème éventuel et la validation documentaire (par exemple, article scientifique qui confirme la température et le temps de cuisson prescrits).

Nécessité du système HACCP

Au cours des dernières années, l'industrie alimentaire a été confrontée à de nouveaux défis tels que le nombre croissant de bactéries pathogènes émergentes (par exemple, *E. coli* 0157:H7), ce qui augmente l'inquiétude du public quant à la contamination chimique des aliments (par exemple, plomb dans les aliments, allergènes). Le système HACCP empêche et contrôle ce genre de problèmes et d'autres grandes sources de préoccupation concernant la salubrité des aliments, en limitant au minimum les risques s'y rapportant sur les produits. Le système HACCP permet aux entreprises alimentaires de protéger la santé et la vie des consommateurs en leur offrant des produits plus sûrs.

Avantages du système HACCP

Le principal objectif du système HACCP demeure la protection des denrées alimentaires, mais sa mise en œuvre procure d'autres avantages, dont ceux-ci :

- augmentation de la confiance des clients et des consommateurs;
- maintien ou amélioration de l'accès au marché;
- amélioration des contrôles du processus de production;
- diminution des coûts grâce à une réduction des pertes et de la retransformation des produits;

- attention accrue et plein appui à la salubrité des aliments;
- meilleure protection des entreprises en matière de responsabilité;
- amélioration de la qualité des produits et qualité plus constante;
- simplification des inspections due principalement à la tenue des dossiers et à la documentation;
- Il est aligné sur d'autres systèmes de gestion (ISO 22000).

Coût de la mise en œuvre et du maintien du système HACCP

Le coût des systèmes HACCP dépend de la norme selon laquelle ils fonctionnaient avant de développer et de mettre en œuvre le système HACCP.

Voici la liste de certains des coûts engagés pendant la mise en œuvre et le maintien du système HACCP :

Coûts de mise en œuvre

- Honoraires d'experts-conseils
- Investissement dans un nouvel équipement
- Frais liés la formation du personnel
- Modifications structurelles dans l'usine
- Temps requis par le personnel pour se familiariser avec le système

Coûts d'exploitation

- Tenue de registres
- Mise à l'essai du produit
- Frais liés la formation du personnel
- Temps consacré aux tâches de gestion et de supervision

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des aliments, veuillez communiquer avec la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments à l'adresse foodsafety@gov.mb.ca.