

HACCP

© BSA Support aux métiers de bouche

Qu'est-ce que c'est ?

HACCP = Pour : **H**azard **A**nalysis and **C**ontrol of **C**ritical **P**oint (Analyse des risques et maîtrise des points critiques).

Le système HACCP a été conçu dans les années 1960 lorsque la NASA (National Aeronautics Space Administration) a demandé à la société Pillsbury de concevoir et de fabriquer les premiers aliments destinés aux vols dans l'espace. Depuis, le système HACCP est reconnu internationalement comme étant l'outil logique par excellence pour adapter les méthodes d'inspections traditionnelles aux systèmes modernes d'assurance de la salubrité des aliments fondés sur la science.

Le système HACCP prévient les dangers pour la salubrité des aliments grâce à l'exercice d'un contrôle tout au long du processus de fabrication à des étapes critiques appelées CCP (Critical Control Point). Ces CCP permettent aux exploitants de détecter et de maîtriser les risques avant que leurs produits ne soient distribués.

Principes de base

Les plans HACCP doivent suivre les sept principes de base suivants, soit :

1. recenser les dangers associés aux étapes de fabrication/matériaux reçus de l'extérieur;
2. utiliser l'arbre de décision HACCP pour déterminer les CCP;
3. établir des limites critiques;
4. établir des procédures de surveillance;
5. établir des procédures de rectification;
6. établir des procédures de vérification;
7. déterminer les procédures de tenue des dossiers et les documents à réunir pour les principes 1 à 6 susmentionnés.

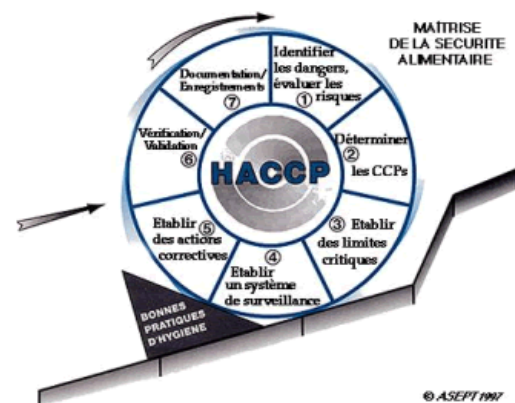
Avant d'élaborer ses plans HACCP, chaque établissement doit élaborer des programmes préalables écrits, les surveiller et vérifier qu'ils respectent toutes les exigences prévues dans la réglementation et dans les programmes.

Les 6 aspects à contrôler sont : -les locaux, -le transport, la réception et l'entreposage, -les équipements, -le personnel, -l'assainissement et la lutte contre la vermine et en dernier avoir un -programme de rappel.

HACCP

Dans ce numéro

Qu'est-ce que c'est?	1
Principes de base	1
Comment implanter HACCP	2
Questions/réponses	2



Comment implanter HACCP?

Chaque établissement doit mener une évaluation du risque complète pour chaque matière première, tous ses procédés et produits. Grâce à cette évaluation, l'établissement peut recenser et maîtriser efficacement tous les dangers présents en ses murs. Au moment d'effectuer l'analyse par étape décrite ci-après, un établissement peut constater que plusieurs de ses produits partagent des dangers, des étapes de fabrication ou des pièces d'équipement semblables. En pareil cas, l'équipe HACCP peut regrouper ses produits ou ses procédés en un seul plan HACCP.

Voici les 12 étapes que l'établissement doit suivre pour l'élaboration de ses plans HACCP; ces étapes incorporent les sept principes HACCP.

1. Constitution de l'équipe HACCP
2. Description du produit et indication de l'utilisation prévue
3. Énumération des ingrédients et des matériaux reçus de l'extérieur
4. Réalisation d'un diagramme de production et d'un schéma des opérations
5. Vérification sur place du diagramme de production et du schéma des opérations
6. Recensement des dangers associés à chaque étape de fabrication et aux matériaux reçus de l'extérieur (principe 1)
7. Utilisation de l'arbre de décision HACCP pour la détermination des CCP (principe 2)
8. Détermination des limites critiques (principe 3)
9. Détermination des procédures de surveillance (principe 4)
10. Détermination des procédures de rectification (principe 5)
11. Détermination des procédures de vérification et de processus d'audit interne (principe 6)
12. Détermination des procédures de tenue des dossiers et des documents à réunir pour les principes 1 à 6 (principe 7)



Questions / réponses

**BSA Division
support aux
métiers de bouche**

6005 boul.
Couture
Montréal, Québec
H1P 3E1

Support technique:
1 877 852-3199

Site web :
bsa.ca

Q Depuis quand BSA est-elle certifiée HACCP?
R BSA est certifié HACCP depuis juillet 2007.

Q HACCP un jour, HACCP toujours?
R Non, le certificat d'accréditation est valable pour trois ans avec un audit de maintien chaque année. C'est un processus en constante évolution pour toujours améliorer les procédés et les rendre plus surs.

Q Est-ce que la certification HACCP de BSA, ne concerne que le département de contrôle de qualité?
R Non, HACCP concerne tous les intervenants à partir de l'approbation des fournisseurs, de la préparation jusqu'à la livraison du produit.