

# Club QSE du CRITT Chimie

## ANALYSE DES DANGERS « HACCP »

le 07 avril 2005

# HACCP

- Hazard
- Analysis
- Critical
- Control
- Point



***Système d'analyse des dangers,  
des points critiques pour leur  
maîtrise***

***Dangers***

# DÉFINITIONS PROPOSEES

**HACCP** : Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la sécurité des produits

**DANGER** : Agent (biologique, chimique, physique,...) ou état susceptible d'entraîner un effet néfaste sur la santé

**ANALYSE DES DANGERS**: Démarche consistant à rassembler et évaluer les données concernant les dangers et les facteurs qui entraînent leur présence, afin de décider lesquels d'entre eux représentent une menace pour la sécurité des produits

# DÉFINITIONS PROPOSEES

**CCP** : Etape à laquelle une mesure de maîtrise peut être appliquée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des produits ou le ramener à un niveau acceptable

**MESURE DE MAITRISE** : Action ou activité à laquelle il est possible d'avoir recours pour éviter ou éliminer un danger lié à la sécurité des produits ou le ramener à un niveau acceptable

# HACCP ET REGLEMENTATION

**Préalable** : les règles d'usage et la réglementation doivent être respectées

- Avant d'appliquer le système HACCP à un secteur quelconque de la filière du produit, il faut s'assurer que ce secteur fasse appel à des programmes préalables tels que les bonnes pratiques et les codes d'usage de la profession, et fonctionne conformément à la réglementation en vigueur

# HACCP ET BONNES PRATIQUES DE LA PROFESSION

- ▲ Santé, hygiène et sécurité du personnel
- ▲ Tenues de travail (blouse, coiffe, chaussure, bijoux, EPI...)
- ▲ Organisation des vestiaires, des sanitaires
- ▲ Nettoyage et protection des surfaces de travail, entretien des machines
- ▲ Visiteurs
- ▲ Entreposage, manutention et transport
- ▲ Conception des locaux et aménagement

# HACCP ET BONNES PRATIQUES DE LA PROFESSION

- ▲ Séparation des matières premières, produits intermédiaires, produits finis
- ▲ Absence de croisement des flux
- ▲ Stockage, conservation des produits (préservation), manutention
- ▲ Traitement et circuit des déchets
- ▲ Maîtrise des fluides et des utilités
- ▲ Lutte contre les ravageurs
- ▲ .../...

# HACCP ET FORMATION

- ▲ Formation aux principes et aux applications d'un système HACCP
- ▲ Formation et sensibilisation du personnel concerné
- ▲ Sensibilisation des destinataires des produits et des utilisateurs
- ▲ Communication avec les parties intéressées de la filière « Produit »



# 7 PRINCIPES HACCP

1. Analyser les dangers
  - identifier les dangers associés à une production
  - évaluer les risques associés aux dangers
  - définir les mesures de maîtrise des dangers
2. Points critiques pour la maîtrise (CCP)
3. Seuil(s) critique(s) des CCP
4. Système de surveillance
5. Mesures correctives
6. Procédures de vérification
7. Documentation

# MÉTHODOLOGIE H.A.C.C.P

**Préalable** : les règles d'usage de la profession et la réglementation doivent être respectées

- **12 étapes pour appliquer les 7 principes**
  - engagement de la direction
  - tenir compte des entrants, des procédés, des données scientifiques disponibles et de la destination du produit
  - souplesse dans l'application du système

# LES 12 ÉTAPES HACCP

1. Constituer l'équipe HACCP
2. Décrire le produit
3. Identifier l'utilisation prévue
4. Etablir un diagramme des opérations
5. Confirmer sur place le diagramme des opérations
6. Analyser les dangers
7. Déterminer les points critiques (CCP)
8. Fixer les seuils critiques
9. Mettre en place un système de surveillance
10. Prendre des mesures correctives
11. Instaurer des procédures de vérification
12. Établir la documentation et les enregistrements

# ÉTAPE 1 - CONSTITUER L'ÉQUIPE H.A.C.C.P.

## Définir la portée du plan HACCP

- Choisir un produit, un processus
- déterminer les classes de dangers à prendre en compte

## Constituer une équipe pluridisciplinaire

- Compétences, connaissances relatives aux produit, aux processus et aux dangers considérés, expertise
- Formation
- Compétence du leader

# ÉTAPE 2 - DÉCRIRE LE PRODUIT

## **Description complète du produit fini**

- Caractéristiques générales
- Caractéristiques physico-chimiques
- Conditionnement et emballage
- Conditions de stockage
- Conditions de distribution

### **Mais aussi données relatives aux :**

- Matières premières (origine)
- produit en cours d'élaboration

# ÉTAPE 3 - IDENTIFIER L'UTILISATION PREVUE

## Définir l'usage auquel est destiné le produit

- Répertorier les groupes d'utilisateurs et les usages prévus
- Déterminer l'adéquation du produit et des instructions d'utilisation
- Proposer les modifications nécessaires à la sécurité d'emploi

# ÉTAPE 4 – ETABLIR UN DIAGRAMME DES OPÉRATIONS

## Établir un diagramme des opérations des processus

- Identification et description des opérations élémentaires, des séquences et des interactions
- Recueil des informations complémentaires (exigences, externalisation,...)

# ÉTAPE 5 - CONFIRMER SUR PLACE LE DIAGRAMME DES OPERATIONS

**Comparer le déroulement des activités au diagramme des opérations**

## Vérification sur le terrain

- S'assurer de la fiabilité du diagramme des opérations
- Vérifier la pertinence et l'exactitude des informations complémentaires



# ÉTAPE 6 - ANALYSER LES DANGERS

## **Identifier les dangers**

- Quels dangers prévisibles pour la sécurité du produit ?

## **Analyser les dangers**

- Quelles sont les causes de ces dangers ?
- Quels risques sont associés à ces dangers ?

## **Maîtriser les dangers**

- Comment maîtriser les dangers identifiés ?

# ÉTAPE 6 - ANALYSER LES DANGERS

## Lister les dangers

- Pour chaque opération, identification des classes de danger
  - Biologique,
  - Chimique,
  - Physique,...

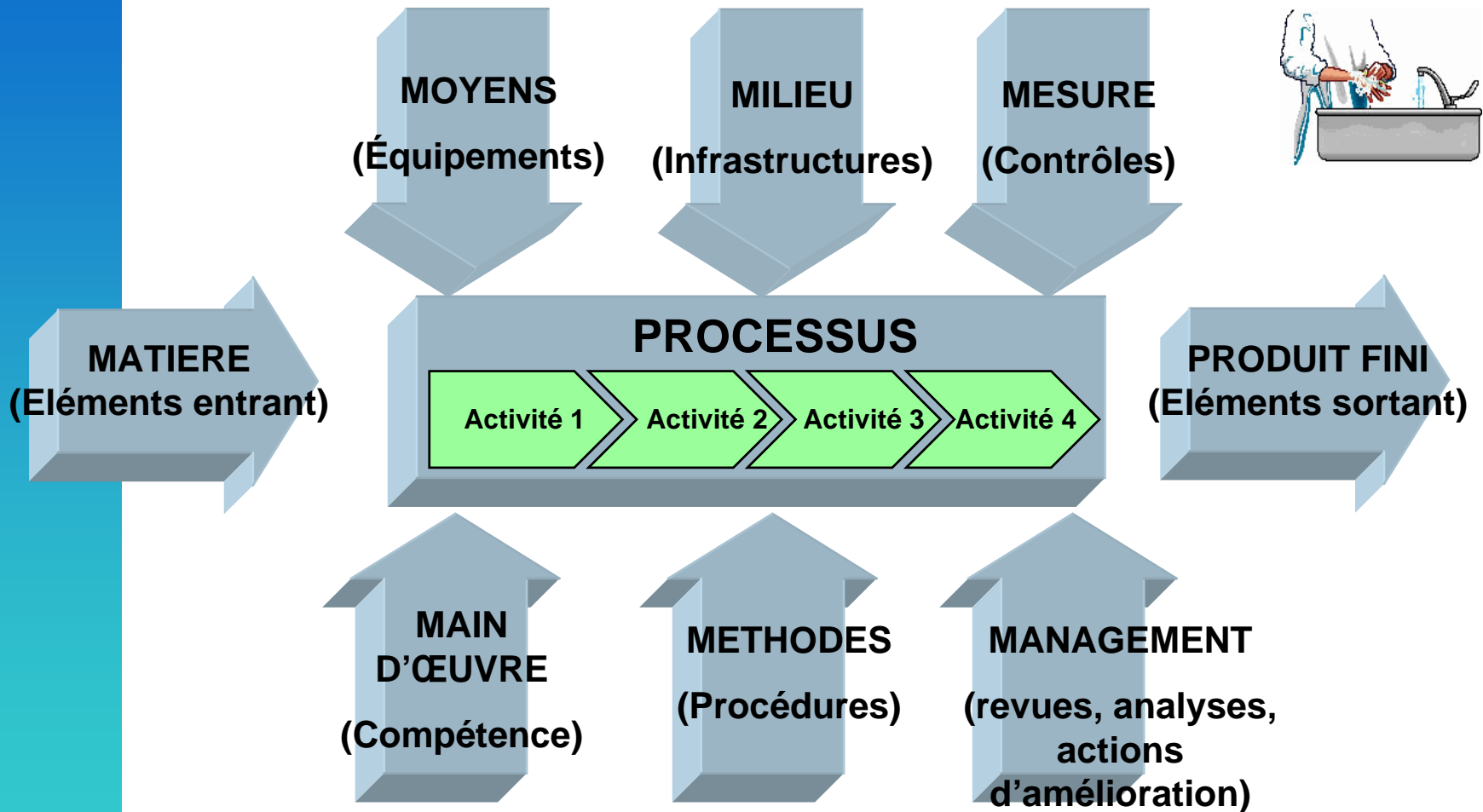
# ÉTAPE 6 - ANALYSER LES DANGERS

**Identifier les causes réelles et potentielles des dangers**

- Liste des causes de dangers
- Classement :  
Selon les 5, 6,... M

# ÉTAPE 6 - ANALYSER LES DANGERS

Les 5, 6, 7,..., M du processus



# ÉTAPE 6 - ANALYSER LES DANGERS

## Quantifier les dangers

- Évaluation des dangers  
Identification des risques

- Élimination ou réduction à des niveaux acceptables essentielles?

Importance, Gravité, Sévérité  
Probabilité d'apparition

# ÉTAPE 6 - ANALYSER LES DANGERS

## Maîtriser les dangers

- **Définition des mesures de maîtrise**  
Démarche pro-active, innovante  
Ne pas se limiter à l'existant
- **Prise en compte des moyens de l'entreprise**

# ÉTAPE 7 - DÉTERMINER LES POINTS CRITIQUES (CCP)

## Utilisation d'un arbre de décision

- **Modification du produit ou du processus si aucune mesure de maîtrise n'existe pour un danger identifié**

Q1

Des mesures de maîtrise préventives existent-elles ?

Modifier l'étape, le procédé ou le produit

### ARBRE DE DÉCISION

Oui

Non

La maîtrise de cette étape est-elle nécessaire pour la sécurité du produit ?

Oui

Non

Pas un CCP

Stop

Q2

Cette étape est-elle expressément conçue pour éliminer la probabilité d'apparition d'un danger ou la ramener à un niveau acceptable ?

Non

Oui

Q3

Est-il possible qu'une contamination s'accompagnant de dangers identifiés survienne à un niveau dépassant les limites acceptables ou ces dangers risquent-ils d'atteindre des niveaux inacceptables ?

Oui

Non

Pas un CCP

Stop

Q4

L'étape suivante (ou une étape ultérieure) permettra-t-elle d'éliminer le ou les risque(s) identifié(s) ou de ramener la probabilité d'apparition à un niveau acceptable

Oui

Non

CCP

Pas un CCP

Stop



# ÉTAPE 8 – FIXER LES SEUILS CRITIQUES

**Fixer et valider les critères qui distinguent l'acceptabilité de la non - acceptabilité**

- Identification des caractéristiques à surveiller
- Mention des limites critiques pour chacune des caractéristiques

# ÉTAPE 9 – METTRE EN PLACE UN SYSTÈME DE SURVEILLANCE

**Objectif :**

**Détecter toute perte de maîtrise**

- Résultats obtenus en temps utile
- Surveillance des dérives et ajustement du procédé avant la perte de maîtrise
- Définition des fréquences des contrôles
- Définition des responsabilités d'exécution et d'interprétation
- Enregistrements par le responsable de la surveillance et un responsable de l'entreprise

# ÉTAPE 10 – PRENDRE DES MESURES CORRECTIVES

**Prévoir des mesures correctives spécifiques à chaque CCP afin de rectifier les écarts éventuels**

- **Garantie que le CCP est maîtrisé**
- **Traitement du produit non conforme**
- **Enregistrement des actions entreprises**

# ÉTAPE 11 – INSTAURER DES PROCÉDURES DE VÉRIFICATION

## Établir des procédures de vérification

- Vérification du fonctionnement efficace du système
- Fréquence des vérifications adaptées
- Validation si possible de tous les éléments du plan HACCP

## Revue du système

- Révision du système
- Reconsidération du système lors de toute modification du procédé, du produit et de son environnement

# ÉTAPE 12 – ETABLIR LA DOCUMENTATION ET LES ENREGISTREMENTS

- Établissement des procédures documentées adaptées à la nature et à l'ampleur de l'opération (*plan HACCP*)
- Tenue des enregistrements précis de l'application système

## EVALUATION HACCP

« Outil de vérification de la conformité,  
d'appréciation de l'efficacité et  
d'amélioration du système HACCP »

# Pourquoi ?

- Pour **maîtriser la qualité et la sécurité** des produits
- Pour **démontrer la maîtrise et rassurer** les clients et les utilisateurs (consommateurs)

*Confiance à priori*

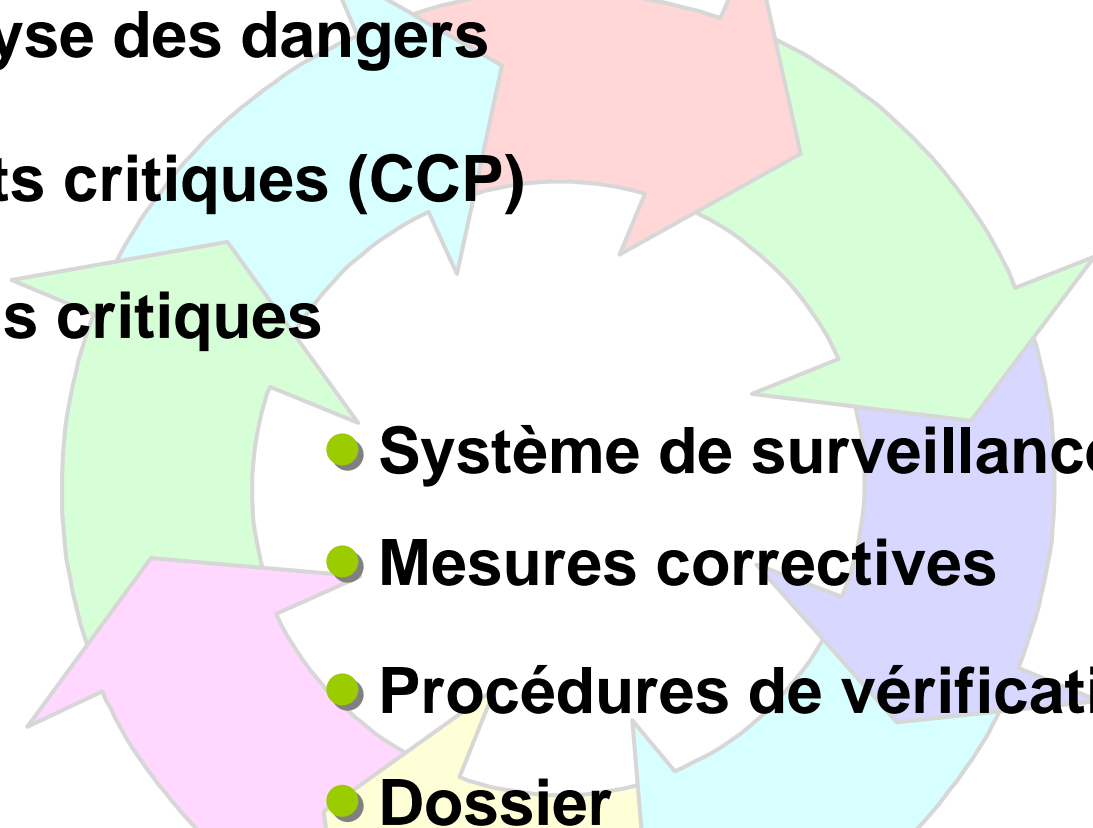
# HACCP et législation

- « Avant d'appliquer le système HACCP, il faut **respecter** les codes d'usages et la **législation** appropriée en matière de sécurité des produits »
- L'engagement de **conformité à la réglementation** est applicable (implique une documentation réglementaire adéquate à jour)
- La **réglementation** prend en compte des **dangers** potentiels

*Respect de la réglementation*



# Les 7 principes du CODEX

- 
- Analyse des dangers
  - Points critiques (CCP)
  - Seuils critiques
  - Système de surveillance
  - Mesures correctives
  - Procédures de vérification
  - Dossier

*Référence internationale officielle*

# L'évaluation HACCP par AFAQ AFNOR Certification

- Référentiel international : **Codex ALINORM 97/13 A**
- Evaluation de la **méthodologie** (7 principes)
- **Evaluation sur mesure**
  - ↳ Site(s) / Produit(s) / Process / Danger(s)

*Sécurité des produits*

# Processus d'évaluation AFAQ AFNOR CERTIFICATION

## Préparation de l'évaluation



- *Analyse de vos besoins*
- *Questionnaire d'auto-évaluation*

## Evaluation sur site



- *Préparation documentaire*
- *Evaluation terrain*
- *Axes d'amélioration*

## Rapport d'évaluation



- *Points forts et points sensibles*
- *Profil du système HACCP*

## Communication



*Attestation*  
+  
*Rapport d'évaluation*

*Souplesse*

# Les avantages (retours d'expérience)

- **Evaluation objective (tierce partie)**  
du système HACCP
- **Amélioration** du système HACCP
- **Communication avec les clients**  
sur les résultats de l'évaluation HACCP

*Progrès*

# Une autre approche HACCP: le système de management de la sécurité des produits

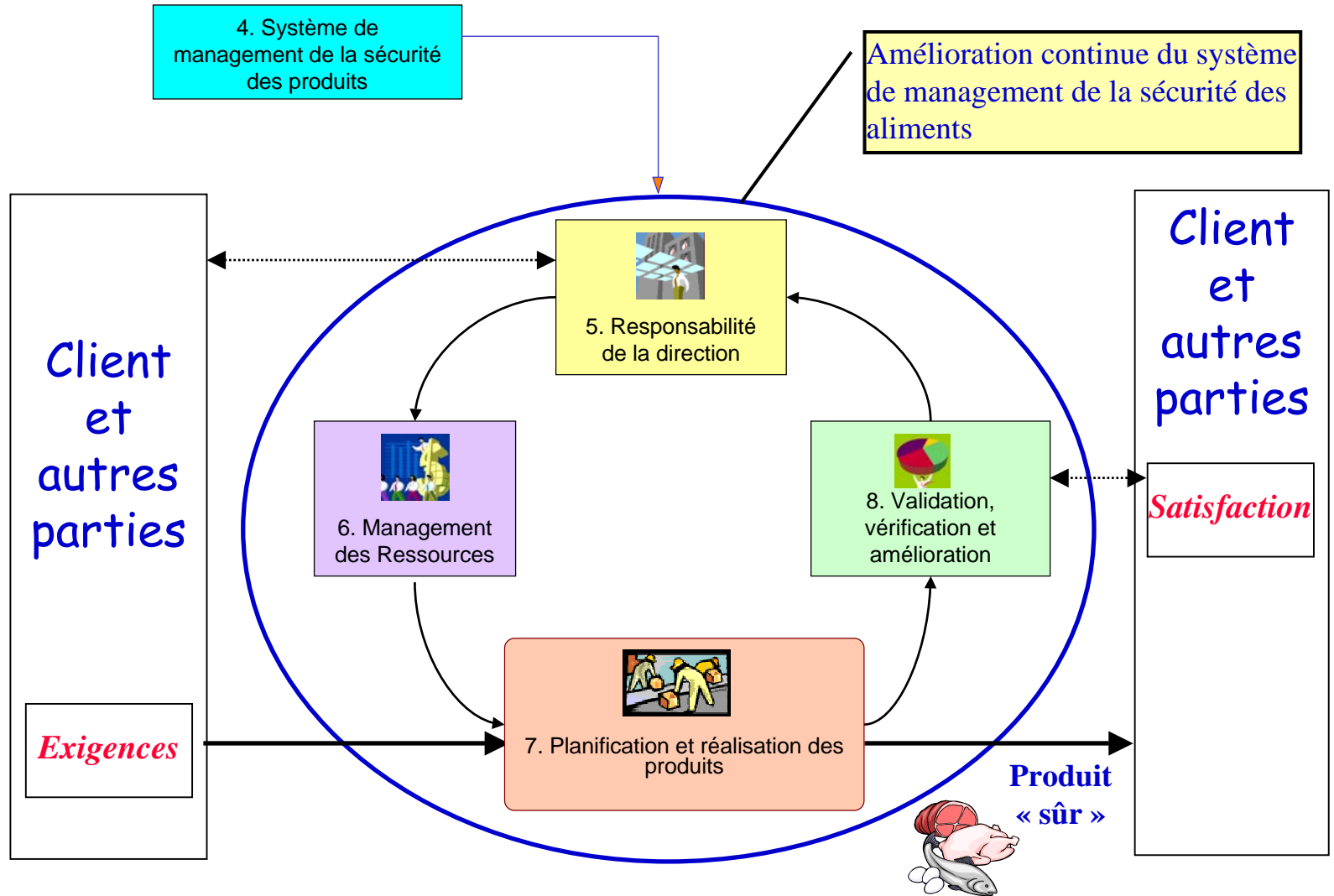
## ■ Systeme de management

- Ensemble d'éléments corrélés ou interactifs
- Permettant d'établir une politique et des objectifs et d'atteindre ces objectifs.
- Permettant d'orienter et de maîtriser une organisation

## ■ Sécurité des produits

- Assurance que l'utilisation du produit ne causera pas de dommage au consommateur utilisateur, lorsqu'il est préparé et/ou utilisé selon l'usage auquel il est destiné.

# Une autre approche HACCP: le système de management de la sécurité des produits



# Une autre approche HACCP: le système de management de la sécurité des produits

## Les 3 types de Mesures de Maîtrise

### 1. LA PRÉVENTION DES DANGERS

Les mesures préventives s'exercent sur les processus pour :

- supprimer les dangers
- ou faire en sorte que les situations dangereuses ou dysfonctionnements ne se produisent pas.

*Avant*

### 2. LA SURVEILLANCE DU PROCESSUS

Surveillance en temps réel pour :

- s'assurer du bon fonctionnement de chaque étape du processus, en particulier de l'application efficaces de certaines mesures préventives
- remettre, si nécessaire, le processus dans ses rails, en temps utile (actions correctives)

*Pendant*

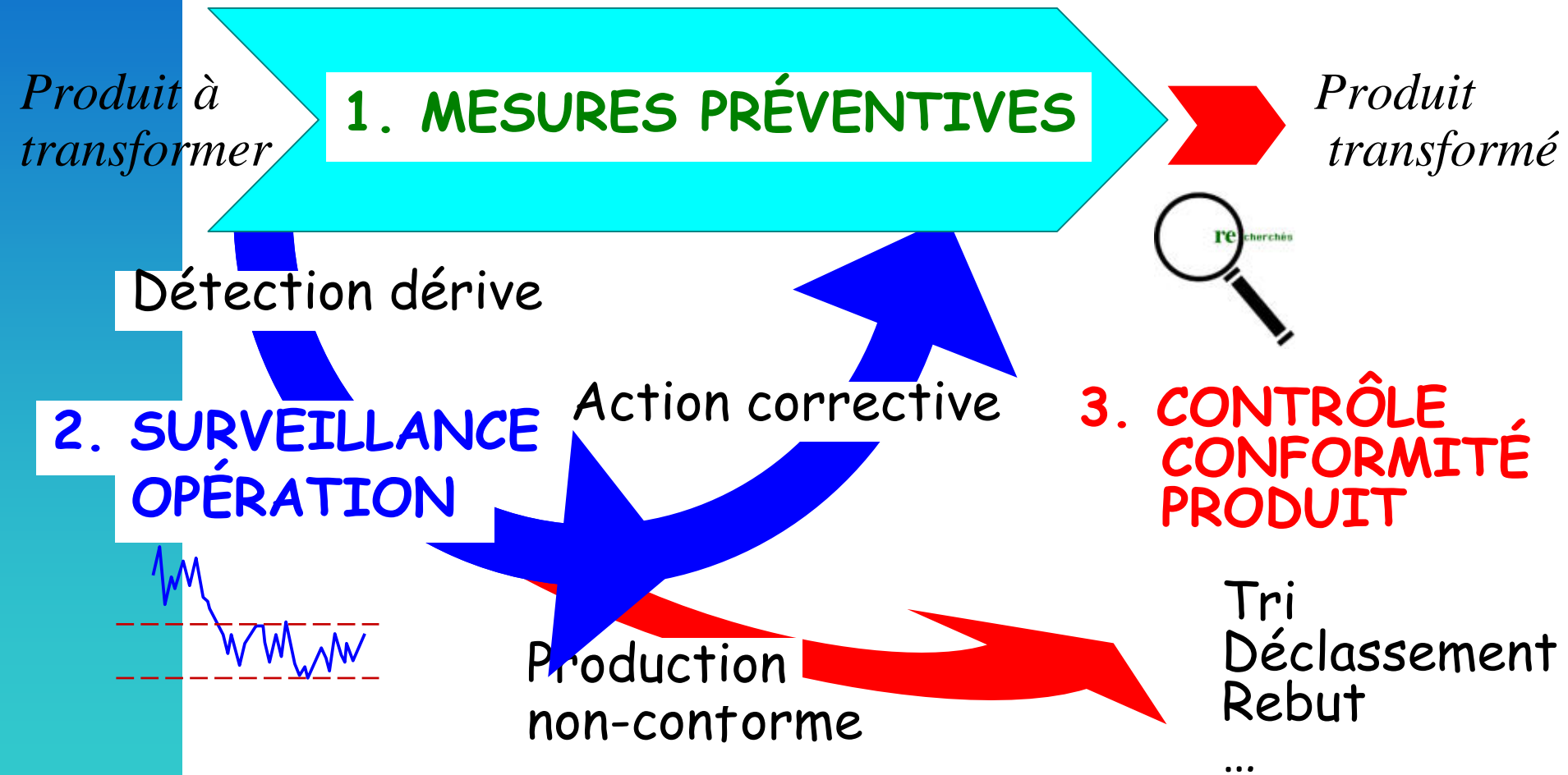
### 3. LE CONTRÔLE DE LA PRODUCTION

- Contrôler a posteriori le produit pour s'assurer de sa conformité
- sinon, décider de son devenir (traitement du produit non-conforme)

*Après*

# Une autre approche HACCP: le système de management de la sécurité des produits

## Les 3 types de Mesures de Maîtrise





# Une autre approche HACCP: le système de management de la sécurité des produits

## Les 3 types de Mesures de Maîtrise

Par **ordre de priorité**, les Mesures de Maîtrise ont un rôle de :

*Prévention (validation de la mesure de maîtrise)*

*Surveillance (vérification de la mesure de maîtrise)*

*Correction (vérification de la mesure de maîtrise)*

A une étape donnée, si 1, 2 ou 3 de ces mesures de maîtrise:

- est ou sont applicable(s),
- est ou sont essentielles pour prévenir ou éliminer un danger

Il s'agit d'un **CCP** pour lequel on doit être en mesure de détecter toute perte de maîtrise

# Merci pour votre attention



**Délégation Méditerranée**

**AFAQ – AFNOR**

04.96.19.13.20

Patrick BOTTINO 06 14 62 72 02

Patrick.bottino@afaq.afnor.org

