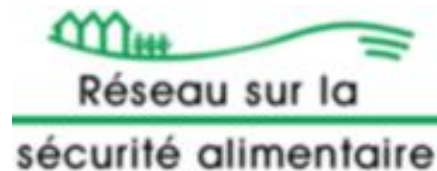




1 866 50FSNET
1 866 503 7638



[Recherchez](#) les archives
du serveur de liste (en
anglais)

[Toxi-
infections](#) [A la maison](#) [A
l'extérieur](#)
[Liens](#) [Fiches
d'information](#) [Pathogènes](#)

Contactez-nous:
fsnrsn@uoguelph.ca

La méthode HACCP

[En quoi consiste la méthode HACCP?](#)

[Les sept critères de la méthode
HACCP](#)

[La méthode HACCP au Canada](#)

En quoi consiste la méthode HACCP?

La méthode HACCP désigne l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP est un terme anglais : Hazard Analysis Critical Control Point). La méthode HACCP est une méthode systématique pour assurer la salubrité des aliments en partant des produits bruts jusqu'aux produits finis. Sous la méthode HACCP, les producteurs d'aliments appliquent un processus de contrôle durant la production d'aliments, ce qui permet aux opérateurs de réagir rapidement à un problème et d'éviter des risques de toxi-infections alimentaires.

Les sept critères de la méthode HACCP

La méthode HACCP est reconnue mondialement comme étant une méthode fiable pour s'assurer de la salubrité des aliments et elle a été

adoptée par la Commission du Codex Alimentarius comme étant un standard mondial. Elle se compose de sept critères:

1. L'analyse du risque
2. L'identification des points critiques
3. La création de mesures préventives comprenant des limites pour chaque point critique
4. La création de procédures pour contrôler les points critiques
5. La création de mesures correctives lorsque le suivi démontre que les limites critiques n'ont pas été atteintes
6. La création de procédures de vérification pour s'assurer que le système fonctionne correctement
7. La création de procédures de documentation

La méthode HACCP au Canada

Présentement, les établissements agréés de traitements de poissons et de fruits de mer sont les seuls contraints à avoir un système HACCP en place s'ils veulent obtenir l'autorisation de vendre ces aliments au Canada. En plus, les usines d'abattage qui exportent aux États-Unis doivent avoir un système HACCP en place afin de pouvoir garder leur accès au marché américain. Plus de 500 compagnies agréées de transformation de la viande et de la volaille suivent ou s'appêtent à suivre la méthode HACCP. Plusieurs autres secteurs de l'industrie alimentaire appliquent la méthode HACCP sur une base volontaire : fruits et légumes, oeufs, couvoirs, laiteries, miel et sirop d'érable. <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/haccp/estlist/regf.shtm>

Pour de plus amples renseignements sur la méthode HACCP:
<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/haccp/haccpf>.

[shtml](#)