

# HACCP

Passé, présent et futur

# Partie 1 : Histoire de l'HACCP et participation de la FAO



Jenny Scott, États-Unis  
Verna Carolissen, secrétariat du Codex  
Sarah Cahill, FAO

# Présentation



- I. Qu'est-ce que l'HACCP ?
- II. Histoire
- III. Applications
- IV. Objectifs
- V. Les sept principes
- VI. Programmes prérequis

# Qu'est-ce que l'HACCP ?

*L'analyse des dangers : points critiques pour leur maîtrise* (HACCP) est une approche scientifique, systématique et préventive de la gestion de la sécurité des aliments concernant l'identification, l'évaluation et le contrôle des dangers biologiques, chimiques et physiques sur l'ensemble de la chaîne de production alimentaire.

# Histoire de l'HACCP



**Années 60**  
Pillsbury, la NASA et les laboratoires Natick utilisent l'HACCP pour le programme spatial américain

**Années 70**  
Réglementation pour les aliments en conserve peu acides

**Années 80-  
début  
années 90**  
L'académie nationale américaine des sciences, la NACMCF, recommande l'HACCP

**Milieu années 90**  
Décision définitive du FSIS (Service d'inspection de la sécurité sanitaire des aliments) : Viandes et volailles ; décision définitive de la FDA, fruits de mer

**1997**  
Le CAC adopte le système HACCP et directives concernant son utilisation  
(Annexe du CAC/RCP 1-1969, Rév. 3)

**Du début au milieu des années 2000**  
Législations de l'UE nécessitant l'HACCP ; décision finale de la FDA : Jus

**Aujourd'hui**  
Utilisation universelle de l'HACCP sur l'ensemble de l'industrie alimentaire



# Applications

- ▶ Agriculture de base
- ▶ Industrie agroalimentaire
- ▶ Opérations de vente au détail
- ▶ Service de restauration/traiteur
- ▶ Vendeurs de rue



# Objectifs

- ✓ Éliminer ou réduire de manière significative les dangers présents dans les aliments
- ✓ Éviter/minimiser la croissance microbienne et la production de toxines
- ✓ Contrôle de la contamination



# Les sept principes de l'HACCP

1. Procéder à une analyse des dangers.
2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).
3. Définir des seuils critiques.
4. Établir un système pour surveiller le contrôle du CCP
5. Établir des actions correctives.
6. Établir des procédures de vérification.
7. Établir des procédures de tenue des dossiers.



# Programmes prérequis

Conditions minimales environnementales et opérationnelles requises avant l'application du HACCP, y compris les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

- Conception sanitaire : installations / équipement
- Mesures d'hygiène personnelle
- Désinfection des équipements / installations
- Entretien préventif
- Formation du personnel



# Plan HACCP

Description du produit

Diagramme de flux du processus

## Liste

Étape	Danger(s)	Mesure(s) de contrôle	CCP	Seuil(s) critique(s)	Procédures de surveillance	Actions correctives	Dossier de suivi

Vérification

Partie 2, section 1 :  
HACCP – La route à suivre  
*Questions soulevées lors de la réunion  
en Finlande  
Juin 2014*

Jenny Scott, États-Unis

# Motivation du colloque

- ▶ Un colloque s'est tenu à Majvik en Finlande, du 4 au 6 juin 2014
- ▶ Proposé par la Finlande au cours de la 45<sup>e</sup> session du CCFH à Hanoï, Vietnam (2013)
- ▶ Nécessité d'actualiser les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969), en particulier l'annexe HACCP, au vu de l'expérience de mise en application et des autres initiatives en cours
  - ❖ Nécessité de maintenir utilité et pertinence
  - ❖ Nécessité de clarifier, de fournir des indications supplémentaires

# Problèmes

- ▶ Difficultés avérées en terme de compréhension cohérente et mise en œuvre pratique de certains aspects du HACCP
- ▶ Particulièrement vrai pour les entreprises de petite taille et peu développées ainsi que les pays en développement qui n'ont souvent pas accès à une assistance technique adaptée à la mise en pratique de tous les principes

# Conclusions du colloque de Majvik

1. Nécessité de clarifier la relation entre les BPH et l'HACCP au vu de leurs nombreux points communs, dont, entre autres, la vérification, les actions correctives, la documentation.
2. L'analyse des dangers doit avoir lieu avant de déterminer s'ils dépendent des BPH ou sont considérés comme CCP du HACCP.

# Conclusions du colloque de Majvik

3. Références nécessaires sur la manière de mener une analyse des dangers.
4. Nécessité de se concentrer sur les dangers chimiques (par ex. allergènes alimentaires) et dangers physiques.
5. Références nécessaires pour la détermination des CCP, la définition des seuils critiques, les actions correctives (par ex. actions préventives pour éviter des répétitions de problèmes)



# Conclusions du colloque de Majvik

6. Nécessité de faire une distinction claire entre validation et vérification
7. Les chiffres doivent être présentés sous une forme plus conviviale pour l'utilisateur.
8. Envisager d'ajouter des exemples plutôt que des tableaux vagues afin de préciser les exigences d'un programme HACCP.

# Conclusion générale

- ▶ Le texte actuel du HACCP est suffisant en substance et reconnu internationalement.
- ▶ Les sept principes du HACCP, largement reconnus et utilisés, ne doivent pas être modifiés.
- ▶ Demande unanime de préciser la relation entre les Principes généraux d'hygiène alimentaire et l'HACCP en restructurant et complétant si besoin le texte actuel de directives de l'HACCP.

## Principales recommandations pour le CCFH

- ▶ Revoir les PGHA et leur annexe HACCP dans le but d'apporter des indications approfondies sur l'ensemble des points essentiels du texte actuel de l'HACCP.
- ▶ Envisager une approche qui clarifie la relation entre les BPH et l'HACCP dans le cadre d'un système de gestion de la sécurité alimentaire.

# Principales recommandations pour le CCFH

- ▶ Envisager la quantité et la nature des directives proposées pour un certain nombre de points dans les textes actuels de HACCP, mécanismes pour une meilleure diffusion des directives, moyens efficaces de mise en place des textes actuels sur l'HACCP pour promouvoir une application cohérente sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, facilité d'utilisation et adaptabilité à la taille de l'entreprise.





Partie 2, section 2 :

HACCP – La route à suivre

*Questions soulevées lors du premier  
groupe de travail électronique (GTE)  
du CCFH*

Louise Dangy, France



# À la suite de la réunion en Finlande

- ▶ Utilisation universelle du système HACCP tel que décrit dans le CAC/RCP 1-1969
- ▶ Mais certains points restent à clarifier :
  - L'articulation entre les deux parties (BPH et HACCP)
  - Certains principes de l'HACCP sont horizontaux (non spécifiques à la partie consacrée à l'HACCP)
  - Interprétations divergentes de certains concepts : *validation vs. vérification, état de l'aliment* dans la définition de « danger », etc.
  - Le champ d'application concerne-t-il la production primaire ?  
Quelle approche de la gestion de la qualité ?



# À la suite de la réunion en Finlande

- ▶ Des lacunes ont été identifiées :
  - Nécessité d'élaborer des lignes directrices pour améliorer la mise en œuvre de l'analyse des dangers
  - Des directives supplémentaires pourraient faciliter l'élaboration de seuils critiques à valider
  - Nécessité de prendre en compte les dangers qui ne sont pas d'origine microbiologique
  - Particularité des nouveaux risques (mycotoxines, bioterrorisme)
- ▶ Des efforts doivent être faits pour obtenir une participation active de toutes les parties prenantes :
  - Fonctions respectives des autorités compétentes et des acteurs de l'industrie agroalimentaire
  - Flexibilité pour les entreprises innovantes
  - Spécificité des pays émergents et des pays en développement
  - Améliorer l'outil de travail en le rendant son utilisation plus conviviale

# Amorce de la révision de la norme CAC/RCP 1-1969

- ▶ CCFH 46 a décidé la révision des GPFH et de l'annexe ayant trait à l'HACCP
- ▶ Objectifs :
  - Fournir des directives complémentaires pour la mise en œuvre du système HACCP
  - Prendre en considération tous les types d'entreprises et de dangers
  - Améliorer le document pour le rendre plus facile à utiliser
- ▶ Une exigence : conserver la définition de « CCP » et les sept principes de l'HACCP

# Amorce de la révision de la norme CAC/RCP 1-1969

- ▶ La 46<sup>e</sup> session du CCFH a constitué un GTE :
  - Dirigé par la France et la Thaïlande et travaillant en anglais
  - Mandat :
    - Révision des Principes généraux d'hygiène alimentaire (PGHA) et identification de tout besoin de mise à jour (par ex. : clarification quant à l'utilisation d'eau potable ou d'eau propre) ;
    - Révision de son annexe sur l'HACCP et recommandation de mises à jour, le cas échéant ;
    - Au cours de ces travaux, prise en considération de la pertinence et possibilité de fusionner les PGHA et leur annexe HACCP en un seul document ;
    - En outre, étude des textes actuels concernant l'hygiène alimentaire (par ex : validation, micro-critère, documents de GRM) et de leurs liens avec les activités susmentionnées, et recommander des références adéquates aux textes adoptés concernés.
- ▶ Pour la première année de travail : préparer le cas échéant la révision de la norme CAC/RCP 1-1969

# Le premier cycle de révision :

## Les acquis

- ▶ Intérêt et mobilisation à l'échelle mondiale :
  - 30 EM du Codex, 1 organisation intergouvernementale membre du Codex, 8 observateurs
- ▶ Accord entre membres du CCFH :
  - Entreprendre la révision des PGHA et du HACCP
  - Réorganiser le document : Une introduction générale (incluant les aspects horizontaux), Partie I – PGHA, Partie II – HACCP
  - Commencer par la révision de l'introduction générale (*c.-à-d.* privilégier les définitions et notions communes aux deux parties)
  - Reconnaître que la gestion de certains CCP peut être difficile

# Le premier cycle de révision : questions en suspens

- ▶ Des questions techniques ont été signalées :
  - Importance de l'expression « eau propre » => demande d'assistance à la FAO
  - Signification de l'expression « état d'un aliment » (dans le sens de la définition de danger)
  - Pertinence du système HACCP pour la production primaire
- ▶ Discussion sur la mise en pratique opportune du système HACCP :
  - Est-il toujours possible de concevoir un processus basé sur des étapes successives alors que pour les exploitants du secteur agricole, les BPH et l'HACCP sont mis en œuvre de façon simultanée ?
  - Nécessité d'avoir une première analyse des dangers, puis d'envisager la mise en œuvre des PGHA et de déterminer une liste restreinte des dangers pertinents dans le contexte donné pour l'élaboration du HACCP.
- ▶ Nécessité d'étudier les concepts existants :
  - Actions correctives, seuils limites, validation vs. vérification

# Où en sommes-nous actuellement ?

- ▶ La 47<sup>e</sup> session du CCFH a entamé le processus de révision en novembre 2015
- ▶ Un GTE aux procédures innovantes a été mis en place dans ce but :
  - Travaillant en anglais, espagnol et français et présent sur la plateforme électronique du Codex
  - Co-présidé par le Chili, la France, le Ghana, l'Inde et les États-Unis d'Amérique
- ▶ Les co-présidents ont élaboré et distribué une proposition de révision soumise pour observations en juin 2016.
- ▶ Large participation : 35 membres du Codex, une organisation membre et 8 observateurs
- ▶ Accent mis sur l'introduction générale (définition et notions)



# Partie 3 : Mise en œuvre de l'HACCP dans les petites entreprises : perspective d'un pays en développement

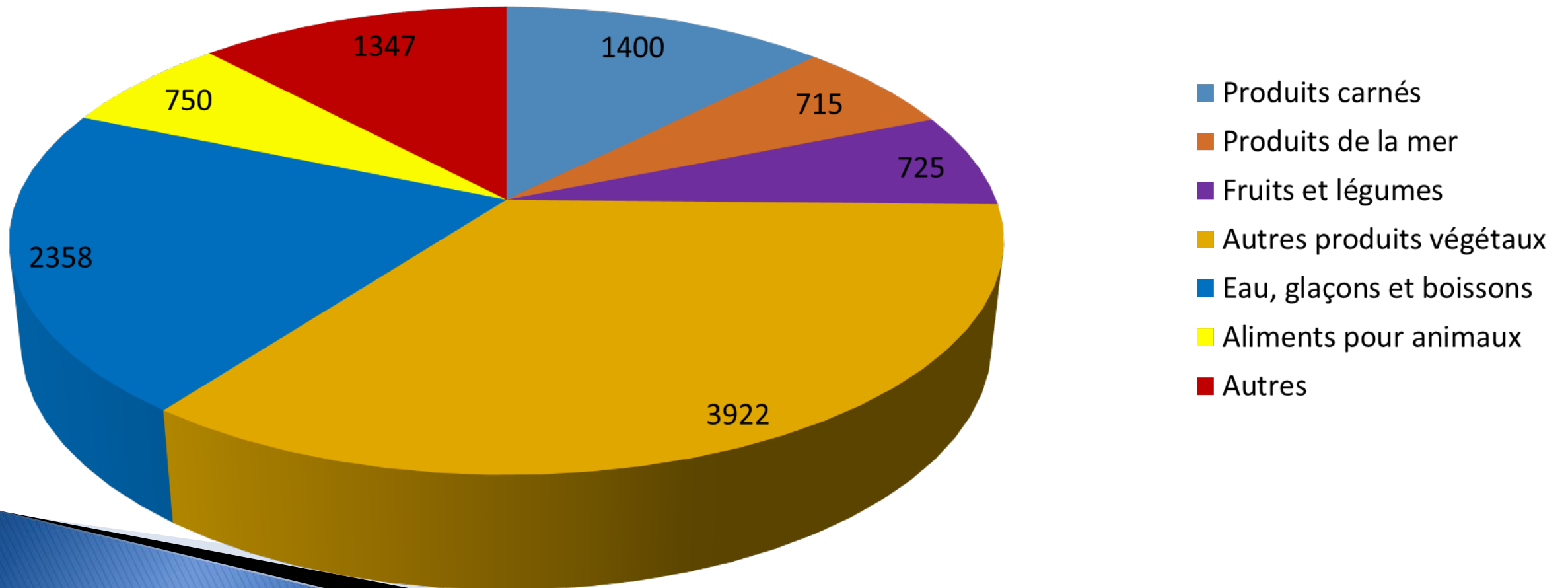
Pisan Pongsapitch  
Bureau national des produits agricoles et des normes alimentaires,  
ministère de l'Agriculture et des Coopératives,  
Thaïlande



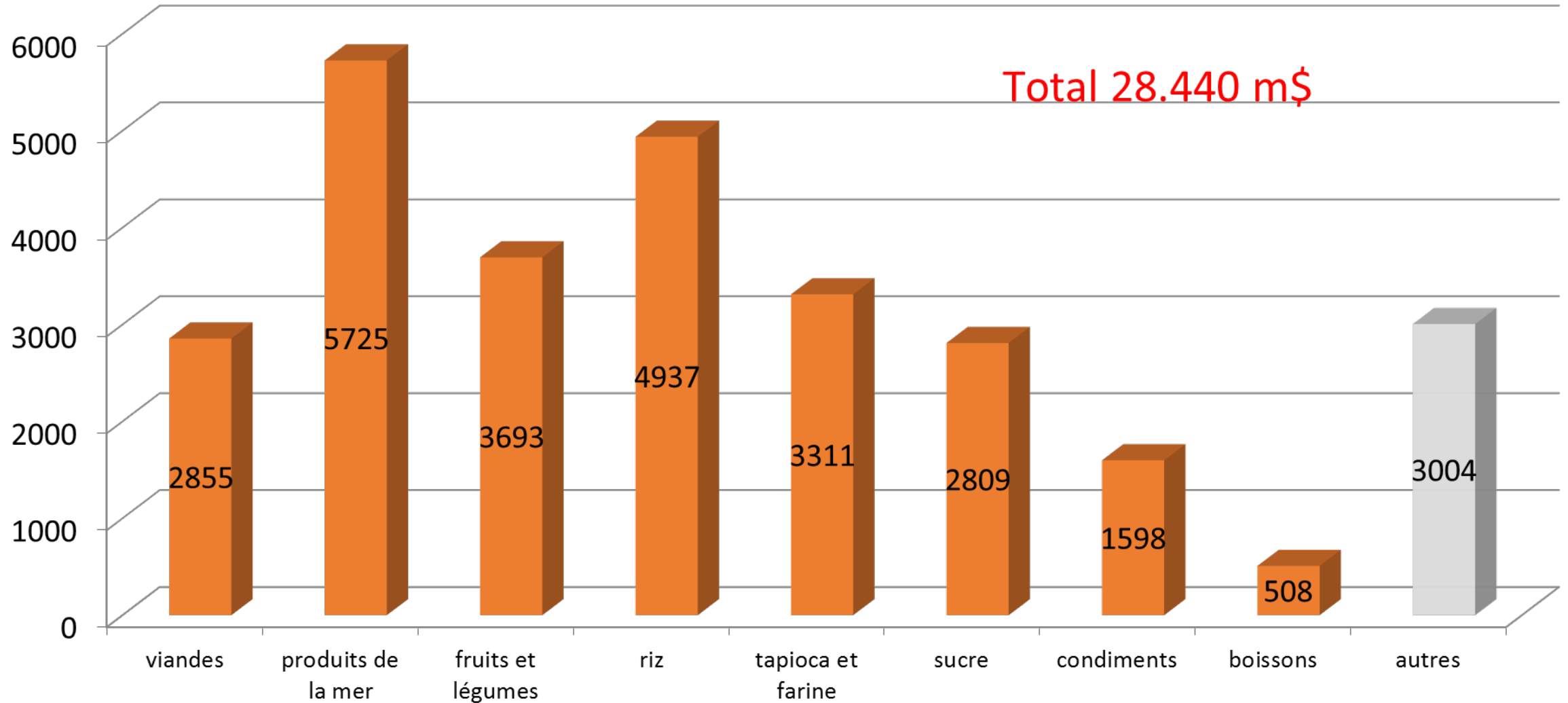
# Nombre de producteurs et transformateurs d'aliments

- ▶ Industries agro-alimentaires : 10 500
- ▶ Moulins à riz : 38 500
- ▶ Industrie alimentaire animale : 750
- ▶ PME non classées comme secteur : plusieurs milliers
- ▶ Exploitations agricoles : 6,5 millions

# Nombre d'industries alimentaires et alimentaires animales



## Valeur des exportations alimentaires thaïlandaises (en millions de \$)



# Réglementation BPH/HACCP thaïlandaise : obligatoire

- ▶ Les bonnes pratiques d'hygiène de base (adaptées à partir des principes généraux d'hygiène alimentaire ; RCP1) sont une norme obligatoire pour la plupart des industries alimentaires en Thaïlande.
  1. Établissement
  2. Matériel
  3. Maîtrise des opérations
  4. Assainissement
  5. Entretien et nettoyage
  6. Hygiène personnelle et du personnel
- ▶ Appliquée par la FDA thaïlandaise

# Réglementation BPH thaïlandaise : obligatoire

Exigée pour le traitement de 54 types d'aliments, tels que :

- Lait maternisé
- Produits laitiers
- Conserves
- Surgelés
- Produits carnés
- Boissons
- Thé, café
- Sauce de poisson, condiments
- Chocolat, confiture, gelée, marmelade
- Confiseries

## Réglementation BPH/HACCP thaïlandaise : facultatif

- ▶ BPH et HACCP Codex (Principes généraux d'hygiène alimentaire et son annexe HACCP ; CACP/RPC1) largement utilisés pour les professionnels du secteur alimentaire plus importants, surtout pour les produits fabriqués destinés à l'exportation.

# BPH et HACCP Codex

- ▶ BPH et HACCP Codex traduits en thaïlandais
- ▶ Adoptés de la même manière que les normes thaïlandaises
  - *Norme agricole thaïlandaise (TAS) : Code d'usages – Principes généraux d'hygiène alimentaire (TAS 9023–2007)*
  - *Norme agricole thaïlandaise (TAS) : Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et Directives concernant son application (TAS9024–2007)*
- ▶ Base volontaire (mise en œuvre et certification)



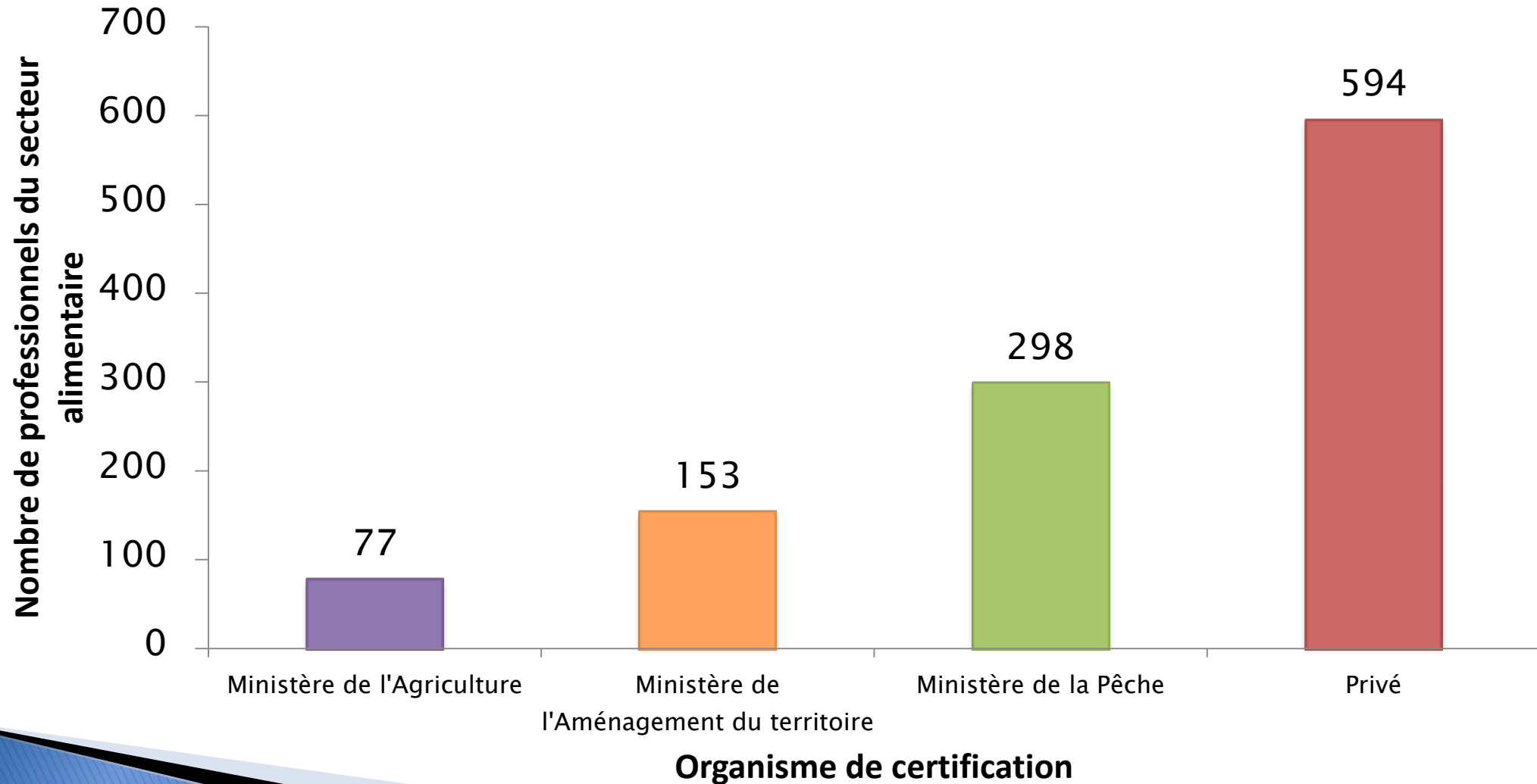
# Lancement de l'HACCP à l'échelle internationale

- ▶ 1988 : ICMSF, Microorganisms in Foods 4 : Application of the HACCP System to Ensure Microbiological Safety and Quality (ICMSF, Microorganismes dans les aliments 4 : application du système HACCP pour assurer la sécurité microbiologique et la qualité)
- ▶ 1993 : Première version des directives du Codex pour l'application du système HACCP
- ▶ 1993 : Directive européenne sur l'hygiène des denrées alimentaires
- ▶ 1995 : Réglementation HACCP des États-Unis pour les produits de la mer
- ▶ 1997 : HACCP inclus comme annexe dans RCP1
- ▶ 1998 : Manuel de formation de la FAO sur l'hygiène alimentaire et le système HACCP
- ▶ 2003 : Révision de l'orientation HACCP du Codex

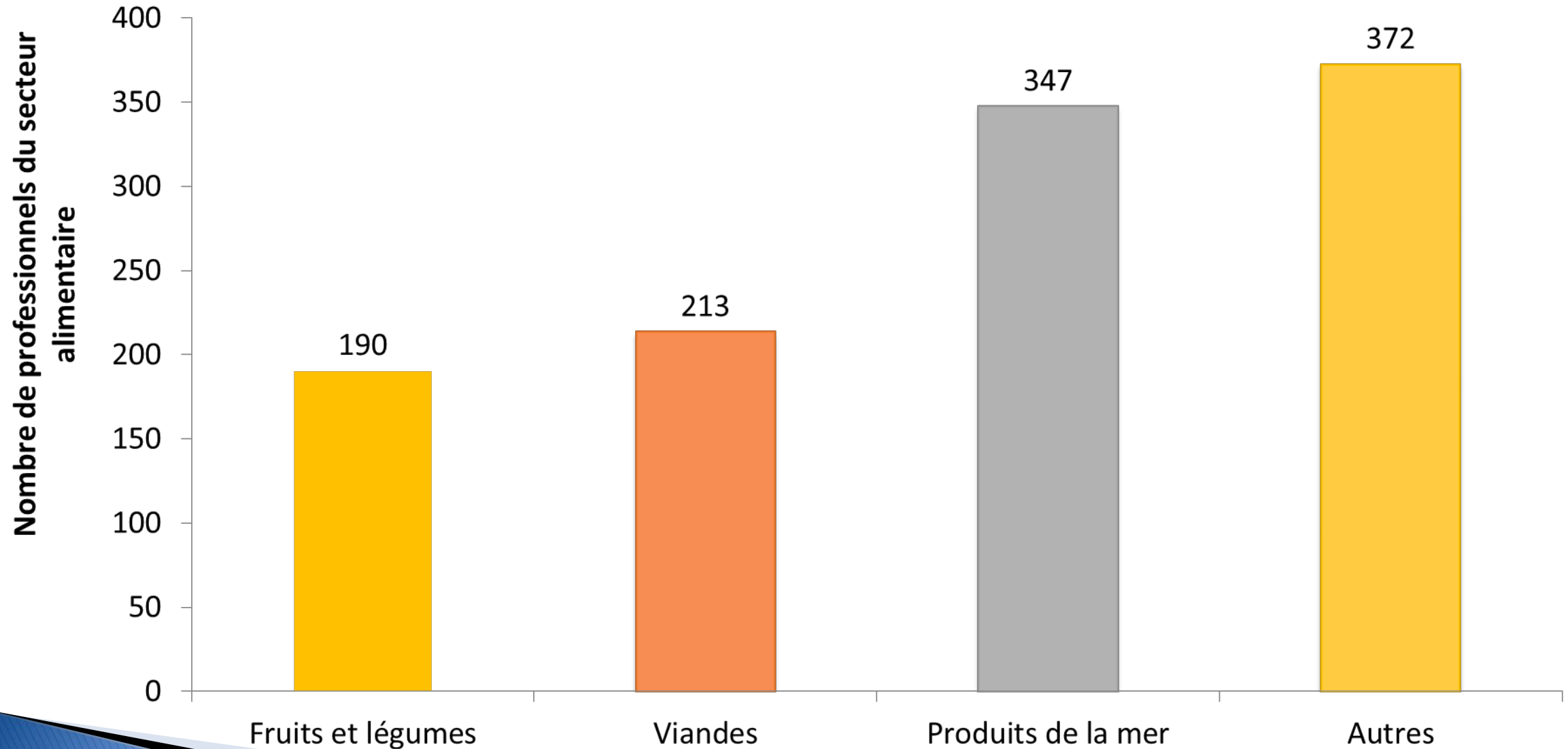
# Mise en œuvre de l'HACCP en Thaïlande

- ▶ Avant 1990 : l'HACCP, c'est quoi ?
- ▶ 1990–1993 : l'HACCP, c'est bien, mais comment ???
- ▶ 1993–1995 : il faut lancer l'HACCP !
- ▶ 1995 : formation des formateurs de la FAO sur l'application de l'HACCP en Thaïlande
- ▶ 1995–2010 : plusieurs programmes de formation et formateurs (gouvernement, secteur privé, universitaires)
  - Des organismes de certification commencent des programmes de certification HACCP.
- ▶ 1996–2010 : des milliers de professionnels du secteur alimentaire ont reçu leur certification HACCP.
- ▶ 2010 à aujourd'hui : Développement/amélioration de la mise en œuvre/certification HACCP

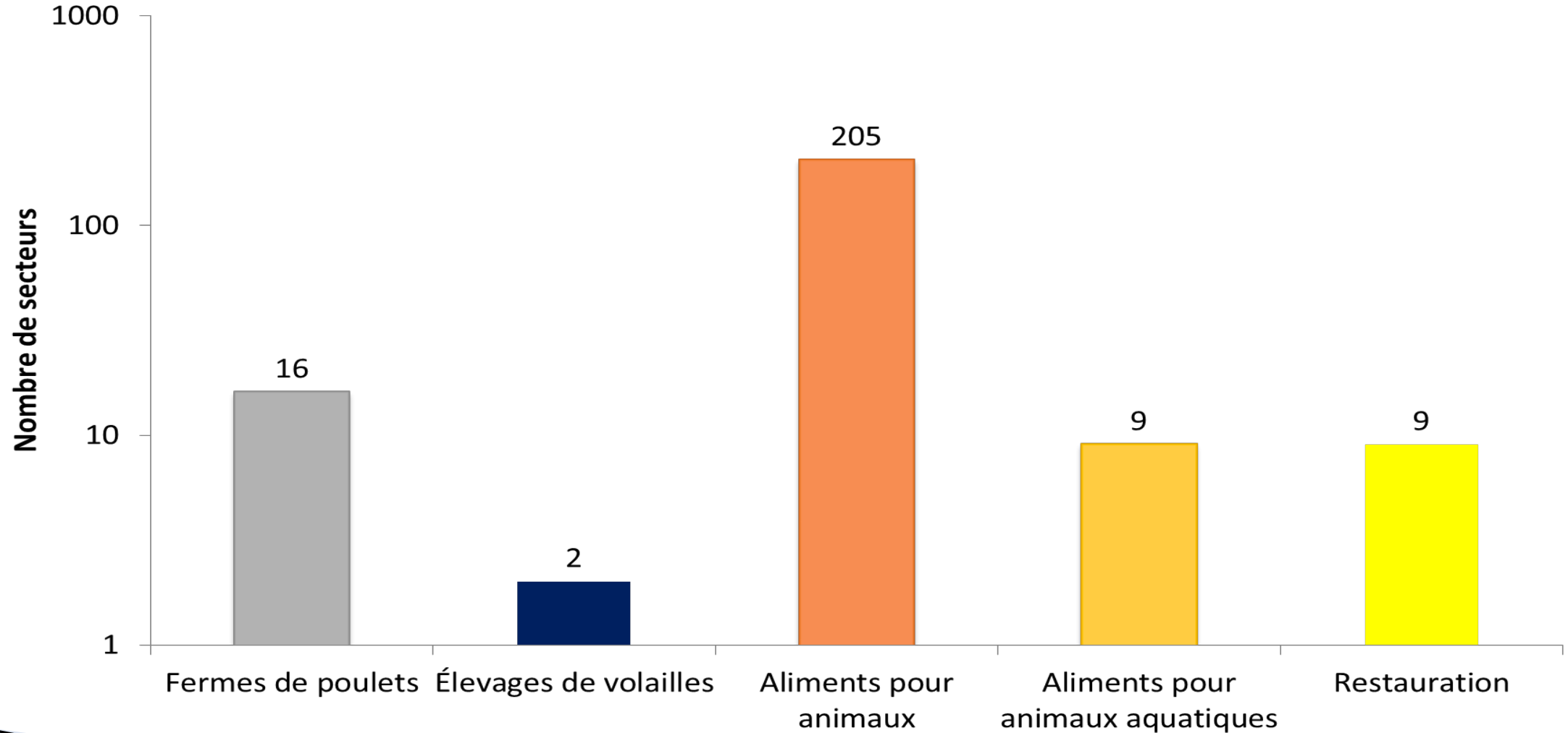
# Nombre de professionnels du secteur alimentaire ayant reçu leur certification HACCP



# Nombre de types d'entreprises ayant reçu leur certification HACCP

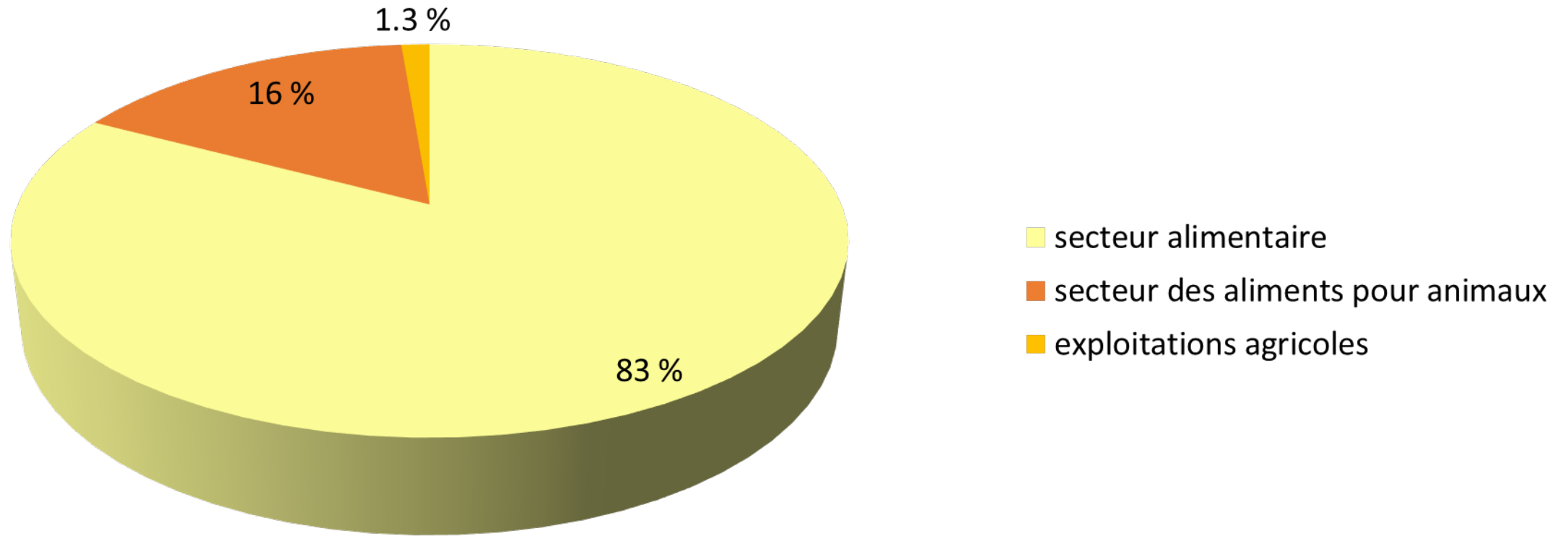


# Nombre de professionnels agricoles/de production d'aliments pour animaux/de la restauration ayant reçu leur certification HACCP



# Certification HACCP : secteurs alimentaire, de la production d'aliments pour animaux et agricole

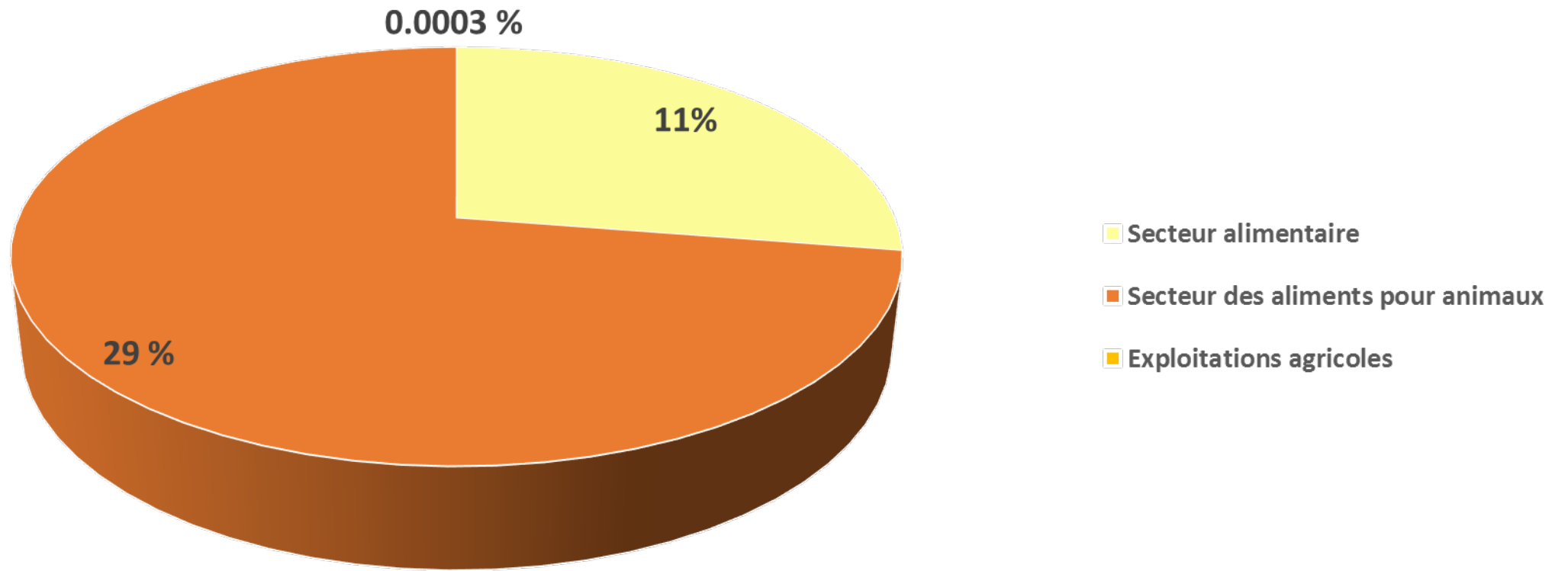
Certification HACCP (% de tous les secteurs certifiés)





# Certification HACCP : secteurs alimentaire, de la production d'aliments pour animaux et agricole

Certification HACCP (% de chaque catégorie de secteur)



# Certification HACCP (suite)

Nb de professionnels du secteur alimentaire certifiés ISO 9000/ISO 22000  
par rapport à ceux certifiés HACCP

Norme	Nombre de professionnels du secteur alimentaire
HACCP Codex	1 122
ISO 9000	128
ISO 22000	7

# Organismes de certification

Nombre d'organismes de certification

	Organisme de certification		
	Gouvernement	Secteur privé	
		Accrédités	Non accrédités
Nombre d'organismes de certification	3	9	8

# Mise en œuvre de l'HACCP

- ▶ BPH de base sont un point de départ -- norme obligatoire
- ▶ HACCP en vertu du TAS 9024 -- facultatif
  - 5 étapes préliminaires
    - Créer une équipe HACCP
    - Décrire le produit
    - Identifier l'usage prévu
    - Créer un diagramme des opérations
    - Confirmation du diagramme sur le terrain
  - + 7 principes
- ▶ *HACCP Codex actuellement bien compris et bien mis en œuvre*

# Après plusieurs dizaines d'années de mise en œuvre de l'HACCP

- ▶ BPH/BPF doivent être un point de départ/bien établies
- ▶ HACCP poussé par le marché (exportation/national)
- ▶ Formations
  - X,XXX professionnels du secteur alimentaire et XX,XXX particuliers ont été formés (cours publics et en interne dont XXX inspecteurs/auditeurs)
- ▶ Compréhension largement améliorée pour les professionnels du secteur alimentaire et les organismes de certification par rapport aux premières années
- ▶ Organismes de certification convenables (nombre et qualité), dont système d'accréditation/reconnaissance

# Défis à relever

- ▶ La plupart des PME estiment que l'HACCP reste difficile à appliquer
  - Manque de personnel, de connaissances et d'informations techniques en matière de sécurité sanitaire des aliments
- ▶ Usage des principes HACCP dans des domaines spécifiques autres que la transformation d'aliments, tels que :
  - Production primaire (exploitations agricoles, usines de récolte/conditionnement et d'écaillage)
  - Restauration (restaurants, hôtels, traiteurs, détaillants)
- \* **BPA/BPF/BPH peuvent mieux convenir**
- ▶ Directive/orientation HACCP simplifiée et conviviale pour les PME ?
- ▶ Approche d'intégration (BPF/HACCP/ISO 9000/ISO 22000/normes privées) pour les professionnels du secteur alimentaire de taille plus importante/à l'échelle internationale ?





# Partie 4 : Mise en application/utilisation de l'HACCP dans le secteur industriel



Sara Mortimore  
Vice-présidente,  
Sécurité des produits, Qualité et Réglementations  
Land O'Lakes

# Contexte : Présentation de Land O'Lakes, Inc.

Figure dans le  
classement de  
Fortune 500

#215

290

établissements aux  
États-Unis



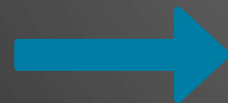
PRÉSENTE DANS

50 états  
américains  
+ de 60 pays



10 000

EMPLOYÉS



3<sup>e</sup> PLUS GRANDE

coopérative aux États-Unis

# Portefeuille « De l'étable à la table » de Land O'Lakes, Inc.



Services agricoles,  
intrants agricoles,  
agriculture de précision



Nutrition et  
alimentation  
animales



Aliments et  
ingrédients  
d'origine laitière



Durabilité



# L'HACCP dans le secteur industriel aux États-Unis et dans d'autres pays

# Les principes de l'HACCP sont conceptuels et certains outils connexes peuvent en faciliter la mise en œuvre

- ▶ L'HACCP est utilisé :
  - Pour la sécurité de l'alimentation humaine et animale
  - Dans les petites et grandes entreprises
  - Dans tous les domaines de la chaîne logistique
- ▶ Il s'agit d'un mode de pensée et de travail
- ▶ Des outils tels que des fiches de travail et les arbres décisionnels pour les CCP sont très utiles à condition d'être utilisés de manière appropriée. En cas de mauvaise utilisation, ils peuvent devenir sources de problèmes.
- ▶ Une formation et des mesures d'assistance efficaces sont nécessaires.



Il est préférable de mettre en place l'HACCP sous la forme d'un programme mais des idées communes ont été relevées :

Avoir un programme HACCP = être HACCP

Ou

Avoir l'HACCP = un programme de sécurité alimentaire

*c.-à-d. aucune prise en considération véritable des dangers environnementaux ou d'une analyse continue des nouveaux dangers ou d'un effort d'apprentissage à partir des erreurs*

Considérer le certificat de conformité comme étant le but ultime

# L'aspect sécurité de la conception du produit peut être perçu comme un élément à part

- ▶ Il est primordial de comprendre les facteurs de sécurité intrinsèque du produit avant d'entamer une étude HACCP.
  - *Quels éléments assurent la sécurité sanitaire d'un produit ? Quels éléments provoquent une défaillance au niveau de la sécurité sanitaire ?*
- ▶ Comprendre le rôle que le consommateur joue en terme de sécurité alimentaire est un élément à prendre en compte.
  - *Le produit est-il prêt à la consommation vs requiert-il une cuisson*
  - *Comment un produit peut-il être utilisé et détourné de son utilisation prévue*

# Opportunités décelées dans les petites et grandes entreprises

- Mise en place médiocre des systèmes HACCP
  - Diagrammes de flux du processus partiels amenant à une **analyse des dangers incomplète**
  - **Incapacité à conduire une analyse des dangers** (nécessité d'une application approfondie des connaissances scientifiques)
  - Manque de temps sur site – beaucoup d'entreprises ***pensent*** savoir ce qui se passe
  - Manque de transparence en amont et en aval de la chaîne logistique
  - Validation – mal comprise
  - Les procédures liées au contrôle et aux actions correctives sont rarement appropriées
- Dépend énormément des modèles préétablis de programme HACCP
  - Entraîne un **manque d'appropriation**
- Incapacité à maintenir en place les systèmes établis
  - Absence d'une mentalité allant dans le sens de l'**amélioration constante** et de « rester prêt pour une mise à l'épreuve »
  - Effectuer des changements suite aux commentaires des responsables d'audit/inspecteurs

# Le souci du détail reste la clé d'une analyse solide des dangers mais fait souvent défaut

## ► Généralisation – Dangers

- Type de pathogène
  - Préciser l'organisme si celui-ci est connu
    - Formes résistantes (par ex. : spores, kystes)
    - Producteurs de toxines
    - Végétatif (ne formant pas de spores)
- Manifestation du danger
  - Présence, contamination, survie, croissance
  - Comportement selon diverses conditions
- Dangers chimiques et physiques
  - Souvent moins envisagés que l'aspect microbiologique

## ► Généralisation – Mesures de contrôle

- « Bonnes pratiques de fabrication » (BPF)
- Réflexion limitée concernant les échecs possibles



# Un simple changement de mentalité peut être percutant y compris dans l'approche méthodologique de l'analyse des dangers

- Il y a vingt ans, beaucoup d'entreprises fait l'erreur d'identifier trop de CCP et se sont tirées en arrière de manière peut-être trop décidée
- Prendre la définition de danger\* donnée par le NACMF américain peut permettre aux professionnels de prendre toute la mesure de l'importance des mesures de contrôle.

\* Agent biologique, chimique ou physique présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant avoir un effet adverse sur la santé *en l'absence de maîtrise*

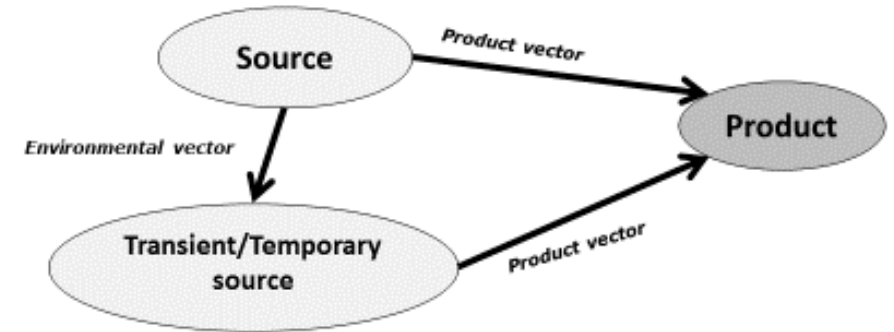


Comment le secteur industriel peut-il  
aborder des contrôles primordiaux de  
sécurité alimentaire qui ne s'inscrivent  
pas dans l'approche CCP du HACCP ?



# Le secteur industriel a jusqu'à présent échoué à faire un lien systématique entre l'HACCP et les PRP

- Les programmes prérequis sont rarement déterminés par une application systématique d'une analyse de dangers et d'une évaluation des risques selon un angle *environnemental*
- Médiocrité des infrastructures d'usine et des pratiques = dangers environnementaux **importants**
- L'approche par l'analyse des dangers peut permettre d'identifier les **sources et vecteurs** de contamination tout au long du processus
- Mise en évidence de la ***primordialité*** des contrôles d'hygiène PRP pour la sécurité alimentaire, par ex. étape suivant la réduction des agents pathogènes
- Se servir de l'HACCP dans ce sens permet de rapprocher l'HACCP et les PRP plutôt que de les considérer comme des **programmes séparés**, sans lien apparent



# Ainsi appliqué, l'HACCP peut contribuer à un changement de culture d'entreprise

## *Commentaires d'un opérateur en usine*

*« On nous a présenté une approche fondée sur l'analyse des risques nous permettant de nous concentrer sur les **risques environnementaux** qui pourraient avoir une incidence négative sur le produit fini au lieu de nous concentrer uniquement sur le produit. »*

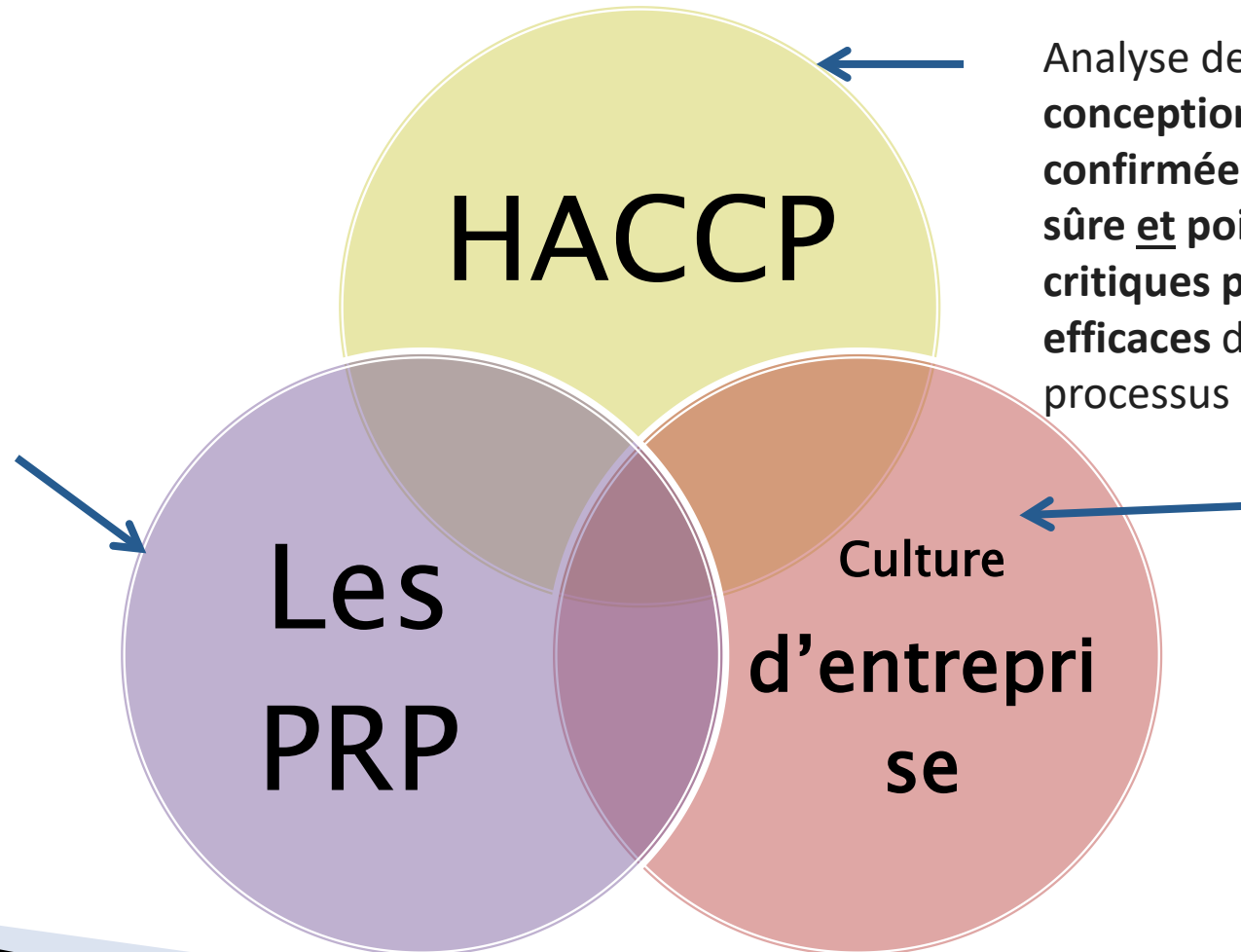
*« Il s'agit en soit d'une évolution importante. Par le passé, l'approche consistait à ne prendre en considération que l'équipement et le produit sans trop se soucier des effets possibles sur l'environnement dans lequel il est transformé et conditionné. »*

# Aborder les contrôles clés de sécurité alimentaire qui ne correspondent pas à l'approche des CCP du HACCP

- À l'échelle internationale, les PRP d'exploitation peuvent être utiles et sont de plus en plus utilisés
  - ❑ Attirent l'attention sur des programmes qui ne correspondent pas au modèle pour les CCP
  - ❑ Contribuent à la confusion si on inclue les PC dans le contexte américain
- Les approches adoptées varient considérablement : on peut penser à la détection des métaux et le contrôle des allergènes par exemple – certains utilisent l'approche CCP, d'autres l'approche OPRP et pour d'autres encore il s'agit de PRP.
- Aux États-Unis, il revient à l'entreprise de déterminer si des contrôles préventifs sont nécessaires, pour la stérilisation par exemple
- Les meilleurs programmes d'HACCP sont ceux qui font appel à des pré-requis **précis** permettant de contrôler les dangers et de les gérer dans le cadre d'un programme global de sécurité alimentaire
  - ❑ À faire pour tous les types de dangers
  - ❑ À promouvoir lorsque ces contrôles sont **essentiels** pour la sécurité alimentaire

Il devient de plus en plus évident qu'une gestion efficace de la sécurité sanitaire des aliments nécessite une **interdépendance** à toute épreuve entre l'HACCP, les PRP et la culture de l'entreprise

En particulier, les mesures d'hygiène environnementale qui contrôlent les sources et les vecteurs de contamination. *Ceci requiert également des compétences en terme d'analyse de dangers*



Analyse des dangers et **conception de produit confirmée comme étant sûre et points de critiques pour la maîtrise efficaces** durant le processus

Au-delà de la gestion de responsabilité, il s'agit de la manière par laquelle *TOUT* le personnel pense et agit et *quand il s'agit de sécurité alimentaire, cela nécessite sensibilisation et formation*



Types de formation/assistance  
fournis par des entreprises  
plus grandes afin de mettre en  
place l'HACCP. Quel degré  
d'efficacité ?

# Formation/assistance typique pour la mise en œuvre du HACCP

- S'adresse en priorité à l'équipe HACCP plutôt qu'à des cadres supérieurs en général
- Une formation HACCP approfondie, nécessaire, se tient **une fois par an** dans la plupart des établissements
- Le niveau de connaissances et de compétences au sein des équipes HACCP est variable, qu'il s'agisse d'une grande ou petite entreprise, et quel que soit le degré de développement du pays
- La plupart des autres membres du personnel ne possèdent pas une compréhension approfondie des contrôles de sécurité alimentaire
- La formation est le plus souvent dispensée par un organisme **tiers** et à moins que l'établissement ne dispose de son propre expert HACCP, l'employé fraîchement formé se trouvera confronté à des difficultés lors de la mise en place des nouvelles connaissances
- La **formation est souvent** assimilée à une activité ponctuelle qui ne parvient pas réellement à **informer** et venir en aide au-delà de la session initiale

# L'absence de supervision de la qualité de la sensibilisation et formation HACCP a probablement largement contribué à son inefficacité

- Ceci entraîne une qualité aléatoire des « instructeurs » HACCP et donc de la transmission effective de connaissances précises.
- Il n'existe pas de programme commun, à de rares exceptions près.
  - Aux États-Unis, le programme de développement de l'Alliance des contrôles préventifs pour la sécurité alimentaire est bien fait.
- Absence de validation de la formation
  - Il est rare de pouvoir démontrer le niveau de compréhension ou d'avoir la possibilité de mettre en application ce qui a été appris
  - Le Royaume-Uni possède quant à lui une tradition bien établie de supervision des programmes, des instructeurs, des centres de formation et des processus de validation
- En conséquence, des personnes insuffisamment formées se retrouvent trop souvent à un poste de responsabilité dans des entreprises du secteur alimentaire



# Meilleures pratiques pour la formation et l'assistance dans la mise en place de l'HACCP

- Les approches qui font leur preuve nécessitent toutes la participation non seulement de professionnels HACCP mais également de membres d'un comité plus vaste à **un certain nombre de formations en sécurité alimentaire** afin d'inclure les PRP et des thèmes plus avancés, par ex. dangers, évaluation des risques, validation
- Les équipes HACCP ont besoin d'un réseau d'experts auxquels elles peuvent s'adresser pour obtenir assistance, mentorat et conseils
- Les entreprises plus grandes élaborent souvent des **documents internes de référence HACCP** et organisent des **réunions régulières de soutien**
- Les petites et moyennes entreprises auraient tout intérêt à permettre au personnel de la sécurité alimentaire de prendre le temps de se rendre dans des forums et dans des groupes d'échange de meilleures pratiques afin d'en retirer une approche de mentorat ou de partenariat
- Les professionnels réussissent mieux dès lors qu'ils ont assisté à une formation HACCP reconnue et mettent en application ce qui a été appris supervisés par un expert.

# À Land O'Lakes, nous avons amélioré notre approche à la fois de l'HACCP et de la formation en sécurité alimentaire au sens large et cela a porté ses fruits

- Séminaires d'introduction
  - 3 jours pour tous les directeurs d'usines, les équipes HACCP et le personnel R&D
  - Certifié par la Société royale de santé publique du R.-U. (Royal Society Public Health (UK))
  - Formateurs en interne rattachés à un centre de formation tiers
- Élaboration de documents de référence pour l'analyse des dangers
- Suivis par un **entraînement sur site d'usine** et par plateforme (par ex. beurre), réunions sur site et discussions
  - ▶ **Formation pour des comportements visant à l'hygiène sur les installations** ainsi que la sensibilisation quant aux raisons des changements
  - ▶ **Sensibilisation pour les hauts dirigeants** pour une changement de culture



En 2008, les programmes HACCP et PRP de Land O'Lakes ont été validés par l'ensemble des inspections par des clients ainsi que des audits tiers

- ▶ Résultats encourageants
- ▶ Nos systèmes sont aujourd'hui TRÈS différents et je suis convaincue qu'ils seront (et devront être) très différents d'ici 5 ans
- ▶ L'HACCP est maintenant utilisé principalement pour réduire les risques liés à la sécurité alimentaire et non plus pour satisfaire à des exigences réglementaires ou des audits clients.
- ▶ Nous continuons et cherchons toutes les opportunités pour nous améliorer



**Il n'y a rien de négatif à concevoir l'HACCP comme une série de principes mais il est important d'insister sur le fait qu'il ne s'agit pas simplement d'un moyen d'obtenir un certificat de conformité mais d'un élément d'un programme authentique couvrant la sécurité alimentaire de tous les instants pour réduire les risques liés à la sécurité des aliments (axé sur les résultats).**

**Une certaine quantité de formation, de sensibilisation et de soutien continu est nécessaire pour y arriver.**

# Merci de votre attention

---





# Annexe

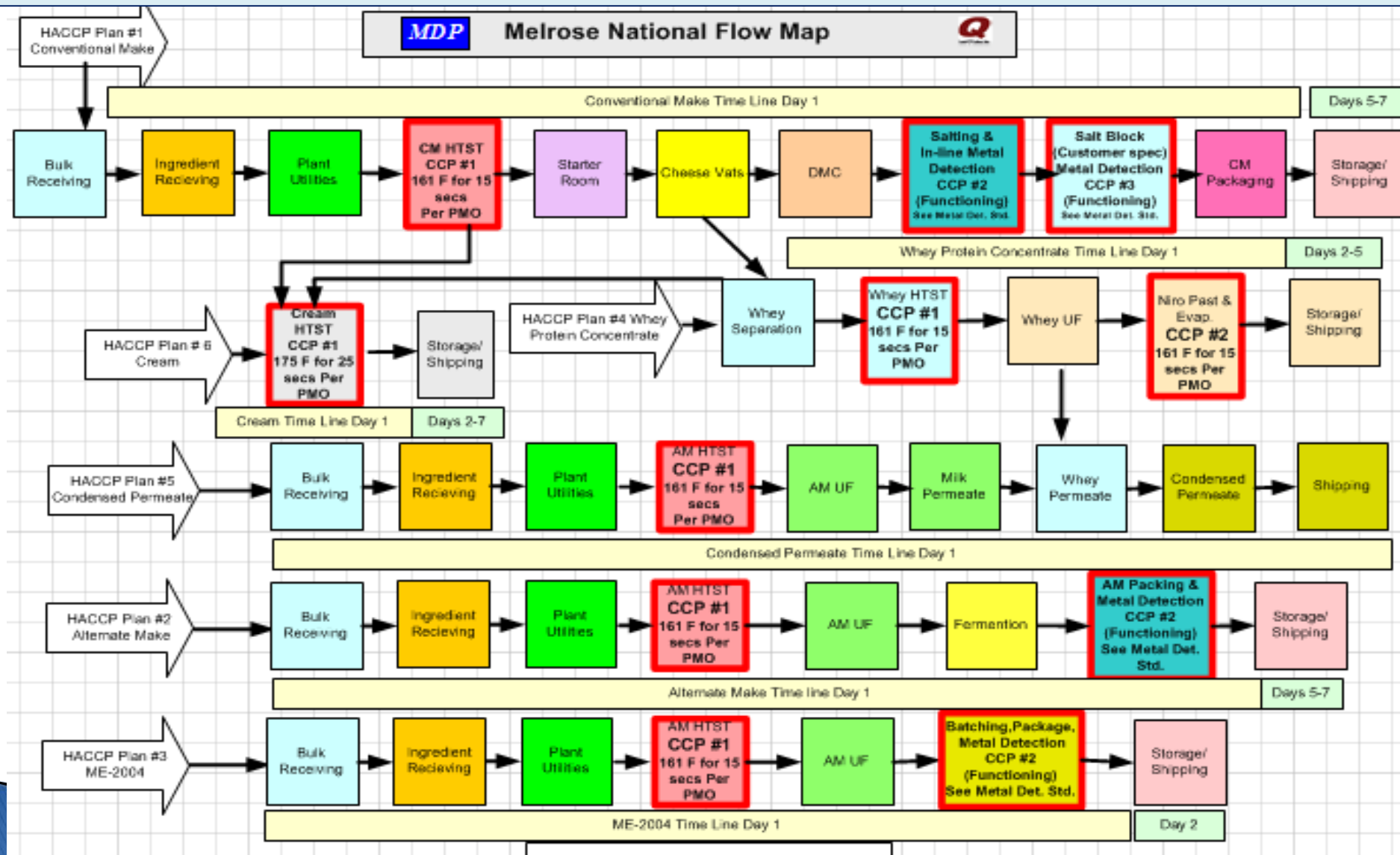
## Diagrammes de flux de processus



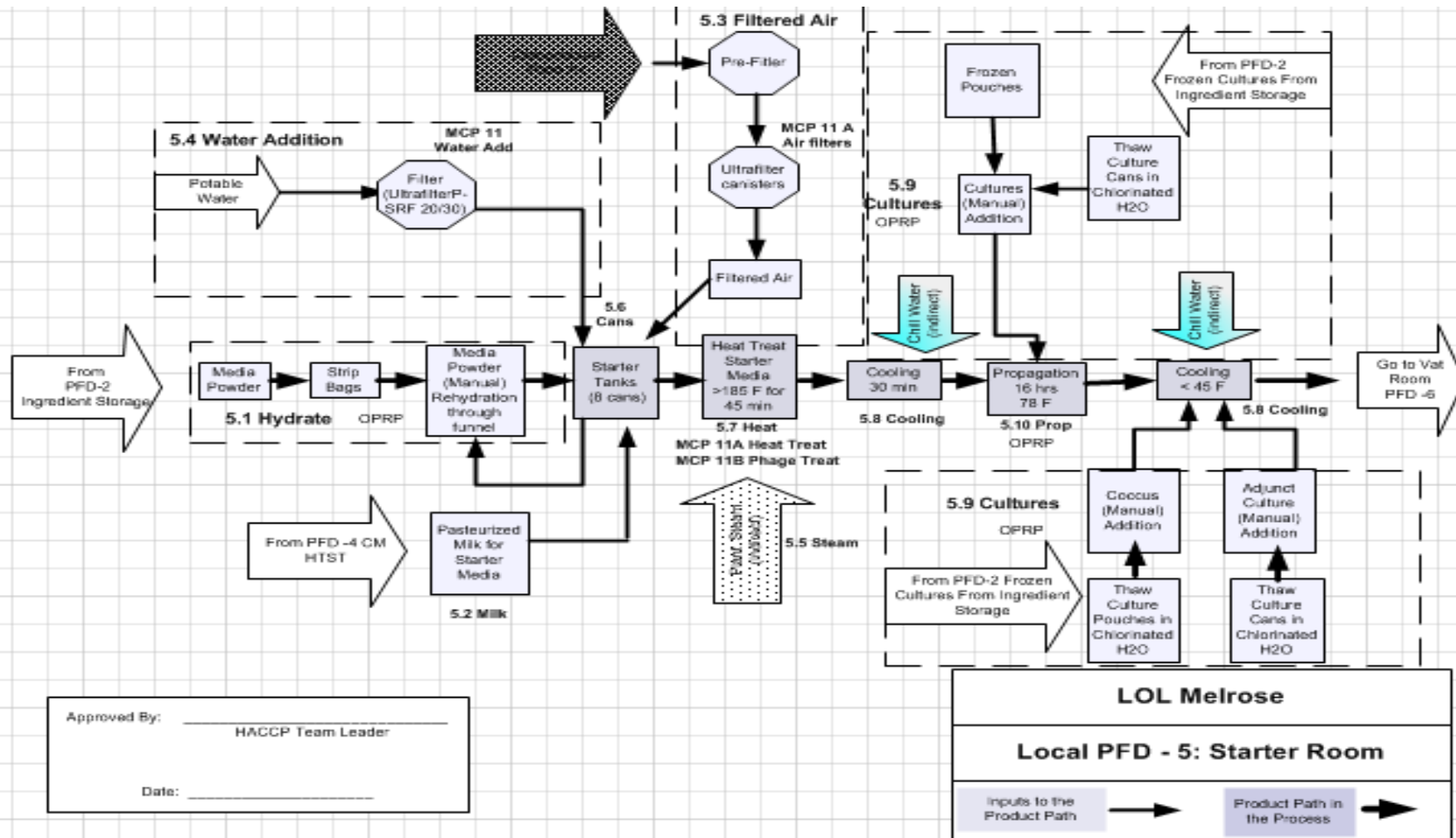
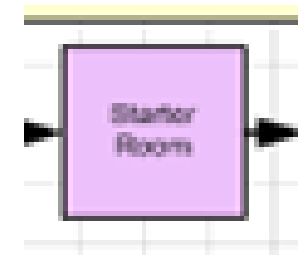
# Repenser l'approche adoptée pour élaborer les diagrammes de flux de processus

- Les diagrammes de flux de processus doivent être minutieusement vérifiés en équipe sur les lieux de l'installation
  - Ceci est facilement réalisable lorsqu'une formation de bonne qualité a été faite
  - Diagrammes incomplets = analyse de dangers incomplète
- ▶ Les programmes HACCP peuvent aller plus loin pour inclure **l'ensemble des processus « d'intervention »**
  - ceci afin d'assurer un lien entre l'environnement opérationnel et le processus
- Une approche « Google Earth » à l'élaboration de flux de processus utilisée chez Land O'Lakes

# Exemple d'organigramme pour les produits laitiers



# Exemple d'organigramme pour les produits laitiers : Sas d'entrée



# Partie 5 : Mission et travaux accomplis jusqu'à présent par le GTE du CCFH



Olivier Cerf, France

## Dans cette ébauche

- ▶ Une ambition modeste
- ▶ Une tentative de trouver un accord sur les éléments fondamentaux

# Mission

- ▶ Un nouveau document en trois parties
  1. Introduction comprenant les aspects horizontaux (communs aux Bonnes pratiques d'hygiène et à l'HACCP)
  2. Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)
  3. Système HACCP
- ▶ Aucun aspect de gestion
- ▶ Priorité donnée à la clarification de la troisième partie (HACCP)
- ▶ Conserver la notion de CCP intacte
- ▶ Introduire des mesures de contrôle des dangers en tant qu'étapes et non comme CCP tels que définies actuellement.



# Introduction (1)

- ▶ **Avant-propos**
- ▶ Besoin de fournir aux consommateurs des aliments qui *conviennent* (propres à la consommation humaine) et qui sont *sûrs* (sans danger) grâce à un système de contrôle de sécurité alimentaire
- ▶ Le premier volet/composant préalable consiste en la mise en place des GHP pour parvenir à réduire le problème des *contaminants*
  - *Toujours*
- ▶ Le second volet/composant consiste à mettre en place des mesures spécifiques pour contrôler les contaminants qui risqueraient de compromettre la sécurité alimentaire, les *dangers*
  - *S'il y a lieu et si cela est faisable*

## Introduction (2)

- ▶ Objectifs
- ▶ Champ d'action
- ▶ Utilisé par les gouvernements, par les acteurs de l'industrie agroalimentaire et par les clients
- ▶ Principes de base pour un système de contrôle de sécurité alimentaire
- ▶ Définitions utilisées pour l'ensemble du document (Introduction, BPH, HACCP)
- ▶ Définitions spécifiques au système HACCP

# Conserver la notion de CCP intacte

- ▶ Parmi les **dangers** potentiels, l'analyse des dangers indique ceux qui sont **importants**
- ▶ Des **mesures** de contrôle des dangers, *indispensables* contre les dangers importants, sont mises en place
- ▶ Les **phases** pour lesquelles elles sont mises en application sont considérées comme étant *critiques*
  - D'où le nom de « Point critique pour la maîtrise/CCP »

# Le contrôle d'un danger est **indispensable** (1)

- ▶ L'application des mesures de contrôle doit être surveillée
- ▶ Démarche de surveillance actuellement utilisée par le Codex
  - Une technique de *mesure* est disponible.
  - Le résultat de la mesure doit satisfaire à un *seuil critique* qui sépare l'*acceptable* de l'*inacceptable* en terme de *sécurité*
  - La non-conformité doit pouvoir être détectée *à temps* afin de procéder à des modifications permettant d'assurer le contrôle
- ▶ « Surveillance en temps réel »

Mots clés

Mesure

Seuil critique

Écart détecté à temps

# Le problème : que se passe-t-il lorsque...



Mots clés

Mesure

Seuil critique

Écart détecté à temps



# Le contrôle d'un danger est indispensable (2)

## ► Pourtant

- Un ou plusieurs mots clés ne sont valides
- Absence de « surveillance en temps réel »
- *La phase durant laquelle la mesure de contrôle est appliquée est **critique**, pourtant la surveillance n'est pas conforme à la description actuelle donnée par le Codex*

## ► Qu'en est-il ?

## ► Réponse ISO 22000 :

- La mesure de contrôle est appelée OPRP
- En revanche, aucun nom n'est donné à la phase



# Idées pour avancer

- ▶ La révision du texte doit inclure non seulement les types de mesures de contrôle mais également les surveillances qui leurs sont associées

# Propositions de discussion en séance plénière

- ▶ L'introduction générale
- ▶ L'inclusion de la production primaire
- ▶ L'insertion dans la révision du document des deux types de mesures de contrôle. *Devrions-nous pour le moment nous concentrer sur les noms à donner aux phases au cours desquelles elles sont mises en place ?*
- ▶ Les définitions qui ont été modifiées ou ajoutées (en particulier celles ayant trait aux deux types de surveillance), et l'emplacement où elles devraient apparaître
  - *Par ex.* correction/action corrective, PRP, validation/surveillance/vérification, état de phase/composant, [acceptabilité], facteur critique

**Merci de votre attention**

