

La méthode HACCP

HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point.

En français : Analyse des dangers et contrôle des points critiques pour les maîtriser.

Exemple :

- 1 Quel danger représente un réfrigérateur poisson frais ? *Qu'il ne soit pas à bonne T°C*
- 2 Quel est son point critique ? *+2°C maxi puisque le poisson frais se conserve entre 0 et +2°C*
- 3 Que faire pour maîtriser ce danger et ce point critique ? *Contrôler la T°C du frigo*

Pourquoi ?

Pour éviter les TIAC

Toxi-Infection Alimentaires Collectives

Obligation de résultats pour l'exploitant et son personnel

mais liberté des moyens

Leur responsabilité est engagée

La HACCP implique une réflexion collective :

-  Ecrire ce que l'on doit faire
-  Faire ce qui est écrit
-  Vérifier que ce que l'on a écrit est bien appliqué
-  Conserver une trace écrite de ce que l'on fait

Les 12 étapes de la méthode HACCP

- | | |
|---|---|
| 1. Constituer l'équipe | Cuisiniers, serveurs, gestionnaire, directeur, ... => définir les rôles |
| 2. Décrire le produit | Je fabrique : Où, quoi, avec quoi, avec qui (fournisseurs) ? |
| 3. Déterminer son utilisation prévue | Pour qui je fabrique ? profils des consommateurs, clients, ... |
| 4. Établir un diagramme des opérations | Je décris étape par étape les familles de plats que je prévois de fabriquer
Utiliser les GBPH |
| 5. Vérifier sur place le diagramme | Je fabrique une première fois en suivant les étapes écrites et les modifie si nécessaire |
| 6. Procéder à une analyse des dangers | Pour chaque étape du diagramme, je repère les dangers à l'aide des 5 M et j'en détermine les mesures préventives |
| 7. Déterminer les points critiques pour les maîtriser (Contrôle de Point Critique) | Cette mesure préventive peut-elle aboutir à un résultat enregistrable ? (T°C, durée ?) Oui ! alors, je décide d'en faire un CCP sinon j'en fait une BPH |
| 8. Etablir des seuils critiques pour chaque CCP (contrôle du point critique). | Je précise le / les seuil(s) à ne pas dépasser de mes CCP.
(Exple : refroidissement de +63°C à +3°C en moins de 2 h00) |
| 9. Surveiller chaque CCP pour les maîtriser. | Je contrôle et j'enregistre les résultats de chaque CCP sur une fiche |
| 10. Prendre les mesure correctives | Je prévois et j'écris ce que je fais dans le cas ou le résultat d'un CCP est mauvais. J'applique et j'enregistre ces mesures correctives |
| 11. Appliquer les procédures de vérification | J'applique ma méthode HACCP depuis quelques semaines ? Oui ! alors je fais faire ou fais un Audit pour la corriger et/ou la valider |
| 12. Constituer un dossier PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire) | Je réunis mes documents dans mon classeur PMS et j'archive mes enregistrements |