



# UN POINT DU VUE SUR LES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES DANS L'USAGE DE L'HACCP

« Groupe de Réflexion sur  
l'Analyse des Dangers en Alimentaire »  
[www.reseau-case.com/HACCP](http://www.reseau-case.com/HACCP)

présenté par Gilles TIXIER

2004 - dernière mise à jour en 2008

1

GRADA



Le Réseau des Consultants  
Agricole et Agro-alimentaire  
[www.reseau-case.com](http://www.reseau-case.com)

Gilles TIXIER



Accompagnement et Formation  
Qualité & Sécurité des Aliments  
[www.reseau-case.com/gti/amplitude](http://www.reseau-case.com/gti/amplitude)

2

## La problématique

« Bien que la sécurité des aliments est techniquement assurée par la très grande majorité des professionnels de l'industrie agro-alimentaire et de la Restauration ...

... les moyens de le prouver sont défailants du fait d'une mauvaise utilisation de l'HACCP »

*Fascicule de documentation FD VO1-006 :  
Système HACCP : principes , notions de base et commentaires (mai 2003)*

Le « **Groupe de Réflexion sur l'Analyse des Dangers en Alimentaire** » créé en 2003, s'est donné comme but de développer une pédagogie pour aider à la mise en œuvre d'un système de Management de la Sécurité des Aliments.

[www.reseau-case.com/HACCP](http://www.reseau-case.com/HACCP)

3

## Plan de l'exposé

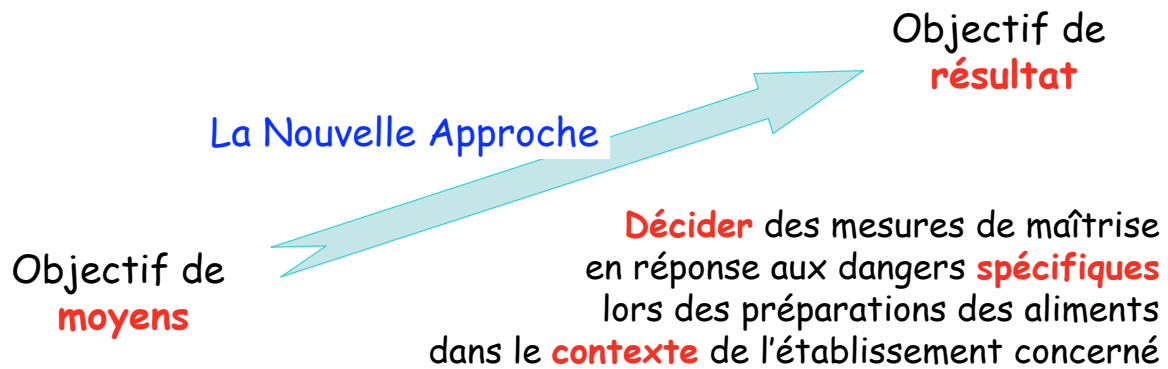
- **Rappel sur les bons usages de l'HACCP**
- **Les difficultés rencontrées dans l'utilisation de l'HACCP et leurs causes**
- **Le concept fort malmené des CCP**

Suite (2009) :

**Construire et piloter un système pour  
assurer la Sécurité sanitaire des Aliments**

4

## L'évolution de l'esprit de la Loi



Avec la **Nouvelle Approche** nécessité d'adapter avec pertinence, les mesures de maîtrises aux situations rencontrées

Pour cela : mettre en œuvre les principes de **HACCP**

5

## HACCP

« Hazard Analysis and Critical Control Point system »

« **Système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise** »

Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la « *salubrité* » des aliments.

*Codex Alimentarius - version 4 (2003)*

- L'HACCP est une démarche pour mettre en place un système visant à assurer la **sécurité sanitaire des aliments** produits.
- L'HACCP relève d'une démarche de **prévention**  
« *mieux vaut prévenir que guérir* »
- L'HACCP s'appuie plus sur la **maîtrise du processus** que sur le contrôle des produits

6

## La démarche de base de l'HACCP

François-Henri BOLNOT - ENVA

- Imaginer tous les problèmes possibles
- Prévoir et mettre en place des parades efficaces
- Surveiller en permanence leur application
- Intervenir immédiatement si défaillances
- Garder une trace écrite de ce que l'on fait
- Vérifier périodiquement que cela fonctionne

7

## Principes et étapes de l'HACCP selon le Codex Alimentarius

Principes de l'HACCP	Étapes de mise en place de la HACCP
	1. Constituer l'équipe HACCP 2. Décrire le produit 3. Déterminer son utilisation prévue 4. Établir un diagramme des opérations 5. Confirmer sur place le diagramme des opérations
1 : Analyser les dangers	6. Analyse des dangers
2 : Déterminer les CCPs	7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise
3 : Fixer des limites critiques	8. Fixer des seuils critiques pour chaque CCP
4 : Établir des actions de surveillance	9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP
5 : Établir des actions correctives	10. Prendre des mesures correctives (correction produit)
	10. Prendre des mesures correctives (amélioration procédé)
6 : Vérification	11. Appliquer des procédures de vérification
7 : Documentation	12. Constituer des dossiers et tenir des registres

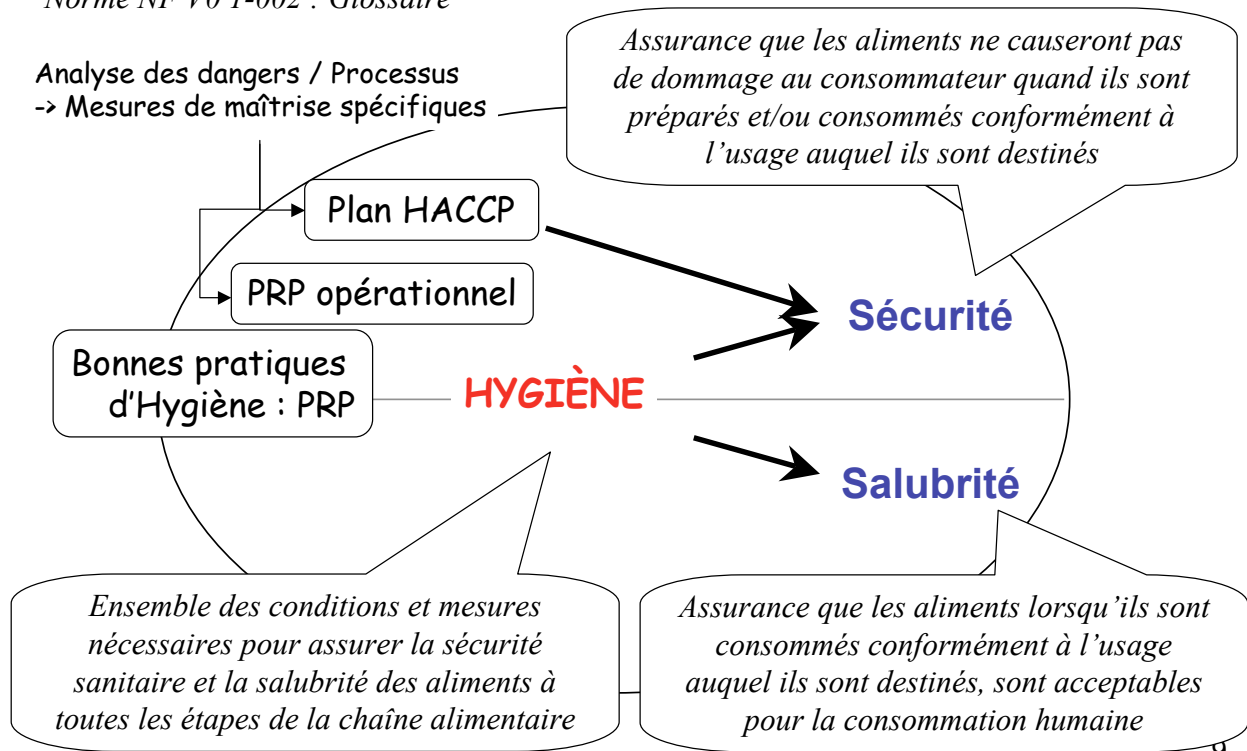
8

# La place de l'HACCP dans la sécurité des aliments

Règlement 852/2004

Norme NF V0 1-002 : Glossaire

Analyse des dangers / Processus  
-> Mesures de maîtrise spécifiques



## Les difficultés rencontrées dans l'utilisation de l'HACCP et leurs causes

## Les difficultés liées à l'HACCP

Le système HACCP est aujourd'hui largement utilisé par les industries agro-alimentaires pour assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

On constate cependant qu'il est interprété de façons très différentes.

... .

[Les documents produits] reposent souvent sur des conceptions divergentes du système HACCP. De plus, certaines interprétations [sont] non-conformes au Codex Alimentarius, la référence internationale.

*FD V 06 : Système HACCP : principes , notions de base et commentaires*

11

## Les difficultés sur le terrain

pour preuves, parmi d'autres :

1. **Les retours d'expérience-terrain**  
des étudiants en IAA, du **MASTERE Analyse et Qualité**  
Laboratoire MRE - Mme POULIQUEN - Université Paul Cézanne Marseille

2. **les échanges dans le forum HYGIÈNE**

Archivage thématique des messages :

- Messages en rapport avec l'HACCP  
[www.liste-hygiene.org/archaccp.htm](http://www.liste-hygiene.org/archaccp.htm)
- La définition des points critiques dans l'HACCP  
[www.liste-hygiene.org/archaccppoints.htm](http://www.liste-hygiene.org/archaccppoints.htm)

Forum Hygiène, animé par **Bruno PEIFFER** (DGAL)

Page d'accueil sur Yahoo : <http://fr.groups.yahoo.com/group/hygiene>

Archivage thématique : [www.liste-hygiene.org/liste.html](http://www.liste-hygiene.org/liste.html)

Créé le 27 Février 1999.

Au 5 Novembre 2004 : 1 569 membres & 20 744 messages

12

## HACCP, de quoi parle-t-on ?

par extension : un système de management

### Système HACCP

Un **système** permettant d'établir une politique et des objectifs relatifs à la Sécurité et d'atteindre ces objectifs

### Plan HACCP

un programme

« Un **document** préparé en conformité avec les principes HACCP en vue de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments dans le segment de la filière alimentaire considérée »

### Méthode HACCP

initialement : un outil

Une **méthode de raisonnement** qui permet d'identifier, d'évaluer, et de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments

13

## LES terminologies

- « **CONTROL** » n'est pas toujours traduit par « **MAÎTRISE** »
- Confusion entre « **HAZARD** » « **RISQUE** »  
entre « **SALUBRITÉ** » et « **SÉCURITÉ** »  
dans la version française du Codex
- L'**ANALYSE des RISQUES** se conçoit différemment selon les **secteurs** (Alimentaire, Sécurité professionnelle, Sûreté de fonctionnement)
- **Divergences** dans l'utilisation des termes entre les **référentiels** :

<b>Contexte HACCP</b>	<b>ISO 9001</b>
Vérification	Surveillance
Action corrective	• Traitement du produit non conforme
Actions T & A de la <b>méthode AMD</b> (ARIA bourgogne)	• Action corrective

Mais il y a la norme NF V0 1-002 : Glossaire sur l'Hygiène des Aliments

14

## Ne pas confondre Danger & Risque

**Le danger** concerne l'aliment : c'est l'aliment lui-même ou ce qu'il contient, qui est potentiellement dangereux

L'**analyse** et la **maîtrise des dangers**  
est de la **responsabilité des Industriels**

**Le risque** concerne le consommateur, et la santé publique

c'est la **probabilité** d'un événement décrit  
avec la **gravité** de ses conséquences

**L'Analyse des risques** relève de la **responsabilité des États**  
dans le cadre de l'organisation mondiale du commerce

1. **Évaluation scientifique des risques** qui conduit à une hiérarchisation
2. **Gestion des risques** qui consiste à une évaluation politique  
puis s'il y a lieu, à des actions
3. **Communication** à propos des risques

15

## US & ABUS DE L'HACCP *Ce que l'HACCP n'est pas*

- Il n'y a pas de norme HACCP
- Il n'y a pas de produits HACCP, ni de matériel HACCP
- L'HACCP n'est pas directement porteur d'expertise ou de solutions
- L'HACCP ne permet pas d'éliminer tous les dangers
- L'HACCP ne se réduit pas à une liste de moyens techniques à mettre en œuvre dans un secteur professionnel
- L'HACCP ne se substitue pas à la réglementation
- etc. ...

16



## L'HACCP risque d'occulter les Bonnes Pratiques d'Hygiène

*Et ce n'est pas faute d'avertir de ce risque !*

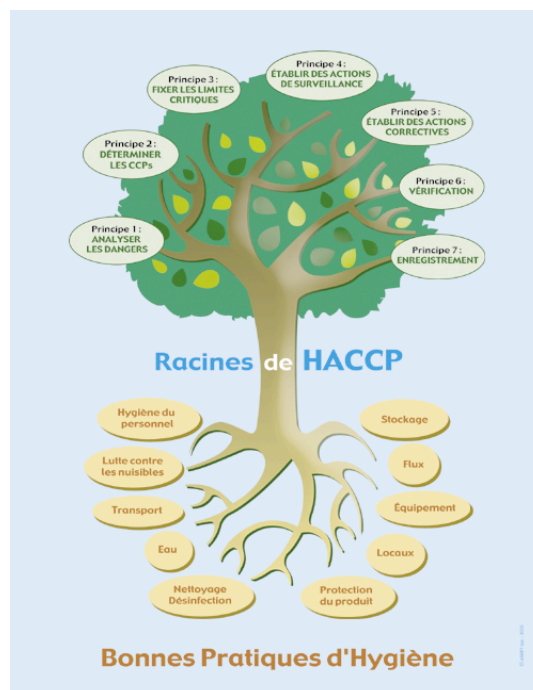
- **Codex Alimentarius**  
Code d'usages - Principes généraux d'hygiène alimentaire : 19 pages  
Appendice : HACCP et directives concernant son application : 10 pages
- **FD V 01-006**  
§ 4 : Bonnes Pratique d'Hygiène et système HACCP  
§ 5 : Conditions préalables à la mise en place d'un système selon les principes du HACCP
- **Richard. STIER : « Mythes et malentendus du HACCP »**  
<http://www.foodprotection.org/Publications/ThoughtsAug03.htm>
- etc. ...

17

## L'HACCP risque d'occulter les Bonnes Pratiques d'Hygiène

*Et ce n'est pas faute d'avertir de ce risque !*

« Plus les Bonnes Pratiques d'Hygiène sont prises en compte, plus la méthode HACCP est aisée à mettre en oeuvre et opérationnelle. »



## Les GBPH validés montrent-ils l'exemple ?

FD V01-001 (Juin 2000) :

Document méthodologique pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène

Sur 23 GBPH parus au JO de 1998 à 2002 :

- 15 utilisent le concept de CCP
- 10 GBPH utilisent une version de l'arbre de décision avec 6 versions différentes de cet arbre

*Thèse au Laboratoire MRE - Université Aix Marseille III - Dir : Mme Pr. POULIQUEN*

## Le concept fort malmené des CCP

## Le concept de CCP

La traduction correcte est « **Point Critique pour la Maîtrise** »  
et non pas : « point critique », ni « point critique de contrôle »,  
ni « point critique à maîtriser »

### Définition

« **Étape** à laquelle une **mesure de maîtrise** peut être exercée  
(et est essentielle) pour prévenir ou éliminer un danger qui menace  
la **sécurité des aliments** ou pour le ramener à un niveau acceptable »

*NF V0 I-002 : Glossaire sur l'Hygiène des Aliments*

*Définitions voisines dans le Codex Alimentarius Rév. 4 (2003) et l'ISO 22000 (2005)*

## Le concept de CCP

### Caractéristiques

- Un CCP est **essentiel** à la Sécurité de l'aliment
- La mesure de maîtrise associée au CCP est **validée**  
(une qualification argumentée et documentée du procédé)
- Il existe une **valeur chiffrée** d'une **grandeur mesurable**  
pour surveiller l'application de la mesure de maîtrise (la limite critique)
- Cette **surveillance** s'exerce **en temps utile** pour :
  - . **confirmer** l'action de maîtrise
  - . ou **réagir** en cas de perte de maîtrise (sur procédé et produit)
- Cette surveillance donne lieu à un **enregistrement**

d'après *FD V 06 : Système HACCP : principes , notions de base et commentaires*

## Le concept de CCP et sa problématique

### Conséquences de cette définition

- Dans un processus, **le nombre de CCP est limité**
- Une mesure de maîtrise associée à un CCP est **lourde et coûteuse**
- Des mesures de maîtrise essentielles à la sécurité des aliments **ne répondent pas aux critères** de la définition

23

## Le concept de CCP et sa problématique

### L'arbre de décision

L'arbre de décision, méthode initiale pour identifier les CCP est **peu facile** à comprendre et encore moins à utiliser.

De plus il se présente sous **différentes formulations**, pouvant conduire ainsi à des **conclusions différentes**.

« Je suis chargée de mettre en place l'HACCP dans une coopérative de conditionnement de légumes. Ayant utilisé l'arbre de décisions du Codex avec l'équipe HACCP, nous ne parvenons pas à déterminer de façon précise et indiscutable les CCP. Pouvez-vous me conseiller des bouquins ou sites définissant bien les CCP et une méthode de détermination claire (arbre de décisions simplifié ou expliqué) ? » *Forum*

« D'après l'arbre de décision, si je mets une mesure préventive "expressément conçue pour éliminer la probabilité d'apparition du danger", et que mon danger est fort, de ce fait elle devient un CCP. » *Forum*

24

## Le concept de CCP et sa problématique

### Toutefois ...

« La détermination d'un CCP dans le cadre du système HACCP peut être facilitée par l'application d'un arbre de décision qui présente un raisonnement fondé sur la logique.

Il faut **faire preuve de souplesse dans l'application de l'arbre de décision**, selon que l'opération concerne la production, l'abattage, la transformation, l'entreposage, la distribution, etc. Il doit être utilisé à titre indicatif lorsqu'on détermine les CCP.

L'arbre de décision ne s'applique pas forcément à toutes les situations. **D'autres approches peuvent être utilisées.** »

*Codex Alimentarius Rév. 4 (2003)*

Quelques difficultés liées à l'application de la méthode HACCP :

... Utiliser l'arbre de décision du Codex pour identifier les CCP sans formation / réflexion ...

AFNOR – Module de soutien – n°1 – Les éléments d'un système de management de la sécurité des aliments par Olivier BOUTOU

25

## Le concept de CCP et sa problématique

### Les dérives possibles

#### Tout risque d'être un CCP

« La Maintenance, de par ses différentes interventions, doit-elle être considérée comme un CCP ? » *Forum*

- Dans la pratique, le terme de CCP est parfois utilisé pour désigner, un appareil, un danger, un point à risque, une mesure de maîtrise, le Personnel, une DLC, etc ...

Je dois mettre en place un système HACCP en industrie du carton. Quels peuvent être les points critiques ? *Forum*

#### Ancienne définition du Codex, pour définir un CCP

« Tout **point, lieu, personnel, opération ou protocole** pour lequel la perte de la maîtrise peut entraîner un risque inacceptable pour la qualité du produit »

26

## Le concept de CCP et sa problématique

### Les dérives possibles

#### Bonnes pratiques et CCP

- Quand l'HACCP occulte les BPH, celles-ci se retrouvent promues au rang de CCP

#### Primauté attribuée à tort aux CCP

Entendu dans une conférence sur la norme ISO 22000 :

« Selon l'importance du danger, mettre en place un PRP ou un PRPo ou un CCP »

## Le concept de CCP et sa problématique

### Les dérives possibles

#### Confusion entre l'indice de Criticité de la méthode AMDEC et les CCP, points critiques de maîtrise

#### La méthode AMDEC

- Appliquée à un processus industriel, l'Analyse des Modes de Dysfonctionnements, de leurs Effets et de leur Criticité (AMDEC) permet d'évaluer l'importance à donner à chaque dysfonctionnement potentiel associé à chaque opération, selon :
  - . la **gravité** des conséquences,
  - . la **probabilité** de concrétisation en dommage
  - . la **difficulté à détecter** la perte de maîtrise
- Le produit des trois notations est l'**indice de criticité** : une aide à la décision pour hiérarchiser les actions à mettre en œuvre pour fiabiliser le processus

## Le concept de CCP et sa problématique

### Les dérives possibles

**Confusion entre l'indice de Criticité de la méthode AMDEC et les CCP, points critiques de maîtrise**

Certes ... dans l'ISO 22000 : § 7.4.3 Évaluation des dangers :

*Une évaluation des dangers doit être réalisée afin de déterminer, pour chaque danger identifié ...*

*Chaque danger lié à la sécurité des denrées alimentaires doit être évalué selon sa **gravité en termes d'effets** sur la santé et de sa **probabilité d'apparition***

Mais cette évaluation ne permet que de décider quels dangers doivent être pris en compte dans le Plan de Maîtrise Sanitaire et surtout pas à déterminer si une étape est un CCP ou non !

29

## Le concept de CCP et sa problématique

**Exemple de confusion entre l'indice de Criticité de la méthode AMDEC et les CCP, points critiques de maîtrise**

[http://www.bemefa.be/cgi-bin/fr/gevar\\_over.cgi](http://www.bemefa.be/cgi-bin/fr/gevar_over.cgi)



### Analyse des dangers : méthodologie

# APFACA

Association professionnelle des fabricants  
d'aliments composés pour animaux

#### Analyse de risque, évaluation (TNO voeding)

Le risque est déterminé par la FREQUENCE (change, probabilité) et la GRAVITE dont le danger (contamination) se représente dans le produit final, au moment de la consommation.

Gravité	Grande	3	4	4
	Moyenne	2	3	4
	Faible	1	2	3
		Faible	Moyenne	Grande

#### Fréquence dans le produit final à la consommation

- 1 Aucune mesure de maîtrise n'est nécessaire
- 2 Pas de mesure de maîtrise mais bien une procédure de vérification et un nouveau contrôle (= mesure unique)
- 3 Mesure de maîtrise générale telle que les prescriptions hygiéniques, procédures de nettoyage, désinfection, etc. Ces mesures sont indiquées comme PA (= points d'attention) ou prises en compte par le GMP.
- 4 Mesure de maîtrise spécifique, spécialement développée pour maîtriser le risque (CCP)  
En point de vue de la sécurité alimentaire il faut éliminer ou réduire le risque à un niveau acceptable.

30

## Le concept de CCP et sa problématique

### Les dérives possibles

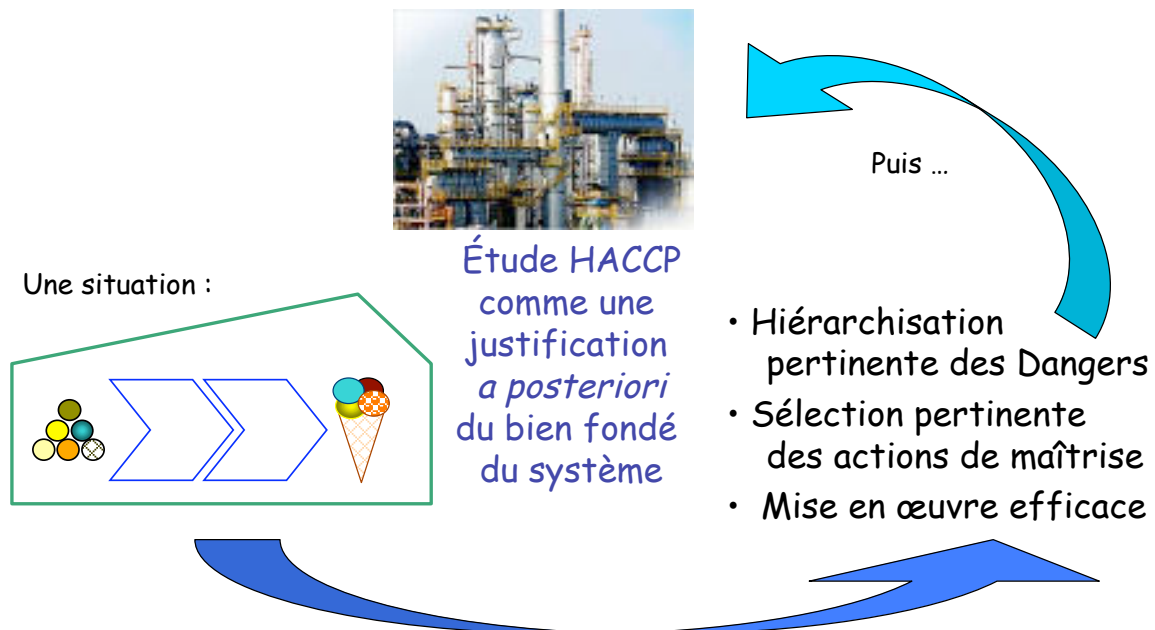
#### Croire que les CCP sont indispensables à la Sécurité

« Je me demande donc si on peut faire un plan HACCP pour les fruits sans points critiques, ce qui serait contraire avec les principes mêmes de la méthode HACCP ! » *Forum*

- Un CCP apporte la preuve de la Maîtrise mais n'assure pas la sécurité
- Ce n'est pas parce qu'un CCP existe à une étape ultérieure, qu'il faut négliger les Mesures de Maîtrise en amont.
- Un aliment peut être **sûr, sans CCP** dans son processus de fabrication (Préparation d'entrées froides, atelier de découpe de viandes, etc. ...)

31

### Toutefois, dédramatisons ...



*Grâce au professionnalisme et à l'expérience  
des acteurs de terrain et ... à l'esprit de l'HACCP*

32





*Le Groupe de Réflexion sur  
l'Analyse des Dangers en Alimentaire  
vous remercie pour votre attention*

un hommage à

**Jean-Paul LARPENT**  
Professeur de Microbiologie

Suite (2009) :

**Construire et piloter un système pour  
assurer la Sécurité sanitaire des Aliments**