

Travaux dirigés HACCP 2

Introduction à la maîtrise des
dangers en IAA
Couple produit/procédé
Diagramme de fabrication



DEFINITIONS

- DANGER vs RISQUE
- ANALYSE DES DANGERS
 - Par les industriels
 - Un produit et un procédé & tous les dangers
- ANALYSE DES RISQUES
 - Par les institutions
 - appréciation (ou évaluation) des risques, la gestion des risques et la communication
 - Un produit & un danger



DEFINITIONS



- MESURES PREVENTIVES
- CONTRÔLE (check)
 - Examen qui permet de vérifier si une ou plusieurs caractéristiques du produit ou du procédé sont conformes aux exigences spécifiées
 - Contrôle visuel ou instrumental
- MAÎTRISE (control)
 - Existence de limites critiques observables ou mesurables
 - Contrôle du respect des limites critiques en continue et en temps réel (idéal) ou adaptation
 - Vérification de l'efficacité
 - Réaction en cas de dépassement
 - Enregistrements

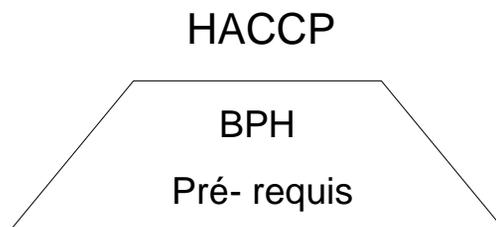
HACCP2 2009-2010

3

Hazard Analysis Critical Control Point



Analyse des Dangers – Points Critiques pour leur Maîtrise



HACCP2 2009-2010

4

H.A.C.C.P. une méthode en 12 étapes

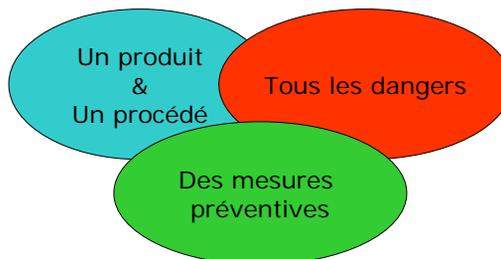


1. Réunir une équipe pluridisciplinaire et définir le champ d'application
2. Décrire le produit
3. Identifier l'utilisation attendue
4. Construire un diagramme de fabrication (description des conditions de fabrication)
5. Confirmer sur place le diagramme de fabrication
6. Dresser la liste des dangers associés à chaque étape, conduire une analyse de ces dangers et considérer toute mesure permettant de les maîtriser
7. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (ccp)
8. Etablir des limites critiques pour chaque CCP
9. Etablir un système de surveillance
10. Etablir un plan d'actions correctives
11. Etablir des procédures pour la vérification
12. Etablir la documentation et les procédures pour la gérer

HACCP2 2009-2010

5

Etape 1 : Définir le champ d'application du plan HACCP



HACCP2 2009-2010

6

Etape 2 : Décrire le produit



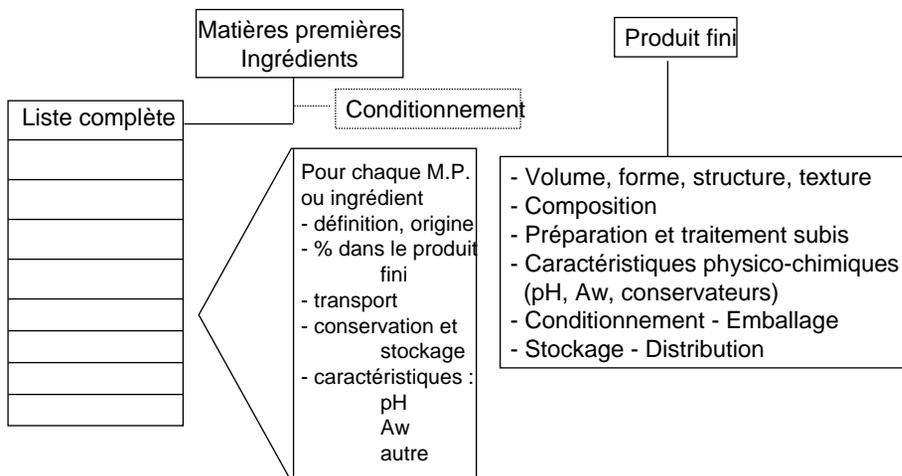
Décrire précisément les caractéristiques techniques du produit et ses conditions de conservation :

- les matières premières
- le produit lui-même et ses caractéristiques physico-chimiques
- la durée de vie du produit ou sa date limite d'utilisation optimale
- les caractéristiques de son conditionnement et de son emballage avec la description des marques et des indications permettant sa traçabilité

HACCP2 2009-2010

7

Etape 2 : Décrire le produit



HACCP2 2009-2010

8

Etape 3 : Identifier l'utilisation attendue



Identifier les conditions d'utilisation normales ou raisonnablement prévisibles, y compris de durée de vie.

Identifier aussi les possibilités de consommation par des populations à risque (YOPI)

Etape 3 : Identifier l'utilisation attendue



Le produit

- date de durabilité maximale (DLC, DLUO)
- température de conservation
- Instruction

Le consommateur

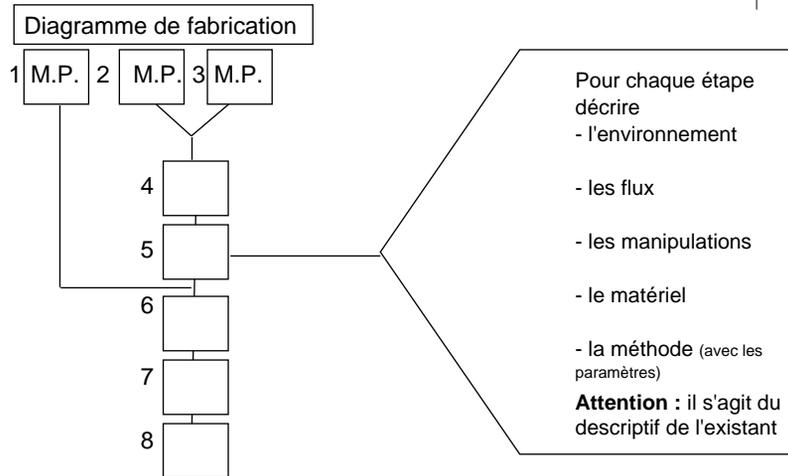
Utilisation attendue

La distribution

Déviations prévisibles

Problème des produits réfrigérés en conditionnement individuel emmenés comme goûter

Etapes 4 et 5 : Le diagramme de fabrication et sa confirmation sur site



HACCP2 2009-2010

11

Etapes 4 et 5 : Le diagramme de fabrication et sa confirmation sur site



Certaines étapes sont régulièrement oubliées, c'est notamment le cas pour :

- Le changement des matières premières ou la modification de leurs caractéristiques.
- Les conditions de transfert d'une étape à l'autre et une étape technologique courte dans le diagramme de fabrication.
- La mention d'un temps d'attente (habituel ou accidentel) à l'intérieur d'une étape ou entre deux étapes.
- Le recyclage des produits.
- Une modification de l'activité de l'entreprise

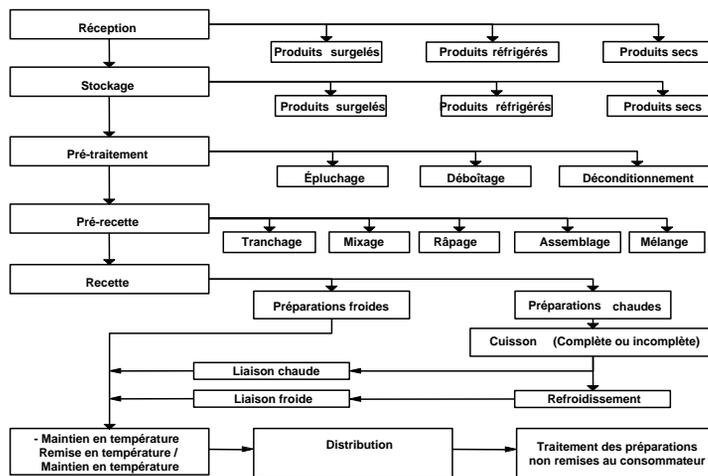
HACCP2 2009-2010

12

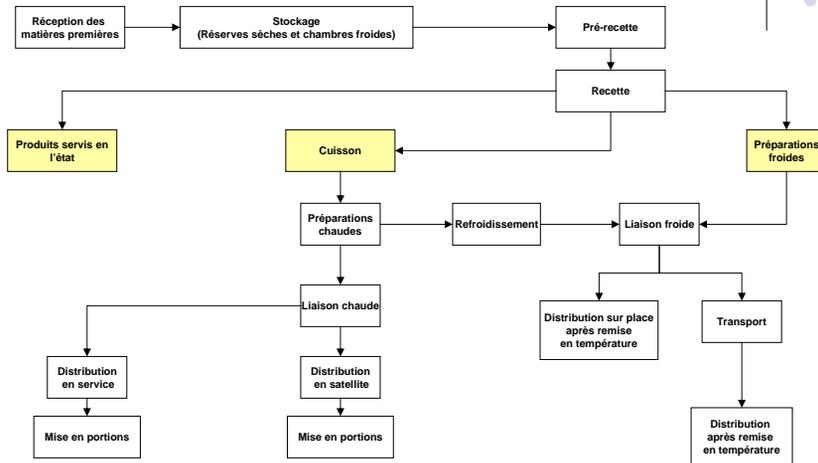


Exemple 1 : La fabrication d'un plat cuisiné

Fabrication de plat cuisinés : Le schéma préalable au diagramme de fabrication



Fabrication de plat cuisinés : Le diagramme de fabrication



HACCP2 2009-2010

15

Travail de groupe

- 3 équipes HACCP
- 3 produits (documents joints)
 - Jambon cuit
 - Jambon sec
 - Saucisson sec
- A vous de débiter votre plan HACCP
 - 2 Décrire le produit (avec les matières premières)
 3. Identifier l'utilisation attendue
 4. Construire un diagramme de fabrication

HACCP2 2009-2010

16