

# HACCP

**HACCP**, de afkorting voor *Hazard Analysis and Critical Control Points*, is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen. De Nederlandse vertaling is: gevarenanalyse en kritische controlepunten. De afkorting wordt als zodanig uitgesproken: *Ha-a-cé-cé-pé*, of op Engelse wijze: *Hezzip*.

Bedrijven die zich bezighouden met de bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer en distributie van levensmiddelen dienen hierdoor alle aspecten van het voortbrengingsproces te identificeren en op gevaren te analyseren. Dit beheersproces, uitgaande van de Europese Unie, moet ervoor zorgen dat het productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met zo weinig mogelijk risico op besmetting. Hieruit voortvloeiend is bijvoorbeeld het voortdurend bewaken en registreren van koel- en vriescellen een verplichting geworden.

HACCP heeft zijn oorsprong in de Amerikaanse ruimtevaart. Omdat het daar niet mogelijk is om bedorven voedselpartijen terug te sturen naar de fabriek en te vervangen door betere producten, werd het mislukken van een kostbare missie door voedselvergiftiging als een onacceptabel risico gezien.

HACCP is geen tastbare handleiding met voorschriften, maar een systeem dat op 7 principes gebaseerd is. Bedrijven moeten dit systeem toespitsen op hun eigen situatie. Ze geven daarbij zelf aan waar en in welke fase van de productie-en/of distributieprocessen er gevaren voor de gezondheid van de consumenten zouden kunnen ontstaan. Ook leggen zij vast welke maatregelen er genomen worden om bedreiging van de gezondheid van de consument te voorkomen, welke controles uitgevoerd worden en wat de resultaten zijn.

Kortom: HACCP is een preventief systeem dat door bedrijven zelf moet worden uitgevoerd. Door de gezondheidsrisico's in bereidings- en behandelingenprocessen op te sporen en deze vervolgens beheersbaar te maken, wordt de veiligheid van het product verhoogd.

De 7 kernpunten van een HACCP-systeem:

1. Inventariseer alle potentiële gevaren.
2. Stel de kritische beheerspunten (CCP's) vast, de punten in het proces waar het risico kan worden voorkomen of beperkt
3. Geef per CCP de kritieke grenzen aan.
4. Stel vast hoe de CCP's bewaakt ofwel "gemonitord" worden.
5. Leg per CCP de correctieve acties vast die moeten leiden tot herstel van de veiligheid
6. Pas verificatie toe — een periodieke check om na te gaan of de HACCP aanpak goed werkt.
7. Houd documentatie en registraties bij — vastleggen wat je hebt aangepast en hoe.

<https://nl.wikipedia.org/wiki/HACCP>

## Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise

**Le système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise**, en abrégé **système HACCP** (*Hazard Analysis Critical Control Point*), est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires élaborée aux États-Unis d'Amérique par un laboratoire dépendant de la NASA avec le concours de la firme Pillsbury dès 1959 dont l'objectif est la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, chimique et physique.

Pour ce faire, la démarche consiste en une analyse des dangers permettant la mise en place de points critiques où il est possible de les maîtriser. Élaboré par des experts grâce à une collaboration internationale au fil des ans, l'HACCP est un bon exemple de référentiel qui s'est développé à côté des États et des administrations réglementaires qui l'ont ensuite adopté.

De fait, cet outil qui est devenu un standard ou plus précisément une norme-concept, et non pas une norme au sens français du terme, est désormais imposé par les différents règlements des autorités européennes pour l'hygiène des aliments notamment par le règlement 178/2002.

Le système HACCP avait été introduit dans l'Union européenne dès 1993 par la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

### **Les sept principes du système HACCP**

La méthode HACCP repose sur les principes suivants : identifier, évaluer et décrire des mesures de maîtrise.

- *Principe 1* : procéder à une analyse des dangers.
- *Principe 2* : déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP : *Critical Control Point*).
- *Principe 3* : fixer le ou les seuil(s) critiques(s).
- *Principe 4* : mettre en place un système de surveillance des mesures de maîtrise des dangers aux CCP.
- *Principe 5* : déterminer les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'une mesure de maîtrise à un CCP donné est défective.
- *Principe 6* : appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
- *Principe 7* : constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés

concernant ces principes et leur mise en application (traçabilité). La méthode HACCP permet une certaine vigilance en identifiant des étapes où il existe un danger de contamination.

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Analyse\\_des\\_dangers\\_et\\_points\\_critiques\\_pour\\_leur\\_ma%C3%AAtrise](https://fr.wikipedia.org/wiki/Analyse_des_dangers_et_points_critiques_pour_leur_ma%C3%AAtrise)