

## 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) critique(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 défaillante.
- *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%A0Etrise](https://fr.wikipedia.org/wiki/Analyse_des_dangers_et_points_critiques_pour_leur_ma%C3%A0Etrise)