

**Attention ! Document non officiel qui n'a aucune valeur réglementaire. Il peut servir de document de travail mais ne peut pas être opposable aux services de contrôles.**

## RECOMMANDATIONS POUR LA MISE EN PLACE OU LA REVISION DES ETUDES HACCP DANS LES ENTREPRISES AGRO-ALIMENTAIRES

EXIGENCES REGLEMENTAIRES	RECOMMANDATIONS
<b>ANALYSE DES DANGERS</b>	
Analyses des dangers	les dangers doivent être listés et identifiés (description) selon leur nature : . biologiques (germes pathogènes, toxines, parasites ...) . chimiques (résidus de nettoyage, substances toxiques utilisées dans l'entreprise, contaminants de l'environnement, allergènes ...) . physiques (corps étrangers, radio- nucléides ...)
Justification des choix de dangers	L'entreprise peut s'appuyer sur les GBPH, les fiches de dangers de l'AFSSA ou avis des centres techniques
Pour chaque danger et à chaque étape, l'entreprise doit évaluer les possibilités de contamination, multiplication ou survie	L'entreprise doit identifier chaque germe séparément car leurs caractéristiques sont différentes et entraînent des mesures de maîtrise spécifiques et adaptées aux procédés de fabrication.
Pour chaque danger et à chaque étape, l'entreprise doit évaluer les causes de contamination, multiplication ou survie	L'entreprise peut utiliser la méthode des 5 M.
A chaque étape, l'entreprise hiérarchise les dangers	Des méthodes de calculs existent : fréquence * gravité * probabilité de non détection par exemple
A chaque étape, l'entreprise identifie les mesures de maîtrise	Les mesures de maîtrise sont souvent des bonnes pratiques d'hygiène ou des bonnes pratiques de fabrication. Certaines mesures de maîtrise sont imposées réglementairement (formation du personnel, plan de nettoyage désinfection, qualité de l'eau, lutte contre les nuisibles ...).
Cohérence des mesures de maîtrises choisies avec les causes identifiées	L'entreprise peut présenter l'analyse des dangers sous forme de tableau : [étapes], [dangers], [contamination, multiplication, survie], [identification des causes],[ mesures de maîtrise], [enregistrements]
Pour chaque mesure de maîtrise, définir les modalités de leur réalisation.	Les mesures de maîtrises identifiées doivent être claires et écrites
<b>IDENTIFICATION DES CCP</b>	
Identification des CCP et justification de leur pertinence	L'entreprise peut s'appuyer sur les GBPH, bibliographie, études des centres techniques Attention un nombre trop important de CCP peut être difficile à gérer (application effective des mesures de surveillance en continue, actions correctives ...). Un point sensible associé à une mesure de maîtrise n'est pas forcément un CCP.
Les CCP généralement identifiés pour le type de fabrication considérée sont bien présents.	Report des CCP identifiés sur les diagrammes de fabrication
<b>LIMITES CRITIQUES DES CCP IDENTIFIES</b>	
Une limite critique doit être définie pour chaque paramètre de mesure ou d'observation des CCP. Elles doivent être compatibles avec les exigences réglementaires (températures ...)	Une limite critique sépare l'acceptable de l'inacceptable au titre de la sécurité alimentaire. Dans tous les cas lorsque des valeurs réglementaires sont définies, elles s'imposent comme limites critiques. Les valeurs cibles ne doivent pas être supérieures aux valeurs réglementaires.
Une limite critique doit être validées pour chaque paramètre de mesure ou d'observation des CCP.	L'entreprise doit être capable de justifier les limites critiques choisies : GBPH, bibliographie, études des centres techniques, résultats d'analyses sur produits finis, historique Attention aux limites critiques trop strictes, dures à respecter
<b>SYSTEME DE SURVEILLANCE DES CCP IDENTIFIES</b>	
Existence d'une procédure écrite définissant les modalités de surveillance précises	Qui fait quoi, où, comment, à quelle fréquence, avec quel matériel ? Les valeurs enregistrées automatiquement doivent également être contrôlées, sauf si le système est équipé d'une alarme.
Existence d'un support d'enregistrement adapté, apportant la preuve de la mise en œuvre de la surveillance	Date et moment de la mesure, agent chargé de l'enregistrement, valeur du critère obtenues, indication de la limite critique, information de traçabilité des produits
Pertinence des modalités de surveillance	

EXIGENCES REGLEMENTAIRES	RECOMMANDATIONS
<b>MESURES CORRECTIVES</b>	
Existence d'une procédure écrite définissant les modalités d'action correctives	Qui fait quoi, où, comment, à quelle fréquence, avec quel matériel ?
Présence d'action correctives complètes pour chaque CCP : fiche de gestion des non-conformités	<p>Les actions correctives doivent inclure 4 types de mesures :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. action correctives produits</li> <li>. action correctives processus</li> <li>. recherche des causes du dysfonctionnement</li> <li>. retour à la maîtrise du procédé</li> </ul> <p>L'entreprise peut présenter les actions correctives des CCP sous forme de tableau pour une meilleur lisibilité.</p>
Existence d'un support d'enregistrement adapté, apportant la preuve de la mise en œuvre des actions correctives	Date, valeur prise par le critère de surveillance, lot concerné, recherche des causes, action correctives appliquées sur le produit, action correctives appliquées sur le procédé
<b>VERIFICATION DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE</b>	
Existence d'une procédure écrite définissant les modalités de vérification	Responsable, fréquence, modalités pratiques, modalités de gestion des suites à donner
Pertinence des mesures de vérification	<p>Contrôle des BPH (contrôle du plan de nettoyage/désinfection, prélèvements de surface, analyse d'eau, contrôle bactériologiques des mains ...)</p> <p>Contrôles bactériologiques des produits en cours de procédé et des produits finis (par exemple produit après transport et livraison)</p> <p>Analyse des réclamations clients</p>
Présence de fiche de gestion des anomalies relevées lors de la vérification du PMS	<p>Les modalités de gestion doivent inclure 4 types de mesures :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. recherche des causes du dysfonctionnement</li> <li>. mesures permettant d'éviter le renouvellement du dysfonctionnement</li> <li>. retour à la maîtrise du PMS</li> <li>. action correctives produits éventuelles</li> </ul> <p>L'entreprise peut présenter les modalités de gestion des anomalies PMS sous forme de tableau pour une meilleur lisibilité.</p>
Existence d'un support d'enregistrement adapté, apportant la preuve de la mise en œuvre des actions de vérification	Date, responsable de la mise en oeuvre, résultat
Description des modalités de mise à jour du PMS	Périodicité et prise en compte des changements de procédés de fabrication, de produits ou de modification des locaux
Pertinence du plan d'autocontrôle bactériologique	<p>Recherche des germes identifiés dans l'analyse des dangers, notamment les germes indicateurs de l'hygiène du personnel (GBPH, avis aux opérateurs, documents des centres techniques ...)</p> <p>Analyse sur les produits les plus sensibles déterminés dans l'analyse des dangers (produits prêts à consommés, produits après transport, produits manipulés après cuisson ...)</p>
Suivi des autocontrôles bactériologiques	Réalisation d'analyse de tendance : 5 échantillons sur 5 lots différents et d'une synthèse des autocontrôles (carte de contrôle sur plusieurs mois).
Prise en compte des non-conformités par la modification du plans d'autocontrôle	réalisation d'un plan d'échantillonnage renforcé
<b>SYSTEME DE DOCUMENTATION ET D'ENREGISTREMENT ASSOCIE AU PMS</b>	
Description, mise à jour et archivage des documents constitutifs du PMS	