

## H.A.C.C.P

### Une obligation de moyen et de résultat

#### Origine

Dans les années 60, l'armée et la NASA ont souhaité envoyer des hommes dans l'espace. Pour assurer la sécurité des aliments des astronautes et pour ne pas analyser tous les aliments, ils ont missionné la société Pillsbury pour créer un système de maîtrise systématique de préparation des rations : l'HACCP est né.

Par la suite, de grands groupes européens de l'industrie alimentaire ont repris et adapté cette méthode pour la gestion de la sécurité lors de la fabrication (Nestlé, BSN, Unilever,...). La généralisation de cet outil de travail a amené la communauté européenne à introduire la méthode HACCP dans les textes réglementaires.

#### Législation

Aujourd'hui, la législation a fixé des objectifs généraux en termes de sécurité alimentaire (obligation de résultats) laissant à chaque producteur le choix des moyens techniques : thermovinification, filtration,... Mais elle oblige les industriels à mettre en place une étude basée sur l'HACCP (obligation de moyen). Toute entreprise est responsable du produit qu'il met sur le marché.

#### Principe et contenu

L'HACCP est devenu un outil obligatoire pour toutes les entreprises alimentaires. Elle s'applique donc à la filière viticole. Cette méthode permet d'identifier, d'évaluer et de maîtriser les dangers rencontrés lors de la fabrication d'un aliment. Ils peuvent être rangés selon 4 catégories :

- les dangers physiques : présence d'un corps étranger (ex : insecte, bout de verre,...)
- les dangers chimiques : présence de résidu de produit de nettoyage ou de produits phytosanitaires
- les dangers allergènes : présence d'un allergène dans un aliment (ex : lait, œuf,...)
- les dangers biologiques : présence de micro-organismes pathogènes pour l'homme (levures, bactéries, moisissures,...)

Contrairement au lait ou à la viande, le vin est un aliment ne présentant pas de risque biologique car son pH et la présence d'alcool empêchent le développement de microorganisme pathogène pour l'homme.

Néanmoins, les autres dangers sont existants et doivent être maîtrisés. Pour cela, l'HACCP nous propose de suivre 12 étapes aboutissant à la réalisation d'une étude HACCP (voir ci-dessous) :





## Etapes

### 1. Constituer l'équipe HACCP

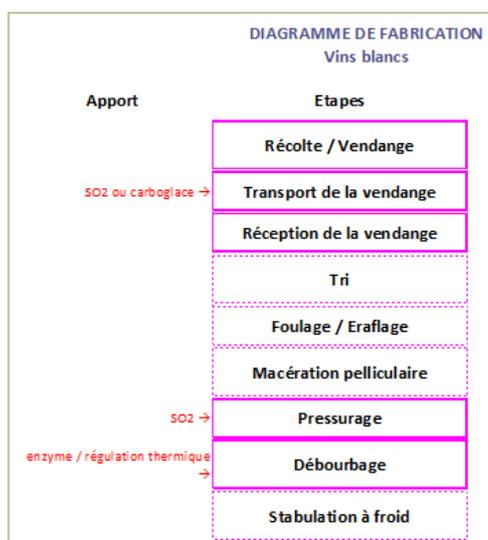
Elle doit être constituée de façon logique en incluant les personnes intervenant au plus près de la production.

### 2. Décrire le produit

Cette étape a pour vocation de lister les grands types de produits fabriqués par l'exploitation. Chacun de ces produits fera l'objet dans une étape future d'un diagramme de fabrication.

### 3. Identifier l'utilisation attendue

Il s'agit de déterminer de manière exhaustive l'usage et les utilisateurs (consommateur et ou client)



Extrait d'un diagramme de fabrication d'un vin blanc sec.

### 4. Faire les diagrammes de fabrication

L'équipe réalise un schéma de fabrication en y indiquant les éléments entrant et sortant à chaque étape de l'élaboration du produit. Chaque type de produit décrit dans l'étape 2 doit avoir son diagramme de fabrication.

### 5. Vérifier le diagramme de fabrication

Cette étape est consacrée au peaufinage des diagrammes de fabrication réalisés précédemment. Cet ajustage doit comparer les étapes faites sur le terrain et si possible en temps réel par rapport aux étapes listées au bureau.

### 6. Analyser les dangers

Pour chaque étape de fabrication, tous les dangers qui peuvent être rencontrés doivent être listés. Par exemple lors de l'étape de mise en bouteille, les dangers qui peuvent être identifiés sont : les résidus de produits de nettoyage, la contamination chimique par l'azote ou l'air comprimée et la contamination physique par l'intrusion des corps étrangers, par exemple des bris de verres.

Pour faciliter ce travail, plusieurs outils sont disponibles : la méthode des 5 M et le guide de bonnes pratiques d'hygiène de la filière viticole rédigé en collaboration avec l'interprofession.

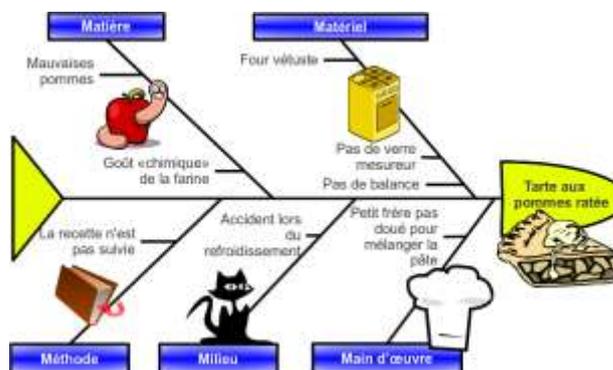
### 7. Définir les CCP

Après avoir listé les dangers, il faut repérer lesquels sont des CCP (Critical Control Point – point de contrôle critique), c'est-à-dire, ceux qui nécessitent un suivi lors de la fabrication.

Pour cela, il existe un arbre de décision qui comprend 5 questions sur le danger et qui aboutira ou non à l'appropriation d'un CCP

### 8. Etablir les limites critiques et les niveaux cibles

Il s'agit de définir les actions à mettre en place pour éviter l'apparition des dangers identifiés comme CCP et définir un seuil ou une limite en dessous duquel le risque deviendra acceptable.



La méthode des 5M

Source <http://www.biotechno.fr/IMG/scenari/dossierpse/co/Ishikawa.html>

### **9. Etablir un système de surveillance des CCP**

Mettre en place des moyens (mesures, observations,...) permettant de s'assurer que chaque exigence prévue est maîtrisée.

### **10. Etablir un plan d'actions correctives**

C'est un ensemble d'actions qui doivent être entreprises immédiatement lorsque le système de surveillance révèle la perte ou l'absence de maîtrise d'un CCP.

### **11. Etablir la documentation**

Cette partie correspond à la rédaction et la mise en place d'un système documentaire simple et précis essentiel pour répondre au fonctionnement de l'HACCP dans l'entreprise. Ces documents sont aussi bien des instructions, des enregistrements, des procédures ou encore des modes opératoires.

### **12. Vérifier le système : conformité et efficacité**

Cette dernière étape est une étape de vérification du système global adopté par l'entreprise. Il est conseillé que cette vérification soit faite par un œil extérieur et neutre pour gagner en efficacité.

Concrètement, l'HACCP nous oblige à envisager tout ce qui peut menacer la santé des consommateurs d'un aliment. Et l'ayant prévu, y apporter systématiquement des moyens de maîtrise.

Il est essentiel que l'étude HACCP soit comprise et adaptée au fonctionnement de l'exploitation pour qu'elle puisse perdurer dans le temps. L'existence de cet outil permet régulièrement de détecter des anomalies et de remonter la chaîne alimentaire pour éviter toute généralisation de contamination alimentaire.

### **Contacts :**

Chambre d'Agriculture de Loir-et-Cher : Estelle Devroute 02-54-55-20-40 ou 06.27.70.21.94