

Objectifs CAP pâtissier	Objectifs BAC Pro Pâtissier et Boulanger
	<p>HACCP:</p> <ul style="list-style-type: none">▶ Nommer et définir les documents relatifs à la traçabilité des différentes matières premières jusqu'aux produits finis à partir :<ul style="list-style-type: none">▶ De la méthode HACCP.▶ De la réglementation.▶ Analyser et rectifier si besoin les documents de travail.

HACCP : définition.



Hazard Analysis Critical Control Point

Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise

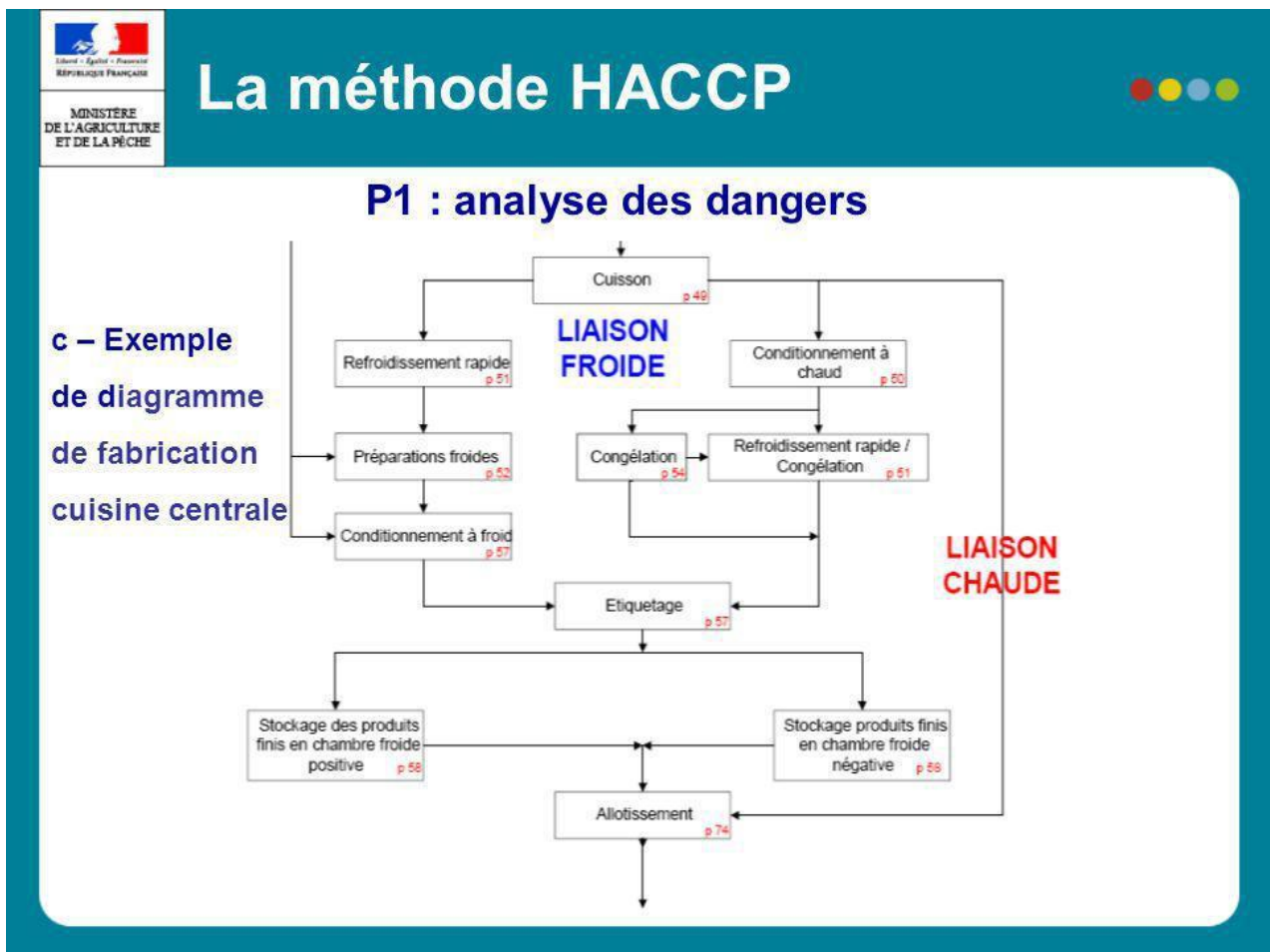
- ▶ L'HACCP est avant tout une méthode, un outil de travail, mais n'est pas une norme. Une norme est un document descriptif, élaboré par consensus et approuvé par un organisme de normalisation reconnu (ISO par exemple). L'origine de l'HACCP prouve qu'il ne s'agit pas d'une norme.
- ▶ L'HACCP c'est donc un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002).
- ▶ Basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes, dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

1

L'origine de l'HACCP.

- ▶ L'HACCP a connu un parcours original, en passant de l'outil industriel au concept, du concept à la méthode, de la méthode au système, tout en étant validé par des instances internationales, scientifiques, législatives et industrielles.
- ▶ Tout a commencé dans les années 60, aux Etats Unis, lorsque la NASA et l'armée envisagent d'envoyer des hommes dans l'espace. Il fallait alors pouvoir garantir la sécurité des aliments des astronautes sans avoir pour autant à détruire les produits pour les analyser. Les autorités demandent alors à une entreprise, la société Pillsbury, de développer un outil permettant d'assurer des produits sûrs. Cet outil a été la première ébauche de la méthode HACCP, créé par Mr Bauman, qui est depuis reconnu comme le père de l'HACCP.

Exemple d'une fiche méthode



2

Réglementation et HACCP.

Bien que de nombreuses personnes n'y prêtent pas l'attention nécessaire, l'HACCP est directement intégrée à la réglementation, tant française que nationale.

Pour preuves ces quelques extraits de réglementation:

Directive 93/43 relative à l'hygiène des denrées alimentaires (abrogée depuis le 01/01/06)

« Article 3 - Les entreprises du secteur alimentaire (...) veillent à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies (...) en se fondant sur les principes qui ont été utilisés pour développer le Système HACCP ».

Règlement 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (applicable au 01/01/06)

« Article 5 – Analyse des dangers et maîtrise des points critiques - Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. »

«Annexe II, Chapitre XVII - Formation - Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller:

(...) à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP;(...) »

Arrêté du 29 septembre 97 relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social

« Article 5 - Pour établir la nature et la périodicité des autocontrôles, ils doivent identifier (...) en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système dit HACCP »

Arrêté du 9 mai 95 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur

« Article 17 - Pour établir la nature et la périodicité des autocontrôles, ils doivent identifier (...) en se fondant sur les principes utilisés pour développer le système dit HACCP »

3

Normes et HACCP.

- ▶ L'HACCP en tant que tel, n'est pas une norme !
 - ▶ Par contre, plusieurs pays s'en sont inspirés pour créer des normes. Exemples:
 - ▶ La norme danoise DS 3027 (Management of Food Safety based on HACCP)
 - ▶ La norme marocaine NM 08.0.002 (Système de management HACCP - exigences)
 - ▶ Un fascicule français FD V01-006 (Système HACCP: principes, notions de base et commentaires)
-
- ▶ Au niveau international, l'ISO avait publié une norme, l'ISO 15161:2000 (basée sur l'ISO 9001), norme qui s'intéresse à la gestion de la qualité des produits alimentaires et non à leur sécurité. Devant la multiplication des référentiels intégrant l'HACCP, et devant un réel besoin d'harmonisation des pratiques dans un marché mondialisé, l'ISO a publié en 2005 une norme, l'ISO 22000, qui est l'intégration de l'HACCP à l'ISO 9001.
-
- ▶ Ainsi, un professionnel peut faire certifier son système de gestion de la sécurité des aliments basé sur l'application des principes de l'HACCP, mais l'HACCP, n'est pas une norme certifiable stricto sensu. C'est une méthode reconnue et décrite par une organisation internationale, la commission du Codex Alimentarius.

4

Mise en place de la HACCP .

- ▶ Le système HACCP (Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise) a pour objectif d'identifier tout aspect de l'activité qui est déterminant pour la sécurité des produits et de veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies et mises en œuvre pour éviter ces risques.
- ▶ La mise en place d'un tel système est obligatoire.
- ▶ Pour faciliter votre démarche, un guide de bonnes pratiques d'hygiène en pâtisserie a été élaboré par les organisations professionnelles et validé au niveau national. L'application des recommandations de ce guide exonère l'exploitant de mettre en place un système HACCP.
- ▶ Vous pouvez le télécharger sur le site devenirpatissier à l'adresse suivante

<http://devenirpatissier.fr/wp-content/uploads/2016/09/guide-HACCP.pdf>

Le vocabulaire HACCP.

Instruction de travail: (ou procédure)	C'est un document écrit qui décrit précisément les tâches à effectuer à chaque poste de travail.
Fiche d'enregistrement:	C'est un document où sont notés les contrôles effectués sur une denrée (température, DLC...DDM). L'instruction de travail indique aux opérateurs quelles fiches d'enregistrement remplir.
Danger:	C'est toute situation entraînant un mal quelconque (biologique, chimique ou physique)
CCP ou point critique:	C'est un danger qui peut et doit être maîtrisé afin d'éliminer ou réduire un danger . <u>Un CCP est un danger que l'on peut contrôler, donc mesurer.</u>
Limite critique:	A chaque point critique on associe une limite critique, <u>quantifiée</u> , séparant l'acceptabilité du non acceptable.
Action ou mesure préventive:	Action, moyen, technique entreprise pour éliminer ou réduire un danger potentiel.
Action ou mesure corrective:	Action entreprise pour éliminer les causes d'une non-conformité et pour empêcher son renouvellement.

Mise en place d'un protocole HACCP:

Nom :

Prénom :

Classe :

A l'aide de la brochure consultable. Etablir un protocole de fabrication en respectant les normes HACCP.
(A partir d'une recette de crème de base de votre classeur recette)