



## — Zoom sur le système HACCP —

### » Contexte

05:00

#### **L'HACCP est une réglementation sanitaire stricte mais nécessaire !**

Les microbes sont partout autour de nous. Certains sont inoffensifs, mais d'autres sont pathogènes, c'est pourquoi il est nécessaire de faire une analyse des risques et de contrôle des points critiques pour garantir une hygiène maximale en restauration.

Le système HACCP (« **H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oint » - Analyse des risques et maîtrise des points critiques) est un instrument permettant d'aider les exploitants du secteur alimentaire à atteindre un niveau plus élevé de sécurité alimentaire.

#### **Le respect du Règlement 852/2004 modifié par le Règlement 2021/382 :**

La réglementation principale que les restaurateurs doivent respecter en ce qui concerne l'hygiène est le Règlement européen 852/2004 modifié par le Règlement 2021/382 : « Chaque exploitant du secteur alimentaire tout au long de la chaîne devrait veiller à ce que la sûreté alimentaire ne soit pas compromise ». Il existe aussi pour les aider le guide national français, nommé « Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène-Restaurateur ». En France la réglementation souhaite que l'hygiène alimentaire englobe :

- Le respect des températures de cuisson, de conservation et de refroidissement,
- Les procédures de congélation et décongélation,
- Les règles d'hygiène pour les manipulations,
- La durée de vie des produits,
- Le rangement et la gestion des stocks,
- La maîtrise des séquences de nettoyage et désinfection.

### » Le protocole HACCP ?

04:00

Les 7 principes de l'HACCP (selon l'art. 5) sont :

- Identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- Identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- Établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
- Établir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des points critiques de contrôle ;
- Établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé ;
- Établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points 1) à 5) ;
- Établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points 1) à 6). Vous pouvez utiliser un protocole HACCP sous forme de tableau Excel récapitulant les tâches à faire, et la façon de les faire. Ce protocole HACCP, fait suite à la formation à l'hygiène de vos employés et les accompagnera tous les jours dans leurs tâches. Ne l'oublions pas, ce protocole a pour finalité de « Protéger-Prévenir-et Guider ».



## Autres références :



- Codex Alimentarius principes généraux d'hygiène alimentaire (CXC 1-1969), révisé en 2020 : <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/fr/>

- Les exploitants du secteur alimentaire peuvent aussi utiliser le guide national français, nommé « Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène – Restaurateur » de novembre 2015.

- Guide de l'INRS de 2004 : ED 939 – Nettoyage et désinfection – un couteau qui garde son pouvoir de coupe pour réduire les TMS

- Guide de l'INRS de 2007 : ED 6007 : Conception des cuisines de restauration collective – Repères en hygiène et prévention des risques professionnels

- Guide pour «Les Petits Etablissements De Restauration Collective» : mise en place d'un Plan De Maîtrise Sanitaire, par le ministère chargé de l'agriculture de 2021 : <https://agriculture.gouv.fr/telecharger/127673>

## » Une nécessité car nombreux sont les risques !



Chaque restaurant peut être soumis à un contrôle sanitaire qui va évaluer le respect de l'hygiène alimentaire. En cas de non-respect, selon la gravité de la situation cela engendre des sanctions qui peuvent aller jusqu'à une fermeture. De plus, suite à la modification du Règlement N°2021/382, la responsabilité des exploitants est renforcée avec l'introduction du concept «culture de la sécurité alimentaire» comme principe général.

Sans parler des dangers d'intoxication alimentaire plus ou moins graves, pouvant aller jusqu'à provoquer la mort (=TIAC Toxi-Infection Alimentaire Collective).

## » Conclusion ————— 01:00

Pour vous accompagner dans la personnalisation de vos plans d'hygiène, **exeol** met à votre disposition un protocole HACCP sous forme de tableau Excel avec l'ensemble des visuels produits nécessaires et des pictogrammes d'utilisation compréhensibles par tous. Demandez vite votre fichier personnalisable HACCP auprès de votre interlocuteur.

*Nos équipes commerciales et réglementaires sont à votre disposition  
au*

*02 31 31 10 50.*

[www.exeol.eu](http://www.exeol.eu)