

0 1 2 3 4 5

### 3 IDENTIFIER, CONTROLER ET MAITRISER LES DANGERS (HACCP)



**Objectif :**

- Il existe une vue d'ensemble des dangers présents dans l'établissement, susceptibles de mettre la santé en danger ou de contrevenir au droit.
- La surveillance et la maîtrise des dangers sont garanties.
- Les mesures nécessaires en cas de dépassement sont disponibles.

la personne compétente peut, de par son expérience, maintenir dans une plage sûre. Les dangers et les infractions à la législation sur les denrées alimentaires, liées à ceux-ci, doivent être reconnus au sein de l'établissement, et des mesures appropriées doivent permettre de ramener à un niveau acceptable le risque qui s'y rapporte. Les dangers les plus importants sont listés en fonction des secteurs et des phases de processus sous le point 3.3. Ces dangers doivent être complétés et précisés en fonction de l'établissement.

**3.1 Notion et méthode HACCP**

HACCP est l'abréviation de « Hazard Analysis and Critical Control Points » (analyse des dangers et détermination des points critiques). Quiconque transforme, traite, stocke, transporte ou distribue des denrées alimentaires doit développer un ou plusieurs procédés pour maîtriser les dangers chimiques, physiques, biologiques et microbiologiques. Chaque établissement est tenu d'identifier les dangers, de les affecter aux séquences de travail, de déterminer leur surveillance, de planifier des mesures correctives et d'autres mesures et de mettre à disposition la documentation requise dans le cadre de l'autocontrôle. En lieu et place des points de contrôle effectifs qui doivent être vérifiés et documentés à intervalles définis, il apparaît souvent dans les établissements des points de maîtrise que

**3.2 Application de la méthode HACCP**

**3.2.1 Identifier les dangers des secteurs et des phases de processus**

Lors de la mise en œuvre de la méthode HACCP, il faut d'une part analyser les dangers qui peuvent, dans différents secteurs, induire des risques pour l'entière chaîne de production. En font partie l'organisation, la formation et l'hygiène du personnel, l'infrastructure et les risques spéciaux que représentent les denrées alimentaires fragiles, la mauvaise mise en œuvre de l'obligation d'annoncer et, plus largement, la protection contre la

