

CONSIDERATION SUR LES (HACCP)- ANALYSE DES DANGERS POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAITRISE – LA CERTITUDINE DE NOS DEVELOPEMENT AU NIVEAU EUROPEAN

LAURENTIU CALIN, MIHAI JADANEANT

Universitatea "Politehnica" Timișoara, Facultatea de Mecanica,

e-mail: laurentiutmt@yahoo.com, mihaij@mec.utt.ro,

Les parole clé: analyse des risques, sécurité des aliments, points critiques, produits sûrs.

Abstract: Le HACCP, Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise, est devenu synonyme de salubrité des aliments. Il s'agit d'un "système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments". Le HACCP se fonde sur le principe selon lequel les risques pour la salubrité des aliments peuvent être soit éliminés, soit réduits au minimum grâce à la prévention au stade de la production plutôt que par l'inspection des produits finis.

INTRODUCTION

Le système HACCP identifie des dangers spécifiques et détermine les mesures à adopter en vue de les maîtriser, et ceci dans le but d'assurer la salubrité des aliments.

Le système HACCP est un instrument destiné à évaluer les dangers et établir des systèmes de maîtrise axés sur la prévention au lieu de faire appel essentiellement à des procédures de contrôle a posteriori du produit fini. Tout système HACCP est à même de subir des adaptations et des changements, compte tenu notamment des progrès réalisés en matière de conception de l'équipement, des procédures de fabrication ou de l'évolution technologique.

1. METHODE ET PRINCIPES DE GESTION DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

1.1. 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.

1.2. Le développement de l' HACCP

Après le succès remporté par l' HACCP lors des vols spatiaux, plusieurs études se basant sur ce nouveau concept sont publiées parallèlement par des institutions pourtant différentes.

Tout d'abord, la FDA (Food and Drugs Administration) intègre la démarche HACCP à ses recommandations pour l'industrie de la conserve.

Des documents relatant l'expérimentation de l'HACCP sont publiés par la Nationale Marine Fisheries service et la National Food Processors association. Le NACMCF (National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Food), organisme interne de la National Academy of Science américaine, dont la mission est d'établir les spécifications microbiologiques des aliments, s'appuie sur ces recommandations et expérimentations pour publier un rapport sur l'HACCP en 1989.

1.3 La maturité de l'HACCP

La fin des années 80 et le début des années 90 sont marqués par la sortie de plusieurs rapports et publications relatifs à l'HACCP, issus d'organisations aux vocations fort différentes. Mais le point fort pour la méthode HACCP, est son intégration totale dans le Codex en 1993 avec la création de l'appendice système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise et directives concernant son application, au Code d'usages international recommandé - principes généraux d'hygiène alimentaire.

Ce texte est la synthèse des précédents travaux tentant de redéfinir les principes de l'HACCP, les méthodes d'analyse et de classification des dangers, les moyens par lesquels principes et méthodes peuvent être appliqués à la production d'un aliment donné.

En même temps, la Commission Européenne décide d'intégrer la méthode HACCP dans plusieurs directives relatives à la réglementation de l'hygiène des aliments (directive 91/493 sur les produits de la pêche, directives 92/5 et 92/46 sur les produits de boucherie et les produits laitiers).

L'HACCP c'est donc un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments basée sur 7 principes, la mise en place de l'HACCP se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes (Fig. 1), dont l'analyse des dangers et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

2. LES PRINCIPES DE L'HACCP

Le HACCP, Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise, est devenu synonyme de salubrité des aliments. Il s'agit d'un "système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la salubrité des aliments".

Le système garantit une gestion efficace de la salubrité des aliments. Il recherche les dangers, ou tout ce qui est susceptible de poser un problème de salubrité des aliments, puis prévoit des contrôles pour veiller à ce que le produit ne soit pas nuisible au consommateur.

Le HACCP se fonde sur le principe selon lequel les risques pour la salubrité des aliments peuvent être soit éliminés, soit réduits au minimum grâce à la prévention au stade de la production plutôt que par l'inspection des produits finis.

Son objectif est de prévenir les risques le plus tôt possible dans la chaîne alimentaire. La méthode HACCP peut s'appliquer de la phase de la récolte à celle de la consommation.

Si l'on ajoute le HACCP à l'inspection traditionnelle et aux activités de maîtrise de la qualité, l'on obtient un système préventif d'assurance de la qualité au sein de l'entreprise.

Les entreprises utilisant le système HACCP seront à même de fournir de meilleures garanties au sujet de la salubrité des aliments aux consommateurs ainsi qu'aux autorités de réglementation de l'alimentation. Dans de nombreuses industries agroalimentaires, les

méthodes de fonctionnement en place, et notamment la transformation et la manipulation des aliments, sont souvent trop rigides.

L'application du HACCP peut nécessiter des changements radicaux dans la culture et les comportements des professionnels de l'agroalimentaire.

Pour exemple, le besoin de rédiger des manuels de procédures et d'effectuer des rapports écrits. Dans de nombreuses industries, il n'est pas courant de rédiger les procédures ou les rapports des paramètres de qualité ou de sécurité, en fait les compétences de chacun en matière de process agroalimentaire se résument à ce qu'il a "dans la tête".

Le HACCP nécessite un changement radical des comportements et une grande précision dans les rapports et la documentation, même si la plupart des procédures à documenter sont susceptibles de ne pas être modifiées.

De même, ceux qui essaient de mettre en place un système HACCP risquent de rencontrer des difficultés pour bien saisir le concept de contrôle de sécurité alimentaire basé sur les risques, surtout s'ils sont habitués à des contrôles selon des paramètres physiques pré-définis, qui ne sont pas adaptés aux caractéristiques particulières des procédés dans l'industrie agroalimentaire qui les concernent.

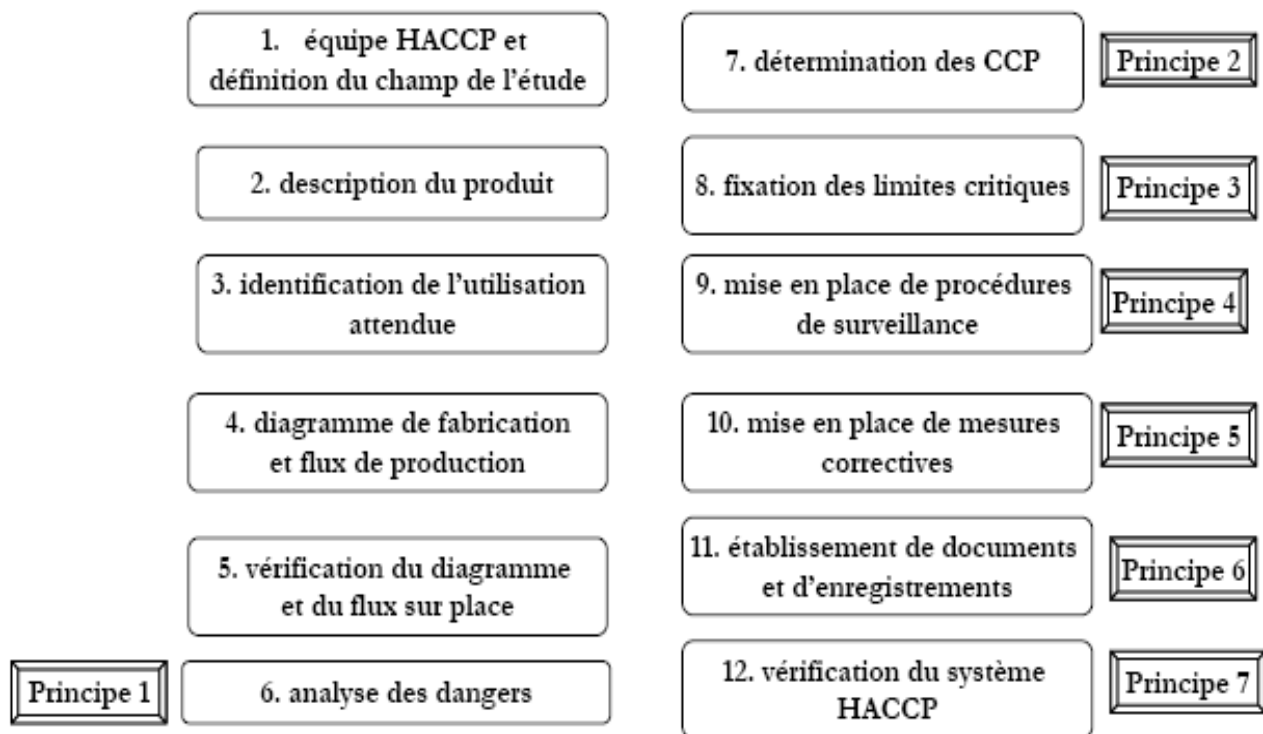


Fig.1 Les 12 étapes et les 7 principes du system HACCP

Il est essentiel pour tous les acteurs au sein d'une société de bien comprendre le système HACCP et d'assurer son bon fonctionnement.

Adopter la méthode HACCP uniquement pour satisfaire à une réglementation risque de conduire la société à un échec.

Le système HACCP et les directives concernant son application ont été élaborés par le Comité de l'hygiène alimentaire de la Commission du Codex Alimentarius, un Programme

mixte sur les normes alimentaires de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Le système et les directives du HACCP ont été publiés en 1993, puis révisés en 1997.

2.1. Le système HACCP repose sur les sept principes suivants:

Principe 1. Procéder à une analyse des risques.

Identifier le(s) danger(s) potentiel(s) associé(s) à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, depuis la production primaire, à travers le traitement, la transformation et la distribution jusqu'à la consommation. Déterminer la probabilité de manifestation du (des) danger(s) et identifier les mesures pour leur maîtrise.

Principe 2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)

Déterminer les points, les procédures ou les étapes de traitement qui peuvent être maîtrisés pour éliminer le(s) danger(s) ou minimiser leur probabilité de manifestation.

Une «étape» représente toute étape de production alimentaire et/ou de transformation incluant la réception et/ou la production de la matière première, la récolte, le transport, la formulation, le traitement, le stockage, etc.

Principe 3. Établir les limites (seuils) critiques.

Établir les limites critiques qui doivent être respectées pour garantir que les CCP sont sous contrôle.

Principe 4. Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.

Établir un système pour surveiller la maîtrise des CCP à l'aide d'observations et d'analyses programmées.

Principe 5. Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.

Principe 6. Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

Principe 7. Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

Le HACCP n'apporte pas de solution à lui tout seul. Il faut y ajouter de bonnes pratiques en matière d'hygiène et autres conditions préalables à la transformation des aliments, ainsi qu'un ferme engagement de la part de la direction : le HACCP ne peut en aucun cas les remplacer.

Avant d'appliquer le système HACCP à un secteur quelconque de la chaîne alimentaire, il faut que ce secteur fonctionne conformément aux Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex, aux codes d'usages correspondants du Codex et à la législation appropriée en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Pour qu'un système HACCP soit efficace, il faut que la direction soit déterminée à le mettre en oeuvre. Lors de l'identification et de l'évaluation des dangers, ainsi que des opérations successives que comportent l'élaboration et la mise en oeuvre d'un système HACCP, il faut tenir compte de l'importance que peuvent avoir les matières premières, les ingrédients, les pratiques et procédés de fabrication, la destination probable du produit fini, les catégories de consommateurs visées et les données épidémiologiques concernant la sécurité sanitaire de l'aliment.

Le système HACCP a pour but d'exercer des contrôles au niveau des CCP. Il faudrait envisager une nouvelle conception de l'opération, si l'on constate qu'un danger doit être maîtrisé, sans qu'aucun CCP n'y corresponde.

Le système HACCP devrait être appliqué séparément à chacune des opérations. Les CCP indiqués à titre d'exemple, dans un Code d'usages du Codex en matière d'hygiène, ne sont pas forcément les seuls qui correspondent à un cas précis ou encore ils peuvent être de nature différente.

3. LES PREOCCUPATION DE LA ROUMANIE D'APPLIQUER LE SYSTEME HACCP.

La Roumanie souscrit aux programmes de contrôle de la salubrité des aliments axés sur les Systèmes d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise, et a édifié le sien sur celui qui est préconisé par la Commission du Codex Alimentarius.

L'utilisation et la conception par la Roumanie de programmes de salubrité des aliments axés sur le système HACCP remontent à la fin des années 2000.

Les premières initiatives visaient principalement les établissements de fabrication de produits alimentaires enregistrés. L'adoption de ces programmes s'est faite par voie de participation volontaire de l'industrie, moyennant l'appui de programmes conçus par le gouvernement qui assurent le financement, offrent des conseils scientifiques et appuient la mise en oeuvre des programmes.

Plusieurs raisons expliquent pourquoi le gouvernement et l'industrie alimentaire doivent continuer à préconiser l'adoption de programmes de salubrité des aliments axés sur le système HACCP:

- système HACCP est une approche scientifique dont le but est d'évaluer et de maîtriser les dangers pour la salubrité des aliments;
- système HACCP clarifie plus fond les rôles et les responsabilités de l'industrie et du gouvernement, par exemple la responsabilité qui incombe l'industrie de respecter les exigences réglementaires;
- système HACCP peut aider le gouvernement utiliser les techniques de gestion des risques afin de renforcer les activités sur les secteurs haut risque de la salubrité des aliments;
- système HACCP constitue un vecteur d'intégration des programmes de salubrité des aliments dans les systèmes élargis d'assurance/gestion de la qualité utilisés par l'industrie.

Il faut que le gouvernement roumain continue d'appuyer la conception de programmes de salubrité des aliments axés sur le système HACCP dans toute la chaîne alimentaire pour protéger la santé humaine en réduisant son exposition aux risques de maladies d'origine alimentaire, d'accroître la confiance des consommateurs dans la salubrité des aliments vendus au Roumanie et (ou) exportés à l'étranger et de renforcer la capacité du secteur à respecter ou même à dépasser les spécifications du marché en matière de salubrité alimentaire.

Il est nécessaire d'adopter des systèmes crédibles de salubrité des aliments et des stratégies de réduction des risques dans toute la chaîne alimentaire.

Au Roumanie, les réformes sont alimentées par l'adoption par toute l'industrie de pratiques axées sur le système HACCP et par les organes de réglementation des mêmes principes à l'échelle nationale, territoriale et municipale en tant qu'élément clé des stratégies de conception des programmes d'inspection et d'intervention.

Il faut que la stratégie intégrée du Roumanie à l'égard de la salubrité des aliments concerne toute la chaîne alimentaire et compte des représentants de tous les ordres de gouvernement, de l'industrie, à savoir les pêcheurs, les producteurs, les transformateurs, les distributeurs et les détaillants et des consommateurs.

4. AVANTAGES DU SYSTEM HACCP

Le système HACCP, en tant qu'outil de gestion de la sécurité sanitaire des aliments, utilise une approche de maîtrise de points critiques pendant la transformation des produits afin de prévenir les problèmes de sécurité sanitaire des aliments.

Ce système, qui s'appuie sur des bases scientifiques, identifie de façon systématique les dangers spécifiques et les mesures pour leur maîtrise afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments.

Le HACCP est basé sur la prévention et réduit la dépendance des inspections et tests sur les produits finis.

Il peut être appliqué tout au long de la chaîne alimentaire, du producteur primaire jusqu'au consommateur. En plus de l'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments, l'application du système HACCP permet une meilleure utilisation des ressources, des économies pour l'industrie alimentaire et une réaction rapide aux problèmes de sécurité sanitaire des aliments. Il améliore le degré de responsabilité et de contrôle de l'industrie alimentaire.

REFERENCES

- [1] BOLNOT F.H. - La nouvelle approche européenne à l'épreuve du terrain en restauration hors foyer . Les Cahiers Réserves Santé, 1997, 7, 22-25.
- [2] BRYAN F.L., - HACCP : what the system is and what it is not . J. Env. Health, 1988, (50) 7, 400-401.
- [3] CODEX ALIMENTARIUS - Lignes directrices pour l'application du système de l'analyse des risques - point critique pour leur maîtrise (HACCP) . Supplément 1 au volume 1 section 7.5, Dispositions générales, 2ème ed.,
- [4] Hygiène HACCP : le manuel. Collectivités Express, 1998, 1/2, n°124, 15-61
- [5] Directive 93/43/CE DU CONSEIL du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires . Journal Officiel des Communautés Européennes, 19.7.93, N° L 175/1-11.
- [6] SR ISO 9000 : 2001 – Sistem de management al calității. Principii fundamentale și vocabular