



1er novembre 2007 : entrée en vigueur de la version 4

La version 4 entre en vigueur le 1er novembre 2007.

A l'instant où vous lirez ces lignes, la version 4 sera déjà en application. Le numéro 2 du relais de l'info vous a présenté la nouvelle terminologie employée pour les catégories de marchandises et les niveaux de nettoyage.

L'annexe 1 du cahier des charges, « transport précédents et nettoyages requis », donne le détail de ces informations pour chaque marchandise. Consultez la vite sur www.qualimat.org.



HACCP : concepts et définitions

« L'HACCP » est la méthode imposée par la réglementation pour identifier les dangers et évaluer les risques pour la sécurité (alimentaire) des « produits » transportés (pour info, les 5 lettres signifient en anglais « Hazard Analysis and Critical Control Point », et en français « Analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise »).

△ Qu'est-ce qu'un danger ?

Il s'agit d'un **agent biologique, chimique ou physique** présent dans les denrées alimentaires ou aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir **un effet néfaste sur la santé animale ou humaine**. Par exemple, il peut s'agir d'un résidu de substance chimique issu du transport précédent ou d'une contamination par une bactérie (salmonelle, ...).

△ Qu'est-ce qu'un risque ?

C'est **l'évaluation de la probabilité d'apparition d'un danger et de la gravité de ses conséquences sur la santé**. Pour l'évaluer, on attribue souvent une note à la gravité et une à la probabilité puis on multiplie les deux pour évaluer le risque.

Exemple : gravité 3 x probabilité 3 = risque 9.

Chaque entreprise établit ainsi sa propre échelle et sa propre notation en fonction de ses activités (un exemple d'échelle de notation vous sera donné dans le prochain numéro du relais de l'info).

Cette « **analyse des risques** » doit être réalisée **pour chaque étape** du process de l'entreprise (par exemple : prise d'ordre, chargement, transport, déchargement, nettoyage, ...). Certaines étapes vont alors apparaître « plus importantes que d'autres ». On parle dans ce cas de « **point critique pour la maîtrise** » ou « **CCP** ».

△ Qu'est ce qu'un CCP ?

Il s'agit d'un stade ou étape sur lequel une mesure de maîtrise peut être appliquée et est essentielle pour prévenir, éliminer ou ramener à un niveau acceptable un danger. **Un CCP doit être surveillé pour démontrer qu'il est bien maîtrisé.**

La réglementation exige donc que chaque entreprise du « secteur alimentaire » démontre qu'elle a **identifié les dangers et évalué les risques propres à son activité et qu'elle les maîtrise.**

La preuve de cette maîtrise se fait à l'aide d'un « dossier » ou « plan HACCP » (l'administration utilise aussi le terme plus général de « plan de maîtrise sanitaire »).

La présentation de ce « dossier » ou « plan » est souvent faite sous forme de tableaux (un exemple concret vous sera présenté dans le n° 5 du relais de l'info).

En conclusion, QUALIMAT-TRANSPORT® intègre l'exigence réglementaire d'HACCP dans la version 4 de son cahier des charges. Le respect de cette exigence sera vérifié par les auditeurs des organismes certificateurs.

Nous y reviendrons dans le prochain numéro.

— Alors à bientôt au « relais de l'info »

Prochaine Sortie :
L'HACCP
- les 7 principes -



15 novembre 07

