

# FOCUS #2

05/21

la lettre de qualimat aux opérateurs de transport



## L'étude HACCP

Les bases pour comprendre et réaliser une étude HACCP appliquée à l'activité Transport

### ANALYSE DES RISQUES

## Une étude HACCP, qu'est-ce que c'est ?

L'HACCP est une abréviation qui signifie "Analyse des risques pour la maîtrise des points critiques" (en anglais : "Hazard Analysis Critical Control Point").

Cette méthode a été développée dans les années 1960 à la demande de la NASA afin de garantir l'hygiène et la sécurité des aliments des astronautes lors des missions spatiales. De nos jours, l'HACCP permet d'identifier, évaluer et maîtriser les dangers relatifs aux ali-

ments à tous les niveaux de la chaîne de production, de la fourche à la fourchette.

**Les opérateurs de transport représentant un maillon essentiel de cette chaîne, une étude HACCP doit être réalisée sur le périmètre de leur activité.**



### Références Qualimat Transport

#### → Cahier des charges

Qualimat Transport V6 (2016)

#### § 2.2 "HACCP"

#### § 6.2.1 "Caractéristiques du matériel"

#### § 7.2.1 "Niveaux de nettoyage"

#### § 7.2.3 "Qualité de l'eau"

### L' HACCP, quésaco ?

**HACCP** : Analyse des risques pour la maîtrise des points critiques.

**Danger** : tout facteur physique, chimique ou biologique dont l'exposition engendre un risque pour le produit transporté.

→ Exemple de danger **physique** : corps étranger restant dans le contenant.

→ Exemple de danger **chimique** : résidus de détergent sur les surfaces du contenant.

→ Exemple de danger **biologique** : contamination du contenant par une bactérie pathogène.

**Risque** : Probabilité de dommage lié à l'exposition à un danger.

**Point critique ou CCP** : il s'agit d'une opération ou d'une partie du processus pour laquelle la perte de la maîtrise représente un **risque inacceptable** pour le produit transporté. Une surveillance de ces points critiques est donc indispensable.

**Pré-requis ou PrPo** : il s'agit d'une opération ou d'une partie du processus pour laquelle la perte de maîtrise a un **impact sur l'activité de l'entreprise** sans représenter un risque inacceptable pour le produit. Leur surveillance permet d'obtenir des indicateurs impor-

tants pour évaluer la maîtrise du processus.

**Les 5M** : les 5M permettent d'identifier les causes potentielles à un problème :

→ **Matière** (matières premières, marchandises, ...)

→ **Milieu** (environnement, site de l'entreprise, ...)

→ **Méthodes** (procédures de travail, organisation de l'entreprise, ...)

→ **Matériels** (contenants, produits de nettoyage, ...)

→ **Main d'œuvre** (personnel de l'entreprise, d'un fournisseur ou d'un sous-traitant, ...).

## MÉTHODOLOGIE

# Une étude HACCP, comment ça fonctionne ?

La réalisation d'une étude HACCP est un exercice codifié qui repose sur 7 principes majeurs qui sont repris dans 14 étapes indispensables.

### 1 Définir le champ d'étude

La méthode décrite ci-dessous doit s'appliquer séparément à chaque produit ou service de l'entreprise. Elle doit être répétée autant de fois que nécessaire pour tenir compte de l'ensemble de l'activité. **La première étape est de définir quel est le produit ou service concerné par l'étude.**

### 2 Constituer l'équipe HACCP

La réalisation d'une étude HACCP est un **travail d'équipe** ! L'équipe doit être multidisciplinaire et doit comprendre des personnes compétentes dans leur domaine, connaissant les activités de l'entreprise. Si les ressources internes sont insuffisantes, il peut être nécessaire de faire appel à une ressource externe.

### 3 Décrire le produit ou le service

Il est important de savoir **sur quoi porte l'étude HACCP en cours**. Les spécificités du produit ou du service seront à prendre en compte lors des étapes ultérieures.

### 4 Décrire l'utilisation prévue du produit ou du service

Cela permet de définir **quelle est la finalité** du produit fabriqué ou du **service rendu** dans le cadre d'une application au transport.

### 5 Etablir un diagramme des opérations

Il s'agit de **décrire précisément toutes les étapes du processus**. Chaque activité de l'entreprise doit disposer de son propre diagramme. Il est important d'être le plus exhaustif possible. Toute l'équipe HACCP doit participer et faire intervenir son expertise.

### 6 Confronter le diagramme des opérations au réel

L'équipe HACCP doit **comparer le diagramme des opérations à ce qu'il se passe réellement** dans l'entreprise. Le diagramme des opérations doit être modifié si nécessaire.

### 7 Identification et évaluation des dangers

Pour chaque étape reprise dans le diagramme des opérations, l'équipe

HACCP **identifie les dangers potentiels** auxquels peuvent être exposés les produits transportés. Il ne faut pas hésiter à imaginer toutes les situations possibles ! Pour chaque danger, **les causes potentielles** doivent être établies selon le principe des 5M. **Le risque** que représente chaque danger doit être évalué selon sa **fréquence** ou sa **probabilité** d'apparition et la **gravité** des conséquences potentielles sur le produit transporté. Enfin, **des mesures de prévention** doivent être mises en place pour limiter le risque.

### 8 Déterminer les points critiques (CCP) à maîtriser

Il s'agit des étapes qui sont à surveiller **en permanence** pour assurer la maîtrise du processus. Toutes les activités ne donnent pas lieu à des points critiques. Néanmoins, il peut être nécessaire de définir des pré-requis (ou PrPo) pour la maîtrise du processus.

### 9 Fixer des seuils critiques

L'équipe HACCP doit déterminer des seuils issus de la surveillance des points critique. Au-delà du **seuil** identifié, le processus n'est plus maîtrisé et il existe un risque important pour le produit transporté.

### 10 Mettre en place un système de surveillance des points critiques

Pour identifier rapidement tout dépassement du ou des seuils critiques, les points critiques doivent être surveillés. L'équipe HACCP définit les **modalités de cette surveillance**.

### 11 Déterminer des actions correctives

Des **actions correctives spécifiques** doivent être prévues en cas d'identification de dépassement des seuils critiques. Ces actions doivent permettre de retrouver la maîtrise du processus et d'informer les clients si nécessaire.

### 12 Etablir un système documentaire

Le **système documentaire** à mettre en place comporte 3 volets principaux : la rédaction du plan HACCP qui formalise la réalisation des 11 étapes précédentes, les procédures qui représentent les instructions de travail des opérateurs, les enregistrements issus de la surveillance des points

critiques. Les modalités d'archivage de tous ces documents doivent être prévues.

### 13 Vérifier le système

Cette **vérification** doit permettre d'atteindre **2 objectifs** : s'assurer que le système est **correctement appliqué** par l'ensemble des intervenants et vérifier que le système tel que décrit dans le plan HACCP permet bien d'assurer la sécurité sanitaire. Si ce n'est pas le cas, l'étude HACCP doit être revue.

### 14 Mise à jour du système

L'étude HACCP doit être **mise à jour au minimum annuellement**. A chaque modification d'un des facteurs des 5M, l'impact sur l'étude HACCP doit être évalué. Une mise à jour doit être effectuée dès que nécessaire.

### Faire vivre son étude HACCP

Une étude HACCP n'est pas figée dans le temps. **Elle doit vivre et évoluer au même rythme que l'entreprise**. Une étude HACCP doit être mise à jour dès qu'un événement impactant à lieu dans l'entreprise (achat d'un nouveau contenant, nouveau client, changements dans le personnel, ...). A minima, la nécessité d'apporter une modification à l'étude HACCP doit être évaluée chaque année. Cette action doit être enregistrée.

**H** Hazard |

**A** Analysis |

**C** Critical |

**C** Control |

**P** Point |



Prochain numéro :  
Les nettoyages minimums requis