

ANNEXE PEDAGOGIQUE

Module IV : HACCP – Analyse des dangers et maîtrise des points critiques

Objet

La méthode HACCP

Appropriation des principaux concepts

Comprendre l'importance du plan de surveillance dans un plan HACCP

Il s'agit d'une méthode générale applicable à toute activité humaine et spécialement dans les entreprises agro-alimentaires produisant des denrées, c'est-à-dire des produits destinés à la consommation, qui sont mises sur le marché.

Ces denrées sont caractérisées par des propriétés implicites de salubrité et de loyauté qui peuvent être définies par des critères, et des propriétés contractuelles, telles la composition, la fraîcheur, la couleur, le conditionnement, la facilité d'usage, etc.

Dans les entreprises agro-alimentaires les dangers résident dans le non respect des critères et normes définissant les denrées, c'est-à-dire leur qualité.

La méthode étudiée s'applique à tous les dangers et plus particulièrement aux dangers de nature microbiologique.

La première étape dans une entreprise donnée consiste à analyser les dangers. Il conviendra ensuite de les étudier en fonction de son activité, soit de production, de transformation, de stockage, de transport, de distribution ou de restauration.

A l'issue de la formation, le système HACCP sera perçu comme une méthode efficace, d'application relativement simple, permettant à des professionnels d'appréhender par eux-mêmes, sans audit externe, les clés de maîtrise de la sécurité alimentaire par rapport aux dangers de nature microbiologique.

Conclusion : Cette démarche facilitera la réaction des responsables face à de nouveaux dangers.