



QU'EST-CE QUE LA MÉTHODE HACCP ?



Devenu obligatoire pour les établissements de restauration, le suivi HACCP aide les professionnels à répondre aux exigences de la norme ISO 2200, qui concerne la sécurité des denrées alimentaires. Elle doit être garantie à tous les clients, peu importe le jour, l'heure de la journée ou le lieu de consommation des aliments. On doit pouvoir assurer au consommateur qu'il ne risque absolument rien en mangeant un produit transformé ou non.

Les établissements de restauration collective, les restaurants proposant du snacking, les restaurants gastronomiques sont concernés de la même manière. Dans chaque entreprise, il faut une personne formée à l'HACCP qui sera en charge ensuite de dispenser son savoir aux restes des équipes de la société.

Les protocoles HACCP permettent de comprendre les risques et mieux les appréhender, pour les maîtriser, qu'ils soient chimiques, physiques ou biologiques.

Ces actions préventives et correctives sont mise en place pour avoir une réaction quasiment immédiate dès que l'on découvre un dysfonctionnement ou le développement d'un risque potentiel.

LES ÉTAPES



Analyser les dangers



Déterminer les points critiques (CCP)



Fixer les limites critiques



Établir un système de surveillance



Établir les actions correctives



Vérifier et confirmer



Enregistrer et consigner

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) née durant les années 1960, lorsque les premiers hommes sont partis pour l'exploration de l'espace. Il était alors important de préparer des repas qui conserveraient toutes leurs qualités, en garantissant sécurité et hygiène sans faille. Les règles d'hygiène durant la fabrication et la conservation étaient extrêmement strictes. Suite à cela, la méthode HACCP a fait ses preuves et a commencé à être appliquée de manière plus générale dans tous les milieux professionnels en contact avec de la nourriture.

