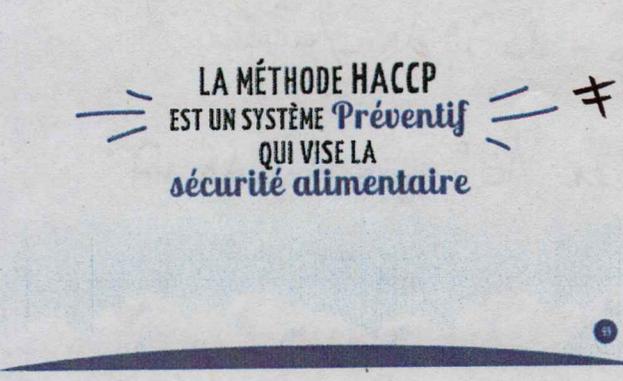


### 4. LA METHODE HACCP



HAZARD ANALYSIS  
CRITICAL CONTROL POINTS



≠ FLICAGE ≠ NS ETIQUETER  
EN ATTENT

# 7 PRINCIPES

1	Analyser et évaluer les dangers, leurs causes et établir les mesures de prévention
2	Déterminer les points critiques
3	Définir les limites critiques
4	Établir un système de surveillance
5	Établir les actions correctives
6	Vérifier l'efficacité du système HACCP
7	Établir le système documentaire

trace transmission

1. analyse et évalue les dangers / la situat° une cause, établir les mesures de prevent°
2. pt critiq : ex vitesse du vent
3. définir les limite ex 80 km/h.
4. système de surveillance (net?)
5. établir act° corrective ex cuisson si ce s. est ds frigo & chauffe
6. vérifier système ↔ efficacité du
7. fiche tech animal° / frigo.

## 1. L'ANALYSE DES DANGERS

Les dangers peuvent être de nature (Micro)Biologique, Chimique ou Physique. Cette analyse est une procédure ayant pour but de :

- IDENTIFIER les dangers potentiels
- ÉVALUER
  - leur probabilité d'apparition
  - leur degré de gravité
- ÉTABLIR les mesures de prévention

L'analyse de dangers représente en des principes les plus importants du système HACCP. Elle doit être réalisée pour chaque étape de la fabrication d'un produit alimentaire.

souvent ? pas souvent  
 → vigilance + accrue.

mesures mises en oeuvre pr éviter  
 → procédure écrite  
 "celui s. peut faire les causes réajuste la veille & les pains st au froid et la glacière pro pre"

← POUR CHAQUE ÉTAPE DE LA FABRICATION D'UN PRODUIT.

## 2. DÉTERMINER LES POINTS CRITIQUES

C'est repérer les points, procédures, étapes sur lesquels on peut AGIR pour MAÎTRISER LE DANGER

ex au. glacière, pain, leuometre

## 3. DÉFINIR LES LIMITES CRITIQUES

- Valeurs cibles
  - Ex : cuisson à +63°C
- Tolérance
  - pour viandes saignantes

pas + de 7° ds glacière  
 & laitier 10° vs viande 7°



### 4. ÉTABLIR UN SYSTÈME DE SURVEILLANCE POUR LA MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES

- Tests
  - Ex : mesure du pH de l'eau vinaigrée
- Observations programmées
  - Ex : enregistrement de température de chambre froide

température de glacière



### 5. ÉTABLIR DES ACTIONS CORRECTIVES

- Actions menées pour que la mesure de maîtrise soit de nouveau efficace
- Recherche des causes de la défaillance
- Actions relatives au devenir du produit fabriqué pendant la période où la maîtrise a été perdue

défaillance  
si on passe le seuil, comment on reprend le contrôle?

jeter, mesurer menus.



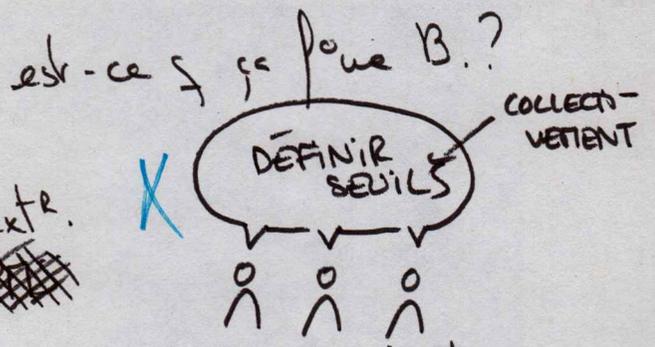
### 6. VÉRIFIER L'EFFICACITÉ DU SYSTÈME HACCP

- Audit de vérification
- Revue annuelle avec ajustements
- Analyse micro biologique



labo, extr. ~~XXXX~~

ou + fréquemment → noter les ajustements



### 7. ÉTABLIR LE SYSTÈME DOCUMENTAIRE

- Procédures
- Enregistrements

AFFICHAGE,  
PARTAGE D'INFO  
ORGA COMMUNE  
- lavage main  
- éponges

h.

- 1 ex plat chaud
- 1 ex dessert
- 1 ex atelier cuisine
- 1 ex HA.

1 peu symboles de l'acte

### 1.2 PHASES « POUR DÉCORTIQUER »

1	Observer l'équipe
2	Observer le processus de production
3	Observer l'atelier de cuisine
4	Observer le processus de distribution
5	Observer les lieux de vente
6	Observer les lieux de stockage
7	Observer les lieux de livraison
8	Observer les lieux de consommation
9	Observer les lieux de stockage
10	Observer les lieux de consommation
11	Observer les lieux de consommation
12	Observer les lieux de consommation

### CONCLUSION :

Nous constatons au quotidien que l'application de cette méthodologie nous aide à redonner du sens à nos métiers, à les valoriser et à ouvrir le champs des possibles.

- Qu'est-ce que j'ai envie de faire ?
- Aller dans l'espace ?
- Manger un repas cuit au feu de bois près de la rivière ?
- Faire des ateliers cuisine dehors avec les enfants ?
- Récueillir puis cuisiner ?
- Partir en itinérance ?
- Cuisiner au cuseur solaire ?
- Faire une disco soupe ?
- Faire une reggae salade ? etc...

→ la fin de ou nous prend pour des millos.

→ REDONNE LE POUVOIR.

Projet de restauration collective

Contact :  
Réalisation :  
Roland Labonne et Sylvie Keller - kellersylvie13@yahoo.fr  
Formation :  
Association Le Mat - www.troisetaudon.org  
Conception :  
Frosted - Mr Hervé Baroni - tel. 06 64 44 41 96

~~PTIS~~  
~~HACCP~~

X CT ✓

ex Hermann à domicile.

✓ NORTES

X /beissous.

→ quels risf ?  
sauvages

→ Alex S. beissou.