

HACCP : Analyse des Risques - Points Critiques pour leur Maîtrise

Par : EL ATYQY Mohamed, Ingénieur I.A.A

www.azaquar.com

Sommaire :

1. PRESENTATION	2
2. HISTOIRE DE LA METHODE HACCP.....	2
3. PRINCIPES HACCP	3
4. ÉTAPES D'APPLICATION DE LA METHODE HACCP	3
4.1. Constituer l'équipe HACCP.....	3
4.2. Décrire le produit.....	3
4.3. Déterminer l'utilisation prévue du produit.....	3
4.4. Établir un diagramme des opérations	3
4.5. Confirmer sur place le diagramme des opérations.....	4
4.6. Analyser des dangers (Principe 1)	4
4.7. Déterminer les points critiques à maîtriser (Principe 2)	4
4.8. Fixer des seuils critiques pour chaque CCP (Principe 3).....	5
4.9. Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP (Principe 4).....	5
4.10. Déterminer les mesures correctives (Principe 5)	5
4.11. Prévoir des procédure de vérification (Principe 6)	5
4.12. Constituer des dossiers et tenir des registres (Principe 7)	6
5. CONCLUSION.....	6