

FR

SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-FR.doc)

FR

FR



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le
C(2005)

final

PROJET

Document d'orientation

sur l'application des procédures fondées sur les principes HACCP

et leur aide à leur mise en oeuvre dans certaines entreprises du secteur alimentaire

Le présent document a été préparé uniquement à des fins d'information. La Commission européenne ne l'a en aucune manière adopté, ni approuvé.

La Commission ne garantit pas l'exactitude des informations fournies et décline toute responsabilité quant à l'usage qui peut en être fait. Par conséquent, les informations fournies seront utilisées avec toute précaution utile et aux risques et périls des utilisateurs.

OBJET DU DOCUMENT

Ce document s'adresse principalement aux exploitants du secteur alimentaire et aux autorités compétentes, et vise à fournir des orientations sur l'application des procédures fondées sur les principes HACCP et sur la flexibilité dans la mise en œuvre de telles procédures, particulièrement dans les petites entreprises.

NOTE

Le présent document est évolutif et sera actualisé pour tenir compte des expériences et informations provenant des exploitants du secteur alimentaire et des autorités compétentes.

1. INTRODUCTION

L'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires impose aux exploitants du secteur alimentaire de mettre en place, d'appliquer et de maintenir une procédure permanente fondée sur les principes HACCP (analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise).

Les systèmes HACCP sont généralement considérés comme un instrument utile grâce auquel les exploitants du secteur alimentaire peuvent maîtriser les dangers que pourraient comporter les denrées alimentaires. Compte tenu de la diversité des entreprises visées par le règlement (CE) n° 852/2004 et de la grande variété des produits alimentaires et des procédés de fabrication des denrées alimentaires, il semble utile de formuler des orientations générales pour l'élaboration et la mise en œuvre de procédures fondées sur le système HACCP.

Le règlement (CE) n° 852/2004 permet une mise en œuvre avec flexibilité des procédures fondées sur le système HACCP, afin que celles-ci puissent être appliquées dans toutes les situations. Depuis l'adoption de ce règlement, la Commission a été invitée à clarifier l'étendue de cette flexibilité.

Le présent document vise à fournir des orientations sur les dispositions de l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004 et sur la flexibilité applicable notamment dans les petites entreprises.

La Direction générale de la santé et de la protection des consommateurs de la Commission a organisé plusieurs rencontres avec des experts des États membres afin d'examiner ces questions et de parvenir à un consensus.

Dans souci de transparence, la Commission a également favorisé le dialogue avec les parties prenantes pour permettre à différents acteurs socio-économiques de s'exprimer. A cet effet, elle a organisé une réunion rassemblant des représentants des producteurs, de l'industrie, du commerce et des consommateurs afin de débattre de questions liées à la mise en œuvre des procédures fondées sur le système HACCP et à la flexibilité du système.

Il a été jugé utile de poursuivre ces réunions et discussions pour tenir compte de l'expérience acquise avec la pleine application du règlement à partir du 1^{er} janvier 2006.

Le présent document a pour objectif d'aider tous les acteurs de la chaîne alimentaire à mieux comprendre la mise en œuvre et la flexibilité d'application du système HACCP. Il n'a cependant aucune valeur juridique et, en cas de litige, l'interprétation de la législation incombe en dernier ressort à la Cour de justice.

2. PRINCIPES HACCP ET LIGNES DIRECTRICES POUR LEUR APPLICATION

Lorsque les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une procédure permanente fondée sur les sept principes HACCP (analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise), il leur est recommandé de prendre en compte les principes énoncés à l'**annexe I** ci-après.

L'annexe I décrit de manière simple comment les sept principes HACCP peuvent être appliqués. Elle est largement inspirée des principes énoncés dans le document CAC/RCP 1-1996, rév. 4-2003, du Codex alimentarius.

3. FLEXIBILITE

Le système HACCP est un instrument approprié pour maîtriser les dangers au sein des entreprises du secteur alimentaire, et notamment dans celles qui effectuent des opérations susceptibles de présenter un danger si elles ne sont pas réalisées convenablement.

Ce concept permet d'appliquer les principes HACCP avec la flexibilité nécessaire, afin qu'ils puissent être mis en œuvre quelles que soient les circonstances. L'**annexe II** ci-après analyse l'étendue de cette flexibilité et donne des orientations pour une mise en œuvre simplifiée des exigences HACCP, **particulièrement dans les petites entreprises du secteur alimentaire.**

ANNEXE I¹

PRINCIPES DE L'ANALYSE DES DANGERS ET DE LA MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES (HACCP), ET ORIENTATIONS POUR LEUR APPLICATION

Introduction

Les présentes lignes directrices sont destinées aux exploitants du secteur alimentaire qui appliquent une procédure fondée sur les principes HACCP.

Principes généraux

Le système HACCP, qui repose sur des bases scientifiques et cohérentes, identifie les dangers spécifiques et les mesures de maîtrise pour garantir la sécurité des aliments. Le système HACCP est un outil qui permet d'évaluer les dangers et de mettre en place des mesures de maîtrise axées davantage sur la prévention que sur l'analyse du produit fini. Tout système HACCP est capable de s'adapter au changement, par exemple aux progrès accomplis dans la conception du matériel, les méthodes de transformation ou la technologie.

Le système HACCP peut être appliqué d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, depuis le stade de la production primaire jusqu'à celui de la consommation, et sa mise en œuvre doit être guidée par des preuves scientifiques de risques pour la santé humaine(???). En plus d'accroître la sécurité des aliments, la mise en œuvre de ce système peut apporter d'autres avantages considérables : elle peut aider les autorités responsables de la réglementation dans leurs tâches d'inspection et favoriser les échanges internationaux en renforçant la confiance dans la salubrité des aliments.

Pour être appliqué avec succès, le système HACCP requiert l'engagement sans réserve et la pleine participation de la direction et du personnel. Il exige aussi une approche pluridisciplinaire devant, le cas échéant, faire appel à des connaissances en agronomie, en hygiène vétérinaire, en production, en microbiologie, en médecine, en santé publique, en technologie de l'alimentation, en hygiène de l'environnement, en chimie et en ingénierie.

Avant l'application du système HACCP à une quelconque entreprise du secteur alimentaire, l'exploitant doit avoir mis en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis. Pour qu'un système HACCP soit efficace, il faut que la direction soit déterminée à le mettre en œuvre. Lors de l'identification et de l'évaluation des dangers, ainsi que des opérations successives que comportent l'élaboration et la mise en œuvre d'un système HACCP, il faut tenir compte de l'importance que peuvent avoir les matières premières, les ingrédients, les pratiques et procédés de fabrication, l'usage attendu du produit fini, les catégories de consommateurs visées et les données épidémiologiques concernant la sécurité de l'aliment.

L'objectif d'un système HACCP est de maîtriser des dangers au niveau des points critiques pour la maîtrise (CCP). Il doit être appliqué séparément à chacune des opérations. Les modalités d'application du système doivent être révisées et il faut y apporter les changements nécessaires chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification. Il importe de faire preuve de flexibilité dans l'application du système HACCP

¹ Adaptation des documents suivants du Codex alimentarius : Codex Alinorm 03/13A, Annexe II (étape 8 de la procédure) et CAC/RCP 1-1969 (rév. 3-1997).

quand cela est approprié, en tenant compte du contexte d'application ainsi que de la nature et de l'ampleur des opérations.

Le système HACCP repose sur les sept principes suivants :

1. identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable (analyse des dangers) ;
2. identifier les points critiques de maîtrise (CCP) aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
3. établir, aux points critiques de maîtrise (CCP), les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
4. établir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des points critiques de maîtrise (CCP) ;
5. établir des actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de maîtrise (CCP) n'est pas maîtrisé ;
6. établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points 1 à 5 ;
7. établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures décrites aux points 1) à 6).

Application des sept principes

Il est recommandé d'exécuter les tâches suivantes dans l'ordre indiqué.

1. ANALYSE DES DANGERS

1.1. Constituer une équipe pluridisciplinaire (équipe HACCP)

Cette équipe, qui représente toutes les composantes de l'entreprise concernées par le produit, doit réunir l'ensemble des connaissances et des compétences appropriées utiles pour le produit considéré, sa production (fabrication, entreposage et distribution), sa consommation et les dangers potentiels qui y sont associés, et doit aussi faire intervenir le plus possible l'encadrement supérieur.

Si nécessaire, l'équipe est secondée par des spécialistes qui l'aideront à résoudre les difficultés qu'elle pourrait rencontrer dans l'évaluation et la maîtrise des points critiques.

L'équipe peut accueillir des spécialistes

- ayant une connaissance des dangers biologiques, chimiques ou physiques liés à un groupe particulier de produits ;

- responsables du procédé technique de fabrication du produit considéré, ou étroitement concernés par ce procédé ;
- ayant une connaissance pratique du fonctionnement et de l'hygiène des installations et équipements utilisés pour la transformation ;
- ayant d'autres connaissances spécialisées en microbiologie, en hygiène ou en technologie alimentaire.

Une seule personne peut remplir plusieurs de ces rôles, pourvu que l'équipe dispose de toutes les informations nécessaires et que celles-ci soient utilisées pour garantir la fiabilité du système mis en place. Si certaines compétences ne sont pas disponibles au sein de l'établissement, elles devront être recherchées ailleurs (bureaux d'études, guides des bonnes pratiques d'hygiène, etc.)

Il convient de préciser le champ du plan HACCP, c'est-à-dire de préciser quels sont le segment de la chaîne alimentaire et les procédés concernés, ainsi que les classes générales de dangers (biologiques, chimiques et physiques) à couvrir.

1.2. Décrire le produit

Il est nécessaire de procéder à une description complète du produit, notamment de fournir des indications concernant sa sécurité d'emploi telles que :

- sa composition (matières premières, ingrédients, additifs, etc.) ;
- sa structure et ses caractéristiques physico-chimiques (solide, liquide, gel, émulsion, taux d'humidité, pH, etc.) ;
- la nature du traitement (chauffage, congélation, dessiccation, salaison, fumaison, etc., et son ampleur) ;
- l'emballage (par exemple, hermétique, sous vide, sous atmosphère modifiée) ;
- les conditions d'entreposage et de distribution ;
- la durée de conservation (par exemple « date limite de consommation » ou « à consommer de préférence avant le ... ») ;
- le mode d'emploi ;
- tout critère microbiologique ou chimique applicable.

1.3. Déterminer son utilisation attendue

L'équipe HACCP doit également déterminer l'utilisation normale ou attendue du produit par le client et les groupes cibles de consommateurs auxquels il est destiné. Dans certains cas, il peut être nécessaire de prendre en considération l'adaptation du produit à des groupes particuliers de consommateurs tels que les établissements de restauration, les voyageurs, etc., et à des groupes vulnérables de la population.

1.4. Établir un diagramme des opérations (description des conditions de fabrication)

Quelle que soit la présentation choisie, toutes les étapes de la fabrication, y compris les temps d'attente pendant ou entre ces étapes, depuis la réception des matières premières jusqu'à la mise sur le marché du produit fini, en passant par les préparations, les traitements de fabrication, l'emballage, l'entreposage et la distribution, doivent être étudiées de façon séquentielle et présentées sous la forme d'un diagramme détaillé des opérations complété par des informations techniques suffisantes.

Ces informations peuvent comprendre de façon non limitative :

- un plan des locaux de travail et des annexes ;
- la disposition et les caractéristiques des équipements ;
- la séquence de toutes les opérations (y compris l'incorporation des matières premières, ingrédients ou additifs, et les temps d'attente pendant ou entre les étapes) ;
- les paramètres techniques des opérations (en particulier les paramètres de temps et de température, y compris pour les temps d'attente) ;
- la circulation des produits (y compris les possibilités de contamination croisée) ;
- les séparations entre les secteurs propres et les secteurs souillés (ou entre des zones à haut risque et à bas risque).

Les éléments suivants sont indispensables et peuvent être intégrés dans le système HACCP :

- les procédures de nettoyage et de désinfection ;
- l'environnement hygiénique de l'établissement ;
- les pratiques d'hygiène et la circulation du personnel ;
- les conditions d'entreposage et de distribution des produits.

1.5. Confirmer sur place le diagramme des opérations

Après l'établissement du diagramme, l'équipe pluridisciplinaire doit procéder à sa confirmation sur place pendant les heures de production. Tout écart constaté conduit à une modification du diagramme dans le but de rendre celui-ci conforme à la réalité.

1.6. Établir la liste des dangers et des mesures de contrôle

1.6.1. Établir la liste de tous les dangers biologiques, chimiques ou physiques potentiels auxquels on peut raisonnablement s'attendre à chaque étape (y compris lors de l'acquisition et de l'entreposage des matières premières et des ingrédients, et

pendant les temps d'attente au cours de la fabrication). La notion de danger est définie à l'article 3, paragraphe 14, du règlement (CE) n° 178/2002.

L'équipe HACCP doit ensuite procéder à une analyse des dangers afin d'identifier ceux dont la nature est telle que leur élimination ou leur réduction à des niveaux acceptables est essentielle pour la production d'aliments sûrs.

Pour procéder à l'analyse des dangers, il convient de prendre en compte les facteurs suivants :

- probabilité qu'un danger survienne et gravité de ses conséquences sur la santé ;
- évaluation qualitative et/ou quantitative des dangers présents ;
- survie ou prolifération de micro-organismes pathogènes et génération à des taux inacceptables de substances chimiques dans les produits intermédiaires, les produits finis, la chaîne de production ou son environnement ;
- apparition ou persistance dans les aliments de toxines ou d'autres produits indésirables issus du métabolisme microbien, de substances chimiques, d'agents physiques ou d'allergènes ;
- contamination (ou recontamination) des matières premières, des produits intermédiaires ou des produits finis par des agents de nature biologique (micro-organismes, parasites), chimique ou physique.

1.6.2. Examiner et décrire les éventuelles mesures de maîtrise à mettre en œuvre pour chaque danger.

Les mesures de maîtrise des dangers sont les actions et activités dont la mise en œuvre est nécessaire pour prévenir un danger, l'éliminer ou réduire son impact ou sa probabilité d'apparition à un niveau acceptable.

Plusieurs interventions sont parfois nécessaires pour maîtriser un danger spécifique, et plusieurs dangers peuvent être maîtrisés à l'aide d'une seule intervention ; par exemple, la pasteurisation ou un traitement thermique contrôlé peuvent constituer une garantie suffisante de réduction du niveau des salmonelles et des listeria.

Les mesures de maîtrise des dangers doivent être étayées par des procédures et des spécifications détaillées pour garantir leur application effective. Par exemple, des plans de nettoyage détaillés, des spécifications précises en matière de traitement thermique, des concentrations maximales d'agents conservateurs en conformité avec la réglementation communautaire applicable.

2. DÉTERMINER LES POINTS CRITIQUES POUR LA MAITRISE (CCP)

La détermination d'un point critique pour la maîtrise d'un danger doit résulter d'une démarche logique. Une telle approche peut être facilitée par l'utilisation d'un arbre de décision (mais l'équipe peut utiliser d'autres méthodes en fonction de ses connaissances et de son expérience). Pour l'utilisation de l'arbre de décision, on considérera successivement chaque étape de transformation identifiée dans le diagramme des opérations. À chaque étape, l'arbre de décision doit être appliqué à

tout danger dont il est raisonnable d'envisager la survenue ou l'introduction et à toute mesure de maîtrise des dangers identifiée. Le recours à l'arbre de décision doit se faire avec flexibilité, en conservant une vue d'ensemble du processus de fabrication, afin d'éviter autant que possible une multiplication inutile des points critiques. Le graphique 1 fournit un exemple d'arbre de décision. Celui-ci peut toutefois ne pas être applicable à toutes les situations. Il est recommandé de disposer d'une formation relative à l'utilisation de cet outil.

La détermination de points critiques pour la maîtrise a deux conséquences pour l'équipe HACCP qui doit alors :

- s'assurer que des mesures appropriées de maîtrise des dangers sont effectivement conçues et mises en place. En particulier, si un danger a été identifié à une étape où un contrôle est nécessaire pour garantir la sécurité du produit, mais qu'il n'existe aucune mesure de contrôle à cette étape ni à aucune autre, il y a lieu de modifier le produit ou le procédé au niveau de l'étape en question ou d'une étape suivante ou précédente, et d'introduire une mesure de maîtrise du danger;
- établir et mettre en œuvre un système de surveillance pour chaque point critique.

3. FIXER DES LIMITES CRITIQUES AUX CCP

Chaque mesure de maîtrise du danger associée à un CCP doit donner lieu à la définition de limites critiques.

Les limites critiques correspondent aux valeurs extrêmes acceptables du point de vue de la sécurité du produit et différencient ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas. Elles sont définies pour des paramètres observables ou mesurables qui permettent de démontrer la maîtrise du point critique. Elles doivent reposer sur des preuves dûment étayées établissant que les valeurs retenues garantissent la maîtrise du procédé.

Les paramètres peuvent être, par exemple, la température, le temps, le pH, le taux d'humidité, la teneur en additifs, en agents de conservation ou en sel, des paramètres sensoriels tels que l'aspect ou la texture, etc.

Dans certains cas, afin de réduire le risque de dépassement d'une limite critique en raison de variations liées au procédé, il peut être nécessaire de définir des niveaux plus rigoureux (c'est-à-dire des niveaux cibles) pour s'assurer que les limites critiques sont respectées.

Les limites critiques peuvent être déduites de sources diverses. Lorsqu'elles ne sont pas tirées de textes réglementaires ou de guides de bonnes pratiques d'hygiène, l'équipe doit vérifier leur validité pour la maîtrise des dangers au niveau des CCP.

4. METTRE EN PLACE DES PROCÉDURES DE SURVEILLANCE AUX CCP

Une partie essentielle du système HACCP est le programme d'observations ou de mesures effectuées à chaque point critique pour s'assurer que les limites critiques qui ont été fixées sont bien respectées.

Ces observations ou mesures doivent permettre de détecter toute perte de maîtrise du danger aux points critiques et fournir des informations en temps utile afin qu'une mesure corrective puisse être prise.

Dans la mesure du possible, il faut procéder à des ajustements du procédé lorsque les résultats de la surveillance indiquent une tendance à la perte de maîtrise au niveau d'un CCP. Ces ajustements doivent être effectués avant qu'un écart ne survienne. Les données résultant de la surveillance doivent être évaluées par une personne expressément désignée à cet effet et possédant les connaissances et l'autorité nécessaires pour mettre en œuvre, au besoin, des mesures correctives.

Les observations ou mesures peuvent être faites en continu ou périodiquement. Si elles ne sont pas continues, il faut établir une fréquence susceptible de garantir la fiabilité des informations.

Le programme doit décrire les méthodes utilisées, la fréquence des observations ou des mesures et la procédure d'enregistrement, et identifier pour chaque point critique :

- par qui
- quand
- comment

la surveillance et le contrôle sont effectués.

Tous les relevés de surveillance des CCP doivent être signés par la ou les personne(s) chargée(s) des opérations de surveillance et, en cas de vérification, par un ou plusieurs responsable(s) compétent(s) à cet effet.

5. MESURES CORRECTIVES

Pour chaque point critique pour la maîtrise, l'équipe HACCP doit préétablir des mesures correctives afin que celles-ci puissent être appliquées sans hésitation dès qu'un écart par rapport à la limite critique est observé au cours de la surveillance.

Ces mesures correctives doivent comprendre :

- l'identification de la personne ou des personnes responsable(s) de la mise en œuvre de la mesure corrective ;
- une description des moyens et mesures à mettre en œuvre pour corriger l'écart observé ;
- les mesures à prendre pour les produits fabriqués pendant la période où le procédé n'était pas maîtrisé ;
- un enregistrement écrit des mesures prises fournissant toutes les informations utiles (date, heure, type d'action, auteur et vérifications ultérieures, etc.)

Au titre de la surveillance, il peut être mentionné

- que des mesures préventives (contrôle des équipements, des personnes qui manipulent les denrées alimentaires, de l'efficacité de mesures correctives antérieures, etc.) doivent être prises si des actions correctives sont nécessaires de manière répétée pour une même procédure.

6. PROCÉDURES DE VÉRIFICATION

6.1. L'équipe HACCP doit spécifier les méthodes et procédures à utiliser pour déterminer si le système HACCP fonctionne correctement. Les méthodes de vérification peuvent notamment inclure le prélèvement et l'analyse d'échantillons aléatoires, des analyses ou tests renforcés à certains points critiques, l'analyse intensifiée des produits intermédiaires ou finis, des enquêtes sur les conditions effectives d'entreposage, de distribution et de vente et sur l'utilisation effective du produit.

De telles vérifications doivent être suffisamment fréquentes pour confirmer le bon fonctionnement du système. La fréquence des vérifications dépend des caractéristiques de l'entreprise (production, nombre d'employés, nature des denrées alimentaires manipulées), de la fréquence des mesures de surveillance, de l'exactitude des employés, du nombre d'écarts constatés au fil du temps et des dangers existants.

Elles consistent notamment à

- passer en revue le système HACCP et les dossiers qui s'y rapportent ;
- inspecter les opérations ;
- vérifier que les CCP sont bien maîtrisés ;
- valider les limites critiques ;
- prendre connaissance des écarts constatés et du sort réservé au produit, ainsi que des mesures correctives concernant le produit.

La fréquence des vérifications a une incidence considérable sur l'importance des nouvelles vérifications ou du rappel qui seraient nécessaires si un dépassement de la limite critique était détecté. Elles comprennent les opérations suivantes, qui ne doivent pas nécessairement être simultanées :

- contrôle de l'exactitude des relevés et analyse des écarts ;
- contrôle des personnes qui assurent la surveillance des activités de transformation, d'entreposage et/ou de transport ;
- contrôle physique du procédé sous surveillance ;
- calibrage des instruments utilisés pour la surveillance.

La personne chargée de la vérification doit être différente de celle responsable de la surveillance et des mesures correctives. Lorsque certaines activités de vérification ne peuvent être réalisées en interne, elles doivent être effectuées pour le compte de l'entreprise par des experts externes ou des tiers qualifiés.

- 6.2.** Dans la mesure du possible, les mesures de vérification doivent comprendre des activités permettant de confirmer l'efficacité de tous les éléments du plan HACCP. En cas de changement, il est nécessaire de faire le point sur le système afin de s'assurer qu'il est (ou sera) toujours valable.

Exemples de changements :

- changement de matière première ou de produit, changement dans les conditions de transformation (disposition de l'usine et environnement, matériel de transformation, programme de nettoyage et de désinfection) ;
- changement d'emballage, changement dans les conditions d'entreposage et de distribution ;
- changements dans l'utilisation par le consommateur ;
- réception d'une information relative à un nouveau danger associé au produit.

Si nécessaire, un tel examen entraînera la modification des procédures établies. Ces changements doivent être pleinement reflétés dans le système d'établissement d'une documentation et de tenue de registres afin de garantir la disponibilité d'informations exactes et à jour.

7. ÉTABLISSEMENT D'UNE DOCUMENTATION ET TENUE DE REGISTRES

La tenue de registres précis et rigoureux est essentielle pour l'application du système HACCP, et les procédures HACCP doivent être documentées. L'établissement d'une documentation et la tenue de registres doivent être adaptés à la nature et à l'ampleur de l'opération et suffisants pour aider l'entreprise à vérifier que les contrôles HACCP existent et sont maintenus en place. La documentation et les registres doivent être conservés pendant un temps suffisant pour que l'autorité compétente puisse procéder à l'audit du système HACCP. Des documents d'orientation HACCP élaborés par des experts (par exemple, guides HACCP spécifiques à un secteur) peuvent être utilisés pour l'établissement de la documentation, à condition qu'ils correspondent aux activités spécifiques de l'entreprise.

Les documents doivent être signés par un responsable de l'entreprise.

Quelques exemples de documentation :

- analyse des dangers ;
- détermination des points critiques pour la maîtrise ;
- détermination des limites critiques ;
- modifications du système HACCP.

Quelques exemples de registres :

- activités de surveillance des CCP ;
- écarts et mesures correctives associées;

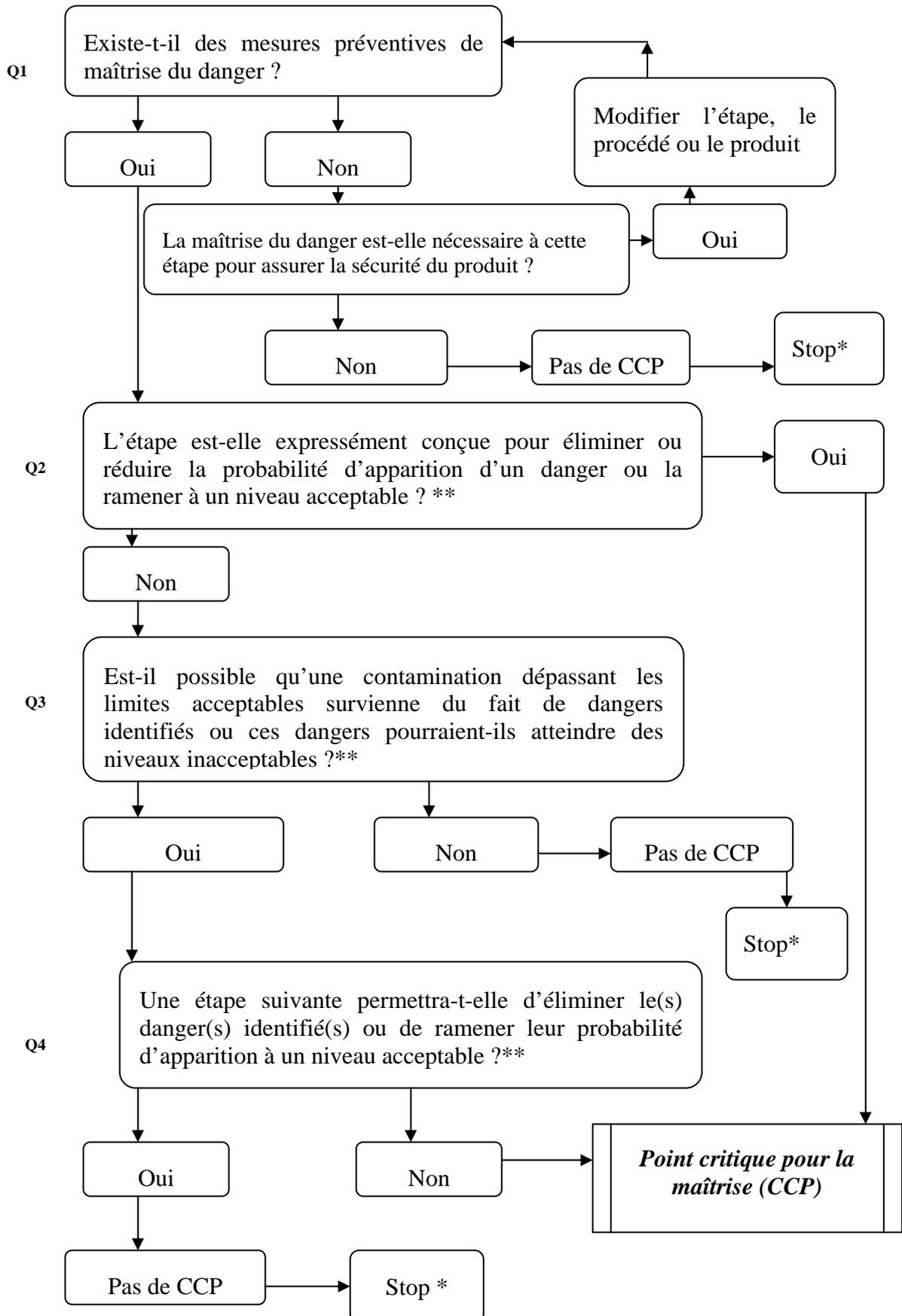
- activités de vérification.

Un système de registres simple peut être efficace et facilement communiqué aux salariés. Il peut être intégré dans les opérations existantes et se fonder sur des documents existants, comme des factures de livraison et des listes de contrôle servant à consigner, par exemple, la température des produits.

8. FORMATION

1. Les exploitants du secteur alimentaire s'assurent que tous les membres de leur personnel sont informés des éventuels dangers recensés, des points critiques dans le processus de production, d'entreposage, de transport et/ou de distribution, ainsi que des mesures correctives, des mesures préventives et du système de documentation utilisé dans l'entreprise.
2. Les secteurs de l'industrie alimentaire s'efforcent d'élaborer des sources d'information telles que des guides (génériques) HACCP et des formations destinées aux exploitants du secteur alimentaire.
3. L'autorité compétente soutient, en tant que de besoin, le développement d'activités du type de celles mentionnées au paragraphe 2, particulièrement dans les secteurs mal organisés ou insuffisamment informés.

Figure 1 :Exemple d'arbre de décision pour l'identification des points critiques pour la maîtrise (CCP). Il convient de répondre aux questions de manière successive.



* Passer au danger suivant identifié dans le processus décrit.

**Il est nécessaire de définir les niveaux acceptables et inacceptables en tenant compte des objectifs généraux lors de la détermination des CCP dans le plan HACCP.

ANNEXE II

Faciliter la mise en œuvre des principes HACCP dans certaines entreprises du secteur alimentaire

1. CONTEXTE

- 1.1.** L'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires impose aux exploitants du secteur alimentaire de mettre en place, d'appliquer et de maintenir une procédure permanente fondée sur les principes HACCP (analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise).

Ce concept permet, en tout état de cause, d'appliquer les principes HACCP avec la flexibilité nécessaire. Le présent document analyse l'étendue de la flexibilité nécessaire et propose des orientations pour une application simplifiée des principes HACCP, particulièrement dans les petites entreprises du secteur alimentaire.

- 1.2.** Dans le règlement (CE) n° 852/2004, les éléments clés pour une procédure HACCP simplifiée sont :

- a) le considérant 15, qui dispose que :

« les exigences concernant le système HACCP devraient prendre en considération les principes énoncés dans le Codex alimentarius. Elles devraient prévoir une flexibilité suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises. Il convient, notamment, de reconnaître que, dans certaines entreprises du secteur alimentaire, il n'est pas possible d'identifier les points critiques pour la maîtrise et que, dans certains cas, de bonnes pratiques d'hygiène peuvent remplacer la surveillance des points critiques pour la maîtrise. De même, l'exigence prévoyant d'établir des "limites critiques" n'implique pas qu'il soit nécessaire de fixer une limite numérique dans chaque cas. En outre, l'exigence prévoyant de conserver les documents doit être souple afin de ne pas entraîner des charges injustifiées pour les très petites entreprises » ;

- b) l'article 5, paragraphe 1, qui dispose clairement que la procédure **doit être fondée** sur les principes HACCP ;
- c) les dispositions de l'article 5, paragraphe 2, point g), selon lesquelles la nécessité d'établir des documents et des dossiers **doit être fonction de la nature et de la taille de l'entreprise** ;
- d) l'article 5, paragraphe 5, qui prévoit la possibilité d'arrêter des modalités en vue de faciliter l'application des principes HACCP par certains exploitants du secteur alimentaire, notamment l'utilisation de **guides d'application des principes HACCP**.

2. OBJET DU PRÉSENT DOCUMENT

L'objet du présent document est de proposer des orientations en matière de flexibilité en ce qui concerne l'application des procédures fondées sur les principes HACCP et notamment :

- d'identifier les entreprises du secteur alimentaire pour lesquelles une telle flexibilité serait pertinente ;
- d'expliquer la notion de « procédure fondée sur les principes HACCP » ;
- de replacer les principes HACCP dans le contexte plus large de l'hygiène alimentaire et des prérequis ;
- d'expliquer le rôle des guides de bonnes pratiques et d'application des principes HACCP, ainsi que l'importance de la documentation ;
- de déterminer l'étendue de la flexibilité applicable aux principes HACCP.

3. ENTREPRISES SUSCEPTIBLES DE BÉNÉFICIER D'UNE FACILITATION DU SYSTÈME HACCP

Le règlement (CE) n° 852/2004 ne définit pas spécifiquement la nature des entreprises du secteur alimentaire pour lesquelles la mise en œuvre d'une procédure simplifiée fondée sur les principes HACCP peut être envisagée. Dans le contexte général des nouvelles règles de sécurité des aliments, l'obligation de mettre en place, d'appliquer et de maintenir une procédure permanente fondée sur les principes HACCP doit toutefois être proportionnelle et fondée sur les risques. Il convient notamment de tenir compte des dangers liés à certains types de denrées alimentaires et aux procédés qui leurs sont appliqués lorsque l'on envisage des procédures simplifiées fondées sur les principes HACCP.

Les principes exposés dans le présent document s'adressent surtout aux petites entreprises, mais leur application ne se limite pas uniquement à celles-ci. Les exemples donnés à différents endroits du document sont donc indicatifs et ne concernent pas exclusivement les entreprises ou secteurs alimentaires cités.

4. QU'EST-CE QU'UNE PROCÉDURE FONDÉE SUR LES PRINCIPES HACCP ?

Les sept principes HACCP constituent un modèle pratique pour l'identification et le contrôle permanents de dangers significatifs. Cela signifie que lorsque cet objectif peut être atteint par des moyens équivalents, plus simples, mais se substituant efficacement aux sept principes, il convient de considérer que l'obligation établie par l'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 852/2004 est satisfaite.

Une procédure fondée sur les principes HACCP est un système préventif de gestion des dangers. Il vise à maîtriser la contamination des denrées alimentaires par des micro-organismes, des substances chimiques ou des agents physiques (tels que des particules de verre) afin que les aliments soient produits en toute sécurité.

L'obligation de mettre en place, d'appliquer et de maintenir une procédure permanente fondée sur les principes HACCP s'inspire largement du « Code d'usages international recommandé - principes généraux d'hygiène alimentaire » de la FAO². L'objectif d'une telle procédure étant le contrôle des risques alimentaires, ce code recommande aux exploitants du secteur alimentaire :

- d'identifier toutes les étapes de leurs opérations qui sont critiques pour la sécurité des aliments ;
- de mettre en œuvre des procédures de contrôle efficaces à chacune de ces étapes ;
- d'assurer le suivi des procédures de contrôle pour garantir leur efficacité continue ; et
- de passer en revue les procédures de contrôle périodiquement, et chaque fois que les opérations changent.

Cela signifie que les exploitants du secteur alimentaire doivent disposer d'un système leur permettant d'identifier et de maîtriser en permanence les dangers notables, et qu'ils doivent adapter ce système si nécessaire.

Ce but peut être atteint par la mise en œuvre correcte des conditions préalables et des bonnes pratiques d'hygiène, ou par l'application des principes HACCP (éventuellement sous une forme simplifiée), ou par l'utilisation de guides de bonnes pratiques, ou encore par une combinaison des ces solutions.

5. PRINCIPES HACCP ET PREREQUIS

L'hygiène alimentaire résulte de l'application par les entreprises du secteur alimentaire de prérequis et de procédures fondées sur les principes HACCP. Ces prérequis constituent la base d'une application efficace des principes HACCP et leur mise en place doit donc précéder l'élaboration d'une procédure fondée sur le système HACCP.

Les systèmes HACCP ne remplacent pas d'autres critères d'hygiène alimentaire, mais constituent en quelque sorte une panoplie de mesures d'hygiène visant à assurer la sécurité des aliments. Il convient notamment de garder à l'esprit que l'élaboration de procédures HACCP présuppose la mise en place de prérequis, concernant en particulier :

- les infrastructures et les équipements ;
- les exigences applicables aux matières premières ;
- la sécurité en matière de manipulation des aliments (y compris l'emballage et le transport) ;

² CAC/RCP 1-A996, rév. 4 (2003).

- la manutention des déchets alimentaires ;
- la lutte contre les nuisibles ;
- les procédures sanitaires (nettoyage et désinfection) ;
- la qualité de l'eau ;
- le maintien de la chaîne du froid ;
- la santé du personnel ;
- l'hygiène corporelle ;
- la formation.

Ces exigences visent à maîtriser les dangers de manière générale et sont clairement imposées par le droit communautaire. Elles peuvent être complétées par des guides de bonnes pratiques élaborés par les différents secteurs alimentaires.

D'autres exigences du droit communautaire, telles que la traçabilité (article 18 du règlement (CE) n° 178/2002) ou le retrait des denrées alimentaires et l'obligation d'informer les autorités compétentes (article 19 du règlement (CE) n° 178/2002) pourraient également être considérées comme des prérequis, bien qu'elles ne soient pas couvertes par les règles d'hygiène alimentaire.

6. PREREQUIS ET MAÎTRISE DES DANGERS ALIMENTAIRES

Lorsque les conditions préalables (complétées ou non par des guides de bonnes pratiques) permettent d'atteindre l'objectif de maîtrise des dangers liés aux denrées alimentaires, il faut considérer, conformément au principe de proportionnalité, que les obligations prescrites par les règles d'hygiène alimentaire sont respectées, et qu'il n'y a pas lieu de se conformer à l'obligation de mettre en place, d'appliquer et de maintenir une procédure permanente fondée sur les principes HACCP.

- 6.1.** Il faut garder à l'esprit qu'une procédure HACCP exhaustive constitue un système de gestion de la sécurité des aliments particulièrement adapté aux entreprises qui préparent, fabriquent ou transforment des denrées alimentaires.

Dans certains cas, notamment dans les entreprises du secteur alimentaire où il n'y a **ni préparation, ni fabrication ni transformation des denrées alimentaires**, il peut apparaître que tous les dangers peuvent être maîtrisés par le respect des prérequis. Dans ces cas, on peut considérer que la première étape de la procédure HACCP (analyse des dangers) est réalisée et qu'il est inutile d'élaborer et de mettre en œuvre les autres principes HACCP.

Les entreprises concernées peuvent comprendre (sans s'y limiter) :

- les tentes-marquises, les étals et les points de vente automobiles ;
- les établissements servant principalement des boissons (bars, cafés, etc.) ;
- les petits magasins de vente au détail (tels que les épiceries) ;
- les entreprises de transport et d'entreposage d'aliments préemballés ou non périssables,

qui ne procèdent généralement pas à la préparation des denrées alimentaires.

Ces entreprises peuvent également effectuer des opérations de préparation simples (comme découper les aliments) dont la sécurité peut être garantie par le respect des prérequis.

- 6.2. **Toutefois, il est clair que lorsque la sécurité des aliments l'exige, il faut effectuer la surveillance et les vérifications de rigueur (complétées, dans la mesure du possible, par la tenue d'un registre), comme c'est le cas, par exemple, quand la chaîne du froid doit être maintenue.** La surveillance des températures et, si nécessaire, le contrôle du bon fonctionnement des équipements de réfrigération, sont alors essentiels.

7. GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET D'APPLICATION DES PRINCIPES HACCP

Les guides de bonnes pratiques constituent un moyen simple, mais efficace, de surmonter les difficultés que certaines entreprises du secteur alimentaire sont susceptibles de rencontrer lors de l'application d'une procédure HACCP détaillée. Ils pourraient présenter un intérêt particulier pour les représentants des différents secteurs de l'industrie alimentaire, et notamment des secteurs dans lesquels l'élaboration de procédures HACCP pose problème à de nombreuses entreprises. Les autorités compétentes devraient par ailleurs encourager les représentants des secteurs à élaborer de tels guides. Il conviendrait d'aider les secteurs en situation de faiblesse ou mal organisés à élaborer des guides de bonnes pratiques.

- 7.1. L'utilisation de guides de bonnes pratiques peut aider les entreprises du secteur alimentaire à maîtriser les dangers et à montrer qu'elles respectent les normes en vigueur. Ces guides peuvent être appliqués par tous les secteurs de l'industrie alimentaire, notamment lorsque la manutention des aliments suit des procédures bien établies qui font souvent partie de la formation professionnelle habituelle des exploitants des secteurs concernés (qu'il s'agisse ou non de détaillants), tels que :

- les restaurants, y compris la restauration embarquée, à bord de navires par exemple ;
- les secteurs de la restauration qui distribuent des denrées alimentaires préparées à partir d'un établissement central ;
- la boulangerie-pâtisserie et la confiserie ;

- les magasins de détail, y compris les boucheries.

7.2. Pour ces entreprises, il pourrait suffire que les guides de bonnes pratiques décrivent les méthodes de maîtrise des dangers d'une manière concrète et simple, sans nécessairement entrer dans les détails en ce qui concerne la nature des dangers et la définition formelle de points critiques pour la maîtrise. Ces guides devraient toutefois couvrir tous les dangers significatifs auxquels l'entreprise est exposée et définir clairement des procédures de maîtrise de ces dangers, ainsi que les mesures correctives à prendre en cas de problème.

Ces guides pourraient également attirer l'attention sur les dangers potentiels liés à certains aliments (les œufs crus, par exemple, qui peuvent être contaminés par des salmonelles), ainsi que les méthodes de maîtrise de la contamination alimentaire (acheter les œufs crus d'une source fiable et respecter la bonne combinaison temps/température pour le traitement, par exemple).

7.3. Des guides de bonnes pratiques ont déjà été élaborés et évalués par les autorités compétentes dans de nombreux secteurs alimentaires. Ils combinent généralement des éléments de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et des principes HACCP, et présentent, par exemple :

- des orientations pour la mise en œuvre concrète des conditions préalables ;
- des exigences applicables aux matières premières ;
- une analyse des dangers;
- des points critiques préétablis à contrôler lors de la préparation, de la fabrication et de la transformation d'aliments, qui définissent certains dangers et des exigences de maîtrise spécifiques à respecter ;
- les précautions d'hygiène à prendre pour la manipulation de denrées fragiles et périssables (comme les produits « prêts-à-consommer ») ;
- des mesures plus strictes pour la préparation d'aliments destinés à des groupes de consommateurs très sensibles (enfants, personnes âgées, etc.) ;
- la nécessité d'élaborer une documentation et de tenir des registres ;
- des protocoles pour la validation des dates de péremption.

7.4. Guides généraux pour la mise en œuvre du système HACCP

Le guide générique HACCP est un type spécial de guide de bonnes pratiques.

Les guides génériques pourraient présenter des dangers et des mesures de maîtrise communs à certaines entreprises de l'industrie alimentaire et aider le directeur de l'entreprise ou l'équipe HACCP dans l'élaboration de procédures ou de méthodes visant à assurer la sécurité des aliments, ainsi que dans la tenue de registres appropriés.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent toutefois être conscients qu'il peut exister d'autres dangers, par exemple ceux liés à l'agencement de leur établissement ou au procédé utilisé, et que ces dangers ne peuvent pas être couverts par un guide générique HACCP. En cas d'utilisation de guides généraux, des analyses complémentaires demeurent nécessaires pour détecter la présence éventuelle de tels dangers et déterminer les méthodes pour les maîtriser.

Les guides génériques peuvent convenir aux secteurs dans lesquels les activités des entreprises présentent de nombreux points communs, où le procédé de fabrication est linéaire et où la probabilité des dangers est élevée, par exemple pour :

- les abattoirs, les établissements qui manipulent des produits de la pêche, les établissements laitiers, etc.
- les entreprises qui appliquent des procédures standard de traitement des aliments comme la mise en conserve, la pasteurisation de denrées liquides, la congélation/surgélation d'aliments etc.

8. FLEXIBILITÉ DES PRINCIPES HACCP

Compte tenu des remarques précédentes, on s'attachera ci-après à illustrer comment les principes HACCP peuvent être appliqués de manière flexible et simplifiée. Les guides de bonnes pratiques sont un instrument approprié pour fournir des orientations en la matière.

8.1. Analyse des dangers et élaboration de procédures fondées sur le système HACCP.

- Dans certains cas, on peut partir du principe qu'en raison de la nature de l'entreprise et des denrées alimentaires qu'elle manutentionne, les dangers éventuels peuvent être maîtrisés par l'application des prérequis. Dans de tels cas, une analyse formelle des dangers n'est pas nécessaire. Pour ces entreprises, l'élaboration de guides des bonnes pratiques est recommandée.
- Dans certains cas, l'analyse des dangers peut démontrer que tous les dangers alimentaires peuvent être maîtrisés par l'application des prérequis.
- Pour certaines catégories d'entreprises, il est possible de déterminer par avance les dangers qui doivent être maîtrisés. Des orientations sur ces dangers et leur maîtrise peuvent être fournies dans le cadre d'un guide HACCP générique.

8.2. Limites critiques

L'établissement de limites critiques aux points critiques pour la maîtrise peut se faire sur la base :

- de l'expérience (bonnes pratiques de fabrication),

- d'une documentation internationale pour un certain nombre d'opérations comme la mise en conserve, la pasteurisation de liquides, etc., pour lesquelles il existe des normes admises à l'échelle internationale (Codex alimentarius). Des limites critiques peuvent également être établies ;
- d'un guide des bonnes pratiques.

L'obligation d'établir une limite critique à un point critique pour la maîtrise n'implique pas toujours la nécessité de définir une valeur numérique. C'est le cas notamment lorsque les procédures de surveillance sont fondées sur l'observation visuelle. On citera, par exemple,

- la contamination fécale des carcasses dans les abattoirs,
- la température d'ébullition d'une denrée alimentaire liquide,
- la modification des propriétés physiques d'une denrée alimentaire au cours de sa transformation (cuisson, entre autres).

8.3. Procédures de surveillance

8.3.1. La surveillance peut faire l'objet d'une procédure simple dans de nombreux cas, dont voici quelques exemples :

- vérification visuelle régulière de la température des équipements de réfrigération/congélation à l'aide d'un thermomètre ;
- surveillance par observation visuelle de la procédure de dépouillement lors de l'abattage, lorsque cette étape de l'abattage a été identifiée comme point critique pour la maîtrise en vue de prévenir la contamination des carcasses ;
- recours à l'observation visuelle pour vérifier si une préparation alimentaire soumise à un traitement thermique particulier présente les propriétés physiques requises pour un niveau donné du traitement thermique (ébullition, entre autres).

8.3.2. Procédures de traitement standard

- Certains aliments peuvent quelquefois subir un traitement standard utilisant des équipements calibrés normalisés, telles que certaines opérations de cuisson ou le rôtissage du poulet, notamment. Ce type d'équipement garantit le respect de la bonne combinaison temps/température dans le cadre d'une opération standard. Dans ces cas, la température de cuisson du produit n'a pas besoin d'être systématiquement mesurée tant que le bon fonctionnement des équipements est garanti, que la bonne combinaison temps/température est respectée et que les contrôles nécessaires à cet égard sont effectués (et que des mesures correctives sont prises si nécessaire).
- Dans les restaurants, les aliments sont préparés suivant des procédures culinaires bien établies. Cela implique qu'il est inutile d'effectuer systématiquement des mesures (de la température des aliments, par exemple) tant que les procédures établies sont respectées.

8.4. Documentation et registres

Remarques préalables

Cette partie se rapporte exclusivement à la documentation HACCP et ne concerne pas d'autres types de documents sur des questions telles que la gestion des stocks, la traçabilité, etc.

Les exemples cités ci-après doivent être compris à la lumière de l'article 5, paragraphe 2, point g), du règlement (CE) n° 852/2004, qui dispose que les documents et dossiers établis dans le cadre de procédures fondées sur le système HACCP doivent être fonction de la nature et de la taille de l'entreprise.

<p>En règle générale, la nécessité d'établir des registres HACCP doit être considérée à sa juste mesure et peut se limiter à l'essentiel en termes de sécurité des aliments.</p>

La documentation HACCP comprend notamment :

- a) des documents relatifs aux procédures fondées sur le système HACCP et appropriées pour une entreprise particulière, et
- b) des registres des mesures et des analyses effectuées.

Compte tenu de ce qui précède, les orientations générales suivantes peuvent être suivies :

- Lorsqu'il existe des guides de bonnes pratiques ou des guides génériques HACCP, ceux-ci peuvent se substituer à une documentation individuelle sur les procédures fondées sur le système HACCP. Ces guides peuvent également indiquer clairement les cas où la tenue de registres est nécessaire, ainsi que la durée pendant laquelle ces registres doivent être conservés.
- Dans le cas de procédures de surveillance visuelle, on peut envisager de limiter l'obligation de tenir un registre aux mesures effectuées lorsqu'un cas de non-conformité est détecté (les équipements ne maintiennent pas la bonne température, par exemple).

Les enregistrements effectués en cas de non-conformité doivent mentionner la mesure corrective prise. L'utilisation d'un journal de bord ou d'une liste de contrôle peut, dans ces cas, être un bon moyen de tenir un registre.

- Les registres doivent être conservés pendant une durée appropriée. Cette période doit être suffisamment longue pour garantir la disponibilité d'informations permettant de remonter à l'aliment concerné en cas d'alerte (par exemple deux mois après la date éventuelle de consommation).

Pour certaines denrées alimentaires, la date de consommation est certaine ; dans la restauration, par exemple, les aliments sont consommés peu de temps après leur production.

Pour les aliments dont la date de consommation est incertaine, les registres doivent être conservés pendant un délai assez court après la date de péremption de l'aliment.

- Pour les autorités compétentes, les registres représentent un instrument important pour la vérification du bon fonctionnement des procédures de sécurité des aliments dans les entreprises.

9. RÔLE DES CRITÈRES ET LIMITES DÉFINIS PAR LA LÉGISLATION COMMUNAUTAIRE OU NATIONALE

Bien que la législation communautaire ne définisse pas de limites critiques au niveau des points critiques pour la maîtrise, il convient de considérer que des critères microbiologiques peuvent être utilisés pour la validation et la vérification de procédures fondées sur le système HACCP et d'autres mesures de maîtrise du danger alimentaire, ainsi que pour la vérification du bon fonctionnement de ces mesures. De tels critères existent souvent déjà dans la législation communautaire ou nationale. Pour des opérations ou types d'aliments particuliers, les guides de bonnes pratiques peuvent se référer à ces limites et la procédure HACCP peut être conçue de manière à assurer le respect de ces dernières.

10. MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID

Selon le règlement (CE) n° 852/2004, les exploitants du secteur alimentaire sont clairement tenus de maintenir la chaîne du froid.

Par conséquent, cette obligation fait partie des prérequis et doit être respectée, même si des procédures HACCP simplifiées sont appliquées.

Cependant, rien n'empêche les exploitants du secteur alimentaire de vérifier la température des aliments à certains points de la chaîne de production définis comme des points critiques pour la maîtrise et d'intégrer ce critère dans leur procédure HACCP.

11. ÉVALUATION RÉGLEMENTAIRE

Quelles que soient leurs modalités d'application, les procédures HACCP doivent être élaborées par les exploitants du secteur alimentaire et sous leur responsabilité.

Il convient d'effectuer les évaluations réglementaires en tenant compte des moyens choisis par les entreprises pour garantir le respect des exigences HACCP :

- Lorsque les entreprises assurent la sécurité des aliments par le seul biais des prérequis, l'autorité compétente doit vérifier leur respect.

- Lorsque les entreprises utilisent des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP afin d'assurer le respect des exigences HACCP, la pratique normale veut que l'autorité de contrôle évalue ces entreprises par rapport à ces guides.

Lorsqu'elle évalue la mise en œuvre des exigences HACCP, l'autorité compétente peut exiger que des mesures correctives soient prises. Cela ne doit toutefois pas être considéré comme une approbation formelle des procédures.

12. PROCÉDURES HACCP ET CERTIFICATION

La législation communautaire n'exige pas la certification des procédures HACCP dans le cadre, par exemple, de dispositifs d'assurance qualité. Toute décision de procéder à une telle certification résulte d'une initiative privée.

La seule évaluation prévue en droit communautaire est celle réalisée par les autorités compétentes des États membres dans le cadre de leurs tâches de contrôle normales.

13. HACCP ET FORMATION DU PERSONNEL DANS LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES

La formation visée à l'annexe II, chapitre XII, du règlement (CE) n° 852/2004 doit être comprise de manière large. Une formation appropriée n'implique pas nécessairement la participation à des cours. Elle peut aussi se faire par des campagnes d'information menées par des organisations professionnelles ou par les autorités compétentes, par des guides de bonnes pratiques, etc.

Il convient de garder à l'esprit que la formation du personnel des entreprises alimentaires au système HACCP doit être **proportionnelle à la taille et à la nature de l'entreprise.**

14. CONCLUSION

Le règlement (CE) n° 852/2004 dispose que les exigences HACCP doivent **prévoir une flexibilité suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises.**

L'objectif fondamental de la mise en œuvre d'une procédure fondée sur le système HACCP est la maîtrise des dangers liés aux aliments. Cet objectif peut être atteint par différents moyens, en gardant à l'esprit que les procédures de maîtrise des dangers doivent être fondées sur les risques, hiérarchisées et axées sur les aspects importants pour la sécurité des aliments au sein de l'entreprise. Ces procédures peuvent être élaborées dans des guides de bonnes pratiques, des guides génériques relatifs à la gestion de la sécurité des aliments, ou conformément à un processus HACCP classique, selon ce qui est le plus approprié. Dans un certain nombre de cas, particulièrement dans les entreprises du secteur alimentaire qui ne transforment pas de denrées alimentaires, les dangers peuvent être maîtrisés par le seul respect des prérequis.