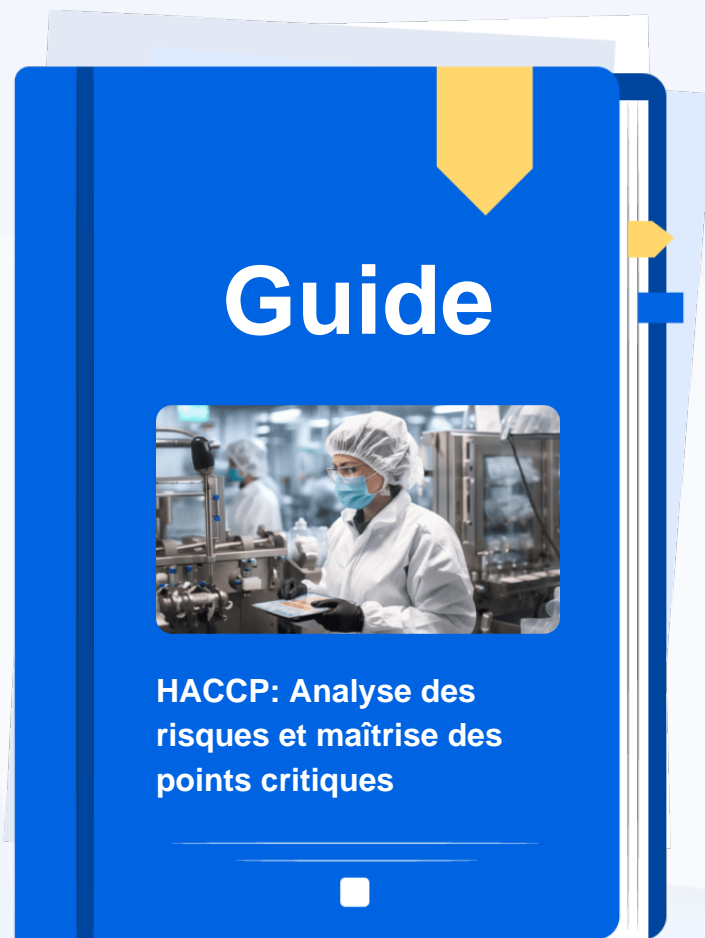


*Free Guide*

# HACCP: Analyse des risques et maîtrise des points critiques



Skills management software  
for frontline workers

[www.ag5.com](http://www.ag5.com) | [info@ag5.com](mailto:info@ag5.com) | [+31 20 463 0942](tel:+31204630942)

## **Qu'est-ce qu'une certification HACCP ?**

HACCP est l'abréviation de Hazard Analysis and Critical Control Points (analyse des risques et maîtrise des points critiques). Il s'agit d'une approche systématique de la sécurité alimentaire qui permet de prévenir, d'identifier et de contrôler les risques biologiques, chimiques et physiques dans le processus de production alimentaire. La certification HACCP est une reconnaissance accordée aux organisations qui ont mis en œuvre et maintenu un système HACCP efficace.

## **Qui a besoin d'une certification HACCP ?**

La certification HACCP est largement reconnue dans l'industrie alimentaire et constitue souvent une exigence pour les fournisseurs, les fabricants et les autres organisations impliquées dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

## **Comment obtenir une certification HACCP**

Les certifications HACCP sont généralement délivrées par des organismes tiers spécialisés dans l'audit et la certification de la sécurité alimentaire. L'organisme de certification auquel vous devez faire appel varie en fonction de votre situation géographique. Nous nous pencherons sur ces questions dans la section » Ressources pour la certification HACCP » ci-dessous.

La démarche exacte que votre organisation doit suivre pour obtenir la certification HACCP peut varier légèrement en fonction de l'organisme de certification. Cependant, voici les étapes générales.

- **Effectuer une analyse des risques.** Identifier les dangers potentiels associés à la production de denrées alimentaires.
- **Déterminer les points de contrôle critiques (CCP).** Identifier les points spécifiques du processus de production où des mesures de contrôle peuvent être appliquées pour prévenir, éliminer ou réduire les dangers identifiés à des niveaux acceptables.
- **Établir des limites critiques.** Fixer des critères mesurables pour s'assurer que chaque CCP est maîtrisé.
- **Mettre en œuvre des procédures de suivi.** Créer des processus de suivi et d'observation des CCP pour s'assurer qu'ils se situent dans les limites critiques.
- **Mettre en place des actions correctives.** Définir les procédures à suivre lorsque le suivi indique qu'un CCP n'est pas dans les limites critiques établies.
- **Établir des procédures de vérification.** Confirmer l'efficacité du système HACCP par des examens périodiques, des audits et d'autres activités.
- **Documentation et tenue de registres.** Tenir des registres détaillés du programme HACCP, des activités de suivi, des mesures correctives et des procédures de vérification.

# Conditions de renouvellement de la certification HACCP

Les conditions de renouvellement de la certification HACCP varient également en fonction de l'organisme de certification. Cela dit, il est conseillé de renouveler la certification HACCP tous les cinq ans.

## Les avantages de la certification HACCP

Une certification HACCP offre plusieurs avantages aux organisations. Les principaux avantages incluent notamment les éléments suivants.



### Une sécurité alimentaire renforcée

La certification HACCP garantit une approche systématique de l'identification et de la maîtrise des risques liés à la sécurité alimentaire, ce qui permet d'obtenir des produits plus sûrs. Cela permet de protéger les consommateurs et de renforcer la réputation de l'organisation.



## **Accès au marché mondial**

La certification HACCP est largement reconnue au niveau international et ouvre les portes des marchés mondiaux en démontrant un engagement à produire des produits alimentaires sûrs et de haute qualité.



## **Efficacité opérationnelle et réduction des coûts**

En identifiant et en traitant les dangers potentiels dès le début du processus de production alimentaire, les organisations certifiées HACCP peuvent prévenir les problèmes, réduire les déchets et optimiser l'utilisation des ressources, ce qui permet de réaliser des économies à long terme.

## **Les défis de la certification HACCP**

L'obtention de la certification HACCP peut poser plusieurs défis aux organisations. Parmi eux, on peut citer :



## **Intensité des ressources**

La mise en œuvre du système HACCP nécessite beaucoup de temps, de main-d'œuvre et d'investissements financiers.



## **Complexité de la mise en œuvre**

L'élaboration et la mise en œuvre d'un programme HACCP efficace peuvent s'avérer complexes, en particulier pour les entreprises dont les processus de production sont compliqués.



## **Résistance au changement**

L'introduction du système HACCP nécessite souvent un changement de culture au sein d'une organisation. La résistance au changement de la part des employés et des responsables peut entraver la mise en œuvre réussie des principes HACCP.

# **Conseils et stratégies pour se préparer à la certification HACCP**

Voici quelques conseils pour se préparer à la certification HACCP.

- Veillez à ce que l'ensemble du personnel reçoive une formation HACCP complète afin de comprendre les principes, les rôles et les responsabilités essentiels à la réussite de la certification.
- Élaborez une documentation complète, y compris des programmes, des procédures et des registres HACCP, afin de mettre en évidence une approche bien organisée et systématique.
- Réalisez des audits internes fictifs pour simuler le processus de certification, identifier les faiblesses et résoudre les problèmes de non-conformité avant l'audit de certification proprement dit.
- Révisez et mettez à jour régulièrement votre programme HACCP en fonction du feedback, des résultats du suivi et des changements de conditions.
- Favorisez une communication ouverte et l'engagement des employés à tous les niveaux, en veillant à ce que chacun comprenne l'importance du système HACCP et le rôle qu'il joue dans sa mise en œuvre réussie.

## **Ressources pour la certification HACCP**

Pour plus d'informations et de conseils sur la certification HACCP, vous pouvez consulter les ressources suivantes.

**Organismes de certification.** L'organisme de certification qui délivrera la certification HACCP de votre organisation doit être la première étape de votre recherche d'informations. Celui-ci varie en fonction de votre situation géographique. Parmi les organismes de certification les plus populaires, citons [DQS \(Allemagne\)](#), l'[American Society for Quality \(États-Unis\)](#) et le [Safe Quality Food Institute \(mondial\)](#).

**Organismes de réglementation.** Les agences gouvernementales liées à la sécurité alimentaire fourniront également une mine de ressources relatives à la sécurité alimentaire et aux certifications HACCP. Il s'agit notamment de la [Food and Drug Administration \(FDA\)](#) des États-Unis et de l'[Autorité européenne de sécurité des aliments \(EFSA\)](#).

**International Organization for Standardization (ISO).** La norme ISO 22000 concerne spécifiquement les systèmes de gestion de la sécurité des denrées alimentaires, y compris l'HACCP. Une bonne connaissance de la norme ISO 22000 peut être bénéfique pour les organisations qui souhaitent obtenir la certification HACCP.

## **Gestion des compétences pour la certification HACCP**

AG5 stocke toutes les certifications dans le cloud, ce qui permet à tout le personnel autorisé d'accéder à la bonne version des certifications approuvées. Cela vous permet de garder facilement la trace de toutes les données et de la documentation relatives à une certification HACCP dans votre organisation.

Grâce au logiciel de gestion des compétences d'AG5, vous pouvez surveiller le statut de tout type de certification pertinent pour votre personnel, en tirant parti de tableaux de bord intuitifs qui vous permettent de comprendre exactement ce qui est nécessaire pour que vos employés restent compétents et en sécurité.

[Réserver une démonstration](#)

## **FAQ sur la certification HACCP**

### **Quel est le champ d'application d'une certification HACCP ?**

La certification HACCP couvre la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

## **La certification HACCP est-elle obligatoire ?**

La certification HACCP n'est pas obligatoire partout, mais elle est souvent exigée par les organismes de réglementation ou les clients de l'industrie alimentaire.

## **Combien de temps faut-il pour obtenir une certification HACCP ?**

Le délai et le coût de la certification varient, mais prennent généralement quelques mois.

## **Quels sont les coûts à prendre en compte pour la certification HACCP ?**

Les coûts de la certification HACCP dépendent principalement de facteurs tels que la taille et la complexité de l'entreprise.

## **Quelle est la durée de validité d'une certification HACCP ?**

Les certifications HACCP sont généralement valables pour une durée d'environ cinq ans.

## **L'HACCP peut-elle être intégrée à d'autres systèmes de gestion ?**

Oui, les certifications HACCP peuvent être intégrées à des systèmes de gestion et à des normes telles que la norme ISO 22000, qui porte également sur la sécurité alimentaire.

## **Comment en savoir plus sur la certification HACCP ?**

Consultez le site web de l'organisme de certification HACCP le plus pertinent pour votre organisation.

# Ressources

- [DQS](#)
- [American Society for Quality](#)
- [Safe Quality Food Institute](#)
- [US Food and Drug Administration \(FDA\)](#)
- [European Food Safety Authority \(EFSA\)](#)
- [International Organization for Standardization \(ISO\)](#)
  
- (Ressources vérifiées le 21.12.2023)

# Auteur



[Adam](#)

Avec plus de 2 ans d'expérience, Adam excelle dans l'équipe de la plateforme, assurant des outils de développement transparents, une infrastructure logicielle et un environnement cloud.

[Lire le profil de l'auteur](#)

## Révisions

Original version | décembre 21, 2023

Written by: [Adam](#)

[Please read our editorial process for more information](#)

