

Health and Food FOCUS

avec la collaboration de l'O.B.P.A.H.



*Les
démarches
qualités et
la méthode
HACCP*

Health and Food FOCUS est un supplément de

Health and Food, bulletin nutritionnel destiné au corps médical, une publication de

Sciences Today - Editeur responsable: Danièle Degossely,

Rue de Rixensart, 18/17 bt3 - 1332 GENVAL - BELGIUM - Tel 02/653.21.58 -

Fax 02/652.01.84 - Reproduction interdite sauf accord de l'éditeur.

Les démarches qualités et la méthode HACCP

Dans les années 70, la réglementation en matière d'hygiène alimentaire partait de l'idée que le produit fini devait satisfaire à toutes les exigences de sécurité et de qualité. Toutefois, le principe du contrôle a posteriori s'est souvent révélé insuffisant : certaines erreurs ont été découvertes après coup et les inspections étaient ponctuelles, au lieu d'être continues... C'est pourquoi la législation européenne actuelle encourage la création de systèmes de contrôle actifs de qualité, basés sur la prévention. L'objectif poursuivi est simple : assurer la sécurité de notre assiette à tous les stades de la production, autrement dit de la fourche à la fourchette.

De la lune à l'assiette

Depuis 1993, le secteur alimentaire européen est soumis à l'obligation de mettre en œuvre les principes de l'HACCP (pour Hazard Analysis Critical Control Point), en d'autres mots, « l'analyse et le contrôle des points dits critiques ». Cette technique, basée sur l'idée simple "qu'il vaut mieux prévenir que guérir", est née aux Etats-Unis dans les années soixante, des efforts conjugués de plusieurs entreprises chimiques.

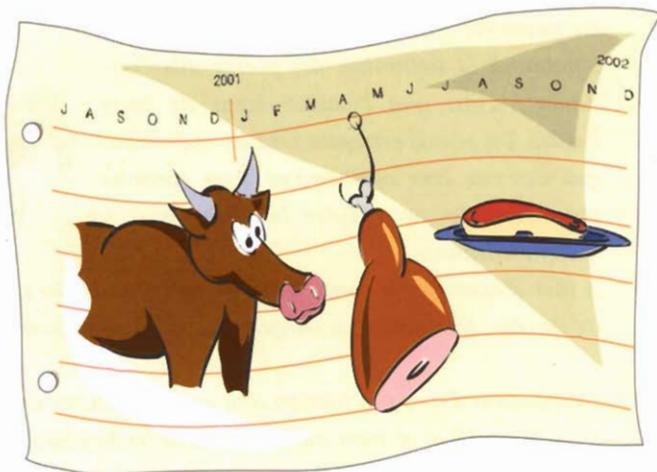
Par la suite, elle a été reprise et adaptée par l'industrie agro-alimentaire, afin de concevoir des aliments pour les astronautes de la NASA. L'objectif était non seulement de répondre à des critères stricts de qualité, mais également de vérifier pas à pas que le processus de production était mené de manière à pouvoir garantir un maximum de sécurité alimentaire pendant le séjour dans l'espace.

Si la conquête spatiale a révolutionné bien des domaines scientifiques, il en est de même pour notre alimentation. De la lune à l'assiette, il n'y a qu'un pas, mais un pas de géant dans l'histoire... de la sécurité alimentaire !



Une assurance tous risques

La méthode HACCP constitue une approche systématique et rationnelle qui oblige le producteur à prendre lui-même la responsabilité d'analyser en détail son processus de fabrication, dans l'optique d'identifier et de contrôler l'ensemble des risques possibles. Tout commence déjà au moment de l'achat des matières premières et se poursuit jusqu'au produit final, destiné à aboutir dans notre assiette.



Le producteur devra en outre démontrer, via un système documentaire détaillé, qu'il a effectivement dressé un plan de type HACCP et que ce plan est non seulement régulièrement appliqué au sein de l'entreprise, mais fonctionne encore convenablement et reste adapté au niveau d'exigence de la qualité de la production.

Le saviez-vous ?

Du pré à l'assiette, des documents écrits permettent de retracer le périple de chaque animal depuis sa naissance. Ceci veut dire, par exemple, que l'étiquette figurant sur un rôti permet de remonter aux origines de l'animal et même de ses ascendances, de retrouver la ferme dans laquelle il a été élevé, de déterminer la provenance des aliments avec lesquels il a été nourri...

Vous avez dit traçabilité !



Un aliment qui ne correspond pas aux normes HACCP ne peut en aucun cas être mis sur le marché. A cet effet, les autorités nationales ont pour mission de vérifier, à leur tour, si l'analyse et la maîtrise des risques par l'exploitant sont correctes.

Les étapes de la prévention

La première phase de la méthode HACCP comprend la définition des points dits "critiques", ainsi que l'établissement de leurs limites. Les points critiques sont les opérations qui doivent être maintenues sous contrôle pour éliminer ou réduire les dangers à un niveau minimum.

A titre d'exemple, le contrôle de la température du transport de denrées réfrigérées ou surgelées est considéré comme un point critique.



L'exploitant d'une production doit ensuite assurer un auto-contrôle, pour savoir si les risques sont bel et bien maîtrisés. Celui-ci implique aussi bien des critères objectifs (prélèvements d'échantillons, enregistrement des températures,...) que subjectifs (contrôle visuel de la denrée,...).

Dans le cas particulier d'une laiterie, le maintien de la chaîne du froid tout au long de la mise en œuvre de l'aliment ou encore le respect des normes de température de stérilisation dans le cas d'un produit laitier UHT sont autant de mesures de contrôle de la qualité du produit.

Enfin, la méthode HACCP envisage également des procédés d'intervention destinés à corriger immédiatement toute erreur survenue à n'importe quel stade de la production.

Les "sept commandements" du concept HACCP

1. Identification des dangers
2. Détermination des points critiques de contrôle (CCP)
3. Spécification des limites pour les CCP
4. Surveillance de chaque CCP
5. Définition et mise en œuvre des actions correctrices pour les CCP hors normes
6. Enregistrement des données
7. Vérifications périodiques de l'efficacité de la procédure globale.

L'HACCP, en pratique

La mise en place du concept HACCP consiste donc, de manière simplifiée, à identifier les facteurs de risque et à considérer les révisions nécessaires pour les éliminer.

Prenons l'exemple d'une salade de poulet et en particulier le risque de contamination bactérienne du produit :

A la réception du poulet cuit

- **Danger** : une qualité microbiologique insuffisante qui serait susceptible d'altérer la denrée.
- **Prévention** : la réalisation d'un pré-audit chez les fournisseurs, les spécifications d'achat et le contrôle des matières premières à la réception.



Au pesage des ingrédients

- **Danger** : un développement de micro-organismes dans un environnement non maîtrisé.
- **Prévention** : le contrôle permanent de la température des locaux à l'aide d'instruments d'enregistrement.

Au mélange des ingrédients

- **Danger** : une contamination par le personnel ou par l'équipement.
- **Prévention** : l'application des règles d'hygiène, stipulant notamment le lavage systématique des mains, ainsi que le nettoyage et la désinfection du matériel avant chaque utilisation.



A l'entreposage

- **Danger** : une croissance bactérienne favorisée dans un local inadéquat
- **Prévention** : le contrôle et l'enregistrement continu de la température des chambres froides.

Lors du transport

- **Danger** : une contamination bactérienne dans un camion frigorifique insuffisamment réfrigéré
- **Prévention** : le contrôle et le maintien de la température du camion frigorifique en-dessous de 7°C.

La Qualité Filière Lait, de l'étable à la table

Aussi rigide soit-elle, la méthode HACCP n'en demeure pas moins que la face visible de l'iceberg. De plus en plus, les différents acteurs de l'agro-alimentaire s'organisent en véritables filières dans le but de garantir la qualité non seulement des produits, mais aussi des méthodes de production, de la santé et du bien-être animal et de l'environnement.

Le secteur laitier belge s'est volontairement doté à ce propos d'une « Qualité Filière Lait » (ou QFL). Il s'agit d'un outil de surveillance de l'intégralité de la filière, appliquant des normes de qualité sévères de la ferme au camion-citerne de collecte et à l'entreprise de transformation du lait. Un élargissement vers la distribution est également envisagé.

Initié en 1998, le projet est actuellement dans sa phase d'évaluation transitoire, eu égard à l'impossibilité de contrôler tous les producteurs au même moment. Des auditeurs QFL agréés visitent à cet effet chaque exploitation désireuse d'obtenir le certificat QFL.

Dès janvier 2002, il entrera définitivement en vigueur. Le lait des exploitations laitières qui n'auraient pas encore décroché leur précieux sésame sera dès lors collecté et transformé séparément. L'objectif avoué et ambitieux est que chaque producteur laitier ait obtenu son certificat QFL avant cette date fatidique, afin de garantir le meilleur du lait à tous les maillons de la chaîne pour la totalité de la production belge.



QFL, mode d'emploi



Le QFL est le regroupement des prescriptions d'obligation légale, auxquelles viennent s'ajouter un certain nombre de « Codes de Bonnes Pratiques de Fabrication » présents ou appliqués dans la plupart des exploitations et relevant de l'évidence.

De quoi s'agit-il exactement ?

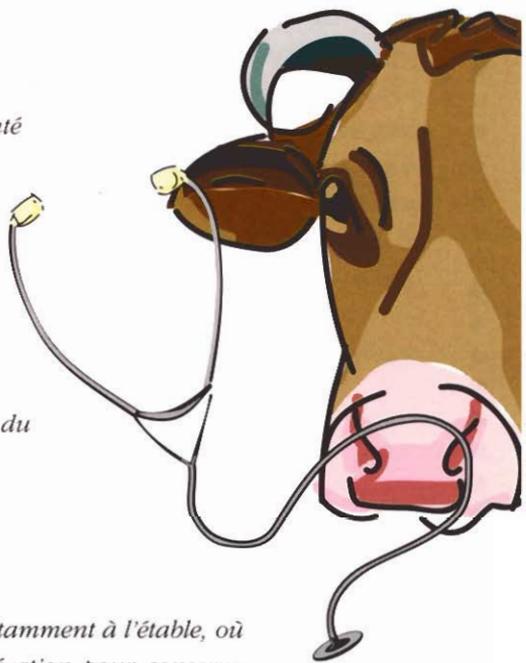
Le cahier des charges QFL est composé de cinq modules intégrant :

A. La santé animale

L'objectif poursuivi est de promouvoir la santé des bovins à l'étable et au cours du transport par l'application de mesures préventives et d'une lutte orientée contre la maladie. Une attention particulière est portée sur la limitation autant que possible de l'emploi de médicaments, notamment les antibiotiques, et leur utilisation prudente afin de garantir la sécurité du lait livré.

B. Le bien-être animal

Le cheptel laitier est véritablement choyé, notamment à l'étable, où il dispose de suffisamment d'espace et d'aération pour conserver une bonne condition physique. L'accès à une nourriture et à une eau de bonne qualité, conformes aux dispositions légales, doit être chose aisée. L'éleveur doit également veiller à octroyer au cheptel la possibilité de pâturer ou, à défaut, l'approvisionner en herbe. Enfin, il s'engage à ne pas utiliser d'hormone de stimulation de la lactation.



C. La traite

Le but est de traire proprement au moyen d'une installation en bon état de fonctionnement dans un cadre hygiénique. La conservation du lait après la traite doit quant à elle s'effectuer de façon adéquate dans le refroidisseur à lait. Enfin, le fonctionnement du matériel doit être vérifié au moins une fois par an par un technicien agréé et la capacité de stockage doit être suffisante pour la production.

D. Le nettoyage

Le nettoyage des locaux et de l'ensemble du matériel se veut suffisamment actif pour assurer une traite hygiénique. L'emploi de matériaux résistants et faciles à nettoyer, la désinfection aux dosages et aux températures appropriées, l'usage d'une eau de qualité adéquate, et le recours à un nettoyage plus agressif au désinfectant de manière périodique s'avèrent des garants de son efficacité.



E. L'environnement

L'élimination régulière des déchets, le maintien des abords de l'exploitation dans un état propre, le stockage des produits chimiques en toute sécurité, le respect des modalités d'épandage des effluents d'élevage sont autant d'exemples et d'objectifs à atteindre pour satisfaire aux conditions optimales d'une production laitière saine, sûre et responsable.

