

# Plan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Système de Maîtrise Sanitaire – Secteur Agroalimentaire

## PRÉAMBULE

Ce document constitue le **Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)** obligatoire en vertu des Règlements (CE) n°852/2004 et 853/2004 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires. Il décrit les mesures de prévention et de contrôle appliquées pour garantir la sécurité sanitaire des produits tout au long de la chaîne de production.

## PARTIE I : ÉTAPES PRÉALABLES (5 étapes)

### Étape 1 : Constitution de l'équipe HACCP

#### Composition

L'équipe HACCP est pluridisciplinaire et formée aux principes HACCP :

- **Responsable qualité et hygiène** : Mme Claire Dupont
- **Chef de production** : M. Jean Mercier
- **Technicien maintenance** : M. Thomas Leroy
- **Représentant RH/SST** : Mme Sophie Martin
- **Opérateur de terrain (production)** : M. Philippe Blanc
- **Médecin du travail** : Dr. Laurent Fabre (consulté trimestriellement)
- **Fournisseurs de matières premières** : Représentants auditable

#### Compétences requises

Tous les membres doivent maîtriser :

- Les 7 principes HACCP
- L'analyse des risques (probabilité/gravité)
- Les procédures de contrôle applicables au secteur alimentaire
- Les exigences réglementaires pertinentes

**Formation** : Tous les membres suivent une formation HACCP certifiée annuellement (minimum 8 heures).

### Étape 2 : Description complète du produit

#### 2.1 Exemple 1 : Produit carnivore transformé (Charcuterie)

Caractéristique	Description
<b>Nom du produit</b>	Jambon cuit supérieur
<b>Composition</b>	Viande de porc (90 %), sel (1,8 %), épices, conservateur (E250)
<b>État physique</b>	Tranché, sous-vide

<b>pH</b>	6,2–6,5
<b>Teneur en eau</b>	65 % max.
<b>Activité eau (Aw)</b>	≤ 0,96
<b>Traitement thermique</b>	Cuisson à cœur 72°C / 15 min
<b>Emballage</b>	Film plastique transparent + étiquette
<b>Étiquetage</b>	Composition, allergènes (céleri), DLC, instructions conservation
<b>Conditions stockage</b>	0–4°C, 24 mois (produit emballé)
<b>Usage attendu</b>	Consommation directe ou cuisson légère

## 2.2 Exemple 2 : Produit laitier (Yaourt nature)

Caractéristique	Description
<b>Nom du produit</b>	Yaourt nature ferme 125 g
<b>Composition</b>	Lait écrémé pasteurisé, ferments lactiques, gélatine
<b>État physique</b>	Liquide gélifié, pot plastique
<b>pH</b>	≤ 4,6
<b>Acidité Dornic</b>	80–110°D
<b>Traitement thermique</b>	Pasteurisation 72°C/15 s + fermentation 42°C/4–6 h
<b>Emballage</b>	Pot 125 g + opercule aluminium
<b>Conditions stockage</b>	4°C ± 2°C, 30 jours DLC
<b>Usage attendu</b>	Consommation directe (enfants et adultes)

## Étape 3 : Utilisation attendue du produit

### Consommateur cible et conditions d'utilisation

#### Jambon cuit :

- Population générale (enfants, femmes enceintes, personnes âgées)
- Consommation froide directe ou cuisson légère (25–30°C)
- Stockage à domicile : réfrigérateur 4°C
- Durée de consommation après ouverture : 3 jours

#### Yaourt :

- Population générale (enfants à partir de 6 mois, femmes enceintes tolérées)

- Consommation froide directe
- Stockage à domicile : réfrigérateur 4°C
- Consommation avant DLC

**Populations vulnérables à protéger** : jeunes enfants (< 3 ans), femmes enceintes, immunodéprimés → risques de *Listeria monocytogenes* renforcés.

#### Étape 4 : Élaboration du diagramme de fabrication

##### **4.1 Diagramme de flux – Charcuterie (Jambon cuit)**

Réception viande → Stockage froid → Parage → Salaison/Saumure  
→ Cuisson (72°C) → Refroidissement → Tranchage  
→ Sous – vide → Étiquetage → Stockage froid → Expédition

##### **4.2 Diagramme de flux – Yaourt**

Réception lait → Stockage froid → Pasteurisation (72°C/15s)  
→ Refroidissement (50°C) → Ensemencement ferments  
→ Fermentation (42°C/5h) → Conditionnement  
→ Refroidissement → Stockage froid (4°C) → Expédition

##### **4.3 Points clés du diagramme**

- **Flux directif** : matières premières et produits finis en zones séparées
- **Aucun croisement** entre zones propres et sales
- **Points de prélèvement** d'échantillons identifiés
- **Étapes critiques** (cuisson, refroidissement, conditionnement) clairement marquées

#### Étape 5 : Vérification sur place du diagramme de fabrication

##### **Validation terrain**

Chaque semaine, le diagramme est validé sur le terrain par le chef de production :

Étape	Observation réelle	Conformité oui/non	Écarts détectés	Actions correctives
Réception viande	Vérif. température ( $\leq$ 4°C), étiquetage origine	✓	Température 5°C un jour	Intervention fournisseur
Salaison	Respect temps/température saumure	✓	–	–
Cuisson	Thermomètre cœur 72°C atteint	✓	70°C en cours 1er mai	Alarme four réglée
Refroidissement	< 10°C en < 2h	⚠	Parfois 3h détecté	Cellule de refroidissement prévu Q3

Conditionnement	Sous-vide qualité contrôlée	✓	–	–
-----------------	-----------------------------	---	---	---

**Fréquence validation** : Quotidienne (responsable qualité) + mensuelle complète (équipe HACCP).

## PARTIE II : LES 7 PRINCIPES HACCP

### Principe 1 : Analyser les dangers

#### 1.1 Définition

Identifier tous les dangers potentiels (biologiques, chimiques, physiques) susceptibles de survenir à chaque étape du processus, et évaluer leur probabilité et gravité.

#### 1.2 Types de dangers

##### Dangers biologiques

- Bactéries pathogènes : Salmonella, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum
- Virus : Hépatite A, Norovirus
- Parasites : Toxoplasma gondii
- Champignons toxigènes : Aspergillus (aflatoxines)

##### Dangers chimiques

- Résidus de pesticides dans les matières premières
- Allergènes non déclarés (gluten, arachides, fruits secs)
- Résidus de nettoyage (détergents, désinfectants)
- Contaminants naturels : histamine (poisson)

##### Dangers physiques

- Corps étrangers : fragments de verre, métal, os, pierre
- Plastique (morceaux d'emballage)

#### 1.3 Tableau d'analyse des dangers

Étape	Danger	Type	Source potentielle	Proba.	Grav.	Score
Réception viande	Salmonella	Biologique	Viande contaminée en amont	2	4	8
Réception viande	Histamines	Chimique	Viande dégradée (T° élevée)	1	3	3
Parage	Fragment métal	Physique	Outils de parage défectueux	1	4	4
Cuisson	Survie Listeria	Biologique	Température insuffisante < 72°C	2	4	8
Refroidissement	Croissance pathogènes	Biologique	Refroidissement trop lent (> 2h)	2	3	6

Conditionnement	Allergie non déclarée	Chimique	Contamination croisée sur chaîne	1	3	3
Stockage froid	Rupture chaîne froid	Biologique	Défaillance réfrigérateur (T° > 6°C)	2	4	8

Table 1: Analyse des dangers – Jambon cuit

**Légende cotation :**

- Probabilité : 1 (très rare) → 4 (fréquent)
- Gravité : 1 (mineur) → 4 (grave, décès possible)
- **Score ≥ 8** : Danger significatif nécessitant un CCP

**Principe 2 : Déterminer les Points Critiques de Contrôle (CCP)**

**2.1 Définition**

Un CCP est une étape du processus où une ou des mesures de maîtrise peuvent être appliquées pour prévenir, éliminer ou réduire les dangers significatifs à un niveau acceptable.

**2.2 Utilisation de l'arbre de décision**

Pour chaque danger significatif (score ≥ 8), appliquer l'**arbre de décision HACCP** :

Question 1 → « Y a – t – il une mesure de maîtrise existante pour ce danger ? »

- **Oui** : Passer à Q2
- **Non** : Créer une mesure de maîtrise, puis passer à Q2

Question 2 → « L'étape peut – elle éliminer ou réduire le danger à un niveau acceptable ? »

- **Oui : C'est un CCP** → Passer au Principe 3
- **Non** : Passer à Q3

Question 3 → « Le danger peut – il être introduit/augmenté à une étape ultérieure ? »

- **Oui** : Analyser étape suivante
- **Non : Pas de CCP**, mais mesure de maîtrise (PrPO)

**2.3 CCP identifiés – Jambon cuit**

Étape	Danger	Décision	CCP ?
Réception	Salmonella contaminée	Peut être réduit à niveau acceptable (stockage froid)	Non (PrPO)
Cuisson	Survie pathogènes (Listeria, Salmonella)	Température 72°C élimine 99,99 % des dangers	<b>OUI – CCP 1</b>
Refroidissement	Croissance pathogènes résiduels	Abaissement rapide T° < 10°C en < 2h inhibe multiplication	<b>OUI – CCP 2</b>

Stockage froid	Rupture chaîne froid / Listeria	Maintien 0–4°C arrête croissance Listeria	<b>OUI – CCP 3</b>
Conditionnement	Contamination croisée allergie	Procédure d'hygiène suffisante (PrPO)	Non

Table 2: Détermination des CCP – Jambon cuit

**CCP identifiés :**

- **CCP 1 : Cuisson** – Maîtrise température à cœur
- **CCP 2 : Refroidissement** – Maîtrise température et durée
- **CCP 3 : Stockage froid** – Maîtrise chaîne du froid jusqu'à livraison

**Principe 3 : Fixer les limites critiques (LC)**

**3.1 Définition**

La limite critique est la valeur (température, pH, Aw, concentration, temps) qui sépare les conditions acceptables des conditions inacceptables pour maîtriser un danger.

**3.2 Limites critiques par CCP**

CCP	Danger maîtrisé	Paramètre	Limite critique	Justification
CCP 1	Listeria, Salmonella	Température cœur Temps à température	$\geq 72^{\circ}\text{C}$ $\geq 15$ minutes	Décret n°2011-731 CE 853/2004 (viande)
CCP 2	Croissance Listeria	Température cœur Durée	$\leq 10^{\circ}\text{C}$ $\leq 2$ heures	Arrêt multiplication Évite phase exponentielle
CCP 3	Listeria	Température stockage Durée conservation	$0 - 4^{\circ}\text{C}$ 24 mois max	Limite croissance Au-delà : risque

Table 3: Limites critiques des CCP

**3.3 Documentation et accessibilité**

- Affichage des limites critiques sur chaque équipement concerné
- Fiche technique produit visible en zone de production
- Température cible imprimée sur thermomètres d'étuve (ex : jambon 72°C = zone verte)

## **Principe 4 : Établir un système de surveillance**

### **4.1 Surveillance CCP 1 – Cuisson**

Paramètre	Méthode	Fréquence	Responsable	Enregistrement
Température cœur	Thermomètre numérique étalonné	Chaque lot (5–10 pts)	Opérateur cuisson	Fiche suivi CCP 1
Durée cuisson	Chronométrage automatique four	Continu	System four	Log temps/température
Calibrage équipement	Étalonnage thermomètre	Mensuel	Technicien	Certificat étalonnage

#### **Exemple enregistrement quotidien :**

- **01/12/2025, lot 001** : 72,1°C (cœur) ✓ 17 min → **CONFORME**
- **01/12/2025, lot 002** : 71,8°C → **CONFORME** (marge de sécurité  $\pm 0,5^\circ\text{C}$ )
- **01/12/2025, lot 003** : 70,2°C → **NON CONFORME** → Action corrective

### **4.2 Surveillance CCP 2 – Refroidissement**

Paramètre	Méthode	Fréquence	Responsable	Enregistrement
Température produit	Thermomètre cœur à 15, 30, 60, 90, 120 min	Chaque lot	Opérateur refroid.	Courbe temps/temp.
Durée < 2h à < 10°C	Horodatage automatique cellule	Continu	System cellule	Log refroidissement
Calibrage	Vérification eau glacée (0°C)	Quotidien	Équipe matin	Fiche calibrage

**Graphique temps/température** : Chaque lot doit atteindre 10°C en  $\leq 120$  min. Les écarts sont tracés sur courbe Gantt mensuelle.

### **4.3 Surveillance CCP 3 – Stockage froid**

Paramètre	Méthode	Fréquence	Responsable	Enregistrement
Température chambre froide	Thermomètre numérique + enregistreur (datalogger)	Toutes les heures	Système auto.	Graph. mensuelle
Tempé. produit	Contrôle spot (sonde produit)	2 × par jour (7h, 17h)	Opérateur stockage	Fiche température



Alarme rupture froid	Test alarme	Quotidien	Équipe matin	Log test alarme
----------------------	-------------	-----------	--------------	-----------------

#### Seuils d'alerte :

- $T^{\circ} > 4,5^{\circ}\text{C}$  → Alarme sonore + SMS responsable
- $T^{\circ} > 6^{\circ}\text{C} > 4\text{h}$  → Quarantaine produit, test de croissance Listeria

### Principe 5 : Définir les actions correctives

#### 5.1 Définition

Action corrective = mesure prise en cas de dépassement de la limite critique pour ramener le processus dans les normes et isoler les produits potentiellement contaminés.

#### 5.2 Procédures correctives par CCP

##### CCP 1 – Cuisson : Température $< 72^{\circ}\text{C}$ détectée

Étape	Action
1. <b>Arrêt immédiat</b>	Interrompre la cuisson, identifier lot concerné
2. <b>Isolement produit</b>	Isoler en zone de quarantaine avec étiquette rouge « À traiter »
3. <b>Recuisson</b>	Recuire à $75^{\circ}\text{C}$ (marge de sécurité) pendant $\geq 20$ min
4. <b>Vérification</b>	Contrôler température cœur multi-points ( $\geq 5$ pts)
5. <b>Libération</b>	Si conforme → Procédure normale. Sinon → Destruction lot
6. <b>Investigation</b>	Analyser cause défaillance four (capteur, résistance)
7. <b>Enregistrement</b>	Fiche action corrective CCP 1 signée responsable
8. <b>Traçabilité</b>	Identifier tous clients ayant reçu lot (le cas échéant)

**Délai action** :  $< 30$  minutes après détection

##### CCP 2 – Refroidissement : Durée $> 2\text{h}$ ou $T^{\circ} > 10^{\circ}\text{C}$

Étape	Action
1. <b>Détection</b>	Lot n'atteint pas $10^{\circ}\text{C}$ en 120 min → Alarme
2. <b>Isolement</b>	Quarantaine produit, maintenir froid provisoire $0-4^{\circ}\text{C}$
3. <b>Analyse danger</b>	Évaluer durée et température max. atteinte
4. <b>Test de croissance</b>	Analyse listeria sur échantillon (résultat 48h)
5. <b>Décision</b>	<b>Durée 2-3h</b> → Allonger conservation de 5 j. / <b>Durée <math>&gt; 4\text{h}</math></b> → Destruction

<b>6. Inspection équipement</b>	Vérifier cellule (évaporateur givré ? circulation air ?)
<b>7. Maintenance</b>	Contacteur technicien si anomalie détectée
<b>8. Enregistrement</b>	Fiche AC CCP 2, test microbiologie

### CCP 3 – Stockage froid : T° > 4,5°C > 2h

Étape	Action
<b>1. Alarme rupture</b>	SMS + appel responsable reçus
<b>2. Vérification in situ</b>	Vérifier thermomètre mural (manuel)
<b>3. Intervention technique</b>	Appel technicien frigorifique (contrat 24/7)
<b>4. Isolement produit</b>	Déplacer stock vers chambre froide de secours (0–4°C) si dispo
<b>5. Test microbiologique</b>	Prélèvement lot suspecté (Listeria, pathogènes)
<b>6. Quarantaine DLC</b>	Si T° > 6°C > 4h : réduire DLC de 50 %
<b>7. Communication</b>	Alerter clients si produits expédiés
<b>8. Maintenance préventive</b>	Révision compresseur, filtres, évaporateurs
<b>9. Enregistrement</b>	Fiche AC CCP 3, résultat analyse, logs rupture froid

### 5.3 Registre des actions correctives

Date	CCP	Déviations	Action prise	Responsable	Suivi
15/11/2025	CCP 1	T° 70,5°C	Recuisson 75°C 20 min	J. Mercier	✓ Conforme
20/11/2025	CCP 2	Durée 2h45	Test Listeria / Allongement DLC -5j	C. Dupont	En attente résultat
25/11/2025	CCP 3	T° max 5,2°C	Maintenance préventive four	T. Leroy	✓ Réalisée

Table 4: Registre actions correctives

## **Principe 6 : Établir les procédures de vérification**

### **6.1 Définition**

Vérification = ensemble des analyses, observations, tests confirmant que le système HACCP fonctionne efficacement et que les CCP sont maîtrisés.

## 6.2 Vérifications internes

### Vérifications quotidiennes (responsable qualité)

- Consulter enregistrements CCP 1, 2, 3 du jour
- Vérifier absence de déviations
- Valider fiches surveillance signées
- Vérifier calibrage équipements

### Vérifications hebdomadaires (équipe HACCP)

- Revue des 7 jours écoulés
- Analyse tendances (ex : courbes refroidissement)
- Vérification archives numériques (logs équipements)
- Révision écarts et AC associées

### Vérifications mensuelles (responsable qualité + direction)

- Audit complet chaîne production
- Inspections visuelles locaux (hygiène, nettoyage, état équipements)
- Test fonctionnel alarmes et enregistreurs
- Étalonnage thermomètres
- Analyse microbiologique de routine (Listeria, Salmonella, flore mésophile)
- Édition rapport mensuel

### Vérifications annuelles (équipe HACCP + consultant externe)

- Audit externe HACCP (cabinet qualité agréé)
- Revue exhaustive du plan HACCP
- Retour client (plaintes, réclamations)
- Audit réglementaire (DGCCRF si demandé)
- Formation équipe HACCP
- Mise à jour plan si changements importants

## 6.3 Programme d'analyses microbiologiques

Analyse	Matrice	Fréquence	Seuil acceptabilité	Labo agréé
Listeria monocytogenes	Produit fini	Hebdo.	Absence/25g	LIMS
Salmonella	Produit fini	Mensuelle	Absence/25g	LIMS
Staphylocoque aureus	Produit fini	Mensuelle	< 1000 UFC/g	LIMS
Flore mésophile	Produit fini	Mensuelle	< 10 <sup>6</sup> UFC/g	LIMS

pH	Produit fini	Quotidien (rapide)	6,0–6,5 (jambon)	In-situ
Aw	Produit fini	Hebdo.	≤ 0,96	In-situ
Flore environnementale	Surfaces production	Mensuelle	Absence Listeria	LIMS

Table 5: Programme d'analyses microbiologiques

#### 6.4 Rapports de vérification – Modèle

##### Rapport de vérification mensuelle – Décembre 2025

- **Période** : 1er–30 novembre 2025
- **Responsable** : Mme C. Dupont
- **CCP 1** : 100 % des lots conformes (n=126 lots)
- **CCP 2** : 98 % conformes (3 déviations, AC appliquées)
- **CCP 3** : 1 alarme rupture froid (rupture compresseur 25/11, maintenance 26/11)
- **Analyses microbiologiques** : ✓ Toutes conformes
- **Écarts détectés** : Étiquette défecte chaîne (non-CCP) → Bonne pratique rappelée
- **Actions correctives** : 3 AC réalisées, suivi ok
- **Conclusion** : Système HACCP efficace, produit sûr
- **Recommandations** : Réviser maintenance cellule refroidissement (usure compresseur)

#### Principe 7 : Constituer un système documentaire

##### 7.1 Archives obligatoires

Tous les documents suivants sont conservés **minimum 3 ans** (5 ans recommandé pour produits à DLC > 24 mois) :

- Plan HACCP signé et toutes ses versions
- Fiches surveillance CCP 1, 2, 3 quotidiennes
- Fiches actions correctives avec suivi
- Registre d'étalonnage des équipements
- Certificats d'analyses microbiologiques (labo)
- Audits internes et externes
- Rapports de vérification mensuelle/annuelle
- Traçabilité matière première (fiches reception)
- Traçabilité produit (fiche libération lot)
- Formation équipe HACCP (attestations)
- Modifications plan HACCP (motifs, dates)
- Réclamations clients (analyse, réponse)
- Communications alertes (rappels produit, si appl.)

## 7.2 Format documentation

**Format recommandé :** Dématérialisé (PDF horodaté) ou papier sécurisé (signatures, tampons).

**Accès :**

- Équipe HACCP : accès illimité
- Autorités (DGCCRF, ARS) : à la demande
- Clients B2B : sur signature NDA
- Consommateurs : traçabilité nom/numéro lot via n° de lote (France-Traçabilité)

## 7.3 Traçabilité produit fini

Chaque lot doit être identifiable via :

Information	Exemple
Numéro de lot	001-2025-12-01
Date fabrication	01/12/2025
Heure fabrication	09:45
CCP 1 temp./temps	72,2°C / 16 min
Opérateur	J. Dubois
Signature libération	C. Dupont (lundi 15h)
Clients livrés	Restaurant Les Pins (100 pcs), Magasin Bio (50 pcs)

**Rappel produit :** Si risque détecté, identifier immédiatement tous clients ayant le lot concerné et envoyer alerte sanitaire dans les **24 heures**.

## PARTIE III : PRÉREQUIS (PrPO) & BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Les PrPO (Prérequis opérationnels) sont les conditions et activités de base nécessaires pour maintenir un environnement hygiénique et prévenir les contaminations entre CCP.

### **1. Hygiène des locaux et équipements**

#### **Nettoyage-désinfection – Plan systématique**

Zone/Équipement	Produit	Fréquence	Responsable	Enregistrement
Sols production	Détergent alcalin + rinçage eau chaude	Quotidien (fin shift)	Nettoyage	Fiche PN
Tables de travail	Spray désinfectant Quaternaire 0,5 %	Toutes les 2h + décontamination avant changement tâche	Opérateur	Fiche hygiène
Équipements (lame, hachoir)	Détergent + 70 % éthanol	Après chaque lot	Opérateur	Observation
Chambre froide	Détergent doux, éviter corrosion	1 × /semaine	Nettoyage	Fiche PN
Évaporateur froid	Air comprimé (enlever glace)	1 × /mois	Nettoyage + technicien	Fiche maintenance

Table 6: Plan de nettoyage-désinfection

#### **Validation nettoyage**

- **Test ATP bioluminescence** : après nettoyage (seuil acceptabilité < 100 RLU)
- **Test flore environnementale** : mensuel (absence Listeria)

### **2. Hygiène du personnel**

#### **Procédures obligatoires**

- **Lavage mains** : avant production, après pause, après toilettes, après contact zone sale (minimum 20 sec savon + rinçage)
- **Tenue de travail** : blanc propre quotidien, chaussures fermées antidérapantes, pas de montre/bijoux
- **Coiffure** : filet, calot (cheveux pris entièrement)
- **Hygiène bucco-dentaire** : interdiction manger/boire en zone production, pas de chewing-gum

- **Santé-absence** : signaler immédiatement diarrhée, vomissements, plaie infectée (exclusion zone production)
- **Formation hygiène** : 2 h/an minimum, certifiée

### Déclaration santé (à l'embauche et annuellement)

Chaque salarié doit compléter fiche santé signée confirmant absence de :

- Diarrhée, vomissements, jaunisse
- Plaies infectées
- Symptômes infection respiratoire
- Traitement antibiotique en cours

### 3. Maîtrise des matières premières

#### Sélection fournisseurs

- **Agrément DGAL** : tous fournisseurs viande/produits laitiers doivent être agréés (numéro CE)
- **Audit fournisseur** : annuel en site fournisseur
- **Contrat qualité** : signé spécifiant exigences sanitaires, traçabilité, analyses
- **Évaluation risques** : notation fournisseur (score  $\geq 70$  % pour maintien)

#### Réception matière première

Contrôle	Paramètre	Seuil	Action si hors norme
Visuel	Couleur, odeur, aspect	Normal pour produit	Rejeter/retour fournisseur
Température	Viande $\leq 4^{\circ}\text{C}$ , produits laitiers $\leq 4^{\circ}\text{C}$	$\leq 4^{\circ}\text{C}$	Mise quarantaine OU rejet si $T^{\circ} > 8^{\circ}\text{C}$
Documentation	Ticket sanitaire, DLC, origine	Conformité réglementation	Rejeter si données manquantes
Traçabilité	Numéro lot, date abattage	Identifiables	Rejeter si absent
Analyses	Si demandé (Listeria, Salmonella)	Absence/25g	Tenir en quarantaine résultat

### 4. Contrôle des allergènes

#### Déclaration allergènes

Produit	Allergènes présents	Allergènes risque contamination croisée
Jambon cuit	Voir composition emballage	Celeri (saumure)
Yaourt	Voir composition emballage	Fruits secs, gluten

### **Procédure prévention contamination**

- Zones ségréguées pour produits avec allergènes
- Étiquetage couleur produits allergène
- Audit mensuel étiquetage (vérifier absence risque)
- Formation allergènes annuelle obligatoire

### **5. Gestion des déchets et eaux usées**

- **Déchets** : conteneurs fermés, vidage quotidien, nettoyage hebdomadaire (C.f. code de l'environnement)
- **Eaux usées** : épuration conforme normes (traitement avant rejet)
- **Sous-produits animaux** : enlèvement par prestataire agréé (certifications CITES si applicable)



### **Procédure rappel produit**

Si danger détecté (Listeria, contamination, corps étranger) :

1. **Alerte reçue** (interne ou externe)
2. **Analyse danger** : gravité, lots concernés, clients
3. **Décision** : rappel volontaire ou obligatoire
4. **Communication** :
  - Clients B2B dans les 24h
  - DGCCRF (si alerte classe 1 ou 2)
  - Médias (communiqué si nécessaire)
  - Consommateurs (via retrait linéaire, site web)
5. **Destruction** : lots rappelés détruits sous certification
6. **Analyse causes** : enquête approfondie
7. **Mise à jour HACCP** : mesures correctives renforcées

**PARTIE V : DOCUMENTS DE SUIVI & FORMULAIRES**

→ **Fiche de suivi CCP 1 – Cuisson**

FICHE SURVEILLANCE CCP 1 – CUISSON – Jambon cuit

Date : \_\_\_\_\_ Responsable : \_\_\_\_\_

Heure	Lot n°	Temp cœur (°C)	Durée (min)	Conforme	Signature
09:45	001	72,1	16	✓	JD
10:15	002	72,0	17	✓	JD
...	...	...	...	...	...

Anomalie détectée ? OUI / NON

Si oui, remplir fiche action corrective AC-CCP1

Signature responsable qualité : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

→ **Fiche action corrective – CCP**

FICHE ACTION CORRECTIVE HACCP

CCP concerné : CCP \_\_ Danger : \_\_\_\_\_

Date détection : \_\_\_\_\_ Heure : \_\_\_\_\_

Déviations observées : \_\_\_\_\_

Lot(s) concerné(s) : \_\_\_\_\_

**ACTIONS PRISES :**

☐ Isolement produit

☐ Recuisson / Allongement froid / Réduction DLC

☐ Test microbiologique demandé

☐ Maintenance préventive

☐ Autre : \_\_\_\_\_

Responsable action : \_\_\_\_\_ Date exécution : \_\_\_\_\_

Résultat contrôle : ✓ Conforme / ✗ Non conforme

Décision finale : Libération / Destruction / Vente réduite

Analyse cause racine : \_\_\_\_\_

Mesure préventive : \_\_\_\_\_

Signature responsable qualité : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

## ANNEXES

### Annexe 1 : Références réglementaires

1. **Règlement (CE) n°852/2004** - Hygiène des denrées alimentaires
2. **Règlement (CE) n°853/2004** - Règles spécifiques hygiène denrées d'origine animale
3. **Décret n°2011-731** - Règles d'hygiène applicables (France)
4. **Code du travail** - Articles R.4121-1 à R.4121-4 (sécurité salariés)
5. **Codex alimentarius** - Textes HACCP guidage
6. **ISO 22000:2018** - Systèmes management sécurité alimentaire
7. **NORME NF EN ISO/IEC 17025** - Compétence labo d'essai

### Annexe 2 : Contacts autorités & organismes

Organisme	Fonction	Contact
DGCCRF	Contrôle denrées alimentaires	<a href="https://www.dgccrf.gouv.fr">https://www.dgccrf.gouv.fr</a>
ARS Région	Santé environnement	Tel : [numéro régional]
MSA	Santé sécurité du travail	<a href="https://www.msa.fr">https://www.msa.fr</a>
Labo agréé LIMS	Analyses microbiologiques	Tel : 04 XX XX XX XX
Technicien froid 24/7	Maintenance frigorifique	Tel : 06 XX XX XX XX

Table 7: Contacts autorités et prestataires

### Annexe 3 : Calendrier d'exécution HACCP 2026

Mois	Action	Responsable
Janvier	Audit interne mensuel + analyses microbiologiques	C. Dupont
Février	Formation équipe HACCP renouvellement	RH + formateur
Mars	Audit fournisseur viande principal	C. Dupont + J. Mercier
Avril	Étalonnage équipements mesure	T. Leroy
Mai	Audit fournisseur lait cru	C. Dupont
Juin	Révision plan HACCP annuelle	Équipe HACCP
Juillet–Août	Maintenance préventive équipements complets	T. Leroy
Septembre	Audit externe HACCP (cabinet qualité)	Cabinet + équipe
Octobre	Mise à jour HACCP (résultats audit)	C. Dupont

Novembre	Révision CCP, limites critiques	Équipe HACCP
Décembre	Rapport annuel, planification année suivante	C. Dupont + direction

Table 8: Calendrier d'exécution 2026

### Validation et signature

Ce Plan HACCP est adopté et mis en application à partir du **1er décembre 2025**.

Rôle	Nom	Signature	Date
Directeur exploitation	[Nom]	_____	01/12/2025
Responsable qualité	Mme C. Dupont	_____	01/12/2025
Représentant personnel	[Nom]	_____	01/12/2025

**Prochaine révision complète** : 30 novembre 2026