



HACCP

(Hazard Analysis Critical Control Point)

ANALYSE DES DANGERS ET POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE

Règlement Européen pour la fabrication des fertilisants organiques
à base de sous-produits animaux

Le système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise, en abrégé **système HACCP** (Hazard Analysis Critical Control Point), est une méthode de maîtrise de la sécurité sanitaire appliquée à l'utilisation des sous-produits animaux (SPA) dans le cadre du Règlement européen CE 1069/2009. Cette méthode a été élaborée aux États-Unis d'Amérique pour les denrées alimentaires par un laboratoire dépendant de la NASA avec le concours de la firme Pillsbury dès 1959 dont l'objectif est la prévention, l'élimination ou la réduction à un niveau acceptable de tout danger biologique, chimique et physique. Pour ce faire, la démarche consiste en une analyse des dangers permettant la mise en place de points critiques où il est possible de les maîtriser. Élaboré par des experts grâce à une collaboration internationale au fil des ans, l'HACCP est un bon exemple de « norme » qui s'est développé à côté des États et des administrations réglementaires qui l'ont ensuite adopté. De fait, cet outil qui est devenu un standard ou plus précisément une norme-concept, et non pas une norme au sens français du terme, est désormais imposé par les différents règlements des autorités européennes pour l'hygiène des aliments, notamment l'EFSA. Le système HACCP a été institutionnalisé dans l'Union européenne par la directive 93/43/CE relative à l'hygiène des denrées alimentaires et par le Règlement européen CE 1069/ 2009 pour le traitement des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Pour identifier, évaluer et décrire des mesures de maîtrise, la méthode HACCP repose sur les sept principes suivants :

- Principe 1 : procéder à une analyse des dangers.
- Principe 2 : déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP : Critical Control Point).
- Principe 3 : fixer le ou les seuil(s) critique(s).
- Principe 4 : mettre en place un système de surveillance des limites critiques permettant de s'assurer que les CCPs maîtrisent effectivement les dangers.
- Principe 5 : déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.
- Principe 6 : appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
- Principe 7 : constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application (traçabilité).

La méthode HACCP permet une certaine vigilance en identifiant des étapes où il existe un danger de contamination. Tous les fabricants de fertilisants organiques utilisant des fertilisants organiques à base de sous-produits animaux doivent intégrer cette méthode à leur système de production notamment dans le cadre d'un agrément compostage de fumier.