

**Quel type  
d'établissement est  
concerné par les  
obligations de  
l'HACCP?**

🍴 | Seulement certaines activités de restauration commerciale et pas certaines d'autres

# HACCP obligatoire pour

☞ **restaurants traditionnels**

☞ **restaurants type rapide** (snack, food truck, ...)

☞ **salons de thé**

☞ **traiteurs avec places assises**

☞ **cafétérias et autres libres-services**

☞ **associations** préparant régulièrement des repas

## Quels établissements ne sont pas concernés par l'obligation ?

- Hôtels servant uniquement les petits déjeuners
- Traiteurs n'ayant pas de places assises
- Rayon traiteurs des grandes et moyennes surfaces
- Métiers de bouche proposant la vente de plats cuisinés, sandwiches, salades
- Les points chauds équipés de quelques tables « mange-debout »
- Les chefs cuisiniers préparant des repas au domicile des particuliers
- Les tables d'hôtes

Combien de personnes doivent être formés?

🍴 Au moins une, gérant ou salarié

Une fois qu'on a obtenu l'attestation de formation concernat l'HACCP, pour combien de temps est-elle valable? Quelle est l'échéance?

L'attestation n'a pas de durée de  
validité

Il faudra seulement se mettre à jour  
de temps en temps de façon à être  
crédible lors d'une inspection  
sanitaire

# HACCP

Identifier les dangers

Évaluer les risques

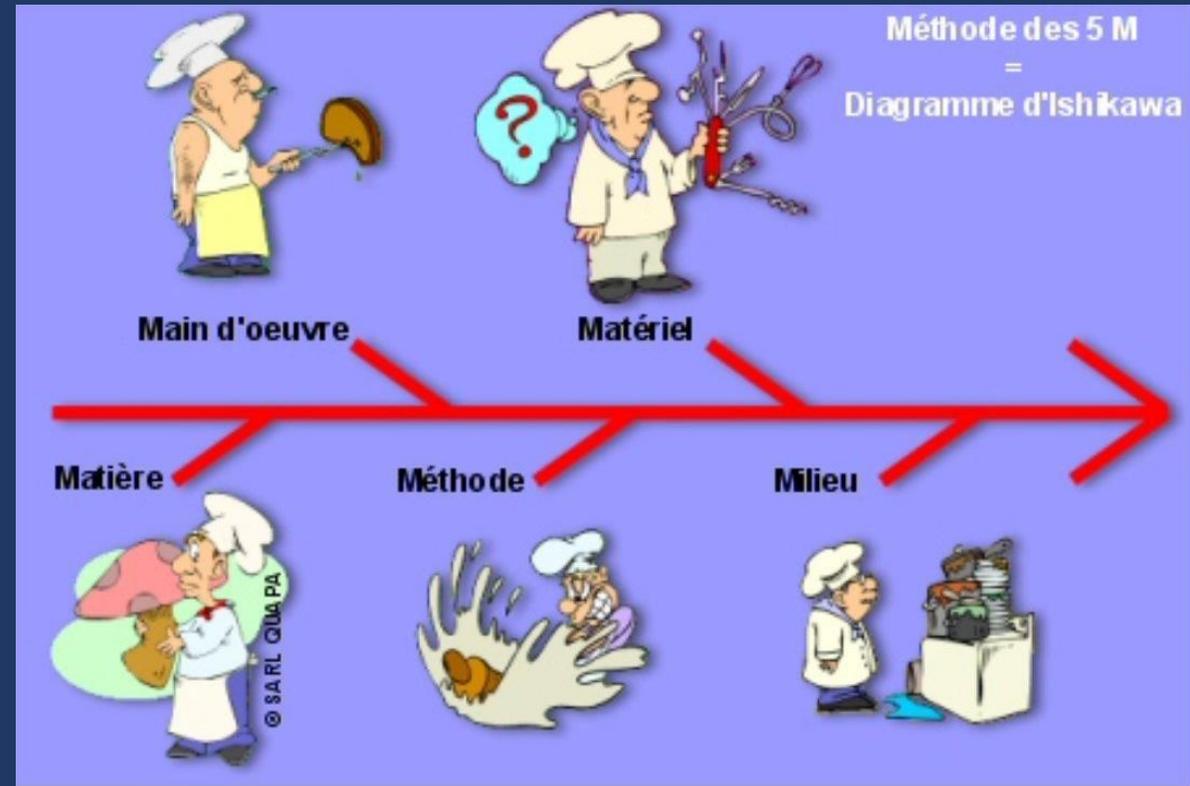
Mettre en oeuvre des mesures de controle

# HACCP

Identifier les dangers →

Évaluer les risques

Mettre en oeuvre des mesures de controle



Méthode des 5 M  
=  
Diagramme d'Ishikawa



**Main d'oeuvre**



**Matériel**



**Matière**

**Méthode**

**Milieu**



MATIÈRE: les matières premières, les ingrédients...

MATÉRIELS : les ustensiles, le type de chauffage (électrique, gaz...);

MAIN D'ŒUVRE : car l'homme n'est pas infallible...

MILIEU : l'environnement, le lieu de travail...;

MÉTHODES : les procédures de fabrication, les recettes...;

# HACCP

Identifier les dangers

Évaluer les risques → 3 types

- Chimique
- Physique
- Biologique

Mettre en oeuvre des mesures de controle

## CHIMIQUE

contamination par des **substances externes** à l'aliment: produits lessiviels, médicaments, pesticides....

## PHYSIQUE

Contamination par un **corps étranger**: cheveux, plastique, metal etc

## BIOLOGIQUE

Contamination par des **microorganismes**, microbes, bacteries, virus etc...

# HACCP

Identifier les dangers → 5 M

Évaluer les risques → 3 types

- Chimique
- Physique
- Biologique

Mettre en oeuvre des mesures de controle

# Mettre en oeuvre des mesures de controle

🍴🕒 IDENTIFIER LES CCP → Critical Control point  
(un ingrédient ou bien une phase)

à travers L'ARBRE DE DÉCISION

schéma logique avec toute une série de questions et  
reponses guidées

🍴🕒 Etablir les LIMITES CRITIQUES des CCP  
(paramètres, critères, frontières concernant la temperature, la durée etc)

🍴🕒 Activer un SYSTEME DE CONTROLE  
et d'éventuelles MESURES CORRECTIVES

# HACCP

🍴 Identifier les dangers → 5 M

🍴 Évaluer les risques → 3 types

- Chimique
- Physique
- Biologique

🍴 Mettre en oeuvre des mesures de controle

↓  
CCP et leur limites, système de controle et éventuelles mesures correctives