

Sommaire

Avant-propos	IX
Préface	XI
Introduction	XIII
Origine de l'ouvrage	XIII
Outils référencés dans et illustration de l'ouvrage	XVI

Partie I

HACCP selon le Codex Alimentarius

1 Généralités et définitions	3
1.1 Généralités	3
1.2 Définitions	4
1.3 Glossaire	9
2 BPF et PRP	11
2.1 Catégories de mesures de maîtrise	11
2.2 PRP et Codex Alimentarius	12
2.3 PRP et ISO 22000	14
2.4 Reconnaissance et validation des PRP	16
2.5 PRP et législation	18

2.6	Questions d'audit	18
2.7	FAQ applicables	19
3	12 étapes HACCP	21
3.1	HACCP : 7 principes ou 12 étapes ?	21
3.2	Étape 1 : constituer l'équipe HACCP	24
3.3	Étape 2 : décrire le produit	30
3.4	Étape 3 : déterminer son utilisation prévue	34
3.5	Étape 4 : établir le diagramme des opérations	36
3.6	Étape 5 : confirmer sur place le diagramme des opérations	42
3.7	Étape 6 a) : énumérer tous les dangers potentiels	43
3.8	Étape 6 b) : évaluer les dangers	50
3.9	Étape 6 c) : définir les mesures de maîtrise	59
3.10	Étape 7 : déterminer les CCP	65
3.11	PRP opérationnels	72
3.12	Étape 8 : fixer des seuils critiques pour chaque CCP	77
3.13	Étape 9 : mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP	81
3.14	Étape 10 : prévoir des mesures correctives	85
3.15	Étape 11 : instaurer des procédures de vérification	91
3.16	Étape 12 : constituer des dossiers et tenir des registres	96
3.17	Étape 12 HACCP : Formation	101

Partie II HACCP et ISO 22000

HACCP selon ISO 22000	105	
4.1	Genèse de l'ISO 22000	105
4.2	Adjonctions de l'ISO 22000 au système HACCP	108
4.3	Élargissement à la chaîne alimentaire complète	127
4.4	Famille ISO 22000	129

Partie III
Compétences et FAQ HACCP

5	Compétences des acteurs de l'HACCP	137
5.1	Codex Alimentarius et formation HACCP	137
5.2	ISO 22000 : formation et compétences	139
5.3	Commentaires et recommandations ProCert	140
5.4	Questions d'audit	148
5.5	Évaluation des connaissances	149
6	FAQ HACCP – ISO 22000	161
6.1	Organisation des FAQ	161
6.2	FAQ HACCP	162
6.3	FAQ ISO 22000	189
6.4	Opinion	277

Partie IV
Audit et évaluation d'applications HACCP

7	Exemples d'applications HACCP	283
7.1	Origine des exemples	283
7.2	Système HACCP minimal	284
7.3	Exemples concrets	286
8	Audit d'une application HACCP	307
8.1	Approche d'audit	307
8.2	Méthodologie d'audit	309
8.3	Auditeurs et plan d'audit HACCP	313
8.4	Types d'audits HACCP	314
9	Autoévaluation de son système HACCP	327
9.1	Principes de l'autoévaluation	327
9.2	Autoévaluation HACCP – ISO 22000	331
9.3	Exploitation des résultats de l'autoévaluation	337

10	Études de cas HACCP	341
10.1	Approche pédagogique à distance	341
10.2	Présentation des cas d'étude	343
10.3	Cas n°1 : Étude documentaire HACCP	343
10.4	Cas n°2 : Critique d'une analyse des dangers	370
10.5	Corrigés des cas n° 1 + 2	381
11	Revue du système HACCP	385
11.1	Indications pour la revue	385
11.2	Exigences ISO 22000	386
11.3	Questions d'audit	395
12	Non-conformités les plus fréquentes	397
12.1	Principes des non-conformités	397
12.2	Principales non-conformités HACCP	399
12.3	Épilogue	409
Annexe		411
Bibliographie		415