

---

# L'HYGIENE

## en restauration commerciale

---

---

# Les principes de l'HACCP.

## "Hazard Analysis, Critical Control Point »

### ■ Les 7 principes

- Principe n°1 : Procéder à l'analyse des dangers
  - Identifier les dangers associés à une production alimentaire à toutes les étapes de la matière première jusqu'à la consommation
  - Evaluer la probabilité d'apparition de ces dangers
  - Identifier les mesures de maîtrise nécessaires
- Principe N°2 : Déterminer les Points Critiques CCP pour la maîtrise de ces dangers
- Principe N° 3 : Etablir les limites critiques dont le respect atteste de la maîtrise effective des CCP
- Principe N°4 : Etablir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise effective des CCP
- Principe N° 5 : Etablir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est plus maîtrisé
- Principe N° 6 : Etablir des procédures spécifiques pour la vérification destinée à confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement
- Principe N° 7 : Etablir un système documentaire ( procédures et enregistrements ) *approprié couvrant l'application des six principes précédents.*