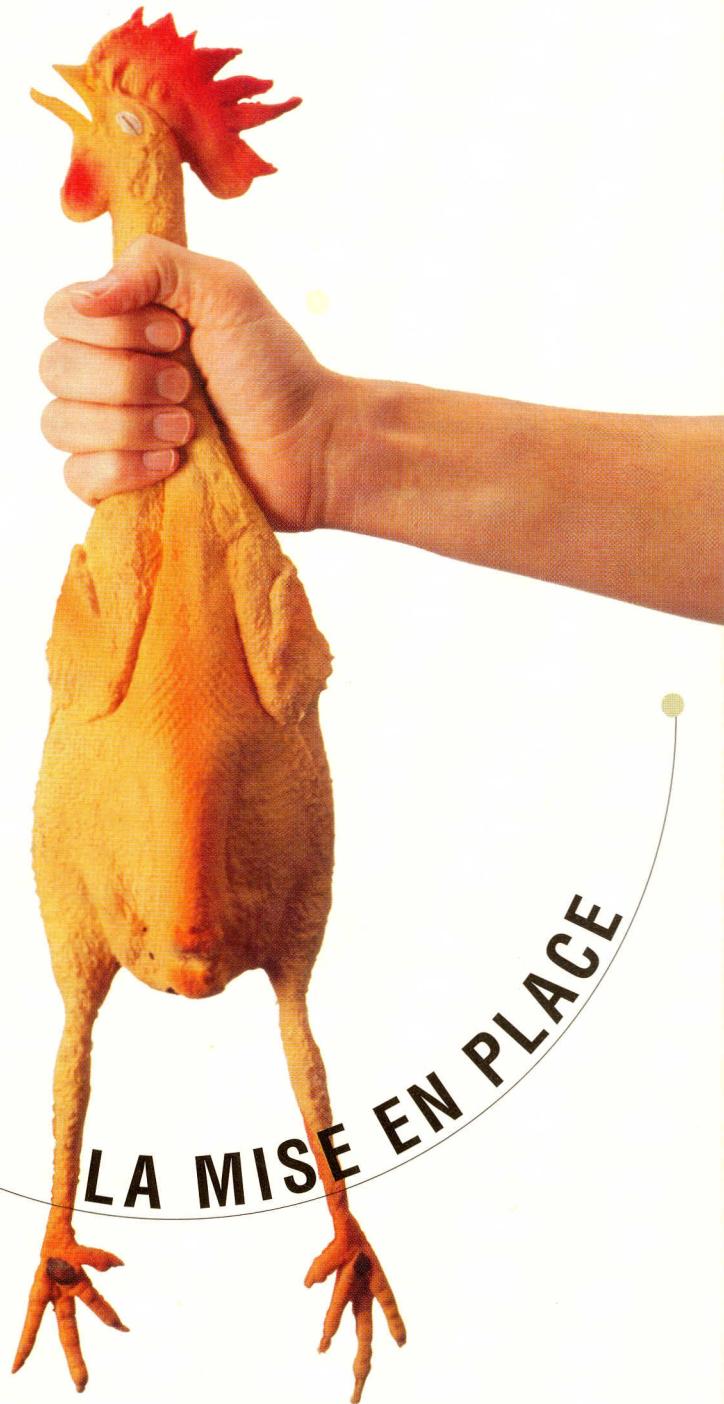


H · A · C · C · P

HAZARD • ANALYSIS • CRITICAL • CONTROL • POINT

Inspection
Sanitaire
LUXEMBOURG





H A C C P



HACCP qu'est-ce que c'est?

HACCP est l'abréviation de **Hazard Analysis Critical Control Point** (Analyse des Dangers-Points Critiques pour leur Maîtrise).

Il s'agit d'une méthode dont le but est d'aider les entreprises à approcher la perfection en ce qui concerne la sécurité de l'hygiène en matière de fabrication de produits agro-alimentaires.

D'où vient le HACCP?

Le HACCP vient des Etats-Unis et a fait irruption en Europe à la fin des années 1980. La directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires reprend la méthode du HACCP tout en la plaçant sur un fond général d'hygiène.

Et au Luxembourg?

Au Luxembourg la directive 93/43/CEE a été transposée en droit national par le règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires qui, ne prévoyant aucune période de transition, est entrée en vigueur depuis sa publication au Mémorial le 8 août 1997.

Qui est concerné?

Sont soumises au règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires toutes les entreprises du secteur alimentaire publiques ou privées qui exercent l'une ou la totalité des activités suivantes, lucratives ou non: préparation, transformation, fabrication, conditionnement, stockage, transport, distribution, manutention, vente, ou mise à disposition du consommateur des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

HACCP - une obligation légale?

La directive 93/43/CEE sur l'hygiène des denrées alimentaires, de même que le règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, indiquent à tous les stades qu'il est obligatoire de respecter les grands principes généraux et de veiller à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises à jour en se fondant sur les principes du système HACCP.

Quels sont les principes de l'HACCP?

Les responsables de tous les établissements du secteur alimentaire doivent procéder eux-mêmes à des contrôles réguliers afin de vérifier la conformité non seulement des installations et du fonctionnement de leurs établissements mais aussi la conformité des matières premières et produits finis en fonction des critères microbiologiques réglementaires.

Pour établir la nature et la périodicité de ces autocontrôles, ils doivent se fonder sur les principes utilisés pour développer le système HACCP reposant sur une série de points bien précis:

- 1.** Analyser et évaluer les risques alimentaires potentiels d'une opération
- 2.** Mettre en évidence les niveaux et les moments où des risques alimentaires peuvent se présenter
- 3.** Etablir lesquels de ces points sont critiques pour la salubrité des aliments (les "points critiques")
- 4.** Définir et mettre en oeuvre, au niveau des points critiques, des procédures de contrôles
- 5.** Définir des actions correctives à mettre en oeuvre lorsqu'un point critique n'est plus maîtrisé
- 6.** Définir et mettre en oeuvre des procédures spécifiques de vérification et de suivi de l'efficacité de l'ensemble des procédures
- 7.** Revoir périodiquement et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que leurs procédures de vérification et du suivi.





Pourquoi utiliser le HACCP?

Le HACCP vous aidera à fournir la preuve de la bonne qualité de votre produit. Vos clients auront confiance en la sécurité de vos opérations et ils reconnaîtront que vous êtes une entreprise professionnelle qui sait prendre ses responsabilités.



Le HACCP est-il applicable à tout le monde?

OUI. Le HACCP peut être efficacement appliqué à tous les types d'entreprise, aussi bien à l'industrie agro-alimentaire qu'à la cantine scolaire, au fabricant de fromage à la ferme qu'au vendeur de sandwich dans la rue.



De quelle manière le HACCP peut-il vous aider?

La méthode HACCP aide à améliorer la sécurité alimentaire ou ce qui s'y rattache. Cela est réalisé par le biais de personnel formé, travaillant selon des procédures prédéterminées et capable de prendre les bonnes décisions en conditions normales et en cas de danger.



En tant que méthode universelle, le HACCP peut être proposé à vos fournisseurs, afin d'assurer la sécurité des matières premières; il aidera aussi à vous démontrer l'efficacité de la gestion de la sécurité des aliments à travers des documents écrits et pouvant être utilisés en cas de litige.



Qu'est-ce que c'est qu'un guide de bonnes pratiques?

Lors de la mise en pratique d'un plan HACCP, l'entreprise peut conformément à l'article 4 du règlement grand-ducal du 27 juillet 1997 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires se référer à des guides de bonnes pratiques pour le respect des dispositions réglementaires. Ces guides sont à élaborer par les différentes branches du secteur alimentaire. Ils sont par la suite évalués par le ministre de la santé.



Qui est impliqué lors de la mise en pratique d'un plan HACCP?

L'exécution d'un plan HACCP est l'affaire d'une équipe de personnes bien formées et expérimentées. Dans le cas contraire, le système HACCP est inefficace.



La formation devient l'élément le plus important dans la mise en place d'un système HACCP car elle apporte non seulement les connaissances techniques nécessaires à la bonne exécution du HACCP, mais elle aide aussi à changer l'attitude des gens.



Le nombre de personnes nécessaires dépend évidemment du type d'opération et des mesures nécessaires à la maîtrise qu'il importe de surveiller.

Qui contrôle? Et comment?

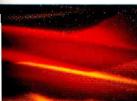
Le contrôle officiel de la réglementation en matière de HACCP est exercé par les pouvoirs publics, conformément à la loi modifiée du 25 septembre 1953 ayant pour objet le contrôle des denrées alimentaires, boissons et produits usuels. Les agents lors de leur contrôle vérifieront non seulement l'existence et l'application d'un plan HACCP, mais ils évalueront également son efficacité par rapport à ses objectifs.

Avez-vous encore d'autres questions?

Dans ce cas adressez-vous à :

**Inspection Sanitaire
5A, rue de Prague
L-2348 Luxembourg
Tél.: 478-5658**





H A C C P



HACCP - Was ist das?

HACCP ist die Abkürzung von **Hazard Analysis Critical Control Point** (Risikoanalyse und kritischer Kontrollpunkt).

Es handelt sich hierbei um ein Verfahren, das den Lebensmittelherstellern dabei helfen soll, ein perfektes, sicheres Konzept zur Lebensmittelhygiene in ihren Betrieben zu erarbeiten.

Woher kommt HACCP?

HACCP stammt aus den Vereinigten Staaten und ist Ende der achtziger Jahre nach Europa gekommen. Die Richtlinie 93/43/EWG über Lebensmittelhygiene greift das HACCP-Verfahren auf und stellt es in einen allgemeinen Hygienekontext.

Und in Luxemburg?

In Luxemburg wurde die Richtlinie 93/43/EWG durch die Großherzogliche Verordnung vom 27. Juli 1997 über Lebensmittelhygiene in nationales Recht umgesetzt und trat am 8. August 1997, am Tage ihrer Veröffentlichung im Memorial, ohne Übergangsfrist in Kraft.

Wer ist betroffen?

Die Großherzogliche Verordnung vom 27. Juli 1997 über Lebensmittelhygiene betrifft alle öffentlichen oder privaten Unternehmen des Lebensmittelsektors, die gewerbllich oder nicht-gewerbllich in einem oder mehreren der folgenden Bereiche tätig sind: Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Transport, Vertrieb, Handhabung, Verkauf oder Bereitstellung für den Kunden von Lebensmitteln, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.



Warum sollte man HACCP einführen?

HACCP ist ein Qualitätsnachweis für Ihr Erzeugnis. Es hilft Ihnen, die Sicherheit Ihres Betriebsablaufs zu dokumentieren und so das Vertrauen Ihrer Kunden zu gewinnen, denn Ihr Unternehmen zeigt damit seine Professionalität und sein Verantwortungsbewußtsein.

Ist HACCP in jedem Betrieb anwendbar?

JA. HACCP kann in allen Betrieben effizient umgesetzt werden, sowohl in der Lebensmittelindustrie als auch in Schulkantinen, bäuerlichen Käsereien und sogar in Imbißbuden.

Was bringt HACCP für Sie?

Sicherheit und sicherheitsrelevante Punkte werden bei HACCP groß geschrieben. HACCP hilft, sicherzustellen, daß die richtigen Personen die richtigen Anweisungen erhalten, um die richtigen Entscheidungen zu treffen.

Als universelle Methode sollte HACCP bei Ihren Zulieferern umgesetzt werden, um die Sicherheit der Rohwaren zu gewährleisten; es hilft Ihnen auch, die Leistungsfähigkeit Ihres Sicherheitsmanagements für Lebensmittel mit Hilfe von schriftlich fixierten und vor Gericht verwendbaren Dokumenten zu belegen.

Was sind die Leitlinien für gute Hygiene-Praxis?

Bei der Einführung des HACCP-Plans kann sich das Unternehmen in Übereinstimmung mit Artikel 4 der Großherzoglichen Verordnung vom 27. Juli 1997 über Lebensmittelhygiene hinsichtlich der Umsetzung der gesetzlichen Forderungen auf Leitlinien für Gute Hygiene-Praxis berufen. Diese Leitlinien sollen von den einzelnen Branchen des Lebensmittelsektors erarbeitet werden. Sie werden dann vom Gesundheitsminister bewertet.

Wen betrifft die Umsetzung eines HACCP-Plans?

Die Durchführung eines HACCP-Plans ist Sache eines kompetenten Teams. Wenn es den Mitgliedern dieses Teams an Kenntnissen und Erfahrung mangelt, bleibt das HACCP-System wirkungslos.

Aus- und Weiterbildung ist der Schlüssel zur Umsetzung eines HACCP-Systems, denn dadurch werden nicht nur die zur richtigen Durchführung von HACCP notwendigen technischen Kenntnisse erworben, sondern auch die Einstellung der Mitarbeiter verändert. Die Anzahl der Teammitglieder schwankt selbstverständlich je nach Betriebstyp und Art der zur Überwachung und zur Beherrschung der Risiken nötigen Maßnahmen.

Wer überprüft? Und wie?

Nach dem geänderten Gesetz vom 25. September 1953 über die Kontrolle von Lebensmitteln, Getränken und Produkten des täglichen Gebrauchs wird die Einhaltung der HACCP-Vorschriften offiziell von den Behörden überwacht.

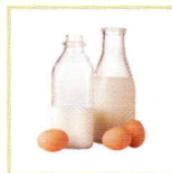
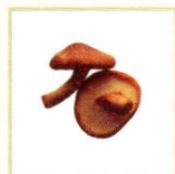
Die Inspektoren überprüfen bei einer Kontrolle nicht nur das Vorhandensein und die Umsetzung eines HACCP-Plans, sondern kontrollieren auch, ob damit die gesteckten Ziele effizient erreicht werden können.

Noch Fragen?

Dann wenden Sie sich bitte an:

Inspection Sanitaire
5A, rue de Prague
L-2348 Luxembourg
Tél.: 478-5658







Inspection Sanitaire



5A, rue de Prague
L-2348 LUXEMBOURG

Tél. 478-5658/5652
Fax 480323