Ressource gratuite n°2
Restauration collective

HACCP

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
QUALITÉ
SANTÉ DES CONSOMMATEURS

Les 7 principes à connaître pour le BTS Diététique

Méthode de maîtrise des risques sanitaires en restauration collective

1 Qu'est-ce que l'HACCP ?

HACCP =
Hazard **A**nalysis
Critical **C**ontrol **P**oint

Une méthode préventive

L'HACCP est une démarche qui permet :

- d'identifier les dangers
- d'évaluer les risques
- de mettre en place des mesures de maîtrise
- de garantir la sécurité sanitaire des aliments

2 Les 5 M : une étape indispensable avant l'HACCP

Les 5 M permettent d'identifier les sources de dangers dans l'environnement de travail.

Main-d'œuvre	Méthode	Matière première	Matériel	Milieu
• Formation • Hygiène du personnel • Tenue professionnelle	• Procédures • Modes opératoires • Nettoyage • Désinfection	• Qualité • DLC / DDM • Traçabilité • Contrôle à réception	• Entretien • Calibration • Conformité • Bon état de fonctionnement	• Locaux • Température • Circulation des flux • Gestion des déchets

3 La marche en avant : un principe d'organisation essentiel

La marche en avant dans l'espace

Une progression logique et sans retour en arrière pour éviter le croisement du propre et du sale.

Réception des marchandises → Stockage → Préparation → Cuisson → Distribution / Service

Objectif : éviter toute contamination croisée entre les zones sales et propres.

La marche en avant dans le temps

Une succession logique des activités dans un même local.

Activité sale (ex : préparation) → **Nettoyage** (élimination des salissures) → **Désinfection** (destruction des micro-organismes) → **Activité propre** (ex : cuisson, dressage)

Objectif : éviter les contaminations croisées dans le temps.

4 Les 7 principes de l'HACCP

Une démarche logique et progressive

1. **Analyser les dangers**
   Identifier les risques biologiques, chimiques et physiques à chaque étape.
2. **Déterminer les CCP** (Points Critiques pour leur Maîtrise)
   Identifier les étapes où un contrôle est indispensable.
3. **Fixer les limites critiques**
   Déterminer les valeurs seuils à respecter.
   Exemple : Température ≥ 63 °C
4. **Mettre sous surveillance**
   Effectuer des contrôles réguliers (relevés, mesures, observations).
5. **Définir les actions correctives**
   Réagir immédiatement en cas d'écart et mettre en place des mesures adaptées.
6. **Vérifier l'efficacité**
   Contrôler que le système fonctionne (audits, analyses, auto-contrôles).
7. **Conserver les preuves**
   Assurer la traçabilité et l'archivage des enregistrements (fiches, relevés, procédures...).

5 À retenir pour l'examen

Les trois notions indissociables :

- Les 5 M
- La marche en avant
- Les 7 principes HACCP

Observer avec les 5 M, organiser avec la marche en avant, maîtriser avec l'HACCP.

Points clés

- Démarche préventive
- Indispensable en restauration collective
- Concerne toutes les étapes : de la réception au service
- Vise à garantir des aliments sûrs, sains et de qualité

Innocenti Charlene
Diététicienne nutritionniste

CINNOSANTE · DIÉTÉTIQUE · NUTRITION · PRÉVENTION