

Documentation HACCP

- Aliments et protection du consommateur : approche conceptuelle et définitions des termes
- Les principes du HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et les lignes directrices pour leur application (proposition en vue de l'amendement des lignes directrices pour l'application du système HACCP).

Documentation préparée et rassemblée par Albert Amgar
le 4 février 1997

ASEPT

BP 2047 - 53020 Laval Cedex 9

Tél. 02 43 49 22 22 Fax 02 43 53 36 53

E-mail : asept@asept.asso.fr Internet : <http://ww.asept.asso.fr>

Avant-propos

ASEPT vous présente deux documents qui, nous le pensons, contribuent à une meilleure connaissance de l'approche méthodologique de la salubrité des aliments.

Tout d'abord, un article de S. Notermans, G.C. Mead et J.L. Jouve, intitulé « *Aliments et protection du consommateur : approche conceptuelle et définitions des termes / Food products and consumer protection: a conceptual approach and a glossary of terms* » et publié dans la revue **International Journal of Food Microbiology Vol. 30, Nos 1-2, pp. 175-185, 1996**, avec l'aimable autorisation de Elsevier Science - NL Sara Burergerhartstraat 25, 1055 KV Amsterdam, Pays-Bas (© 1996).

Nous avons retenu et traduit cet article car il présente de façon relativement simple différents nouveaux concepts et il a le mérite de se lancer dans quelques tentatives non dénuées d'intérêt pour les industriels.

ASEPT remercie chaleureusement le Professeur J.L. Jouve (ENV Nantes) pour la relecture de cet article.

Par ailleurs, ASEPT vous informe que le volume 30 de la revue *International Journal of Food Microbiology* est entièrement consacré à l'Analyse Quantitative des Risques pour la production d'aliments salubres.

Le deuxième document présente une partie d'un travail de l'OMS avec la FAO sur le système HACCP (référence : Hazard Analysis Critical Control Point System. Concept and Application. Report of a WHO Consultation with the participation of FAO. 21-31 May 1995. WHO/FNU/FOS/95.7.) intitulée : « Les principes du HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et les lignes directrices pour leur application ».

Ce document constitue une proposition en vue de l'amendement des lignes directrices pour l'application du système HACCP. Il peut être obtenu dans son intégralité auprès de l'OMS ainsi qu'une autre contribution de l'OMS et de la FAO sur « Application de l'analyse des risques dans le domaine des normes alimentaires ». Rapport de la Consultation mixte d'experts FAO/OMS. Genève, Suisse, 13-17 mars 1995. (WHO/FNU/ FOS/95.3).

Albert AMGAR
Directeur de l'ASEPT