



HACCP est un système d'inspection de la sécurité alimentaire qui signifie « analyse des risques et maîtrise des points critiques ».

Manipulation sûre des aliments grâce au système HACCP

Les entreprises qui manipulent des denrées alimentaires doivent toujours se conformer aux règles HACCP pour garantir la sécurité alimentaire. Ce système repose sur sept principes de base énoncés dans le Codex Alimentarius de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Pour que les aliments puissent être consommés en toute sécurité, l'hygiène tout au long de la production est importante, entre autres choses. Tout comme le contrôle des matières premières et le processus logistique. Le système HACCP y contribue, car il identifie les risques à chaque maillon de la chaîne et décrit la manière dont ces dangers peuvent être maîtrisés.

Ce système s'applique à toute entreprise qui produit, transforme ou distribue des denrées alimentaires et/ou des aliments pour animaux. C'est ce que prévoit la législation européenne.

Que signifie HACCP pour l'application de la peinture ?

Si l'industrie alimentaire peint des éléments de construction qui n'entrent pas en contact avec les aliments pendant leur préparation, tels que les cadres de fenêtres, les fenêtres, les portes, les murs, les plafonds et les sols, la peinture doit pouvoir être facilement « nettoyée » enlevée à l'aide des agents et méthodes de nettoyage appliqués sur place. Après le nettoyage, il ne doit rester aucun résidu alimentaire susceptible de favoriser la croissance bactérienne. Cela signifie généralement que la peinture doit être lisse.

S'il s'agit d'un revêtement de sol, un effet antidérapant peut être présent, mais là encore, le sol doit être exempt de résidus alimentaires après le nettoyage. S'il s'agit d'objets ou de pièces qui entrent en contact avec des aliments pendant la préparation, des certificats alimentaires sont requis. Dans ce cas, les exigences imposées à la peinture ne se limitent pas à une bonne nettoyabilité.

Les 7 principes de base de l'HACCP

- Inventorier tous les dangers potentiels et identifier les dangers réels.
- Examinez les mesures nécessaires pour maîtriser le danger et identifiez les points de contrôle critiques (CCP). Il s'agit des points du processus où le danger peut être évité, éliminé ou ramené à un niveau acceptable.
- Spécifier les limites critiques pour chaque CCP.
- Déterminer comment les CCP seront surveillés.
- Enregistrer les actions correctives pour chaque CCP. Des actions correctives sont nécessaires lorsque la surveillance indique que le CCP n'est pas maîtrisé. Des actions correctives peuvent être nécessaires au niveau du produit et/ou du processus et doivent permettre de rétablir la sécurité.
- Appliquer la vérification. La vérification est un contrôle périodique destiné à vérifier si l'approche HACCP est efficace ou si la maîtrise d'un CCP est efficace. La vérification montre ainsi si la procédure permet d'atteindre un niveau de sécurité suffisant.
- Conserver la documentation et les enregistrements. La documentation consiste à enregistrer la mise en place du système.
- Les enregistrements sont la consignation obligatoire de certains éléments de la mise en œuvre du système.

Preuves

PPG détermine elle-même si une peinture peut être appliquée dans la situation décrite ci-dessus pour les éléments de construction. Il n'y a pas de certificat, une notification sur une fiche caractéristique suffit.

Pour plus d'informations, voir : favv-afscab.be en horecabelgie.be

Si un produit de peinture peut être utilisé dans une zone soumise à la réglementation HACCP, cela est mentionné dans la fiche technique.