

Bibliomer

Veille bibliographique et réglementaire à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer

Bibliomer n° : 37 – Mars 2007

Thème : 3 – Qualité Sous-thème : 3 – 4 Gestion de la qualité

Notice n° : 2007-3883


Efficacité et performance des programmes basés sur l'HACCP

Effectiveness and performance of HACCP-based programs

Cormier R.J., Mallet M., Chiasson S., Magnusson H., and Valdimarsson G.

* Gulf Fisheries Centre, Fisheries and Oceans Canada, 343 Université Avenue, P.O. Box 5030, Moncton, NB Canada E1C 9B6 ; Tél : +1.506.851.3338 ; fax : +1.506.851.6579 ; cormierr@dfo-mpo.gc.ca

Food Control, 2007-06, 18 (6), p. 665-671 - *Texte en Anglais*

 à commander à : la revue ou à l'INIST

● Résumé

Des responsables de la FAO ont analysé l'efficacité des systèmes basés sur l'HACCP mis en place dans les entreprises de la filière des produits de la mer. Depuis les années 90, ces systèmes ont été implantés pour prévenir les risques alimentaires, garantir la sécurité et la qualité des produits. Les audits contrôlent la mise en œuvre du système, confirment que les procédures sont correctement exécutées, mais ne mesurent pas les résultats sur les produits finis. Les auteurs ont voulu savoir si on pouvait se passer de mesure sur les produits finis ou au contraire les privilégier, afin de connaître l'efficacité et la performance des systèmes HACCP.

Pour cela, ils ont étudié la prévalence de *Listeria monocytogenes* dans deux produits finis, des crevettes surgelées et de la chair de homard congelée, issus de deux entreprises différentes, l'une au Canada, l'autre en Islande. Le choix de *L. monocytogenes* s'explique par le fait que cette bactérie est particulièrement difficile à éliminer de l'environnement et des équipements des ateliers de fabrication. Elle reste un challenge et un risque important à prendre en considération, même lorsqu'un système HACCP a été mis en place.

Les résultats indiquent que la mise en place d'un système HACCP a un impact net et significatif sur la prévalence de *Listeria* dans les produits finis. La prévalence dans le homard congelé est ainsi passé de 15 à 20 % en moyenne à moins de 5 %, et celle dans les crevettes surgelées à moins de 1 %. Les données ont été évaluées sur plusieurs années, avant et après la mise en place du système.

L'article conclut que les audits et les surveillances menées très régulièrement sont de meilleurs indicateurs de la performance du système que les inspections ponctuelles du produit fini. Toutefois, l'article souligne aussi l'importance de continuer à surveiller les produits finis avec un échantillonnage suffisant ; les deux méthodes étant complémentaires au niveau des informations fournies.