

Les 7 principes HACCP



Toute la méthode tient sur ce mur — la maîtrise, la preuve, et rien au hasard.



1 • Analyser les dangers : biologiques, chimiques, physiques et allergènes — où peuvent-ils surgir chez vous ?



2 • Identifier les CCP : les étapes où la maîtrise est indispensable (cuisson, refroidissement, froid...).



3 • Fixer les limites critiques : des seuils mesurables — +63 °C, -18 °C, 2 heures.



4 • Surveiller : relevés et contrôles à fréquence définie — la routine qui protège.



5 • Corriger : une limite dépassée = une action immédiate + une action durable, tracées.



6 • Vérifier : le système fonctionne-t-il ? Inspection blanche, étalonnages, revue des enregistrements.



7 • Documenter : tout ce qui précède laisse une trace écrite — c'est votre classeur PMS.

**La méthode HACCP en une phrase :
prévoir les dangers, prouver la maîtrise.**

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com