

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

## Systeme HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points · Codex Alimentarius  
CXC 1-1969 Rev. 2020

HACCP CHECKLIST

GLOBAL · COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS · FAO / OMS ·  
NORME INTERNATIONALE VOLONTAIRE, BASE POUR LA GESTION DE LA  
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

13 mai 2026

RÉFÉRENCE RÉGLEMENTAIRE

# Système HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points · Codex Alimentarius CXC 1-1969 Rev. 2020

JURIDICTION	TYPE	CATÉGORIE
Commission du Codex Alimentarius · FAO / OMS · norme internationale volontaire, base pour la gestion de la sécurité alimentaire	Système	Sécurité alimentaire
PRODUITS DARWIN	DERNIÈRE MISE À JOUR OFFICIELLE	VERSION DU DOCUMENT
Captia · Tracium	25 septembre 2020	v1.0.0 · 13/05/2026

## 1. De quoi s'agit-il ?

**HACCP** (*Hazard Analysis and Critical Control Points* — Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) est la **méthodologie internationale fondamentale** pour la gestion préventive de la sécurité alimentaire. Elle a été développée dans les années 60 par Pillsbury en collaboration avec la NASA pour garantir la sécurité des aliments destinés aux astronautes. La **Commission du Codex Alimentarius** (FAO/OMS) l'a codifiée dans **CAC/RCP 1-1969** (désormais **CXC 1-1969**), avec sa révision en vigueur de **2020**.

Contrairement à IFS, BRC, FSSC 22000 ou ISO 22000, **HACCP n'est pas en soi un référentiel de certification** : c'est une **méthodologie d'analyse et de maîtrise** qui s'incorpore dans les référentiels et réglementations de sécurité alimentaire. Cependant, plusieurs pays exigent un **plan HACCP documenté** comme obligation légale directe (États-Unis pour les produits de la mer, jus et conserves à faible acidité via la FDA ; viandes et volailles via l'USDA ; de nombreux pays l'exigent dans la réglementation nationale).

## 2. À qui s'applique-t-il ?

**Acteurs couverts** (transversal à toute la chaîne alimentaire) :

- Producteurs primaires (agriculture, élevage, pêche, aquaculture).
- Fabricants et transformateurs alimentaires.
- Conditionneurs, entrepôts et centres de distribution.
- Transporteurs de chaîne du froid.
- Détaillants et opérateurs de restauration.
- Producteurs d'intrants en contact alimentaire.

**Produits couverts** : tout aliment ou produit qui entre dans la chaîne alimentaire. HACCP est **intrinsèquement flexible** : chaque opération adapte le plan à son processus, ses produits et ses dangers spécifiques.

**Marchés** (HACCP est obligatoire dans beaucoup) :

- **États-Unis** : obligatoire par la FDA pour les produits de la mer, jus et conserves à faible acidité ; USDA pour viandes et volailles.
- **Union européenne** : Règlement (CE) 852/2004 exige des systèmes basés sur HACCP pour tous les opérateurs alimentaires.
- **Mexique** : NOM-251-SSA1-2009 incorpore HACCP.
- **Brésil** : ANVISA Résolution RDC 275/2002 + APPCC (HACCP).
- **Argentine** : SENASA et ANMAT appliquent HACCP dans de nombreux secteurs.
- **Codex international** : référence normative adoptée par plus de 180 pays.

**Universalité** : HACCP est la **base commune** de tous les référentiels GFSI (IFS, BRC, FSSC 22000, SQF, Global G.A.P.) et de la plupart des réglementations nationales de sécurité alimentaire. Mettre en œuvre HACCP correctement est un prérequis pour n'importe lequel des précédents.

### 3. Exigences clés

---

HACCP s'articule en **7 principes** appliqués via **12 étapes**. Les 5 premières sont préparatoires ; les 7 dernières sont les principes eux-mêmes.

## Les 7 principes HACCP

#	Principe	Focus
1	Analyse des dangers	Identifier les dangers biologiques, chimiques et physiques à chaque étape du processus.
2	Déterminer les Points Critiques pour leur Maîtrise (CCP)	Étapes où la maîtrise est <b>essentielle</b> pour éliminer ou réduire le danger à des niveaux acceptables.
3	Établir des limites critiques	Valeurs mesurables (température, pH, temps, concentration) qui séparent l'acceptable de l'inacceptable à chaque CCP.
4	Système de surveillance des CCP	Comment et à quelle fréquence chaque CCP est mesuré, qui l'enregistre.
5	Actions correctives	Que faire lorsqu'un CCP sort de la maîtrise. Inclut la disposition du produit.
6	Vérification	Comment l'on confirme que le système fonctionne (audits internes, étalonnages, revue d'enregistrements, validation des limites).
7	Documentation et enregistrements	Informations requises et tenue des enregistrements du système.

## Les 12 étapes (5 préparatoires + 7 principes)

#	Étape	Type
1	Constituer l'équipe HACCP	Préparatoire
2	Décrire le produit	Préparatoire
3	Identifier l'usage prévu du produit	Préparatoire
4	Construire le diagramme de flux du processus	Préparatoire
5	Confirmer le diagramme de flux sur site	Préparatoire
6	Réaliser l'analyse des dangers	Principe 1
7	Déterminer les CCP	Principe 2
8	Établir les limites critiques	Principe 3
9	Établir un système de surveillance	Principe 4
10	Établir des actions correctives	Principe 5
11	Établir des procédures de vérification	Principe 6
12	Établir documentation et enregistrements	Principe 7

## Caractère du système

Aspect	Détail
<b>Type</b>	Méthodologie, pas certification. Le « certificat HACCP » en tant que tel n'existe pas formellement depuis le Codex ; ce qui est offert commercialement comme tel est habituellement une <b>vérification de tierce partie</b> du plan HACCP, non équivalente à IFS/BRC/FSSC.
<b>Validation</b>	Le plan HACCP se <b>valide</b> (démontrer qu'il fonctionne en théorie avec base scientifique) et se <b>vérifie</b> (démontrer qu'il fonctionne en pratique avec données opérationnelles).
<b>Mise à jour</b>	Revue obligatoire en cas de changement de produit, processus, équipements, ingrédients, distribution, ou suite à des constats d'incidents.
<b>Rôle dans GFSI</b>	Noyau méthodologique d'IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 22000, SQF et Global G.A.P.

## 4. Comment Darwin le couvre

**Captia** structure le plan HACCP et capture les événements de surveillance ; **Tracium** signe les jalons clés (approbations, validations, vérifications) pour preuve immuable. Bien que HACCP soit une méthodologie et non une certification, Darwin apporte de la valeur directe aux **principes 4-7** (surveillance, actions correctives, vérification, documentation), qui sont les plus opérationnels.

- **Principe 1 (Analyse des dangers) : Captia** structure la matrice des dangers (biologiques, chimiques, physiques) par étape du processus, avec évaluation de la sévérité et probabilité. Versions signées dans **Tracium**.
- **Principe 2 (Détermination des CCP) : Captia** associe chaque CCP identifié à une étape spécifique du processus, avec rationale documenté.
- **Principe 3 (Limites critiques) : Captia** enregistre les limites par CCP (température, pH, temps, concentration) avec preuve de validation (études, littérature, essais).
- **Principe 4 (Surveillance) : Captia Field** capture les relevés sur le terrain (thermomètres, pH-mètres, capteurs IoT intégrés, chronomètres), avec horodatage, opérateur et liaison au lot affecté. **Tracium** signe chaque relevé pour preuve audit-ready.
- **Principe 5 (Actions correctives) : workflow** dans **Captia** pour enregistrer l'écart, décider de la disposition du produit (quarantaine, retouche, rebut), notifier qualité et clôturer avec preuve.
- **Principe 6 (Vérification) : Captia** programme le calendrier de vérification (étalonnage d'équipements, revue d'enregistrements, audits internes), enregistre les résultats et permet la revalidation périodique du plan HACCP.
- **Principe 7 (Documentation et enregistrements) : Captia** archive le plan HACCP complet (diagramme de flux, matrice de dangers, CCP, limites, procédures) avec contrôle de version et signature électronique d'approbation ; **Tracium** signe les jalons pour preuve immuable.
- **Traçabilité associée à la surveillance** : lorsqu'un CCP sort de la maîtrise, la requête par lot dans **Tracium** identifie tout le produit affecté en quelques secondes pour déclencher les actions.

Domaines non couverts en V1 (en toute transparence) :

- **Analyses de laboratoire** (microbiologique, chimique, allergène) : Darwin enregistre les résultats de laboratoires externes mais n'effectue pas les essais.
- **Étalonnage physique des instruments** : **Captia** programme et enregistre la preuve d'étalonnage, mais l'étalonnage est réalisé par du personnel technique qualifié.

- **Construction du plan HACCP** : la logique du plan (qu'est-ce qu'un CCP, quelles limites appliquer, quels dangers analyser) requiert l'**expertise technique** de l'équipe du client ou d'un consultant certifié. Darwin soutient le plan construit ; il ne le construit pas automatiquement.

## 5. Sanctions et conséquences en cas de non-conformité

---

HACCP en soi est une méthodologie, mais **de nombreuses réglementations l'exigent comme obligation légale**. Les conséquences dépendent du cadre réglementaire applicable.

### Risque réglementaire direct :

- **États-Unis (FDA)** : ne pas respecter HACCP dans les produits de la mer, jus et conserves à faible acidité génère des *Warning Letters*, rappel obligatoire, possibles poursuites pénales dans les cas graves.
- **États-Unis (USDA)** : dans la viande et les volailles, les inspecteurs peuvent suspendre les opérations si le plan HACCP n'est pas exécuté tel que documenté.
- **Union européenne (852/2004)** : les opérateurs sans système HACCP fonctionnel peuvent être sanctionnés par l'autorité nationale compétente. Risque de fermeture.
- **Pays LATAM** : SENASA (Argentine), ANVISA (Brésil), COFEPRIS (Mexique), SAG (Chili), DIGESA (Pérou), entre autres, peuvent imposer des amendes, saisie de produits et suspension d'opérations en cas de non-conformité.

### Risque commercial :

- **Impossibilité de se certifier** sous IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 22000 sans un plan HACCP fonctionnel. Ces référentiels vérifient HACCP comme noyau (KO dans IFS, fondamental dans BRC, exigence Codex dans FSSC).
- Perte d'**accords avec de grands acheteurs** qui exigent HACCP documenté et opérationnel.

### Risque opérationnel :

- Sans système HACCP fonctionnel, les **rappels sont lents et coûteux** : identifier le lot affecté, le périmètre du problème et la disposition corrective peut demander des jours là où le système devrait répondre en heures.

## 6. Chronologie

---

- **Années 1960** : Pillsbury Company développe HACCP en collaboration avec la NASA et les laboratoires de l'Armée des États-Unis pour la sécurité alimentaire spatiale.
- **1971** : première présentation publique à la Conférence Nationale sur la Protection des Aliments aux États-Unis.
- **1985** : l'Académie Nationale des Sciences des États-Unis recommande HACCP comme système préférentiel.
- **1993** : la **Commission du Codex Alimentarius** adopte le système HACCP dans son Code de Pratique (CAC/RCP 1-1969).
- **1995 - 1998** : la FDA rend HACCP obligatoire pour les produits de la mer (1995) et les jus (2001). L'USDA le rend obligatoire pour viandes et volailles (1996-2000).
- **2004** : l'Union européenne publie le Règlement (CE) 852/2004 avec exigence HACCP transversale.
- **Septembre 2020** : le **Codex publie la révision en vigueur CXC 1-1969 Rev. 2020**, avec accent sur la culture de sécurité alimentaire et l'alignement à d'autres pratiques.
- **2026 (prévu)** : possibles clarifications interprétatives et guides sectoriels additionnels.

## 7. Source officielle et mises à jour

---

- **Source primaire (Codex Alimentarius)** : [Codex Alimentarius FAO/OMS](#)
- **HACCP Principles & Application Guidelines (FDA)** : [FDA HACCP](#)
- **HACCP System (FAO)** : [HACCP System and Guidelines for its Application \(FAO\)](#)
- **Règlement UE 852/2004 (Hygiène des denrées alimentaires)** : consulter EUR-Lex.
- **Dernière mise à jour officielle vérifiée** : 25 septembre 2020 (Codex CXC 1-1969 Rev. 2020).
- **Version doc Darwin** : 1.0.0.
- **Date doc Darwin** : 13 mai 2026.

## Mention légale

Ce document est un **matériel informatif** préparé par Darwin Evolution à des fins commerciales et éducatives. **Il ne constitue pas un avis juridique et ne remplace pas la consultation d'un spécialiste en conformité réglementaire.** Les réglementations peuvent être mises à jour après la date de ce document ; vérifiez toujours la source officielle.

Pour la mise en œuvre opérationnelle dans votre entreprise ou pour des audits formels, consultez un conseiller en conformité certifié dans la juridiction applicable.

© 2026 Darwin Evolution. Tous droits réservés.

# All-in-One Digital Product Platform

Traçabilité, conformité et efficacité opérationnelle pour les chaînes alimentaires et agro-industrielles.

*De l'origine au marché. De la traçabilité à la confiance.*

## La traçabilité est désormais une infrastructure d'accès aux marchés

Les chaînes alimentaires doivent démontrer origine, processus, conformité et preuves. La pression converge des régulateurs, acheteurs internationaux, consommateurs, marques et marchés à plus forte valeur.

### Régulateurs

FSMA 204 / EUDR

### Acheteurs

visibilité et réactivité

### Consommateurs

confiance avec preuves

### Marchés

origine, qualité et accès

## Darwin couvre tout le cycle de traçabilité



### AI LAYER

Intelligence appliquée sur des données traçables : incohérences, lacunes, risques, alertes, requêtes et audits.

### Ce que ça résout

- Données fragmentées entre champ, usine, logistique et clients.
- Audits lents et traçabilité reconstruite a posteriori.
- Écart entre exigences du marché et réalité opérationnelle.
- Faible numérisation chez les producteurs et zones rurales.

### Ce que ça permet

- **Mieux se conformer** : données structurées, auditables et vérifiables.
- **Mieux opérer** : moins d'erreurs, de reprises et de charge manuelle.
- **Mieux vendre** : origine, qualité et durabilité démontrables.
- **Mieux inclure** : producteurs connectés à des chaînes à plus forte valeur.

### Conformité multi-normes

Capter une fois, structurer correctement et réutiliser la donnée à des fins réglementaires, commerciales et opérationnelles.

#### FSMA 204

CTEs / KDEs

#### EUDR

DDS et déforestation

#### Certifications

GlobalGAP, BRC, bio

#### Normes privées

détaillants et acheteurs

### Une plateforme, plusieurs cas de valeur

- **Producteurs** : preuve et accès au marché
- **Détaillants et marques** : risque, rappels et claims
- **Fédérations** : standardisation sectorielle
- **Exportateurs** : contrôle et conformité
- **Certificateurs** : preuves audit-ready
- **Gouvernements** : inclusion et marchés

### Déploiement : Discovery, Pilote et Go-live

Différenciateurs : traçabilité au cœur · capture à l'origine · interopérabilité · preuves vérifiables · all-in-one modulaire · IA sur traçabilité réelle.

