Maîtriser vos points critiques HACCP (CCP)

Qu'est-ce qu'un point critique ?

Dans toute activité qui touche aux denrées, certaines étapes sont plus sensibles que d'autres. Un point critique, désigné par le sigle CCP (Critical Control Point), est précisément l'une de ces étapes où un danger pour la sécurité des aliments pourrait apparaître si l'on n'y prête pas attention. La cuisson, le refroidissement, le stockage au froid ou encore une étape de réception sont des exemples classiques de moments où la vigilance est essentielle.

L'intérêt d'identifier ces points est de concentrer vos efforts là où ils comptent vraiment. Plutôt que de tout surveiller de la même façon, vous mettez en place un contrôle renforcé aux endroits qui protègent réellement la santé de vos clients ou occupants. Vos points critiques se retrouvent dans votre domaine Alimentaire, accessible depuis le menu Suivi sanitaire.

Des seuils pour garder le cap

Un point critique n'aurait pas de sens sans repère mesurable. À chaque CCP est donc associé un seuil ou une plage de valeurs à respecter : par exemple une température maximale pour une chambre froide, ou une durée à ne pas dépasser. Tant que vous restez dans cette limite, la maîtrise est assurée.

Ces seuils ne sont pas fixés au hasard. Nos équipes vous aident à les définir en fonction de votre activité et des bonnes pratiques d'hygiène. Une fois en place, ils servent de référence à votre carnet pour évaluer automatiquement chaque surveillance et vous dire, en un coup d'?il, si tout est conforme.

Comprendre vos surveillances

Une surveillance est tout simplement un contrôle réalisé sur un point critique à un moment donné : on relève une valeur, on la note, et le carnet la compare au seuil défini. Au fil du temps, ces surveillances forment un historique qui démontre que vous gardez la main sur vos étapes sensibles.

Dans le carnet, chaque surveillance s'affiche avec sa date, sa valeur et son statut de conformité. Le vert confirme que le seuil est respecté, l'orange attire votre attention sur une valeur qui s'approche de la limite, et le rouge signale un dépassement. Cette présentation visuelle vous évite de devoir interpréter vous-même des chiffres bruts : le message est immédiat.

Que faire en cas de dépassement ?

Un statut rouge n'est pas une fatalité, c'est un signal pour agir. Lorsqu'un point critique dépasse son seuil, l'important est de réagir vite et de documenter ce que vous faites. Selon la situation, cela peut signifier vérifier un équipement, ajuster un réglage, isoler ou retirer un produit concerné, ou alerter la personne responsable.

Voici une façon simple d'aborder un dépassement :

- ? Constatez le dépassement et identifiez le point critique concerné dans votre carnet.
- ? Mettez en place l'action corrective adaptée pour revenir à une situation maîtrisée.

- ? Notez ce qui a été fait, afin que l'action reste tracée et démontrable.
- ? Réalisez une nouvelle surveillance pour vérifier le retour à la conformité.

Cette démarche n'a rien de compliqué : elle suit le bon sens, et le carnet vous aide à en garder une trace claire.

L'importance de la traçabilité

Si la maîtrise des points critiques est essentielle, en garder la mémoire l'est tout autant. En conservant l'historique de vos surveillances et de vos actions, vous construisez une preuve solide de votre sérieux. Cela vous protège vis-à-vis de vos clients, et vous met en confiance face à un contrôle officiel.

Votre carnet centralise naturellement cette traçabilité : chaque surveillance enregistrée vient enrichir l'historique du point critique concerné. Vous n'avez plus à craindre la feuille de relevé égarée ou le contrôle oublié, car tout reste consultable et organisé.

Vous n'êtes pas seul

La maîtrise HACCP peut sembler exigeante, mais vous n'avez pas à la porter seul. Nos équipes vous accompagnent pour identifier vos points critiques, fixer les bons seuils et structurer vos surveillances. Le carnet, lui, se charge de rendre tout cela lisible et facile à suivre au quotidien. Ensemble, ces deux soutiens transforment une obligation parfois perçue comme lourde en une démarche claire, maîtrisée et rassurante pour votre établissement.