

GLOSSAIRE DES FICHES OUTILS

Introduction

Le groupe de travail GBPH a réalisé plusieurs fiches outils dans lesquelles des termes devraient être définis pour faciliter la compréhension des lecteurs.

Les définitions proposées dans ce glossaire sont adaptées aux fiches outils. Certains termes définis dans ce glossaire peuvent être définis différemment dans d'autres sources bibliographiques.

Ce glossaire ne vise pas à présenter l'ensemble des définitions existantes dans la bibliographie, mais se limite à proposer des définitions adaptées à l'usage des termes dans les fiches.



TERME	DÉFINITION	SOURCE(S)	COMMENTAIRES
ACTION CORRECTIVE	Toute mesure/action à prendre lorsque les résultats de la surveillance exercée au niveau du CCP indiquent une perte de maîtrise. <i>NB : il est à noter que ces mesures/actions doivent être pré-établies.</i>	<i>Codex Alimentarius</i>	Le terme « Mesure corrective » est également assimilé à cette définition
ADDITIFS	Toute substance habituellement non consommée comme aliment en tant que tel, et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même, ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires.	Anses - GT GBPH	
ALLERGÈNES	L'allergène est une substance susceptible d'entraîner une réaction allergique.	GT GBPH	
ANALYSE DES DANGERS	Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les conditions qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et par conséquent devraient être pris en compte dans le plan HACCP.	NF V01-002 - Septembre 2008	Dans certains textes consacrés à la méthode HACCP, cette sixième étape de la méthode est quelquefois dénommée, à tort, « analyse des risques » (Processus concernant la santé publique, comportant trois volets interconnectés : l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques)
AUXILIAIRES TECHNOLOGIQUES	Substance ou matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument, non consommée comme ingrédient alimentaire en soi, volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence non intentionnelle mais inévitable de résidus ou de dérivés dans le produit final.	<i>Codex Alimentarius</i> (standard 107-1981)	
BIOCIDES	Ensemble de produits destinés à détruire, repousser ou rendre inoffensifs les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre, par une action chimique ou biologique. Bien que ciblant les organismes nuisibles, les biocides sont, par définition, des produits actifs susceptibles d'avoir des effets sur l'Homme, l'animal ou l'environnement (désinfectants, produits de protection, produits de lutte contre les nuisibles, etc.)	Règlement (CE) n°528/2012	
BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH) OU PROGRAMME PRÉ-REQUIS (PRP)	Conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique approprié à la production, à la manutention et à la mise à disposition de produits finis sûrs et d'aliments sûrs pour la consommation humaine.	NF V 01-002 - Septembre 2008 Même définition pour la NF EN ISO 22000-2005	Le terme « Programme pré-requis » est également assimilé à cette définition

TERME	DÉFINITION	SOURCE(S)	COMMENTAIRES
CARTE DE CONTRÔLE	Graphique dont les points représentent le suivi dans le temps d'une donnée qualitative ou quantitative acquise ou mesurée pour évaluer la maîtrise d'un processus ou d'une opération de production	GT GBPH	
CAUSE	Toute pratique, tout facteur, toute situation responsable de l'introduction, de la formation, de l'aggravation ou de la persistance d'un danger à chaque opération de production	GT GBPH	
CCP (POINT CRITIQUE POUR LA MAÎTRISE DES DANGERS)	Étape à laquelle une mesure de maîtrise peut être appliquée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires ou le ramener à un niveau acceptable.	NF EN ISO 22000:2005	Ainsi, les CCP sont des étapes où : <ul style="list-style-type: none"> des mesures de maîtrise essentielles sont mises en œuvre, des actions de surveillance sont exercées pour s'assurer, en permanence, de la mise en œuvre effective de ces mesures de maîtrise au moyen de critères mesurables, des corrections et des actions correctives sont mises en œuvre si les actions de surveillance montrent une défaillance des mesures de maîtrise, permettant d'éviter la mise sur le marché de produits pouvant être dangereux, en outre, l'efficacité des mesures de maîtrise appliquées aux CCP doit être validée, c'est-à-dire que l'on doit avoir la preuve qu'elles maîtrisent le(s) danger(s) considéré(s) en le(s) ramenant au(x) niveau(x) spécifié(s)
DANGER	Agent biologique, chimique ou physique, présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé.	Règlement (CE) n°178/2002	À ce jour, toutes les études HACCP doivent envisager, par surcroît, une catégorie de dangers relative aux allergènes. Le terme « danger » ne doit pas être confondu avec le terme « risque » (voir définition du risque).
GUIDES DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET D'APPLICATION DES PRINCIPES DE L'HACCP (GBPH)	Documents de référence conçus par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur. Ces guides ont pour objectif d'aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des aliments et à respecter leurs obligations réglementaires.	GT GBPH	
HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS ; ANALYSE DES DANGERS, POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE)	Démarche qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.	NF V01-002 : 2008	
INTRANTS (EN PRODUCTIONS PRIMAIRES)	Ensemble des éléments entrant dans les productions agricoles et pastorales. On distingue les intrants agricoles (semences, engrais), d'élevage (bétail, aliments) et de traitements (vaccins, médicaments vétérinaires, produits phytosanitaires) »	FAO, 2011	
LIMITE CRITIQUE	Critère qui distingue l'acceptabilité de la non-acceptabilité Les limites critiques sont établies en vue de déterminer si un CCP reste maîtrisé.	NF V01-002 : 2008 et NF EN ISO 22000-2005	Une mesure de maîtrise associée à un CCP doit être surveillée par comparaison avec une limite critique mesurable, le mesurage étant réalisé à une fréquence suffisante pour assurer la sécurité sanitaire. Ces deux critères (limite critique et fréquence du mesurage) ne sont pas exigés pour les PRPo.

TERME	DÉFINITION	SOURCE(S)	COMMENTAIRES
LIMITE DE MIGRATION	Deux types de limites de migration existent : la limite de migration spécifique (LMS : quantité maximale autorisée d'une substance donnée cédée par un matériau ou objet aux denrées alimentaires ou aux simulants de denrées alimentaires) et la limite de migration globale (LMG : quantité maximale autorisée de substances non volatiles cédées par un matériau ou objet aux simulants de denrées alimentaires).	Règlement (UE) n° 10/2011	
MCDA (MATÉRIAUX AU CONTACT DES DENRÉES ALIMENTAIRES)	Tous matériaux susceptibles d'être au contact de denrées alimentaires	GT GBPH	
MESURE CORRECTIVE	Action pré-établie visant à éliminer la cause d'une non-conformité ou d'une autre situation indésirable détectée lors d'une surveillance.	GT GBPH	Le terme « Action corrective » est également assimilé à cette définition
MESURE DE MAÎTRISE	Actions et activités auxquelles on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger qui menace la sécurité des aliments ou pour le ramener à un niveau acceptable.	NF V01-002 : 2008 Même définition pour la NF EN ISO 22000-2005	Une mesure de maîtrise peut être préventive ou curative Les termes « moyen de maîtrise » et « mesure préventive » sont également assimilés à cette définition.
MESURE PRÉVENTIVE	Se référer à la définition du terme « mesure de maîtrise ».		
MOYEN DE MAÎTRISE	Se référer à la définition du terme « mesure de maîtrise ».		
NÉOFORMÉS	Substance non-préexistante (appelée en anglais « process-induced food toxicants »), générée lors de la préparation ou transformation d'un produit alimentaire suite aux procédés de fabrication (traitement thermique en particulier) et pouvant être indésirable.	GT GBPH	
NIVEAU CIBLE	Critère plus contraignant qu'une limite critique, utilisé par un opérateur dans le but de réduire le risque de dépasser une limite critique.	NF V01-002 : 2008	le niveau cible doit être fixé en tenant compte notamment de l'erreur de mesure
NON-CONFORMITÉ	Non-satisfaction d'une exigence	NF ISO 9000	
PAQUET HYGIÈNE	Ensemble de textes réglementaires européens, visant à mettre en place une politique harmonisée en matière d'hygiène de l'alimentation humaine et animale	GT GBPH	
PLAN DE CONTRÔLE	Plan de prélèvements et d'analyses mis en œuvre par les autorités compétentes s'appuyant toujours sur un échantillonnage ciblé et visant principalement la recherche des anomalies, des non-conformités, voire des fraudes.	GT GBPH	
PLAN HACCP	Document préparé en conformité avec les principes HACCP en vue de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments dans le segment de filière alimentaire considéré	NF V01-002	Terme utilisé par les professionnels pour désigner le document, souvent présenté sous forme de tableaux, qui synthétise les conclusions de l'étude HACCP menée dans l'établissement ou la filière
PROGRAMME PRÉ-REQUIS (PRP OU BPH)	Voir la définition de « Bonnes pratiques d'hygiène (BPH ou PRP) »		PRP sont des BPH dans l'ISO 22000

TERME	DÉFINITION	SOURCE(S)	COMMENTAIRES
PROGRAMME PRÉ-REQUIS OPÉRATIONNEL (PRPO)	Programme pré-requis (PRP) identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des aliments et/ou de contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des aliments dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation.	NF V01-002 : 2008 Même définition pour la NF EN ISO 22000-2005	Aussi dénommé « bonne pratique d'hygiène surveillée », « point d'attention obligatoire » ou « point de vigilance ». Toutefois, dans certains référentiels, les « points d'attention » peuvent être des étapes qui doivent être surveillées.
RAPPEL	Un rappel produit est un processus par lequel une entreprise invite les consommateurs à ramener un produit pour remplacement ou réparation. Quand il concerne une denrée alimentaire, le rappel est généralement motivé par la présence de dangers sanitaires et nécessite un message médiatique. Il est de la responsabilité de l'entreprise, sous la supervision de l'autorité compétente informée.	NS DGAL/SDSSA/ N2003-8164	Il est différent du terme « retrait » (voir définition « retrait »)
RÉSIDU	Substance chimique utilisée au cours de la production primaire ou de la transformation des denrées et présente à l'état de trace technologiquement inévitable dans les denrées	GT GBPH	
RETRAIT	Un retrait produit est l'action qui consiste à retirer du réseau de distribution (plateforme ou entrepôt) un produit présentant un défaut technique ou sanitaire. Le produit n'a pas été mis à disposition du consommateur, la médiatisation n'est pas nécessaire. Le retrait est de la responsabilité de l'entreprise sous la supervision de l'autorité compétente.	NS DGAL/SDSSA/ N2003-8164	Il est différent du terme « rappel » (voir définition « rappel »)
RISQUE	Fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger.	Règlement (CE) n°178/2002	Ce terme est souvent utilisé à tort pour qualifier un « danger » (voir définition « danger »).
SALUBRITÉ DES ALIMENTS	Assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine.	NF V01-002 : 2008	Dans son acception ancienne ce terme, notamment l'adjectif contraire « insalubre » désignait une denrée qui présentait à la fois des caractères de non-acceptabilité et de dangerosité. Ce dernier aspect a été abandonné par l'usage et le terme « salubrité » restreint aux problèmes d'altération et de qualité sensorielle.
SÉCURITÉ DES ALIMENTS	Assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.	NF V01-002 : 2008	Aussi dénommé « sécurité des denrées alimentaires », « sécurité sanitaire des aliments » ou « innocuité des aliments ». Ce terme est souvent confondu à tort avec le terme « sécurité alimentaire ». La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active (Source : Déclaration de Rome sur la sécurité alimentaire, Sommet mondial de l'alimentation, Rome, 13-17 novembre 1996).
SUBSTANCES NÉOFORMÉES	Voir définition « Néoformés »		
SURVEILLANCE	Action de procéder à une séquence programmée d'observation ou de mesurages, afin d'évaluer si les mesures de maîtrise fonctionnent comme prévu.	NF EN ISO 22000-2005	
SURVEILLER	Voir définition de « Surveillance »		

TERME	DÉFINITION	SOURCE(S)	COMMENTAIRES
TRAÇABILITÉ	Capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.	Règlement (CE) n°178/2002	
VALIDATION	Obtention des preuves que les éléments du plan HACCP sont efficaces.	<i>Codex Alimentarius</i>	
VÉRIFICATION	Application des méthodes, procédures, analyses et autres évaluations, en plus de la surveillance, afin de déterminer s'il y a conformité avec le plan HACCP.	<i>Codex Alimentarius</i>	

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

NF V 01-002 – Août 2003: Hygiène des aliments _ glossaire français-anglais

NF V 01-002 - Septembre 2008: Hygiène des aliments _ glossaire français-anglais

NF V 01-001 - Mars 2006: Hygiènes des denrées alimentaires et des aliments pour animaux_ Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP. (Définitions de la NF V01-002:2003)

NF V01-006 - Septembre 2008: Hygiène des aliments_ Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments pour animaux. (Termes et définitions de la NF V01 -002:2008 et de la ISO 22000:2005)

NF EN ISO 22000:2005: Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires _ Exigences pour tout organisme de la chaîne alimentaire.

NF EN ISO 9000:2005: Systèmes de management de la qualité; principes essentiels et vocabulaire.

Codex alimentarius: Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969 (corrections éditoriales 2011)

Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (Termes et définitions du règlement (CE) n°178/2002 et n°852/2004).

Règlement (CE) n°882/2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Règlement (CE) n°528/2012 relatif à la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides.

Règlement (CE) n° 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Note de service DGAL: NS DGAL/SDSSA/N2003-8164 relative aux méthodes d'inspection.

Note de service DGAL: NS DGAL/SDSSA/N2012-8156/ Inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire. (Définitions dans l'annexe 1).