

## Le PRPo : un CCP au rabais ?

Le numéro 2 d'ExarisInfo, paru en octobre 2005, s'intitulait : « *PRP et PRP Opérationnels: une nouveauté de l'ISO 22000... et l'ouverture des interprétations* ». Trois ans plus tard force est de constater qu'en effet les interprétations sur ce sujet on fait et continuent à faire couler beaucoup d'encre. L'objectif de ce numéro n'est pas de paraphraser ce que nous écrivions en 2005 car nous sommes toujours restés fidèles à cette approche, non par dogmatisme mais par la force de l'expérience.

En revanche les nombreux débats auxquels nous avons pris part nous laissent penser que des compléments de réflexion sur ces notions de PRP, PRPo et CCP peuvent être proposés pour éviter certains **écueils critiques** ; notamment celui consistant à voir dans le **PRPo la solution aux impasses de maîtrise** dans lesquelles les CCP avaient pu en conduire certains.

### 1. Notion de PRP : une évidence pour tous ?

Rappelons brièvement la définition que la norme ISO 22000 donne du Programme Pré-Requis (*PRP – PreRequisite Program en anglais*) :

[ISO 22000 – Définition 3.8]

#### Programme Prérequis (PRP)

(un ensemble de) 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 de denrées alimentaires sûres pour la consommation humaine.

Et plus loin, au chapitre 7.2.3 la norme nous rappelle l'ensemble des problématiques qui doivent être prises en compte dans l'élaboration des PRP, depuis la conception des bâtiments et des locaux jusqu'à l'hygiène du personnel en passant par la maîtrise des intrants et la lutte contre les nuisibles... autrement dit un champ plutôt vaste (cf. *ExarisInfo n°28*).

Cette ouverture peut conduire à bien des confusions, notamment lorsqu'il s'agit d'évaluer la portée de l'expression « de base » dans la définition, à l'évidence subjective. Ainsi les PRP ne sont-ils pas nécessairement identiques lorsque l'on conditionne du vin et lorsque l'on fabrique des plats cuisinés frais. De même, pour un même secteur d'activité, les PRP peuvent varier d'un pays à l'autre, malgré les efforts conjoints de la FAO et de l'OMS à travers les textes du Codex. La définition précise bien cependant que la nature des PRP porte sur des « conditions et activités de base nécessaires pour maintenir (...) un environnement hygiénique approprié (...) », **excluant** de fait des **mesures spécifiques aux produits ou au process**. Bien que désormais élémentaire pour tout professionnel, la pasteurisation du lait avant séchage ne constitue pas, par exemple, un « PRP » au sens de la norme.

En revanche toute **activité périphérique** au produit et aux équipements directement impliqués dans le flux du process et qui serait considérée comme « nécessaire pour maintenir (...) un environnement hygiénique approprié » peut entrer dans le cadre d'un « programme » pré-requis. Ainsi en est-il du programme de nettoyage et désinfection, de la formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène, de la formation du personnel aux méthodes de fabrication, du programme de lutte contre les nuisibles, du protocole de référencement des fournisseurs (*sur la base d'une analyse des dangers*)... mais qu'en est-il d'un filtre en entrée de silo ? D'un aimant en amont d'un détecteur de métaux ?

### 2. PRPo et CCP : deux natures pour un même objet

La norme ISO 22000 donne les deux définitions suivantes :

[ISO 22000 – Définition 3.9]

#### Programme Prérequis opérationnel (PRPo)

PRP identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation.

[ISO 22000 – Définition 3.10]

#### Point critique pour la maîtrise (CCP)

sécurité des denrées alimentaires – 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 (3.3) ou le ramener à un niveau acceptable

La différence fondamentale entre les deux notions y réside : le PRPo est issu d'un PRP alors que le CCP est une « étape » (a priori du procédé de fabrication). Mise à part cette différence de nature, leurs composantes sont quasiment identiques en tous points : ces sont des « **mesures de maîtrise** » (ISO 22000 - 3.7: *Action ou activité à laquelle il est possible d'avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable*), **essentiels** vis-à-vis de dangers identifiés.

Aux chapitres 8.2, 7.5 et 7.6 la norme décrit leurs composantes techniques (validation, surveillance, enregistrement, vérification) identiques à l'exception de la notion de **limite critique** qui ne s'appliquerait qu'au CCP. Toutefois le PRPo devant également être « surveillé », des limites de surveillance doivent nécessairement être définies; la norme ne leur donne simplement pas de nom.

Alors quel intérêt fondamental y aurait-il à distinguer ces deux notions ?

### 3. Distinction entre PRPo et CCP : quel intérêt ?

Le SMSA se fonde sur trois piliers :

1. La mise en œuvre de PRP pertinents, bien dimensionnés et en phase avec les attentes des bénéficiaires de l'entreprise (Etat, clients, consommateurs, collectivités locales...)
2. Une **analyse des dangers** rigoureuse et experte, conduisant à l'identification des **risques significatifs** pour l'entreprise

## Exaris et vous

Le catalogue de nos formations 2009 est en ligne

>> [téléchargez-le](#)

Rappel :

**Formation « Maîtrisez la conception hygiénique de vos équipements »**

27 & 28 janvier 2009 à Paris

Contactez-nous : [exaris@exaris.fr](mailto:exaris@exaris.fr)

ou

Retrouvez-nous sur [www.exaris.fr](http://www.exaris.fr)

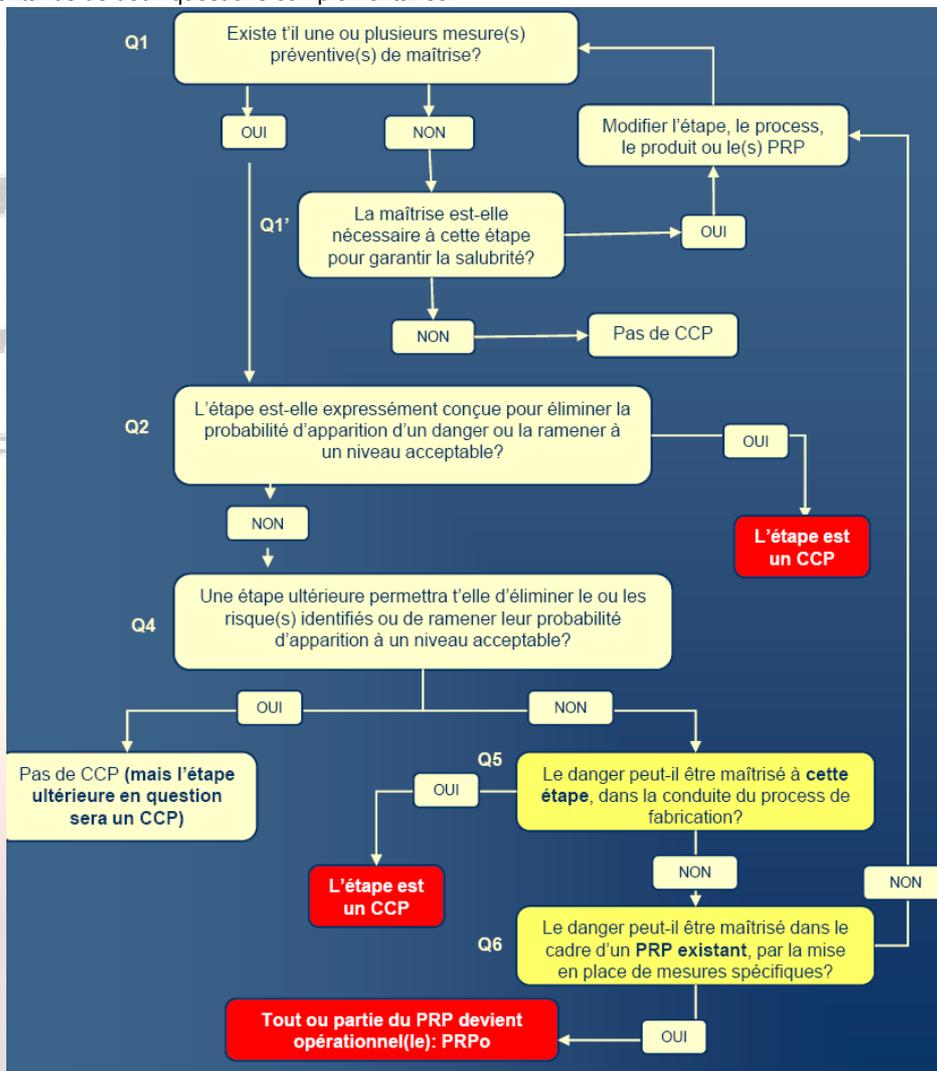
3. La détermination des combinaisons de **mesures de maîtrise** adaptées à la maîtrise de ces risques

La norme demande de classer ces mesures de maîtrise en CCP ou en PRPo. Les propositions de règles de décision (*arbres de décision* le plus souvent) ne manquent pas et la norme n'en impose aucune. L'arbre ci-contre est celui que nous utilisons : il se contente de prolonger l'arbre du Codex Alimentarius de deux questions complémentaires.

L'enjeu est de clairement **distinguer** les mesures de maîtrise qui constituent des **étapes** dans le flux d'élaboration du produit (*filtre, aimant, adjonction d'additifs, traitement thermique...*) de celles qui ne sont pas directement intégrées au processus de fabrication, mais plutôt connexes à ce dernier. Ainsi toute étape du process considérée comme essentielle pour maîtriser un risque significatif répond à la définition d'un CCP. Si l'étape n'est **pas essentielle**, alors elle relève du plan de **maîtrise de la qualité** au sens large mais pas de la sécurité du produit.

La nature du **CCP** implique que la moindre perte de maîtrise ait un impact potentiel direct sur la sécurité du produit, puisque son action est **synchrone** avec la production et directement intégrée dans le flux du produit. La surveillance se fera probablement par les personnels de production, formés à la conduite des équipements.

Alors que la perte de maîtrise d'un PRPo, issu d'un PRP existant, n'implique pas systématiquement la mise en cause du produit, puisque la maîtrise est souvent asynchrone avec la fabrication. Cette nuance explique l'absence de « limite critique » affectée par la norme au PRPo. L'analyse des dangers aura par exemple identifié la nécessité d'un nettoyage renforcé pour éviter des contaminations croisées (allergènes ou autre), du blocage d'une matière première pour analyse libératoire, du port d'une tenue spécifique dans une zone jugée critique, de la nécessité d'une maintenance préventive renforcée sur un équipement vecteur de risques



(dégradation de joints, de pièces métalliques...); autant de PRPo issus de PRP et dont la maîtrise n'est pas assurée par la conduite du process de fabrication. Toutefois, au même titre que pour un CCP, la perte de maîtrise d'un PRPo implique une correction et une évaluation des produits potentiellement dangereux.

Cette distinction de nature entre PRPo et CCP prend encore davantage de sens lorsqu'on l'intègre dans une approche processus : une relation se dessine en effet entre PRP, PRPo et processus supports, permettant d'identifier et de valoriser le niveau de contribution de chaque processus à la maîtrise de la sécurité des produits. La nuance méthodologique ne doit pas, cependant, devenir un frein à l'efficacité. Par exemple que vous considériez le NEP comme un CCP, au titre de son intégration au process (« étape de nettoyage ») ou que vous en fassiez un PRPo, au titre de sa filiation avec le programme de nettoyage (choix que nous ferions), cela importe peu si au final vous traitez la perte de maîtrise de la même manière : on s'assure qu'aucun produit n'a été fabriqué par l'équipement sale (ou chimiquement pollué) et on nettoie/rince de nouveau l'installation avant redémarrage.

**Conclusion**

On observe depuis trois ans une tendance à la disparition de CCP « historiques » au profit de PRPo afin de diminuer les contraintes de maîtrise et éviter de mettre systématiquement en place une gestion de produits potentiellement dangereux au profit d'une « analyse des risques » (souvent très succincte) pour alléger les corrections sur le produit en cas de perte de maîtrise d'un PRPo ! Cette approche et fondamentalement erronée, la norme ISO 22000 est très claire sur ce point : les deux types de mesures de maîtrise sont d'égale importance, et doivent permettre de garantir le même niveau de maîtrise sanitaire du produit.

Dans le prochain numéro

► **ISO 9001 :2008 : révolution ou continuité ?**

Retrouvez-nous sur [www.exaris.fr](http://www.exaris.fr)

**Olivier DAGOREAU**  
[odagoreau@exaris.fr](mailto:odagoreau@exaris.fr)



**Antoine SAILLY**  
[asailly@exaris.fr](mailto:asailly@exaris.fr)