# MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

## DIRECTION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE

**SOUS-DIRECTION DE LA POLITIQUE
DES FORMATIONS DE L'ENSEIGNEMENT GENERAL,
TECHNOLOGIQUE ET PROFESSIONNEL
Bureau des Enseignements Technologiques
et Professionnels
1 ter, avenue de Lowendal - 75700 PARIS 07 SP**

**Tél. : 01-49-55-52-72
Fax. : 01-49-55-56-17**

**NOTE DE SERVICE DGER/POFEGTP/N99-2004**

**DATE 06 JANVIER 1999**

**CLASSEMENT**

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE**

**À**

**MESSIEURS LES DIRECTEURS RÉGIONAUX
DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORÊT**

**OBJET : BTSA option IAA : enseignement de la méthode "Hazard Analysis Critical Control Points" (HACCP) ou "Analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise".**

**DATE DE MISE EN APPLICATION : Immédiate.**

**PLAN DE DIFFUSION**

**Administration centrale - Diffusion B
Directions Régionales de l'Agriculture et de la Forêt
Directions de l'Agriculture et de la Forêt des DOM
Inspection Générale de l'Agriculture
Hauts-Commissariats de la République des TOM
Conseil Général de l'Agronomie
Inspection de l'Enseignement Agricole
Etablissements Publics Nationaux et Locaux d'Enseignement Agricole
Unions Nationales Fédératives d'Etablissements Privés**

**POUR INFORMATION**

**Organisations Syndicales de l'Enseignement Agricole Public
Fédérations d'Associations de Parents d'Elèves de l'Enseignement Agricole Public**

La présente note de service a pour objet de rappeler que la méthode HACCP doit être enseignée dans la formation de toutes les spécialités de l'option "Industries Agro-Alimentaires" (IAA) du BTSA.

En effet, la méthode HACCP fait partie de la nouvelle approche réglementaire en matière de sécurité des denrées alimentaires, développée en application de la directive 93/43/CEE du 14 juin 1993.

Il est fait référence à cette méthode HACCP de façon explicite dans les recommandations pédagogiques des objectifs II des modules D421, D431 et D441 et dans le contenu de l'objectif III du module D444.

Il est recommandé de mettre en oeuvre une séquence de formation en pluridisciplinarité sur ce thème, intégrant une approche pratique (analyse d'une chaîne de fabrication dans une entreprise ou dans l'atelier technologique de l'établissement).

Celle-ci devra permettre aux étudiants de percevoir l'ensemble des incidences (économiques, humaines, techniques ...) de la mise en place de la méthode HACCP dans une unité de production.

Les enseignants sont invités à participer aux stages de formation prévus dans le cadre du programme national de formation.

***Bibliographie sommaire :***

1. La sécurité alimentaire par le système HACCP - Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation - DGAL - 1995

2. La qualité microbiologique des aliments : maîtrise et critères - JOUVE JL. - Polytechnica - 2ème - Edition 1996

3. HACCP, guide pratique MORTIMORE S. et WALLACE C. - Polytechnica - 1996

Le Sous-directeur

Edgar LEBLANC