

5.1 LEXIQUE

Action corrective : action visant à éliminer la cause d'une non-conformité détectée ou d'une autre situation indésirable. (Norme NF V01-002:2015) ; elle implique l'analyse préalable des causes et est mise en œuvre de manière à éviter leur réapparition.

Aptitude au contact alimentaire : ensemble des analyses menées pour démontrer l'innocuité d'un matériau et en particulier l'absence de migration de composés chimiques vers les denrées alimentaires.

Amélioration continue : activité récurrente menée pour améliorer les performances (Norme ISO 9000:2015).

Analyse d'autocontrôle : toute analyse par un laboratoire d'un échantillon prélevé dans le cadre d'un auto-contrôle (art. R. 200-1 du code rural et de la pêche maritime).

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 (Norme NF V01-002:2015).

Audit : processus méthodique, indépendant et documenté, permettant d'obtenir des preuves objectives et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d'audit sont satisfaits (Norme ISO 9000:2015).

Autocontrôle : tout examen, vérification, prélèvement, ou toute autre forme de contrôle sous la responsabilité d'un propriétaire ou détenteur d'animaux, d'une entreprise du secteur alimentaire, de l'alimentation animale ou de la production végétale ou de leurs délégués afin de s'assurer par eux-mêmes du respect des dispositions réglementaires (art. R. 200-1 du code rural et de la pêche maritime).

Auxiliaire technologique : toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi mais volontairement utilisée dans la transformation de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un objectif technologique pendant le traitement et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de cette substance dans le produit fini (résidus ne présentant pas de risque sanitaire) ; (règlement (CE) n° 1333/2008).

Exemple : utilisation des sulfites dans les champignons crus prêts à l'emploi (dits de quatrième gamme) pour stabiliser la couleur.

CCP : voir Point critique pour la maîtrise.

Cible : voir Niveau cible

Commerce de détail : la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plate-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes (règlement (CE) n° 178/2002, article 3, § 7).

Contaminant : tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement au produit alimentaire et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité (Norme NF V01-002:2015).

Contamination : introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire ; elle inclut les contaminations croisées, d'une denrée vers une autre (Norme NF V01-002:2015).

Contrôle : évaluation de la conformité par observation et jugement accompagné si nécessaire de mesures, d'essais ou de calibrage. (Norme ISO 9000:2015).

Correction : action visant à éliminer une non-conformité détectée (Norme NF V01-002:2015) telle qu'une nouvelle transformation, une transformation ultérieure, l'élimination des conséquences défavorables de la non-conformité.

Corrective (mesure, action) : voir Action corrective

Critère microbiologique : un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de micro-organismes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, par unité(s) de masse, volume, surface ou lot; (Règlement (CE) n° 2073/2005, article 5, point b).

Critique : voir Limite critique

Cuisson : opération par laquelle une denrée est modifiée voire transformée sous l'effet de la chaleur (voir fiche 2.11 cuisson). Elle peut être complète (à cœur) ou non (viande rosée). Elle se distingue de la remise en température (voir fiche 2.13 remise en température) qui n'a pas vocation à modifier la préparation culinaire.

DAC : voir Document d'accompagnement commercial

Danger : agent biologique (bactérie, virus, parasite, ...), chimique (contamination accidentelle avec des produits de nettoyage) ou physique (morceau de métal, de verre, ...), présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé (Norme NF V01-002:2015).

Date de durabilité minimale : date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées (Règlement (UE) n° 1169/2011, article 2 r).

Date d'origine ou jour zéro (J0) : date choisie comme point de départ de la durée de vie ; elle est fixée par le fabricant. (Norme NF V01-002:2015)

DDM : voir Date de durabilité minimale

Denrée (alimentaire) : toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain. Ce terme recouvre les boissons, les gommes à mâcher et toute substance, y compris l'eau, intégrée intentionnellement dans les denrées alimentaires au cours de leur fabrication, de leur préparation ou de leur traitement. Il inclut l'eau au point de conformité défini à l'article 6 d la directive 98/83/CE, sans préjudice des exigences des directives 80/778/CEE et 98/83/CE. (Règlement n° CE/178/2002, art 2)

Désinfection : réduction au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments. (Norme NF V01-002:2015).

Document d'accompagnement commercial (DAC) : document commercial accompagnant les sous-produits animaux et les produits dérivés durant leur transport (règlement (CE) n° 1069/2009, article 21).

DREAL : direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement.

Dressage : disposition d'une préparation culinaire dans un plat de service.

Durée de vie microbiologique : période à partir de la date d'origine J0 pendant laquelle l'aliment reste dans les limites microbiologiques fixées (Norme NF V01-002:2015).

Eau destinée à la consommation humaine : eau répondant aux prescriptions de la directive 2020/2184 du 16/12/2020, dont la transposition en droit français est en cours au jour de publication de ce guide.

Échantillon : un ensemble composé d'une ou de plusieurs unités ou une portion de matière, sélectionné par différents moyens dans une population ou dans une quantité importante de matière et destiné à fournir des informations sur une caractéristique donnée de la population ou de la matière étudiée et à constituer la base d'une décision concernant la population ou la matière en question ou concernant le procédé qui l'a produit (règlement (CE) n° 2073/2005, article 2, point j).

EDCH : voir Eau destinée à la consommation humaine.

Enregistrement : document faisant état des résultats obtenus ou apportant la preuve de la réalisation d'une activité (Norme ISO 9000: 2015) ; il peut ainsi formaliser la traçabilité et apporter la preuve que

la vérification, les actions préventives et les actions correctives ont été réalisées.

Étiquetage : les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire (Règlement (CE) n°1169/2011 article 2).

Étiquette : toute marque, tout signe, toute image ou toute autre représentation graphique écrit, imprimé, poncé, apposé, gravé ou appliqué sur l'emballage ou le récipient contenant une denrée alimentaire ou joint à celui-ci (Règlement (CE) n°1169/2011 article 2).

Excédent : une préparation culinaire prévue à un service de restauration collective, non présentée aux convives et dont la salubrité a été assurée, notamment par un maintien au chaud (≥ 63 °C) ou au froid (entre 0 et + 3 °C), jusqu'au constat de son caractère excédentaire au regard de la demande des consommateurs ou un produit stable à température ambiante, pré-emballé en portions individuelles (Arrêté du 21 déc 2009, art 2, point i).

Exploitant du secteur alimentaire : la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent (Règlement CE/178/2002 du 28 janvier 2002, article 3).

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) : analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise : démarche qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (Norme NF V01-002:2015).

Hygiène alimentaire : expression médicale désignant le choix raisonné des aliments (nutrition, diététique).

Hygiène des aliments : ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (Norme NF V01-002:2015).

Information sur les denrées alimentaires : toute information concernant une denrée alimentaire transmise au consommateur final sur une étiquette, dans d'autres documents accompagnant cette denrée ou à l'aide de tout autre moyen, y compris les outils de la technologie moderne ou la communication verbale (Règlement (CE) n°1169/2011 art. 2).

Ingrédient : toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, ou tout constituant d'un ingrédient composé, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée (Règlement (CE) n° 1169/2011, art 2, point 2.f).

Innocuité : voir Sécurité sanitaire des aliments

Limite critique : critère qui distingue l'acceptabilité et la non-acceptabilité ; il s'agit d'un critère mesurable ou observable d'une mesure de maîtrise des dangers associée à un CCP ; la fréquence de sa surveillance doit être suffisante pour permettre de détecter une éventuelle perte de maîtrise. (Norme NF V01-002:2015)

Lot : groupe ou série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée (Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005).

Maîtrise : situation dans laquelle des procédures sont suivies et les critères sont satisfaits (Norme NF V01-002:2015).

Maîtriser : prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et maintenir la conformité aux critères définis lors de l'analyse des dangers (Norme NF V01-002:2015).

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 (Norme NF V01-002:2015) ; elle peut être « préventive » ou « corrective ».

Nettoyage : retrait des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable (Norme NF V01-002:2015).

Niveau cible : critère plus contraignant qu'une limite critique, utilisée par un opérateur dans le but de réduire le risque de dépasser une limite critique (Norme NF V01-002:2015).

PCEA : voir Préparation culinaire élaborée à l'avance.

Plan de maîtrise sanitaire (PMS) : outil mis en place par les professionnels et décrivant les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments produits, constitué de :

1. pré-requis ou bonnes pratiques d'hygiène (BPH),
2. procédures fondées sur les 7 principes de l'HACCP,
3. procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités. (Norme NF V01-002:2015).

PMS : voir Plan de maîtrise sanitaire

PND : plan de nettoyage et de désinfection ; voir à ce sujet la fiche 1.2.

Point critique pour la maîtrise : 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 (norme NF V01-002).

Préparation culinaire élaborée à l'avance (PCEA) : préparation culinaire élaborée en vue d'être consommée de manière différée dans le temps ou l'espace et dont la stabilité microbiologique est assurée par l'une des modalités suivantes :

- entreposage réfrigéré ou liaison froide : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par le froid
- entreposage chaud ou liaison chaude : lorsque la conservation de ces préparations entre leur élaboration et leur utilisation est assurée par la chaleur. (Arrêté du 21 déc 2009, art 2, point f)

Préventive (action, mesure) : action visant à éliminer la cause d'une non-conformité potentielle ou d'une autre situation potentielle indésirable avant que celle-ci ne se manifeste. (Norme ISO 9000: 2015)

Procédure : manière spécifiée de réaliser une activité ou un processus ; elles peuvent être formalisées par écrit ou simplement orales. (Norme ISO 9000: 2015)

Processus : ensemble d'activités corrélées ou en interaction qui utilise des éléments d'entrée pour produire un résultat escompté (Norme ISO 9000: 2015).

Produit : sauf quand il est qualifié de chimique ou de produit de nettoyage, le terme fait référence à une denrée alimentaire manipulée voire transformée dans l'établissement, par opposition à une matière première.

Programme prérequis pour l'hygiène (PRP) : condition et activité de base nécessaire 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 (Norme NF V01-002-2015) ; les bonnes pratiques d'hygiène font partie des PRP.

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 aliments et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des aliments dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation (Norme NF V01-002:2015).

PRP / PRPo : voir Programme prérequis pour l'hygiène et Programme prérequis opérationnel

Risque : fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet résultant d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment (Norme NF V01-002:2015).

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. (Norme NF V01-002:2015).

Satellite (restaurant) : établissement ou local aménagé desservi par une cuisine centrale (Arrêté du 21 déc 2009, art 2, point g).

Scramble : îlots spécialisés adaptés aux zones à forte circulation car accessibles de tous côtés et permettant de servir un plus grand nombre de convives en même temps.

Sécurité sanitaire (ou innocuité) 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 (Norme NF V01-002:2015).

SHU : syndrome hémolytique et urémique

Sous-produits animaux : les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme (règlement (CE) n° 1069/2009, article 3).

SPAN : voir Sous-produits animaux

STEC : E. coli productrice de shigatoxine

Surveillance : mise en œuvre d'une série programmée d'observations ou de mesurages afin d'évaluer si les mesures de maîtrise fonctionnent comme prévu (Norme NF V01-002:2015) ; elle peut être assurée par un opérateur ou automatisée.

TIAC : voir Toxi-infection alimentaire collective.

Toxi-infection alimentaire collective : elle se définit par l'apparition d'au moins deux cas similaires d'une symptomatologie en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire (source : Santé Publique France).

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/178/2002 article 2).

Transformation : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés (règlement (CE) n° 852/2004, article 2 alinéa 1, paragraphe m).

Validation : obtention des preuves démontrant que les mesures de maîtrise gérées par le plan HACCP et par les PrPO sont en mesure d'être efficaces. (Norme NF V01-002:2015).

Vérification : confirmation, par des preuves tangibles, que les exigences spécifiées ont été satisfaites (Norme NF V01-002:2015).