

HACCP & PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)

ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises du secteur de l'alimentaire

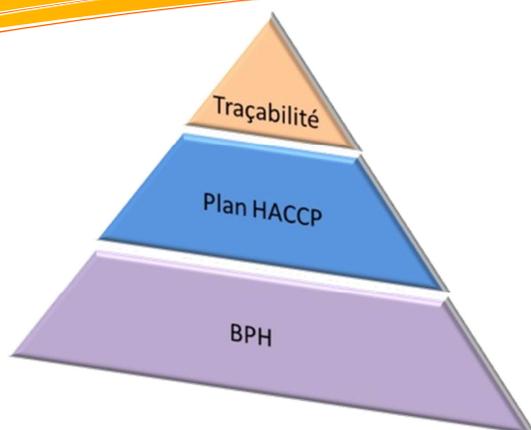
BÉNÉFICES ATTENDUS

- Répondre à la législation en vigueur.
- Disposer d'une étude HACCP complète et à jour.

DURÉE MOYENNE

- Variable en fonction des activités, de la gamme de produits et des éléments à la disposition du consultant.
- Mise à jour : 1 à 6 jours.
- Création : 4 à 10 jours.

DEVIS GRATUIT



Tous les établissements du secteur alimentaire doivent décrire les mesures qu'ils ont prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de leurs produits vis à vis des dangers biologiques, physiques, chimiques et des allergènes.

Ainsi, ADOCA peut vous accompagner dans la mise en place de votre Plan de Maîtrise Sanitaire, qui comprend :

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène ou prérequis
- Le plan HACCP fondé sur les 7 principes
- La procédure de traçabilité et de retrait / rappel

Réaliser ou mettre à jour son étude HACCP / son Plan de Maîtrise Sanitaire.

Déroulement : (Indicatif)

PHASE 1 - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) / Les Programmes Prérequis (PRP) :

- Identification et recensement des Bonnes Pratiques d'Hygiène, applicables au secteur d'activité, concernant :
 - Les locaux.
 - Le matériel et l'équipement.
 - La qualité de l'air.
 - La qualité de l'eau.
 - Le nettoyage / désinfection.
 - Le personnel.
 - La lutte contre les nuisibles.
 - La gestion des déchets.
 - La sûreté des produits / La gestion des actes de malveillances.
 - ...
- Recensement des éléments à créer / à modifier.
- Recensement des actions à mener.
- Mise en conformité de l'établissement.

PHASE 2 - Réalisation du plan HACCP :

- Définition du champ de l'étude.
- Constitution de l'équipe HACCP (Etape 1)
- Description des produits (Etape 2)
- Détermination de l'utilisation prévue (Etape 3)
- Réalisation des diagrammes de fabrication (Etape 4)
- Confirmation des diagrammes (Etape 5)
- Analyses des dangers (Etape 6 - Principe 1)
 - Identification et caractérisation des dangers.
 - Identification des causes et des mesures de maîtrise.
- Détermination des CCP / PRPo (Etape 7 - Principe 2)
- Définition des limites critiques (Etape 8 - Principe 3)
- Description du suivi des CCP (Etape 9 - Principe 4)
- Détermination des actions correctives (Etape 10 - Principe 5)
- Description de la vérification (Etape 11 - Principe 6)
 - Vérification de la mise en œuvre du système.
 - Vérification de l'efficacité du système.
- Documentation HACCP (Etape 12 - Principe 7)
 - Rédaction des procédures et enregistrements.
 - Définition des modalités d'archivage.
- Détermination des modalités de mise à jour.
- Recensement des actions à mener.
- Mise en conformité de l'établissement.

PHASE 3 - Traçabilité :

- Description de la procédure de traçabilité.
- Description de la procédure de gestion des non-conformités.
- Description de la procédure de retrait / rappel.
- Description de la procédure de gestion des TIAC (le cas échéant).
- Recensement des actions à mener.
- Rédaction des procédures et enregistrements.
- Mise en conformité de l'établissement

PHASE 4 - Suivi du PMS (Optionnel) :

- Formation du personnel.
- Rédaction d'une grille d'audit personnalisée.
- Réalisation d'audits de suivi.

Notre approche :

- Une connaissance précise des attentes des services officiels.
- Une étude HACCP entièrement personnalisée et propre à votre établissement.
- L'intégration de vos contraintes techniques et opérationnelles.
- La prise en compte de vos documents existants.
- La prise en compte des exigences spécifiques aux référentiels de certification ISO 22000 / IFS / BRC.
- Des solutions opérationnelles et des outils performants.