

Fiche technique : HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

L'HACCP est avant tout une méthode, un outil de travail **qui consiste à identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments** (NF V 01-002).

Vous savez que cet outil est **indispensable** de nos jours pour maintenir des conditions sanitaires correctes et assurer la **sécurité des consommateurs** mais aussi obligatoire de par la réglementation. Vous ne le maîtrisez pas encore ou le pratiquez déjà et voulez améliorer vos pratiques.

⇒ **Avec nous, devenez expert en HACCP !!!**



Périmètre

Basée sur **7 principes** définis dans le **Codex Alimentarius**, la mise en place de l'HACCP se fait selon une séquence logique de **12 étapes**, dont l'analyse des dangers (biologiques, chimiques et physiques) et la détermination des points critiques pour leur maîtrise.

Notre prestation consiste à faire appel aux compétences et à l'expérience d'un consultant OGIP Qualité spécialiste agroalimentaire, pour vous accompagner ou vous former à la réalisation d'une étude HACCP. Cette étude peut être réalisée sur tout ou une partie de vos procédés ou produits.

Contexte

La prestation alterne des phases d'apports théoriques et pratiques, d'échanges, de discussions sur les process de fabrication tirés dans le cas de la formation d'études de cas ou de votre propre expérience en entreprise.

Une prestation ponctuelle ou continue peut vous être proposée afin d'accompagner votre entreprise dans sa démarche Qualité.

Objectifs pour l'entreprise

L'accompagnement OGIP vous permet de :

- Vous approprier la méthodologie nécessaire à la mise en œuvre de la sécurité alimentaire
- Mettre en place ou réviser votre plan HACCP selon vos besoins
- Mettre en place votre Plan de Maîtrise Sanitaire, les pré-requis, le plan HACCP, la traçabilité
- Mettre en place vos autocontrôles de suivi de fabrication
- Réduire vos pertes de produits ou les rappels de produits non-conformes
- Répondre à vos obligations réglementaires et améliorer vos relations avec les autorités
- Optimiser votre performance en matière de sécurité alimentaire

Contributions Ogip-Qualité

Démarche :

- Identifier et analyser les dangers observés aux différentes opérations de la préparation d'une chaîne alimentaire
- Définir les mesures préventives pour leur maîtrise
- S'assurer que ces mesures préventives sont mises en œuvre de façon effective et efficace grâce à des moyens de surveillance adéquats

Bénéfices pour le client :

- ✓ Apport de l'expertise d'un professionnel expérimenté
- ✓ Efficacité et efficience de la démarche
- ✓ Validité de l'analyse au regard des certifications ISO 22000 / IFS / BRC

Diverses missions réalisées par les consultants Ogip Qualité

Herta / Minoterie de Leforest / Nutripack / La Normandie à Paris...

OGIP Qualité

407 Rue Salvador Allende
Bâtiment Hermès
59120 LOOS
France

Téléphone : 03 27 99 79 30

Télécopie : 03 27 98 94 17

Mail : ogip@ogip-qualite.fr
Site : www.ogip-qualite.fr