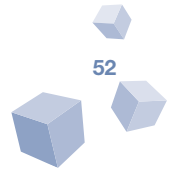


# Mise en place d'un système HACCP



## les objectifs

Obtenir la reconnaissance de vos compétences en matière de maîtrise des risques de contaminations alimentaires.

Développer une démarche HACCP dans l'esprit management de la qualité, en complément ou non d'une démarche de Certification ISO 9001.

## les résultats

À l'issue de la prestation, un audit à blanc est réalisé par nos soins garantissant l'adéquation du système HACCP mis en place vis-à-vis des exigences du référentiel.

## la méthodologie

- Applicable aux référentiels suivants : **ISO 9001**, **ISO 22000 Codex alimentarius**, **Directive 93/43/CEE**, **Arrêté ministériel du 9 mai 1995**.
- Réalisée par des consultants Capital et **Qualité** et dans certains cas particuliers par des experts techniques du domaine considéré.
- Basée sur trois étapes successives :
  - **Audit Diagnostic** : pour définir le plan des actions à mener.
  - **Visites successives sur site** : chaque exigence est abordée pour déterminer ensemble les modalités d'atteinte des objectifs fixés.
  - **Audit à blanc** final.
- La totalité du projet est planifiée en fonction des impératifs de chacun.
- Chaque visite est précédée d'une confirmation et d'un ordre du jour, et se solde par la mise à jour du plan des actions à mener.
- Fourniture de modèles types.
- Au besoin, prise en charge de la rédaction des documents.