

**HACCP**<sub>SS</sub>**Pro**  
*HYGIÈNE & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE*

**Audit**

**Conseil**

**Formation**

## ***Définition et réglementation***

L'**HACCP**, outil permettant l'analyse des risques, répond aux exigences du **Codex Alimentarius**. Cette démarche approfondit chaque étape de l'élaboration d'un produit tout en l'adaptant aux particularités de chaque cave vinicole.

En 2004, l'Union Européenne adoptait un « Paquet Hygiène » afin de refondre et d'harmoniser les nombreuses réglementations européennes existantes en matière d'hygiène alimentaire.

**Cette réforme avait pour objectifs :**

- ☞ **d'établir une politique unique en matière d'hygiène,**
- ☞ **de créer des instruments pour gérer la sécurité alimentaire.**

Le « Paquet Hygiène » remplace la Directive 93/43 CE, appelée Directive Hygiène, abrogée.

Cette Directive Hygiène, transposée en droit français par l'Arrêté du 28 mai 1997, avait plusieurs points clefs :

- ☞ Former le personnel aux opérations d'hygiène,
- ☞ Engager la responsabilité du producteur, avec obligation de résultats quant à la maîtrise des risques et choix des moyens.

Le « Paquet Hygiène » qui lui a succédé se compose de deux Directives et de six Règlements.

Ceux qui nous concernent sont :

- ☞ le Règlement CE n°178/2002, applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2005.
- ☞ le Règlement CE n° 852/2004, applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006.
- ☞ le Règlement CE n°882/2004, applicable depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

**Pour vous aidez à répondre à cette réglementation,**

**HACCP** s'appuie sur une équipe de professionnels proches du terrain, privilégiant le Conseil et la Formation à la simple analyse du process. Cela va de l'audit des caves à la maîtrise de la traçabilité, de la formation au contrôle des Bonnes Pratiques d'hygiène.

### **Audit HACCP :**

L'audit HACCP **vérifie la conformité de votre plan HACCP avec les principes généraux HACCP**. Cet audit contrôle aussi l'application de votre plan HACCP dans l'entreprise.

### **Audit des bonnes pratiques d'hygiène :**

- ☞ **Vérification de l'application de l'hygiène** sur l'exploitation en **conformité avec le guide des bonnes pratiques** actuellement en vigueur dans le monde viticole.

### **Audit traçabilité :**

- ☞ Vérification que tous les moyens mis en œuvre sont conformes aux obligations relatives à la traçabilité.

### **Conseil HACCP :**

Le conseil se compose de **trois étapes** :

- ☞ La **mise en place de l'HACCP sur les exploitations viti-vinicoles**, coaching réunion, accompagnement dans la rédaction des procédures et enregistrements.
- ☞ **Mise en place du plan d'hygiène** conforme aux guides des bonnes pratiques viti-vinicoles, accompagnement dans la rédaction des procédures et des enregistrements.
- ☞ **Conseils en hygiène.**

### **Formation :**

#### ☞ **HACCP**

Découvrir et comprendre la méthode HACCP.

#### ☞ **Hygiène**

Connaître et maîtriser les points critiques (CCP) les plus couramment rencontrés dans le milieu viti-vinicole.

#### ☞ **Microbiologie**

Découvrir la microbiologie des vins et les risques de déviation organoleptiques et analytiques pouvant rendre le produit non conforme à l'export.

#### ☞ **Mise en place des auto-contrôles**

Mise en place d'outils permettant de contrôler le respect de la réglementation en termes d'hygiène (ATPmétrie...).

## Objectifs de l'HACCP :

- ☞ Réaliser le bilan de l'existant
- ☞ Limiter les risques
- ☞ Se mettre en conformité avec la législation
- ☞ Répondre aux exigences des clients
- ☞ Donner confiance
- ☞ Posséder un atout commercial
- ☞ Maîtriser tous les aspects du produit et pas seulement la qualité
- ☞ Utiliser la méthode comme progrès Qualitatif
- ☞ Mieux gérer ses investissements

## Bénéfices de l'HACCP :

- ☞ Maîtriser l'hygiène
- ☞ Conforter l'assurance de ses produits vis-à-vis de ses fournisseurs et clients
- ☞ Accéder au marché
- ☞ Faciliter l'accès à l' « Assurance Qualité »

**HACCP<sub>Pro</sub>**  
*HYGIÈNE & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE*

### Votre contact :

Marie-Line PIPEAU  
06.21.68.15.56