

Votre Partenaire **Qualité**

HACCP - TRAÇABILITÉ - HYGIÈNE

HACCP : QU'EST-CE QUE C'EST ?

Une approche et une démarche raisonnée, logique, organisée et systématique qui sert à **protéger le consommateur** en identifiant les risques potentiels pour sa santé. Cette méthode est devenue, au plan mondial, synonyme de **sécurité des aliments**.

HACCP : À QUOI ÇA SERT ?

Cette démarche consiste à mettre en place des procédures et des **moyens de contrôle** afin de s'assurer que le consommateur ne court aucun danger lors de la dégustation de votre produit. Son objectif est de **prévenir le danger** le plus tôt possible dans la chaîne alimentaire.

HACCP : QUI EST CONCERNÉ ?

Toutes les entreprises qui élaborent des denrées alimentaires comme le vin. **Le système HACCP est désormais imposé** par les différents règlements européens pour l'hygiène des aliments.

La première directive date de 1993 et depuis 2002, la réglementation européenne s'est accrue en rendant **obligatoire** pour les professionnels :

- La Traçabilité, depuis le 1^{er} janvier 2005
- L'application de la méthode HACCP, depuis le 1^{er} janvier 2006
- Le retrait des produits dangereux pour la santé publique.

HACCP⁰⁰**PRO**



QUI SOMMES-NOUS ?

Nous sommes une équipe **d'œnologues conseil**, proches du terrain et spécialisés en HACCP. Nous vous proposons notre savoir-faire dans la mise en place de la méthode HACCP, en intervenant directement au sein de votre exploitation afin de vous aider dans cette démarche grâce à :

- une formation spécifique
- une mise en place d'audit initial ou de contrôle
- une mise en place complète de la démarche par un œnologue
- un conseil personnalisé.

Formation, audit, conseil

et mise en place complète de la démarche HACCP

par notre équipe d'œnologues spécialisés