

# Maitriser vos risques sanitaires

## HACCP & Bonnes pratiques opérationnelles

**HACCP = Hazard Analysis Critical Control Point**  
**Analyses des risques et des Points critiques pour leur maîtrise (CCP)**

Démarche de prévention des risques sanitaires



### Nos prestations

/ Réaliser un diagnostic réglementaire sécurité alimentaire pour vérifier le plan de maitrise sanitaire de votre entreprise :

- les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) mesures techniques, organisationnelles et humaines) et les CCP
- la traçabilité amont, interne et aval
- **le plan HACCP**

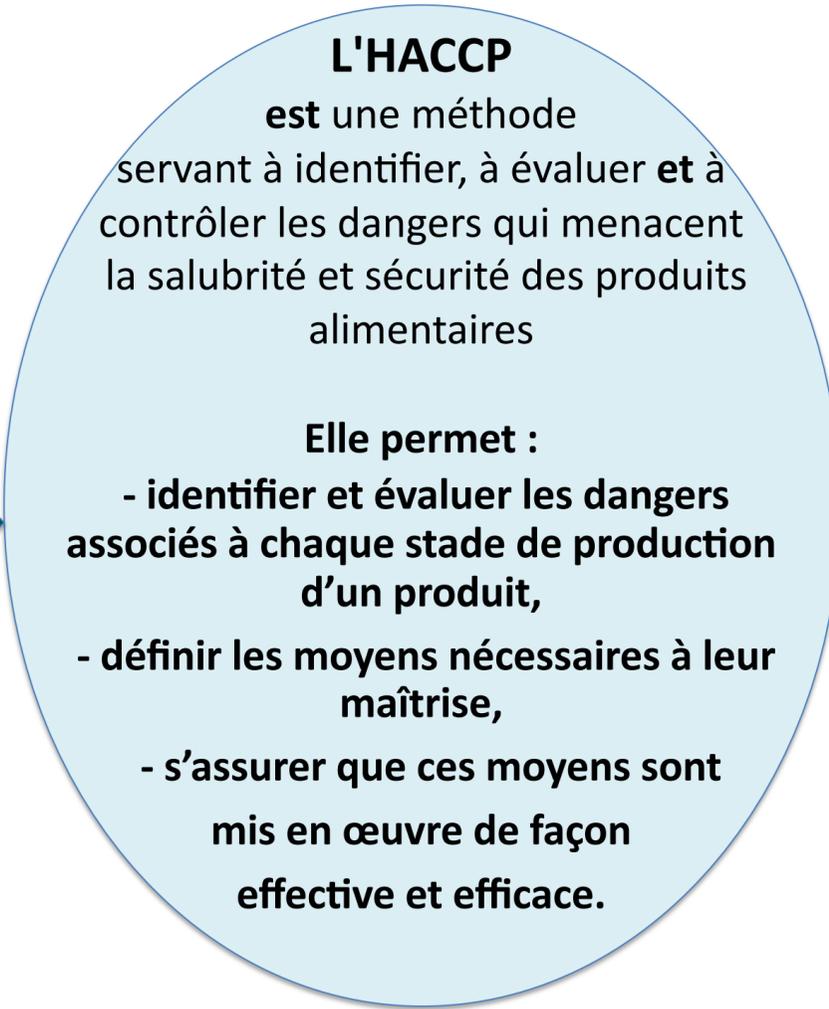
/ Préparer un plan d'action opérationnel et un plan des formations obligatoires

/ Vous accompagner à vous mettre en conformité réglementaire et à mettre en oeuvre votre plan d'action

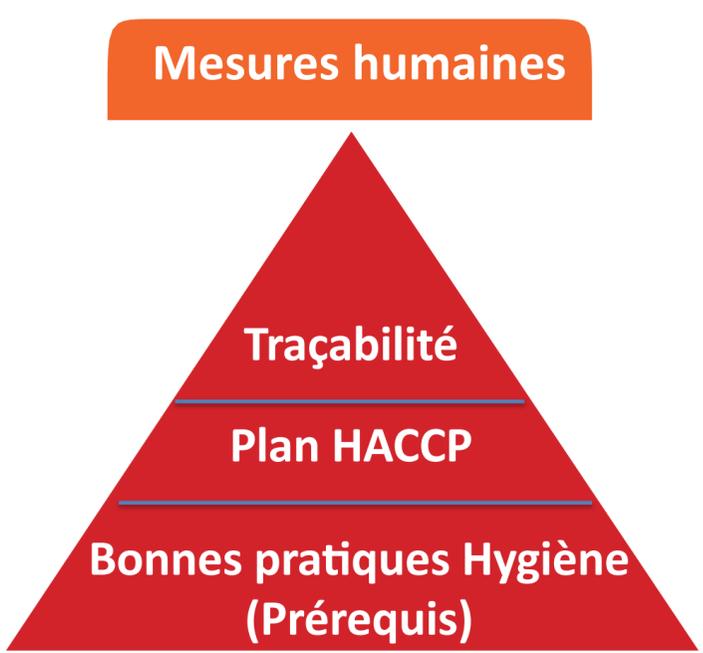
/ Créer vos affichages obligatoires et les adapter à votre entreprise

/ Sensibiliser et impliquer votre personnel aux risques, aux bonnes pratiques d'hygiène et au port des EPI (Equipements de Protection Individuelle)

/ Démarche Sécurité Alimentaire ISO 22000 certifiable



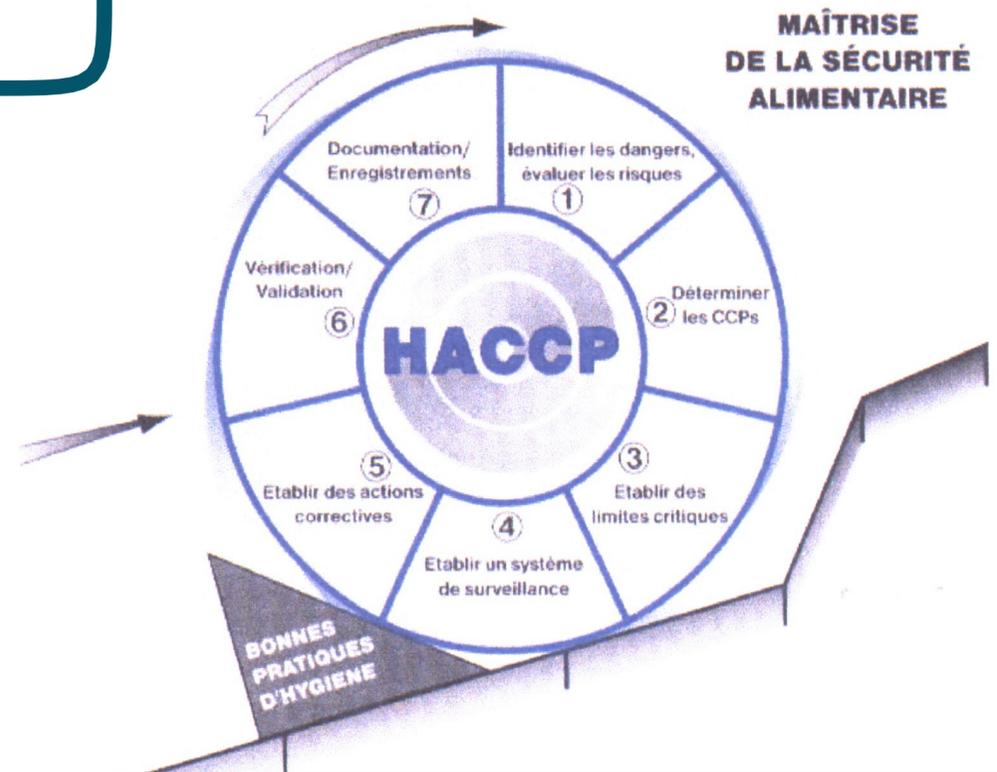
## Bonnes Pratiques d'Hygiène



Mesures techniques

Mesures organisationnelles

## HACCP => 7 PRINCIPES



**ISO 22000**  
Système de Management de la Sécurité Alimentaire

