



# HACCP web Manuel d'utilisation

13/12/2005

## Sommaire :

Introduction.....	2
1. Votre espace d'accueil sur HACCP WEB .....	3
1.1 Liste de vos études .....	3
1.1.1 Création d'une nouvelle étude .....	3
1.1.1.1 Création d'une étude vierge.....	3
1.1.1.2 Création d'une étude à partir d'un modèle d'étude déjà documenté.....	3
1.1.2 Suppression d'une étude.....	4
1.1.3 Administration d'une étude.....	4
1.1.4 Duplication d'une étude .....	4
1.2 Informations personnelles.....	5
2. Administration de votre étude HACCP .....	6
2.1 Etape 1.....	6
2.1.1 Etude HACCP .....	6
2.1.2 Rédacteur/Approbateur.....	6
2.1.3 Constitution de l'équipe.....	6
2.2 Etape 2 : Description des produits .....	7
2.2.1 Ajout/Edition.....	7
2.3 Etape 3 Usage des produits .....	8
2.4 Etape 4 Construire le diagramme du procédé.....	8
2.4.1 Ajout d'une étape .....	8
2.4.2 Suppression d'une étape .....	8
2.4.3 Edition / Apparition d'une étape dans le rapport .....	8
2.5 Etape 5 Confirmer le diagramme sur site .....	9
2.6 Etape 6 Dresser la liste de tous les dangers potentiellement liés à chaque étape, faire l'analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise des dangers identifiés.....	9
2.7 Etape 7-10 Analyse des dangers / Mesures de maîtrise / CCP / Seuils critiques / Système de surveillance / Actions correctives.....	10
2.7.1 Analyse des dangers.....	10
2.7.1 Analyse des dangers (suite) .....	11
2.7.2 Mesures de maîtrise .....	12
2.7.3 Formulation des CCP.....	13
2.7.3.1 Les CCP.....	13
2.7.3.2 La surveillance et l'enregistrement .....	14
2.7.3.3 Dangers associés au CCP.....	14
2.8 Etape 11 : Etablir les procédures de vérification.....	15
2.9 Etape 12 : Etablir la documentation et l'archivage.....	16
2.9.1 Enregistrements.....	16
2.9.2 Procédures.....	16
2.9.3 Documentation HACCP .....	17
3. Contact.....	17

## **Introduction**

HACCP web est un service en ligne destiné à tous les professionnels de l'agroalimentaire qui doivent mettre en place un système de maîtrise des dangers selon la méthode Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).

Ce service a été conçu pour être accessible en ligne via une connexion internet. L'interface et les données sont sécurisés et cryptés par une clé SSL.

### **Configuration minimale requise**

- Accès Internet à haut débit
- Navigateur : Mozilla Firefox 1.5 (ou supérieur)
- Lecteur PDF : adobe acrobat 5 (ou supérieur)

### **Contexte de l'HACCP**

La démarche HACCP a été créée à la fin des années 60, dans les industries chimiques, elle a été adaptée au secteur alimentaire dans les années 70.

Le système d'Analyse des Risques – Points Critiques pour leur Maîtrise (HACCP), a ses Principes et ses Orientations qui sont définies dans l'Appendice au CAC / CRCP 1 – 1969 Rév 4 (2003) du Codex Alimentarius et le Fascicule de Documentation F D V 01 – 006 de l'AFNOR. Le système HACCP comporte 7 principes que l'on met en place en suivant les 12 étapes de la « séquence logique d'application du système HACCP ».

Aujourd'hui cette démarche est devenue une obligation réglementaire (se reporter aux derniers règlements européens).

### **Accès au service**

**Accès Client**

login
password
valider

Le service HACCP web est accessible avec un couple d'identifiants qui vous a été remis, ces identifiants vous sont strictement personnels, HACCP Groupe ne sera pas tenu responsable des pertes et éventuelles utilisations non autorisées qui en seraient faites.

**Note importante :** en comparant la version française du Codex et le F D V 01 – 006 de l'AFNOR qui traduisent la version anglaise du Codex, on constate des différences. Le premier principe du Codex « Conduct a hazard analysis » est traduit dans la version française du Codex par « procéder à une analyse des risques » et dans le F D V 01 – 006 de l'AFNOR par « procéder à l'analyse des dangers ». Dans notre programme, nous retiendrons cette dernière traduction qui nous semble plus fidèle à l'esprit de l'HACCP.

# 1. Votre espace d'accueil sur HACCP WEB

Votre espace client vous est strictement personnel, il vous permet d'administrer vos études, de modifier vos coordonnées personnelles et de consulter les informations sur votre abonnement.

## 1.1 Liste de vos études

La première partie de l'espace client vous permet d'administrer et de créer des études HACCP

Administration de vos études :			
Nom de votre étude :	Version :	Accès :	Suppression :
● GBPH Industrie des jus de fruits, nectars et produits dérivés	1	▶▶	✖
● GBPH Fruits et légumes frais non transformés	1	▶▶	✖
● GBPH Cafétérias	1	▶▶	✖
● Malteries	1	▶▶	✖
● GBPH Pâtisserie	1	▶▶	✖
● GBPH Restauration collective à caractère social	1	▶▶	✖
● GBPH Rayon Pâtisserie et Viennoiserie en Grandes et Moyennes Surfaces	1	▶▶	✖
● Hôpital du Croisic	1	▶▶	✖
● Etude de test	1	▶▶	✖
● GBPH Glacier - fabricant monovalent	1	▶▶	✖
● GBPH Fruits et Légumes frais non transformés : mise en vente au consommateur	1	▶▶	✖

### 1.1.1 Création d'une nouvelle étude



Vous pouvez ajouter une étude à la liste de vos études en cliquant sur le bouton correspondant. **Deux choix s'offrent alors à vous**, la création d'une étude vierge ou la création d'une étude à partir d'un modèle d'étude déjà « pré-rempli ».

#### 1.1.1.1 Création d'une étude vierge

NOUVELLE ETUDE

Nom de l'étude :

Créer une étude vierge HACCP :

Une étude vierge est créée en lui affectant un nom dans le champ *Nom de l'étude* puis un cliquant sur le bouton *Créer*, cette étude apparaîtra ensuite dans la liste de vos études.

#### 1.1.1.2 Création d'une étude à partir d'un modèle d'étude déjà documenté

MODELE D'ETUDE

Nom de l'étude :

Choisir un modèle HACCP :

Il est possible de créer de nouvelles études pré-documentées à partir d'études qui ont été élaborées et/ou validées par HACCP Groupe. Elles concernent certains secteurs de l'alimentaire et tiennent compte des bonnes pratiques de ce secteur. Cette nouvelle étude pré remplie est créée en lui affectant un nom dans le champ *Nom de l'étude* puis en choisissant le modèle d'étude qui vous convient dans la liste déroulante *Choisir un modèle HACCP* et enfin en cliquant sur le bouton *Créer*.

### 1.1.2 Suppression d'une étude

**Liste de vos études :**

Nom de votre étude :	Date :	Version :	Accès :	Suppression :
Etude1	null	2	▶▶	✖
Guide 1-test	null	2	▶▶	✖
GBPH Industrie des jus de fruits, nectars et produits dérivés	null	1	▶▶	✖
GBPH Fruits et légumes frais non transformés	null	1	▶▶	✖
GBPH Cafétérias	null	1	▶▶	✖
Malteries	null	1	▶▶	✖
NOUVELLE	null	null	▶▶	✖
Essai	null	null	▶▶	✖
Nouvelle Etude	null	3	▶▶	✖



- Il est possible de supprimer une étude au niveau de la liste de vos études, en cliquant sur le bouton correspondant.

Attention la suppression d'une étude efface définitivement toutes les données mémorisées dans HACCP web.

### 1.1.3 Administration d'une étude

- La saisie et la modification d'une étude HACCP sont possibles en cliquant sur le bouton *Accès* correspondant.

### 1.1.4 Duplication d'une étude

- Il est possible de dupliquer une étude pour révision, pour cela cliquez sur le bouton dupliquer et renseigner un nouveau nom.



**MODELE D'ETUDE**

Nom de l'étude :

Choisissez votre

étude à copier :  ▼

## 1.2 Informations personnelles

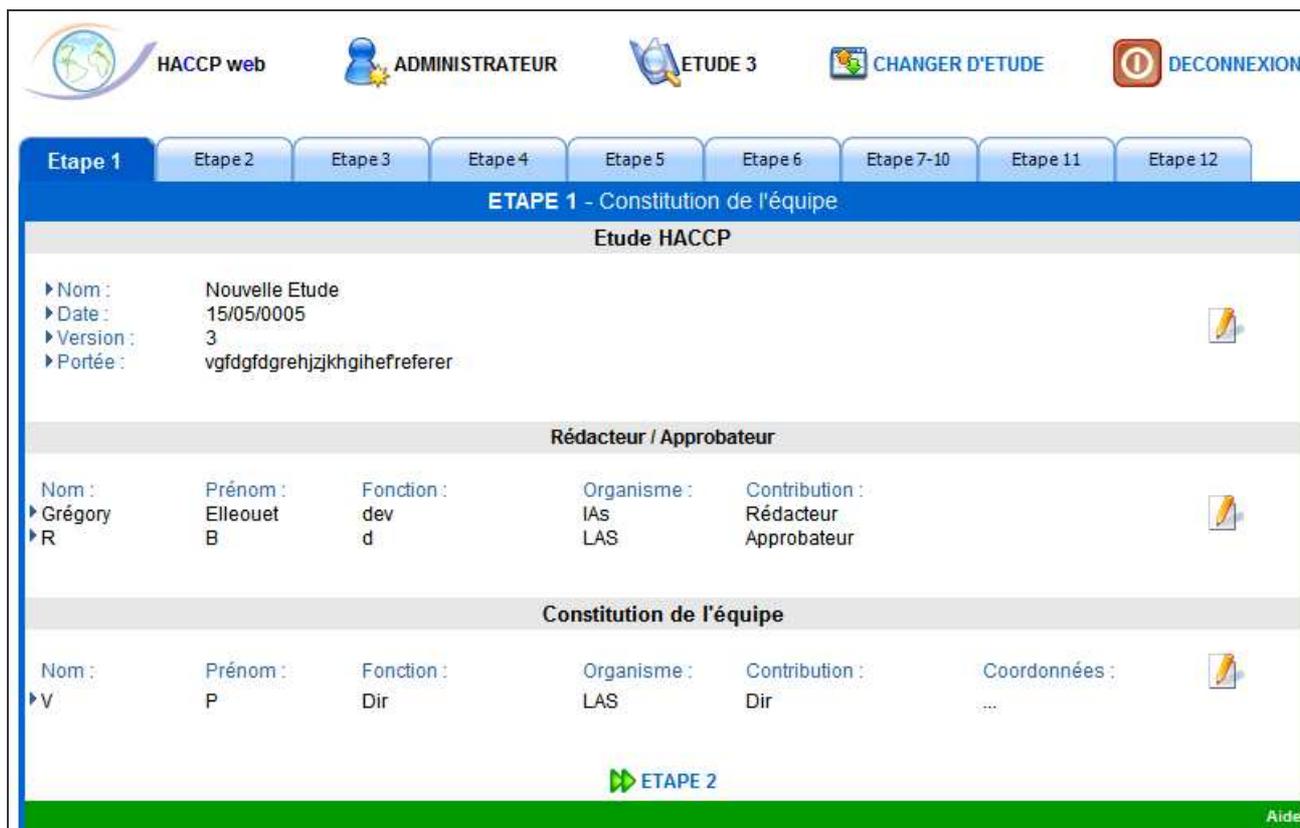
### Organisme :

L'organisme concerné par les études HACCP doit être renseigné en cliquant sur le bouton d'édition :

Nom :	<input type="text"/>
Forme juridique :	<input type="text" value="FJ"/>
Adresse :	<input type="text" value="adresse"/>
Code APE :	<input type="text" value="ape"/>
Numéro SIRET :	<input type="text" value="siret"/>
Code postal :	<input type="text" value="cp"/>
Ville :	<input type="text" value="ville"/>
Pays :	<input type="text" value="pays"/>
Téléphone :	<input type="text" value="tel"/>
Fax :	<input type="text" value="fax"/>
Email de l'entreprise :	<input type="text" value="mail"/>
Adresse de facturation :	<input type="text" value="adre22"/> (si différente)
Code postal :	<input type="text" value="cp2"/>
Ville :	<input type="text" value="ville2"/>
Pays :	<input type="text" value="pays2"/>
† Votre logo (formats Gif ou Jpeg) <a href="#">Agrandir</a>	
<a href="#">(Aide)</a>	
<input type="text"/> <input type="button" value="Parcourir..."/>	

Note : vous pouvez associer et intégrer le logo de votre société (format Gif ou jpeg uniquement), il apparaîtra dans vos documents.

## 2. Administration de votre étude HACCP



L'interface d'HACCP web est composée d'une barre d'outil dans la partie supérieure, elle vous renseigne sur la version de votre étude présente à l'écran. Elle vous permet également de changer d'étude et de vous déconnecter du service.

La partie inférieure est découpée en onglets, ils vous permettent de naviguer entre les étapes de la démarche HACCP, dans la partie inférieure de la fenêtre vous pouvez obtenir une aide en ligne en cliquant sur **Aide**.

### 2.1 Etape 1

#### 2.1.1 Etude HACCP

- ✎ Pour différencier vos études vous pouvez lui attribuer un nom (exemple : site, ligne de production...), une date, une version et renseigner sa portée (segment de la chaîne alimentaire à l'étude, famille de produits, produit ...) en cliquant sur le bouton d'édition correspondant.

#### 2.1.2 Rédacteur/Approbateur

- ✎ La personne, en charge de la saisie et/ou de l'édition de l'étude HACCP, ainsi que la personne qui approuve l'étude peuvent être renseignées en cliquant sur le bouton d'édition correspondant, ces informations seront indiquées dans le pied de page des documents générés par HACCP web.

#### 2.1.3 Constitution de l'équipe

- ✎ **L'étape 1** de la démarche HACCP, est la constitution de l'équipe HACCP. Vous pouvez ajouter modifier ou supprimer des membres en cliquant sur le bouton d'édition correspondant.

Lorsque vous avez fini de compléter l'étape 1 vous pouvez passer à l'étape 2 en cliquant sur l'onglet situé en haut de l'interface ou sur la double flèche correspondante, en bas de l'écran.



## 2.2 Etape 2 : Description des produits

Libelle produit	Description	Supprimer
▶ Purée de fruits frais		✗
▶ Nectars de fruits		✗
▶ Purées de fruits concentrées		✗
▶ Purée de fruits		✗
▶ Jus de fruits frais		✗
▶ Jus de fruits		✗
▶ Jus de fruits concentrés		✗



L'onglet **Etape 2** vous permet d'ajouter un produit en cliquant sur le bouton correspondant ou d'éditer la description d'un produit en cliquant sur le bouton d'édition correspondant, et enfin de supprimer les produits de votre étude HACCP.

**Attention :** la suppression d'un produit est définitive, elle entraîne la suppression de sa description ainsi que de ses usages.

### 2.2.1 Ajout/Édition

**Libellé du produit :** Libellé du produit ou de la famille de produit concerné (nom commercial ou interne).

**Image du produit :** Vous donne la possibilité d'associer et d'intégrer une image du produit correspondant dans le format gif ou jpeg uniquement.

**Catégorie du produit :** Vous permet d'assigner une catégorie au produit à savoir : matière première, produit semi-élaboré ou produit fini.

**Composition :** Vous permet de renseigner la composition du produit.

**Présence d'allergènes majeurs :** Lorsque le produit contient un ou des allergènes majeurs au sens de la Directive 2003/89 CE, il vous faut cocher la ou les cases correspondantes.

Note : Lorsque des allergènes sont sciemment utilisés (biscottes, pain, gâteaux...). Pour qu'ils ne soient pas un « danger » (au sens HACCP du terme), il suffit d'informer le consommateur de la présence de ces allergènes, par l'information figurant sur le produit. Dans cette situation, « cochez les cases concernées » peut alors être un élément de vérification.

Note 2 : des allergènes peuvent être introduits dans le produit, alors qu'ils ne figurent pas dans sa composition, et que le consommateur n'est donc pas informé de leur présence possible. Ces allergènes – là sont des « dangers ». Il faudra alors en tenir compte dans l'analyse des dangers

**Présence d'OGM :** Lorsque le produit contient des Organismes Génétiquement Modifiés (OGM), il vous est possible de renseigner le ou les OGM concerné(s).

**Caractéristiques physiques, chimiques et microbiologiques :** Vous pouvez décrire les caractéristiques utiles à l'identification, à l'analyse des dangers, à toutes les étapes suivantes de la démarche HACCP.

**Traitements subis :** Vous pouvez indiquer les traitements qu'a subi le produit et qui sont utiles à la maîtrise des dangers.

**Durée de vie (DLC, DLUO) :** Vous pouvez indiquer la durée de vie relative du produit concerné (ex : 3 jours...)

**Conditionnement :** Vous pouvez indiquer le mode de conditionnement du produit concerné.

**Emballage :** Vous pouvez indiquer le mode d'emballage du produit concerné.

**Conditions de conservation :** Vous pouvez indiquer les conditions de conservation du produit concerné (température, hygrométrie...)

**Mode de distribution :** Vous pouvez indiquer le mode de distribution du produit concerné.

### 2.3 Etape 3 Usage des produits

L'onglet **Etape 3** de la démarche HACCP est l'identification de l'usage prévu pour le produit, vous pouvez ajouter/éditer l'usage d'un produit en cliquant sur le bouton d'édition correspondant.

*Utilisation(s) prévue(s) de ce produit* : Il est impératif de prévoir toutes les utilisations « normales ».

*Utilisation(s) anormale(s) prévisible(s)* : Il est également impératif de prévoir toutes les utilisations anormales raisonnablement prévisibles, y compris les utilisations erronées ou fautives (code de la consommation).

*Modalités de préparation culinaires et de consommation* : Ces modalités doivent être prévues.

*Populations à risque* : il faut également prendre en considération que les produits peuvent être consommés par des populations à risque, il y a lieu de les identifier.

### 2.4 Etape 4 Construire le diagramme du procédé

L'onglet **Etape 4** est essentiel à la construction de votre étude HACCP, il est impératif de lister à ce niveau les étapes de votre procédé de fabrication comportant des dangers potentiels.

#### 2.4.1 Ajout d'une étape

 **Vous pouvez ajouter** une étape en cliquant sur le bouton correspondant. **Il vous faudra alors attribuer un numéro à l'étape** (c'est celui qui déterminera l'ordre des étapes), les éventuels intrants et sortants de l'étape ainsi que **le libellé de l'étape**.

 Vous pouvez modifier les intrants, sortants et libellé de l'étape en cliquant sur le bouton correspondant.

#### 2.4.2 Suppression d'une étape

- Vous pouvez supprimer l'étape de fabrication en cliquant sur le bouton correspondant.

**Attention : la suppression d'une étape à ce niveau entraîne la suppression définitive de toute l'analyse des dangers ultérieurs.**

Un diagramme du procédé sera généré en fonction des intrants, sortants et libellé des étapes.

1 - Titre du document :	<input type="text"/>	<a href="#">Exemple de diagramme de procédé</a> <a href="#">Aide</a> <input type="button" value="Parcourir..."/>  Ajouter
2 - Commentaires (facultatif) :	<input type="text"/>	
3 - Fichier :	<input type="text"/>	

**Note 1** : Il n'est pas possible de générer en ligne des diagrammes du procédé autre que linéaire, mais il vous est possible d'associer un diagramme de votre fabrication et de le stocker sur la plate-forme, en sélectionnant votre fichier diagramme à l'aide de l'interface adéquate.

**Note 2** : Les associations des diagrammes de fabrication ne vous dispensent pas de renseigner les étapes de fabrication essentielles où il y existe des dangers alimentaires, seuls les étapes renseignées dans l'interface « *Liste des étapes* » seront prises en compte pour conduire l'analyse des dangers.

#### 2.4.3 Edition / Apparition d'une étape dans le rapport

Dans le cas où votre procédé de fabrication est très complexe, il est possible de n'afficher que certaines étapes de fabrication, pour cela éditer l'étape voulue et cochez la case « afficher dans le rapport »

Afficher dans les rapports :
<input checked="" type="checkbox"/>

Il est possible de lier des produits à ces mêmes étapes en renseignant la case prévue à cet effet :

Produits liés (texte) :
<input type="text"/>

### 2.5 Etape 5 Confirmer le diagramme sur site

L'onglet **Etape 5** est une interface qui vous permet de consigner les enregistrements réguliers que vous devez réaliser pour vérifier et confirmer le diagramme sur le site de production.

### 2.6 Etape 6 Dresser la liste de tous les dangers potentiellement liés à chaque étape, faire l'analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise des dangers identifiés

L'onglet **Etape 6** vous permet de lister tous les dangers alimentaires susceptibles d'être présents dans votre procédé de fabrication.

 Vous pouvez ajouter un danger en renseignant son nom dans le champ *libellé du danger* et en choisissant son type dans la liste déroulante *type de danger*, vous pouvez également associer un commentaire au danger, enfin vous pouvez ajouter définitivement le danger en cliquant sur le bouton de validation.

 Vous pouvez éditer les libellés, types et commentaires de chaque danger en cliquant sur le bouton d'édition correspondant.

- Vous pouvez enfin supprimer le danger de votre étude HACCP, lorsqu'il ne vous concerne plus.

**Attention :** la suppression d'un danger entraîne la suppression définitive de toute l'analyse de ce danger qui lui était associée.

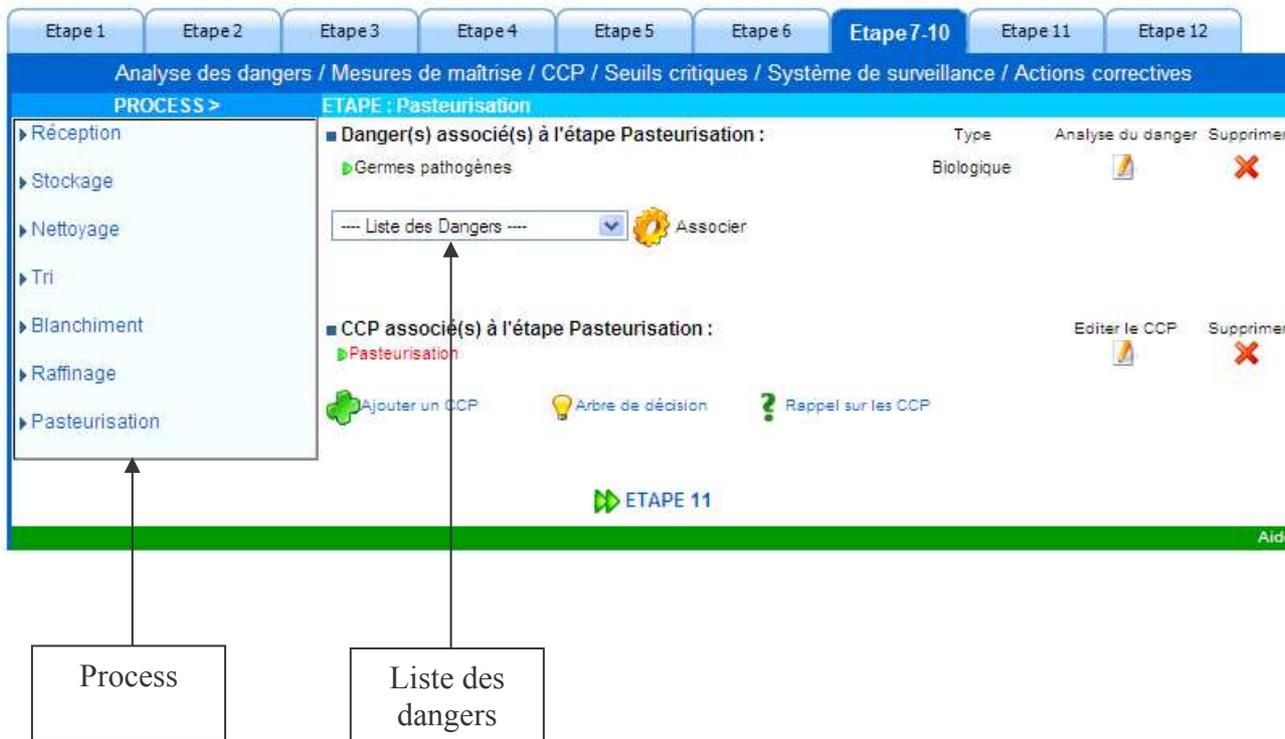
**Note importante :** La démarche HACCP préconise que l'étape 6 corresponde également à «faire l'analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise des dangers identifiés», ces sous-étapes sont effectuées dans HACCP web au niveau de l'onglet Etape 7-10. Cela permet d'associer, à une même étape de fabrication, et en une seule fois : l'analyse des dangers, les mesures de maîtrise, les points critiques pour la maîtrise, la fixation des seuils critiques, les mesures de surveillance et les actions correctives.

**Remarque :** Pour simplifier votre étude, vous pouvez les dangers par catégories possibles.

**Ex :** une même catégorie de dangers peut être représentée par les « Germes néfastes », les « Germes d'altération », les « Germes pathogènes », « Eléments métalliques » issus des bris possibles de différentes machines ...

## 2.7 Etape 7-10 Analyse des dangers / Mesures de maîtrise / CCP / Seuils critiques / Système de surveillance / Actions correctives

### 2.7.1 Analyse des dangers

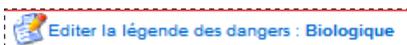


Sur l'onglet **Etape 7-10**, la partie de gauche Process reliste les étapes de fabrication telles qu'elles ont été renseignées dans l'onglet Etape 4, de même la partie droite reliste les dangers qui ont été renseignés dans l'onglet Etape 6 sous forme de liste déroulante.

 **Associer** L'analyse des dangers consiste à associer un ou des dangers à une étape de fabrication, pour cela, vous devez cliquer sur une étape de fabrication dans la partie process, puis choisir un danger dans la liste déroulante *Liste des dangers*, vous devez cliquer sur le bouton *associer* pour indiquer que le danger sélectionné doit être associé à l'étape de fabrication précédemment choisie.

- Vous pouvez supprimer un danger d'une étape en cliquant sur le bouton correspondant.  
**L'analyse d'un danger** consiste à décrire la **probabilité** d'apparition, la **gravité** des conséquences et la **déteçtabilité** du danger.  
 Pour renseigner l'analyse des dangers et les mesures de maîtrise vous devez cliquer sur le bouton *Editer* correspondant.

Ces descriptions vous sont proposées selon quatre niveaux, la légende de ces quatre niveaux sont éditables en cliquant sur *Editer* la légende des dangers :



**Note :** Les légendes sont indépendantes selon le type de danger (biologique, physique, chimique, intolérance/allergène ou autres).

## 2.7.1 Analyse des dangers (suite)

Une note est calculée en multipliant Fréquence x Gravité x Déteçtabilité, plus un danger a une note élevée, plus il devra être pris en compte dans cette analyse des dangers.

**Vous devez** ensuite indiquer la cause du danger à savoir si le danger biologique survient :

- par contamination initiale du produit,
- par contamination secondaire du produit (à une étape du procédé de fabrication par exemple),
- par la multiplication des bactéries,
- par la survie des bactéries,
- par la production ou la persistance de toxines.

Ou si le danger physique/chimique survient :

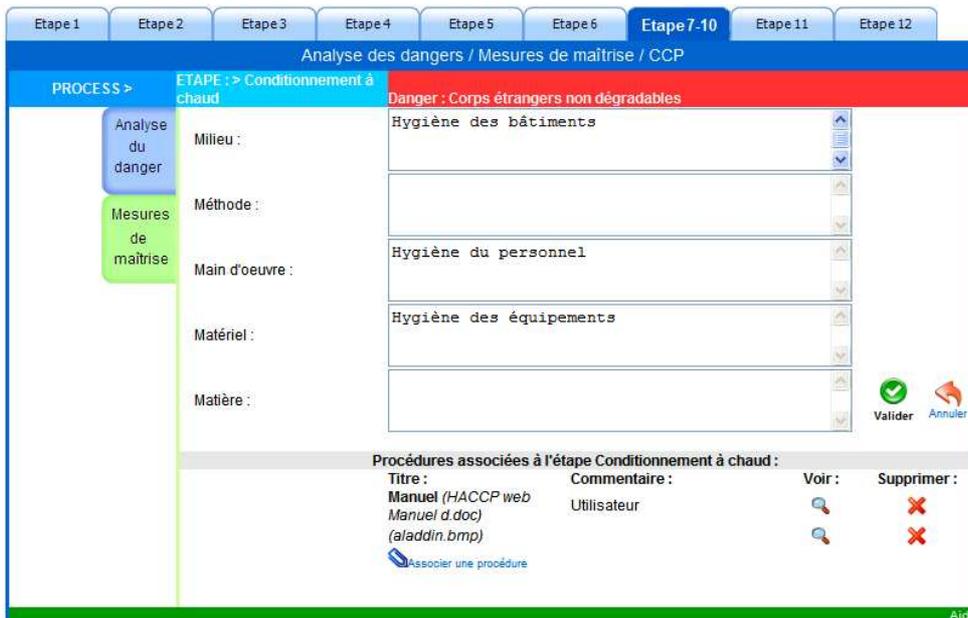
- par contamination initiale du produit,
- par contamination secondaire du produit (à une étape du procédé de fabrication par exemple),
- par la production ou la persistance de produits chimiques ou de corps étrangers.

Vous devez ensuite indiquer la ou (les) origine(s) probable(s) du danger et enfin les éventuelles remarques sur l'analyse du danger (ex : explications concernant le choix des fréquences, de la gravité, de la déteçtabilité).

**Vous pouvez** valider votre analyse des dangers en cliquant sur le bouton valider (🟢).

**Note** : en cliquant sur le bouton annuler, les modifications apportées ne seront pas prises en compte (🔴).

### 2.7.2 Mesures de maîtrise



Pour chaque danger identifié sur une étape, il est nécessaire de déterminer **les mesures de maîtrise** permettant de prévenir, de réduire à un niveau acceptable ou de supprimer les dangers préalablement identifiés.

Pour ce faire, la méthode des **5 M** (milieu, méthode, main d'œuvre, matériel, matière) est préconisée (AFNOR FDV 01-006).

**Note :** on distingue parmi les mesures de maîtrise, les mesures préventives qui visent à éviter la contamination (ex : la mise en application d'un cahier des charges) tandis que les mesures correctives visent à la réduire ou à l'éliminer (ex : traitements thermiques).

**Les mesures de maîtrise** sont validées en cliquant sur le bouton *valider* (✔).



Il est également possible d'associer une procédure dans la partie inférieure en cliquant sur *Associer une procédure*, vous pouvez alors « associer » un fichier à ce niveau.

Note : les procédures « liées » sont associées à une étape de fabrication.

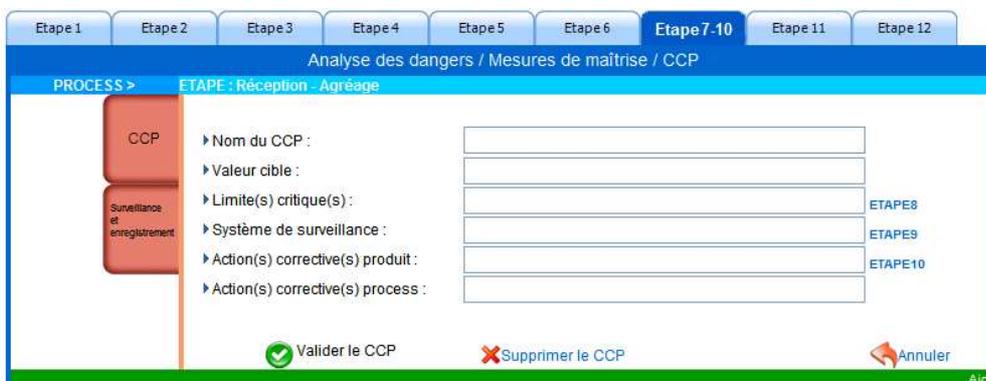
### 2.7.3 Formulation des CCP



Il est possible d'associer à une étape de fabrication, un CCP, pour cela il vous faut cliquer sur *Ajouter un CCP*.

**Rappel :** Un point critique pour la maîtrise (CCP) est une étape (point, procédure, opération ou stade) à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité sanitaire des aliments ou le ramener à un niveau acceptable (définition de la norme NF V 01-002).

#### 2.7.3.1 Les CCP



Pour chaque CCP, vous devez indiquer le nom et/ou numéro, la valeur cible (ou idéale à atteindre), les limites critiques, le système de surveillance et les actions correctives sur le produit et sur le process, prévues en cas de dérive.

Vous devez valider ces informations en cliquant sur le bouton *valider* (✔).

### 2.7.3.2 La surveillance et l'enregistrement

Vous devez ensuite indiquer pour chaque CCP les modalités de surveillance et d'enregistrement, à savoir :

- quel est le moyen de surveillance,
- quelle est la fréquence de surveillance,
- le responsable de l'enregistrement et de la surveillance,
- la personne en charge de la validation de la surveillance,
- quel est le libellé de l'enregistrement associé,
- quel est le type d'enregistrement (papier, informatisé...)
- quel est son emplacement,
- quelle est la durée d'archivage,
- quelles sont les modalités de la destruction ?

Vous devez valider ces informations en cliquant sur le bouton *valider* (✓).

### 2.7.3.3 Dangers associés au CCP

Vous avez la possibilité d'indiquer dans un troisième onglet quels dangers sont maîtrisés par le CCP

## 2.8 Etape 11 : Etablir les procédures de vérification

**ETAPE 11 - Etablir les procédures de vérification**

**Vérifications :**

Date :	Nom, prénom :	Type :	Élément audité :	Moyen :	Résultat :	Supprimer

**Ajout d'un(e) Audit / Vérification :**

Date :	Nom, prénom :	Type :	Élément audité :	Moyen :	Résultat :
		Procédures HACCP			

[▶▶ ETAPE 12](#)

[Aide](#)

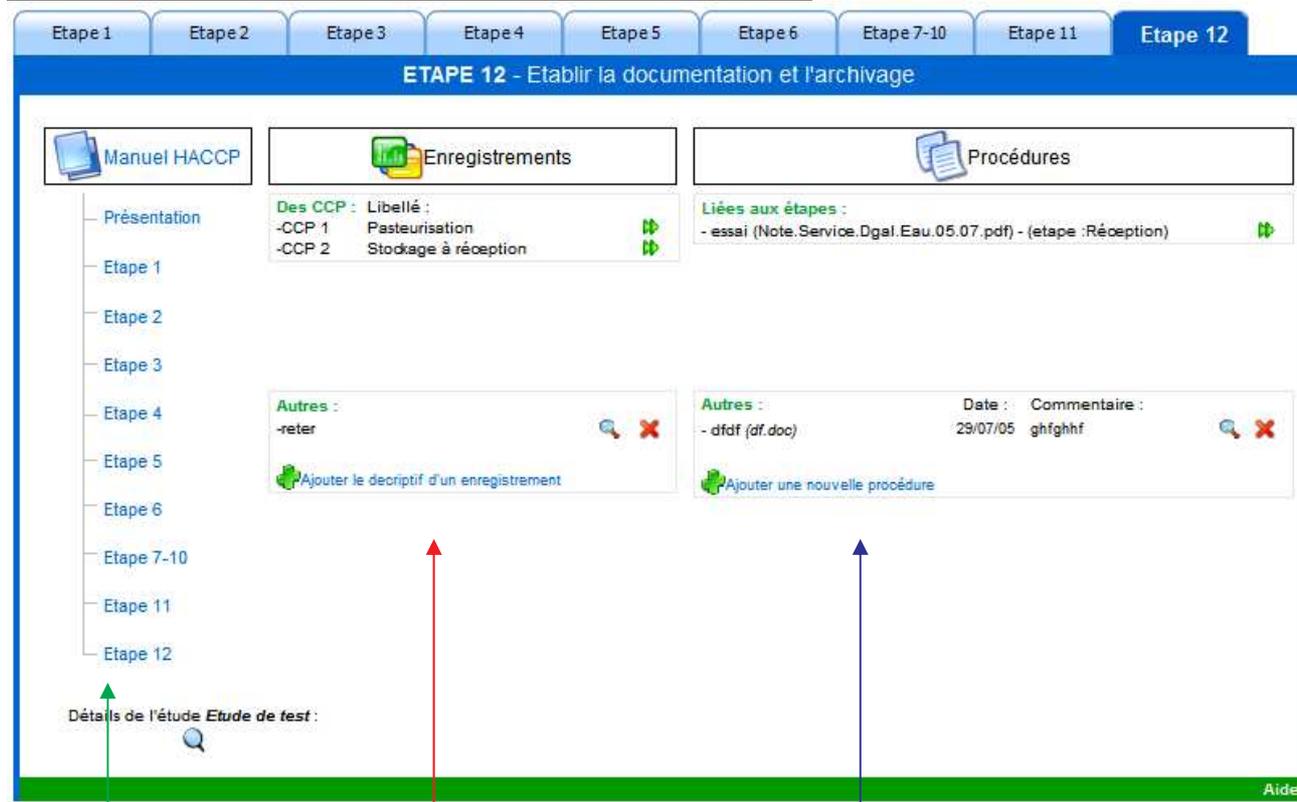
L'onglet **Etape 11** vous permet d'enregistrer les vérifications que vous réalisez sur votre système HACCP.

Vous devez renseigner

- la date,
- le nom/prénom du vérificateur,
- si elle concerne les procédures HACCP, la pertinence des CCP, les mesures de maîtrise, les méthodes de surveillance ou s'il s'agit d'une analyse microbiologique.
- l'élément audité,
- le moyen utilisé pour réaliser cette vérification,
- le résultat de la vérification.

Vous pouvez cliquer sur *Ajouter*, pour ajouter la vérification.

## 2.9 Etape 12 : Etablir la documentation et l'archivage



L'onglet **Etape 12** vous permet d'éditer/consulter vos enregistrements, vos procédures et la documentation HACCP.

### 2.9.1 Enregistrements

La partie *enregistrement* liste d'une part, les modalités d'enregistrement associées à chaque CCP et d'autre part, elle vous permet d'ajouter d'autres modalités d'enregistrement en cliquant sur *Ajouter* un enregistrement.

Vous pouvez alors décrire :

- le responsable de l'enregistrement
- le libellé de l'enregistrement
- la référence de l'enregistrement
- l'emplacement de l'enregistrement
- la fréquence des relevés
- la durée d'archivage
- les conditions de destruction.

### 2.9.2 Procédures

La partie procédure liste d'une part, les procédures associées à chaque étape (cf. 2.7.2 mesures de maîtrise), et d'autre part, elle vous permet d'ajouter d'autres procédures en cliquant sur *Ajouter* une procédure, vous pouvez alors « associer » un fichier procédure.

### **2.9.3 Documentation HACCP**

Votre plan HACCP :	Voir :	Télécharger :	Aller à cette étape :
Plan HACCP			
<b>Votre étude HACCP :</b>			
Etape 1 : Votre équipe HACCP			
Etape 2 : Produit(s) et réalisation			
Etape 3 : L'usage prévu pour le produit			
Etape 4 : Le diagramme du procédé			
Etape 5 : Confirmer le diagramme sur site			
Etape 6 : Dresser la liste de tous les dangers potentiellement liés à chaque étape, faire l'analyse des dangers et étudier les mesures de maîtrise des dangers identifiés			
Etape 7 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP)			
Etape 8 : Etablir les limites critiques pour chaque CCP			
Etape 9 : Etablir un système de surveillance pour chaque CCP			
Etape 10 : Etablir les actions correctives			
Etape 11 : Etablir les procédures de vérification			
Etape 12 : Etablir la documentation et l'archivage			

La documentation HACCP est découpée en fonction des étapes de la démarche HACCP. Elle comporte trois parties :

 Les documents sont visualisables.

 Les documents sont téléchargeables et peuvent être archivés.

 Les documents sont éditables via les onglets des étapes de la démarche HACCP.

**Note : Les documents sont générés au format pdf, format qui offre un rendu écran proche du rendu papier.**

## **3. Contact**

HACCP Groupe  
2 Bis Rue Lamoricière  
CS 10402  
44104 Nantes Cedex 4  
France

Tél. : 02 51 72 11 22

Fax : 02 51 72 11 33

[haccp@haccp.fr](mailto:haccp@haccp.fr)

[www.haccp.fr](http://www.haccp.fr)