



## Le Codex Alimentarius

La Commission du Codex Alimentarius met en œuvre le programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires dans le but de protéger la santé des consommateurs et d'assurer des pratiques loyales dans le commerce alimentaire. Le Codex Alimentarius (en latin Loi ou Code alimentaire) est un recueil de normes alimentaires adoptées à l'échelon international présenté de manière uniforme. Il inclut également des dispositions à caractère consultatif sous forme de codes d'usages, de directives et de recommandations à l'appui des objectifs du Codex Alimentarius. La Commission a exprimé l'opinion que les codes d'usages peuvent fournir des listes récapitulatives des conditions à remplir utiles aux autorités nationales chargées du contrôle des denrées alimentaires ou de l'application de la législation alimentaire. La publication du Codex Alimentarius vise à guider et à promouvoir l'élaboration et l'établissement de définitions et d'exigences concernant les denrées alimentaires, à faciliter leur harmonisation et, ce faisant, à faciliter le commerce international.




### 1.1. Textes fondamentaux relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires

Les textes fondamentaux relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires ont été adoptés par la Commission du Codex Alimentarius en 1997 et 1999. La troisième édition de l'opuscule publié pour la première fois en 1997 inclut les Directives révisées pour l'application du système HACCP adoptées par la Commission du Codex Alimentarius en 2003. Sa publication sous format réduit a permis une plus ample utilisation et une meilleure compréhension des principes fondamentaux d'hygiène alimentaire de la part des gouvernements, des autorités réglementaires compétentes, du secteur agro-alimentaire et tous ceux qui manipulent les aliments, ainsi que des consommateurs. Le document de référence porte la codification CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 (2003).

### 1.2. Objectifs

Les principes généraux du codex d'hygiène alimentaire :

- ☑ définissent les principes essentiels d'hygiène alimentaire applicables d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (depuis la production primaire jusqu'au consommateur final) pour assurer que les aliments soient sûrs et propres à la consommation, l'objectif étant de garantir des aliments sains et propres à la consommation humaine;

- 
- recommandent de recourir à la méthode HACCP en tant que moyen d'améliorer la salubrité des aliments;
  - indiquent comment mettre ces principes en application; et
  - fournissent des directives pour l'élaboration de codes spécifiques éventuellement nécessaires pour certains secteurs de la chaîne alimentaire, certains processus, ou certains produits, afin de développer les critères d'hygiène spécifiques de ces domaines.

### **1.3. Système d'analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application**

La première section du document CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 (2003) définit les principes du Système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise (HACCP), adopté par la Commission du Codex Alimentarius. La deuxième partie donne des orientations générales concernant l'application de ce système, tout en reconnaissant que les détails de sa mise en œuvre peuvent varier selon les circonstances.

Le système, qui repose sur des bases scientifiques et cohérentes, définit des dangers spécifiques et indique les mesures à prendre en vue de les maîtriser et de garantir la sécurité de l'aliment. Le système HACCP est un outil qui permet d'évaluer les dangers et de mettre en place des systèmes de maîtrise axés davantage sur la prévention que sur l'analyse du produit fini. Tout système HACCP doit être capable d'évoluer et de tenir compte des progrès accomplis, par exemple dans la conception du matériel, les méthodes de transformation ou les innovations technologiques.

Le système HACCP peut être appliqué d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire, depuis le stade de la production primaire jusqu'à celui de la consommation, et sa mise en application doit être guidée par des preuves scientifiques de risques pour la santé humaine. En plus d'accroître la sécurité des aliments, la mise en application des HACCP peut apporter d'importants autres avantages. En outre, l'application du système HACCP peut aider les autorités responsables de la réglementation dans leur tâche d'inspection et favoriser le commerce international en renforçant la confiance dans la sécurité des aliments.

## 1.4. Principes et étapes du système HACCP

Principes HACCP	Étapes d'application HACCP	
-	Constituer l'équipe HACCP	Étape 1
	Décrire le produit	Étape 2
	Déterminer son utilisation prévue	Étape 3
	Etablir un diagramme des opérations	Étape 4
	Confirmer sur place le diagramme des opérations	Étape 5
<b>Principe 1</b> Procéder à une analyse des risques*	Énumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques* et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés	Étape 6
<b>Principe 2</b> Déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP).		Étape 7
<b>Principe 3</b> Fixer le ou les seuils critiques	Fixer des seuils critiques pour chaque CCP	Étape 8
<b>Principe 4</b> Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.	Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP	Étape 9
<b>Principe 5</b> Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est pas maîtrisé.	Prendre des mesures correctives	Étape 10
<b>Principe 6</b> Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.	Appliquer des procédures de vérification	Étape 11
<b>Principe 7</b> Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.	Constituer des dossiers et tenir des registres	Étape 12

*\*La traduction française du texte du Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1969, RÉV. 4 (2003) parle d'analyse des risques. Dans le module de soutien AFNOR n°8 relatif à l'ISO 22000, nous avons expliqué la différence entre analyse des risques et analyse des dangers. A noter que dans la norme ISO 22000, seule la notion d'analyse des dangers est utilisée.*

## La norme ISO 22000

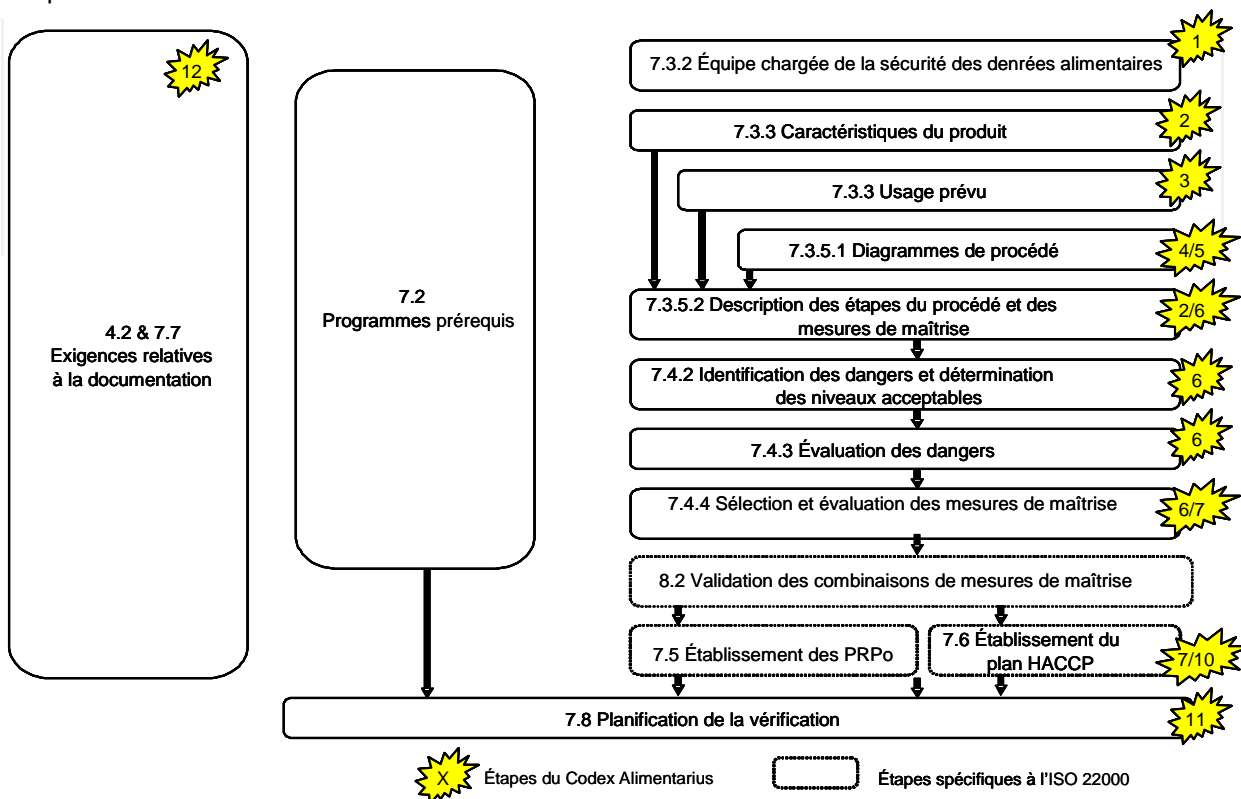



La norme ISO 22000 spécifie les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires comprenant les éléments suivants, généralement reconnus comme essentiels, qui permettent d'assurer la sécurité des denrées alimentaires à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, jusqu'à l'étape finale de consommation :

- Management du système
- Communication interactive
- Programmes prérequis
- Principes HACCP

Nous allons faire un focus sur l'application des 12 étapes et des 7 principes de l'HACCP dans la norme ISO 22000 : 2005.

Le schéma ci-après présente une correspondance entre les chapitres de la norme ISO 22000 et les 12 étapes de l'HACCP selon le Codex Alimentarius.





Une des étapes spécifique à l'ISO 22000 concerne la validation des (combinaisons de) mesures de maîtrise. Ceci-dit, le texte du Codex Alimentarius évoquait déjà la validation mais par rapport au plan HACCP :

*Validation : Obtention de preuves que les éléments du plan HACCP sont efficaces.*

La norme ISO 22000 évoque la notion de validation mais par rapport aux mesures de maîtrise essentielles :

*Validation : Obtenir des preuves démontrant que les mesures de maîtrise gérées par le plan HACCP et par les PRP opérationnels sont en mesure d'être efficaces*

## Comparaison HACCP selon le Codex Alimentaire et HACCP selon l'ISO 22000

Le système HACCP («Hazard Analysis Critical Control Point», ou : «Analyse des dangers — points critiques pour leur maîtrise») est aujourd'hui largement utilisé par les industries agro-alimentaires pour assurer la sécurité sanitaires des denrées alimentaires. On constate cependant qu'il est interprété de façons très différentes par les divers intervenants du secteur agro-alimentaire. Le fait qu'il y ait des interprétations différentes du système n'est pas négatif en soi car ce dernier doit être adapté en fonction de la nature des ateliers concernés. Mais il apparaît en étudiant les documents des uns et des autres qu'ils reposent souvent sur des conceptions divergentes du système HACCP. De plus, certaines interprétations apparaissaient nettement comme non conformes au document du Codex Alimentarius qui constituait jusqu'alors la référence internationale.

La parution de la norme ISO 22000 a changé la donne. Elle détaille toutes les exigences en matière d'HACCP en étant beaucoup plus prescriptive que le Codex Alimentarius. Le texte de la norme ISO 22000 exige d'appliquer les notions de base indispensables à la compréhension de ce système tout en intégrant les points de vue récents maintenant largement admis dans les revues scientifiques internationales. Son objectif est d'aider les professionnels à appliquer l'HACCP et ainsi d'avoir un vocabulaire et des concepts de base communs. La norme ISO 22000 vise à harmoniser les vues et interprétations (même s'il reste encore des points à éclaircir, comme par exemple la notion de PRPo et de CCP).

### **EQUIPE HACCP**

#### **Etape 1 du Codex Alimentarius : Constituer l'équipe HACCP**

#### **ISO 22000 § 7.3.2 Equipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires**

#### **ISO 22000 § 6.2.1 Equipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires**



#### Les apports de l'ISO 22000 par rapport au Codex :

- Il est nécessaire de démontrer les connaissances et l'expérience des membres de l'équipe chargée de la sécurité des aliments
- Les membres de l'équipe doivent démontrer des compétences relatives :
  - Au produit
  - Au procédé
  - Aux équipements
  - Aux dangers
- Conserver des enregistrements des compétences
- Possibilité de faire appel à des experts extérieurs sous certaines conditions (les enregistrements de l'accord ou des contrats définissant la responsabilité et l'autorité de ces experts externes doivent être disponibles).

### ● **DESCRIPTION DU PRODUIT**

#### **Etape 2 : Décrire le produit**

#### **ISO 22000 § 7.3.3.1 Matières premières, ingrédients et matériaux en contact avec le produit**

#### **ISO 22000 § 7.3.3.2 Caractéristiques du produit fini**



#### Les apports de l'ISO 22000 par rapport au Codex :

- Outre le produit fini, la norme demande de décrire également les matières premières, les ingrédients utilisés, les matériaux en contact avec le produit (matériels et emballages), les auxiliaires technologiques.
- Les caractéristiques sont plus précises au niveau des descriptions documentées (fiches techniques, cahier des charges)
- La nécessité d'identifier les exigences légales et réglementaires en matière de sécurité des denrées alimentaires associées
- L'exigence de mise à jour des informations






## **UTILISATION DU PRODUIT**

### **Etape 3 : Déterminer son utilisation prévue**

#### **ISO 22000 § 7.3.4 Usage prévu**



Les apports de l'ISO 22000 par rapport au Codex :

-  Rajout des conditions de manipulation raisonnablement attendues du produit fini
-  Nécessité de décrire les utilisations erronées ou fautives raisonnablement prévisibles
-  Nécessité d'une description documentée
-  Prise en compte des populations vulnérables à des dangers liés à la sécurité des aliments pour s'en servir lors de l'analyse des dangers
-  L'exigence de mise à jour des informations

## **DIAGRAMME DE FABRICATION**

### **Etape 4 : Etablir un diagramme des opérations**









### **Etape 5 : Confirmer sur place le diagramme des opérations**

#### **ISO 22000 § 7.3.5.1 Diagrammes de flux**

#### **ISO 22000 § 7.3.5.2 Description des étapes de procédé et des mesures de maîtrise**



Les apports de l'ISO 22000 par rapport au Codex :

-  Se servir des diagrammes de flux pour fournir des informations concernant l'éventualité de présence, d'augmentation ou d'introduction de dangers liés à la sécurité des aliments
-  Le niveau de détail des diagrammes de flux doit être plus précis
  -  la séquence et l'interaction de toutes les étapes du fonctionnement;
  -  les processus externalisés et les travaux sous-traités;
  -  le point d'introduction des matières premières, ingrédients et produits semi finis dans le flux de production;
  -  les points de reprise et de recyclage effectifs;
  -  les points de sortie ou d'élimination des produits finis,
-  Conservation des diagrammes de flux comme enregistrement

- Assurer la description des étapes du procédé et des mesures de maîtrise avec notamment les paramètres du procédé ayant une incidence sur la sécurité des aliments et la rigueur avec laquelle ils sont appliqués
- La prise en compte des exigences externes (autorités ou clients) susceptibles d'avoir une incidence sur le choix des mesures de maîtrise
- La nécessité de mettre à jour tous les informations relatives aux diagrammes de flux

### ● **ANALYSE DES DANGERS (principe 1)**

**Etape 6 : Enumérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers**

**ISO 22000 § 7.4.2 Identification des dangers et détermination des niveaux acceptables**

**ISO 22000 § 7.4.3 Evaluation des dangers**

**ISO 22000 § 7.4.4 Sélection et évaluation des mesures de maîtrise**



Les apports de l'ISO 22000 par rapport au Codex :

- Identification et enregistrement de tous les dangers raisonnablement prévisibles
- Identification des dangers fondée sur des données d'entrée précise
- Nécessité de préciser toutes les étapes (de la chaîne alimentaire) auxquelles un danger peut survenir
- La nécessité de définir le niveau acceptable de danger dans le produit fini
- Le niveau acceptable déterminé doit prendre en considération les exigences légales et réglementaires établies, les exigences clients, l'usage prévu et toute autre donnée pertinente
- Enregistrement de la justification et du résultat de la détermination des niveaux acceptables
- L'évaluation du danger en tenant compte de la gravité en termes d'effets néfastes sur la santé et de sa probabilité d'apparition
- Nécessité de documenter la méthode employée pour évaluer les dangers
- Nécessité de conserver l'enregistrement des résultats de l'application de la méthode d'évaluation des dangers

- Nécessité de sélectionner et d'évaluer (une combinaison de) (des) mesures de maîtrise permettant de prévenir, d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable les dangers. Lors de cette sélection, l'efficacité de chacune des mesures de maîtrise doit faire l'objet d'une revue relative à leur efficacité par rapport aux dangers liés à la sécurité des aliments.
- Les mesures de maîtrise doivent être classées en PRPo ou en mesures de maîtrise rattachées à un CCP
- La gestion des PRPo comme des mesures de maîtrise « intermédiaires » entre les PRP et les mesures de maîtrise rattachées aux CCP

### ● **IDENTIFICATION DES CCP (principe 2)**

#### **Etape 7 : Déterminer les points critiques pour la maîtrise**

##### **ISO 22000 § 7.4.4 Sélection et évaluation des mesures de maîtrise**

##### **ISO 22000 § 7.6.2 Identification des points critiques pour la maîtrise (CCP)**

Les apports de l'ISO 22000 par rapport au Codex :

- Plus de mention de l'arbre de décision pour identifier les CCP, même si le Codex précisait déjà qu'il devait être utilisé à titre indicatif lorsqu'on déterminait les CCP. L'arbre de décision donné en exemple ne s'appliquait pas forcément à toutes les situations. D'autres approches pouvaient être utilisées !
- Des paramètres de classement des mesures de maîtrise précisés au chapitre 7.4.4 du a) au g)
- La méthodologie et les paramètres utilisés pour le classement des mesures de maîtrise en catégories doivent faire l'objet d'une description documentée
- Les résultats de l'évaluation doivent faire l'objet d'un enregistrement

### ● **LIMITES CRITIQUES (principe 3)**

#### **Etape 8 : Fixer les seuils critiques pour chaque CCP**

##### **ISO 22000 § 7.6.3 Détermination des limites critiques des points critiques pour la maîtrise**

Les apports de l'ISO 22000 par rapport au Codex :



- ❏ Les limites critiques sont établies pour garantir que le niveau acceptable de danger dans le produit fini n'est pas dépassé (à relier à la notion de validation des combinaisons de mesures de maîtrise)
- ❏ Les raisons du choix des limites critiques retenues doivent être documentées
- ❏ Possibilité d'avoir des limites critiques basées sur des données subjectives mais avec certaines conditions (ex : disposer d'instructions ou de spécifications et/ou une formation initiale et professionnelle).

#### ● **SYSTEME DE SURVEILLANCE (principe 4)**

##### **Etape 9 : Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP**

##### **ISO 22000 § 7.6.4 Système pour la surveillance des points critiques pour la maîtrise**

Les apports de l'ISO 22000 par rapport au Codex :

- ❏ Un système de surveillance plus prescriptif avec notamment :
  - les mesurages ou observations fournissant des résultats dans un intervalle de temps approprié;
  - les dispositifs de surveillance utilisés;
  - les méthodes d'étalonnage applicables;
  - la fréquence de surveillance;
  - la responsabilité et l'autorité associées à la surveillance et à l'évaluation des résultats de la surveillance;
  - les exigences et les méthodes en matière d'enregistrement.
- ❏ Disposer de méthodes et d'une fréquence de surveillance permettant de déterminer à temps le dépassement des limites critiques, afin d'isoler le produit avant son utilisation ou sa consommation.

#### ● **MESURES CORRECTIVES (principe 5)**

##### **Etape 10 : Prendre des mesures correctives**

##### **ISO 22000 § 7.6.5 Actions entreprises lorsque les résultats de surveillance dépassent les limites critiques**

##### **ISO 22000 § 7.10 Maîtrise des non-conformités**

Les apports de l'ISO 22000 par rapport au Codex :

- ❏ Différence entre correction, action corrective et maîtrise des non-conformités (ISO 22000) par rapport aux mesures correctives (Codex)
- ❏ Nécessiter de déterminer la cause du dépassement des limites critiques
- ❏ Mise en place et maintien de procédures documentées définissant les actions permettant de garantir que les produits potentiellement dangereux ne soient pas libérés avant d'avoir été évalués
- ❏ Toutes les corrections doivent être approuvées par la ou les personnes responsables, et elles doivent être enregistrées de même que les informations relatives à la nature de la non-conformité, à sa ou ses causes et conséquences, notamment les informations nécessaires pour les besoins de la traçabilité concernant les lots non conformes
- ❏ Les données issues de la surveillance des CCP doivent faire l'objet d'une évaluation par une ou des personnes désignées ayant des connaissances et une autorité suffisantes pour décider d'entreprendre des actions correctives.
- ❏ Les mesures de maîtrise et les réponses associées ainsi que l'autorisation de traiter des produits potentiellement dangereux doivent être documentées

### ● **PROCEDURE DE VERIFICATION (principe 6)**

#### **Etape 11. Instaurer des procédures de vérification**

##### **ISO 22000 § 7.8 Planification de la vérification**

##### **ISO 22000 § 8.4 Vérification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires**



Les apports de l'ISO 22000 par rapport au Codex :

- ❏ Une planification de la vérification qui doit définir l'objectif, les méthodes, les fréquences et les responsabilités des activités de vérification
- ❏ Des activités de vérification qui doivent confirmer que :
  - le(s) PRP est (sont) mis en œuvre ;
  - les éléments d'entrée de l'analyse des dangers sont mis à jour en permanence ;
  - le(s) PRP opérationnel(s) et les éléments contenus dans le plan HACCP sont mis en œuvre et efficaces ;
  - les niveaux de danger sont inférieurs aux niveaux acceptables identifiés ; et
  - les autres procédures nécessaires à l'organisme sont mises en œuvre et efficaces.

- Les résultats de la vérification doivent être enregistrés et communiqués à l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires. Les résultats de la vérification doivent être fournis de façon à permettre l'analyse des résultats des activités de vérification
- Les responsabilités et les exigences pour planifier, mener les audits, rendre compte des résultats et conserver des enregistrements doivent être définies dans une procédure documentée
- L'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires doit systématiquement évaluer les résultats individuels de la vérification programmée
- L'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires doit analyser les résultats des activités de vérification, notamment les résultats des audits internes et externes
- Le résultat de l'analyse et des activités résultantes doit être enregistré et communiqué à la direction de façon appropriée comme élément d'entrée de la revue de direction. Il doit également être utilisé comme élément d'entrée d'une mise à jour du système de management de la sécurité des denrées alimentaires

## ● **DOSSIERS ET REGISTRES (principe 7)**

### **Etape 12. Constituer des dossiers et tenir des registres**

#### **ISO 22000 § 4.2 Exigences relatives à la documentation**

#### **ISO 22000 § 7.7 Mise à jour des informations initiales et des documents spécifiant les PRP et le plan HACCP**



#### **Les apports de l'ISO 22000 par rapport au Codex :**

- Nécessité d'avoir une procédure de maîtrise des documents et des enregistrements
- Après avoir établi le ou les PRP opérationnels et/ou le plan HACCP, l'organisme doit, le cas échéant, mettre à jour les informations suivantes :
  - les caractéristiques du produit ;
  - l'usage prévu ;
  - les diagrammes ;
  - les étapes du procédé ;
  - les mesures de maîtrise.
- Le cas échéant, le plan HACCP ainsi que les modes opératoires et les instructions spécifiant le(s) PRP doivent être amendés.

# Pour aller plus loin sur le sujet :

NF V 01-006  
Septembre 2008

Indice de classement : V 01-006

ICS : 67.020

## norme française

### Hygiène des aliments Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments pour animaux

E: Hygiene of food products — Place of the HACCP system and application of its principles for controlling the safety of food and animal feeding stuffs  
D: Hygiene von Lebensmitteln — HACCP, Platz und Bedeutung der HACCP-Grundsätze zur Beherrschung der Lebens- und Futtermittelsicherheit

**Norme française homologuée**  
par décision du Directeur Général d'AFNOR le 27 août 2008 pour prendre effet le 27 septembre 2008.  
Remplace le fascicule de documentation FD V 01-006, de mai 2003.

**Correspondance** À la date de publication du présent document, il n'existe pas de travaux européens ou internationaux traitant du même sujet.

**Analyse** Le présent document explique les notions de base dont les exploitants ont besoin pour mettre en place leur système de maîtrise de la sécurité des aliments. Il présente l'HACCP dans le contexte des évolutions récentes de la normalisation internationale. Son objectif est d'aider les exploitants à respecter la réglementation en comprenant l'articulation entre bonnes pratiques d'hygiène (BPH), programmes préventifs (PRP), programmes préventifs opérationnels (PPO) et points critiques de maîtrise (CCP), en utilisant un vocabulaire et des concepts de base communs.

**Descripteurs** Thésaurus International Technique : alimentation humaine, produit alimentaire, hygiène, sécurité, contrôle sanitaire, bonnes pratiques hygiéniques, méthode HACCP, risque.

**Modifications** Par rapport au document remplacé, révision technique et rédactionnelle pour prise en compte de la norme NF EN ISO 22000:2005 et de l'évolution réglementaire.

**Corrections**

Édité et diffusé par l'Association Française de Normalisation (AFNOR) — 11, rue Francis de Pressensé — 93571 La Plaine Saint-Denis Cedex  
Tél. : +33 (0)1 41 62 80 00 — Fax : +33 (0)1 49 17 90 00 — www.afnor.org

© AFNOR 2008 AFNOR 2008 1<sup>er</sup> tirage 2008-09-F

Agroalimentaire

## Évaluation HACCP+ vos premiers pas vers la sécurité des aliments

Les entreprises de la filière agroalimentaire font face à un renforcement des contrôles et doivent apporter des garanties aux grands groupes et aux consommateurs quant à la qualité de leurs produits. Sur la base de la méthode HACCP, AFNOR Certification apporte une réponse forte avec HACCP+, une évaluation à haute valeur ajoutée dans la perspective d'une certification.

Evaluation & Certification

**Bénéfices**

Avec l'évaluation HACCP+, vous vérifiez et maîtrisez rapidement les dangers relatifs à la sécurité des aliments et...

- Vous suivez la réglementation (Code Alimentaire...).
- Vous êtes reconnus par les pouvoirs publics, les grands donneurs d'ordre et gagnez la confiance des consommateurs.
- Vous consolidez votre organisation grâce à un état des lieux fiable.
- Vous avez la garantie de disposer de mesures de prévention adéquates.
- Vous appréciez la maturité et la cohérence de votre organisation pour vous préparer à la certification selon des référentiels de management de la sécurité des aliments (IFS, BRC ou ISO 22000...).

HACCP+, évaluation volontaire, s'adresse à toutes les entreprises de l'agroalimentaire, mais aussi à l'agrofourniture, de la distribution, de la restauration, du transport alimentaire et de la logistique.

Évaluation HACCP+

La méthode HACCP+ (Hazard Analysis Critical Control Points) « Point analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise » est un système pour identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Basée sur 7 principes, sa mise en place se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes.

**Pourquoi choisir AFNOR Certification ?**

- Leader en certification et en évaluation, AFNOR Certification a développé HACCP+ grâce à son retour d'expérience de 15 ans sur la méthode HACCP.
- En s'appuyant sur les recommandations de la norme NF V 01-006, AFNOR Certification a élaboré un questionnaire d'évaluation cohérent et rigoureux avec vos préoccupations.
- Avec près de 100 auditeurs qualifiés dans le domaine agroalimentaire, AFNOR Certification sélectionne pour votre entreprise un profil adapté. Grâce à son expertise et à son savoir-faire, il établira un diagnostic clair et complet.
- AFNOR Certification offre une large gamme de prestations pour la sécurité des aliments : certifications IFS, BRC, ISO 22000, FS 22000,...

**Le processus d'évaluation**

	Étape 1	Étape 2	Étape 3
<b>Vous</b>	• Questionnaire d'auto-évaluation	• Évaluation sur site	
<b>Nous</b>	• Analyse du questionnaire	• Évaluation sur site	• Remise du rapport d'évaluation (synthèse, analyse et préconisations) et de l'attestation d'évaluation

À la suite de l'évaluation HACCP+, l'entreprise peut envisager une seconde évaluation pour progresser.

afnor  
CERTIFICATION

11 rue Francis de Pressensé - 93571 La Plaine Saint-Denis Cedex - Tél. : +33 (0)1 41 62 80 11 - Fax : +33 (0)1 49 17 90 00  
www.afnor.org