

La démarche HACCP n'est pas une contrainte supplémentaire pour veiller à la sécurité des aliments de votre production, c'est un véritable outil de travail qui vous permet de limiter les risques au minimum.

HACCP nous vient des Etats Unis d'Amérique, cela signifie :

Hazard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints.

C'est une méthode de travail qui permet de contrôler et d'anticiper divers problèmes afin d'assurer la qualité en contrôlant la production, de la source (c'est à dire l'arrivée des matières premières) jusqu'à la fin (c'est à dire la vente), afin de proposer aux consommateurs un produit conforme à la réglementation en matière d'hygiène et conforme au cahier des charges de l'entreprise.

Le principe de la démarche HACCP est, suite à l'analyse de la production, l'identification des points (points critiques) où des problèmes pourraient intervenir afin de mettre en place des actions (procédures) décrivant des méthodes de travail permettant d'éviter les dits problèmes. Cette démarche, si elle est faite sérieusement, permet de rassurer les consommateurs au travers de la **Direction des Services Vétérinaires** et vous permet d'honorer le **paragraphe VII de l'arrêté du 9 mai 1995**.

La démarche HACCP ainsi que la méthode de travail que je vous propose engagent la responsabilité entière de l'ensemble des collaborateurs de l'entreprise.