

Exemple de Plan HACCP : Modèle à Télécharger et Guide Pratique

Ce modèle de plan HACCP vous aide à structurer votre démarche de sécurité alimentaire. Il comprend un exemple rempli pour une activité de restauration, une version vierge à personnaliser, et des consignes pour l'utiliser efficacement. Téléchargez le PDF prêt à l'emploi ou copiez le texte dans votre document.

Ce document est fourni à titre d'illustration. Il ne remplace pas une validation par un organisme compétent. Adaptez-le à votre contexte et faites-le vérifier par un professionnel de la sécurité alimentaire.

Mode d'emploi

1. Téléchargez le modèle PDF ou copiez la version texte.
2. Identifiez les dangers potentiels pour chaque étape de votre processus.
3. Déterminez les points critiques pour votre activité.
4. Remplissez les colonnes avec les limites, surveillances et actions correctives.
5. Faites valider le plan par un responsable et formez votre équipe.
6. Mettez à jour le plan lors de tout changement de procédé.

Contenu du modèle

Le modèle comprend : un tableau d'analyse des dangers, une feuille de calcul des points critiques, et un exemple de plan HACCP pour une cuisine de restaurant. Il est fourni en format PDF et en texte copiable.

Comment utiliser ce modèle

Commencez par décrire votre produit et son usage prévu. Ensuite, énumérez les étapes de votre procédé et identifiez les dangers (biologiques, chimiques, physiques). Pour chaque danger, déterminez s'il est significatif et définissez des mesures de maîtrise. Utilisez l'arbre de décision pour identifier les CCP. Pour chaque CCP, fixez des limites critiques, un système de surveillance, des actions correctives, et des procédures de vérification.

Modèle prêt à adapter

PLAN HACCP Entreprise : [Nom de l'entreprise] Adresse : [Adresse] Date de création : [Date] Version : [Version]

1. Description du produit : - Nom du produit : [Nom du produit] - Ingrédients : [Liste des ingrédients] - Usage prévu : [Usage prévu] - Consommateurs cibles : [Cibles] - Durée de conservation : [Durée] - Conditions de stockage : [Température]

2. Diagramme de fabrication : [Insérer le diagramme des étapes de production]

3. Analyse des dangers : | Étape | Danger | Type | Significatif ? | Mesures de maîtrise |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| [Étape] | [Danger] | [B/C/P] | [Oui/Non] | [Mesure] |

4. Détermination des CCP : | Étape | CCP ? | Justification | | [Étape] | [Oui/Non] | [Justification] |

5. Tableau des CCP : | CCP | Danger | Limite critique | Surveillance | Action corrective | Vérification | Enregistrement |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| [CCP] | [Danger] | [Limite] | [Méthode] | [Action] | [Procédure] | [Enregistrement] |

6. Vérification et enregistrements : - Procédures de vérification : [Décrire] - Enregistrements : [Liste des documents]

7. Révisions : | Date | Version | Modifications | | [Date] | [Version] | [Modifications] |

Signatures : [Nom du responsable] : _____ [Date] : _____

Checklist

- ☐ Description du produit complète
- ☐ Diagramme de fabrication à jour
- ☐ Analyse des dangers pour chaque étape
- ☐ Identification des CCP
- ☐ Limites critiques définies pour chaque CCP
- ☐ Système de surveillance en place

- ☐ Actions correctives documentées
- ☐ Procédures de vérification établies
- ☐ Enregistrements prévus
- ☐ Plan validé par un responsable

Questions fréquentes

Qu'est-ce qu'un plan HACCP ?

Le plan HACCP est un document qui identifie les dangers potentiels pour la sécurité des aliments et définit les mesures pour les maîtriser. Il est basé sur 7 principes : analyse des dangers, détermination des CCP, limites critiques, surveillance, actions correctives, vérification et enregistrement.

Comment identifier les CCP ?

Utilisez l'arbre de décision HACCP. Pour chaque danger significatif, posez-vous les questions : existe-t-il des mesures préventives ? Cette étape élimine-t-elle le danger ou le réduit-elle à un niveau acceptable ? Une contamination peut-elle survenir à ce stade ? Une étape ultérieure éliminera-t-elle le danger ?

Ce modèle est-il conforme à la réglementation ?

Ce modèle est un outil pédagogique. Il doit être adapté à votre activité et validé par un professionnel. La conformité dépend de votre secteur et de la réglementation locale. Consultez un expert en sécurité alimentaire.