Évaluation HACCP - sécurité des aliments

À l'heure où la sécurité des aliments est au cœur de l'actualité, profitez de la sortie du **Guide des Bonnes Pratiques 2017*** pour faire le point sur la situation de votre entreprise :

- Êtes-vous en conformité avec les obligations réglementaires pour sécuriser votre production ?
- Répondez-vous aux exigences sécurité de vos clients, donneurs d'ordres et metteurs en marché ?
- Savez-vous comment mettre à jour votre système qualité pour satisfaire aux nouvelles exigences du Guide des Bonnes pratiques 2017 ?

Une démarche HACCP afin d'assurer la **sécurité sanitaire des aliments est incontournable pour tous les acteurs de la filière viti-vinicole**.

*Pour vous accompagner dans ces démarches, le Groupe ICV vous propose **différents niveaux d'intervention**. Une équipe de 6 consultants, experts Qualité, est à votre écoute pour élaborer une **solution adaptée à votre situation** et à vos besoins.*

Vous n'avez pas encore mis en œuvre une démarche HACCP.

L'état des lieux HACCP

Comprend ½ journée sur votre site réalisée par un expert Qualité + rapport manuscrit.

Un service rapide et compétitif, adapté à votre structure.

Objectifs :

- Démarrer votre démarche de sécurité des denrées alimentaires.
- Identifier les points forts et les axes d'amélioration de votre organisation, vis-à-vis des exigences réglementaires.
- Disposer d'une attestation d'état des lieux HACCP.

Tarif : 490 €**

Contactez - nous :

Florence Gras : fgras@icv.fr

Vous avez déjà engagé une démarche HACCP.

L'audit d'évaluation HACCP

Comprend 1 journée sur votre site réalisée par un expert Qualité + rapport numérique.

Un « pré-contrôle » complet du respect des exigences liées à la sécurité des aliments.

Objectifs :

- Confronter vos procédures aux nouvelles exigences réglementaires (GBPH* 2017).
- Vous assurer que votre système de sécurité des aliments est toujours adapté à votre activité.
- Détenir votre rapport détaillé et votre plan d'action vous permettant de faire évoluer votre système HACCP.
- Disposer de votre attestation d'évaluation HACCP à communiquer à vos clients.

Tarif : 953 €**

Pour aller plus loin dans la mise en œuvre de votre système de sécurité sanitaire des aliments.

HACCP clé en main

Comprend 3 jours de formation – action sur site réalisé par un expert Qualité.

Un service sur mesure, pour mettre à niveau votre système de sécurité sanitaire des aliments.

Objectifs :

- Évaluer votre organisation, vis-à-vis des exigences réglementaires liées à l'HACCP.
- Disposer de votre plan d'action pour construire avec votre formateur votre démarche HACCP.
- Rédiger les procédures HACCP selon le nouveau GBPH 2017 avec votre formateur.
- Attestations d'évaluation et de formation HACCP pour valoriser et communiquer sur votre démarche et son suivi dans le temps.

Tarif : 3000 €**

+ suivi d'1 journée / an => Tarif : 935 €**

Veille réglementaire et entretien de votre système.

*La version du **Guide** de **Bonnes Pratiques d'Hygiène**, validée au JO du 1er avril 2017, répond à l'évolution des **pratiques** et de la réglementation en matière d'**hygiène** et de sécurité alimentaire tout en prenant en compte les spécificités de la **filière**. Il s'applique aux **vins** et eaux-de-vie de **vins** ** Tarifs HT 2018