

LISTE DES DOCUMENTS BRC V8

Titre du document
Manuel BRC
Table des matières
- Abréviations et acronymes
- Général
- Contrôle manuel
- Engagement de la direction générale
- Plan de sécurité alimentaire - HACCP
- Système de gestion de la sécurité alimentaire et de la qualité
- Normes du site
- Contrôle des produits
- Contrôle des processus
- Personnel
Manuel de procédures de sécurité alimentaire
Table des matières
- Procédure de contrôle des documents
- Procédure de contrôle des enregistrements
- Procédure de correction et action corrective
- Procédure d'audit interne
- Procédure pour les produits non conformes
- Procédure de retrait
- Procédure en cas de manipulation potentiellement dangereuse d'un produit
- Procédure de nettoyage et d'assainissement après l'entretien et la remise de l'équipement.
- Procédure pour l'état et la propreté des surfaces en contact avec les aliments
- Procédure pour la santé et l'hygiène des employés
- Procédure d'exclusion des parasites et des rongeurs
- Procédure pour l'assainissement et les toilettes
- Procédure pour le stockage, la manipulation et la protection des produits alimentaires

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 1 de 6

- Procédure de contrôle des visiteurs
- Procédure pour la formation
- Procédure d'acceptation des matières premières et des matériaux d'emballage
- Procédure pour la défense des aliments, la biovigilance et le bioterrorisme
- Procédure de destruction des matériaux étiquetés
- Procédure d'aménagement, machines pour une préparation sûre des aliments
- Procédure pour la protection des aliments, des matériaux d'emballage alimentaire et des surfaces en contact avec les aliments
- Procédure de sélection et d'évaluation des fournisseurs
- Procédure de libération positive
- Procédure d'envoi et de transport
- Procédure en cas de panne du véhicule
- Procédure de contrôle des matériaux fragiles
- Procédure pour la manipulation des produits chimiques
- Procédure pour la conception et le développement de produits
- Procédure d'évaluation continue de la durée de conservation
- Procédure pour le contrôle des quantités de produits
- Procédure pour l'orientation client
- Procédure pour les inspections externes et les visites réglementaires
- Procédure de traçabilité
- Procédure d'évaluation de la vulnérabilité
- Procédure de surveillance de l'environnement
- Procédure pour les rapports confidentiels
Analyse des risques
Diagramme de flux de processus
Règles de hiérarchisation des actions de planification
Analyse des risques
Programmes préalables
Programmes opérationnels préalables
Plan de contrôle HACCP

<i>Préparé et révisé par :</i>		<i>Approuvé par :</i>	
<i>Doc N°:</i>		<i>Date d'émission :</i>	
<i>N° de révision/date :</i>		<i>Page N°:</i>	<i>Page 2 de 6</i>

Plan de vérification
Plan de validation
Objectives et politiques
Tableau de suivi des objectifs
Indicateur clé de performance pour la sécurité alimentaire
Programme de gestion
Plan de développement de la culture de la qualité
Organigramme
Politique de qualité et de sécurité alimentaire
Politique des visiteurs
Politique de comportement
Politique du verre
Politique en matière de bijoux
Politique en matière d'allergènes
Politique des lames
Fournisseurs
Fiche de spécifications du produit
Caractéristiques des matériaux en contact avec le produit
Critères de sélection des fournisseurs
Liste des fournisseurs agréés / prestataires de services externes
Évaluation des fournisseurs
Procédures opérationnelles
Procédure pour la section humide
Procédure pour la section de chargement
Procédure pour le parage
Procédure pour les BPE
Procédure pour le signalement des problèmes de santé et d'hygiène
Procédure pour la section séchage - tamisage
Procédure pour le déchargement
Procédure pour la prévention de la contamination croisée
Procédure pour la procédure d'entrée dans les zones de production de l'usine

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 3 de 6

Procédure pour le contrôle de la qualité
Urgences et aménagement
Plan de préparation et de réponse aux situations d'urgence
Aménagement de l'usine
Aménagement d'usine - Distribution d'eau
Aménagement de l'usine - Motif de déplacement
Aménagement de l'usine - Zones à risque
Analyse du contexte
Critères de sélection des prestataires de services externes
Évaluation des prestataires de services externes
Évaluation de la sécurité du site
Liste de contrôle de la sécurité du site
Évaluation de la vulnérabilité
Évaluation de la vulnérabilité - Plan d'action
Évaluation des risques - RM & PM
Évaluation des risques - Prestataires de services
Évaluation des risques - Environnement
Évaluation de la défense alimentaire
Plan de défense alimentaire
Programme de surveillance de l'environnement
Annexes
- Équipe chargée de la sécurité alimentaire
- Équipe d'audit interne
- Fiche d'enregistrement des modifications
- Liste principale des documents
- Liste principale des enregistrements
- Registre des documents obsolètes
- Plan de nettoyage et d'assainissement
- Compétence pour le personnel

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 4 de 6

Liste des surfaces de contact du produit
Calendrier des activités d'externalisation
Calendrier des inspections et des essais en laboratoire
Liste des produits chimiques utilisés
Formulaires et fiches
- Description du poste
- Fiche de présence à la formation
- Rapport sur les actions correctives et préventives en cas de non-conformité
- Listes de contrôle du nettoyage de la zone du magasin
- Listes de contrôle pour le nettoyage des zones humides
- Listes de contrôle pour le nettoyage de la zone de séchage
- Listes de contrôle pour le nettoyage des magasins
- Liste de contrôle du nettoyage pour - Toilettes / Salle de repas / Salles de repos / Laboratoire
- Liste de contrôle de la santé et de l'hygiène des employés
- Dossier de surveillance des cuves
- Dossier de vérification de l'aimant
- Enregistrement de la surveillance de la température du séchoir
- Dossier de vérification du détecteur de métaux
- Dossier d'inspection du véhicule
- Liste de contrôle pour l'inspection du matériel entrant
- Liste de contrôle pour la remise de l'équipement après l'entretien
- Registre des déchets de production de l'usine
- Dossier de test interne
- Registre de destruction des matériaux étiquetés
- Dossier sur le dégagement de la ligne et l'étiquetage
- Rapport sur les bris de verre
- Fiche d'observation des parasites
- Fiche de réception
- Fiche technique de l'emballage
- Fiche technique d'envoi

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 5 de 6

-	Feuille de présence à la réunion
-	Questionnaire sur l'hygiène des visiteurs
-	Journal d'entretien des équipements
-	Calendrier des audits internes
-	Plan de formation
-	Calendrier d'étalonnage
-	Programme d'entretien préventif

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 6 de 6