

LISTE DES DOCUMENTS HACCP

Titre du document	Doc. N°	Personne(s) responsable(s)	Numéro d'examen actuel : / Date	Date d'émission
<u>Manuel de sécurité alimentaire HACCP</u>				
Table des matières				
- Général				
- Contexte de l'organisation				
- Equipe HACCP				
- Identification des produits				
- Politique de sécurité des aliments				
- Processus de production				
- Audit et Évaluation				
- Amélioration				
<u>Manuel de procédures de sécurité alimentaire PRP</u>				
Table des matières				
- Procédure de contrôle de la qualité microbiologique de l'eau				
- Procédure de contrôle des Locaux et matériel de transformation				
- Procédure de nettoyage et de désinfection				

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 1 de 7

- Plan de nettoyage et de désinfection				
- Procédure pour l'Hygiène du personne				
- Procédure de lutte contre la vermine				
- Plan de désinsectisation dératisation				
- Procédures d'étalonnage des équipements				
<u>Les plans de maitrise des programmes préalables sont les suivants PRP</u>				
- l'extérieur du bâtiment				
- L'intérieur du bâtiment : conception et installation				
- L'éclairage				
- Ventilation				
- L'évacuation des déchets				
- Les installations sanitaires				
- L'approvisionnement en eau				
- Le transport				
- L'entreposage de la matière première et du produit fini				
- Entreposage emballage et produits chimiques				
- La conception et l'installation des équipements				

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 2 de 7

- Etalonnage des équipements et entretien				
- Hygiène du personnel				
- Lutte contre la vermine				
Analyse HACCP				
- Fiche de Description des produits fabriqués				
- Utilisation attendue du produit				
- Diagramme de fabrication				
- Tableau récapitulatif de l'analyse des dangers				
- Arbre décisionnel				
- Tableau de classification des dangers significatifs :				
- Etablissement des limites critiques				
- Etablissement d'un système de surveillance				
- Etablissement d'un plan d'action corrective				
- Plan de vérification HACCP				
- Plan de maîtrise des CCP				
- Procédure Identification, traçabilité et retrait des produits				
<u>Fiches et formulaires</u>				
- Fiche de contrôle des ingrédients à la réception				

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 3 de 7

- Fiche de suivi de nettoyage et de désinfection				
- Fiche de suivi de température d'entreposage				
- Fiche de suivi CCP1				
- Fiche de suivi CCP2				
- Fiche de suivi CCP3				
- Fiche de simulation des CCP				
- Dossier de contrôle des PRP				
- Rapport d'inspections				
- Fiche de contrôle				
- Cahier de charges fournisseur				
- Aménagement de l'usine				
- Aménagement d'usine - Distribution d'eau				
- Aménagement de l'usine - Motif de déplacement				
- Aménagement de l'usine - Zones à risque				
- Programme de surveillance de l'environnement				
Annexes				
- Liste principale des documents				
- Liste principale des enregistrements				

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 4 de 7

- Registre des documents obsolètes				
- Compétence pour le personnel				
- 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				
- Dossier de vérification de l'aimant				

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 5 de 7

- Enregistrement de la surveillance de la température				
- Dossier de vérification du détecteur de métaux				
- Dossier d'inspection des véhicules				
- 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 technique d'envoi				
- 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				

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 6 de 7

- Programme d'entretien préventif				
-----------------------------------	--	--	--	--

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 7 de 7