

ANNEXE 1

Formulaires HACCP



FORMULAIRE 1
DESCRIPTION DU PRODUIT

1. Nom(s) du produit	
2. Caractéristiques importantes du produit fini (Aw, pH, etc)	
3. Comment le produit sera-t-il utilisé?	
4. Emballage	
5. Durée de conservation	
6. Lieux de vente du produit	
7. Instructions d'étiquetage	
8. Contrôles spécialisés de la distribution	



FORMULAIRE 2
COMPOSITION DU PRODUIT

NOM(S) DU PRODUIT:

DATE: _____ APPROUVÉ PAR: _____



FORMULAIRE 3
DIAGRAMME

NOM(S) DU PRODUIT:

DATE: _____ APPROUVÉ PAR: _____



FORMULAIRE 4
PLAN DE L'USINE

NOM(S) DU PRODUIT:

DATE: _____ APPROUVÉ PAR: _____



FORMULAIRE 5
IDENTIFICATION DES DANGERS: DANGERS BIOLOGIQUES

NOM(S) DU PRODUIT:

Faire la liste de tous les dangers biologiques associés aux ingrédients, matières premières, la transformation, au flux de produit, etc.

Dangers biologiques identifiés	Maîtrises

DATE: _____ APPROUVÉ PAR: _____



FORMULAIRE 6
IDENTIFICATION DES DANGERS: DANGERS CHIMIQUES

NOM(S) DU PRODUIT:

Faire la liste de tous les dangers chimiques associés aux ingrédients, matières premières, la transformation, au flux de produit, etc.

Dangers chimiques identifiés	Mesures

DATE: _____ APPROUVÉ PAR: _____



FORMULAIRE 7
IDENTIFICATION DES DANGERS: DANGERS PHYSIQUES

NOM(S) DU PRODUIT:

Faire la liste de tous les dangers physiques associés aux ingrédients, matières premières, la transformation, au flux de produit, etc.

Dangers physiques identifiés	Maîtrises

DATE: _____ APPROUVÉ PAR: _____



FORMULAIRE 8
D TERMINATION DES POINTS CRITIQUES POUR LA MAÎTRISE

étape/ intrant	Catégorie de danger identifié	Question 1	Question 2	Question 3	Question 4	CCP numéro

Instructions:

Catégorie de danger identifié: déterminer si le danger peut être totalement maîtrisé en suivant les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex. En cas de réponse affirmative, marquer alors «EEF», décrire la mesure et passer au danger suivant identifié. Sinon, passer la question 1.

Question 1: Existe-t-il une ou plusieurs mesures de maîtrise? En cas de réponse négative, ce n'est pas un CCP. Voir comment le danger peut être maîtrisé avant ou après la fabrication et passer au danger suivant. En cas de réponse affirmative, décrire et passer la question suivante.

Question 2: Cette étape est-elle conçue pour éliminer la probabilité d'apparition d'un danger ou la ramener à un niveau acceptable? En cas de réponse négative, passer la question 3. En cas de réponse affirmative, c'est un CCP, le marquer dans la dernière colonne.

Question 3: Une contamination peut-elle survenir ou le danger peut-il augmenter jusqu'à un niveau inacceptable? En cas de réponse négative, ce n'est pas un CCP, passer au danger suivant identifié. En cas de réponse affirmative, passer la question 4.

Question 4: Une étape ultérieure peut-elle éliminer le danger ou le réduire à un niveau acceptable? En cas de réponse négative, c'est un CCP, le marquer dans la dernière colonne. En cas de réponse affirmative, ce n'est pas un CCP, identifier l'étape suivante et passer au danger suivant identifié.



FORMULAIRE 9
DANGERS NON TRAITÉS

NOM(S) DU PRODUIT:

Faire la liste de tout danger biologique, chimique ou physique qui n'est pas maîtrisé à la source.

Dangers non traités	Méthode identifiée pour maîtriser le danger (instructions de cuisson, sensibilisation du consommateur, date limite d'utilisation, etc.)

DATE: _____ APPROUVÉ PAR: _____



FORMULAIRE 10: Plan HACCP

NOM DU PRODUIT: _____

type n°	CCP n°	Description du danger	Limite critique	Méthode de surveillance	Procédures de déviation	Formulaires HACCP

DATE: _____ APPROUVÉ PAR: _____