

Les entreprises de la filière agroalimentaire font face à un renforcement des contrôles et doivent apporter des garanties aux grands groupes et aux consommateurs quant à la qualité de leurs produits. Sur la base de la méthode HACCP, AFNOR Certification apporte une réponse forte avec HACCP+, une évaluation à haute valeur ajoutée dans la perspective d'une certification.

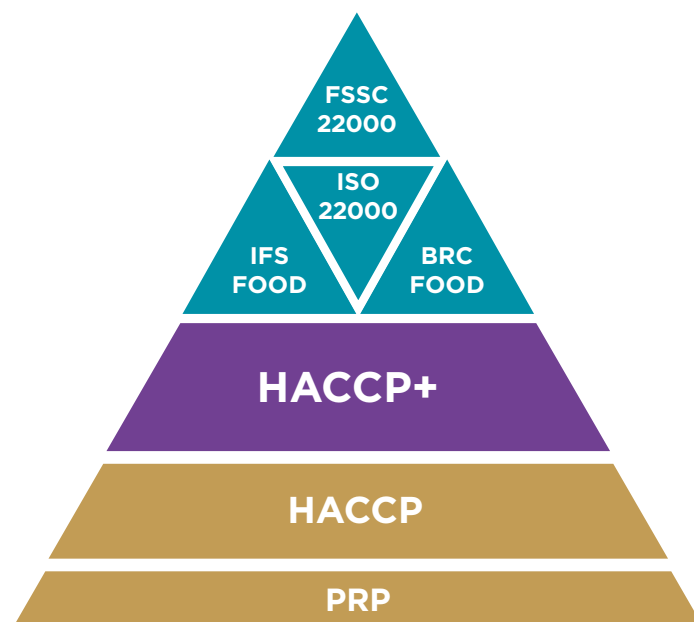


## LES BÉNÉFICES DE L'ÉVALUATION HACCP+

Avec l'évaluation HACCP+, vous vérifiez et maîtrisez rapidement les dangers relatifs à la sécurité des aliments et :

- Vous suivez la réglementation (Codex Alimentarius,...),
- Vous êtes reconnus par les pouvoirs publics, les grands donneurs d'ordre et gagnez la confiance des consommateurs,
- Vous consolidez votre organisation grâce à un état des lieux fiable,
- Vous avez la garantie de disposer de mesures de prévention adéquates,
- Vous appréciez la maturité et la cohérence de votre organisation pour vous préparer à la certification selon des référentiels de management de la sécurité des aliments (IFS, BRC ou ISO 22000...).

**UNE EVALUATION  
A HAUTE VALEUR  
AJOUTEE.**



Le saviez-vous ?

« HACCP+, évaluation volontaire, s'adresse à toutes les entreprises de l'agroalimentaire, mais aussi de l'agrofourniture, de la distribution, de la restauration, du transport alimentaire et de la logistique. »



## POURQUOI CHOISIR AFNOR CERTIFICATION ?

- Leader en certification et en évaluation, AFNOR Certification a développé HACCP+ grâce à son retour d'expérience de 15 ans sur la méthode HACCP.
- En s'appuyant sur les recommandations de la norme NF V 01-006, AFNOR Certification a élaboré un questionnaire d'évaluation cohérent et rigoureux avec vos préoccupations.
- Avec près de 100 auditeurs qualifiés dans le domaine agroalimentaire, AFNOR Certification sélectionne pour votre entreprise un profil adapté. Grâce à son expertise et à son savoir faire, il établira un diagnostic clair et complet.
- AFNOR Certification offre une large gamme de prestations pour la sécurité des aliments : certifications IFS, BRC, ISO 22000, FS 22000,...



## LE PROCESSUS D'ÉVALUATION



## LA MÉTHODE HACCP+

La méthode HACCP « Hazard Analysis Critical Control Points » (Point analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) est un système pour identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments. Basée sur 7 principes, sa mise en place se fait en suivant une séquence logique de 12 étapes.