

HACCP

En accord avec ses autorités de surveillance, SIG a mis en œuvre la méthode HACCP, qui est l'abréviation de "Hazard Analysis Critical Control Point" signifiant « Analyse des Dangers, des Points Critiques pour leur Maîtrise ». C'est une démarche qualité qui permet d'identifier et d'évaluer les dangers associés aux différents stades du processus de production et de distribution d'une denrée alimentaire, de définir les moyens nécessaires à leur maîtrise, d'assurer que ces moyens sont mis en œuvre de façon effective et efficace.

HACCP repose sur sept principes qui définissent comment établir, réaliser et assurer le suivi du plan HACCP.

Ils peuvent être présentés simplement ainsi :

Principe 1 : Analyse des risques

Recenser les dangers et évaluer les risques éventuels associés à la production d'eau, à tous les stades, jusqu'à la consommation finale, en passant par la ressource, le traitement, le stockage et la distribution. Evaluer la probabilité d'apparition des dangers.

Identifier les mesures préventives internes ou externes à SIG nécessaires à la maîtrise des risques.

Principe 2 : Identification des CCP (Points de Contrôle Critiques)

Déterminer les points / étapes opérationnelles qui doivent être contrôlés pour maîtriser le risque.

Principe 3 : Etablissement des limites critiques

Etablir les limites critiques (limites et/ou tolérances) à respecter pour s'assurer de la maîtrise de chaque CCP.

Principe 4 : Surveillance

Etablir un système de surveillance permettant de s'assurer de la maîtrise de chaque CCP, ou risque important grâce à des mesures ou à des observations programmées.

Principe 5 : Actions correctives

Etablir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'une valeur d'un CCP indique une déviation par rapport aux limites établies.

Principe 6 : Vérification

Etablir des procédures qui confirment que le système HACCP fonctionne efficacement. Des prélèvements aléatoires, des audits de gestion du système mis en place font partie de cette vérification.

Principe 7 : Documentation

Etablir un système documentaire concernant toutes les procédures et enregistrements appropriés à ces principes et à leur application.

Cette méthode est suivie conjointement par les inspecteurs des denrées alimentaires du SCAV (Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires).