GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

Services qualité
et développement durable

# HACCP Clef en main

*Obligation réglementaire et demande croissante des metteurs en marché, la **mise en place d'un système de sécurité sanitaire des aliments est incontournable** pour tous les acteurs de la filière viti-vinicole.*

*Pour vous aider à répondre à cette exigence, **le Groupe ICV propose «HACCP Clef en Main»**, un service à haute valeur ajoutée dans la perspective de contrôles de plus en plus réguliers.*

## Le saviez-vous ?

Le Groupe ICV est le seul organisme à avoir développé cette **nouvelle approche de service intégré** (auto-évaluation / formation / animation & suivi) avec un consultant dédié par entreprise.

Grâce au savoir-faire de nos formateurs - consultants qualifiés en HACCP et **spécialisés dans le secteur viti-vinicole**, vos problématiques et contraintes internes sont prises en compte.
Leurs connaissances vous apportent clarification et valeur ajoutée dans votre démarche (plus de 16 ans d'expérience dans ce domaine).
Le Groupe ICV bénéficie d'une forte expertise sur la filière viti-vinicole avec plus de 500 évaluations et plus de 1500 stagiaires formés aux pratiques de sécurité alimentaire (le 1er formateur français dans la filière vin).
Les 10 consultants experts sur HACCP clef en main sont répartis sur 10 centres œnologiques et vous assurent **proximité** et **réactivité**.

## Pourquoi choisir HACCP clef en main ?

- **répondre aux attentes** des donneurs d'ordres, des metteurs en marché.
- engager une **démarche de progrès auprès de votre personnel**, sur le thème de la sécurité sanitaire,
- **vous différencier face à vos concurrents** en basant la maîtrise de la sécurité des aliments sur :
  - des mesures de préventions garantissant le respect de la règlementation,
  - la **mise à jour régulière de votre système HACCP** avec l'appui d'un consultant spécialisé.
- **valoriser votre démarche** et **communiquer** sur votre capacité à maîtriser la sécurité sanitaire de vos produits, grâce à l'**attestation** qui vous est remise,
- disposer d'un manuel HACCP de manière **rapide et efficace** grace aux outils et documents conçus par le Groupe ICV.

## A qui s'adresse la prestation ?

Votre entreprise appartient à l'un des secteurs suivants :

- Vigneron indépendant
- Cave coopérative
- Négociant
- Conditionneur à façon (ligne mobile ou fixe)
- Distributeur de vins en vrac et conditionné
- Prestataires pour les opérations de traitements des vins
- Transporteur et logisticien du vin

**La solution HACCP Clef en Main vous permet véritablement de maîtriser les dangers relatifs à la sécurité de vos aliments.**

**Services qualité et développement durable**

# Les étapes de l'HACCP clef en main

**1ère année :**

**Mise en place du système de sécurité sanitaire**

*3 jours /site*

**Années suivantes :**

**Mise à jour et amélioration continue**

*1 jour /site*

Etat des lieux
Identification des points forts et points sensibles sur chacune des étapes de la méthode HACCP

↓

Formation - Action

↓

Manuel et documentation HACCP
et de bonnes pratiques d'hygiène, adapté à votre organisation

→ Attestation de formation
Evaluation HACCP

↓

Bilan du plan d'action
Evaluation des actions réalisées

Veille réglementaire

Planification
des actions nouvelles

Mise à jour de la documentation

## Quelques références

La cave de L'Etoile à Banyuls sur Mer
Les Vignerons de Tautavel
Les Caves Rocbère
Cave de Canet d'Aude
SA Sabledoc
Saint Geniès des Mourgues
Cave du Razès

**Le saviez vous ?**

*L'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est une méthode d'analyse des risques liés à la sureté alimentaire. L'application de cette methode est obligatoire dans toutes les industries agro-alimentaires suite aux dispositions réglementaires prises par l'Union européenne pour éviter la reproduction de fléaux tel que celui de la vache folle.*

## Pour aller plus loin

Le Groupe ICV vous propose une large gamme de prestations dédiées à la sécurité alimentaire telles que l'ISO 22000, IFS, BRC.

Groupe ICV - Novembre 2014. Crédits photos : Groupe ICV, Cramenberger

**Pour toute information complémentaire, contactez dès à présent votre centre oenologique le plus proche**


| | | | |
|---|---|---|---|
| Beaumes de Venise: | tél. 04 90 12 42 60 | Montpellier: | tél. 04 67 07 04 80 |
| Béziers: | tél. 04 67 62 00 24 | Narbonne: | tél. 04 68 41 04 35 |
| Brignoles: | tél. 04 94 37 01 90 | Nîmes: | tél. 04 66 64 70 82 |
| Carcassonne: | tél. 04 68 78 64 00 | Perpignan: | tél. 04 68 54 84 84 |
| La Tour d'Aigues: | tél. 04 90 07 47 10 | Vallon Pont d'Arc: | tél. 04 75 88 00 81 |

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin


Retrouvez tous les produits et services du Groupe ICV sur **www.icv.fr**