

# HACCP Express

## Votre plan HACCP en ligne



Prêt à élever le niveau de qualité de vos produits et à accroître la confiance de vos clients ? HACCP Express est un nouveau service en ligne qui vous permet de mettre en place un système HACCP de manière simple et rapide.

Très facile à utiliser, aucune installation n'est nécessaire et tout est compris dans le service : mises à jour, sauvegardes et support technique.

Vous pouvez maintenant vous consacrer entièrement à l'essentiel : la qualité de votre entreprise.

### Pourquoi adopter HACCP Express?

1. Conforme à la réglementation en vigueur
2. Très simple d'utilisation.  
Son interface intuitive facilite la saisie rapide des données. Dans une seule page, vous définissez par produit les étapes de fabrication, les dangers associés, les mesures préventives les actions correctives et leur suivi.
3. Une base de données par métier établie des professionnels de la qualité.
4. Rappel automatique par courrier électronique des mesures préventives à mettre en place.
5. Pas d'installation ni de matériel à acquérir.
6. Sauvegarde régulière de vos données et accès sécurisé pour travailler en toute confiance.
7. Génération des plans HACCP au format standard PDF.
8. Accéder à vos données de n'importe où avec un simple navigateur Internet.
9. Support fonctionnel assuré par des professionnels de la qualité.
10. Vous bénéficiez automatiquement et gratuitement des dernières mise à jour du logiciel.

Imprimer

Liste des dangers possibles :

- Contamin Microbio par le Matériel
- Contamin Microbio par le Milieu
- Contamin Phys
- Contamin Phys de la Matière Première
- Contamin Phys par le Matériel
- Contamin Phys par le Milieu
- Contamin Physique par la Matière Première
- Contamination Chimique**
- contamination initiale de la marchandise
- Develop Microbio de la Matière Première
- Dévelop Microbio par la main d'oeuvre
- Dévelop microbio par la méthode
- Dévelop Microbio par le Matériel
- Dévelop Microbio par le milieu
- Infection
- mauvaise conservation des aliments
- Modif des Caractéristiques
- Survie Microb. due à la Méthode
- Transport non conforme

Autre :

Types de danger :

- contamination microbologique
- développement microbien
- survie microbienne
- contamination physique
- contamination chimique**
- présence d'allergène
- nucléaire
- autre
- yu

Etapes	Contamin M	Contamin M	Contamin M	Contamin M	Contamin M	Contamin M	Contamin M	Contamin M	Contamin M	Contamin M	Contamin M
RECEPTION MATIERES PREMIERES											
ASSAISONNEMENT											
LEGUMERIE											
SALAGE / SAUMURAGE											
EGOUTTAGE											
MATURATION											
MANIPULATION DES PRODUITS NUS											
MISE SOUS VIDE											
TRANCHAGE											
DESOSSAGE MRS											
PARAGE - DECOUPE											
INJECTION											
CUTTERAGE											

Enregistrer Supprimer

Le plan HACCP

Etape	Danger	Type de danger	Evaluation	Cause	Mesure préventive	Document associé	Etat	Classification
Réception des matières premières	contamination initiale de la marchandise:	contamination microbologique:	20 Rare Effet avéré sans conséquences indélébiles avant consommation	Mauvaise qualité initiale	Etablir des fiches techniques des matières premières:		réalisée et satisfaisante	Pp
				Mauvaise qualité initiale	Formation du personnel à la réception		non réalisée	Pp
				Mauvaise qualité initiale	Sélection rigoureuse des fournisseurs:		non réalisée	CCP
Transport non conforme:	contamination microbologique: survie microbienne:	Troubles importants voie vitez	0	Mauvais fonctionnement ou mauvais état du matériel:	cahier des charges: inclure les conditions de transport		réalisée et satisfaisante	Pp
				Mauvaise conditions de transport	Contrat de maintenance: ced		non réalisée	Pp
				Mauvaise conditions de transport	Refus des marchandises non conformes:		réalisée mais insuffisante	Pp

## Demandez une démonstration gratuite