

1. Présentation et contexte

Contexte :

- ✓ Groupe Pernod Ricard Co-Leader Mondial des vins et spiritueux
- ✓ Service Qualité, Sécurité, Environnement dynamique : triple certifié ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS 18001
- ✓ 2 nouvelles cuveries de vinification (investissement en 2008)

Objectifs :

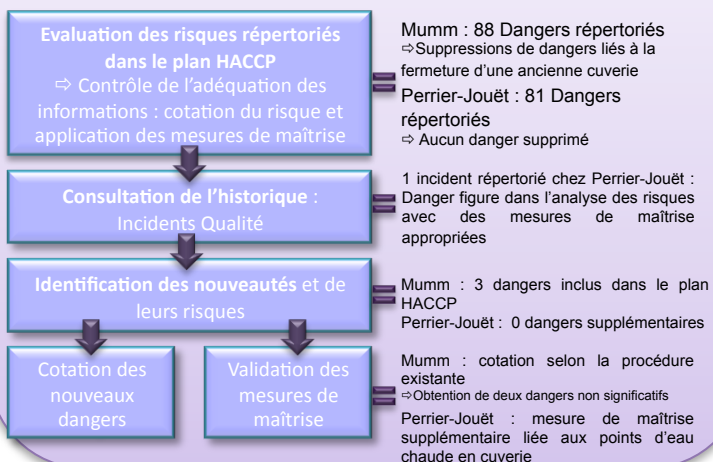
- ✓ Valider la maîtrise des risques sécurité alimentaire sur les nouvelles cuveries
- ✓ Revoir l'analyse des risques sécurité alimentaire dans l'esprit de la norme ISO 22000

Définitions:

- ✓ **HACCP**: Hazard Analyse Critical Control Point : démarche qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments
- ✓ **Sécurité des denrées alimentaires**: une denrée alimentaire ne causera pas de dommage au consommateur lorsqu'elle est préparée et/ou ingérée selon l'usage prévu

2. Mise à jour du plan HACCP

⇒ Validation de la maîtrise des risques sur les nouvelles cuveries



Avancement:

- ✓ Validation de la maîtrise des risques sur les nouvelles cuveries Mumm et Perrier-Jouët
- ✓ Analyse des risques selon la norme ISO 22000 sur la cuverie Mumm

Bénéfices personnels:

- ✓ Maîtrise de l'analyse des risques en sécurité alimentaire : HACCP / ISO 22000
- ✓ Expérience relationnelle et professionnelle
- ✓ Bonnes connaissances de l'industrie du Champagne

Perspectives:

- ✓ Formation à l'hygiène de l'équipe maintenance Mumm
- ✓ Analyser les données des diagnostics d'application des bonnes pratiques d'hygiène et mettre en place des plans d'actions
- ✓ Approfondir les mesures de surveillance des dangers répertoriés sur la cuverie Mumm

Ouvrages:

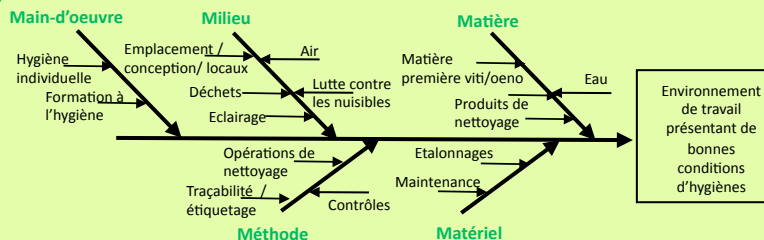
- « De l'HACCP à l'ISO 22000, Management de la sécurité des aliments », Olivier Boutou, AFNOR 2^{ème} Edition, 2008.

Réglementation et normes:

- NF EN ISO 22000, « Système de management de la sécurité des denrées alimentaires », AFNOR, Octobre 2005
- Règlement CE 178/2002
- Règlement CE 852/2004

3. De l'HACCP à l'ISO 22000

➤ Les Programmes Prérequis = Bonnes pratiques d'hygiène



Norme de management de la sécurité sanitaire des aliments

Grille de diagnostic terrain
Evaluer l'application des bonnes pratiques d'hygiène sur le terrain

➤ Etapes initiales à l'analyse des dangers



➤ Analyse des dangers

Analyse des causes 5M

➤ Réduction de 88 à 58 Dangers répertoriés sur la cuverie Mumm

Système de cotation

NIVEAU		GRAVITE
1	Non préjudiciable	Risque sans gravité, sans conséquence sur la santé des consommateurs dans l'état actuel des connaissances
4	Légèrement préjudiciable	Risque suspecté mais non avéré ou conséquences réversibles bénignes
7	Préjudiciable	Conséquences bénignes irréversibles ou conséquences graves réversibles
10	Extrêmement préjudiciable	Conséquences graves irréversibles, pouvant aller jusqu'à la mort

NIVEAU	FREQUENCE
1	Improbable Apparition rarissime, de zéro à un cas recensé dans l'historique de l'entreprise
4	Peu probable De l'ordre de l'année
7	Moyennement probable De l'ordre du semestre
10	Probable De l'ordre de la semaine

G X F

Niveau de risque ≤ 7 : maîtrisé par les Bonnes Pratiques d'hygiène
Niveau de risque > 7 : maîtrisé par les Programmes Prérequis Opérationnels ou CCP

➤ 21 Dangers à maîtriser par les PRPo ou CCP

Classement des mesures de maîtrise

Arbre des décisions = 0 CCP