



The HIFMI role :

Le **Bureau CertiTRACE** a également mandaté deux instituts, acteurs incontournables du marché du Halal : **HIFMI** (**Halal Institute Food Management Industry**) qui s'occupe de la formation de tous les professionnels du Halal (Audits, contrôleurs, sacrificateurs) et du management ; et **Halal 786**, organisme de certification dont les membres sont également formés par **HIFMI**. Ces organismes s'appuient sur un système de traçabilité multiple : **CertiTRACE Halal** (**Halal Supply Chain**) en totale conformité avec la norme **786**.

Ce système de traçabilité, **CertiTRACE Halal** (**Halal Supply Chain**), à la fois interne et externe, qui comprend un système d'information capable de mettre en relation les différents acteurs des chaînes alimentaire et non-alimentaire, est généré par **ProgiTRACE**, un puissant moteur de recherche.

Grâce à ce moteur de recherches et à la facilité de ses mises en relation, le système **CertiTRACE Halal** (**Halal Supply Chain**) simplifie énormément la méthode et le système **HACCP**.

Tous les produits répondant aux exigences de la norme Halal privée **786** et bénéficiant du système de traçabilité **CertiTRACE Halal** (**Halal Supply Chain**) reçoivent de l'institut de certification **Halal 786**, l'agrément **CertiTRACE Halal 786**.



L'agrément du système délivré à la société sous forme de licence atteste que celui-ci est conforme aux exigences de la norme Halal privée **786**.



GBPH Bakery Pastry :

Toutes les entreprises sont responsables de l'hygiène des produits et de leur éventuelle fabrication, qu'elles mettent sur le marché. Il en est de même en matière de boulangerie - pâtisserie.

Chaque professionnel a l'obligation d'effectuer des travaux importants de mise en conformité des locaux de fabrication et des espaces de stockage.

Trois points importants sont à connaître et à respecter :

1. La traçabilité et la gestion des non-conformités
2. Les procédures fondées sur le principe de l'**HACCP**
3. Les bonnes pratiques d'hygiène ou pré-requis (**GBPH**)

HIFMI vous aide à établir votre plan de maîtrise sanitaire, votre plan **HACCP**, votre dossier d'agrément sanitaire... ou à mettre en place votre **formation sécurité et hygiène** alimentaire. N'hésitez pas à nous contacter...



HALAL INSTITUTE FOOD MANAGEMENT INDUSTRY

75008 Paris - FRANCE
Tél. : (33) (0)1 48 30 48 63 - Fax : (33) (0)1 79 75 48 63



Food hygiene : GBPH & HACCP

The ISO 22000 standard

The private Halal standard 786

The HIFMI role

GBPH BAKERY PASTRY





Food hygiene : GBPH & HACCP

Les **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)** et d'application des principes **HACCP** sont des documents de référence, évolutifs, d'application volontaire, conçus pour les professionnels de chaque secteur alimentaire concerné. Ils ont pour objectif d'aider les professionnels à maîtriser la sécurité sanitaire des denrées alimentaires.

Ces guides sont particulièrement utiles aux entreprises, et notamment aux PME, car ils permettent aux professionnels de mutualiser les premières étapes de la démarche **HACCP**, en développant des éléments de maîtrise concrets, spécifiques à leur secteur alimentaire, et adaptés à leur structure d'entreprise.

Qu'est-ce que l'HACCP ? ...

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point
(Analyse des dangers et points critiques pour la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments)

L'**HACCP** est, avant tout, une méthode et un système de gestion qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Celui-ci est basé sur **7 principes**, se fait en suivant une séquence logique de **12 étapes**, et s'intéresse à **3 classes de dangers** :



Les 7 principes de l'HACCP :

1. Procéder à une analyse des dangers.
2. Déterminer les points critiques pour la maîtrise (**CCP**).
3. Fixer le ou les seuil(s) critiques(s).
4. Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les **CCP**.
5. Déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle qu'un **CCP** donné n'est pas maîtrisé.
6. Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système **HACCP** fonctionne efficacement.
7. Constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

Les 12 étapes de l'HACCP :

1. Constituer l'équipe **HACCP**
2. Décrire le produit
3. Déterminer son utilisation prévue
4. Etablir un diagramme des étapes
5. Confirmer sur place le diagramme
6. Lister les dangers potentiels associés à chacune des étapes, conduire une analyse des dangers et définir les mesures de maîtrise de ces dangers
7. Déterminer les **CCP**
8. Etablir les seuils critiques pour chaque **CCP**
9. Etablir un système de surveillance pour chaque **CCP**
10. Prendre des mesures correctives
11. Appliquer des procédures de vérification
12. Constituer des dossiers et tenir des registres



Les 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments auxquels s'intéresse l'HACCP :

1. Les dangers biologiques (*virus, bactéries...*)
2. Les dangers chimiques (*pesticides, additifs...*)
3. Les dangers physiques (*bois, verre...*)

The ISO 22000 standard

La sécurité des produits alimentaires est basée sur une norme internationale : l'**ISO 22000**. Celle-ci est un hybride de l'**ISO 9001:2000** et de l'**HACCP**. Elle a été publiée en septembre 2005.

Son intitulé exact est **ISO 22000:2005** Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires - Exigences pour les organismes à tous les niveaux de la chaîne alimentaire.

L'**ISO 22000** précise les exigences que doit respecter le système de management de la sécurité des aliments.

L'organisme doit :

- démontrer sa maîtrise des dangers liés à la sécurité des aliments (partie **HACCP**)
- rechercher une amélioration continue (partie **ISO 9001:2000**).



The private Halal standard 786© :

Le **Bureau CertiTRACE©**, composé de deux comités regroupant, d'un côté, les principales écoles de jurisprudence islamique, et de l'autre, différents scientifiques et chercheurs, a rédigé et mis au point quatre Cahiers des Charges : alimentaire avec viande, alimentaire sans viande, produits de la mer, et non-alimentaire, qui, basés sur les principes de l'**OCI**, respectent à la lettre les exigences des différentes écoles de jurisprudence islamique et mettent l'accent sur les conditions sanitaires et la qualité des produits.

Ce bureau a érigé en référentiel une norme Halal privée : **786©**, élaborée à partir de ces cahiers des charges.

De même que la norme **ISO 22000**, publiée en 2005, est l'intégration du système **HACCP** à l'**ISO 9001**, la norme Halal privée **786©** est, en tout point, l'intégration de l'ensemble des règles de jurisprudence islamique à l'**ISO 22000**.