

Le PMS chez Riem Becker

Une démarche de type HACCP a été mise en œuvre dans l'entreprise en 1991 par un hygiéniste consultant.

Nous avons obtenu l'agrément communautaire en 1993 pour notre activité de produits transformés à base de viande.

Notre système HACCP a réellement pris son envol, lors de la mise en application du paquet hygiène. Le dossier, relatif à la sécurité des aliments, auparavant supervisé par le consultant a été totalement revu pour être maîtrisé en interne, par l'équipe HACCP.

Notre analyse des dangers a permis de générer 13 PRPo et 3 CCP, ce qui représente assez peu, étant donné l'étendue de la carte offerte à nos clients (environ 2000 produits).

Toute la documentation liée au PMS est intégrée à celle de notre système qualité ISO.

Nos difficultés:

- ✓ Avoir des éléments d'entrée de l'analyse des dangers qui soient à jour, sur le papier (en raison de la fréquence de changement des cartes et du grand nombre de produits à la carte)
- ✓ Assurer la maîtrise sanitaire lors de la mise en œuvre sur réception (personnel vacataire, conditions inhérentes aux lieux sur lesquels nous intervenons...)
- ✓ Maîtriser nos approvisionnements (en raison des habitudes de commandes de plus en plus tardives émanant de nos clients)
- ✓ Assurer la validation scientifique de tous les choix opérés (validation des limites critiques), qui nécessite de disposer de compétences que les PME ont rarement en interne
- ✓ Intégrer à notre étude les dangers constitués par les composants provoquant une intolérance ou une allergie chez certains consommateurs

Nos points forts:

- ✓ Un système ancien, bien intégré par les équipes de production, qui permet la remontée des informations relatives à toute modification des process de fabrication
- ✓ Une activité de conception de produits à laquelle participe toute l'équipe HACCP, balisée par notre système qualité ISO, qui permet de palier aux lacunes de la mise à jour des éléments d'entrée de l'analyse des dangers.