

A LA RECHERCHE DE LA SECURITE MAXIMALE

QUALITE

Aujourd'hui, face aux différentes crises du secteur alimentaire, les consommateurs ont besoin d'être rassurés, sécurisés. Ils sont en droit d'attendre des pratiques culturelles respectueuses de l'environnement, pour produire une **NOURRITURE SAINTE** et d'avoir à nouveau **CONFIANCE** en ce qu'ils consomment.

Les métiers de l'alimentaire ont la principale **RESPONSABILITE** d'assurer la protection de leurs consommateurs.

C'est pourquoi CHANABEL s'est engagé dans la démarche HACCP de façon à garantir à ses clients et aux consommateurs des produits SAINS.

L'HACCP est un outil permettant :

- L'identification des dangers (c'est-à-dire toutes contaminations microbiologiques, chimiques ou physiques) susceptibles d'affecter la qualité d'un produit alimentaire.
- De définir des méthodes de travail visant à se prémunir de ces dangers.
- De s'assurer que ces méthodes de travail sont mises en œuvre de façon effective et efficace.

La méthode est SÛRE car elle est :

UNIVERSELLE :

La méthode est universelle pour tous les pays, pour tous les intervenants de la filière agroalimentaire, pour tous les services de l'entreprise.

SYSTEMATIQUE :

L'analyse des conditions de manipulation, d'entreposage et d'emballage permet d'anticiper les dysfonctionnements.

EFFICACE :

Une méthode efficace qui permet d'identifier et de concentrer les efforts de contrôles sur les étapes à risque du système.

SIMPLE ET RAPIDE :

Des contrôles simples et rapides qui permettent une réactivité immédiate.

IMPLIQUANTE :

Les acteurs de l'entreprise sont impliqués et responsabilisés.

VERIFIABLE :

Le système mis en place et toutes ses améliorations sont vérifiables par l'intermédiaire d'un système documentaire.

Fidèle à sa devise, CHANABEL vous confirme que :

*« Ce qui est bien fait est naturellement bon »
et nous le prouvons...*



CHANABEL

204 rue d'Alembert - Salaise sur Sanne - 38 556 SAINT MAURICE L'EXIL - FRANCE
Tél. : 04 74 29 00 00 - Fax : 04 74 29 00 38