

Analyse des dangers

Produit : _____						Page 1 sur _____		
Nom d'usine : _____						Date d'émission: _____		
Adresse: _____						Remplace : _____		
(1) Ingrédient ou étape de fabrication	(2) Identifiez les dangers potentiels pour la sécurité alimentaire introduits, contrôlés ou accrus à cette étape.		(3) Les risques potentiels en matière de sécurité alimentaire nécessitent-ils un contrôle préventif ?		(4) Justifiez votre décision pour la colonne 3	(5) Quelle(s) mesure(s) de contrôle préventif peut-on appliquer pour minimiser ou prévenir de manière significative le risque alimentaire ? Processus comprenant les CCP, les allergènes, l'assainissement, la chaîne d'approvisionnement et d'autres contrôles préventifs	(6) Le contrôle préventif est-il appliqué à cette étape ?	
			Oui	Non			Oui	Non
	B							
	C							
	P							
	B							
	C							
	P							
	B							
	C							
	P							