

Dosage (AC, AM, PM, AL, AA)

Mesure de la quantité d'intrants à incorporer dans l'aliment. Cette mesure peut être pondérale ou volumétrique.

Cette étape est gérée le plus souvent par un automate pour les incorporations des intrants vrac et liquides, les incorporations d'additifs ou de prémélanges en sacs peuvent être manuelles.

Risque						
Danger	Cause 5M Détails	P	G	C	Mesures de maîtrise Bonnes pratiques recommandées	Classement en PA ou CCP Commentaires Ex. mesures de maîtrise
Biologique <u>Contamination microbiologique</u>	Méthode Main d'œuvre Fréquence de nettoyage inadaptée	1	2	2	Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements Compétence et hygiène des membres du personnel Qualification et maintenance des équipements Mesures de prévention des transferts inter-lots	Définition et respect du plan de nettoyage Formation du personnel

<p>Chimique <u>Excès ou défaut d'un intrant</u></p>	<p>Méthode Main d'œuvre Non-respect de la nature ou de la quantité des intrants spécifiés pour la formule</p>	<p>3</p>	<p>3</p>		<p>Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements Compétence et hygiène des membres du personnel Qualification et maintenance des équipements Mesures de prévention des transferts inter-lots Produits retraités/recyclés Formulation et informations sur les produits</p>	<p>Point Attention n°5 (PA5) <i>Une attention particulière devra être portée au dosage en fonction des espèces et des cahiers des charges produits. Cette étape étant particulièrement sensible pour les prémélanges, et si les conditions de surveillance en continu de cette étape s'appliquent, le dosage peut être considéré comme un CCP. Il est recommandé de rechercher tous les moyens de sécurisation possibles à cette étape (code barre, ...).</i></p> <p>Mise en place d'un système de validation des intrants dosés Formation du personnel à la conduite des équipements de dosage Tenue de registre d'anomalies de dosage Enregistrement des anomalies et gestion des non-conformités</p>
--	--	----------	----------	--	---	---

<p>Chimique Excès ou défaut d'un intrant</p>	<p>Machine Milieu Mauvais fonctionnement du système de dosage</p>	<p>1</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements Compétence et hygiène des membres du personnel Qualification et maintenance des équipements Mesures de prévention des transferts inter-lots Produits retraités/recyclés Formulation et informations sur les produits</p>	<p>Plan de maintenance et de nettoyage Formation du personnel à la conduite des équipements de dosage Enregistrement des opérations de maintenance Enregistrement des anomalies et gestion des non-conformités</p>
---	--	----------	----------	----------	---	--

<p>Chimique Mélange de produits dans les équipements de dosage</p>	<p>Machine Milieu Main d'œuvre Transfert inter lots dans les équipements de dosage</p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>4</p>	<p>Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements Compétence et hygiène des membres du personnel Qualification et maintenance des équipements Mesures de prévention des transferts inter-lots Produits retraités/recyclés Formulation et informations sur les produits</p>	<p>Mise en place de plans de maintenance Formation du personnel à la conduite des équipements de dosage Planning de fabrication Validation des paramètres de dosage, transfert, nettoyage (temporisation ...) Enregistrement des anomalies et gestion des non-conformités</p>
---	---	----------	----------	----------	---	---

<p>Chimique Présence de contaminants chimiques dans les équipements de dosage</p>	<p>Machine Milieu Main d'œuvre Transfert inter lots dans les équipements de dosage</p>	<p>1</p>	<p>3</p>	<p>3</p>	<p>Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements Compétence et hygiène des membres du personnel Qualification et maintenance des équipements Mesures de prévention des transferts inter-lots Produits retraités/recyclés Formulation et informations sur les produits</p>	
--	---	----------	----------	----------	---	--

Physique Présence de corps étrangers aux points d'incorporations manuelles	Main d'œuvre Chute de corps étrangers à l'incorporation des intrants par exemple matériel: pelles,...	2	2	4	Disposition des locaux et de l'espace de travail Nettoyage et désinfection des locaux et des équipements Compétence et hygiène des membres du personnel Qualification et maintenance des équipements	Mise en place de plans de maintenance et de nettoyage Formation du personnel Enregistrement des anomalies et gestion des non-conformités
	Matières Partie des emballages (sacs, ficelles, ...)	1	2	2	Disposition des locaux et de l'espace de travail Compétence et hygiène des membres du personnel	

Revision #14

Created 4 April 2022 10:13:58 by Cécile Bouveret

Updated 22 August 2023 14:51:31 by Celine Ravel