



**Manufacture Alsacienne
de Denrées Alimentaires**

SAS au capital de 89 600 €

ZAI Les Pins

16 Rue de la Sauge

BP 10237

68704 CERNAY CEDEX

Tél. 03 89 82 30 29

Fax 03 89 38 98 97

E-mail : produits.neff@neffmada.fr

Site internet : www.neffmada.fr

MADA et sa politique HACCP

Dans le cadre de l'application de la Législation Européenne concernant l'hygiène des denrées alimentaires (*Directive 93/43/CE remplacée par le Règlement 852/2004/CE*), la société MADA applique la méthode réglementaire HACCP sur son site de production situé à CERNAY (68700).

Le système HACCP identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments et ceci lors de chaque étape de fabrication. Il évalue également les risques de contamination croisée (allergènes). L'ensemble de ces dispositions a pour but de sécuriser nos process.

Pour ce faire, MADA a mis en place les mesures de maîtrise suivantes :

Liste non exhaustive

- . Différentes mesures préventives pour empêcher toute contamination par un corps étranger
- . Un plan de sanitation assurant la maîtrise des risques liés aux parasites.
- . Mise en place de moyens de contrôle garantissant la maîtrise des étapes de fabrication
- . Evaluation et maîtrise des risques de contamination croisée par des matières allergènes pour sécuriser le process
- . etc...

Afin d'en contrôler l'efficacité, le système fait l'objet d'audits internes lors de chaque modification de process en complément d'un organisme certificateur agréé, lors des audits liés aux normes ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005.

Fabien KOENIG
Responsable Qualité



16 Rue de la Sauge - ZAI Les Pins
BP 10237 - 68704 CERNAY CEDEX
Tél. 03 89 82 30 29

Registre du Commerce : Mulhouse 79 B 277 - Siret 317 193 183 00025

