INSECTINOV 2 - ADEBIOTECH / AGROPARISTECH

MICRONUTRIS - 2017

- SYSTÈME QUALITÉ - Insectes

Comestibles

MAYLIS RADONDE / PRODUCTION & QUALITÉ



Pourquoi mettre en place un système qualité?



Garantir la sécurité de nos consommateurs et de notre filière en construction.



01

Entreprise certifiable

02

Maîtrise sur tout le cycle de vie du produit 03

Accessible aux distributeurs

04

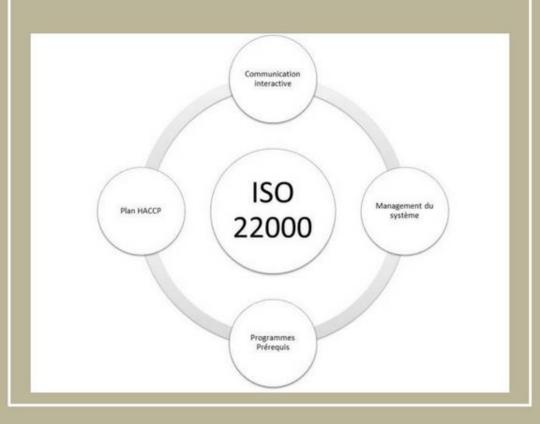
Adapté aux PME

05

Reconnaissance internationale



Principes de l'ISO 22000



L'amélioration continue est la principe de base du management de la qualité et permet aux entreprises d'être à jour sur la maîtrise des risques.

2015

lère entreprise certifiée ISO 22000

Preuve

d'un système de management de la qualité efficace

Rapports de références :

- Avis de l'Anses
 Saisine n° 2014-SA-0153
- Avis commun du Comité scientifique de l'AFSCA et du Conseil Supérieur de la Santé : Avis commun SciCom 14-2014 et CSS n° 9160
- EFSA: Scientific opinion: Risk profile related to production and consumption of insects as food and feed

5

Points de vigilance pour les insectes comestibles

Spécificités des insectes

Recommandations:

- 1/ L'origine des insectes et leur importation
- 2/ L'analyse des dangers pour le plan HACCP
- 3/ Traçabilité des lots
- 4/ Management des allergènes
- 5/ Food defense et biosécurité



Grâce à la certification ISO 22000 une entreprise du secteur insectes comestibles peut montrer aux clients, partenaires et observateurs extérieurs qu'il est possible de garantir une maîtrise sanitaire totale et proposer des produits alimentaires sûrs aux consommateurs.

contact@micronutris.com / qualite@micronutris.com