

Agen, le 01 avril 2021

**ATTESTATION de VALIDATION
du DOSSIER H.A.C.C.P. de BIOVITIS**

Faisant suite à la visite de vérification du 12 février 2020 dans les nouveaux locaux, il était confirmé que BIOVITIS se conformait au règlement européen 852/2004 sur l'hygiène alimentaire en ce qui concerne les infusions de prêle, de saule et d'osier en particulier.

Durant ce 29 mars 2021, le dossier Hazard Analysis Critical Contrôl Point de l'entreprise BIOVITIS a été étudié en profondeur par notre cabinet conseil.

L'évaluation a été réalisée sur les 7 principes imposés par le *Codex Alimentarius*, en terme de démarches accomplies mais aussi de pertinence des procédures en fonction de l'état de l'art.

Voici les cotations obtenues :

LES 7 PRINCIPES EVALUES	Notation
Émunérer tous les dangers potentiels associés à chacune des étapes, effectuer une analyse des risques et définir les mesures permettant de maîtriser les dangers ainsi identifiés (PRINCIPE 1)	Conforme
Déterminer les points critiques pour la maîtrise (PRINCIPE 2)	Conforme
Fixer des seuils critiques pour chaque CCP (PRINCIPE 3)	Conforme
Mettre en place un système de surveillance pour chaque CCP (PRINCIPE 4)	Conforme
Prendre des mesures correctives (PRINCIPE 5)	Conforme
Instaurer des procédures de vérification (PRINCIPE 6)	Conforme
Constituer des dossiers et tenir des registres (PRINCIPE 7)	Conforme

Conclusion de l'audit : CONFORME AUX RECOMMANDATIONS H.A.C.C.P.

Pierre OFFANT
Ingénieur Qualité - Directeur

QSA conseil
Laboratoire conseil
depuis 1993