



La démarche qualité

suivie par SOFINAS

Afin de vous garantir l'homogénéité ainsi que la qualité de nos produits, SOFINAS ne laisse rien au hasard :

- La Direction générale est engagée depuis longtemps pour la mise en œuvre d'un système qualité permettant la certification de ses produits
- Le plan HACCP ont été évaluées et jugées conformes aux normes NF V01-006: 2008 par AFAQ AFNOR le 04/05/2011.

En quoi consiste la méthode HACCP?

La méthode HACCP désigne l'analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP est un terme anglais : Hazard Analysis Critical Control Point). La méthode HACCP est une méthode systématique pour assurer la salubrité des aliments en partant des produits bruts jusqu'aux produits finis.

Les sept principes de la méthode HACCP :

La méthode HACCP est reconnue mondialement comme étant une méthode fiable pour s'assurer de la salubrité des aliments et elle a été adoptée par la Commission du Codex Alimentarius comme étant un standard mondial. Elle se compose de sept principes:

1. L'analyse des risques
2. L'identification des points critiques
3. La création de mesures préventives comprenant des limites pour chaque point critique
4. La création de procédures pour contrôler les points critiques
5. La création de mesures correctives
6. La création de procédures de vérification pour s'assurer que le système fonctionne correctement
7. La création de procédures de documentation

A-Bateaux de pêche

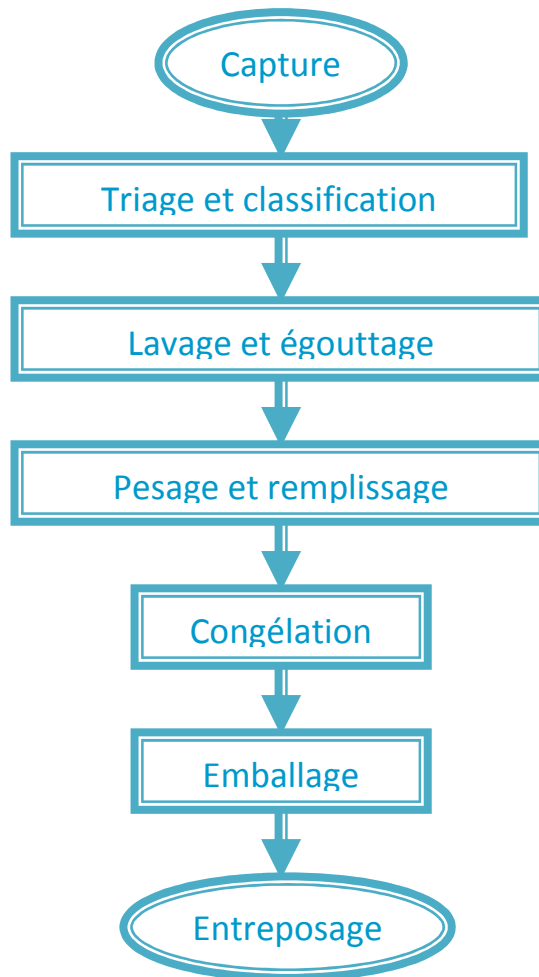
Pour améliorer les conditions de production de notre flotte, on a procédé à la construction de trois bateaux neufs et à la rénovation de tous les autres. Nous veillons à ce que la conception des équipements et des installations soit conforme à la réglementation en vigueur, pour permettre :

- La manutention rapide et efficace des captures
- La protection des captures contre la dessiccation par le soleil et le vent
- L'application des programmes de nettoyage et désinfection efficace pour tous les locaux de production :

**Surfaces lisses faciles à nettoyer et à désinfecter

**Matériel appropriés résistant à la corrosion

B-Diagramme de déroulement des opérations à bord



*Chaque étape de diagramme est rigoureusement contrôlée

*Un contrôleur de qualité est sur place à bord de chaque bateau pour assurer :

- 1-L'application des règles des bonnes pratiques de fabrication
- 2-L'efficacité de nettoyage et désinfection à bord
- 3-L'analyse des dangers et maîtrise des points critiques selon les principes HACCP

C-satisfaction client

Notre politique qualité commence par l'écoute du client
Les principaux critères sont :

- * La fraîcheur :(plus frais que le frais)
- * La qualité de l'emballage
- * l'étiquetage
- * Le respect des tailles des espèces

Le remplissage des boîtes et plateaux est toujours supervisé ; les critères de sélection du produit sont très stricts afin de respecter la classification, le calibre, le poids et l'étiquetage (suivant les exigences du pays d'importation)

D-Contrôle à terre

⇒ Ensuite une vérification générale est effectuée au débarquement à terre : celle-ci consiste à contrôler « visuellement » la majorité des cartons afin de garantir la fraîcheur, le poids, l'emballage, la présentation et la marque de nos produits

⇒ Des échantillons représentatifs sont prélevés et décongelés afin d'effectuer des analyses organoleptiques et chimiques pour mieux déterminer :

- * La fraîcheur
- * La concentration de méta bisulfite des crevettes (par un laboratoire indépendant reconnu par l'état)
- * La taille
- * La qualité