



Agrément Sanitaire et Plan de Maîtrise Sanitaire Création, Mise en place et Suivi

La nouvelle réglementation dite « paquet hygiène » entrée en application depuis le 01/01/2006 impose une révision de l'agrément en vigueur. Ce nouveau dossier d'agrément est plus complexe à compléter, puisque vous devrez démontrer la maîtrise des procédures mises en place pour assurer la qualité sanitaire de vos produits.

Un sérieux travail de remise à plat, voire à niveau, des actuels " Plans HACCP " s'impose pour réunir toutes les pièces d'une chaîne renforcée pour la garantie de sécurité sanitaire des consommateurs. Nous attirons votre attention sur le fait que tous les agréments déjà dispensés doivent être revus et validés par les services officiels avant le 18 août 2008.

Pour les nouvelles structures ou lors des changements d'exploitation un dossier complet doit être adressé aux administrations AVANT l'ouverture ou la reprise.

Avant de s'intéresser aux nouvelles exigences, il est indispensable de vérifier si son établissement est soumis à l'agrément sanitaire ou non... Sont concernés les exploitants soumis à l'agrément prévu au 3 de l'article 6 du règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 pour leurs établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. Sont exclus les établissements de production primaire, de transport, de stockage à température ambiante ainsi que certains établissements de vente au détail.

OBJECTIFS

- Se conformer à l'arrêté du 8 juin 2006, relatif à l'agrément des établissements (JORF 08/06/2006).
- Etablir un plan de sécurité alimentaire sur la base de données théoriques, réglementaires et de données du terrain.

Déroulé de l'intervention

Evaluation, Information, Elaboration, Validation, Révision

Qu'est-ce qu'un PMS ?

Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis, du plan HACCP, de la gestion des produits non-conformes, de la mise en place d'un système de traçabilité...

Notre intervenant se déplace dans votre établissement pour évaluer vos locaux et votre fonctionnement et apporter des conseils. Au besoin, il vous aide à élaborer les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène et aux procédures fondées sur la méthode HACCP (méthode d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques : Hazard Analysis Critical Control Point).

1. Observation de l'existant (état des lieux, aménagement des locaux, matériel, documents internes, autocontrôles, identification des étapes des procédés (diagramme de fabrication), diagnostic hygiène (pour recenser et évaluer les bonnes pratiques d'hygiène), etc...

2. Selon les cas, préconisations pour l'amélioration de l'entreprise (mise en conformité avec la réglementation actuelle, travaux, documents et bonnes pratiques hygiéniques, diagnostic HACCP (pour identifier les CCP), diagnostic traçabilité (procédure de retrait ou de rappel), diagnostic du système de documentation et d'enregistrements associés au PMS, etc...

3. Elaboration des documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène : activité de l'entreprise, locaux et matériel, le personnel, l'analyse des risques, la détermination des points critiques, les mesures préventives associées aux points critiques, les procédures de surveillance, les actions correctives, le système d'enregistrement de la surveillance des points critiques identifiés, les procédures de vérification de l'application des principes et les autocontrôles, les procédures de traçabilité amont et aval, les procédures de gestion des produits non-conformes, les procédures de retrait et d'alertes

L'agrément sera accordé si l'établissement a été retenu conforme, par le Directeur des Services vétérinaires, aux conditions sanitaires fixés par la réglementation. Mais il faut savoir qu'à tout moment, en cas de manquement aux conditions sanitaires réglementaires, l'agrément peut être suspendu, voire retiré...

A votre demande, nous pouvons poursuivre ce travail par la vérification régulière du PMS (réalisation des revues du PMS), et assurer un accompagnement 'hygiène'.
Voir notre fiche : *Suivi et accompagnement en HACCP*

DUREE

et fréquence des visites :

En fonction de la taille de l'établissement

INTERVENANTS

Selon le thème de la formation, CQFD sélectionne un pédagogue possédant une expérience significative, une maîtrise opérationnelle et un profil particulier : sophrologue, psychologue, neuropsychologue, ergonome, ergothérapeute, senior manager, chef de cuisine, gouvernante, journaliste, animateur, ex-policier, etc...

TARIFS

Intra-muros en France entière
Les tarifs sont disponibles en bas de la page internet du dit programme
www.cqfd-formation.fr

Vidéo de présentation

