

**RESEAU TECHNIQUE TPE DES INDUSTRIES
AGROALIMENTAIRES DE LA REGION
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

**Guide Pratique 2007:
Le nouvel agrément sanitaire
en lien avec le Paquet Hygiène**



Pourquoi ce guide ?

La nouvelle réglementation européenne du « Paquet Hygiène », entrée en application depuis le 1^{er} Janvier 2006, a imposé une révision de l'agrément sanitaire en vigueur. Au niveau national, il faut se référer à l'arrêté du 8 Juin 2006 pour connaître ses nouvelles exigences et à la note de service du 11 Janvier 2007 pour comprendre comment elles s'appliquent.

C'est pour aller plus loin dans cette mise en œuvre que le CRITT PACA vous propose ce guide, en espérant qu'il vous aidera à relever le défi de l'agrément sanitaire !

A qui s'adresse-t-il ?

Ce guide s'adresse aux « établissements soumis à agrément » telles qu'ils sont définis par le règlement CE n°853/2004 du Paquet hygiène : Il s'agit des établissements mettant sur le marché des produits animaux ou d'origine animale ou des denrées alimentaires en contenant et dont l'activité ne se limite pas à la production primaire, au transport ou au stockage à température ambiante

Ce règlement ne s'applique pas aux denrées qui contiennent des produits d'origine végétale et d'autres d'origine animale transformés¹. Ainsi, un établissement qui commercialise des denrées contenant à la fois des produits végétaux et des produits animaux non-transformés² (ex : brochette) ou des denrées contenant à la fois des produits animaux et des produits végétaux ne leur conférant qu'une simple particularité (ex : omelette aux herbes) seront « soumis à agrément » (Champ d'application du règlement CE n°853/2004)

- ☞ Pour les établissements de commerce de détail livrant des denrées animales ou d'origine animale à d'autres établissements de commerce de détail ou de restauration collective, centres de collecte et tanneries fournissant des matières premières pour la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine : voir l'arrêté du 27 avril 2007³ modifiant celui du 8 juin 2006.
- ☞ Pour les marchés de gros et les halles de criée : voir l'arrêté du 7 Juin 2007⁴ modifiant celui du 8 juin 2006.

Outre cela, ce guide a été conçu pour s'adapter au mieux aux contraintes des TPE.

Sommaire

1. La demande d'agrément	5
2. Les principales évolutions	5
3. Le cheminement jusqu'à l'Agrément !	5
4. Le dossier de demande d'agrément	6
5. Comment rédiger une procédure ?	12
8. Remarques	13

¹ Exemples de produits transformés : produits à base de viande, lait traité thermiquement, fromage...etc

² Produits non transformés : les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés (ex : préparation de viande, lait cru, intestin non traité, miel...etc)

³ L'arrêté du 27 Avril 2007 fixe les conditions de dispense d'agrément des établissements de commerce de détail livrant des denrées animales ou d'origine animale à d'autres établissements de commerce de détail ou de restauration collective. De plus, il introduit de nouvelles dispositions relatives aux centres de collecte et aux tanneries fournissant des matières premières pour la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine.

⁴ L'arrêté du 7 Juin 2007 introduit des modifications concernant le cas particulier des marchés de gros et des halles de criée qui sont désormais soumis à l'obligation de fournir un plan de maîtrise sanitaire.

1. LA DEMANDE D'AGREMENT

Un agrément est demandé par un exploitant⁵, pour un établissement pour une activité donnée. Cependant, un établissement agréé pour plusieurs activités n'aura qu'un seul et même numéro d'agrément⁶. Une mise à jour de l'agrément sera nécessaire pour tout nouvel établissement, exploitant (vente ou changement de locataire, une cuisine centrale qui change de prestataire) ou activité pratiquée⁷ (un établissement de transformation qui décide de faire du reconditionnement de produits de négoce). La demande d'agrément est à adresser **au directeur départemental des Services Vétérinaires du département d'implantation de l'établissement concerné**. Cette demande est faite à l'aide d'un formulaire⁸ et passe par la constitution d'un dossier descriptif de l'établissement.

3 cas possibles :

- L'établissement était agréé avant le 1^{er} Janvier 2006
 - ☞ Le dossier d'agrément doit être mis à jour avant le 8 août 2008
- L'établissement a eu un agrément provisoire entre le 1^{er} Janvier et le 8 août 2006
 - ☞ L'agrément définitif ne sera attribué que si le dossier est conforme aux exigences de l'arrêté du 8 Juin 2006. Cette conformité sera vérifiée à la fin d'une période d'agrément provisoire de 3 mois qui, si elle est accordée, sera suivie d'une première période d'agrément conditionnel.
- L'établissement est soumis à agrément depuis le 1^{er} Janvier 2006
 - ☞ Ces établissements peuvent continuer à mettre ses produits sur le marché tant que la première inspection de la DSV n'a pas eu lieu.

2. LES PRINCIPALES EVOLUTIONS

- L'agrément conditionnel, d'une durée maximale de 3 mois, ne peut être renouvelé qu'une seule fois,
- Ce renouvellement d'agrément conditionnel n'est cependant ni assuré ni acquis : il peut être suspendu, voire retiré, à tout moment et ne sera autorisé qu'en cas de non-conformités jugées peu importantes,
- Un agrément, même conditionnel, autorise la mise sur le marché de la communauté européenne. L'exportation vers des pays tiers n'est cependant pas toujours possible, cela dépend du pays destinataire et de ses exigences,
- Pour une mise à jour plus régulière, vous trouverez désormais la liste des établissements agréés dans le Bulletin officiel du ministère de l'agriculture et de la pêche (et non plus dans son journal),
- Le contenu du dossier d'agrément a changé.

⁵ Exploitant du secteur alimentaire : personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent

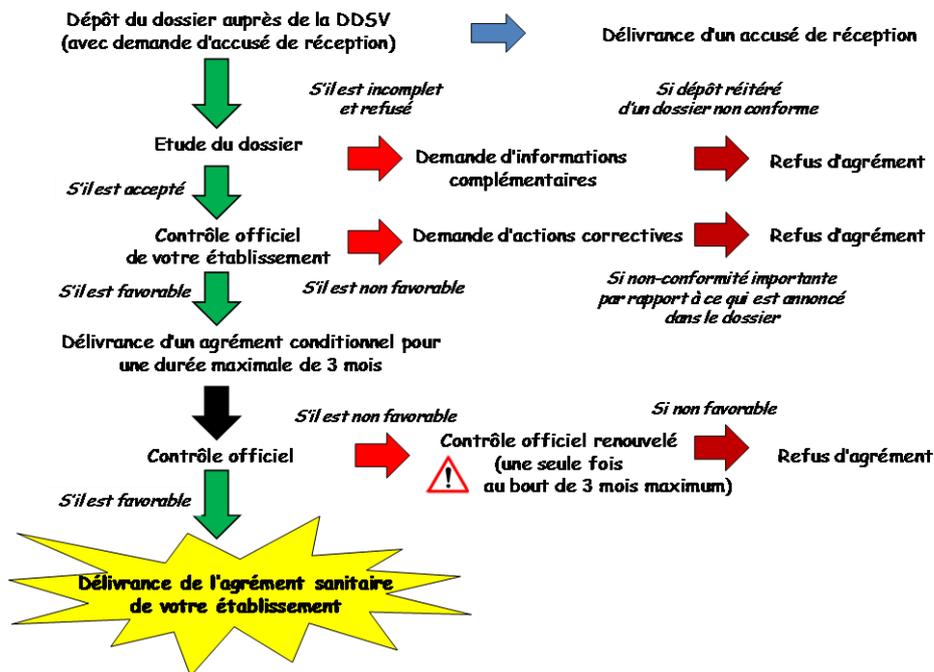
⁶ Numéro d'agrément : numéro de département selon la numérotation officielle, numéro de commune, numéro d'ordre dans la commune sur 2 ou 3 chiffres (ces 3 numéros étant séparés par des points et des tirets)

⁷ Dans ce dernier cas, un dossier complet ne sera pas nécessaire, seules les nouvelles pièces seront demandées.

⁸ Un formulaire modèle figure en annexe 1 de l'arrêté du 7 Juin 2007

3. LE CHEMINEMENT JUSQU'A L'AGREMENT !

La procédure à suivre est présentée sur le schéma de la page suivante.



4. LE DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT

On distingue 2 types de pièces :

- celles à conserver dans l'établissement
- celles à faire figurer dans le dossier de demande d'agrément qui sera envoyé à la DDSV

Le dossier doit être constitué des 3 parties suivantes :

- I. Présentation générale de l'entreprise
- II. Description des activités de l'entreprise
- III. Le plan de maîtrise sanitaire

I. Présentation générale de l'entreprise

1. Organisation générale

Faites une présentation générale de l'entreprise, de son organisation et de son personnel (sa situation dans la filière/ses activités, son n°SIRET-SIREN, appartenance à un groupe, adresse, nombre de salariés, nature et dates des précédents agréments, engagement éventuel dans une démarche qualité...etc)

2. Organigramme et équipe HACCP

Représentez un organigramme de l'entreprise en mentionnant les différentes fonctions. Identifiez la (ou les) personne(s) responsable(s) de la mise au point et du suivi du plan HACCP en mentionnant son nom, sa qualité et sa qualification pour le faire.

II. Description des activités de l'entreprise

1. Le(s) produit(s)

Pour chaque produit, précisez :

- Les traitements subis (*chauffage, congélation, salaison...etc*)
- Les caractéristiques physico-chimiques liées à la sécurité alimentaire (teneur en eau, taux de sel ou de sucre, pH, Aw⁹...)
- La présentation finale des produits (*tranché, glacé...etc*) ainsi que les conditionnements et emballages
- La température de conservation et la durée de vie du produit (DLC¹⁰ ou DLUO¹¹)
- L'utilisation attendue du produit (« *destiné à une cuisson avant consommation* », « *à être consommé en l'état* »...etc)

☞ Si vous avez un grand nombre de produits, simplifiez en faisant des catégories (Une catégorie de produits correspondra à des procédés de fabrication homogènes d'un point de vue de leurs dangers)

2. Les matières premières, ingrédients, matériaux de conditionnement et emballage

Dans un tableau, pour chaque produit ou catégorie de produit, indiquez toutes les matières premières et ingrédients, tous les matériaux entrant en contact avec eux (ex: *la ficelle du roti*) ainsi que les gammes de température et modes de conservation.

3. Les circuits d'approvisionnement

Indiquez les fournisseurs (leur pays et leur numéro d'agrément s'ils en ont un)

☞ S'il est direct et hors Union Européenne, joignez une déclaration « premier destinataire¹² »

Les circuits de commercialisation

Décrivez les marchés (locaux, nationaux, communautaires ou hors Europe) et les clients (établissements agréés, négociants, détaillants, consommateurs...).

☞ Si vos produits ciblent certaines catégories de consommateurs (*enfants, allergiques...etc*), précisez-le

4. Le(s) diagramme(s) de fabrication

Faites un même diagramme par catégorie de produits (toujours homogènes d'un point de vue de leurs dangers). Toutes les étapes de fabrication sont indiquées (*réception des matières premières, déconditionnement, stockage...etc*) ainsi que les entrants (*matières premières, ingrédients, conditionnements...*) et sortants (*déchets et sous-produits*). Précisez pour chacune d'elles, les paramètres qui peuvent avoir une incidence sur la sécurité des produits (*durée, lieu, T°C, pH, Aw...*), les interactions possibles, sans oublier les retours et les recyclages.

5. Les tonnages ou volumes de production annuels et capacité journalière sur les trois prochaines années

6. Gestion des sous-produits et déchets

⁹ Activité de l'eau : eau libre c'est-à-dire disponible pour les microorganismes

¹⁰ Date Limite de Consommation

¹¹ Date Limite d'Utilisation Optimale

¹²Cf l'arrêté du 11 mars 1996

Nature du déchet	Etape de collecte	Lieu de collecte	Moyens de collecte	Lieu de stockage avant enlèvement	Fréquence d'enlèvement	Ets réalisant l'enlèvement	Destination

7. **Capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis**
Par chambre de stockage, indiquez la capacité sous forme de m³ utile ou autre selon les denrées (ex : *nombre de carcasse*). Distinguez les produits nus de ceux emballés.
8. **Plan de situation (au 1/1000^{ème} minimum)¹³**
Sur ce plan, doivent figurer les délimitations de l'établissement, ses voies d'accès et abords ainsi que les activités exercées sur les terrains limitrophes et situés dans un rayon de 100m.
9. **Plan de masse (échelle comprise entre 1/500 et 1/1000^{ème})¹⁴**
Sur ce plan, doivent figurer les bâtiments de l'établissement, éléments de voirie, aménagements extérieurs (ex : *revêtement goudronné ou bétonné*), le circuit des véhicules et les moyens consacrés à leur nettoyage ainsi que les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales (y compris, le cas échéant, les traitements réalisés au sein de l'établissement).
10. **Plan d'ensemble de l'établissement (échelle comprise entre 1/100 à 1/300^{ème})**
Ce plan doit schématiser la disposition des locaux dans les bâtiments et tous les circuits (personnel, denrées, sous-produits animaux et déchets, emballages et conditionnements, matériel sale vers la zone de lavage et propre en retour) qui s'y passent. Pour chaque local, les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires, les secteurs sales et propres et, le cas échéant, les zones très sensibles du point de vue de la sécurité des aliments sont indiqués.
11. **Description détaillée des locaux, des équipements, du matériel utilisé ainsi que des conditions de fonctionnement d'un point de vue sanitaire**
Uniquement ceux en lien avec la fabrication (pas les locaux administratifs) comme par exemple, les dispositifs de cuisson, pasteurisation, stérilisation, réfrigération, climatisation, de production et de distribution d'eau, de lavage des mains ou du matériel, de ventilation/aération/extraction de buées, de stockage intermédiaire des denrées...etc. Leurs moyens de contrôles (ex : un thermomètre) seront également décrits.

Local	Equipement	Rôle	Caractéristiques				Matériel fixe	Matériel mobile	Remarques
			Surface/volume	T°C	sols	Murs/plafonds			

Utilisez les diagrammes de fabrication (Cf II4.) pour préciser les conditions de fonctionnement : *Qui ? Quoi ? Où ? Quand ? Comment ? Pourquoi ?*. Les obligations liées à une planification du travail sont indiquées (*horaires de travail, pauses, effectif par secteur, fréquence de rotation, saisonnalité des activités, méthodes d'approvisionnement en matières premières, gestion du stock de produits finis...*)

¹³ Tous les plans doivent être orientés et munis d'une échelle

¹⁴ Le plan de situation et le plan de masse peuvent être communs

III. Le plan de maîtrise sanitaire¹⁵ (PMS)

Il décrit les mesures prises pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des produits et prouve qu'elles sont appliquées. Plusieurs preuves sont envisageables (un enregistrement, résultat d'analyse...etc) cependant, toutes doivent faire l'objet d'un écrit qui sera intégré au PMS.

☺ Il existe des guides de bonnes pratiques par secteur d'activité 📖 qui vous aideront à construire votre PMS. Ces GBPH¹⁶, élaborés par des professionnels de votre secteur, ont été validés par les services de contrôle ce qui en fait une source sûre d'information !

1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène du personnel

a. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments

Les personnes responsables du suivi de l'HACCP doivent être formées à cela tout comme celles manipulant les denrées alimentaires doivent avoir eu des instructions relatives à l'hygiène.

Dans le dossier d'agrément, les attestations délivrées par l'organisme de formation¹⁷, en seront la preuve. Elles décrivent les formations suivies : objectifs, contenu général et les catégories de personnes concernées.

☞ Cas particulier des abattoirs : un plan de formation à la protection animale doit être décrit

b. Tenue vestimentaire

Décrivez les tenues du personnel et des visiteurs le cas échéant. Précisez si elles sont à usage unique ou pas, leur entretien et leur(s) responsable(s), ainsi que les conditions de stockage des tenues propres, « en cours » et de ville (vestiaire individuel ou pas...)

c. Suivi médical

Le dossier d'agrément doit faire état d'un engagement à une visite médicale à l'embauche puis annuelle (y compris pour le personnel temporaire).

2. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel

Il s'agit de décrire les dispositions prévues pour assurer la maintenance des locaux et équipements (Quoi ? Qui ? A quelle fréquence ? Comment est-elle réalisée et suivie ?...etc)

3. Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

a. Plan de nettoyage et de désinfection

Il doit inclure des mesures de vérification de son efficacité sur les surfaces en contact avec les denrées alimentaires (visuel, lame de surface, ATPmétrie...etc). Dans le cas d'une société prestataire, présentez la copie du contrat dans le dossier.

Local	Matériel	Méthode (produit, TACT ¹⁸)	Quand (avant ou après la production) et fréquence	Responsible	Enregistrements	Vérification (QQOQCP ¹⁹)	Actions correctives

b. Instructions relatives à l'hygiène par poste de travail

¹⁵ Le PMS est un élément constitutif du dossier d'agrément mais il n'en reste pas moins une obligation pour tous les établissements du secteur alimentaire (hors production primaire) qu'ils soient agréés ou non.

¹⁶ GBPH : Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène

¹⁷ Il en existe plusieurs, ils sont enregistrés et ont un numéro d'organisme de formation comme c'est le cas du CRITT

¹⁸ TACT : Temps, Action mécanique, Concentration, Température

¹⁹ QQOQCP : Qui, Quoi, Où, Quand, Comment, Pourquoi ?

4. Plan de lutte contre les nuisibles

Il décrit les mesures à mettre en œuvre contre les rongeurs et insectes (ex : moustiquaire, sas, traitement d'ambiance...etc), les enregistrements de réelle mise en œuvre et ses mesures de vérification. Le nom du responsable interne ou, le cas échéant, le contrat passé avec le prestataire extérieur doit figurer. L'entreprise extérieure doit être agréée et les produits homologués. Un plan légendé doit représenter l'emplacement des pièges numérotés sur le plan et dans l'établissement pour faciliter leur gestion.

Local	Eléments de lutte contre les nuisibles	Fréquence de remplacement ou nettoyage	Enregistrements	Vérification	Responsable	Fiches techniques auxquelles se référer

5. L'approvisionnement en eau

Sur un plan de l'établissement au 1/100^{ème}, faites apparaître les réseaux de distribution d'eau, les points d'eau numérotés et les éventuels dispositifs de traitement de l'eau. Deux cas possibles :

- Vous êtes raccordé au réseau public: joignez votre attestation de raccordement (à défaut une facture d'eau) et une déclaration relative à la non-utilisation d'eau d'une autre origine en dehors des utilisations prévus par la réglementation.

- Votre eau provient d'une ressource privée : vous devez joindre une copie de l'arrêté préfectoral qui vous y autorise avec éventuellement, le résultat des analyses effectuées. Résumez les dispositifs que vous mettez en place pour assurer et contrôler la potabilité de l'eau.

☞ Cas particulier des produits de la pêche : Décrire les conditions d'utilisation de l'eau propre au sens du règlement CE n°852/2004.

6. La maîtrise des températures

Listez les locaux sous température dirigée en indiquant les températures ciblées et les limites à ne pas dépasser (au minimum, ce sera celles définies par la réglementation). Décrivez le système et le matériel de surveillance des températures, les modalités d'enregistrement, d'alertes et les mesures correctives envisagées en cas d'anomalie.

7. Contrôle à réception (hors CCP²⁰) des produits entrant en contact avec les denrées

Etablissez un protocole formalisé de ces contrôles (description, fréquence, critères de refus, actions correctives). Précisez les produits qui font l'objet d'un cahier des charges et joignez des modèles d'enregistrements (date de réception, nom du fournisseur, désignation du produit, quantité, poids, identification du lot, n° d'agrément s'il ya lieu, état du produit, température, prélèvements éventuels pour autocontrôle, conformité de l'étiquetage).

Contrôle à expédition

Décrivez les modalités de contrôle et de libération des lots.

Contrôle de la maîtrise du transport

Décrivez les catégories de véhicule de l'entreprise ainsi que les contrôles de leurs températures et propreté. S'il s'agit d'une société extérieure de transport, reportez dans le dossier le contenu du cahier des charges.

²⁰ CCP : Critical Control Point ou étape au niveau de laquelle une mesure de maîtrise préventive peut et doit être appliquée pour éliminer ou réduire un danger à un niveau « acceptable » pour la santé du consommateur

8. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

L'HACCP est une méthode de référence qui consiste en une analyse des dangers et en l'identification de mesures pour en assurer la maîtrise. Au-delà d'être prévue par la réglementation, c'est aussi un argument commercial comme gage d'un niveau élevé de sécurité.

a. Champ d'application de l'étude HACCP

« L'étude s'applique à tous les produits fabriqués par l'entreprise X, de la réception des matières premières à l'expédition des produits finis. L'étude exclue toutefois... (l'activité Y) »

Regroupez les produits étudiés par procédé de fabrication homogène, pour ne faire qu'une seule étude des dangers par procédé. Cependant, si certaines mesures de maîtrise, associées à des mêmes étapes de fabrication, se répètent d'un procédé à l'autre, elles pourront être regroupées pour n'être étudiées qu'une seule fois.

b. Cible de clients et utilisation attendue des produits

c. Analyse des dangers et mesures préventives associées

Pour chacune des étapes de fabrication, précisez les dangers biologiques (*ex : bactéries, moisissures...*), chimiques (*ex : résidus de produits de nettoyage...*) et physiques (*ex : morceaux de verre, de fer, cheveux...*) et remplissez le tableau suivant.

Etape	Danger	C,M ou S ²¹	Causes (les 5M ²²)	Mesures de maîtrise préventives	Note de criticité du danger Est-ce un CCP ?
				<i>renvoi éventuel à un document (ex : procédure de nettoyage et de désinfection)</i>	

La criticité permet de hiérarchiser les dangers. Cette note s'évalue en tenant compte de la gravité et de la fréquence du danger considéré et doit intégrer les mesures de maîtrise préventives prévues : un danger ayant une criticité faible est en général associé à une mesure de maîtrise de base appelée BPH ou Bonne Pratique d'Hygiène.

Il reste à définir si la note de criticité obtenue rend ce danger « significatif » et susceptible d'être un CCP. Pour cela, on cherchera à suivre une démarche rigoureuse que l'on pourra justifier lors d'un contrôle.

d. Points critiques pour la maîtrise (CCP)

Définissez les étapes au niveau desquelles une mesure de maîtrise préventive peut et doit être appliquée pour éliminer ou réduire un danger à un niveau « acceptable » pour la santé du consommateur.

L'application de ces mesures doit être observable et mesurable (*ex : le barème temps/température d'une cuisson*) car leur résultat est corrélé à un niveau de maîtrise du danger (*ex : probabilité plus ou moins importante que des germes soient présents dans le produit*). Etablissez des limites critiques qui permettront de distinguer les produits acceptables de ceux qui ne le seront pas. Ces limites doivent être validées (par la réglementation, guide de bonnes pratiques, centre technique, bibliographie, résultat d'analyse...etc).

Le nombre de CCP n'est pas défini, cependant pour être efficace, un HACCP ne doit pas en avoir beaucoup (<5). Pour identifier ces CCP, un arbre de décision (celui du Codex alimentarius ou un autre) peut être proposé. Cet outil est à adapter au secteur concerné et pose

²¹ Contamination, Multiplication ou Survie

²² Matières premières, Méthode, Main d'œuvre, Milieu, Matériel

souvent des difficultés d'utilisation. Précisons qu'ils ne sont que des aides qui ne remplaceront jamais l'expertise et la réflexion menée ensemble.

Un CCP implique certaines exigences : sa surveillance en continu et une description de celle-ci, un enregistrement en temps réel d'indicateurs critères de cette surveillance et des mesures correctives en cas de dépassement des limites critiques.

CCP	Valeur cible	Limites critiques	Procédure de surveillance	Mesures correctives	Enregistrements
			<i>renvoi à un document possible (ex : à la procédure de maîtrise des températures qui comprend un suivi bi-journalier des températures)</i>	<i>renvoi à un document possible (ex : à la procédure de maîtrise des températures qui comprend la destruction des produits du lot et l'appel d'un frigoriste qualifié)</i>	<i>renvoi éventuel à un document (ex : tableau de relevé des températures)</i>

9. Vérification du PMS

Décrivez cette vérification : autocontrôles (analyses microbiologiques, analyses des réclamations clients, enregistrements des plans de nettoyage et désinfection, de lutte contre les nuisibles...), audits, revues de direction...etc.

10. Traçabilité²³ et gestion des produits non-conformes (retrait/rappel)

Décrivez votre système de traçabilité et les instructions relatives à la gestion et au retrait ou rappel des produits non-conformes.

5. COMMENT REDIGER UNE PROCEDURE ?

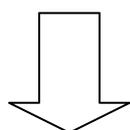
La maîtrise de la qualité sanitaire des produits doit souvent passer par la rédaction de procédures. Une procédure n'est en fait qu'une manière spécifiée d'accomplir une activité qui comporte plusieurs étapes. Rédiger une procédure implique le respect de conventions comme celle consistant à mettre un cartouche en tête du document.

Une procédure peut être présentée dans un tableau (comme ceux proposés dans ce guide) ou sous forme de paragraphes à rédiger.



1 cartouche en tête de page...

PROCEDURE DE...		1/1
NOM DE L'ENTREPRISE	REDACTION : MR... DATE D'ENTREE EN APPLICATION : N° VERSION :	



...et quelques paragraphes à rédiger

♦Objet : *Décrivez le sujet traité par la procédure (ex : la maîtrise des températures)*

²³ La traçabilité est la capacité à retracer le cheminement des produits à travers toutes les étapes, de leur production jusqu'à leur commercialisation.

- ◆ *Domaine d'application : Décrivez et expliquez les limites des activités auxquelles la procédure est applicable*
- ◆ *Documents de référence : Indiquez tous les documents nécessaires à la compréhension de la procédure (ex : autres procédures, cahier des charges, fiches techniques, guides d'application, textes réglementaires, etc...)*
- ◆ *Définitions : Définissez les termes mal connus et les abréviations utilisées si besoin*
- ◆ *Responsabilités : Définissez les responsables de l'application de la procédure.*
- ◆ *Mise en œuvre de la procédure : Décrivez par phases comment le travail est fait et comment il est vérifié.*
- ◆ *Annexes : Indiquez les documents nécessaires à la bonne réalisation de la procédure*

6. REMARQUES

- ✎ Pensez à tenir votre PMS à jour notamment en cas de résultats non satisfaisants ou d'évolution des produits ou procédés de l'entreprise.
- ✎ Des notes de services spécifiques pourront bientôt présenter le contenu du dossier attendu dans certains secteurs (ex : pour l'abattage).
- ✎ La précision de certains éléments peut ne pas être optimale à la première constitution du dossier. Pour certaines procédures, comme par exemple le plan de maîtrise des nuisibles, un temps « d'affinage » est accepté.
- ✎ N'oubliez pas les pièces que vous devez conserver dans votre établissement²⁴, pour les présenter en cas de contrôles inopinés !
- ✎ Quelques liens utiles à votre démarche HACCP

<http://www.fao.org/DOCREP/005/W8088F/W8088F00.HTM>

http://www.afsca.be/autocontrôle/home/autocontrôle_fr.asp (rubrique « outils »)

http://www.omafr.gov.on.ca/french/food/inspection/haccp/haccp_advantage.htm

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/haccp/haccpf.shtml>

²⁴ Voir l'annexe 3 de la Note de service du 11 Janvier 2007 qui les détaille

Références

-  Règlement CE n°852/2004 du 29 Avril 2004 du Parlement européen et du conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
-  Règlement CE n°853/2004 du 29 Avril 2004 du Parlement européen et du conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
-  Règlement CE n°854/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 Avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
-  Règlement CE n°882/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
-  Règlement CE n°2076/2005 de la commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'applications transitoires des règlements CE n°853/2004, n°854/2004 et n°882/2004 du Parlement européen et du conseil et modifiant les règlements CE n°853/2004 et 854/2004
-  Arrêté du 28 Juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animale ou d'origine animal et au marquage de salubrité
-  Arrêté du 8 Juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
-  Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8193 du 28 Juillet 2004
-  Note de service DGAL/SDSSA/N2005-8269 du 29 Novembre 2005
-  Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8026 du 6 Janvier 2006
-  Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16 Février 2006
-  Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 Janvier 2007

Pour tout renseignement concernant ce programme TPE
veuillez contacter :
Catherine LEVESQUE catherine.levesque@critt-iaa-paca.com
Sylvie PERRET sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :



CRITT AGRO-ALIMENTAIRE PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

40 rue C.A. Helvétius
BP 91201
84911 AVIGNON cedex 9

Tél. : 04.90.31.55.08

Fax : 04.90.31.55.10

contact@critt-iaa-paca.com

Visitez notre site : www.critt-iaa-paca.com