

DOSSIER D'AGREMENT

Les éléments du dossier d'agrément sont définis dans la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013. Le tableau ci-dessous permet de retrouver les chapitres du présent guide donnant des éléments pour réaliser ce dossier d'agrément.

N.B. - La numérotation est celle de la note de service

1 - Note de présentation générale de l'entreprise

D1 <i>(dossier général à adresser à la DDSV)</i>	D2 <i>(dossier détaillé consultable dans l'établissement)</i>	Chapitres du guide
2.1. Note de présentation de l'entreprise		
2.1 Organisation générale		
<ul style="list-style-type: none"> - Note de présentation générale de l'organisation et des personnels de l'entreprise - Numéro Siret-Siren - Situation de l'entreprise dans la filière : appartenance à un groupe... - Nature et dates d'attribution des précédents agréments - Engagement éventuel dans une démarche qualité 		
2.2 Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel		
<ul style="list-style-type: none"> - <i>Organigrammes fonctionnel et hiérarchique non nominatifs</i> - Equipe HACCP : Nom, qualité et qualification de la ou des personne(s) responsable(s) de la mise au point et du suivi du plan HACCP 	Situation des membres de l'équipe dans l'organigramme fonctionnel de l'entreprise et identification du (ou des) chef(s) d'équipe	MNG 1 MNG 2.1 BPH 3 - 4.3

D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
2. La description des activités de l'entreprise		
2.3. La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue		
<p>Liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés et homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers en précisant : (par produit si nécessaire)</p> <ul style="list-style-type: none"> - la nature du traitement subi (chauffage, congélation, salaison,...) - les caractéristiques physico-chimiques ayant un intérêt pour la sécurité sanitaire: humidité (ou Aw), pH, taux de sel, - la présentation finale (degré de manipulation du produit après traitement ex : tranchage, glaçage....) - Le conditionnement et l'emballage - la température de conservation - l'utilisation prévisible attendue (cuisson avant consommation, - consommation en l'état, etc.) ainsi que les instructions d'utilisation par le consommateur - la DLC ou DLUO envisagées <p>Remarque : Il n'est pas nécessaire que l'exploitant vise les sections du règlement (CE) n° 853/2004 dans sa demande d'agrément. En effet, les différentes activités se déroulant dans l'établissement au cours du procédé de fabrication de produit peuvent être soumises à des obligations provenant de sections différentes, même si une seule catégorie de produits est mise sur le marché.</p>	<p>Information à jour relative aux produits classés par catégories de produits homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers (toute nouvelle catégorie devant faire l'objet d'un nouveau plan HACCP).</p> <p>Éléments de justification (ex. : Résultat des études de vieillissement...) par catégorie de produits périssables permettant de justifier la durée de vie.</p>	<p>GEN 1 GEN 4</p> <p>OPE 1.3</p>
<p>Activité de négoce Catégories de produits concernés</p>	<p>Information à jour des produits classés par catégories de produits (la liste des produits de négoce achetés est disponible par le biais des factures fournisseurs)</p>	
2.4. La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.		
<p>Description des matières premières et ingrédients Présentée sous forme de tableau, en précisant pour chaque produit ou catégorie de produits:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les différentes matières premières et ingrédients - La gamme de température et le mode de conservation 	<p>La liste présentée dans le dossier initial d'agrément doit être régulièrement tenue à jour, (la liste des ingrédients est disponible par le biais des factures fournisseurs) notamment lors de conception de nouveaux produits, en justifiant l'absence éventuelle de modification du plan HACCP</p>	<p>BPH 1 - 2 OPE 1.1</p>

<p style="text-align: center;">D1 <i>(dossier général à adresser à la DDSV)</i></p>	<p style="text-align: center;">D2 <i>(dossier détaillé consultable dans l'établissement)</i></p>	<p style="text-align: center;">Chapitres du guide</p>
<p>Liste des matériaux de conditionnement et d'emballage et autres fournitures On entend par fourniture tout matériel entrant en contact avec des produits (exemples : ficelles, pics à brochettes...) Lister les différents conditionnements, emballages et fournitures utilisés</p>		<p>BPH 1 - 2</p>
<p>2.5. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés</p>		
<p>Décrire chacun des deux circuits (origine des matières premières et destination des produits finis):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Circuit d'approvisionnement : <ul style="list-style-type: none"> • définir la liste envisagée des fournisseurs par pays avec le cas échéant leur numéro d'agrément • fournir la déclaration « premier destinataire » conformément à l'arrêté ministériel du 11 mars 1996 en cas d'approvisionnement direct auprès d'établissements d'autres pays de l'UE - Circuit de commercialisation envisagé : <ul style="list-style-type: none"> • mise sur le marché, national, communautaire ou pays tiers à destination d'établissements agréés, de négociants, de la distribution, la restauration sociale ou commerciale ou en vente directe • - préciser si une catégorie de consommateur particulière est concernée par certains produits 	<ul style="list-style-type: none"> - Information disponible concernant les fournisseurs et les destinataires avec le cas échéant leur numéro d'agrément - Faire le lien avec les exigences du règlement (CE) n° 178/2002 	<p>BPH 1 - 1.1</p> <p>MNG 2.1 - 2.2</p>
<p>2.6. Les diagrammes de fabrication</p>		
<p>Réaliser un diagramme de fabrication par catégorie de produits homogène sur le plan de la maîtrise des dangers en indiquant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - toutes les catégories de matières premières, ingrédients et consommables - toutes les étapes de fabrication depuis la matière première jusqu'au produit fini sans oublier les étapes suivantes: déconditionnement, stockage, production, attente intermédiaire conditionnement, emballage, lavage (circuit des caisses et chariots, convoyeurs...). <p>Préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les séquences de production et interactions de toutes les étapes sans oublier les reprises et recyclages effectifs de denrées (en interne et des retours) - les paramètres de fabrication (durée, lieu, température, pH et Aw,...) à chacune des étapes principales 	<p>Les diagrammes de fabrication présentés dans le dossier initial doivent être régulièrement tenus à jour, en particulier lorsque les modifications ont des répercussions sur la qualité sanitaire des produits fabriqués</p>	<p>GEN 2</p> <p>ANNEXE VI</p>

D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
2.7 Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale		
<p>Tonnages envisagés dans les 3 prochaines années</p> <p>A définir si possible par catégorie de produits telle que définie dans les sections de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 et-par famille homogène sur le plan de la maîtrise des dangers, définie par le 4.2.1.</p>	<p>Tonnages annuels réalisés en séparant les produits élaborés sur place des produits de négoce</p>	
2.8 La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets		
<p>Il s'agit de décrire les circuits (lieux de collecte, lieux de stockage) et les destinations des différentes catégories, au sens des règlements (CE) n° 1774/2002 et 183/2005, de sous-produits animaux générés par l'établissement ainsi que des déchets non alimentaires.</p> <p>Un tableau peut convenir pour récapituler pour chaque type de déchets:</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'étape de collecte - La nature du déchet - son lieu de collecte - les moyens de sa collecte - le lieu de stockage avant enlèvement - la fréquence d'enlèvement - l'entreprise réalisant l'enlèvement - sa destination <p>Adapter le niveau de précision en fonction du type de déchet (cartons / MRS)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pour les sous produits animaux, archivage de tous les documents prévus au règlement (CE) n° 1774/2002 (à détailler) - Contrat avec les sociétés d'enlèvement pour les sous produits de catégorie 1 	<p>BPH 2.3</p>
2.9 La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis		
<p>A définir pour les matières premières, les produits finis et les produits intermédiaires, et par chambre de stockage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En froid positif • En froid négatif • À température ambiante <p><i>Sous forme de m3 utiles, de nombre de carcasses... selon les denrées</i></p> <p>Prévoir une distinction produits nus / produits emballés</p>	<p>Mise à jour des plans lors de modifications importantes</p>	<p>BPH 2.1 - 2.1</p>

D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
2.10 Un plan de situation à l'échelle au 1/1000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords		
<i>Tous les plans doivent être orientés (indication du Nord), et l'échelle précisée</i>		
Plan de situation de l'établissement au 1/1000 minimum indiquant <ul style="list-style-type: none"> - ses délimitations, - les voies d'accès, - les activités exercées sur les terrains limitrophes et dans un rayon de 100 m 	Mise à jour des plans lors de modifications importantes	BPH 2.1 - 2.1
2.11 Plan de masse à l'échelle de 1/500 à 1/1000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales		
Plan de masse au 1/500 minimum, présentant : <ul style="list-style-type: none"> - l'ensemble des bâtiments de l'entreprise et des éléments de voirie Préciser les circuits des différents véhicules (matières premières, produits finis, sous produits animaux, déchets, produits dangereux...) - Les aménagements extérieurs et abords (revêtement goudronné ou bétonné en regard des accès extérieurs de l'usine) les aires réservées au nettoyage des véhicules (détailler les moyens mis en œuvre). - les circuits d'arrivée de l'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires, (y compris prétraitement ou traitement dans l'enceinte de l'établissement) et pluviales <p>Le plan de masse et de situation peuvent être communs</p>		BPH 2.1

D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
2.12 Un plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel		
<p>Plan de l'ensemble des locaux nécessaires au fonctionnement de l'entreprise au 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail, des locaux d'entreposage et des locaux à usage du personnel en les identifiant</p> <p>Le ou les plans comportent une schématisation des circuits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - du personnel selon ses fonctions - des denrées (nues/conditionnées/emballées) de la réception à l'expédition, - des sous produits animaux et déchets - des emballages et conditionnements - du matériel sale vers la zone de lavage et propre en retour <p>Indiquer les secteurs propres et sales et le cas échéant des zones très sensibles du point de vue de la sécurité des aliments (salle microbiologiquement maîtrisées ou équivalent)</p> <p>Préciser pour chaque local l'emplacement des dispositifs d'évacuation des eaux résiduaires</p>	<p>Mise à jour des plans lors de modifications importantes</p>	<p>BPH 2.1</p>
2.13 La description détaillée d'un point de vue sanitaire des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement		
<p>La description détaillée comprend le descriptif de la nature des revêtements des sols, murs, plafonds et huisseries, hauteur sous plafond, température et hygrométrie le cas échéant de l'ensemble des locaux en lien avec la fabrication ou le personnel de fabrication. Seuls sont donc exclus les locaux commerciaux, de secrétariat et de direction. Les vestiaires, sanitaires et salles de repos doivent faire partie de ce descriptif.</p>	<p>Mise à jour des plans lors de modifications importantes</p>	<p>BPH 2.1</p>

<p style="text-align: center;">D1 <i>(dossier général à adresser à la DDSV)</i></p>	<p style="text-align: center;">D2 <i>(dossier détaillé consultable dans l'établissement)</i></p>	<p style="text-align: center;">Chapitres du guide</p>
<p>Description détaillée du matériel et des équipements</p> <p>Pour chaque local :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identification des postes de travail, - Dispositifs de réfrigération ou de climatisation (puissance, objectifs) et leurs moyens de contrôle - Dispositifs de cuisson, pasteurisation, stérilisation (puissance, objectifs) et leurs moyens de contrôle (exemples : stérilisateurs, fours, autoclaves). - Les moyens de contrôle peuvent être : thermomètre à lecture directe, thermomètre enregistreur, centrale permettant le déclenchement d'une alarme, etc. - Dispositifs de production et de distribution d'eau froide et chaude - Dispositifs de lavage installés : Lave-mains, stérilisateurs à couteaux... - Dispositifs de ventilation, aération, extraction de buées, zones de surpression, plafonds filtrants (puissance, objectifs) - Matériel utilisé pour la manutention des marchandises dans l'usine, - Matériel utilisé pour le stockage intermédiaire des denrées, - Matériel utilisé pour la transformation des produits Ex : pousoirs, embossoirs, cutter, malaxeurs, etc. (puissance, objectifs, utilisations, capacités) - Matériels autorisés par voie réglementaire (ex : matériel d'étourdissement des animaux de boucherie ou des volailles...) 	<p>Mise à jour lors de modifications importantes et en particulier, lorsque les modifications ont des répercussions sur le plan HACCP</p>	<p>BPH 2.5</p>
<p>Description détaillée des conditions de fonctionnement</p> <ul style="list-style-type: none"> - Décrire les conditions de production, à partir des diagrammes de fabrication définis en 2-6 (qui, quoi, quand, comment, où) : <p>Préciser les obligations liées à la planification du travail,</p> <ul style="list-style-type: none"> - Horaires de travail, pauses, accessibilité des vestiaires, sanitaires. - Effectifs : nombre de personnes par secteur d'activité, nombre d'équipes et fréquence de rotation, emplois saisonniers ou temporaires - Activité à caractère saisonnier ou non, <ul style="list-style-type: none"> - Méthodes d'approvisionnement en matières premières : jours, horaires, fréquences, flux tendu ou non - Gestion du stock des produits finis 	<p>Mise à jour lors de modifications importantes et en particulier, lorsque les modifications ont des répercussions sur le plan HACCP</p>	<p>MNG 3 BPH 4</p>

2 - Le plan de maîtrise sanitaire

2.1 - Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

BPH	D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
2.1.1 - Le personnel			
<i>Plan de formation à la protection animale (cas particulier des abattoirs)</i>	<i>Plan de formation (initiale et continue) :</i> - Objectifs et contenu général - Catégories de personnel concernées		
Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments	Plan de formation (initiale et continue) - Objectifs et contenu général (hygiène et analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) - Catégories de personnel concernées Attestation de formation du responsable de sa mise en œuvre à la méthode HACCP ou à l'utilisation du GBPH validé	- Procédure de qualification avant embauche (± remise d'un livret d'accueil) - Détail des modules de Formation continue - La qualité du (des) formateur(s) : interne à l'établissement ou société extérieure (contrat éventuel) - La liste et fonction des personnes ayant suivi la formation - Les attestations de présence visées par les agents - Archivage des formations	BPH 3
Tenue vestimentaire	Description de l'équipement vestimentaire du personnel : Préciser - Les tenues à disposition du personnel, avec les éventuelles spécificités par secteur et en mentionnant les suréquipements - Les conditions de stockage des tenues propres, « en cours » et des vêtements de ville (vestiaire individuel, cloisonné ou pas,..) - Si les tenues sont à usage unique ou pas - Qui est responsable de l'entretien des tenues (les employés ou l'entreprise) - Si des tenues visiteurs sont disponibles	Noter les prestataires du service nettoyage - entreprise (local/service laverie) - entreprise extérieure, présentation du contrat Préciser les modalités de suivi et de renouvellement des tenues vestimentaires	BPH 3 BPH 1 - 3.3 BPH 1 - 3.5

BPH	D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
Suivi médical	Engagement sur une visite médicale à l'embauche annuelle (y compris pour le personnel temporaire) Instructions au personnel concernant l'état de santé Cf. article R 231-27 du code rural	Registre d'entrée et de sortie de tout le personnel (y compris le personnel temporaire). - Certificats médicaux individuels avec la mention "Apte à la manipulation de denrées alimentaires" (y compris pour le personnel temporaire)	BPH 3 - 1 BPH 3 - 4.3
2.1.2 - L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel			
	Décrire les dispositions prévues pour assurer la maintenance des locaux et équipements : quoi, qui, comment, à quelle fréquence, modalités de suivi	Procédure de maintenance : exemple : contrat de maintenance des équipements frigorifiques, des autoclaves,... - Enregistrements des opérations de maintenance réalisées : <u>comptes-rendus de passage et actions correctives le cas échéant</u>	MNG 2.4
2.1.3 - Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production			
Plan de nettoyage - désinfection ⁶ (PND) et plan de contrôle de son efficacité	Dans le cas d'une société prestataire présenter la copie du contrat Pour chaque mode opératoire, indiquer la méthode appliquée, sa fréquence, le responsable, les modalités d'enregistrements et de contrôle de sa réalisation. Enfin, prévoir les modalités de gestion des non conformités (actions correctives). PENDANT LA PRODUCTION : Procédures de nettoyage séquentiel du matériel (QOQCP = Qui, Quand, Où, Quoi, Comment, Pourquoi ?)), de contrôle du fonctionnement des stérilisateur. APRES LA PRODUCTION : Pour chaque local ou chaque zone, en n'omettant aucune surface ni matériel (évaporateur, transpalette), et pour les camions, définir :	- Enregistrements au minimum des nettoyages non quotidiens (ex : évaporateurs en atelier de boucherie) - Fiches techniques de chaque nouveau produit utilisé avec le numéro d'homologation des désinfectants - Fiches techniques des produits utilisés - Enregistrements des contrôles, résultats et actions correctives le cas échéant de la surveillance visuelle et / ou microbiologique	BPH 2.7

BPH	D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
	<p>Plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage Décrire comment est vérifiée l'efficacité du PND (visuel, ATPmétrie, lames de surface...) sur les surfaces des équipements et du matériel en contact avec les denrées alimentaires (plans de travail, couteaux, plateaux...). préciser à quel moment est effectuée la vérification (avant ou après la production)</p>	<p>Plan de contrôle microbiologique *</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fiches techniques des tests utilisés - Résultats d'analyse - Contrat avec le prestataire de service le cas échéant <p>Enregistrements des contrôles, résultats et actions correctives le cas échéant</p>	<p>BPH 2.7 (MNG 2.3) (MNG 2.5)</p>
<p>Instructions de travail relatives à l'hygiène, par poste de travail</p>	<p>Descriptions, par poste de travail, des dispositions instructions prévues en matière d'hygiène du personnel et des manipulations : par exemple et lorsque l'analyse des dangers le justifie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - AVANT LA PRODUCTION après arrêt des activités - Vérification de la propreté des locaux et du matériel - Vérification de la température des locaux et des stérilisateurs à couteaux, le cas échéant - Vérification du bon fonctionnement des laves mains et stérilisateurs à couteaux - Vérification de l'approvisionnement en produits et en consommables des différents postes de lavage/nettoyage des mains et du petit matériel le cas échéant avant le démarrage des activités - PENDANT LA PRODUCTION pendant les activités : <ul style="list-style-type: none"> - modalités d'accès à certaines zones de l'établissement (salle blanche, bouverie en abattoir), - -propreté des agents et de leur matériel, - - maintien de propreté des équipements, - - précautions prises lors des manipulations - - instructions Procédure d'approvisionnement en produits et en consommables des différents postes de lavage/nettoyage des mains et du petit matériel le cas échéant - APRES LA PRODUCTION - circulation des agents dans les ateliers 	<ul style="list-style-type: none"> - Détail des instructions de travail relatives à l'hygiène du personnel et des manipulations - Enregistrements prouvant la surveillance et/ou la vérification de leur application - Enregistrements des actions correctives en cas d'anomalies 	<p>BPH 2.7 - 6 BPH 2.6 - 4 BPH 3 - 2 MNG 2.1 - 2.2 MNG 3 BPH 2.1 - 1</p>

BPH	D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
2.1.4 - Le plan de lutte contre les nuisibles			
1) Rongeurs	<ul style="list-style-type: none"> - Plan avec légende (nature du produit et/ou type de piège de l'établissement) où figurent les emplacements numérotés des appâts et pièges (ces repères doivent se retrouver dans l'établissement et ses abords) - Contrat de dératisation si cette opération est confiée à une entreprise extérieure (numéro d'agrément délivré par le Service de la Protection des Végétaux) ou nom du responsable interne (personne dans l'établissement qui gère le plan de lutte et vérifie son efficacité) 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise à jour - protocole interne à l'établissement, en précisant la fréquence et la nature des contrôles et le modèle des fiches de visite utilisées. - Fiches techniques des produits employés avec numéro d'homologation : la liste des produits autorisés par le MAAPR figure sur le site http:// e-phy.agriculture.gouv.fr/wiphy, - Classement chronologique des rapports de visite détaillées avec indication des actions conduites pendant le contrôle et des mesures de maîtrise et/ou correctives prescrites. - Actions correctives (et mesures de maîtrise) en cas d'anomalies (<u>conduites par le professionnel</u>). 	BPH 2.4
2) Insectes volants (mouches, abeilles, guêpes, ...) et rampants (blattes, fourmis, ...) et autres nuisibles	<ul style="list-style-type: none"> - Descriptif de toutes les mesures mises en œuvre sas, pièges, moustiquaires, avec localisation éventuelle de ces pièges, traitement d'ambiance...): - Contrat de désinsectisation si cette opération est confiée à une entreprise extérieure ou nom du responsable interne (personne compétente dans l'établissement qui gère plan de lutte et vérifie son efficacité) 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise à jour - Fiches techniques des produits employés avec numéro d'homologation : la liste des produits autorisés par le MAAPR figure sur le site http:// e-phy.agriculture.gouv.fr/wiphy, - Classement chronologique des rapports de visite détaillées avec indication des actions conduites pendant le contrôle et des mesures de maîtrise et/ou correctives prescrites. - Actions correctives (et mesures de maîtrise) en cas d'anomalies (<u>conduites par le professionnel</u>). 	BPH 2.4

BPH	D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
2.1.5 - L'approvisionnement en eau			
	<p>Plan de l'établissement au 1/100 faisant apparaître les différents réseaux de distribution d'eau et les points d'eau numérotés, la description d'un éventuel dispositif de traitement de l'eau. Ce descriptif peut être réalisé sur le plan d'ensemble cité au point 2.12</p> <p>1) RESEAU PUBLIC : Attestation de potabilité de l'eau ou attestation de raccordement de l'établissement au réseau public (à défaut facture d'eau) Adjoindre une déclaration relative à la non-utilisation d'eau d'une autre origine en dehors des utilisations possibles prévues réglementairement</p> <p>2) RESSOURCE PRIVEE : Copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau d'une autre origine avec éventuellement le résultat des analyses effectuées) Résumé des dispositifs de contrôle mis en place pour assurer et contrôler la potabilité de l'eau au sein de l'établissement</p> <p>Dans le cas particulier des produits de la pêche, décrire les conditions d'utilisation de l'eau propre au sens du Règlement (CE) n° 852/2004.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Relevés des compteurs, Factures d'eau le cas échéant ou autre moyen d'évaluer les consommations. (notamment s'il existe plusieurs provenances) - Description des différentes interventions sur le réseau de distribution d'eau (réparation, changement de réseaux de distribution, ...) - Résultats des analyses bactériologiques et chimiques portant sur l'eau en contact direct ou indirect avec les denrées (dont la glace alimentaire d'origine hydrique) - Les résultats d'analyse font référence au n° du point de prélèvement (de préférence en fin de réseau) - Traitements effectués sur l'eau à l'intérieur de l'entreprise et résultats correspondants. Description des dispositifs tels que : adoucisseurs, javellisation, ionisation. - Enregistrements liés au programme de nettoyage des citernes-tampons le cas échéant - Enregistrements de ces contrôles, des actions correctives (produits, procédés) classés par ordre chronologique 	<p>BPH 2.2 MNG 2.5 Annexe II Annexe III</p>

BPH	D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
2.1.6 - La maîtrise des températures			
	<ul style="list-style-type: none"> - Lister les locaux sous températures dirigées en précisant les températures recherchées (cela pourra avoir été fait sur le plan sous 2.12.) et les températures à ne pas dépasser - Décrire le système et le matériel de surveillance des températures (locaux, denrées) modalités d'enregistrement et d'alertes en cas d'anomalies et mesures correctives (produit /procédé) - Définir les températures des denrées à ne pas dépasser aux différents stades de la fabrication et leur délai de traitement le cas échéant. Dans tous les cas il conviendra de respecter au minimum les exigences de températures ou d'enregistrement des températures fixées par les <u>textes réglementaires</u> 	Enregistrements de ces contrôles, des actions correctives (produits, procédés) classés par ordre chronologique	BPH 2.1 - 1 BPH 2.6 Opérations de production GEN1 MNG 3
2.1.7 - Le contrôle à réception et à expédition			
Véhicules de transport : maîtrise des conditions d'hygiène du transport	<ol style="list-style-type: none"> 1) concernant le parc de véhicules de transport de l'entreprise : <ul style="list-style-type: none"> → Catégories de véhicules → Modalités de contrôle des températures et de la propreté des véhicules 2) concernant les véhicules de transport appartenant à une société extérieure <ul style="list-style-type: none"> → Contenu du cahier des charges 	Enregistrement de contrôle de température et de propreté Attestation de conformité à jour pour les véhicules de l'entreprise, cahier des charges si entreprise de transport extérieure de conformité à jour pour les véhicules de l'entreprise, cahier des charges si entreprise de transport extérieure	BPH 2.5 BPH 1 - 2.3 BPH 1 - 3.1 MNG 3 - 2

BPH	D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
Contrôles à réception (hors CCP)	<p>Parmi les catégories de produits reçus de l'extérieur entrant en contact avec les denrées ou utilisés dans leur fabrication (matières premières, ingrédients, matériaux d'emballage et produits finis)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préciser les catégories de produits pour lesquelles il existe un cahier des charges - Protocole formalisé de contrôle à réception des produits dont la réception n'est pas considérée comme un CCP : fréquence du contrôle, points de contrôle, critères de refus, actions correctives envisagées - Modèle des enregistrements correspondants (date de réception, nom du fournisseur, désignation du produit, quantité, poids, identification du lot, n° d'agrément s'il y a lieu, état du produit, température, prélèvements éventuels pour examens bactériologiques d'autocontrôle, DLC, conformité de l'étiquetage) 	<ul style="list-style-type: none"> - Information relative aux fournisseurs par produit avec : <ul style="list-style-type: none"> o Leur raison sociale o Leur adresse et pays d'origine o Leur numéro d'agrément sanitaire o Leur numéro de téléphone et fax - Cahiers des charges le cas échéant - Instructions de travail relatives au contrôle des matières premières, mentionnant en particulier les critères de refus ou déclassement des denrées reçues - Enregistrements des contrôles à réception 	BPH 1 - 2.2 BPH 1 - 1.1 BPH 1 - 1.2 BPH 1 - 2.1 MNG 3 - 2 MNG 2.4 - 2.3 -
Contrôle à l'expédition des produits finis	<p>Préciser les modalités de contrôle des produits avant expédition :</p> <p>exemple : modalités de libération des lots</p>	S'ils sont prévus, enregistrements des contrôles à expédition	OPE Libération des lots MNG 3 - 2

2.2 - Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP

D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
2.2.1 - Le champ d'application de l'étude		
<p>Champ d'application de l'étude : liste des différents plans HACCP « Produits/procédés de fabrication » homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers, sans oublier les activités annexes : ex : négoce</p>		GEN 1 GEN 4

D1 (dossier général à adresser à la DDSV)	D2 (dossier détaillé consultable dans l'établissement)	Chapitres du guide
2.2.2 - Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe 1)		
<ul style="list-style-type: none"> - Identifier, pour chaque ingrédient ou matériau reçu de l'extérieur et pour chaque étape de la transformation, les dangers parmi : <ul style="list-style-type: none"> a) les dangers biologiques: germes pathogènes, parasites, toxines b) les dangers chimiques: résidus de nettoyage, substances toxiques utilisées dans l'entreprise, résidus de médicaments et contaminants de l'environnement, allergènes... c) les dangers physiques : corps étrangers, insectes, radionucléides, - Justifier les choix retenus (lister les sources de justification) - Rappeler le niveau acceptable de danger pour le produit fini : au minimum niveau réglementaire lorsqu'il existe <p>Les dispositions précédentes peuvent être présentées sous forme d'un tableau établi étape par étape du diagramme de fabrication (cf. tableau en fin d'annexe, à titre d'exemple)</p>	<p>Pour chaque application d'une BPH ou d'une mesure préventive dont la documentation est envisagée, pour leur mise en œuvre et enregistrements associés le cas échéant</p> <ul style="list-style-type: none"> - enregistrement des mesures de maîtrise - détail des sources de justification (l'utilisation du GBPH vaut justification) 	<p>GEN 4 Opérations de production</p>
2.2.3 - Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP)		
Principe 2 - Identifier les CCP		
<p>Lister les CCP retenus en les numérotant Justifier les décisions relatives au choix de ces CCP parmi les différents dangers identifiés.</p>		<p>Opérations de production</p>

<p style="text-align: center;">D1 <i>(dossier général à adresser à la DDSV)</i></p>	<p style="text-align: center;">D2 <i>(dossier détaillé consultable dans l'établissement)</i></p>	<p style="text-align: center;">Chapitres du guide</p>
<p>Principe 3 - Définir les limites critiques</p>		
<p>Définir des limites critiques pour chaque CCP, elles doivent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - être mesurables ou observables, - être compatibles avec les exigences réglementaires, - séparer l'acceptable de l'inacceptable au titre de la sécurité alimentaire (à distinguer des paramètres à utilité uniquement technologiques) - être validées (réglementation, guide de bonne pratiques, études de centres techniques, bibliographie, expérimentation, résultats sur produits finis, historique) <p><i>Le cas échéant, préciser les valeurs cibles des CCP</i></p>	<p>Documentation justifiant le choix des limites critiques et des valeurs cibles éventuelles</p>	<p>GEN 4 Opérations de production</p>
<p>Principe 4 : Procédure de surveillance</p>		
<p>Pour chaque CCP décrire les modalités de surveillance des critères retenus :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qui (personnels de surveillance et leurs remplaçants), - Quoi, - Où, - Quand, (La fréquence de la surveillance doit être compatible avec une action corrective sur le produit) - Comment <p>Définir un support d'enregistrement précisant les limites critiques pour que les agents chargés de l'enregistrement puissent les connaître et réagir. Remarque : un support graphique est souvent plus parlant qu'un tableau de chiffres.</p>	<p>Pour chaque CCP :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cas échéant, instruction précisant la méthode de surveillance - Enregistrement des opérations de surveillance 	<p>MNG 3 Opérations de production</p>

<p style="text-align: center;">D1 <i>(dossier général à adresser à la DDSV)</i></p>	<p style="text-align: center;">D2 <i>(dossier détaillé consultable dans l'établissement)</i></p>	<p style="text-align: center;">Chapitres du guide</p>
<p>Principe 5 : Actions correctives</p>		
<ul style="list-style-type: none"> - Pour chaque critère de surveillance, définir et décrire les actions correctives préétablies qui seront systématiquement mises en œuvre lorsque la limite critique est dépassée : <ul style="list-style-type: none"> o sur les produits, en intégrant la traçabilité du produit non conforme o sur les procédés après avoir mené une analyse des causes. Ces mesures doivent rétablir de bonnes conditions de production et viser à éviter le renouvellement du problème. - Définir un formulaire d'enregistrement des actions correctives (4 types de mesures : la gestion du lot ayant subi une déviation, la recherche des causes, le retour à la maîtrise, la mise en œuvre des mesures évitant le renouvellement de la déviation) (date, lot(s) concerné(s), recherche des causes, actions correctives appliquées sur le procédé et / ou sur le produit, responsable(s) de la mise en œuvre, valeur prise par le critère) 	<ul style="list-style-type: none"> - Instructions définissant la mise en œuvre des actions correctives comprenant la description de la non-conformité, l'analyse des causes, les mesures appliquées au produit, les mesures appliquées au procédé, les mesures permettant d'éviter la répétition de l'anomalie) - Enregistrement des actions correctives à chaque dépassement de limite critique, apportant la preuve de son application 	<p>Opérations de production Annexe XII</p>
<p>2.2.4 - Les documents relatifs à la vérification (Principe 6)</p>		
<p>Décrire les procédures de vérification du PMS</p> <ul style="list-style-type: none"> - de la mise en œuvre effective du PMS : modalités pratiques (suivi des enregistrements, audits, revues de direction) et conséquences (mise à jour du plan HACCP...) - De l'efficacité du PMS <ul style="list-style-type: none"> o plan d'auto contrôle analytiques o analyse des réclamations-clients o modalités de contrôle de mesures de maîtrise (plan de nettoyage/désinfection, contrôles à réception...) <p>Décrire les modalités de mise à jour du PMS : périodicité et prise en compte des changements de procédé de fabrication, de produits, en cas de modification des locaux etc.</p> <p>Décrire les modalités de gestion des suites à donner (modification du plan HACCP, responsables, délais...).</p>	<p>Procédure de vérification de la mise en place effective du PMS et de son efficacité</p> <p>Enregistrements de la vérification de la bonne application des procédures de surveillance, des BPH, des mesures de maîtrise et des enregistrements associés : audits internes, audits externes, revues de direction...</p> <p>Résultats des autocontrôles analytiques et exploitation</p> <p>Tous les documents nécessaires à la mise en œuvre du plan HACCP doivent être régulièrement mis à jour et diffusés (ils seront de préférence datés et paginés)</p> <p>Les enregistrements doivent être archivés.</p>	<p>MNG 2.3 - 4 MNG 3</p>

Il est souhaitable que le professionnel présente les deux tableaux suivants (donnés à titre d'exemple):

Pour l'analyse des dangers:

Etape	Danger	Apport/ contamination Multiplication Survie	Causes (5M)	Mesures de maîtrise des dangers (renvoi éventuel à un document)'	CCP ?
-------	--------	--	----------------	---	-------

Pour le suivi des CCP

CCP	Limites critiques	Procédures de surveillance (référence du	Mesures correctives (référence du document)	Enregistrement (référence du document)
-----	-------------------	--	--	--

2.3 - Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes (retrait, rappel, ...)

D1 <i>(dossier général à adresser à la DDSV)</i>	D2 <i>(dossier détaillé consultable dans l'établissement)</i>	Chapitres du guide
1. Description du système de traçabilité 2. Instruction relative à la gestion des produits non conformes 3. Instruction permettant la mise en œuvre d'un retrait rappel en cas de défaut identifié Cf. NS du 17 août 2005	Enregistrements relatifs à la gestion des produits non conformes (matières premières ou produits finis) Les documents nécessaires à la maîtrise de la traçabilité devront être conservés pendant une durée compatible avec les exigences du règlement (CE) n° 178/2002 (cf. document d'orientation) : DLC ou DLUO + 6 mois	MNG 2.4 MNG 2.5 MNG 3 Annexe XII