



Association pour le développement et l'organisation des activités de formation et de conseil pour les Abattoirs et les Industries connexes

ADOFIA Conseil

ATELIER DE 2EME ET/OU DE 3EME TRANSFORMATION – REDACTION DU DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT

22

Objet de la mission : Rédaction du dossier de demande d'agrément pour les activités de découpe/transformation de viande d'animaux de boucherie.

DEROULEMENT

1^{ère} phase – Observation et recueil d'informations sur site (1 journée)

- Observation du fonctionnement et de l'organisation de l'atelier de transformation pour tout ce qui concerne la maîtrise du risque sanitaire.
- Recueil des informations et des documents nécessaires à la rédaction du dossier de demande d'agrément.

2^{ème} phase – rédaction du dossier de demande d'agrément (3 journées dans les locaux de l'ADOFIA)

- Rédaction du dossier d'agrément : diagrammes de production, plan d'hygiène, plan de formation, plan de nettoyage/désinfection, protocole d'autocontrôles de l'efficacité du nettoyage : procédures de traçabilité des produits, système HACCP, protocoles d'autocontrôles, procédure de gestion des sous-produits, luttés contre les nuisibles...
- Envoi du dossier à l'exploitant pour remise à la DD(sc)PP.

La date d'envoi du dossier à l'exploitant pour remise aux services vétérinaires en charge de l'abattoir sera fixée en accord avec le donneur d'ordre. *Les plans sont à la charge de l'entreprise, les fiches de postes ne sont pas prévues dans la proposition.*

Sous réserve que l'établissement désigne un Référent avec lequel le chargé de mission pourra faire avancer les dossiers et qu'il soit en mesure de fournir les documents nécessaires à la constitution du dossier (le cas échéant, l'établissement fera réaliser ces documents à sa charge).

Modalités pratiques et coût

Durée : 4 journées
(7 heures par jour).

Coût pédagogique :
3 850 € HT + TVA 20 %

Pièces à joindre :
Cf. page suivante

Arrêté du 8 juin 2006, ANNEXE 2
PIÈCES À JOINDRE À LA DEMANDE D'AGRÉMENT

10 Note de présentation de l'entreprise

- 2.1. Organisation générale.
- 2.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel.

20 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.
- 2.4. La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.
- 2.5. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés.
- 2.6. Les diagrammes de fabrication.
- 2.7. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.
- 2.8. La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.
- 2.9. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.
- 2.10. Un plan de situation à l'échelle au 1/1 000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.
- 2.11. Un plan de masse, à l'échelle de 1/500 à 1/1 000 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.
Le plan de situation et le plan de masse peuvent faire l'objet d'un seul plan.
- 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.
- 2.13. La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement.

30 Le plan de maîtrise sanitaire

Le plan de maîtrise sanitaire 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 d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les 7 principes HACCP retenus par le règlement (CE) no 853/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

- 3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :
 - 3.1.1. Le personnel :
 - plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
 - tenue vestimentaire : descriptif, entretien ;
 - organisation du suivi médical.
 - 3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.
 - 3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :
 - plan de nettoyage-désinfection ;
 - instructions relatives à l'hygiène.
 - 3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles.
 - 3.1.5. L'approvisionnement en eau.
 - 3.1.6. La maîtrise des températures.
 - 3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition.
- 3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :
 - 3.2.1. Le champ d'application de l'étude.
 - 3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe no 1).
 - 3.2.3. Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) :
 - la liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe no 2) ;
 - pour chaque CCP :
 - la validation des limites critiques (principe no 3) ;
 - les procédures de surveillance (principe no 4) ;
 - la description de la ou des actions correctives (principe no 5) ;
 - les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe no 7).
 - 3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe no 6).
- 3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).