

# Annexe 2 : Procédure d'agrément sanitaire


2-1 Composition du dossier d'agrément ([renvoi note de service en lecture à l'écran](#))

En D1 : pièces devant nécessairement être adressées à la DD(CS)PP/DAAF pour l'instruction du dossier

En D2 : pièces consultables sur site

Entre \* et en gras = Nouveautés

## 1° Note de présentation de l'entreprise

D1	D2
<b>1.1. Organisation générale</b>	
<p>Formulaire de demande d'agrément, disponible sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture (portail « mesdemarches ») : CERFA n° 13983</p> <p><b>* Éléments d'identification de l'entreprise (SIRET / SIREN) *</b> Situation de l'entreprise dans la filière : appartenance à un groupe, à une structure organisée (organisation de producteurs, syndicats, prudhommes...)</p> <p><b>* Nature et dates d'attribution des précédents agréments le cas échéant *</b></p> <p>Engagement éventuel dans une démarche qualité, type certification ISO, BRC, IFS ou autre</p> <p>Présentation synthétique des activités de l'établissement</p>	<p>Lettre(s) d'attribution des différents agréments</p> <div data-bbox="1249 778 1995 1058"><p>Déniché pour vous par les Experts</p><p><b>VETHYQUA</b></p><p>HACCP QUALITÉ SECURITÉ SANTÉ</p><p>2 ans - DrCLAUDE@vethyqua.fr</p></div>
<b>1.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel</b>	
<p>Organigrammes fonctionnel et hiérarchique non nominatifs</p> <p>Équipe HACCP : nom, qualité et qualification de la (ou des) personne(s) responsable(s) de la mise au point et du suivi du plan HACCP</p>	

## 2° Description des activités de l'entreprise

D1	D2
<b>2.1. La liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et leur utilisation prévisible attendue</b>	
<p>Liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers, y compris les produits annexes valorisables en alimentation humaine (exemple : arêtes charnues, aponévroses), en précisant (par produit si nécessaire) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'utilisation prévisible attendue (cuisson avant consommation, consommation en l'état, etc.) ainsi que les instructions d'utilisation par le consommateur ;</li> <li>- la DLC ou DDM envisagée.</li> </ul> <p>Le cas échéant, préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le type de liaison (froide ou chaude) ;</li> <li>- si une catégorie de consommateurs particulière est concernée par certains produits (régimes alimentaires, population sensible,..).</li> </ul> <p>Pour les <u>activités de négoce et/ou de stockage-entrepôt (entrepôts)</u> : catégories de produits concernés (conformément aux sections de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004).</p>	<p>Éléments de justification (ex. : études de durée de vie, résultats des tests de vieillissement...) par catégorie de produit périssables permettant de justifier la durée de vie.</p>
<b>2.2. La liste des matières premières ou animaux vivants, des ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage</b>	
<p>Liste des matières premières et ingrédients</p> <p><u>Pour les entrepôts</u> : sans objet</p> <p><u>Pour les abattoirs</u> : liste des espèces d'animaux abattus</p>	
<p>Liste des différents types de conditionnements, d'emballages et autres fournitures utilisés.</p> <p>On entend par fourniture tout matériel entrant en contact avec des produits (exemples : ficelles, pics à brochettes...).</p> <p><u>Pour les entrepôts, sauf en cas d'activité d'emballage</u> : sans objet</p>	<p>Déclaration de conformité du matériau par rapport à l'utilisation prévue.</p>

D1	D2
<b>2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés</b>	
<p>Décrire chacun des deux circuits (provenance et destination des produits) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Circuit d'approvisionnement : Provenance des produits : national, UE, pays tiers.</li> <li>• Circuit de commercialisation envisagé : Mise sur le marché national, UE ou pays tiers, établissements agréés, de négociants, distribution, restauration sociale (préciser le(s) type(s) d'établissements) ou commerciale.</li> </ul>	<p>Informations disponibles concernant les fournisseurs et les destinataires.</p>
<b>2.4. Les diagrammes de fabrication</b>	
<p>Réaliser un diagramme de fabrication par catégorie de produits homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers en indiquant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• toutes les catégories de matières premières, ingrédients et consommables</li> <li>• toutes les étapes de fabrication depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis sans oublier les étapes suivantes : déconditionnement, stockage, préparation des ingrédients, production, attente intermédiaire, recyclage de denrées, conditionnement, emballage, transport...</li> </ul> <p><u>Pour les entrepôts</u>, les étapes liées à leur(s) activité(s) sont décrites, telles que : réception, stockage/entreposage, congélation, emballage, préparation de commandes, expédition.</p> <p>Préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la nature du traitement subi (chauffage, congélation, salaison...),</li> <li>• les caractéristiques physico-chimiques ayant un intérêt pour la sécurité sanitaire : humidité (ou aw), pH, taux de sel, et les paramètres de fabrication (durée, lieu, température) à chacune des étapes principales,</li> <li>• la présentation finale (degré de manipulation du produit après traitement (ex : tranchage, glaçage,...),</li> <li>• le conditionnement et l'emballage,</li> <li>• la température de conservation,</li> <li>• les séquences de production et interactions de toutes les étapes sans oublier les reprises et recyclages effectifs de denrées (en interne et des retours),</li> <li>• la température de conservation,</li> <li>• les séquences de production et interactions de toutes les étapes sans oublier les reprises et recyclages effectifs de denrées (en interne et des retours).</li> </ul> <p><u>Il est recommandé de faire apparaître sur le diagramme les locaux de réalisation des différentes étapes et les points déterminants (PRPO, CCP).</u></p>	

D1	D2
<b>2.5. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale</b>	
<p>Tonnages, volume, ou nombre de repas produits annuellement. Capacité journalière maximale.</p> <p>Cadences d'abattage pour les abattoirs.</p> <p>Sans objet <u>pour les entrepôts</u>.</p>	
<b>2.6. La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets</b>	
<p>Il s'agit de décrire la nature et les destinations des différentes catégories, au sens des règlements (CE) n°183/2005 et (CE) n°1069/2009, de sous-produits animaux générés par l'établissement ainsi que des déchets non alimentaires.</p> <p><u>Pour les entrepôts</u>, cela peut concerner, d'une part les déchets non alimentaires, d'autre part les denrées conditionnées/emballées non conformes et retirées de la consommation.</p> <p>Un tableau peut convenir pour récapituler pour chaque type de déchets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la nature du déchet,</li> <li>• le lieu de stockage avant enlèvement,</li> <li>• la fréquence d'enlèvement.</li> </ul> <p>Le lieu de stockage peut être matérialisé sur le plan du point 2.9.</p>	<p>- * <b>Enregistrement des informations pertinentes</b> *</p> <p>- Pour les sous-produits animaux, archivage des documents prévus au règlement (CE) n°1069/2009.</p> <p>- Contrat avec la société d'enlèvement pour les sous-produits de catégorie 1.</p>
<b>2.7. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis</b>	
<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"> <li>• en froid positif</li> <li>• en froid négatif</li> <li>• à température ambiante</li> </ul> <p>Sous forme de m<sup>3</sup> utiles, de nombre de carcasses... selon les denrées. Prévoir une distinction produits nus / produits emballés.</p> <p><u>Pour les entrepôts</u>, la capacité de stockage des produits doit être exprimée en m<sup>3</sup>.</p>	

<b>D1</b>	<b>D2</b>
<b>2.8. Plan de masse, à une échelle lisible, présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie</b>	
<p>Plan de masse présentant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'ensemble des bâtiments de l'entreprise et des éléments de voirie,</li> <li>• les aires réservées au nettoyage des véhicules.</li> </ul> <p>Le plan doit être orienté (indication du Nord) et l'échelle précisée.</p>	
<b>2.9. Un plan d'ensemble de l'établissement, à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements</b>	
<p>Plan(s) de l'ensemble des locaux nécessaires au fonctionnement de l'entreprise, indiquant :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la disposition des locaux de travail, des locaux d'entreposage et des locaux à usage du personnel ;</li> <li>• l'implantation des divers équipements.</li> </ul> <p>L'échelle doit être précisée.</p> <p>Le ou les plans comportent une schématisation des circuits :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• du personnel selon ses fonctions,</li> <li>• des denrées (nues/conditionnées/emballées) de la réception à l'expédition,</li> <li>• des sous-produits animaux et déchets,</li> <li>• des emballages et conditionnements,</li> <li>• du matériel sale vers la zone de lavage et du matériel propre en retour.</li> </ul> <p>Indiquer les secteurs propres et sales, et le cas échéant, les zones très sensibles du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments (salle microbiologiquement maîtrisée ou équivalent).</p> <p>Préciser pour chaque local :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la dénomination et l'utilisation prévue</li> <li>• l'emplacement : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ des équipements fixes ou mobiles,</li> <li>○ des dispositifs de lavage installés : lave-mains, stérilisateurs à couteaux, centrales de nettoyage,...</li> <li>○ des dispositifs de cuisson, pasteurisation, stérilisation et leurs moyens de contrôle (exemples : stérilisateurs, fours, autoclaves),</li> <li>○ du matériel utilisé pour la transformation des produits (ex : poussoirs, embossoirs, cutters, malaxeurs),</li> <li>○ des dispositifs de ventilation, aération, extraction de buées, zones de surpression, plafonds filtrants,</li> <li>○ des dispositifs de production de glace,</li> <li>○ du matériel utilisé pour le stockage intermédiaire des denrées,</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>* Mise à jour des plans lors de modifications – pour les modifications de process et de locaux, se reporter au chapitre 3 de la présente instruction*</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>○ des dispositifs d'évacuation des eaux résiduaires,</li> </ul> <p>Visualiser sur le plan la zone de stockage du matériel mobile Le plan de masse et le plan de l'établissement peuvent être communs sous réserve de lisibilité. Les plans manuscrits peuvent être acceptés.</p>	
<b>2.10. La description des conditions de fonctionnement</b>	
<b>D1</b>	<b>D2</b>
<p>Préciser les obligations liées à la planification du travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Horaires de travail (y compris les horaires réservés au nettoyage-désinfection), pauses, jours et périodes de fermeture,</li> <li>• Effectifs : nombre de personnes par secteur d'activité, nombre d'équipes et fréquence de rotation, emplois saisonniers ou temporaires,</li> <li>• Activité à caractère saisonnier ou non.</li> </ul>	

### 3° Plan de maîtrise sanitaire

#### 3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

<b>D1</b>	<b>D2</b>
<b>3.1.1. Le personnel</b>	
<p>Plan de formation (initiale et continue) :</p> <p>&gt; Objectifs et contenu général doit inclure, pour le cas particulier des abattoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• formation à la protection animale</li> <li>• formation au retrait des produits</li> </ul> <p>&gt;Catégories de personnel concernées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédure de qualification avant embauche (par exemple : remise d'un livret d'accueil).</li> <li>- Détail des modules de formation continue.</li> <li>- Qualité du (des) formateur(s) : interne à l'établissement ou société extérieure (contrat éventuel).</li> <li>- Liste et fonction des personnes ayant suivi la formation.</li> <li>- Attestations de présence visées par les agents.</li> <li>- Attestation de formation du responsable de sa mise en œuvre à la méthode HACCP ou à l'utilisation du GBPH validé.</li> </ul>
<p>Hygiène personnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenue vestimentaire : description de l'équipement vestimentaire du personnel. Préciser les tenues à disposition du personnel et les modalités d'entretien (interne à l'entreprise ou prestataire)</li> </ul>	<p><u>- Modalités de gestion des tenues vestimentaires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les conditions de stockage des tenues propres, « en cours » et des vêtements de ville (vestiaire individuel, cloisonné ou pas...),</li> <li>• qui est responsable de l'entretien des tenues : les employés, l'entreprise, un</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>État de santé du personnel : liste des instructions</li> </ul> <p>Sans objet pour les entrepôts</p>	<p>prestataire (présentation du contrat).  - <u>État de santé du personnel</u> : instructions au personnel.  Sans objet pour les entrepôts</p>
<b>3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel</b>	
<b>D1</b>	<b>D2</b>
<p>Description générale de la maintenance :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Liste des locaux, équipements et matériels concernés</li> </ul> <p>Préciser l'organisation (interne à l'entreprise ou prestataire(s))</p>	<p>Description détaillée des modalités de maintenance préventive et curative des locaux, équipements et matériels : quoi, qui, comment, à quelle fréquence ? Modalités de suivi.  Procédures de maintenance (exemple : contrat de maintenance des équipements frigorifiques, des autoclaves,...)</p> <p>Enregistrements des opérations de maintenance réalisées : comptes rendus de passage et actions correctives le cas échéant.</p>
<b>3.1.3. Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production</b>	
<p>Plan de nettoyage - désinfection (PND) et plan de contrôle de son efficacité :</p> <p>Organisation (interne à l'entreprise ou prestataire (s))</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de nettoyage-désinfection : <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour chaque local et matériel, indiquer la méthode appliquée, sa fréquence, les modalités d'enregistrement de sa réalisation, la procédure de gestion des non-conformités (actions correctives),</li> <li>modèle de support d'enregistrement de la réalisation du nettoyage-désinfection,</li> </ul> </li> <li>Plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage : <ul style="list-style-type: none"> <li>Décrire comment est vérifiée l'efficacité du PND (visuel, ATPmétrie, lames de surface...) sur les surfaces et 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),</li> <li>Procédure de gestion des non-conformités (actions correctives).</li> </ul> </li> <li>Modèle de support d'enregistrement des contrôles et des actions correctives.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans le cas d'une société prestataire, présenter la copie du contrat</li> <li>Fiches techniques des produits utilisés ou étiquettes si elles comportent les indications nécessaires (usage, mode d'utilisation, dosage,...).</li> <li>Enregistrements au minimum des nettoyages non quotidiens (ex : évaporateurs en atelier de boucherie).</li> <li>Enregistrements des contrôles, résultats et actions correctives le cas échéant de la surveillance visuelle et/ou microbiologique.</li> </ul>

D1	D2
<p data-bbox="91 164 808 193">Instructions de travail relatives à l'hygiène des manipulations</p> <p data-bbox="91 225 344 253">Liste des instructions</p>	<p data-bbox="1122 140 2110 201">Descriptions des instructions prévues en matière d'hygiène des manipulations : instructions générales ou détaillées dans les fiches de poste.</p> <p data-bbox="1122 204 1794 233">Par exemple, et lorsque l'analyse des dangers le justifie :</p> <p data-bbox="1122 272 1451 301">AVANT LA PRODUCTION :</p> <ul data-bbox="1122 341 2110 603" style="list-style-type: none"><li data-bbox="1122 341 1749 370">- Vérification de la propreté des locaux et du matériel,</li><li data-bbox="1122 410 2002 438">- Vérification de la température des locaux et des stérilisateurs à couteaux,</li><li data-bbox="1122 478 2063 507">- Vérification du bon fonctionnement des lave-mains et stérilisateurs à couteaux,</li><li data-bbox="1122 547 2110 608">- Vérification de l'approvisionnement en produits et en consommables des différents postes de lavage/nettoyage des mains et du petit matériel.</li></ul> <p data-bbox="1122 655 1491 684">PENDANT LA PRODUCTION :</p> <ul data-bbox="1122 724 2110 1086" style="list-style-type: none"><li data-bbox="1122 724 2110 785">- Modalités d'accès à certaines zones de l'établissement (salle blanche, bouverie en abattoir...),</li><li data-bbox="1122 825 1576 853">- Propreté du personnel et du matériel,</li><li data-bbox="1122 893 1599 922">- Maintien de propreté des équipements,</li><li data-bbox="1122 962 1637 991">- Précautions prises lors des manipulations,</li><li data-bbox="1122 1031 2110 1091">- Approvisionnement en produits et en consommables des différents postes de lavage/nettoyage des mains et du petit matériel.</li></ul> <p data-bbox="1122 1131 1464 1160">APRES LA PRODUCTION :</p> <ul data-bbox="1122 1200 1610 1228" style="list-style-type: none"><li data-bbox="1122 1200 1610 1228">- Circulation des agents dans les ateliers.</li></ul>



### 3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles

D1	D2
<p>- Plan avec légende de l'établissement où figurent les emplacements numérotés des dispositifs de lutte (ces repères doivent se retrouver dans l'établissement et ses abords).</p> <p>Le plan peut être commun avec le plan de l'établissement prévu au point 2.9 sous réserve de lisibilité.</p> <p>- Préciser les types de nuisibles concernés.</p> <p>- Préciser l'organisation (interne à l'entreprise ou prestataire(s)).</p> <p>En cas d'organisation interne :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Protocole interne à l'établissement, en précisant la fréquence et la nature des contrôles</li><li>· Modèle des fiches de contrôle utilisées</li></ul> <p>- Procédure de gestion des non-conformités (actions correctives)</p>	<p>- Fiches techniques des produits employés</p> <p>En cas de recours à un prestataire :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- contrat de lutte contre les nuisibles,</li><li>- classement chronologique des rapports de visite détaillés.</li></ul> <p>En cas d'organisation interne : enregistrements des contrôles.</p> <p>Actions correctives mises en œuvre en cas d'anomalies.</p>

D1	D2
<b>3.1.5. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable/eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires</b>	
<p><u>Sans objet pour les entrepôts</u></p> <p>Plan de l'établissement à une échelle lisible, faisant apparaître les points d'eau numérotés, la description d'un éventuel dispositif de traitement de l'eau, les réseaux de distribution de l'eau potable/eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires.</p> <p>Ce descriptif peut être réalisé sur le plan d'ensemble cité au point 2.9.</p> <p>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>RESSOURCE PRIVEE : copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau d'une autre origine avec éventuellement le résultat des analyses effectuées. 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> <p>- Procédure de gestion des non-conformités (actions correctives)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Relevés des compteurs, factures d'eau le cas échéant, ou autre moyen d'évaluer les consommations (notamment s'il existe plusieurs provenances).</li> <li>• Description des différentes interventions sur le réseau de distribution d'eau (réparation, changement de réseaux de distribution d'eau...).</li> <li>• Résultats des analyses bactériologiques et chimiques portant sur l'eau en contact direct ou indirect avec les denrées (dont la glace alimentaire).</li> <li>• Les résultats d'analyse font référence au numéro du point de prélèvement (de préférence en fin de réseau).</li> <li>• Traitements effectués sur l'eau à l'intérieur de l'entreprise et vérification de leur efficacité. Description des dispositifs tels que adoucisseurs, javellisation, ionisation...</li> <li>• Recyclage de l'eau : conditions de stockage, d'emploi et de contrôle</li> <li>• Actions correctives en cas de non-conformité et enregistrements correspondants</li> </ul>
<b>3.1.6. La maîtrise des températures</b>	
<p>Lister les locaux sous température dirigée en précisant les températures recherchées (cela peut fait sur le plan sous 2.9.) et les températures à ne pas dépasser.</p> <p>Décrire le système et le matériel de surveillance des températures (locaux, denrées), les modalités d'enregistrement et d'alertes en cas d'anomalies et les mesures correctives (produit / procédé).</p> <p>Modèle de support d'enregistrement des contrôles.</p>	<p>Enregistrements des contrôles et des actions correctives (produits, procédés).</p>

<p><b>CONTROLES A RECEPTION (HORS CCP)</b></p> <p>Pour les catégories de produits reçus de l'extérieur entrant en contact avec les denrées ou utilisés dans leur fabrication (matières premières, ingrédients, matériaux de conditionnement et d'emballage, et produits finis) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Protocole formalisé de contrôle à réception des produits dont la réception n'est pas considérée comme un CCP : fréquence du contrôle, points de contrôle ;</li> <li>- Modèle de support d'enregistrement des contrôles ou description des modalités d'enregistrement ;</li> <li>- Procédure de gestion des non-conformités (critères de refus, actions correctives).</li> </ul>	<p>Instructions de travail relatives au contrôle des matières premières, mentionnant en particulier les critères de refus ou de déclassement des denrées reçues.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le cas échéant, modes opératoires associés (par exemple modalités de prise de température).</li> <li>- Enregistrements des contrôles à réception et des actions correctives.</li> </ul>
<p><b>CONTROLES AVANT EXPEDITION DES PRODUITS FINIS :</b></p> <p>Procédure de contrôle des produits avant expédition.</p>	<p>S'ils sont prévus, enregistrement des contrôles avant expédition.</p>

### 3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

Pour l'application des dispositions suivantes, il peut être fait référence aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP, prévus par le règlement (CE) n°852/2004.

D1	D2
<b>3.2.1. Le champ d'application de l'étude</b>	
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).	
<b>3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées (principe 1)</b>	
<p>- Identifier, pour chaque ingrédient ou matériau reçu de l'extérieur, et pour chaque étape de la transformation, les dangers parmi :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les dangers biologiques : organismes pathogènes, parasites, toxines</li> <li>• les dangers chimiques : résidus de nettoyage, substances toxiques utilisées dans l'entreprise, résidus de médicaments et contaminants de l'environnement, allergènes...,</li> <li>• les dangers physiques : corps étrangers, insectes, radionucléides,...</li> </ul> <p>- Justifier les choix retenus (lister les sources de justification).</p> <p>- Rappeler le niveau acceptable de danger pour le produit fini : au minimum niveau réglementaire lorsqu'il existe.</p> <p>- Décrire les mesures de maîtrise associées à chaque danger retenu (ou groupe de dangers pour les mesures de maîtrise identiques).</p> <p>Les dispositions précédentes peuvent être présentées sous forme d'un tableau établi étape par étape du diagramme de fabrication (cf. tableau ci-après de l'analyse des dangers).</p>	<p>- <a href="#">Détail des sources de justification (l'utilisation d'un GBPH validé vaut justification).</a></p> <p>- <a href="#">Instructions précisant, si nécessaire, les modalités d'application des mesures de maîtrise</a></p> <p>- <a href="#">Enregistrement des mesures de maîtrise.</a></p>



D1	D2
<b>Actions correctives et corrections pour les points déterminants (dont PRPO et CCP) (Principe 5)</b>	
<p>- Procédure écrite définissant :</p> <p>1) les actions correctives, incluant 3 types de mesures :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· la recherche des causes du dysfonctionnement constaté ;</li> <li>· l'assurance du retour à la maîtrise ;</li> <li>· les mesures permettant d'éviter le renouvellement du dysfonctionnement (action corrective sur le procédé).</li> </ul> <p>2) les corrections : devenir des denrées concernées par le dysfonctionnement, obligatoire pour les CCP et facultatif (à analyser au cas par cas) pour les PRPO.</p> <p>- Modèle de support d'enregistrement.</p>	<p>- Instructions définissant la mise en œuvre des actions correctives (comprenant la description de la non-conformité, l'analyse des causes, les mesures appliquées au procédé, les mesures permettant d'éviter la répétition de l'anomalie) et des corrections (mesures appliquées au produit).</p> <p>- Enregistrements des actions correctives à chaque dépassement de limite critique (pour les CCP) ou de niveau seuil de maîtrise (pour les PRPO), apportant la preuve de leur application.</p> <p>- Enregistrements des corrections effectuées à chaque dépassement de limite critique (pour les CCP) et enregistrements des corrections effectuées (lorsqu'il y en a) lors des pertes de maîtrise des PRPO.</p>
<b>3.2.4 Les documents relatifs à la vérification (Principe 6)</b>	
<p>Procédures de vérification du PMS :</p> <p>- 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...)</p> <p>- De l'efficacité du PMS :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· plan d'auto-contrôles analytiques</li> <li>· analyses des réclamations-clients</li> <li>· modalités de contrôle de mesures de maîtrise : celles-ci peuvent éventuellement être décrites dans les mesures de maîtrise correspondantes.</li> </ul>	<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 auto-contrôles analytiques et exploitation.</p>

**\* Pour les ateliers collectifs : Le règlement intérieur doit être joint au dossier aux pièces D1.\***

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

**1. Pour l'analyse des dangers :**

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

**2. Pour le suivi des PRPO :**

<i>PRPO</i>	<i>Objectif / niveau seuil de maîtrise</i>	<i>Procédures de surveillance</i> <i>(référence du document)</i>	<i>Actions correctives/corrections</i> <i>(référence du document)</i>	<i>Enregistrement</i> <i>(référence du document)</i>
-------------	--	---	--	---

**3. Pour le suivi des CCP :**

<i>CCP</i>	<i>Limites critiques</i>	<i>Procédures de surveillance</i> <i>(référence du document)</i>	<i>Actions correctives/corrections</i> <i>(référence du document)</i>	<i>Enregistrement</i> <i>(référence du document)</i>
------------	------------------------------	---	--	---

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

<b>D1</b>	<b>D2</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Description du système de traçabilité</li> <li>- Procédure relative à la gestion des produits non conformes</li> <li>- Procédure permettant la mise en œuvre d'un retrait/rappel en cas de défaut identifié.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Éléments relatifs à la traçabilité qualitative et quantitative (supports papiers ou informatiques).</li> <li>- Enregistrements relatifs à la gestion des produits non conformes (matières premières ou produits finis).</li> </ul>