

CONTENU D'UN DOSSIER DE DEMANDE D'AGRÉMENT SANITAIRE

(Extrait de l'arrêté du 8/06/2006 mis à jour le 4/08/2016)

1° Présentation de l'entreprise

- 1.1. Organisation générale
- 1.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel

2° Description des activités de l'entreprise

- 2.1. Liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et leur utilisation prévisible attendue
- 2.2. Liste de matières premières ou animaux vivants, des ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage
- 2.3. Description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés
- 2.4. Diagrammes de fabrication
- 2.5. Tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale
- 2.6. Liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets
- 2.7. Capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis
- 2.8. Plan de masse de l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie
- 2.9. Plan d'ensemble de l'établissement indiquant la disposition des locaux et des équipements
- 2.10. Description des conditions de fonctionnement

3° Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

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 sept principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 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 (GBPH) et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

3.1. Documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène :

3.1.1. Le personnel

- *plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;*
- *hygiène personnelle ;*
- *tenue vestimentaire : descriptif, gestion ;*
- *état de santé du personnel : instructions.*

3.1.2. Organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel

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

- *plan de nettoyage-désinfection ;*
- *instructions relatives à l'hygiène.*

3.1.4. Plan de lutte contre les nuisibles

3.1.5. Approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable/ d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires

3.1.6. Maîtrise des températures

3.1.7. Contrôles à réception et à expédition

3.2. Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

3.2.1. Champ d'application de l'étude

3.2.2. Documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées

3.2.3. Documents relatifs aux points déterminants (CCP ou PRPo)

Liste argumentée des points déterminants (dont CCP, PRPo) précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée (s). Pour chaque point déterminant :

- *la validation des limites critiques pour les CCP et les objectifs/ niveaux de seuils pour les PRPo*
- *les procédures de surveillance*
- *la description de la ou des actions correctives*
- *les enregistrements de la surveillance des points déterminants et des actions correctives*

3.2.4. Les documents relatifs à la vérification

3.3. Traçabilité et gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

Les éléments en italique sont des indications ; ils ne sont pas à intégrer dans le sommaire de votre dossier d'agrément.