

CONSTITUTION / MISE A JOUR DU DOSSIER D'AGREMENT SANITAIRE EUROPEEN

Objectifs et compétences visées :

Créer les documents nécessaires à la constitution du dossier de **demande d'agrément sanitaire** (manuel HACCP, plan de nettoyage/ désinfection, gestion de la traçabilité et des produits non conformes)

Monter le dossier de demande d'**agrément sanitaire européen**

Contenu

| | |
|--|--|
| <p>Dossier d'agrément Composition ou mise à jour du dossier d'agrément selon l'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.</p> | <p>Mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire</p> |
| <p>Mise en place de la méthode HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> - Phases préliminaires : constitution de l'équipe H.A.C.C.P., définition des champs de l'étude, des produits et/ou des procédés étudiés - Etude du diagramme de fabrication - Phase d'analyse des dangers - Détermination des points critiques - Elaboration du système de surveillance - Mise en place d'actions correctives - Elaboration du système documentaire - Phase de surveillance et d'évaluation | <p>Mise en place du système de traçabilité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappel de lots - Suivi des matières premières - Demande spécifique des clients... - Détermination des règles, conditions de traçabilité - Définition des outils ou supports de traçabilité |
| <p>Détermination des paramètres de traçabilité</p> <ul style="list-style-type: none"> - Listing des informations à tracer - Détermination de la source de ces informations | <p>Application à l'entreprise</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etude des familles de produits fabriqués dans l'entreprise - Constitution du dossier de demande d'agrément |



Personnes concernées

Industriels, Artisans charcutiers salaisonniers, Opérateurs, Transformateurs à la ferme



Intervenant

Cécile BOURREL : Intervient dans les domaines de l'Hygiène Alimentaire, Santé et Sécurité au Travail et en Technologies de transformation des produits carnés
Techniciens PYRAGENA



Méthode pédagogique

- Visite sur site avec un responsable de l'entreprise, selon l'organisation de la production
- Récupération des informations afin de réaliser le dossier d'agrément CE
- Interactions avec l'entreprise pour vérifier la justesse des informations et la mise en application des procédures et instructions



Durée

Variable en fonction des besoins de l'entreprise
Possible de dédoubler en ½ journées
Intra entreprise