

AVIS SUR PLAN

Objectifs et compétences visées :

S'assurer de la conformité des plans établis par l'architecte, le bureau d'étude ou le maître d'œuvre

Etudier les plans de l'entreprise sur sa capacité à répondre à ses obligations en matière d'hygiène alimentaire suivant la réglementation en vigueur (paquet hygiène)

Etudier les flux et les circuits : denrées, personnels, matériel, emballages, déchets

Etudier l'organisation des différents locaux

Contenu

Eléments étudiés dans le cadre de l'intervention

- ✓ Contexte de « l'étude de plan » : création, restructuration...
- ✓ Rappel de la réglementation spécifique à l'activité concernée
- ✓ Etude des documents remis par le client selon la liste suivante :
 - Plan des locaux à l'échelle
 - Matériel et équipement : type, nombre, implantation
 - Implantation des moyens d'évacuation des eaux de lavages (siphon de sol)
 - Implantation des dispositifs de ventilation
 - Nature des revêtements des murs, sols et plafonds
 - Type de production, liste des produits fabriqués et volumes envisagés
 - Etude des flux et des circuits : denrées, personnels, matériels, emballages, déchets
 - Personnel : nombre de personnes travaillant en fabrication
 - Capacité de stockage en relation des modalités et fréquence d'approvisionnement
- ✓ Recommandations

Les éléments étudiés feront apparaître, dans l'ordre :

 - Mise en évidence des non-conformités du projet architectural s'il y a lieu
 - Matérialisation sur le plan de la marche en avant des matières et la gestion des flux
 - Procédure détaillée lors d'une marche en avant différée dans le temps : planification des répartitions des tâches...

L'avis sur plan contrôle la prise en compte des remarques initiales et donne un avis favorable écrit sur le plan définitif



Personnes concernées

Porteurs de projets ou entreprises existantes dans les activités agro-alimentaires



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

Après demande d'intervention par la compagnie consulaire et acceptation du devis par le client :

Le client fournit les plans à étudier, accompagnés de pièces explicatives telles que définies par la DDSV et la DGCCRF, dans un document annexe.

Il est prévu un déplacement sur site ; par la suite si besoin, le consultant de PYRAGENA demande des compléments d'informations par téléphone au client.

Un rapport écrit formalisé comprenant les non-conformités initiales et un avis favorable sur le plan définitif est remis.



Durée

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



PYRAGENA
Pyrénées Adour Génie Alimentaire

59 Route de Samadet – 64 410 ARZACQ ARRAZIGUET
Tel : 05 59 04 49 35 – SIRET : 412 914 442 000 22 – NDA : 72640170464