



La nouvelle réglementation dite « paquet hygiène » entrée en application depuis le 01/01/2006 impose une révision de l'agrément en vigueur.

Ce nouveau dossier d'agrément est plus complexe à compléter, puisque vous devrez démontrer la maîtrise des procédures mises en place pour assurer la qualité sanitaire de vos produits.

Vous trouverez ci-joint une synthèse des points abordés dans cet agrément.

Nous attirons votre attention sur le fait que tous les agréments déjà dispensés doivent être revus et validés par les services officiels.

Le texte de loi indique clairement que tous les établissements doivent remplir l'intégralité des conditions pour obtenir cet agrément. Dans le cas où une entreprise ne respecte pas les exigences, un dossier d'agrément conditionnel sera accordé pour une période de 3 mois renouvelable 1 fois.

Dans le cas de non-renouvellement de l'agrément conditionnel ou de non-délivrance de l'agrément, les conditions d'obtention deviendront draconiennes pour l'exploitant.

QUALITE – SECURITE - PERFORMANCE – RESULTATS



Détail des principaux points importants abordés dans ce dossier d'agrément:

- ↪ Les diagrammes de fabrication.
- ↪ La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.
- ↪ 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.
- ↪ 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 formation du personnel à la sécurité sanitaire des aliments
- ↪ L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.

QUALITE – SECURITE - PERFORMANCE – RESULTATS



- ↳ Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :
  - plan de nettoyage-désinfection ;
  - instructions relatives à l'hygiène.
- ↳ La maîtrise des températures.
- ↳ Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :  
  
Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

**N'hésitez pas à prendre contact avec nous  
Pour organiser une rencontre et échanger sur ce  
sujet.**

QUALITE – SECURITE - PERFORMANCE – RESULTATS