

CONTENU DU DOSSIER D'AGREMENT SANITAIRE AU TITRE DU REGLEMENT (CE) N° 1774/2002

Le contenu du dossier d'agrément est défini par l'arrêté du 28 février 2008 relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation des établissements visés par le règlement (CE) n° 1774/ 2002 :

<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000018217605>

Attention : l'agrément ne peut être accordé qu'aux établissements dont le dossier d'agrément est complet.

1. Note de présentation de la société

Cette première partie du dossier doit comprendre :

- une description générale de l'organisation de la société,
- un extrait K bis du registre du commerce et des sociétés, original et datant de moins de trois mois,
- les informations relatives à la propriété ou à la location des locaux et outils de production, ainsi que leurs actes d'acquisition.

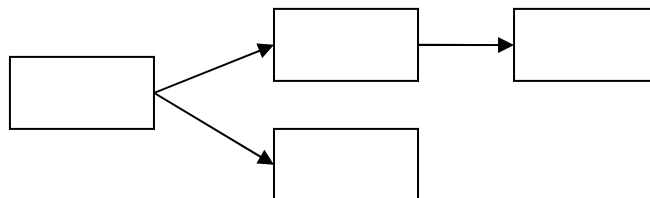
2. Note de présentation de l'établissement

Cette note comprend notamment :

- une description générale de l'organisation de l'établissement et de son personnel,
- un organigramme fonctionnel du personnel d'encadrement.

3. Description des activités de l'établissement :

- La nature et la catégorie des sous-produits animaux, manipulés et transformés,
- Le diagramme synoptique des installations et des équipements de fabrication. C'est-à-dire sous une forme de ce genre :



- Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité de traitement journalière maximale et minimale,
- Les capacités de stockage des substrats et du digestat,

- Un plan de situation à une échelle appropriée indiquant les tenants et les aboutissants de l'établissement, ses délimitations, ses sources d'approvisionnement en eau.
- Un plan d'ensemble de l'établissement à une échelle appropriée selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel,
- 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.

4. Le plan de maîtrise sanitaire

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) ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Pour établir ces documents, on peut se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) validé pour le secteur concerné s'il existe : <http://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-d>

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

- Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :
 - o Le personnel :
 - La qualification du personnel encadrant (diplômes et expérience professionnelle),
 - Le plan de formation du personnel,
 - o Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :
 - Le plan de nettoyage-désinfection,
 - Les instructions relatives à l'hygiène,
 - o Le plan de lutte contre les nuisibles,
 - o L'approvisionnement en eau,
 - o La maîtrise des températures,
 - o Le plan d'autocontrôles tel que décrit à l'article 25 du règlement (CE) n°1774/2002.
- Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :
 - o Le champ d'application de l'étude,
 - o Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n°1),
 - o Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise (CCP) :

- la liste argumentée des CCP (Critical Control Point) (principe n°2),
- Pour chaque CCP :
 - La détermination argumentée des limites critiques (principe n°3),
 - Les procédures de surveillance (principe n°4),
 - La description des actions correctives (principe n°5),
 - Les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n°7),
- Les documents relatifs à la vérification (principe n°6),
- Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes.