



## A l'attention de la Direction et du Service Qualité

# **L'ECHEANCE APPROCHE ! LE RENOUELEMENT DE L'AGREMENT, UN DOSSIER A PRIORISER !**

Les Industriels de l'agro-alimentaire mettant sur le marché des produits d'origine animale doivent s'engager dans la mise aux normes de leur dossier d'Agrément CE auprès des DDSV.

La France, conformément au règlement 882/2004, a défini la procédure que doivent respecter les exploitants du secteur alimentaire pour obtenir l'agrément à travers l'arrêté du **08 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.**

**Ainsi tous les dossiers d'agrément CE devront être re-déposés avec mise à jour, avant le 08 août 2008 au plus tard.**

Cette mise à jour est conséquente et vise à assurer une totale transparence de l'entreprise envers les organismes de contrôle. Autant dire que toutes les activités de l'entreprise doivent être formalisées à travers :

### **1. LA PRESENTATION GENERALE DE L'ENTREPRISE**

### **2. LA DESCRIPTION DES ACTIVITES DE L'ENTREPRISE**

- 2.1.1. Liste et description des produits, matières premières, ingrédients, matériaux de conditionnement et emballage ;
- 2.1.2. Les circuits d'approvisionnement et de commercialisation ;
- 2.1.3. Les diagrammes de fabrication ;
- 2.1.4. Les tonnages transformés ;
- 2.1.5. Les procédures de gestion des sous produits animaux et des déchets ;
- 2.1.6. Les capacités de stockage ;
- 2.1.7. Les différents plans d'usine avec une description précise des locaux et des flux.

### **3. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

- 3.1.1. La gestion du personnel (formation, hygiène, tenue vestimentaire, suivi médical) ;
- 3.1.2. Le plan de nettoyage et désinfection ;
- 3.1.3. Le plan de lutte contre les nuisibles (dératisation et désinsectisation) ;
- 3.1.4. L'approvisionnement en eau (entre autre, modalités de traitement des eaux usées) ;
- 3.1.5. La maîtrise des températures ;
- 3.1.6. Les contrôles à réception et expédition ;
- 3.1.7. Les documents fondés sur l'HACCP (champs d'application, dangers identifiés, détermination des CCP, contrôle des CCP, vérification de l'efficacité, etc...)
- 3.1.8. Procédure de traçabilité et de gestion des produits non-conformes (retrait / rappel).



De nombreuses entreprises ont dores et déjà reçu les courriers des DDSV signalant les échéances de remise du dossier. Il ne vous reste plus que quelques mois pour mettre à jour votre agrément !

Fort de ses 16 ans d'expérience dans le secteur de l'agro-alimentaire et de son importante veille réglementaire, **le cabinet Pascal BOUSSELET Consultants vous propose**, de réaliser avec vos services, **un Etat des Lieux / Diagnostic des éléments constitutifs nécessaires à la formalisation de cette Obligation Réglementaire :**

	INTITULE	DUREE
ETAPE 1.	Evaluation de l'entreprise <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérification de la conformité des pré-requis ;</li> <li>• Vérification de la conformité du plan HACCP ;</li> </ul>	1 jour sur site
ETAPE 2.	Réalisation d'un Document Diagnostic de synthèse	0,5 jour au cabinet
	Présentation du document et explication de la démarche à suivre	0,5 jour sur site

Le Document Diagnostic de synthèse présentera l'existant de l'entreprise et précisera les éléments manquant à la constitution du dossier. Un rendu sur site sera réalisé avec le Responsable Assurance Qualité afin d'établir un plan d'action permettant d'améliorer le système Qualité de l'entreprise et de garantir la conformité réglementaire.

Suite à ce bilan, le cabinet Pascal BOUSSELET Consultants restera à votre disposition pour tout accompagnement de mise à niveau notamment sur le plan de maîtrise sanitaire, conforme aux besoins spécifiques de votre entreprise.

**PBC est un organisme de formation professionnelle (N° 73-81-0058581). Cela vous permet de faire prendre en charge les prestations de formation par votre OPCA sur votre budget formation.**

**Vous êtes intéressé par le Diagnostic que nous vous proposons, contactez nous par téléphone au 0.563.708.290 ou par mail à l'adresse suivante : [contact@bousselet.com](mailto:contact@bousselet.com)**