

LE DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE EUROPÉEN



ENTREPRISES CONCERNÉES

- Toutes les entreprises soumises à agrément selon l'arrêté du 8 juin 2006.

BÉNÉFICES ATTENDUS

- Répondre à la législation en vigueur.
- Obtenir une reconnaissance européenne voire internationale.
- Faciliter les futures mises à jour.

DURÉE MOYENNE

- Variable en fonction des activités, de la gamme de produits et des éléments à la disposition du consultant (*Plans des locaux, Etude HACCP, Traçabilité, ...*).
- Mise à jour : 1 à 8 jours.
- Création : 6 à 15 jours.

DEVIS GRATUIT

- Vous ouvrez un nouvel établissement ?
- Vous reprenez un établissement déjà agréé ?
- Vous avez modifié vos locaux ?
- Vous pratiquez une nouvelle activité ?
- Vous lancez une nouvelle gamme de produits ?
- Vous n'avez pas remis à jour votre dossier ?

Cet accompagnement vous permet de remettre aux services officiels un dossier d'agrément sanitaire complet conformément à leurs attentes et à la réglementation en vigueur.

Élaborer ou mettre à jour son Dossier d'Agrément Sanitaire Européen.

Déroulement : (Indicatif)

PHASE 1 - Etats des lieux :

- Recensement et collecte des éléments disponibles.
- Recensement des éléments à créer / à modifier.
- Recensement des actions à mener.

PHASE 2 - Mise en conformité de l'établissement :

- Création / modification des éléments.
- Diffusion et application sur le terrain.

PHASE 3 - Montage du dossier :

- Les déclarations d'activités.
- La note de présentation de l'entreprise :
 - Organisation générale et organigrammes.
- Le descriptif des activités de l'entreprise :
 - Liste des produits finis, de négoce et des matières premières.
 - Liste des conditionnements et emballages.
 - Description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation.
 - Diagrammes de fabrication.
 - Tonnages annuels et capacité journalière.
 - Gestion des sous-produits animaux et des déchets.
 - Capacité de stockage.
 - Plans des locaux et flux.
 - Description détaillée des locaux et de l'équipement.
 - Description détaillée des conditions de fonctionnement.
- PMS - Les Bonnes Pratiques d'Hygiène :
 - Le personnel.
 - Le plan de maintenance des locaux et des équipements.
 - Les mesures d'hygiène préconisées.
 - Le plan de lutte contre les nuisibles.
 - L'approvisionnement en eau
 - La maîtrise des températures des locaux et des denrées.
 - Le contrôle à réception et à expédition.
- PMS - Le plan HACCP :
 - Champs d'application de l'étude.
 - Analyse des dangers (*Biologiques, Chimiques et Physiques*).
 - Identification des CCP/ limites critiques / actions correctives.
 - Plans de contrôle et vérification.

• PMS - La traçabilité :

- Descriptif.
- Gestion des Produits Non-Conformes.
- Procédure de Retrait / Rappel.

PHASE 4 - Validation du dossier :

- Relecture du dossier (*Consultant et client*).
- Modifications éventuelles.
- Validation du dossier par le client.

PHASE 5 - Remise du dossier à la DDPP :

- Dépôt du dossier.
- Corrections ou ajouts d'éventuels éléments.
- Aide à la rédaction du courrier de réponse.

Notre approche :

- Une connaissance précise des attentes des services officiels.
- Un travail sur site au plus près de vos équipes.
- Des solutions opérationnelles et des outils performants.
- La présence de votre consultant lors de la visite d'agrément et des réunions de travail avec les services officiels.
- Une assistance à la rédaction des courriers officiels.
- La remise de deux exemplaires du dossier d'agrément (*dont un destiné aux services officiels*).
- La remise des documents sous format informatique.