

# CONSTITUER SON DOSSIER D'AGRÉMENT SANITAIRE

## PERSONNES CONCERNÉES

- Encadrement
- Responsable Qualité

## PRÉ-REQUIS

- Connaissances de la microbiologie et des règles d'hygiène liées à l'alimentaire.

## BÉNÉFICES ATTENDUS

- Connaître la composition attendue du dossier d'agrément sanitaire Européen.
- Obtenir des solutions de présentation.
- Être capable d'élaborer les documents constitutifs du dossier.
- Voir sa demande recevable.
- Être en mesure de commercialiser ses produits.

## ORGANISATION

- L'organisation est définie selon les attentes du client.
- Durée : 1 à 2 jours.
- Formateur : Consultant ADOCA.

## DOCUMENTS

- Attestation de formation collective remise à l'employeur.
- Attestation de formation individuelle remise à chaque participant.
- Livret de formation spécifique remis à chaque participant.
- Questionnaire de satisfaction.



- Vous ouvrez un nouvel établissement ?
- Vous souhaitez vendre à des professionnels ?
- 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 ?

Cette formation vous donne des solutions pour constituer un dossier d'agrément sanitaire complet conformément aux attentes des services officiels et à la réglementation en vigueur.

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

### Programme : (Indicatif)

#### Module 1 - Panorama de la Réglementation :

- L'évolution de la réglementation.
- Les textes du paquet hygiène.
- La composition du dossier d'agrément sanitaire européen
- Les étapes à respecter pour l'obtention.

#### Module 2 - Le Dossier d'Agrément Sanitaire :

- Les déclarations d'activités.
- La note de présentation de l'entreprise.
  - o Organisation générale.
  - o Organigrammes fonctionnels et effectifs.
- La description des activités de l'entreprise.
  - o Présentation des produits finis.
  - o Présentation des matières premières / Ingrédients
  - o Circuits d'approvisionnement et de commercialisation
  - o Les tonnages et les capacités de stockage
  - o Les plans et la présentation des locaux / équipements
  - o Les différents flux & les conditions de fonctionnement
- La mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

#### Module 3 - PMS / Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) :

- Le personnel (*Formation, tenue, suivi médical*).
- Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production (*Instruction de travail, plan de nettoyage / désinfection, ...*).
- Le plan de maintenance des locaux et des équipements.
- Le plan de lutte contre les nuisibles (*Rongeurs & insectes*).
- La gestion des déchets.
- L'approvisionnement en eau.
- La maîtrise des températures des locaux et des denrées.
- Les contrôles à réception et à expédition.

#### Module 4 - PMS / Le Plan HACCP :

- Rappels sur l'HACCP.
- Les différents dangers (*Biologique, Physique, Chimique, Allergène*).
- Principes et étapes de l'analyse des dangers.
- Identification des points critiques (*CCP*).
- Définition des limites critiques.
- Procédures de surveillance et enregistrements HACCP.
- Détermination des actions correctives
- Les procédures relatives à la vérification

#### Module 5 - PMS / La Traçabilité & La gestion des produits non-conformes (retrait / rappel) :

- Description du système de traçabilité.
- Procédure relative à la gestion des produits non-conformes.
- Procédure permettant la mise en œuvre d'un retrait / rappel.
- Procédure de gestion des TIAC, le cas échéant.

### Pourquoi se former ?

- **pour être en conformité avec la réglementation :**  
*Le règlement 852/2004 au Chapitre XII précise que "Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller que les personnes responsables de la mise au point et du maintien des procédures fondées sur les principes de l'HACCP [...] aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP".*
- **pour connaître la réglementation :**  
*En obtenant une information claire et pratique des obligations réglementaires liées à votre métier.*
- **pour comprendre l'intérêt des BPH et de l'HACCP :**  
*Parce qu'une mise en place efficace passe par la compréhension et l'explication.*
- **pour motiver votre équipe :**  
*En développant leurs compétences et en les faisant progresser dans leur carrière.  
En impliquant le personnel autour d'une nécessité commune.*
- **pour votre entreprise et vos clients :**  
*En préservant et en améliorant la qualité de vos produits.*

### Notre approche de la formation :

- Une formation adaptable à chaque secteur.
- Une pédagogie active et participative.
- Des formateurs expérimentés.
- Une approche terrain et pratique.
- Des exemples concrets.
- Des solutions opérationnelles.
- Une vidéoprojection simple et attrayante.
- Des quiz et des mises en situation.
- Un programme actualisé en permanence.
- Une formation construite sur la réglementation.
- Une évaluation de la formation.

ADOCA – 42, rue Jules Vallès – 91 000 EVRY  
SARL au capital de 7.000 € - 520 645 235 RCS EVRY  
Tél : 0 970 405 745 / Fax : 01 77 65 64 16  
contact@adoca.fr / www.adoca.fr

Questions / Discussion / Recommandations.