

# Mettre à jour un dossier d'agrément sanitaire

## Réf : PA051

MAJ : 04/23

## Public concerné

Personne en charge de la constitution ou de la mise à jour d'un dossier d'agrément sanitaire

Effectif : 2 personnes

## Durée

1 jour – 7 heures

## Pré-requis

Aucun

## Méthodes pédagogiques

Méthodes participatives et actives, application aux contextes de l'entreprise

Co-construction d'un plan d'actions de mise à jour et mise à jour des documents selon temps disponibles et besoin identifiés

## Moyens et techniques pédagogiques

Diaporama

## Lieu

En INTRA : dans vos locaux

## Objectifs opérationnels

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité :

- Formaliser la mise à jour d'un dossier d'agrément sanitaire
- Mettre à jour le plan de maîtrise sanitaire
- Mettre à jour une étude HACCP
- Adapter les procédures de gestion des non-conformes, de traçabilité et de retraits rappels

## Contenu du stage

### Rappels rapides des obligations réglementaires

Le Paquet hygiène Règlement CE 178/2002, CE 852/2004 et CE 853/2004 et mise à jour

Arrêté du 8 juin 2006 et mise à jour

Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-355 du 19/08/2016

### Rappel : Présentation rapide du dossier d'agrément

Dossier à remettre aux autorités

Documents à tenir à disposition

### Chapitre 1 et 2 du dossier d'agrément

Les mises à jour à prévoir

### Les documents décrivant les bonnes pratiques d'hygiène

Le livret hygiène : (hygiène du personnel, des manipulations...)

Dossier nettoyage

Suivi des températures (chambres froides, produits)

Gestion des déchets

Lutte contre les nuisibles

Maîtrise des allergènes

### Le dossier HACCP (conforme au codex alimentarius)

Définir le champ d'application de l'étude

Etablir un diagramme de fabrication

Réaliser l'analyse des dangers et définir les moyens de maîtrise (Dangers biologiques, chimiques, allergènes et corps étrangers)

Etablir les plans de maîtrise

Traduire les plans de maîtrise en « Bonnes Pratiques de fabrication » (instructions de travail)

Identification des points critiques (CCP) et PRPo

Mise sous contrôle des CCP et PRPo et dossier de qualification

Manuel HACCP

Récapitulatif de la documentation d'un plan HACCP

### Procédure de gestion des non-conformités

Procédure

Fiches de non-conformité et fiche d'actions correctives

### Procédure de traçabilité

Cahier de réception

Suivi des Livraisons et expéditions

Procédure de traçabilité

### Procédure d'alerte des autorités, de retrait et rappel produits

Procédure

Fiche d'alerte

Courrier type

## Mettre à jour un dossier d'agrément sanitaire (suite)

### Dispositif de suivi et d'évaluation

Evaluation en cours d'acquisition qui peut être faite, selon le contenu de la formation, sous forme :

Quiz, exercice pratique, étude de cas, ...

Questionnaire de fin de formation

Evaluation de satisfaction

### Profil du formateur

Formation réalisée par une consultante formatrice en démarche qualité et sécurité des aliments.

Elle adapte sa pédagogie au public accueilli