

PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

Direction Départementale de la Protection des Populations des Pyrénées-Atlantiques

**DOCUMENT D'AIDE A LA REDACTION D'UN DOSSIER
RELATIF A L'AGREMENT SANITAIRE COMMUNAUTAIRE
pour les établissements de production de
denrées alimentaires d'origine animale**

*Activités : découpe de viandes d'animaux de boucherie, fabrication de produits à base
de viandes et de préparations de viandes*



CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES RÉGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT RÉFÉRENCE

**DOSSIER REDIGE PAR : BEATRICE ESQUERRE DDPP64
SUIVI PAR : SOPHIE HARITCHABALET
MURIELLE MOCEK
ISABELLE PEREZ**

Direction Départementale de la Protection des Populations
2, rue Pierre BONNARD - CS70590
64010 PAU CEDEX
Tél: 05.43.41.33.80
Fax: 05.59.02.89.62
Courriel : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr
SITE INTERNET : <http://pyrenees-atlantiques.gouv.fr>

SOMMAIRE

Liste des pièces nécessaires pour l'obtention de l'agrément sanitaire communautaire	4
Lettre type de demande d'agrément sanitaire communautaire	5

DOCUMENT D'AIDE A LA CONSTITUTION DU DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT SANITAIRE POUR LES ATELIERS DE DECOUPE ET DE TRANSFORMATION DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

Partie générale

A/ Présentation de l'établissement et description des activités	8
A1/ Informations relatives au demandeur	8
A2/ Nature de l'activité et détail des produits préparés	9
A3/ Situation de l'établissement vis à vis de l'environnement	12
A4/ Description des locaux et du matériel	14
B/Plan de maîtrise sanitaire	16
B1/ Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène	16
1/ Hygiène et formation du personnel	16
2/ Plan de nettoyage et désinfection – locaux	19
3/ Plan de nettoyage et désinfection – équipements et matériel	21
4/Vérification du plan de nettoyage et désinfection	23
5/ Plan de lutte contre les nuisibles	24
6/ Maîtrise des températures (hors CCP/PRPo)	26
B2/Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP	28
1/ Champ d'application de l'étude HACCP	28
2/ Analyses des dangers et mesures préventives	31
3/ Plan de maîtrise des points critiques	32
4/ Vérification du plan de maîtrise sanitaire – plan d'autocontrôles	33
5/ Mise à jour du plan de maîtrise sanitaire	34
B3/ Procédure de traçabilité et de gestion des produits non-conformités	34
1/ Identification et traçabilité	34
2/Signalement des non-conformités mettant en danger la santé du consommateur	36

Parties thématiques

DOSSIER 1 : ATELIER DE DECOUPE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE	37
1/ Mesures prises pour maîtriser l'hygiène	
2/ Plan d'autocontrôles microbiologiques et physico-chimiques	
DOSSIER 2 : ATELIER DE TRANSFORMATION DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE	39
1/ Mesures prises pour maîtriser l'hygiène	
2/ Plan d'autocontrôles microbiologiques et physico-chimiques	
• Production de conserves	
• Autres produits à base de viande	
DOSSIER 3 : ATELIER DE FABRICATION DE PREPARATIONS DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE	43
1/ Mesures prises pour maîtriser l'hygiène	
2/ Plan d'autocontrôles microbiologiques et physico-chimiques	

Annexes

N°1 : Procédure de traçabilité générale	46
N°2 : Procédure de traçabilité spécifique pour les établissements de salaisons et de conserves	47
N°3 : Fiche de suivi de fabrication par lot	48
N°4 : Fiche de suivi de fabrication par lot – Salaisons	49
N°5 : Fiche d'enregistrement : registre de ventes des produits	50
N°6 : Exemple de fiche de procédure et enregistrement du plan de lutte contre les nuisibles	51
N°7 : Conduite à tenir pour une alerte sur une matière première	52
N°8 : Conduite à tenir pour une alerte sur un produit fini	53
N°9 : Fiche d'enregistrement : suivi des étapes de cuisson et refroidissement	55
N°10 : Fiche d'enregistrement : registre de stérilisation	56
N°11 : Tableau indicatif des analyses microbiologiques et physico-chimiques par catégorie de produits	57
Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire – fiche technique <i>Listeria monocytogenes</i>	59
Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire – fiche technique <i>Salmonella spp</i>	61
N°12 : Planning d'autocontrôles microbiologiques et physico-chimiques	63
N°13 : Dispositions spécifiques liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles (ESB) applicables aux ateliers de découpe	64
N°14 : Exemple de plan de surveillance des points critiques Cuisson/refroidissement – Stérilisation	68
N°15 : Les diagrammes de fabrication	71
N°16 : Aide à l'interprétation des tests d'étuvage et de stabilité	82
N°17 : Fiche de transmission d'une alerte sanitaire (notification)	83

LISTE DES PIECES NECESSAIRES POUR LA CONSTITUTION DU DOSSIER D'AGREMENT COMMUNAUTAIRE

AM 08/06/2006 - ANNEXE 2

1° NOTE DE PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

- 1.1. ORGANISATION GENERALE.
- 1.2. ORGANIGRAMMES FONCTIONNELS ET REPARTITION DES DIFFERENTES CATEGORIES DE PERSONNEL.

2° DESCRIPTION DES ACTIVITES DE L'ENTREPRISE

- 2.1. LA LISTE DES CATEGORIES DE PRODUITS FINIS CORRESPONDANT A DES PROCEDES DE FABRICATION IDENTIFIES ET LEUR UTILISATION PREVISIBLE ATTENDUE.
- 2.2. LA LISTE DES MATIERES PREMIERES OU ANIMAUX VIVANTS, DES INGREDIENTS, DES MATERIAUX DE CONDITIONNEMENT ET D'EMBALLAGE.
- 2.3. LA DESCRIPTION DES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT ET DE COMMERCIALISATION DES PRODUITS ENVISAGES.
- 2.4. LES DIAGRAMMES DE FABRICATION.
- 2.5. LES TONNAGES OU LES VOLUMES DE PRODUCTION ANNUELS ET LA CAPACITE JOURNALIERE MAXIMALE.
- 2.6. LA LISTE ET LES PROCEDURES DE GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DES DECHETS.
- 2.7. LA CAPACITE DE STOCKAGE DES MATIERES PREMIERES, DES PRODUITS INTERMEDIAIRES ET DES PRODUITS FINIS.
- 2.8. UN PLAN DE MASSE, A UNE ECHELLE LISIBLE, PRESENTANT L'ENSEMBLE DES BATIMENTS DE L'ETABLISSEMENT ET LES ELEMENTS DE VOIRIE.
- 2.9. UN PLAN D'ENSEMBLE DE L'ETABLISSEMENT, A UNE ECHELLE LISIBLE, INDIQUANT LA DISPOSITION DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS. LE PLAN DE MASSE ET LE PLAN D'ENSEMBLE DE L'ETABLISSEMENT PEUVENT ETRE COMMUNS SOUS RESERVE DE LISIBILITE.
- 2.10. LA DESCRIPTION DES CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT.

3° LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE DECRIT LES MESURES PRISES PAR L'ETABLISSEMENT POUR ASSURER L'HYGIENE ET LA SECURITE SANITAIRE DE SES PRODUCTIONS VIS-A-VIS DES DANGERS BIOLOGIQUES, PHYSIQUES ET CHIMIQUES.

IL COMPREND LES ELEMENTS NECESSAIRES A LA MISE EN PLACE ET LES PREUVES DE L'APPLICATION :

- DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE OU PREREQUIS ;
- DU PLAN D'ANALYSE DES DANGERS ET DES POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAITRISE (PLAN HACCP) FONDE SUR LES SEPT PRINCIPES HACCP RETENUS PAR LE REGLEMENT (CE) N° 852/2004 ;
- DE LA GESTION DES PRODUITS NON CONFORMES ET DE LA TRAÇABILITE.

POUR ETABLIR CES DOCUMENTS, LES PROFESSIONNELS POURRONT SE REFERER AU GUIDE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET D'APPLICATION DE L'HACCP VALIDE POUR LE SECTEUR CONCERNE.

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE COMPREND :

3.1. LES DOCUMENTS RELATIFS AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIENE CONCERNANT :

3.1.1. LE PERSONNEL :

- PLAN DE FORMATION A LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS ;
- HYGIENE PERSONNELLE :
- TENUE VESTIMENTAIRE : DESCRIPTIF, GESTION ;
- ETAT DE SANTE DU PERSONNEL : INSTRUCTIONS.

3.1.2. L'ORGANISATION DE LA MAINTENANCE DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS ET DU MATERIEL.

3.1.3. LES MESURES D'HYGIENE PRECONISEES AVANT, PENDANT ET APRES LA PRODUCTION :

- PLAN DE NETTOYAGE-DESINFECTION ;
- INSTRUCTIONS RELATIVES A L'HYGIENE.

3.1.4. LE PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES.

3.1.5. L'APPROVISIONNEMENT EN EAU, LES CIRCUITS D'ARRIVEE D'EAU POTABLE/D'EAU DE MER ET D'EVACUATION DES EAUX RESIDUAIRES.

3.1.6. LA MAITRISE DES TEMPERATURES.

3.1.7. LE CONTROLE A RECEPTION ET A EXPEDITION.

3.2. LES DOCUMENTS RELATIFS AUX PROCEDURES FONDEES SUR LES PRINCIPES DE L'HACCP :

3.2.1. LE CHAMP D'APPLICATION DE L'ETUDE.

3.2.2. LES DOCUMENTS RELATIFS A L'ANALYSE DES DANGERS BIOLOGIQUES, CHIMIQUES ET PHYSIQUES ET MESURES DE MAITRISE ASSOCIEES (PRINCIPE N° 1).

3.2.3. LES DOCUMENTS RELATIFS AUX POINTS DETERMINANTS LORSQU'IL EN EXISTE (POINTS CRITIQUES POUR LA MAITRISE POUR LES CCP, OU NIVEAU DU SEUIL DE MAITRISE POUR LES PRPO) :

- LA LISTE ARGUMENTEE DES POINTS DETERMINANTS (DONT CCP, PRPO) PRECISANT LE CARACTERE ESSENTIEL DE LA OU DES MESURES DE MAITRISE ASSOCIEE(S) (PRINCIPE N° 2) ;
- POUR CHAQUE POINT DETERMINANT :
- LA VALIDATION DES LIMITES CRITIQUES POUR LES CCP ET LES OBJECTIFS/NIVEAUX DE SEUILS POUR LES PRPO (PRINCIPE N° 3) ;
- LES PROCEDURES DE SURVEILLANCE (PRINCIPE N° 4) ;
- LA DESCRIPTION DE LA OU DES ACTIONS CORRECTIVES (PRINCIPE N° 5) ;
- LES ENREGISTREMENTS DE LA SURVEILLANCE DES POINTS DETERMINANTS ET DES ACTIONS CORRECTIVES (PRINCIPE N° 7).

(Nom - Adresse)

.....

A, le

.....

A l'attention de
Monsieur le Directeur départemental de la Protection
des Populations des Pyrénées Atlantiques

.....

Objet : Demande d'agrément communautaire pour les ateliers fermiers ou artisanaux se livrant à :

- la découpe de viandes d'animaux de boucherie,
- la transformation de viandes d'animaux de boucherie.

Monsieur le Directeur,

J'ai l'honneur, par la présente, de vous faire-part d'une demande d'agrément communautaire pour mon atelier, conformément aux conditions prévues par l'arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Vous trouverez ci-joint mon dossier établi conformément à l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

Je m'engage à mettre à jour mon dossier d'agrément et à le transmettre à la DDPP dans les cas suivants :

- la fabrication d'un nouveau produit correspondant à une nouvelle technologie,
- une modification importante des locaux,
- un changement ayant un impact sur la sécurité sanitaire des produits,
- un changement de nom ou de raison sociale,
- la cessation de l'activité.

Dans les autres cas, mon dossier consultable sur place sera tenu à jour.

Etabli le : A :

Nom du responsable légal de l'établissement :

Signature du responsable :

DOCUMENT D'AIDE A LA CONSTITUTION DU DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT SANITAIRE POUR LES ATELIERS DE DECOUPE ET DE TRANSFORMATION DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE .

Ce document s'adresse aux établissements de production fermière et de production artisanale.

Il concerne les activités de découpe de viandes d'animaux de boucherie, de fabrication de produits transformés à base de viandes d'animaux de boucherie et de préparations de viandes d'animaux de boucherie.

Etabli selon les dispositions réglementaires en vigueur, ce dossier a pour objectif d'aider les professionnels dans leur démarche de rédaction du dossier d'agrément sanitaire communautaire.

La DDPP pourra être amenée à demander des compléments à ce dossier en fonction de l'évolution de la réglementation.

Notice générale

Ce dossier correspond aux pièces essentielles d'un dossier d'agrément. Vous devez l'adapter à l'ensemble des activités de votre établissement et suivre une formation à l'hygiène adaptée. Vous devez garder une copie de tous les documents complétés ainsi que des pièces jointes dans votre établissement. Tout ce que vous avez écrit à l'intérieur correspond aux opérations que vous réalisez lors des fabrications. Les supports utilisés lors des enregistrements sont également à conserver afin de pouvoir être présentés lors des contrôles sur site. Il en est de même pour l'ensemble des résultats d'autocontrôles. Il est important de tenir à jour ce dossier en particulier lors des évolutions liées à l'activité (variations de volume, nouveaux produits,...) et d'en adresser une copie à la DDPP.

Conformément à la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24/07/2012, la durée d'archivage des documents de traçabilité requise est de :

- pour les produits dont la durée de conservation n'est pas fixée : 5 ans,
- pour les produits à DLUO supérieure à 5 ans : DLUO + 6 mois,
- pour les produits très périssables dont la DLC est inférieure à 3 mois ou sans DLC spécifiée : date de fabrication ou de livraison + 6 mois.

Ainsi, pour les enregistrements liés au plan de maîtrise sanitaire, il convient d'appliquer une durée de conservation minimale égale à la DLC ou DLUO + 6 mois.

En revanche, les documents relatifs à la vérification qui sont utiles pour la réalisation d'analyses de tendance doivent être conservés pendant 3 ans, date à date. Sont notamment concernés :

- Dépassement des limites critiques (CCP) ou des seuils de maîtrise (PrPo),
- Résultats défavorables des audits internes et externes,
- Dérive des valeurs de suivi dans le temps (tendance),
- Contrôles microbiologiques défavorables concernant le plan de nettoyage et de désinfection,
- Réclamations clients de nature sanitaire.

Le plan de maîtrise sanitaire

Dans le cadre de votre activité fermière ou artisanale, les exigences en la matière sont adaptées afin de pouvoir être réalisées par les producteurs.

Des guides des bonnes pratiques d'hygiène ont été rédigés par des professionnels de la branche et validés par les pouvoirs publics pour :

- « La fabrication de plats cuisinés appertisés et de conserves de viandes » (CTCPA)
- « Produits traiteurs (SYNAFAP),
- « Charcuterie artisanale » (CGAD),
- « Traiteur » (CGAD),

- « Conserveurs artisanaux » (CGAD),
- « Conserveur en activité complémentaire à l'activité de charcutier, boucher, poissonnier, restaurateur ou traiteur (ou conserveurs artisanaux) » (CGAD).

Vous avez la possibilité de vous référer à ces guides de bonnes pratiques pour effectuer votre analyse des dangers et vos mesures de maîtrise.

Vous devrez alors avoir suivi les formations dispensées par la filière, avoir personnalisé les documents du GBPH concernant votre activité, les tenir à jour et réaliser correctement les enregistrements nécessaires au suivi de la production.

Si vous ne faites pas référence aux dispositions du GBPH ou s'il n'y en a pas pour votre activité, l'ensemble de votre plan de maîtrise devra être documenté et validé conformément aux exigences de la réglementation.

Vous trouverez des informations générales et réglementaires pour vous aider dans votre démarche en utilisant le lien suivant :

[HTTP://WWW.PYRENEES-ATLANTIQUES.GOUV.FR/POLITIQUES-PUBLIQUES/ALIMENTATION-CONSOMMATION-ET-COMMERCE/SECURITE-DE-L-ALIMENTATION](http://www.pyrenees-atlantiques.gouv.fr/politiques-publiques/alimentation-consommation-et-commerce/securite-de-l-alimentation)

A/ PRESENTATION DE L'ETABLISSEMENT ET DESCRIPTION DES ACTIVITES

A1/ INFORMATIONS RELATIVES AU DEMANDEUR

Si personne physique	Si personne morale (ex : GAEC, EARL...)
Nom :	Raison sociale :
Prénom :	Dénomination sociale :
	Nom et prénom du représentant légal signataire de la demande :
Adresse :	
Code postal : Commune :	
Tél. : Fax :	
Adresse électronique :	
N° élevage :	
N° SIRET : Code APE :	
<i>(Ou coller l'étiquette PAC)</i>	
<u>Types d'ateliers :</u>	
<input type="radio"/> Atelier de découpe agréé	
<input type="radio"/> Atelier de transformation agréé	
<input type="radio"/> Atelier de fabrication de préparations de viande agréé	
Si les ateliers sont situés à une adresse différente, préciser :	
Adresse :	
Code postal : Commune :	
Tél. : Fax :	
<u>Demande d'agrément :</u>	
Je soussigné(e),, responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'agrément pour les catégories de produits et les activités décrites dans le dossier ci-joint.	
Je m'engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire tel que défini en annexe 3 de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.	
Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.	

Mise sur le marché : national communautaire pays tiers

Equipements et matériel de transport pour la vente ou la livraison à décrire :

.....

Liste des produits fabriqués dans les ateliers

- Définitions :
 - Transformation (Règlement (CE) n° 852/2004, article 2) : « toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ».
 - Produits non transformés (Règlement (CE) n° 852/2004, article 2) : ce sont « les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés ».
 - Produits à base de viande (Règlement (CE) n° 853/2004, annexe I) : ce sont « les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche » (produits de salaisons, pâtés, rillettes, saucisses, boudins).
 - Préparations de viandes (Règlement (CE) n° 853/2004, annexe I) : ce sont « les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche » (brochettes, paupiettes).

Par ailleurs, en l'état actuel, les travaux de l'IFIP ont permis de déterminer les conditions dans lesquelles le salage induit une modification de la structure cellulaire de la viande dans le seul cas des produits hachés à base de viande de porc de la gamme saucisses et chair à saucisses. Ces éléments d'évaluation relatifs au classement des produits en préparations de viandes ou produits à base de viande sont précisés dans le tableau suivant :

Proportion (en poids) de viande de porc utilisée pour la fabrication (en % du total des viandes)	Taux de sel (sous réserve d'une répartition homogène du sel au sein du produit)	
	≥ 15g/Kg de viandes mises en oeuvre	≤ 15g/Kg de viandes mises en oeuvre
100 %	Produit à base de viande	Préparation de viande
> 50 %	Produit à base de viande	Préparation de viande
< 50 %	Préparation de viande	

Remarque : il est précisé que les produits composés d'un produit à base de viande et d'un morceau de découpe (type paupiette) sont des préparations de viande.

- Liste des produits fabriqués dans les ateliers

PRODUITS DE DECOUPE				
Espèces	Description du produit (description pièces de	Type de conditionnement	Quantité annuelle	TEMPERATURE DE CONSERVATION / DLC

	découpe, mode de préparation)	(sous vide, vrac...)		
<i>Exemple : porc</i>	<i>Côtes</i>	<i>Sous vide</i>	<i>X tonnes</i>	<i>4°C/ X jours de DLC</i>

PREPARATIONS DE VIANDES (ex : merguez, brochettes...)				
Espèces	Description du produit (description pièces de découpe, mode de préparation)	Type de conditionnement (sous vide, vrac...)	Quantité annuelle	TEMPERATURE DE CONSERVATION / DLC
<i>Exemple : Bœuf/mouton</i>	<i>merguez</i>	<i>Sous vide</i>	<i>X tonnes</i>	<i>4°C/ X jours de DLC</i>

PRODUITS A BASE DE VIANDES (ex : conserves de confits, plats cuisinés, confits sous vide, produits de salaison, charcuterie crue, cuite, pâtés, rillettes...)			
Nature du produit (confit cuisses...)	Type de conditionnement (sous vide, conserves ...)	Quantité annuelle	Températures de conservation / DLC/DLUO
<i>Exemple : Longes de porcs confites</i>	<i>conserves en verrine</i>	<i>1 tonne</i>	<i>température ambiante / 3 ans de DLUO</i>

. Description des matières premières :

Le terme « matières premières » recouvre les viandes d'animaux de boucherie (viande de porc, bœuf....), épices, boyaux, légumes, oeufs...entrant dans la fabrication de vos produits finis.

Dans le cas d'achats d'œufs entrant dans la préparation de vos produits à base de viande vous ne pouvez vous approvisionner qu'à partir d'œufs qui ont été classés par catégorie de poids et de qualité dans un centre d'emballage d'œufs agréés pour cette activité. De fait, ces œufs proviendront de troupeaux de poules pondeuses dépistées et avec résultat négatif vis à vis des salmonelles, et seront classés, marqués et emballés avec les mentions réglementaires et accompagnés d'un bon de livraison.

En ce qui concerne les carcasses de bovins et d'ovins, vous préciserez l'âge de l'animal.

Pour les **bovins de plus de 30 mois**, vous trouverez en **annexe 13**, les dispositions spécifiques relatives à la gestion des MRS ou matières à risque spécifié (colonne vertébrale).

Pour information, les éléments réglementaires relatifs aux matières à risque spécifié sont précisés dans le Règlement CE/999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

Nature	Fournisseur Et n° d'agrément	Température de stockage	Lieu de stockage
<i>Exemple : carcasses de porc</i>	<i>FIPSO FR 64305002 CE</i>	T° + 7 °C	Chambre froide réception
<i>Carcasse de bovin Age > 30 mois, sans MRS</i>	<i>FR 64xxxxxx CE</i>	T° + 7 °C	Chambre froide réception

. Nature des conditionnements et des emballages

Nature des conditionnements, des emballages et fournitures	Nom de fournisseurs	Lieu de stockage
<u>Conditionnements :</u> <input type="checkbox"/> sac sous vide <input type="checkbox"/> papier sulfurisé <input type="checkbox"/> boîtes métalliques (précisez les formats) <input type="checkbox"/> bocaux en verre (précisez les formats) <input type="checkbox"/> autres préciser :.....		
<u>Emballages :</u> Cartons,		

A3/ SITUATION DE L'ETABLISSEMENT PAR RAPPORT A L'ENVIRONNEMENT

- **Fournir un plan de situation** des ateliers ou une photocopie du plan cadastral situant les ateliers et les bâtiments d'exploitation (producteurs fermiers) et indiquant :

- la délimitation par rapport aux parcelles voisines,
- les voies d'accès,
- les points d'arrivée d'eau dans les ateliers de découpe et/ou de transformation et/ou fabrication de préparations de viandes,
- le sens d'évacuation des eaux usées.

• **Source d'approvisionnement en eau** :

réseau public puits de forage captage

autres (préciser) :

• En ce qui concerne la potabilité de l'eau, vous devez fournir :

⇐ en cas de raccordement au réseau public :

- une attestation de raccordement des ateliers de fabrication à ce réseau ou copie de la dernière facture

⇐ en cas d'utilisation d'une ressource privée:

- fournir une copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de cette eau

• **Sous-produits et déchets** (os et suifs de catégories 3, os de catégorie 1 (MRS), plastique, cartons...) :

Vous trouverez en annexe 13 les dispositions spécifiques relatives à la gestion des matières à risque spécifié (MRS) pour les bovins âgés de plus de 30 mois.

Types de sous produits ou déchets	Conditions de stockage	Mode d'élimination (alimentation animale, compostage, collecte, utilisateurs enregistrés...)	Par qui ? (nom et adresse)	Fréquence d'enlèvement
-----------------------------------	------------------------	--	----------------------------	------------------------

<i>Exemple : Os et suifs (catégorie 3)</i>	<i>Chambre froide déchets à +4°C</i>	<i>Incinération</i>	<i>Sté ATEMAX, SOLEVAL</i>	<i>Tous les 15 jours, le mardi</i>
--	--	---------------------	--------------------------------	--

A4/ DESCRIPTION DES LOCAUX ET DU MATERIEL

- Fournir un plan d'ensemble, à une échelle lisible, des **ateliers de découpe et/ou de transformation et/ou de fabrication de préparations de viandes** côté indiquant la disposition des différentes pièces avec leur affectation et
 - le circuit des produits de l'entrée des matières premières jusqu'à la sortie des produits,
 - le circuit du personnel,
 - le circuit des emballages et conditionnements,
 - le circuit des déchets dans l'établissement,
 - l'emplacement des équipements,
 - l'emplacement du vestiaire ou de l'armoire-vestiaire,
 - l'emplacement des dispositifs d'évacuation des eaux usées (siphons de sol...).

- Locaux : nature des revêtements et aménagements de l'atelier pour lequel je demande l'agrément:

Pièces de l'atelier	Nature du sol	Nature des murs	Nature des plafonds

--	--	--	--

- Locaux : description du matériel de l'atelier pour lequel je demande l'agrément :

Pièces de l'atelier	Matériel et équipements (groupe froid, climatisation, autoclave, tables, rangements, lave mains à commande non manuelle, stérilisateurs à couteaux...) Listez le matériel présent.
---------------------	---

--	--

- Capacité de stockage des chambres froides :

	Capacité
Chambre froide de stockage des matières premières m ³
Chambre froide de stockage des produits coursm ³
Chambre froide de stockage des produits finis m ³
Autres : préciser	

- Organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel

Matériel susceptible de nécessiter une maintenance spécifique <i>Ex : chambres froides, stérilisateurs à couteaux, autoclave, matériels utilisés en fabrication...</i>	Adresse de prestataire assurant la maintenance ou « auto-maintenance » Fréquence d'intervention (entretien particulier ou révision)

Les différents contrôles réglementaires (arrêté du 16 février 1989 relatif à l'exploitation et aux contrôles périodiques des appareils à pression de vapeur à couvercle amovible) à faire effectuer sur votre autoclave sont :

- la requalification décennale de l'autoclave tous les 10 ans et à chaque changement de propriétaire par un organisme qualifié de type APAVE,
- la visite périodique tous les 18 mois par un organisme qualifié type APAVE des organes de sécurité,
- l'étalonnage recommandé au moins tous les 18 mois du thermomètre à lecture directe.

Vous fournirez une copie des contrats de maintenance des locaux, des équipements concernés (équipements frigorifiques, autoclaves...).

B/ PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

B1/LES DOCUMENTS RELATIFS AUX BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

1/ HYGIENE ET FORMATION DU PERSONNEL

Nombre total de personnes travaillant dans l'atelier :

Lister l'ensemble du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires, chef d'établissement compris. Le personnel doit prouver une formation à l'hygiène incluant un volet sur la maîtrise sanitaire des productions et l'approche HACCP (attestations et programme disponibles sur site).

La formation est à renouveler régulièrement et notamment en cas d'évolution réglementaire, de rotation du personnel, des évolutions de l'établissement (nouveaux produits ou procédés...).

Important :

* Il est rappelé que le professionnel souhaitant effectuer la découpe et le désossage de viande d'animaux de boucherie doit bénéficier du statut de boucher au sens du Décret n°98-246 du 2 avril 1998 (cf. article 2 de l'arrêté du 21 décembre 2009) ou bien employer du personnel bénéficiant de ce statut.

Pour ce faire, la personne effectuant ces opérations doit être titulaire d'un CAP, d'un BEP ou d'un titre équivalent concernant ce secteur professionnel ou disposer d'une attestation de qualification professionnelle délivrée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat.

*** Dans le cas où vous souhaiteriez faire des conserves, la conduite de l'autoclave nécessite un important savoir-faire et une maîtrise totale de l'outil. Le personnel affecté à son utilisation doit suivre une formation spécifique, adaptée au matériel utilisé.**

L'utilisation de l'autoclave par du personnel non qualifié revêt un caractère dangereux pour le personnel et pour l'environnement. Vous pouvez vous tourner vers les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène pour l'activité de conserveurs, pour plus de détails.

- **Identité et fonctions - Formation initiale – Organisme d'appui technique**

Nom et prénom	Fonctions	Formations
Préciser les formations suivies sur la fabrication et les bonnes pratiques d'hygiène (organismes formateurs, date) : <u>Guide de bonnes pratiques d'hygiène</u> : Si vous avez suivi une formation dans ce cadre, joindre une copie de l'attestation de formation qui vous a été délivrée.		
Nom et adresse de l'organisation de producteurs ou organisme technique avec qui vous travaillez :		

- **Identité et fonctions - Formation continue – Organisme d'appui technique**

Nom et prénom	Fonctions	Formations envisagées
Préciser les formation envisagées dans le cadre de votre plan de formation continu.		

- **Hygiène du personnel** :

	Périodicité du nettoyage
--	---------------------------------

LOCAUX		FREQUENCE	PRODUIT	DOSE	TEMPERATURE ET TEMPS D'ACTION	OUTIL
	<i>Exemple</i>	<i>2 fois par jour</i>	<i>Dégraissant</i>	<i>1 verre/10l</i>	<i>40°C 15 min</i>	<i>Brosse nylon</i>
SAS Vestiaires	Sols					
	Murs					
	Plafonds					
Chambre froide matières premières	Sols					
	Murs					
	Plafonds					
Atelier de découpe	Sols					
	Murs					
	Plafonds					
Chambre froide produits en cours	Sols					
	Murs					
	Plafonds					
Atelier de transformation	Sols					
	Murs					
	Plafonds					
Chambre froide négative	Sols					
	Murs					
	Plafonds					
Chambre froide déchets	Sols					
	Murs					
	Plafonds					
	Sols					

Plonge	Murs					
	Plafonds					
Séchoir	Sols					
	Murs					
	Plafonds					
Autre local Précisez :.....	Sols					
	Murs					
	Plafonds					

Personne chargée de l'exécution du nettoyage :
 Personne chargée de la vérification visuelle du nettoyage :
 Mode d'enregistrement des opérations de nettoyage :

3/ PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION – EQUIPEMENTS ET MATERIEL

Compléter la liste de tout le matériel utilisé dans l'atelier pour lequel vous demandez l'agrément.

MATERIEL	FREQUENCE	PRODUIT	DOSE	T° ET TEMPS DE POSE	OUTIL
Exemple : XXXXXX	2 fois par jour	dégraissant	1 verre /10l	40 ° C 15 min	Brosse nylon
armoires-vestiaires					
petit matériel (couteaux, scie...)					
stérilisateurs à couteaux					
table de découpe					
cutter					
hachoir					
mélangeur					
poussoir					
machine sous vide					
cellule de refroidissement					
évaporateurs					
autoclave					

chariots					
Table de découpe et couteaux à MRS *					
Bacs de récupération des MRS *					
.....					
.....					
.....					
.....					

*** Vous trouverez en annexe 13 les dispositions spécifiques relatives au nettoyage et à la désinfection du matériel utilisé pour le désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale de bovins de plus de 30 mois (MRS).**

Personne chargée de l'exécution du nettoyage :

Personne chargée de la vérification visuelle du nettoyage :

Mode d'enregistrement des opérations de nettoyage :

4/ VERIFICATION DU PLAN DE NETTOYAGE ET DESINFECTION

Décrire comment l'efficacité du nettoyage et de la désinfection est vérifiée : contrôle visuel, contrôle par des prélèvements de surface.

Les prélèvements de surface peuvent être réalisés en interne ou par un laboratoire d'analyses bactériologiques dans le cadre du plan d'autocontrôles.

- **Contrôle visuel :**

Fréquence de contrôle :

Personne réalisant le contrôle :

Actions correctives :

Enregistrement des actions correctives (cahier, fiche spécifique archivée...) :

- **Contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection par réalisation de prélèvements de surface :**

- Analyses de surface (matériel et locaux) effectuées par :

Vous-même

Préciser le protocole mis en place.

Laboratoire d'analyse :

- Types de matériel utilisés :

Boîte de contact (à privilégier)

Pétrifilm

Ecouvillon

Autre :

- Planning d'analyse des surfaces :

Surfaces	Germes recherchés et fréquences envisagées
<i>Exemple : table de découpe, couteau...</i>	

Préciser le moyen d'enregistrement des résultats et des actions correctives :

Lieu d'archivage des enregistrements :

En cas de résultat d'analyse non conforme, je mets en place des actions correctives puis je m'assure du retour à la conformité (en effectuant à nouveau une analyse sur le même site de prélèvement).

Exemple d'un enregistrement d'une gestion d'une non-conformité :

Date du prélèvement	Non-conformité	Action corrective	Vérification du retour à la conformité
01/01/09	Résultat d'analyse non-satisfaisant sur un couteau	Le couteau est nettoyé et désinfecté Temps de pose du produit allongé ou utilisation d'une eau de nettoyage plus chaude	Le 03/01/09 : prélèvement réalisé à nouveau sur le couteau ➤ résultat d'analyse conforme

5/ PLAN DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

Soit l'établissement fait appel à une société spécialisée, soit l'établissement met lui-même en place son plan de lutte avec des produits homologués. Les fiches techniques des produits utilisés sont à joindre au dossier ou doivent pouvoir être consultables sur place par les services de contrôle.

- Fournir un plan avec les emplacements des différents moyens de lutte (appâts, désinsectiseurs électriques).
- Rédiger une fiche de procédure et une fiche d'enregistrement associé. Vous trouverez **en annexe 6** un exemple de fiche de procédure et enregistrement du plan de lutte contre les nuisibles.

En cas de recours à une société prestataire de service, vous fournirez une copie du contrat.

NUISIBLES	MOYENS DE MAITRISE	MODE DE CONTROLE (Période, fréquence)	LOCALISATION
INSECTES VOLANTS ET RAMPANTS	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> PRODUITS INSECTICIDES SUR LES ENCADREMENTS EXTERIEURS DES PORTES ET FENETRES. <input type="checkbox"/> MOUSTIQUAIRES <input type="checkbox"/> DESINSECTISEUR ELECTRIQUE <input type="checkbox"/> SOCIETE SPECIALISEE 		
RONGEURS	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> APPATS <input type="checkbox"/> PIEGES <input type="checkbox"/> SIPHON AVEC GRILLE <input type="checkbox"/> SOCIETE SPECIALISEE 		

6/ LA MAITRISE DES TEMPERATURES (HORS CCP/PRPo) :

Il s'agit de décrire les moyens mis en place dans l'établissement pour :

- contrôler les températures des enceintes de stockage,
- contrôler les températures des produits lors de process de fabrication spécifique,
- corriger ces températures en cas de non-conformité.

• Contrôle des températures des chambres froides et des locaux climatisés

a/ Contrôle visuel

- Enceintes concernées chambres froides positives
 chambres froides négatives
 armoires frigorifiques
- Moyen utilisé pour le contrôle thermomètre à lecture directe
 boîtier à affichage digital
- Température cible 2°C 4°C - 18°C ...
(la température doit être au maximum la température fixée réglementairement pour les denrées alimentaires, quand elle existe)
- Fréquence du contrôle tous les jours, avant le début du travail
 tous les jours avant le début et en fin de journée
 tous les jours, en fin de journée de travail
- Personne réalisant le contrôle :

b/ Enregistrement

- Moyen utilisé relevé manuel disque enregistreur
 système informatique autre (préciser)
- Enceintes concernées chambres froides positives
 chambres froides négatives
 armoires frigorifiques

- Seuils d'alarme

La température d'alarme, fixée par le frigoriste, doit tenir compte des périodes de dégivrage, ouvertures et fermetures des portes en période de travail ou lors du nettoyage et désinfection.

La réglementation et les guides de bonnes pratiques d'hygiène fixent des températures à respecter, en tout point des produits, et les dépassements autorisés selon certaines situations (chargement -déchargement, interface entre l'élaboration et le stockage ...)

- Type d'alarme alarme visuelle (voyant lumineux)
 alarme sonore
 alarme sur téléphone portable
- Fréquence d'enregistrement en continu (disque enregistreur ou système informatique)
 toutes les (x) minutes (systèmes informatiques)
 tous les jours, avant le début du travail
 tous les jours avant le début et en fin de journée
 tous les jours, en fin de journée de travail

Personne réalisant l'enregistrement :

c / Actions correctives

Les actions correctives sont mises en place dès que les seuils d'alarme sont dépassés. Les actions correctives concernent le matériel (enceinte) et les produits. Les actions peuvent être différentes selon la température et le devenir des produits.

- appel du frigoriste, éventuellement accompagné d'un mail ou fax précisant le problème rencontré (archivage de la fiche d'intervention)
- maintenance en interne
- transfert des produits dans une autre enceinte de même température (préciser)
- vérification de la température à cœur du produit le plus sensible pour déterminer le devenir des produits

En fonction du produit et de sa température à cœur

Par exemple :

- température inférieure à la température réglementaire : circuit normal
- température comprise entre la température réglementaire et une température limite : soit utilisation en cuisson avec un traitement thermique suffisant, soit destruction
- température supérieure à une température limite : destruction

Moyen d'enregistrement des actions correctives :

Personne responsable :

• **2/ Contrôle des températures de cuisson / refroidissement**

(lorsque ces étapes n'ont pas été identifiées comme CCP)

a / Contrôle visuel

- Moyen utilisé pour le contrôle thermomètre à lecture directe (alcool)
 - thermomètre sonde
 - écran à affichage digital des appareils
- Signalisation de la fin de cuisson alarme sonore (four)
- Signalisation de la fin du refroidissement alarme sonore
- Température cible température correspondant au barème défini
- Fréquence du contrôle à chaque cuisson à chaque refroidissement

Personne réalisant le contrôle :

Personne suppléante :

b / Enregistrement

- Mise en place d'une fiche de données (barèmes) oui non
- Enregistrement par relevé manuel sur une fiche spécifique
 - à l'aide d'un système informatique
- Fréquence d'enregistrement à chaque cuisson à chaque refroidissement
 - un produit par semaine, en alternant les familles

(voir fiche d'enregistrement type en annexe 7)

Personne réalisant l'enregistrement :

Personne suppléante :

c/ Actions correctives

- intervention des sociétés de maintenance du matériel (fiches d'intervention)
- poursuite des traitements jusqu'à obtention de la température cible
- modification des conditions : par exemple, taux de chargement des enceintes, modification des barèmes

Moyen d'enregistrement des actions correctives :

Personne responsable :

Le plan HACCP est fondé sur les 7 principes suivants :

- analyser les dangers
- déterminer les points critiques
- établir des limites critiques
- établir un système de surveillance
- établir des mesures correctives (préventives et correctives)
- établir des procédures de vérification
- établir un système d'enregistrement et de documentation

Chaque établissement personnalisera les points suivants, notamment dans la justification des dangers retenus en fonction de son activité.

1/ CHAMP D'APPLICATION DE L'ETUDE HACCP :

- **Produits concernés**

Les produits ont été classés par famille technologique Le produit le plus représentatif de chaque famille est analysé.

- **Analyse des dangers**

Selon l'arrêté du 8 juin 2006 et la note de service du 11 janvier 2007, l'analyse des dangers doit concerner les dangers physiques, chimiques et microbiologiques.

Ces dangers peuvent être reconsidérés en s'appuyant sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène existants et correspondant à l'activité de l'établissement, les pratiques (méthodes de fabrication) spécifiques aux entreprises artisanales, aux produits fabriqués et à leur destination, à la taille de l'entreprise, à la formation du personnel et surtout aux moyens de maîtrise mis en place.

Vous trouverez ci-dessous des éléments d'aide à la rédaction de votre analyse des dangers.

Les dangers physiques

Ils sont liés à la présence par exemple d'éclats de métal ou de verre dans les produits lors de process de fabrication particuliers (découpe, injection, conserve, ...). De façon générale, ces dangers sont extrêmement rares dans les entreprises artisanales. D'autre part, chaque danger peut être limité par le respect de bonnes pratiques et la mise en place d'actions correctives simples.

Compte tenu de ces éléments, le danger physique peut être maîtrisé. Ce danger ne sera donc pas pris en considération dans l'analyse des dangers en pages suivantes.

<i>Danger physique</i>	<i>Moyens de maîtrise</i>	<i>Actions correctives</i>
<i>Présence de métal : débris de lame de couteau, vis, clou, boite de conserve...</i>	<i>Contrôles visuels tout au long de la fabrication.</i>	<i>Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté.</i>
<i>Présence de débris de verre : morceaux de verre d'ampoule, de bouteilles...</i>	<i>Protection des lampes par des couvercles en plastiques. Non-utilisation de récipients en verre. Contrôles visuels tout au long de la fabrication.</i>	<i>Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté.</i>

<i>Présence de débris de bois : morceaux de cagette</i>	<i>Les légumes sont déstockés à la demande et transportés dans un bac propre. Contrôles visuels tout au long de la fabrication.</i>	<i>Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté.</i>
<i>Présence de plastique : débris de déconditionnement ; morceaux de gant jetable...</i>	<i>Contrôles visuels tout au long de la fabrication.</i>	<i>Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté.</i>
<i>Présence de nuisibles : insectes (sachets de riz), chenilles (salade en sachet)...</i>	<i>Plan de lutte contre les nuisibles (société extérieure) Contrôles visuels tout au long de la fabrication.</i>	<i>Si le produit est contaminé, la production est stoppée et le produit est jeté.</i>
<i>Présence de cailloux (légumes, petits végétaux)</i>	<i>Contrôles visuels tout au long de la fabrication.</i>	<i>Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté.</i>
<i>Présence de cheveux</i>	<i>Port d'une coiffe englobant la totalité de la chevelure Contrôles visuels tout au long de la fabrication</i>	<i>Quand la présence d'un cheveu est constatée, la production est stoppée et le produit est jeté.</i>

Les dangers chimiques

Ils peuvent être liés à la présence de traces de molécules de produits de nettoyage ou d'insecticides. De façon générale, ces dangers sont extrêmement rares dans les entreprises artisanales. D'autre part, chaque danger peut être limité par le respect de bonnes pratiques et la mise en place d'actions correctives simples.

Compte tenu de ces éléments, le danger chimique peut être maîtrisé. Ce danger ne sera donc pas pris en considération dans l'analyse des dangers en pages suivantes.

Toutefois, les étapes de pesée des assaisonnements et de fumage sont identifiées comme des BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication).

<i>Dangers chimiques</i>	<i>Moyens de maîtrise</i>	<i>Actions correctives</i>
<i>Présence de molécules de produits de nettoyage et de désinfection</i>	<i>Utilisation de produits agréés au contact alimentaire Respect du plan de nettoyage et de désinfection (doses)</i>	<i>Si le produit a été en contact direct avec un produit de nettoyage, la production est stoppée et le produit est jeté.</i>
<i>Présence de molécules d'insecticide et de raticide</i>	<i>Utilisation de produits adaptés, agréés Prestataire de service agréé par le service de protection des végétaux Plan de lutte contre les nuisibles</i>	<i>Si le produit a été en contact avec l'un de ces éléments, la production est stoppée et le produit est jeté.</i>

<i>Migration des plastiques d'emballage dans les produits gras</i>	<i>Vérification de l'aptitude des emballages au contact alimentaire (logo)</i>	<i>Si l'emballage est inadapté, il n'est pas utilisé. Si un produit a été en contact avec un plastique inapte, il est jeté.</i>
<i>Présence de composés nocifs pour la santé résultant des étapes de fumage</i>	<i>Utilisation de sciure et de bois non traité</i>	<i>Si la sciure et le bois ont été traités, l'ensemble des produits concerné est détruit.</i>
<i>Présence d'additifs en quantité dépassant les seuils réglementaires</i>	<i>Respect des conditions d'utilisation des additifs (dosage et pesée précis)</i>	<i>En cas de surdosage, l'ensemble des produits concerné est détruit</i>

Cas des allergènes (à déclaration obligatoire)

Les allergènes peuvent être des matières premières en tant que telles (poisson, œufs, produits laitiers) ou être des ingrédients d'un ingrédient (céleri dans une préparation d'assaisonnements prête à l'emploi, sulfites dans le vin blanc ...)

Après identification des allergènes présents, les moyens de maîtrise sont :

- stockage séparé des allergènes (rangement rationnel, fermeture des sachets d'assaisonnements entamés ...)
- manipulation, utilisation ou mise en œuvre séparée dans le temps ou l'espace (par exemple, plans de travail spécifique pour le poisson, récipient de pesée des assaisonnements spécifiques ...)
- nettoyage et désinfection des ustensiles et matériels en contact avec les allergènes
- lavage des mains après manipulation des allergènes ...

Compte tenu de ces éléments, le danger allergène peut être maîtrisé. Ce danger ne sera donc pas pris en considération dans l'analyse des dangers en pages suivantes.

Toutefois, en fonction des spécificités de l'établissement, des produits fabriqués ou des demandes particulières des clients, ce danger peut être traité.

Les dangers biologiques

Ils concernent les microorganismes (bactéries pathogènes, moisissures, virus...).

Le choix des germes s'appuie sur des données réglementaires et scientifiques

- le règlement 2073/2005 du 15 novembre 2005 qui définit des critères de sécurité (les pathogènes) et des critères d'hygiène des procédés,

- l'avis de l'AFSSA du 18 janvier 2007 concernant les flores microbiennes utilisables en tant qu'indicateurs d'hygiène,

- les fiches descriptives des différents germes établies par l'ANSES

La présence et le développement des microorganismes étant inéluctable, le danger microbiologique est donc retenu pour l'analyse des dangers.

L'analyse des dangers se fait donc en prenant en considération 3 niveaux : la contamination, la multiplication et la survie microbienne). Pour les contaminations, les 5M sont appliqués : matière, milieu, matériel, main d'œuvre, méthode (ou contamination croisée).

Les germes caractéristiques de l'activité de l'établissement sont les germes pathogènes (listeria, salmonelle) et des critères indicateurs d'hygiène (entérobactéries, staphylocoque doré, clostridium perfringens).

Association germes et matières premières – mesures de maîtrise

- **Porc** : entérobactéries, listeria, salmonelle

Mesures de maîtrise : contrôle à réception, stockage à une température adaptée, rangement rationnel en chambre froide et organisation du travail (séparation cru/cuit), température à cœur en fin de cuisson supérieure à 63°C

- **Bœuf** : entérobactéries, germes d'altération (bronchotrix, pseudomonas)

Mesures de maîtrise : contrôle à réception, stockage à une température adaptée, rangement rationnel, température à cœur des produits transformés supérieure à 63°C

- **Sang** : entérobactéries
Mesures de maîtrise : contrôle à réception, stockage à une température adaptée, température à cœur en fin de cuisson supérieure à 63°C
- **Œufs coquilles et ovoproduits non pasteurisés** : entérobactéries, salmonelle
Mesures de maîtrise : contrôle à réception (propreté des oeufs coquille), stockage à une température adaptée, rangement rationnel et organisation du travail, surveillance des approvisionnements, température à cœur en fin de cuisson supérieure à 63°C

Association germes et procédés de fabrication

- **Refroidissement** : clostridium perfringens, bacillus cereus dans les féculents
Mesures de maîtrise : utilisation de sel nitrité dans les produits de charcuterie cuits (0,8 à 1%), contrôle de la température à cœur en fin de cuisson supérieure à 63°C, contrôle des conditions de refroidissement, contrôle de la température des chambres froides de stockage « produits finis »

Association germes et manipulations : entérobactéries, staphylocoque doré, salmonelle

Mesures de maîtrise : lavage des mains en sortie des toilettes, lavage des mains entre la manipulation de produits de nature différente, protection des blessures

2/ ANALYSE DES DANGERS ET MESURES PREVENTIVES :

Il s'agit de reprendre dans deux tableaux distincts :

- une description des matières premières mises en œuvre,
- pour chaque étape du diagramme de fabrication, les dangers potentiels, leurs causes d'apparition et les facteurs de risque, les mesures préventives qui permettent de limiter ou annuler le danger.

Pour leur rédaction, vous pouvez vous aider des modèles joints en annexe 15.

Les mesures préventives ou moyens de maîtrise correspondent à des verrous que l'établissement doit mettre en place pour limiter les dangers ou éviter qu'ils apparaissent. Ils comprennent les bonnes pratiques d'hygiène et les autocontrôles nécessaires.

DESCRIPTION DES MATIERES PREMIERES

MATIERES PREMIERES	ETAT	OBSERVATIONS
Viandes / poissons	Réfrigéré Congelé, Surgelé	Fournisseur Réception (lieu, jour) Stockage (lieu, température)
Légumes	Réfrigéré Congelé, Surgelé	
BOF	Réfrigéré Pasteurisé, UHT	
Assaisonnements, épices	Déshydraté En sac, sachet	
Consommables	En sachet, carton	

ANALYSE DES DANGERS

ETAPE	DANGER, CAUSE D'APPARITION ET FACTEUR DE RISQUES	MESURE DE MAITRISE	CCP/ PRPO
	<u>Danger microbiologique</u> Contamination <ul style="list-style-type: none"> - par la matière - par le milieu - par le matériel - par la main d'œuvre - par la méthode Multiplication Survie <u>Danger chimique, danger physique</u> lorsque ceux-ci ont été retenus		

3/ PLAN DE MAITRISE DES POINTS CRITIQUES :

- **Justification des points critiques**

D'après l'analyse des dangers, les étapes de fabrication peuvent être classées en trois catégories en fonction de leur incidence sur la qualité bactériologique des produits finis.

- **Points critiques (CCP)** : étapes présentant des critères mesurables, dont la perte ou l'absence de maîtrise entraîne un risque inacceptable pour la sécurité. Les étapes ou critères concernés font l'objet d'un contrôle systématique avec enregistrement du résultat. Par ailleurs, pour un CCP, la valeur mesurée doit être associée à un lot de production et la surveillance des paramètres réalisée en continu, en cours de production. Par exemple, les étapes de cuisson, refroidissement et stérilisation sont des CCP.

- **Point de maîtrise (PM)** : étapes présentant des critères observables (ou mesurables) dont la maîtrise est nécessaire pour assurer une réduction ou une stabilisation du danger sans qu'une preuve matérielle immédiate puisse être apportée. La surveillance s'effectue par des vérifications visuelles systématiques ou la tenue d'enregistrements à une fréquence définie par l'établissement. Par exemple, toutes les étapes liées à la température sont des PM (réception, stockage, transport ...).

- **Bonnes pratiques d'hygiène ou pré-requis** concernent l'ensemble des opérations destinées à garantir l'hygiène c'est à dire la sécurité et la salubrité des aliments. Elles comportent des opérations dont les conséquences sur le produit fini ne sont pas mesurables.

- **Plan de surveillance des points critiques**

Pour chaque CCP, un plan de surveillance est établi, comprenant :

- les limites critiques compatibles avec les exigences réglementaires ou validées (guides de bonnes pratiques d'hygiène, études réalisées par des centres techniques, expérimentation, bibliographie)
- la procédure de surveillance : moyens, fréquence et lorsque cela est nécessaire la personne chargée de cette surveillance

- les actions correctives mises en oeuvre lorsque les limites sont dépassées. Elles concernent, après avoir mené une analyse des causes, les procédés et les produits eux-mêmes, notamment en intégrant la traçabilité du produit non conforme. Les méthodes de vérification de la mise en place des actions correctives sont également précisées (fréquence de contrôle, documents)

- la documentation qui comprend les fiches de données et d'enregistrement permettant d'apporter la preuve du respect des moyens de maîtrise et des méthodes de surveillance de la mise en place des actions correctives.

CCP	Limites critiques	Procédure de surveillance	Actions correctives et vérification	Document

Un exemple de plan de maîtrise des points critiques (à adapter pour votre établissement) est donné en annexe 14.

4/ VERIFICATION DU PLAN DE MAITRISE – PLAN D'AUTOCONTROLES :

Le plan d'autocontrôle est une description de l'ensemble des mesures prises qui visent à assurer la sécurité sanitaire des produits mis sur le marché. Il décrit les éléments suivants :

1/ la liste des enregistrements réalisés dans l'établissement, au niveau des principales étapes de fabrication en précisant la fréquence de réalisation

- réception des matières premières d'origine animale
- température des enceintes frigorifiques et des locaux de travail climatisés
- étuvage, séchage
- cuisson, refroidissement
-

2/ les analyses bactériologiques réalisées par l'établissement

Remarque : le règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires fixe dans son annexe, par catégorie de produits, les critères obligatoires et les critères indicateurs d'hygiène.

A titre d'exemple, liste non exhaustive des actions correctives pour une flore pathogène non conforme (salmonelle, listeria monocytogenes):

- notification à l'administration
- analyse des matières premières et des produits finis susceptibles d'être incriminés
- analyse de la technique culinaire employée et du procédé de fabrication, en s'appuyant sur les diagrammes de fabrication et les fiches recette
- recherche éventuelle du germe sur le personnel (porteur sain)
- recherche éventuelle du germe sur le matériel, les installations en réalisant des prélèvements de surface (*listeria monocytogenes*)
- mise en place de mesures pour stopper la progression du germe : réalisation d'un nettoyage et d'une désinfection approfondis et prélèvements de surface
- révision des conditions de fabrication (choix des matières premières, températures de cuisson, mode de refroidissement ...)
- refaire une fabrication et une nouvelle analyse bactériologique.

3/ les moyens mis en place pour la vérification de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection

4/ la liste des instructions spécifiques éventuellement mises en place

- des techniques de fabrication précises : congélation, mise sous vide, ...
- des modalités d'approvisionnement de consommables (emballages, produits de nettoyage) ou assaisonnements en appoint dans les locaux de fabrication
- des modalités d'accès aux locaux de travail des personnes étrangères à l'établissement
- des opérations spécifiques à l'activité traiteur organisateur de réception : chargement des véhicules avant départ pour une prestation, ...
- les modalités de prélèvement et de conservation des échantillons témoins (activité de préparation de repas à destination d'établissements de restauration collective)

5/ MISE A JOUR DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Le Plan de Maîtrise Sanitaire est mis à jour selon les évolutions des activités de l'établissement : nouvelle catégorie de produits, modification des locaux ...

L'établissement peut faire appel à une société spécialisée pour un audit de l'efficacité du PMS. Dans ce cas préciser, le nom de cet organisme, les fréquences et les objectifs d'intervention.

B3/ PROCEDURE DE TRACABILITE ET DE GESTION DES NON CONFORMITES

1./ IDENTIFICATION ET TRACABILITE

- Selon le règlement (CE) n°178/2002 (article 18), la traçabilité consiste en une :
 - identification des fournisseurs et des matières premières fournies
 - identification des clients intermédiaires et des produits finis livrés

Il est important de souligner que l'établissement a une obligation de résultat et qu'il a donc le choix des moyens.

La traçabilité de process, c'est à dire le lien entre les matières premières et les produits finis, est fortement recommandée. C'est elle qui permet de cibler et limiter les retraits et rappels en cas d'alerte sanitaire.

Plusieurs éléments au sein de l'établissement permettent de répondre à celle-ci :

- établissement de fiches de fabrication des produits,
- la tenue d'un cahier ou agenda de fabrication...

Vous trouverez en annexes 1 et 2 une procédure type visant à décrire les éléments de traçabilité et leur articulation de façon à assurer un suivi des matières premières et des produits finis. Elle est à adapter selon les éléments spécifiques mis en place dans l'établissement.

Rappel :

- **identification et enregistrement des fournisseurs : obligation**
- **identification et enregistrement des clients intermédiaires (ne sont pas des consommateurs finaux) : obligation**
- **identification et enregistrement des clients consommateurs finaux : non obligatoire. Cependant, l'enregistrement peut présenter un intérêt commercial (fichier clients, suivi comptable...) et faciliter les investigations menées dans le cadre de la gestion d'une non-conformité.**

- Modalité d'attribution d'un numéro de lot : (ex : correspond à la date de réception des matières premières, date de fabrication du produit transformé, date d'autoclavage, date de conditionnement...)

NB : « On entend par lot un ensemble de marchandises produites, fabriquées ou conditionnées dans des circonstances pratiquement identiques au cours d'une période de production donnée ».

Tous les produits du même lot doivent porter la même identification : les mêmes chiffres par exemple.

❖ Donner un exemple avec un numéro de lot pour la découpe:

A quoi ce numéro de lot correspond ?

Ex : le numéro de lot correspond à la date de découpe ou de conditionnement ou à la DLC...

❖ Donner un exemple avec un numéro de lot pour la transformation:

A quoi ce numéro de lot correspond ?

Ex : le numéro de lot correspond à la date de conditionnement ou à la date d'autoclavage ...

- ❖ **Donner un exemple avec un numéro de lot pour la fabrication de préparations de viandes :**

A quoi ce numéro de lot correspond ?

Ex : le numéro de lot correspond à la date de conditionnement ...

- **Quels sont les éléments que j'enregistre pour chaque découpe ou transformation ou fabrication de préparations de viandes et où est-ce que je les note ?** *Ex : quantité de produits finis frais (côtes de porc, lomo mis sous vide), nombre et format des conserves produites, barèmes appliqués, quantité de produits de salaisons (18 saucissons, 15 chorizos.....)*

Vous pouvez pour cet enregistrement, utiliser les fiches en annexe 3 et 4 (salaisons).

- **Quelles sont les informations que j'enregistre à chaque mouvement de mes produits (nombre de conserves vendues, nombre et poids de produits de découpe.....) ?**

Ex : à chaque vente, j'enregistre les quantités vendues au client sur un cahier, sur le facturier, sur les fiches prévues à cet effet.

Vous pouvez utiliser l'annexe 5 pour cet enregistrement.

- Comment je gère et j'enregistre les « retours de marché » et les invendus ? (suivi de températures, devenir des produits...)

2/ SIGNALEMENT DES NON-CONFORMITES METTANT EN DANGER LA SANTE DU CONSOMMATEUR

Lorsqu'un produit est considéré comme dangereux, vous devez appliquer une procédure de retrait/rappel. **Un exemple de procédure qu'il vous appartient de vous approprier figure en annexe 7 et 8.**

Exemple de cas pour lesquels je dois considérer mon produit comme dangereux :

- présence de morceaux de verre dans le produit,
- résultat d'autocontrôles microbiologiques sur les produits non conformes avec dépassement des critères de sécurité (germes pathogènes tels que *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, etc...)

La non-conformité peut concerner :

- les matières premières : l'alerte est alors communiquée par les fournisseurs ou les services officiels,
- les produits finis, notamment en cas de mauvais résultats d'analyses (présence de germes pathogènes dépassant le seuil fixé par la réglementation) communiqués soit par le laboratoire de contrôle ou par les services officiels.

Dans tous les cas, lorsque la denrée alimentaire est préjudiciable à la santé du consommateur ou impropre à la consommation humaine, je dois déclarer la non-conformité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations.

- De quelle manière, je préviens la Direction départementale de la Protection des Populations de la non-conformité ?

Ex : je téléphone immédiatement à la Direction de la Protection des Populations (n° 05 59 02 10 80)

J'envoie un courriel à la boîte institutionnelle de la DDPP à l'adresse suivante : DDPP@PYRENEES-ATLANTIQUES.GOUV.FR

Pour la suite, il convient de compléter la ou les parties pour lesquelles vous demandez l'agrément :

Page 37 : DOSSIER 1 : ATELIER DE DECOUPE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

Page 39 : DOSSIER 2 : ATELIER DE TRANSFORMATION DE VIANDE D'ANIMAUX DE BOUCHERIE.

Page 43 : DOSSIER 3 : ATELIER DE FABRICATION DE PREPARATIONS DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

DOSSIER 1

ATELIER DE DECOUPE DE VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

1/ MESURES PRISES POUR MAITRISER L'HYGIENE

a/ Fournir les diagrammes de fabrication des produits fabriqués.

Ces diagrammes doivent être personnalisés et doivent décrire votre mode de fonctionnement. **Pour leur rédaction, vous pouvez vous aider des modèles joints en annexe 15.**

Cas particulier pour l'espèce bovine : gestion des MRS pour les bovins agés de plus de 30 mois : Vous trouverez en annexe 13 les dispositions spécifiques relatives à la gestion des matières à risque spécifié (MRS).

b/ Décrire les mesures prises pour maîtriser l'hygiène à chaque étape afin d'éviter la présence de germes pathogènes dans le produit.

Les tableaux suivants reprennent quelques étapes du process pouvant avoir un impact sur la sécurité et la salubrité des denrées. Il vous appartient de les compléter.

- *Stockage des carcasses et/ou pièces de viandes en chambre froide*

Point déterminant	Mesures prises par le producteur
Prolifération en raison d'un mauvais réglage de la température de la chambre froide	

- *découpe*

Point déterminant	Mesures prises par le producteur
Augmentation de la température des viandes pendant la découpe	
Matériel contaminé (tables, couteaux...)	
Lésion sur les pièces de viande (hématome...)	

- *conditionnement*

Points déterminants	Mesures prises par le producteur
Contamination des conditionnements (bacs, poches sous vide...)	
Mise sous vide défectueuse (mauvaise soudure, poche percée...)	

- *stockage en chambre froide*

Points déterminants	Mesures prises par le producteur
Températures appliquées inappropriées, écarts de température Température réglementaire à cœur des produits	
Stockage de viandes non protégées (non conditionnées, dans des bacs sans couvercle...)	

c/ Faire le bilan des étapes retenues comme CCP (point critique pour la maîtrise), PRPo (programme pré-requis opérationnel), BPH (bonnes pratiques d'hygiène).

Se référer à la partie B2/Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP, pour compléter cette partie.

2/ PLAN D AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES

a/ analyses sur produits

- Autocontrôles bactériologiques des produits

En ce qui concerne les pièces de découpe de viandes, la réglementation ne fixe pas de critère ; le plan d'analyses bactériologiques doit être basé sur l'analyse des dangers liés à la fabrication des différents types de produits. **Vous trouverez en annexe 11 un tableau récapitulatif des critères microbiologiques de sécurité et d'hygiène par catégorie de produits.**

- Validation de la durée de vie d'un produit (DLC/DLUO)

Référence réglementaire : NS N°2010-8062 du 09/03/2010 relative à la durée de vie microbiologique des aliments

Définitions :

- La durée de vie d'un aliment est définie comme la période durant laquelle un produit répond à des spécifications en terme de sécurité (innocuité) et de salubrité (absence d'altération), dans les conditions prévues de stockage et d'utilisation, y compris par le consommateur. La durée de vie détermine la date de durabilité, exprimée par une DLC (date limite de consommation) ou une DLUO (date limite d'utilisation optimale).

Le code la consommation impose que pour les produits conditionnés, le consommateur soit informé de la date jusqu'à laquelle les qualités de l'aliment sont garanties. La détermination de cette date relève de la responsabilité du producteur et doit apporter des garanties suffisantes quant à l'innocuité des denrées produites.

La DLC des denrées alimentaires doit être estimée par le producteur en fonction notamment des données techniques disponibles. Elle est apposée sur le conditionnement des produits. Des analyses à DLC avec rupture de la chaîne du froid réalisées régulièrement par le laboratoire permettront de vérifier cette DLC.

b/ planning d'autocontrôles

Vous complétez le planning d'autocontrôles figurant en annexe 12 et le joindrez à votre demande d'agrément.

DOSSIER 2 : ATELIER DE TRANSFORMATION DE VIANDE D'ANIMAUX DE BOUCHERIE (PRODUITS A BASE DE VIANDE)

1/ MESURES PRISES POUR MAITRISER L'HYGIENE

a/ Fournir les diagrammes de fabrication des produits

Ces diagrammes doivent être personnalisés et doivent décrire votre mode de fonctionnement. **Pour leur rédaction, vous pouvez vous aider des modèles joints en annexe 15.**

b/ Décrire les mesures prises pour maîtriser l'hygiène à chaque étape afin d'éviter la présence de germes pathogènes dans les viandes

Les tableaux suivants reprennent quelques étapes du process pouvant avoir un impact sur la sécurité et la salubrité des denrées. Il vous appartient de les compléter.

. *Stockage des viandes fraîches en chambre froide*

Points déterminant	Mesures prises par le producteur
Températures appliquées inappropriées, écarts de température	

. *Assaisonnement*

Points déterminants	Mesures prises par le producteur
Augmentation de la température des viandes pendant l'assaisonnement	
Matériel contaminé (tables, couteaux...)	
Assaisonnement contaminé	

.*Fabrication*

Points déterminant	Mesures prises par le producteur
Contamination lors du tranchage ou du hachage	

.*Séchage (salaisons)*

Points déterminant	Mesures prises par le producteur
Séchage insuffisant (perte en poids insuffisant)	

- *Refroidissement*

Point déterminant	Mesures prises par le producteur
Multiplication des germes présents par un abaissement trop lent de la température du produit après une étape de cuisson	

- *conditionnement*

Points déterminants	Mesures prises par le producteur
Contamination des conditionnements (bacs, poches sous vide...)	
Mise sous vide défectueuse (mauvaise soudure, poche percée...)	
Sertissage défectueux	

- *stérilisation*

Point déterminant	Mesures prises par le producteur
Barème de stérilisation inappropriée ou non appliqué	

Vous trouverez :

- *en annexe 9 un modèle de fiche d'enregistrement pour le suivi de la cuisson et du refroidissement des produits,*
- *en annexe 10 un modèle de fiche d'enregistrement pour le suivi de la stérilisation*

c/ Faire le bilan des étapes retenues comme CCP (point critique pour la maîtrise), PRPo (programme pré-requis opérationnel), BPH (bonnes pratiques d'hygiène).

Se référer à la partie B2/Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP, pour compléter cette partie.

2/ PLAN D AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES ET PHYSICO-CHIMIQUES

A/ PRODUCTION DE CONSERVES

a/ Validation du barème de stérilisation

Les barèmes de stérilisation sont les limites de temps et de température que j'ai retenues pour assurer la sécurité de mes produits (ex : *pâté de porc verrines 260 ml 60 mn à 115°C*).

La liste des barèmes de stérilisation de mes produits est la suivante :

Produit	barème
<i>Exemple : longe de porc confite format 4/4 : 400 g</i>	<i>112°C / 50 mn</i>

Pour valider ces barèmes, je fais appel à un professionnel qui vérifiera que les températures atteintes à cœur des produits pendant leur stérilisation sont suffisantes pour réduire la quantité de germes présents à une valeur permettant d'en assurer la sécurité sanitaire.

Dans un premier temps, je fais valider le barème du produit le plus sensible de ma gamme (produit traités à des températures basses et gros boîtages).

- **Pour quel produit ai-je fait valider le barème de stérilisation ?**

b/ tests d'incubation

En passant mes produits à l'étuve à 37°C (ou 55°C) pendant 7 jours, j'évalue leur stabilité. **Si mes verrines s'ouvrent ou si mes boîtes gonflent, je ne mets pas mes produits sur le marché en l'état.**

Je réalise un test d'étuvage à quelle fréquence ?

Exemple : je réalise un test sur une conserve pour tous les lots fabriqués.

c/ test de stabilité

L'examen du test d'incubation bien que pertinent reste moins sûr que l'analyse de stabilité car l'absence de bombage ne signifie pas pour autant non-contamination. En effet, il existe des bactéries non-gazogènes (*Clostridium botulinum*) dont le développement ne s'accompagne pas du gonflement des boîtes.

C'est pourquoi, en plus des tests d'incubation réalisés en interne, je fais réaliser par un laboratoire un test de stabilité selon la norme (AFNOR V08-408). Le laboratoire réalise ainsi un étuvage (à 37°C et à 55°C) et une mesure de pH qui permet d'être certain de l'innocuité des conserves.

Il est important de changer régulièrement de famille de produits de façon à tester sur plusieurs années l'ensemble des produits fabriqués.

Un tableau d'aide à l'interprétation des résultats des tests de stabilité figure en annexe 16.

Si le test d'étuvage à 37°C ou le test d'étuvage à 55°C révèle une non-conformité, quelle est mon attitude ?

Exemple : si le test à 37°C n'est pas satisfaisant, je ne mets pas ces produits sur le marché et j'avertis la direction départementale de la protection des populations de cette non-conformité.

Si le test à 55°C n'est pas satisfaisant, je peux par exemple :

- *augmenter la température d'ambiance de ma chambre froide de stockage matière première si celle-ci n'est pas suffisante,*
- *limiter les temps d'attente lors de la préparation de mes produits,*
- *améliorer les conditions de stockage des épices...*

B/ PLANNING D'AUTOCONTROLES DES AUTRES PRODUITS A BASE DE VIANDE (Ex : confits sous vide, charcuterie sèche....)

Le tableau présenté en annexe 11 reprend les critères de sécurité réglementaires (Règlement (CE) 2073/2005). Il est donné à titre indicatif pour élaborer votre plan d'autocontrôles microbiologiques et physico-chimiques.

Vous complétez le planning d'autocontrôles figurant en annexe 12.

DOSSIER 3 : ATELIER DE FABRICATION DE PREPARATIONS DE VIANDE D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

1/ MESURES PRISES POUR MAITRISER L'HYGIENE

a/ Fournir les diagrammes de fabrication des produits fabriqués.

Ces diagrammes doivent être personnalisés et doivent décrire votre mode de fonctionnement. **Pour leur rédaction, vous pouvez vous aider des modèles joints en annexe 15.**

Cas particulier pour l'espèce bovine : gestion des MRS pour les bovins âgés de plus de 30 mois : Vous trouverez en annexe 13 les dispositions spécifiques relatives à la gestion des matières à risque spécifié (MRS).

b/ Décrire les mesures prises pour maîtriser l'hygiène à chaque étape afin d'éviter la présence de germes pathogènes dans le produit.

Les tableaux suivants reprennent quelques étapes du process pouvant avoir un impact sur la sécurité et la salubrité des denrées. Il vous appartient de les compléter.

- *Stockage des carcasses et/ou pièces de viandes en chambre froide*

Point déterminant	Mesures prises par le producteur
Prolifération en raison d'un mauvais réglage de la température de la chambre froide	

- *découpe*

Point déterminant	Mesures prises par le producteur
Augmentation de la température des viandes pendant la découpe	
Matériel contaminé (tables, couteaux...)	
Lésion sur les pièces de viande (hématome...)	

- *Fabrication de préparations de viandes (exemple : merguez, viande marinée, brochette de viandes ou d'abats...)*

Points déterminants	Mesures prises par le producteur
Contamination lors du tranchage ou du hachage	
Contamination des matières premières (légumes, épices...)	

- *conditionnement*

Points déterminants	Mesures prises par le producteur
Contamination des conditionnements (bacs, poches sous vide...)	
Mise sous vide défectueuse (mauvaise soudure, poche percée...)	

- *stockage en chambre froide*

Points déterminants	Mesures prises par le producteur
Températures appliquées inappropriées, écarts de température Température réglementaire à cœur des produits	
Stockage de viandes non protégées (non conditionnées, dans des bacs sans couvercle...)	

c/ Faire le bilan des étapes retenues comme CCP (point critique pour la maîtrise), PRPo (programme pré-requis opérationnel), BPH (bonnes pratiques d'hygiène).

Se référer à la partie B2/Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP, pour compléter cette partie.

2/ PLAN D AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES

a/ analyses sur produits

- Autocontrôles bactériologiques des produits

En ce qui concerne les pièces de découpe de viandes, la réglementation ne fixe pas de critère ; le plan d'analyses bactériologiques doit être basé sur l'analyse des dangers liés à la fabrication des différents types de produits. **Vous trouverez en annexe 11 un tableau récapitulatif des critères microbiologiques de sécurité et d'hygiène par catégorie de produits.**

- Validation de la durée de vie d'un produit (DLC/DLUO)

Référence réglementaire : NS N°2010-8062 du 09/03/2010 relative à la durée de vie microbiologique des aliments

Définitions :

- La durée de vie d'un aliment est définie comme la période durant laquelle un produit répond à des spécifications en terme de sécurité (innocuité) et de salubrité (absence d'altération), dans les conditions prévues de stockage et d'utilisation, y compris par le consommateur. La durée de vie détermine la date de durabilité, exprimée par une DLC (date limite de consommation) ou une DLUO (date limite d'utilisation optimale).

Le code la consommation impose que pour les produits conditionnés, le consommateur soit informé de la date jusqu'à laquelle les qualités de l'aliment sont garanties. La détermination de cette date relève de la responsabilité du producteur et doit apporter des garanties suffisantes quant à l'innocuité des denrées produites.

La DLC des denrées alimentaires doit être estimée par le producteur en fonction notamment des données techniques disponibles. Elle est apposée sur le conditionnement des produits. Des analyses à DLC avec rupture de la chaîne du froid réalisées régulièrement par le laboratoire permettront de vérifier cette DLC.

b/ planning d'autocontrôles

Le tableau présenté en annexe 11 reprend les critères de sécurité réglementaires (Règlement (CE) 2073/2005). Il est donné à titre indicatif pour élaborer votre plan d'autocontrôles microbiologiques et physico-chimiques.

Vous complétez le planning d'autocontrôles figurant en annexe 12.

ANNEXE 1

PROCEDURE DE TRACABILITE GENERALE

A RECEPTION

- **Enregistrement de l'étape de réception : fiche spécifique ou annotation du bon de livraison** (date, nom du fournisseur, produit, aspect, température et n° de lot)
- **Stockage en chambre froide positive ou négative en respectant le principe du 1^{er} entré, 1^{er} sorti**, éventuellement en utilisant des codes couleur

EN COURS DE FABRICATION

- **Connaissance de la recette des produits : réalisation de fiche recette**
- **Conservation des étiquettes des produits reçus conditionnés sous vide et des produits surgelés le temps de leur utilisation et de leur mise en vente (7 jours)**
 - ↳ soit alternativement dans deux boîtes : semaine 1,3 / semaine 2,4
 - ↳ soit en agrafant l'étiquette dans un agenda à la date d'utilisation
 - ↳ soit sur une pique en laissant un espace entre deux jours ou deux semaines
- **Indication de la date de conditionnement sur les produits mis sous vide**
- **Indication de la date de congélation sur les produits congelés**
- **Indication de la date de 1^{ère} utilisation sur les œufs, seaux ou fûts de boyaux, sachets d'épices ou tenue d'un agenda spécifique**
- **Connaissance des produits fabriqués journalièrement** (émission de bons de fabrication, archivage des bons de commande, tenue d'un agenda de fabrication)
- **Tenue d'un registre de congélation simple** (produit, date de congélation, date de 1^{ère} sortie, date de dernière sortie)

LORS DE LA VENTE

- **Pour les produits conditionnés : étiquetage complet** avec le nom du produit, la liste des ingrédients, n° de lot ou date de fabrication, DLC, température de conservation, nom et coordonnées de l'établissement et sa marque d'identification
- **Etablissement et conservation d'un bon de commande et d'une facture sur lesquels figurent le nom du client, les produits concernés et la date de livraison et éventuellement un n° de lot (date de fabrication)**

PROCEDURE DE RAPPEL

↪ En cas de problème sur une matière première

- blocage des matières premières toujours en stock
- blocage des produits fabriqués toujours en stock
- rappel des produits fabriqués livrés à l'aide des bons de commandes

Attention ! Ceci peut éventuellement conduire au blocage plusieurs jours de fabrication

↪ EN CAS DE PROBLEME SUR UN PRODUIT FINI

- retrait des produits en vente
- rappel des produits livrés

ANNEXE 2

PROCEDURE DE TRACABILITE SPECIFIQUE POUR LES ETABLISSEMENTS DE SALAISON ET CONSERVE

A RECEPTION

- **Enregistrement de l'étape de réception : fiche spécifique ou annotation du bon de livraison** (date, nom du fournisseur, produit, aspect, température et n° de lot)
Conseil ! Etablir une commande de matières premières réservées à une fabrication de ces produits de salaison et conserves
- **Stockage en chambre froide positive ou négative en respectant le principe du 1^{er} entré, 1^{er} sorti**, éventuellement en utilisant des codes couleur

EN COURS DE FABRICATION

- **Connaissance de la recette des produits : réalisation de fiche recette**
- **Etablissement d'une date de référence qui doit suivre le produit pendant les phases de stockage** : date de poussage pour les saucissons, date de mise au sel pour les jambons, date de fabrication ou n° de lot pour les conserves
- **Pour les conserves : tenue du registre d'autoclavage** et éventuellement d'une fiche de suivi des expéditions
- **Indication de la date de 1^{ère} utilisation sur les œufs, seaux ou fûts de boyaux, sachets d'épices ou tenue d'un agenda spécifique**
- **Etablissement et archivage d'une fiche de suivi de fabrication et d'expédition par lot de fabrication**

LORS DE LA VENTE

- **Pour les conserves et produits de salaisons conditionnés : étiquetage complet** avec le nom du produit, la liste des ingrédients, n° de lot ou date de fabrication, DLC, température de conservation, nom et coordonnées de l'établissement et sa marque d'identification
- **Etablissement et conservation d'un bon de commande et d'une facture sur lesquels figurent le nom du client, les produits concernés et la date de livraison et un n° de lot (date de fabrication)**

PROCEDURE DE RAPPEL

➤ EN CAS DE PROBLEME SUR UNE MATIERE PREMIERE

- blocage des matières premières toujours en stock
- blocage des produits fabriqués toujours en stock
- rappel des produits fabriqués livrés à l'aide des bons de commandes

➤ EN CAS DE PROBLEME SUR UN PRODUIT FINI

- retrait des produits en vente
- rappel des produits livrés

ANNEXE 3

FICHE DE SUIVI DE FABRICATION PAR LOT

PRODUIT :

N° DE LOT : DLC/DLUO :

RECEPTION DES VIANDES DESTINEES A LA FABRICATION

PERSONNE AYANT REALISE LE CONTROLE :

DATE DE RECEPTION			
FOURNISSEUR			
VIANDES LIVREES			
POIDS / NOMBRE DE PIECES			
ASPECT			
TEMPERATURE :			
ACCEPTATION / REFUS			

FABRICATION

DATE DE FABRICATION :

EPICES/ASSAISONNEMENTS N° DE LOT : DLUO :

BOYAUX : N° DE LOT : DLUO :

REFROIDISSEMENT RAPIDE

RENSEIGNER LA FICHE PROPOSEE EN ANNEXE 7.

VITESSE DE REFROIDISSEMENT : CONFORME NON CONFORME

CONDITIONNEMENT

DATE :

NATURE DU CONDITIONNEMENT :

- Poches sous vide
- Boîtes métalliques
- Verrines

QUANTITE FABRIQUEE (KG OU NOMBRE DE PIECES) :

AUTOCLAVAGE

RENSEIGNER LA FICHE PROPOSEE EN ANNEXE 8.

TEST D'ETUVAGE : CONFORME NON CONFORME

LIBERATION DU LOT : OUI NON

ANNEXE 4

FICHE DE SUIVI DE FABRICATION PAR LOT - SALAISON

PRODUIT :

N° DE LOT : DLC/DLUO :

RECEPTION DES VIANDES DESTINEES A LA FABRICATION DES PRODUITS SECS

PERSONNE AYANT REALISE LE CONTROLE :

DATE DE RECEPTION		
Fournisseur		
VIANDES LIVREES		
Poids / Nombre de pieces		
ASPECT		
TEMPERATURE :		
ACCEPTATION / REFUS		

FABRICATION

DATE DE FABRICATION :

EPICES/ASSAISONNEMENTS N° DE LOT : DLUO :

BOYAUX : N° DE LOT : DLUO :

SALAGE

PESEE DES MATIERES PREMIERES FRAICHES :

DATE DU SALAGE :

ETUVAGE / FUMAGE

DATE D'ETUVAGE / FUMAGE :

CONDITIONS D'ETUVAGE / FUMAGE : TEMPERATURE :

HYGROMETRIE :

SECHAGE

DATE DE MISE EN SECHOIR :

NOMBRE DE PIECES :

N° DE LOT :

CONDITIONS DE SECHAGE : TEMPERATURE :

HYGROMETRIE :

PESEE DES PRODUITS SECS :

CALCUL DE LA PERTE EN POIDS APRES SECHAGE :

CONFORME

NON CONFORME

Indiquer les valeurs cibles fixées POUR LES PRODUITS DE SALAISON

ANNEXE 5 :
FICHE D'ENREGISTREMENT : REGISTRE DES VENTES DES PRODUITS

Produit			Frais (F), Conserves (CO), Cuits (CT), Salaisons (S)	Conditionnement		Client Nom, adresse
Nom	quantité	poids		N° lot		
				Sous vide	conserves	

ANNEXE 6

Exemple de fiche procédure et enregistrement du plan de lutte contre les nuisibles réalisé par l'établissement lui-même

□ PROCEDURE

Vérifier (*à développer selon le contenu des fiches techniques des moyens utilisés*)

- le tube fluorescent des lampes UV, le bac de vidange
- l'intégrité et le bon fonctionnement des appâts utilisés contre les insectes et les rongeurs

□ FREQUENCE DE CONTROLE

- Lampes UV :
- Appâts de lutte contre les insectes rampants :
- Appâts lutte contre les rongeurs :

□ ACTIONS CORRECTIVES

Les actions correctives décrivent les mesures mises en place en cas de mauvais fonctionnement des moyens de lutte.

Exemple d'actions correctives

Lampes UV : changement du tube fluorescent, vidage et nettoyage du réservoir

Appâts contre les insectes et rongeurs : remplacement des appâts défectueux, éventuellement changement de place des appâts

Les actions correctives sont à noter sur la fiche d'enregistrement des résultats.

MOIS DE :

MOYEN DE LUTTE	DATE DE CONTROLE	RESULTATS	ACTION CORRECTIVE
<i>Lampes UV</i>			
<i>Appâts insectes rampants</i>			
<i>Appâts rongeurs</i>			

ANNEXE 7 : CONDUITE A TENIR POUR UNE ALERTE SUR UNE MATIERE PREMIERE

Etape 1 : Connaître la matière première incriminée

Les informations sont communiquées par les administrations de contrôle (Direction Départementale en charge de la Protection des Populations) ou les fournisseurs. Outre la dénomination du produit et le nom du fabricant, peuvent être donnés :

- **un numéro de lot** : les produits surgelés, les produits laitiers et œufs, les produits conditionnés sous vide ou sac de viande, les seaux et fûts de boyaux, les sachets d'épices et boîtes de conserve, ...
- **une date d'abattage, un numéro de tuerie et le nom de l'éleveur** : les carcasses, demi-carcasses et quartier de viande sous signe de qualité
- **une date de livraison** : tous les produits et notamment les viandes de porc reçues en vrac

Etape 2 : Savoir si l'établissement est concerné et s'il possède de la matière première incriminée en stock

Des questions à se poser :

❶ L'établissement est-il concerné ?

Est-ce que l'établissement se sert auprès de ce fournisseur ?

Si oui, est-ce que l'établissement a récemment acheté la matière première incriminée ?

↪ Rechercher à l'aide des bons de livraison ou factures des dates de réception possibles

❷ Si oui, l'établissement possède-t-il toujours de la matière première en stock ?

↪ Rechercher ces matières premières dans les chambres froides positives et négatives

↪ Isoler et retirer les lots incriminés

❸ Ces matières premières ont-elles déjà été utilisées en fabrication ?

Rechercher à partir de la date de réception, d'après

↪ l'organisation du travail et le planning type de fabrication

↪ les étiquettes des produits reçus conditionnés qui sont conservées

↪ le registre de fabrication (agenda ou fiches)

↪ éventuellement, les dates de 1^{ère} utilisation mentionnées sur les cartons d'œufs, seaux de boyaux ou sachets d'épices

↪ le registre de congélation

Etape 3 : Retrouver les produits fabriqués à partir de cette matière première incriminée

Base de départ : jour de réception de la matière première

Lister les produits susceptibles d'être fabriqués avec la matière première

↪ l'organisation du travail et le planning type de fabrication

↪ le registre de fabrication (agenda ou fiches)

↪ d'après la liste des produits fabriqués du jour

↪ d'après les bons de commandes clients en cours

Rechercher les produits dans les différents lieux de stockage (chambres froides positives, négatives, séchoirs, réserves, ...)

Rechercher les produits qui ont pu être vendus ou expédiés

↪ d'après les bons de commandes clients

Etape 4 : Regrouper et détruire les produits bloqués

Rassembler tous les produits concernés par le retrait

↪ en réalisant une recherche au sein de l'établissement

↪ en appelant les différents clients

↪ en réalisant une information en boutique

Stocker les produits de façon isolée des autres

↪ dans un conteneur fermé, identifié, à un emplacement réservé en chambre froide

Détruire les produits ou les faire enlever par une société spécialisée

Avant toute destruction, demander la démarche à réaliser auprès des services de contrôle.

Dans tous les cas, garder une trace écrite des produits détruits.

ANNEXE 8 : CONDUITE A TENIR POUR UNE ALERTE SUR UN PRODUIT FINI

Etape 1 : Identifier le produit incriminé et informer les services de contrôle

L'identification du produit doit être précise : nom, date de fabrication et éventuellement numéro de lot

Un produit « défectueux » est mis en évidence notamment, par :

- de mauvais résultats d'analyses bactériologiques, à savoir la présence de :
 - salmonelles (*salmonella enterica*, *typhi* et *paratyphi*) quel que soit le nombre
 - *Listeria monocytogenes* en cas de présence supérieure à plus de 100 par gramme dans les denrées prêtes à consommer de DLC inférieure ou égale à 5 jours
 - *Listeria monocytogenes* en cas de présence dans les denrées prêtes à consommer de DLC supérieure à 5 jours
- La présence d'un corps étranger pouvant blesser (morceau de verre, esquille d'os dans un produit...)

A noter : L'incident peut être dû au produit lui-même ou aux matières premières le composant. C'est pourquoi, les retraits et rappels doivent également concerner les produits fabriqués avec les mêmes matières premières que celle entrant dans la fabrication du produit incriminé.

Etape 2 : Connaître le circuit de distribution du produit

Le produit est-il vendu en boutique?

Si oui,

- ↻ Retirer le produit de la vente
- ↻ Rechercher les produits identiques dans les chambres froides positives et négatives
- ↻ Informer les clients par un affichage

Si non, à qui a-t-il été vendu ?

- ↻ Rechercher tous les clients de ce produit à l'aide des bons de commande clients (date de départ : date de fabrication)
- ↻ Contacter les clients et leur demander de rapporter le produit ou le bloquer chez eux

Etape 3 : Identifier et lister les matières premières et ingrédients entrant dans la composition du produit à l'aide de la fiche recette

Etape 4 : Savoir si l'établissement possède toujours les matières premières utilisées en fabrication

- ↻ Rechercher les matières premières dans les chambres froides positives et négatives
 - ↻ Isoler et retirer les matières premières du circuit de fabrication
- En cas de doute entre deux réceptions, prendre l'ensemble des deux en considération.**

Les matières premières ont-elles déjà été utilisées en fabrication ?

Rechercher à partir de la date de réception, d'après

- ↻ l'organisation du travail et le planning type de fabrication
- ↻ les étiquettes des produits reçus conditionnés qui sont conservées
- ↻ le registre de fabrication (agenda ou fiches)
- ↻ éventuellement, les dates de 1^{ère} utilisation mentionnées sur les cartons d'œufs, seaux de boyaux ou sachets d'épices
- ↻ d'après les bons de commandes clients en cours

Etape 5 : Retrouver les produits fabriqués à partir des matières premières incriminées

Base de départ : jour de réception de la matière première

Lister les produits susceptibles d'être fabriqués avec la matière première

- ↻ l'organisation du travail et le planning type de fabrication
- ↻ le registre de fabrication (agenda ou fiches)
- ↻ d'après la liste des plats cuisinés du jour
- ↻ d'après les bons de commandes clients en cours

Rechercher les produits dans les différents lieux de stockage (chambres froides positives, négatives, séchoirs, réserves, ...)

Rechercher les produits qui ont pu être vendus ou expédiés

↳ d'après les bons de commandes clients

Etape 6 : Regrouper et détruire les produits bloqués

Rassembler tous les produits concernés par le retrait

↳ en réalisant une recherche au sein de l'établissement

↳ en appelant les différents clients

↳ en réalisant une information en boutique

Stocker les produits de façon isolée des autres

↳ dans un conteneur fermé, identifié, à un emplacement réservé en chambre froide

Détruire les produits ou les faire enlever par une société spécialisée

Avant toute destruction, demander la démarche à réaliser auprès des services de contrôle.

Dans tous les cas, garder une trace écrite des produits détruits.

ANNEXE 9 : FICHE D'ENREGISTREMENT : SUIVI DES ETAPES DE CUISSON ET REFROIDISSEMENT

OPERATEUR REALISANT L'ENREGISTREMENT :

PERSONNE RESPONSABLE DE LA VERIFICATION :

		← CUISSON →					← REFROIDISSEMENT →			
DATE	PRODUIT	METHODE DE CUISSON	TEMPERATURE ET TEMPS DE CUISSON ⁽¹⁾	HEURE D'ENTREE	HEURE DE SORTIE	CRITERE VISUEL DE FIN DE CUISSON ⁽²⁾	TEMPERATURE A CŒUR DU PRODUIT A L'ENTREE EN CELLULE	HEURE D'ENTREE EN CELLULE	HEURE DE SORTIE	TEMPERATURE EN FIN DE REFROIDISSEMENT

(1) TEMPERATURE ET TEMPS DE CUISSON SELON LE BAREME A APPLIQUER

(2) CRITERE VISUEL DE FIN DE CUISSON : - POUR LES POISSONS : CHANGEMENT DE LA TEXTURE (TEXTURE SOUPLE = POISSON CUIT)

- POUR LES PRODUITS DE CHARCUTERIE PATISSIERE (QUICHE, PIZZA, FEUILLETES) : CHANGEMENT DE LA COULEUR

PRECISER LES VALEURS CIBLES CI-DESSOUS :

ANNEXE 10 :
FICHE D'ENREGISTREMENT : REGISTRE DE STERILISATION

Pour chaque autoclave :

- soit compléter cette fiche

- soit réaliser une fiche de données des barèmes (produit, conditionnement, barèmes) et annoter le disque d'autoclave (nom du produit, quantité, n° de lot et date de fabrication) et tenir une fiche d'enregistrement des contrôles de sertis et d'étuvage

Date de fabrication ou n° de lot	Produit			Bocal ou boîte		Barème prévu (agraper disque)			Contrôle de sertis des boîtes		Contrôle d'étuvage (..... jours à °C)		
	nom	quantité	poids	Référence du conditionnement	Référence du couvercle	Température		temps	oui	non	Date d'entrée	Date sortie	Résultat
						Début	fin						

**ANNEXE 11 :Tableau indicatif des analyses microbiologiques et physico-chimiques par catégorie de produits
(d'application volontaire, extraits des GBPH, version 2013)**

catégorie de produits	CRITERE DE SECURITE		CRITERE D'HYGIENE DU PROCEDE						
	LISTERIA	SALMONELLE	E.COLI	ASR	ENTEROBACTERIES (37°C)	LISTERIA	SALMONELLE	PSEUDOMONAS	FLORE TOTALE
			limite M	limite M	limite M	limite M	limite M	limite M	
VIANDES PICEES									
VIANDES PICEES : PORC, OVIN, BŒUF, VEAU, GIBIER			m = 500 UFC/G		FIN DE PROCESS m = 10 ⁵ UFC/G n = 1		ABS/25 G	FIN DE PROCESS m = 5.10 ⁴ UFC/G n = 1 VOIR (1)	FIN DE PROCESS m = 5.10 ⁴ UFC/G n = 1 VOIR (1) ET (2)
PREPARATIONS DE VIANDE (VIANDES MARINEES, BROCHETTES)									
PREPARATIONS DE VIANDES DESTINEES A ETRE CONSOMMEES CUITES : PORC, OVIN		ABS/10 G	FIN DE PROCESS m = 500 UFC/G M = 5000 UFC/G n = 5 c = 2						
PREPARATIONS DE VIANDES DESTINEES A ETRE CONSOMMEES CUITES : BŒUF, VEAU, GIBIER		ABS/10 G	FIN DE PROCESS m = 500 UFC/G M = 5000 UFC/G n = 5 c = 2						
PREPARATIONS DE VIANDES DESTINEES A ETRE CONSOMMEES CRUES		ABS/25 G	FIN DE PROCESS m = 500 UFC/G M = 5000 UFC/G n = 5 c = 2						
PRODUITS A BASE DE VIANDE									
CHARCUTERIES CRUES SALEES, SECHEES A CONSOMMER EN L'ETAT (SAUCISSON, JAMBONS...) (5)	voir fiche technique listeria	ABS/25 G							
CHARCUTERIES CRUES A CONSOMMER APRES CUISSON (CHIPOLATAS, CHAIR A SAUCISSES)	voir fiche technique listeria				FIN DE PROCESS m = 10 ⁴ UFC/F n = 1				
CHARCUTERIES CUITES A CONSOMMER APRES CUISSON (ANDOUILLETES, BOUDINS)	voir fiche technique listeria				FIN DE PROCESS m = 10 ⁴ UFC/F n = 1				
CHARCUTERIES CUITES A CONSOMMER EN L'ETAT (PATES, GALANTINES)	voir fiche technique listeria			FIN DE PROCESS m = 30 UFC/G n = 1 VOIR (4)	FIN DE PROCESS m = 50 UFC/F n = 1				
PRODUITS FUMES									
VIANDES PICEES (BŒUF, OVINS)	voir fiche technique listeria	ABS/25 G							
ABATS CRUS									
ABATS CRUS DE BOUCHERIE					FIN DE PROCESS m = 5.10 ⁴ UFC/G n = 1		ABS/10 G	FIN DE PROCESS m = 5.10 ⁵ UFC/G n = 1	FIN DE PROCESS m = 5.10 ⁵ UFC/G n = 1

Note (1) : c'est à l'exploitant de choisir entre les 2 flores pour le suivi de sa production en fonction de son historique et de son type d'approvisionnement ainsi que ses méthodes de travail. Il est intéressant de suivre Pseudomonas lorsqu'il y a maturation de plusieurs jours en aérobiose.

Note (2) : Si ce microorganisme est le seul qui dépasse les limites fixées et que le produit est issu d'un muscle sous vide qui a été déconditionné pour la fabrication, ce critère demande à être interprété au regard du développement de la flore lactique (FL). Le dénombrement de la flore lactique n'est pas systématique. En cas de dérive des résultats, il est conseillé de conduire un dénombrement de flore lactique et de mesurer le rapport FT/FL, lequel devra être inférieur à 100.

Note (3) : A rechercher quand le produit est remanipulé après la cuisson (ex : viande cuite tranchée).

Note (4) : Ils peuvent traduire une mauvaise maîtrise du froid sur des produits à longue durée de vie avec possibilité de développement de germes sporulés. En cas de résultats non satisfaisants en ASR, on pourra dénombrer *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus* dans le cadre de l'analyse des causes. Les ASR sont aussi témoins d'un mauvais refroidissement de produits à base de viande destinés à être consommés en l'état.

Note (5) : effectuer une recherche des caractères physico-chimiques : Aw (activité de l'eau) et/ou pH, en lien avec la recherche de *Listeria monocytogenes*.

Une analyse non conforme pour les critères d'hygiène du procédé doit conduire à revoir l'hygiène globale du process.

Une analyse non conforme pour les critères de sécurité doit conduire à une notification du service Sécurité Sanitaire des Aliments de la DDPP et à si nécessaire, à un retrait/ rappel des produits.

GUIDE D'AIDE A LA GESTION DES ALERTES D'ORIGINE ALIMENTAIRE (02/07/2009)
ANNEXE VIII : FICHE TECHNIQUE LISTERIA MONOCYTOGENES

BASES REGLEMENTAIRES :

- Annexe I du [Règlement \(CE\) n°2073/2005](#) modifié
- Articles 14 et 19 du [Règlement \(CE\) n°178/2002](#) modifié

EVALUATION DU DANGER ET SEUIL D'ALERTE : ¹⁰

cf. [Annexe IV](#) « Seuils d'alerte »

SITUATION PAR RAPPORT AU REGLEMENT (CE) N°2073/2005	NIVEAU DE CONTAMINATION	DENREES DANGEREUSES
<p>CATEGORIE I : nécessitant une transformation au stade de leur consommation qui permet une élimination de L.m ou une baisse du taux < 100 UFC/g (catégorie non prévue dans le Règlement (CE) n°2073/2005 – cf. avis de l'AFSSA du 9 mars 2005)</p> <p>(exemples : produits crus, type carcasses de volailles et lapins, pièces de découpe toutes espèces, certaines préparations de viande et saucisses classées produits à base de viande destinées à être cuites, filets de poissons crus sauf sushis)</p>	L.m ≤ 1000 UFC/g	NON
	L.m > 1000 UFC/g (denrées alimentaires susceptibles d'être contaminées à coeur (par exemple produits hachés ou émincés), permettant le développement de <i>L. Monocytogenes</i> à consommer après cuisson mais susceptibles d'être non cuites à coeur)	OUI
	L.m > 10 000 UFC/g (autres denrées alimentaires destinées à être consommées cuites, par exemple pièces de découpe toutes espèces ou filets de poissons crus sauf sushi)	OUI
<p>CATEGORIE II : denrées prêtes à consommer avec caractéristiques <u>ne permettant pas la croissance de L.m</u> (catégorie prévue au point 1.3, chapitre 1, annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005) (exemples : certaines salaisons, certains fromages de chèvre)</p> <ul style="list-style-type: none"> - pH ≤ 4,4 - Aw ≤ 0,92 - pH ≤ 5,0 + Aw ≤ 0,94 - Produits congelés ou surgelés - Durée de vie¹¹ ≤ 5 jours ou analyse réalisée moins de 5 jours avant la DLC - Justification scientifique 	L.m > 100 UFC/g	OUI
	L.m ≤ 100 UFC/g	non
<p>CATEGORIE III : denrées prêtes à consommer où <u>L.m peut se développer</u> (catégorie prévue au point 1.2, chapitre 1, annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005)</p> <p>(exemples : rillettes, produits en gelée, fromages)</p>	L.m > 100 UFC/g	OUI
	L.m ≤ 100 UFC/g et éléments prouvant qu'à la fin de la durée de vie L.m reste ≤ 100	non
	L.m ≤ 100 UFC/g et durée de vie du produit inférieure ou égale à 5 jours	non
	L.m ≤ 100 UFC/g, DLC supérieure à 5 jours et absence d'éléments démontrant que la limite n'est pas dépassée jusqu'à la fin de la durée de vie	OUI

¹⁰ [Fiche AFSSA - juin 2006](#)

¹¹ *Date limite de consommation (DLC) ou date limite d'utilisation optimale (DLUO)*

CONDUITE A TENIR EN CAS D'ALERTE :

En cas de denrée dangereuse => procédure de retrait et/ou rappel avec notification à l'autorité compétente (au niveau local)

COMMUNICATION :

Quand communiquer ?

Communication si denrée pouvant être consommée en l'état et L.m > 100 UFC/g

Communication effectuée conformément au [protocole de communication relatif au risque Listeria](#) de juin 2000

Comment communiquer ?

cf. [Annexe « Communication »](#) du Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire

cf. Modèle de communiqué de presse ou affichette ci-dessous

1) LES PRODUITS PRE-EMBALLES :

Date : 00/00/0000

INFORMATION DU CONSOMMATEUR **RAPPEL DE PRODUIT**

La « **Société XXX** » procède aujourd'hui au retrait de la vente de « **Dénomination du produit** » suite à la mise en évidence de la présence de **Listeria monocytogenes**.

Il s'agit du lot portant les caractéristiques suivantes :

Nature du produit : à compléter

Marque : à compléter

Présentation : à compléter

DLC ou DLUO : à compléter

Code fabrication (ou numéro de lot) : à compléter

L'ensemble du lot est retiré de la commercialisation.

Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les détruire, ou de se les faire rembourser.

Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient de la fièvre, isolée ou accompagnée de maux de tête, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

Les femmes enceintes doivent être particulièrement attentives à ces symptômes, ainsi que les personnes immuno-déprimées et les personnes âgés. Ces symptômes peuvent évoquer une listériose, maladie qui peut être grave et dont le délai d'incubation peut aller jusqu'à huit semaines.

La « **Société XXX** » se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone : « **n° téléphone** ».

2) LES PRODUITS NON PRE-EMBALLES : (vente à la coupe)

Les informations sur les caractéristiques du produit peuvent être rédigées de la manière suivante :

[...] Le produit (dénomination, nature et présentation du produit) a été vendu au rayon "traditionnel" (ou autre dénomination, par exemple au rayon "charcuterie coupe") entre le date et le date dans les magasins nom des enseignes. [...]

Combien de temps communiquer ?

15 jours après la date du retrait (en veillant à ce que l'affichage soit présent 2 week-ends de suite)

GUIDE D'AIDE A LA GESTION DES ALERTES D'ORIGINE ALIMENTAIRE (02/07/2009)
ANNEXE IX : FICHE TECHNIQUE SALMONELLA SPP.

BASES REGLEMENTAIRES :

- Annexe I du [Règlement \(CE\) n°2073/2005](#) modifié
- Articles 14 et 19 du [Règlement \(CE\) n°178/2002](#) modifié

EVALUATION DU DANGER : ¹²

SITUATION PAR RAPPORT AU REGLEMENT (CE) N°2073/2005	PRECISIONS	DENREES DANGEREUSES
Prévue à l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005 : Critères de sécurité (exemples : saucisses crues non classées PBV ¹³ , steaks hachés, fromages au lait cru, fruits et légumes précoupés)		OUI
Prévue à l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005 : Critères d'hygiène (exemple : carcasses de volailles)		non
Non prévue	Répond à l'article 14 du Règlement (CE) n°178/2002 : produits non destinés à être cuits (exemple : fromages au lait pasteurisé autres que ceux prévus à l'annexe I du Règlement (CE) n°2073/2005)	OUI
	Ne répond pas à l'article 14 du Règlement (CE) n°178/2002 : produits destinés à être cuits (exemples : escalopes de volailles, saucisses crues classées PBV et destinées à être cuites)	non

SEUIL INDICATIF D'ALERTE :

cf. [Annexe IV](#) « Seuils d'alerte »
 cf. Tableau ci-dessus

CONDUITE A TENIR EN CAS D'ALERTE :

En cas de denrée dangereuse => procédure de retrait et/ou rappel avec notification à l'autorité compétente (au niveau local)

COMMUNICATION :

Quand communiquer ?

Communication si denrée à consommer en l'état ou si denrée préemballée pouvant ne pas subir une cuisson suffisante

¹² [Fiche AFSSA - juin 2002](#)

¹³ PBV : produit à base de viande

COMMENT COMMUNIQUER ?

cf. Modèle de communiqué de presse ou affichette ci-dessous

1) LES PRODUITS PRE-EMBALLES :

Date : 00/00/0000

INFORMATION DU CONSOMMATEUR

RAPPEL DE PRODUIT

La « Société XXX » procède aujourd'hui au retrait de la vente de « Dénomination du produit » suite à la mise en vidence de la présence de **salmonelles**.

Il s'agit du lot portant les caractéristiques suivantes :

Nature du produit : à compléter
Marque : à compléter
Présentation : à compléter
DLC ou DLUO14 : à compléter
Code fabrication (ou numéro de lot) : à compléter

L'ensemble du lot est retiré de la commercialisation.

Certains de ces produits ont cependant été commercialisés avant la mesure de retrait.

Il est donc recommandé aux personnes qui détiendraient des produits appartenant au lot décrit ci-dessus de ne pas les consommer et de les détruire, ou de se les faire rembourser.

Les toxi-infections alimentaires causées par les **salmonelles** se traduisent par des troubles gastro-intestinaux souvent accompagnés de fièvre dans les quarante huit heures qui suivent la consommation des produits contaminés. Ces symptômes peuvent être aggravés chez les jeunes enfants, les sujets immunodéprimés et les personnes âgées.

Les personnes qui auraient consommé les « produits » mentionnés ci-dessus et qui présenteraient ces symptômes, sont invitées à consulter leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

La « Société XXX » se tient à la disposition des consommateurs pour répondre à leurs questions au numéro de téléphone : « n° téléphone » .

2) LES PRODUITS NON PRE-EMBALLES : (vente à la coupe)

Les informations sur les caractéristiques du produit peuvent être rédigées de la manière suivante :

[...] Le produit (dénomination, nature et présentation du produit) a été vendu au rayon "traditionnel" (ou autre dénomination, par exemple au rayon "charcuterie coupe") entre le date et le date dans les magasins nom des enseignes. [...]

Combien de temps communiquer ?

15 jours après la date du retrait (en veillant à ce que l'affichage soit présent 2 week-end de suite)

¹⁴ Date limite de consommation (DLC) ou Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

ANNEXE 12 :
Planning d'autocontrôles microbiologiques et physico-chimiques

	janv	fév	mars	avr	mai	juin	juil	aout	sept	oct	nov	déc	Total/an
VIANDES PIECEES													
Viandes piécées : porc, ovin, boeuf, veau, gibier													
PREPARATIONS DE VIANDE													
Préparations de viande destinées à être consommées cuites : porc, ovin													
Préparations de viande destinées à être consommées cuites : boeuf, veau, gibier													
Préparations de viande destinées à être consommées crues													
PRODUITS A BASE DE VIANDE													
Charcuteries crues salées, séchées à consommer en l'état													
Charcuteries crues à consommer après cuisson													
Charcuteries cuites à consommer après cuisson													
Charcuteries cuites à consommer en l'état													
PRODUITS FUMES													
Viandes piécées													
ABATS CRUS													
Abats crus de boucherie													
CONSERVES													
Test de stabilité													

ANNEXE 13 :

DISPOSITIONS SPECIFIQUES LIEES AUX ENCEPHALOPATHIES SPONGIFORMES SUBAIGUES TRANSMISSIBLES APPLICABLES AUX ATELIERS DE DECOUPE

VOIR ANNEXE V de l'arrêté du 21 décembre 2009

ANNEXE V : ARRETE DU 21 DECEMBRE 2009
RELATIF AUX REGLES SANITAIRES APPLICABLES AUX ACTIVITES
DE COMMERCE DE DETAIL, D'ENTREPOSAGE ET DE TRANSPORT
DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENREES ALIMENTAIRES EN CONTENANT
(JORF DU 31/12/2009)

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA REMISE DIRECTE

Section I

DISPOSITIONS SPECIFIQUES LIEES AUX ENCEPHALOPATHIES SPONGIFORMES SUBAIGUËS TRANSMISSIBLES
APPLICABLES AUX ATELIERS DE BOUCHERIE

CHAPITRE I

DISPOSITIONS GENERALES

Par dérogation prévue au *b* du point 4.3 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, les carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié peuvent être détenues et désossées dans un atelier de boucherie autorisé par le préfet (directeur départemental en charge des services vétérinaires).

Pour obtenir cette autorisation, le responsable de l'établissement demandeur transmet au préfet une demande d'autorisation conforme au modèle présenté à l'appendice A à la présente annexe. Il s'engage à respecter les dispositions définies au chapitre II de la présente annexe. En cas de non-respect de ces dispositions, l'autorisation accordée à l'établissement concerné sera immédiatement retirée.

La liste nationale des ateliers de boucherie autorisés est publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

CHAPITRE II

I. - CONDITIONS D'EQUIPEMENTS ET DE PROCEDURE A RESPECTER.

1. Disposer, de manière dédiée, de matériel et d'outils aisément identifiables (planches de découpe, couteaux, scies) servant au désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale.

2. Etre équipé afin d'effectuer la pesée des matériels à risque spécifiés issus du désossage de ces mêmes pièces.

3. Disposer, pour le recueil et le stockage des déchets générés par l'opération de désossage, en vue de leur incinération ou co-incinération finale, de bacs étanches et d'un local réfrigéré ou frigorifique, conformément aux prescriptions du décret n° 2005-1219 du 28 septembre 2005 relatif aux délais de déclaration et de conservation mentionnés à l'article L. 226-6 du code rural. Ces équipements sont de capacité adaptée à la fréquence d'enlèvement des déchets appliquée conformément aux prescriptions du décret susmentionné.

4. Pouvoir justifier de l'enlèvement, par une entreprise spécialisée et agréée pour leur traitement, des sous-produits animaux de catégorie 1 générés au sein de l'établissement par le désossage de carcasses et parties de carcasses issues de bovins et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié.

5. Le plan de formation à l'hygiène et à la sécurité du personnel de l'établissement inclut la gestion des matériels à risque spécifiés.

II. - CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT A RESPECTER.

1. Le désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale est effectué avec le matériel dédié prévu au 1° du I du présent chapitre, en prenant les précautions nécessaires pour éviter tout risque de dissémination des os ou d'éclats d'os vertébral lors des opérations. Les os de la colonne vertébrale renfermant les ganglions rachidiens sont isolés sur la planche réservée à cette opération. Le désossage des groupes de muscles suit le séquençage suivant : collier, basses-côtes, milieu de train de côtes, aloyau (possibilité de lever le filet en premier puis de désosser le faux filet en deux séances de travail, afin de limiter la dessiccation et l'oxydation des viandes).

2. Après le désossage, les os de la colonne vertébrale renfermant les ganglions rachidiens ainsi que les autres déchets obtenus lors de cette opération et considérés de catégorie 1 sont déposés dans un bac clairement identifié par la mention « MRS » ou « CATEGORIE 1 » (respectivement pour « matériels à risque spécifiés » ou « sous-produits de catégorie 1 ») ou par un code couleur dont la signification est clairement connue du personnel de l'établissement et réservé à ce seul usage. Les éventuelles esquilles d'os tombées au sol sont récupérées avant nettoyage du sol.

Ce bac réutilisable est hermétique et constitué d'un matériau imputrescible, permettant des opérations de nettoyage et de désinfection efficaces. Il dispose d'un système de fermeture hermétique et permet une préhension sûre et une manipulation aisée.

3. Les os sont dénaturés au moyen de tout colorant autorisé par instruction du ministre chargé de l'agriculture. Cette opération est à renouveler à chaque nouveau dépôt d'os de la colonne vertébrale dans le bac.

4. Le bac réservé aux sous-produits de catégorie 1 et fermé est stocké dans une enceinte frigorifique à température positive ou négative selon le délai de conservation des déchets appliqué conformément aux prescriptions du décret précité.

5. Les matériels à risque spécifiés ou sous-produits de catégorie 1 générés par l'opération de désossage des morceaux attenants à la colonne vertébrale sont évacués selon les modalités définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

6. Après chaque désossage, le matériel de travail et les outils de découpe dédiés sont nettoyés puis désinfectés de manière à ce qu'aucune matière organique ne subsiste. Les outils sont laissés à tremper dans un produit et selon une procédure autorisés ou homologués par le ministère chargé de l'agriculture pour cet usage (par exemple une heure à température ambiante dans de l'eau de javel à 2 % de chlore actif).

Les bacs réservés aux sous-produits de catégorie 1 sont nettoyés puis désinfectés après chaque opération de collecte.

Les instructions relatives aux bonnes pratiques d'hygiène doivent être suivies.

7. Les modalités pratiques de collecte des sous-produits de catégorie 1, générés par le désossage de carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, sont définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

III. - OBLIGATIONS DOCUMENTAIRES.

Un système est mis en place de façon à garantir la traçabilité des différents produits qui entrent dans l'établissement et qui en sortent et permettre notamment de faire le lien entre les carcasses contenant des matériels à risques spécifiés et les sous-produits de catégorie 1 générés. Les factures concernant les bovins soumis à l'obligation de retrait des vertèbres considérées comme matériels à risque spécifiés sont classées par ordre chronologique d'arrivée, ainsi que les bons d'enlèvement des matériels à risques spécifiés.

Les documents relatifs à la gestion des MRS sont conservés pendant trois ans.

Les modalités documentaires relatives à l'évacuation des déchets sont définies dans une instruction du ministère chargé de l'agriculture.

IV. - OBLIGATIONS GENERALES.

Dans la mesure où l'établissement ne procède pas au désossage de la totalité des viandes de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié qu'il réceptionne, celui-ci a l'obligation de ne livrer ces viandes qu'à des établissements autorisés à les recevoir.

SECTION II

DISPOSITIONS DIVERSES

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières sont applicables à la remise directe.

1. Le déconditionnement des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci.

2. Le nom de la personne responsable de distributeurs automatiques ainsi que son adresse et son numéro de téléphone sont apposés lisiblement à l'extérieur des appareils.



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFECTURE DES PYRENEES-ATLANTIQUES

Appendice A de l'annexe V

A retourner (pour un établissement du 64)

à :

**Direction
Départementale
de la Protection
des Populations
64071 PAU CEDEX**

TEL: 05.59.02.10.80
FAX: 05.59.02.89.62

Modèle de demande d'autorisation par un atelier de boucherie, afin de détenir et désosser des carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié

**Direction départementale de la protection
des populations des pyrénées-atlantiques
64071 PAU CEDEX**

Je soussignée(e), Madame, Monsieur boucher, responsable des opérations de découpe de viandes bovines au sein de l'atelier de boucherie situé (adresse) :

Téléphone :

Et Madame, Monsieur responsable juridique de l'atelier de boucherie (préciser le nom du responsable juridique dans le cas où il est différent du responsable des opérations de découpe) :

Nom ou raison sociale :

No SIRET de l'établissement :

Adresse :

Téléphone :

1. Atteste avoir pris connaissance de la présente annexe et appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène « boucher ».
2. M'engage à respecter et faire respecter l'ensemble de ces dispositions.
3. M'engage à faire effectuer la vérification du respect de l'ensemble de ces dispositions par un organisme tiers.

Fait à

Le

Nom et prénom (boucher) :	Nom et prénom (responsable juridique) :	Cachet de l'entreprise :
Signature	Signature :	

ANNEXE 14 :

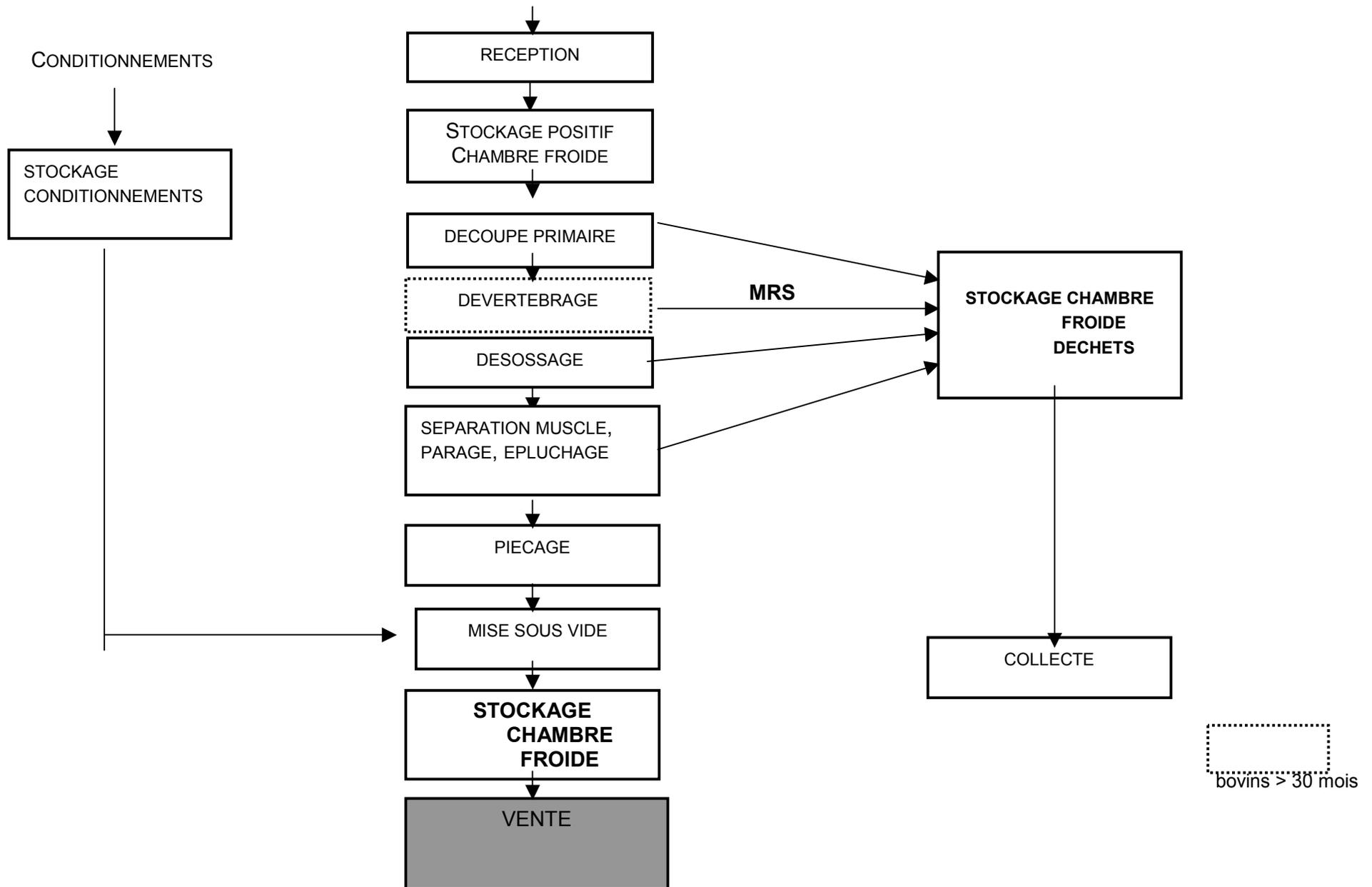
EXEMPLE DE PLAN DE SURVEILLANCE DES POINTS CRITIQUES CUISSON – REFROIDISSEMENT – STERILISATION

A ADAPTER SELON LES SPECIFICITES DE L'ETABLISSEMENT

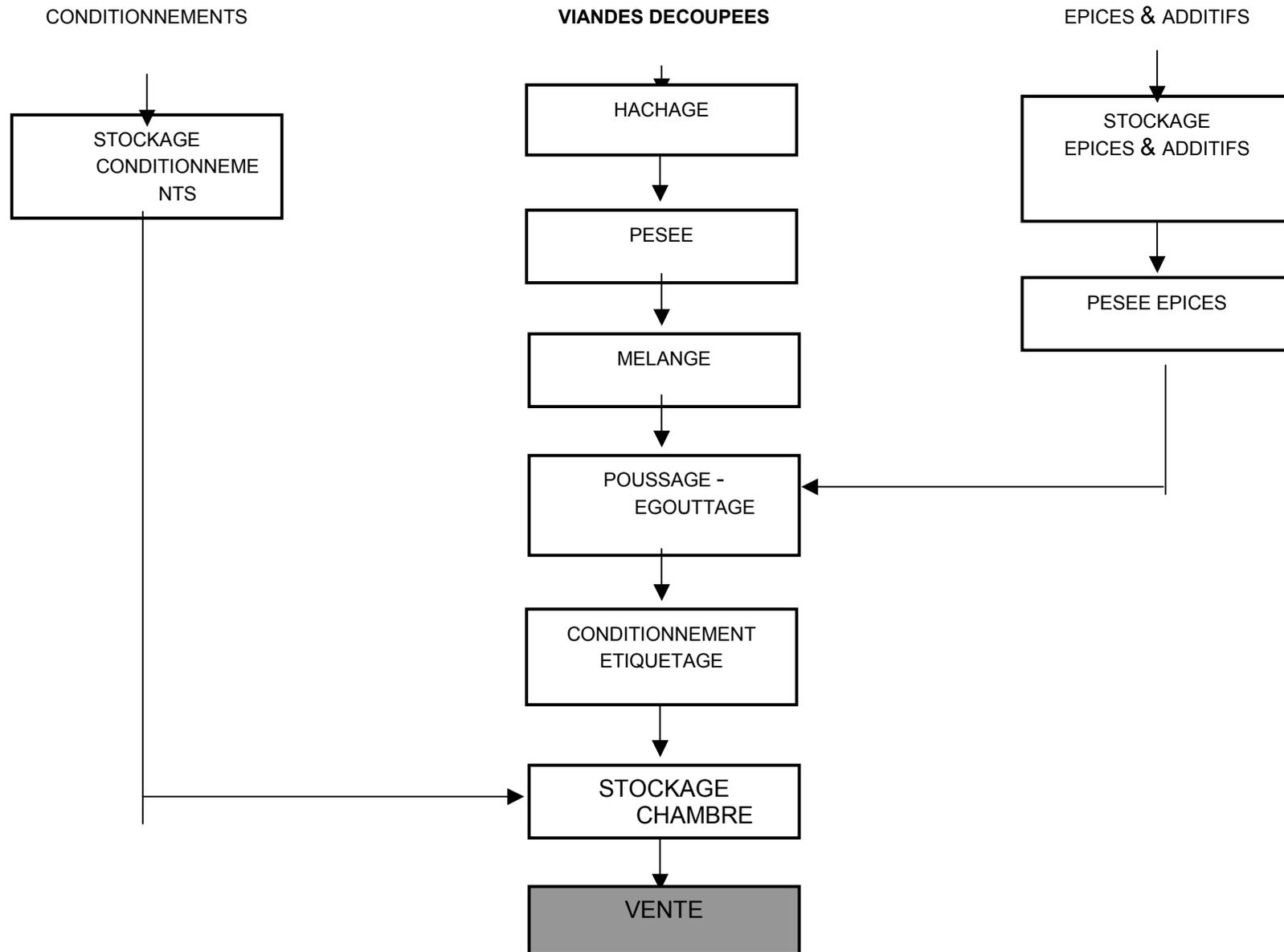
POINTS CRITIQUE	LIMITES CRITIQUES	PROCEDURE DE SURVEILLANCE	ACTIONS CORRECTIVES	DOCUMENTATION
CUISSON	Conforme au barème établi : température à cœur supérieure à 63°C	<p><u>Pour chaque cuisson</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - programmation des enceintes de cuisson (temps ; température) - vérification visuelle des données indiquées sur les écrans à affichage des enceintes - vérification de la température à cœur en fin de cuisson - enregistrement des conditions de cuisson : temps, température à coeur <p>Personne chargée de la vérification et de l'enregistrement :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Température à cœur en fin de cuisson <u>inférieure</u> à celle souhaitée : poursuite de la cuisson jusqu'à la température voulue et circuit normal - Température à cœur <u>supérieure</u> à la température souhaitée: destruction du produit s'il ne présente pas des qualités organoleptiques satisfaisantes sinon circuit normal - Modification des paramètres de cuisson (taux de remplissage, température ou temps de cuisson ...) - Intervention de la société de maintenance 	<p>Fiche de données cuisson (barèmes)</p> <p>Fiche d'enregistrement des conditions de cuisson, annotées des actions correctives</p> <p>Fiches d'intervention ou facture de la société de maintenance</p> <p>Résultats des analyses bactériologiques</p>
REFROIDISSEMENT	<p>Refroidissement jusqu'à 10°C</p> <ul style="list-style-type: none"> - en moins de 2h pour les plats cuisinés (de 63 à 10°C) - dans un délai à définir pour les produits de charcuterie 	<p><u>Pour chaque refroidissement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - programmation de la cellule (temps, température) - vérification visuelle des données indiquées sur les écrans à affichage de la cellule - vérification de la température à cœur en fin de refroidissement - enregistrement des conditions de refroidissement : temps, température à coeur <p>Personne chargée de la vérification et de l'enregistrement :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Température à cœur en fin de refroidissement <u>inférieure</u> à 10°C : circuit normal - Température à cœur <u>supérieure</u> à 10°C : poursuite du refroidissement jusqu'à 10°C - Modification des paramètres de refroidissement (taux de remplissage, volume des produits, ...) - Intervention de la société de maintenance de la cellule 	<p>Fiche de données refroidissement (barèmes)</p> <p>Fiche d'enregistrement des conditions de refroidissement annotées des actions correctives</p> <p>Fiches d'intervention ou facture de la société de maintenance</p> <p>Résultats des analyses bactériologiques</p>

ANNEXE 15 :
LES DIAGRAMMES DE FABRICATION

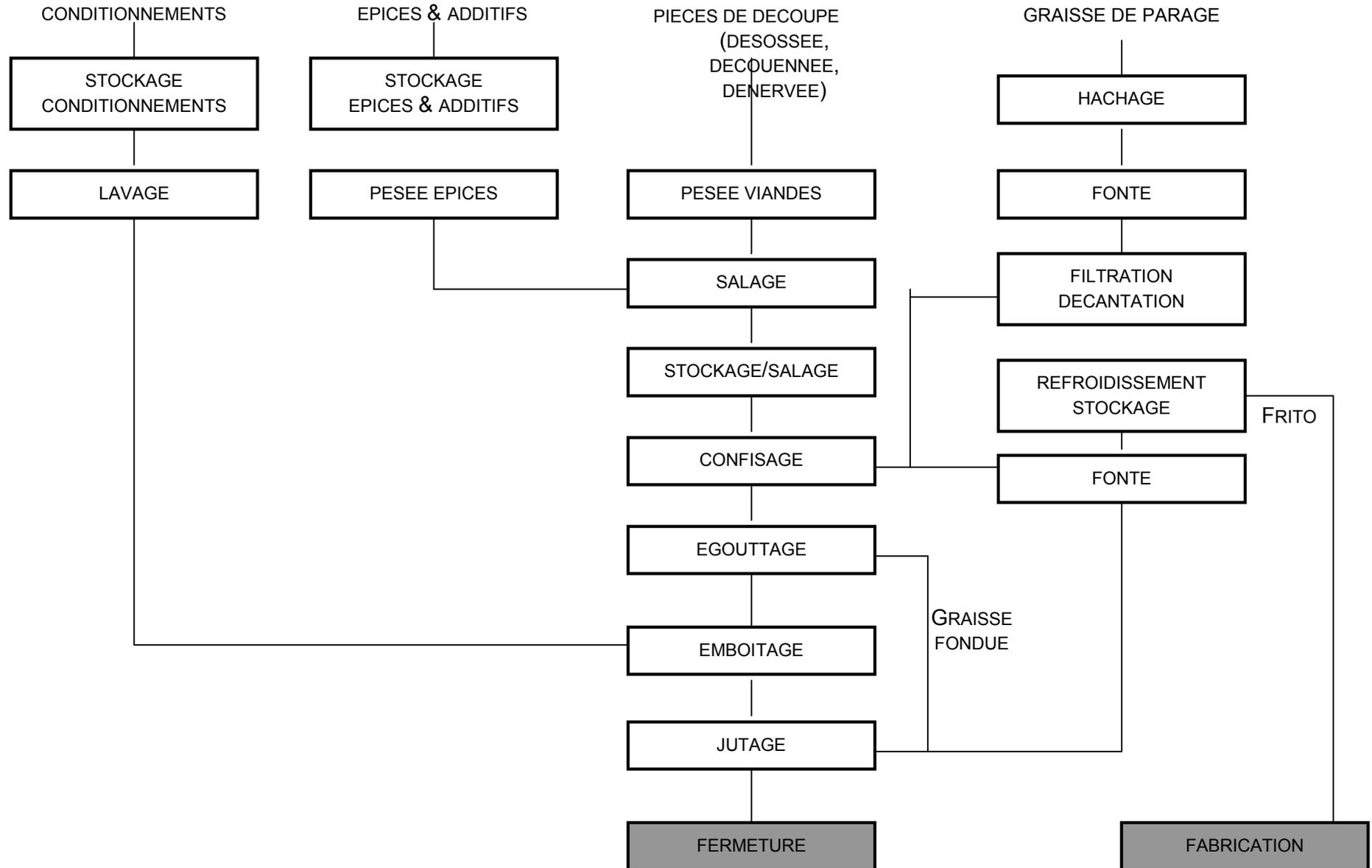
**VIANDES CRUES MISES SOUS VIDE
CARCASSES, QUARTIERS (GROSSE DECOUPE)**



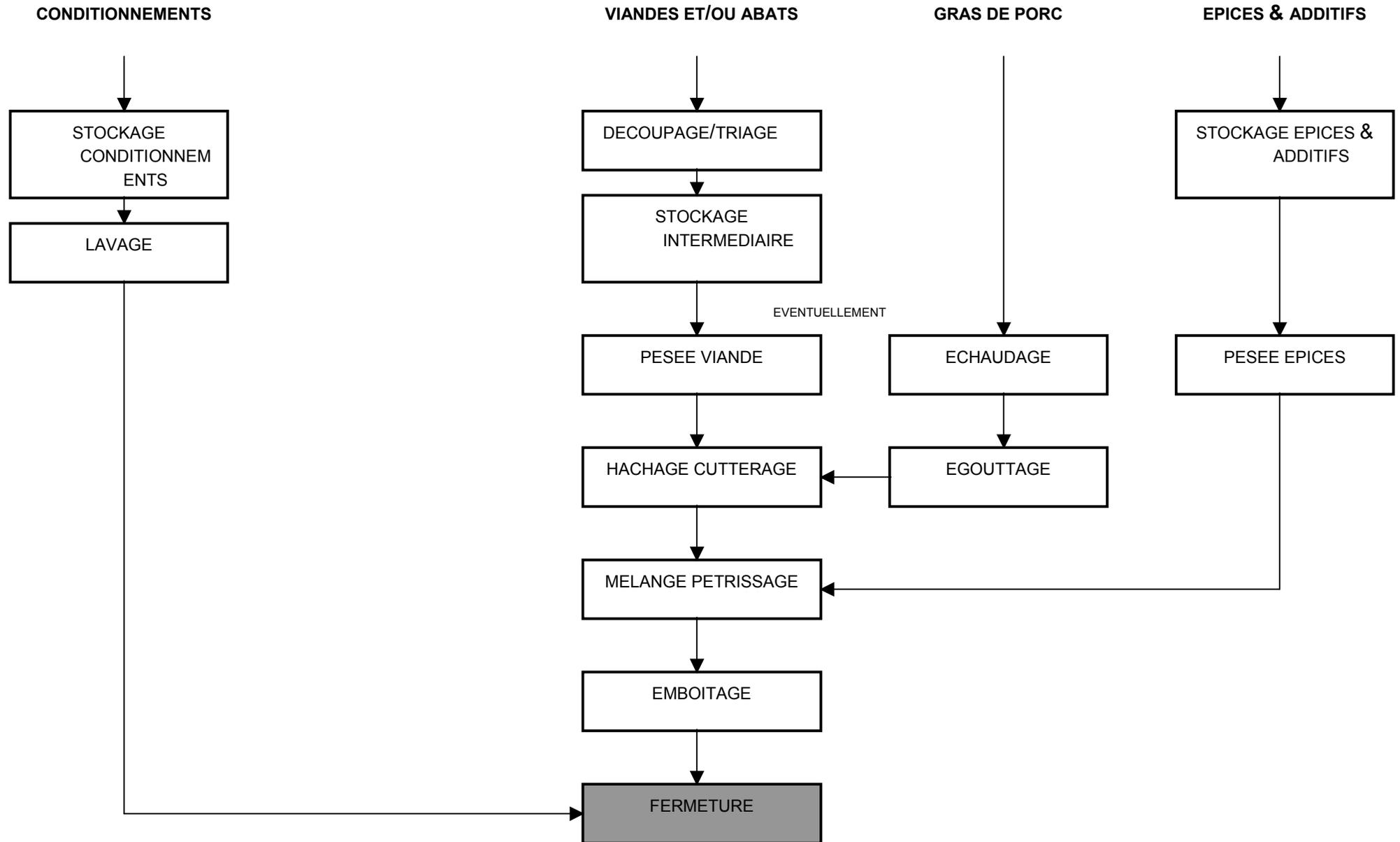
CHARCUTERIES FRAICHES (saucisses, chipolatas...)



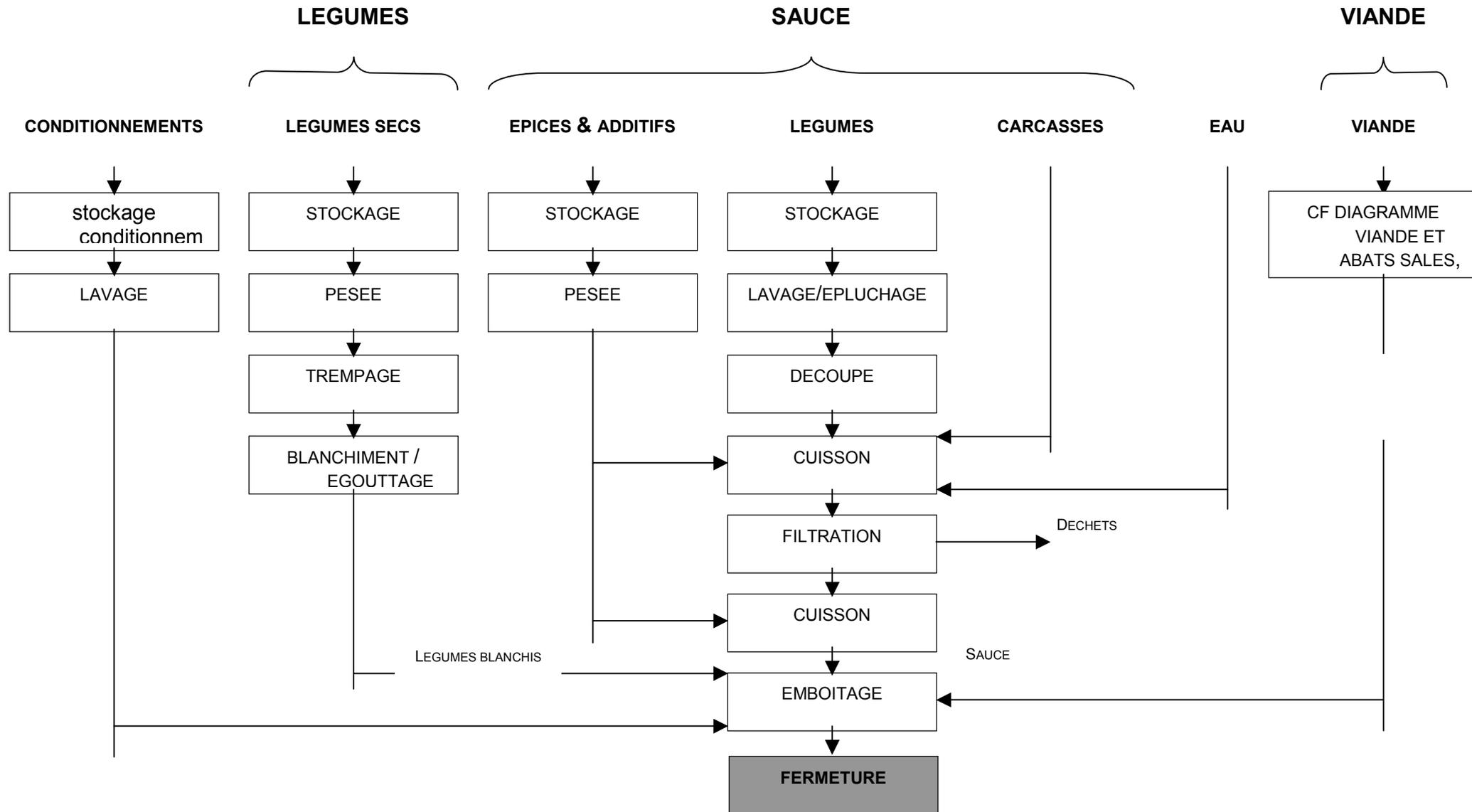
VIANDES SALÉES CONFITES (LONGES, COUSTOUS, FILET MIGNON DE PORC)



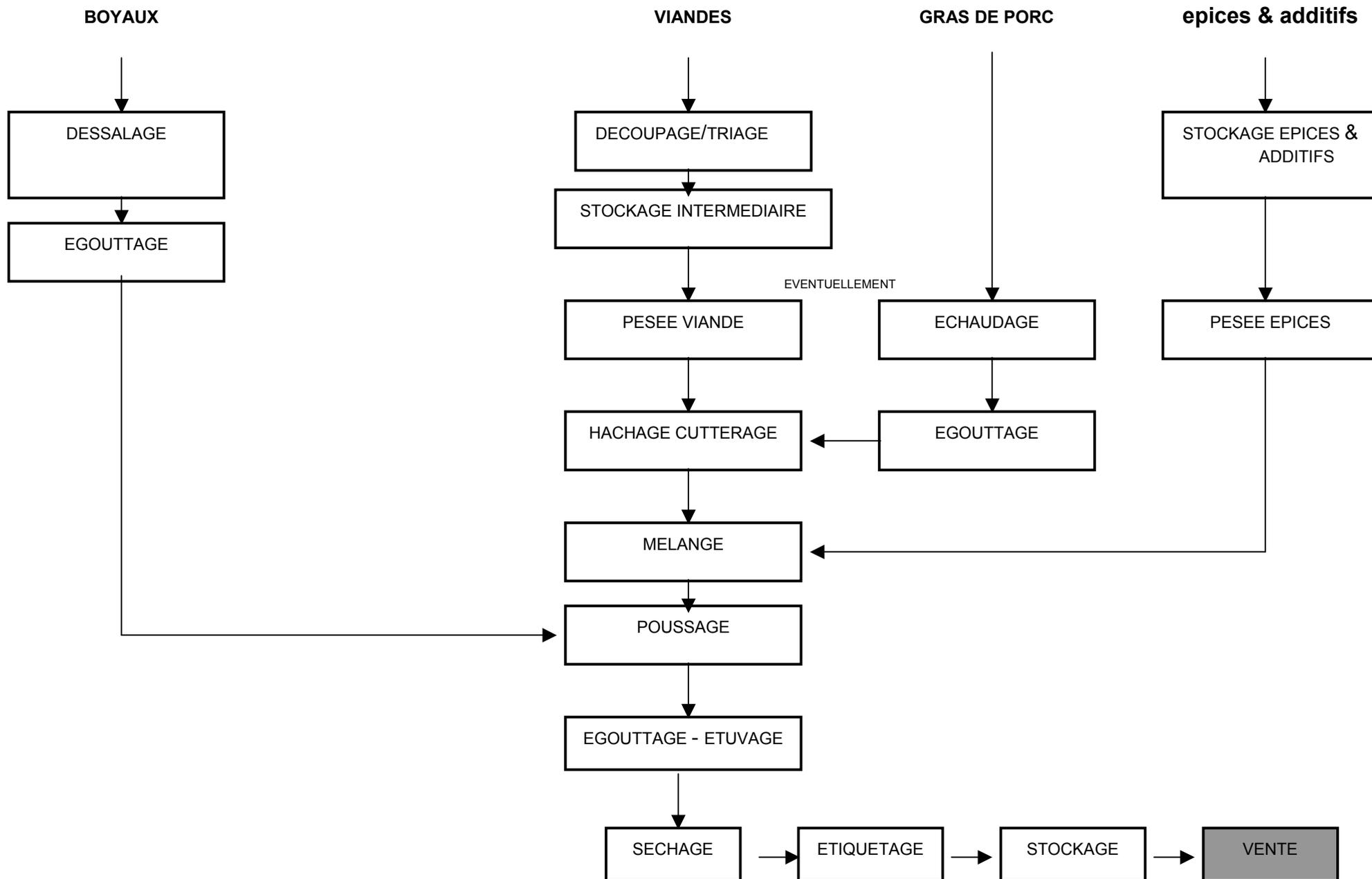
PREPARATIONS HACHEES CUITES (PATES, RILLETES, ...)



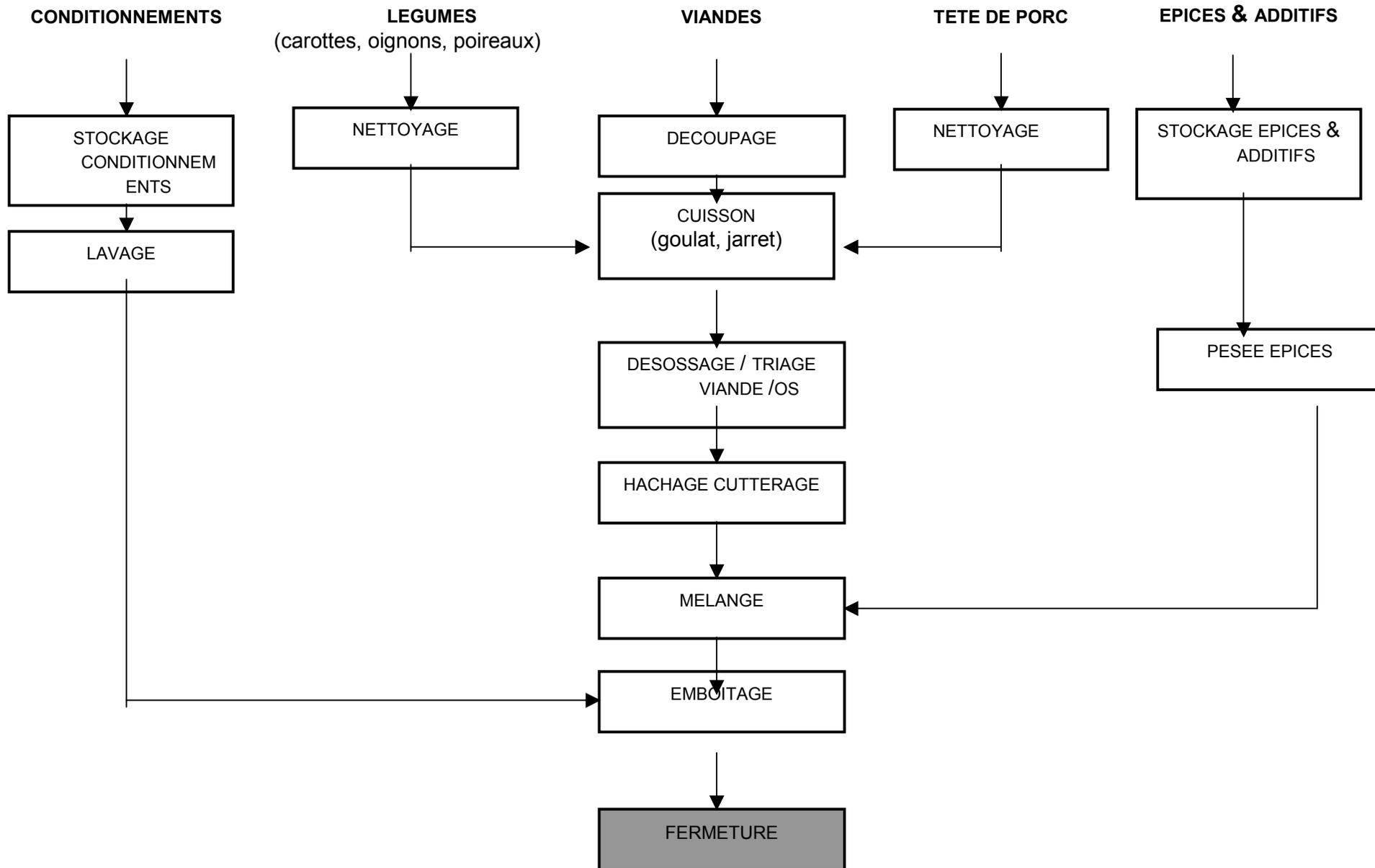
PLATS CUISINES



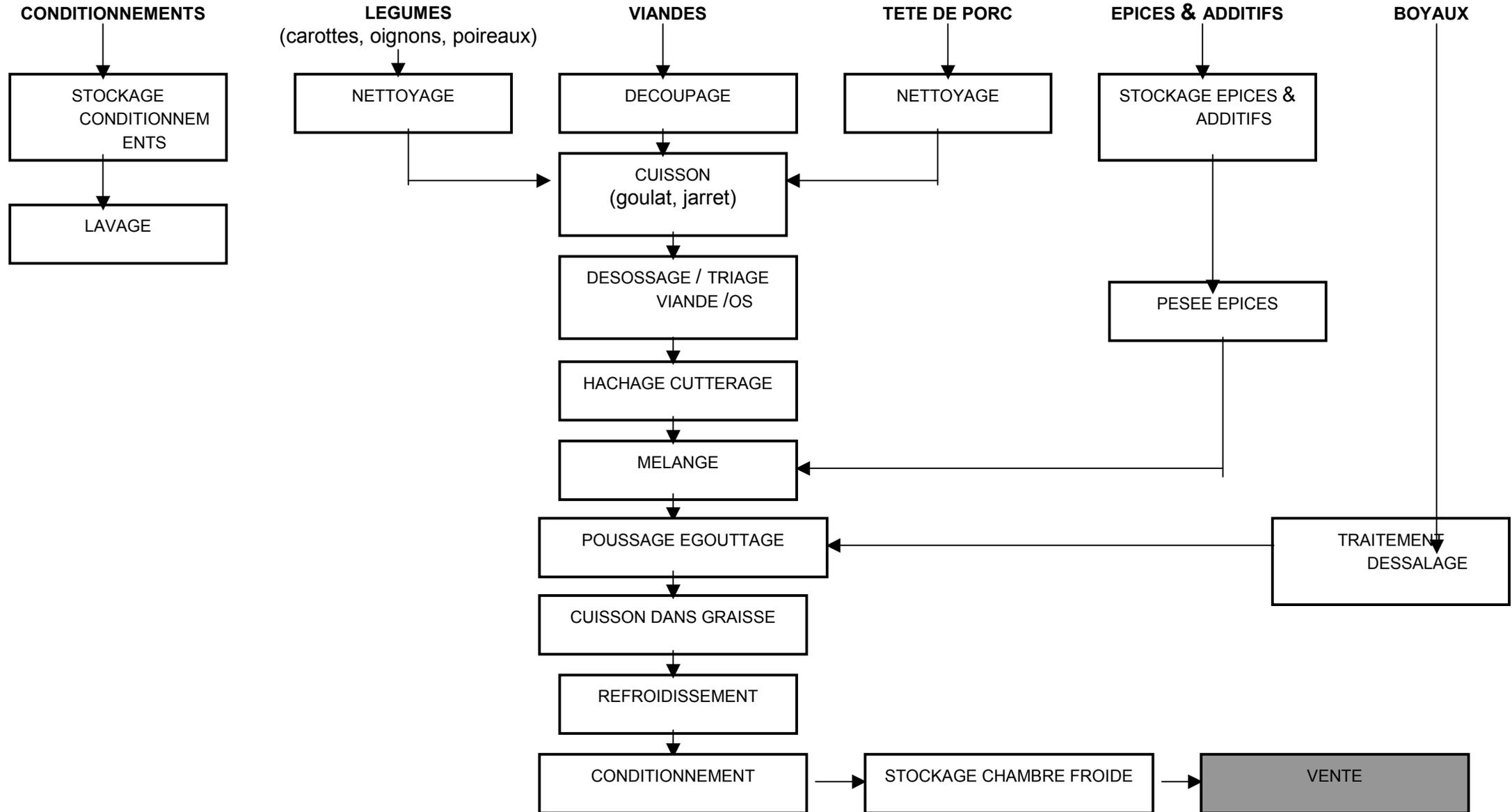
CHARCUTERIE SECHE (saucisse, saucisson, chorizo)



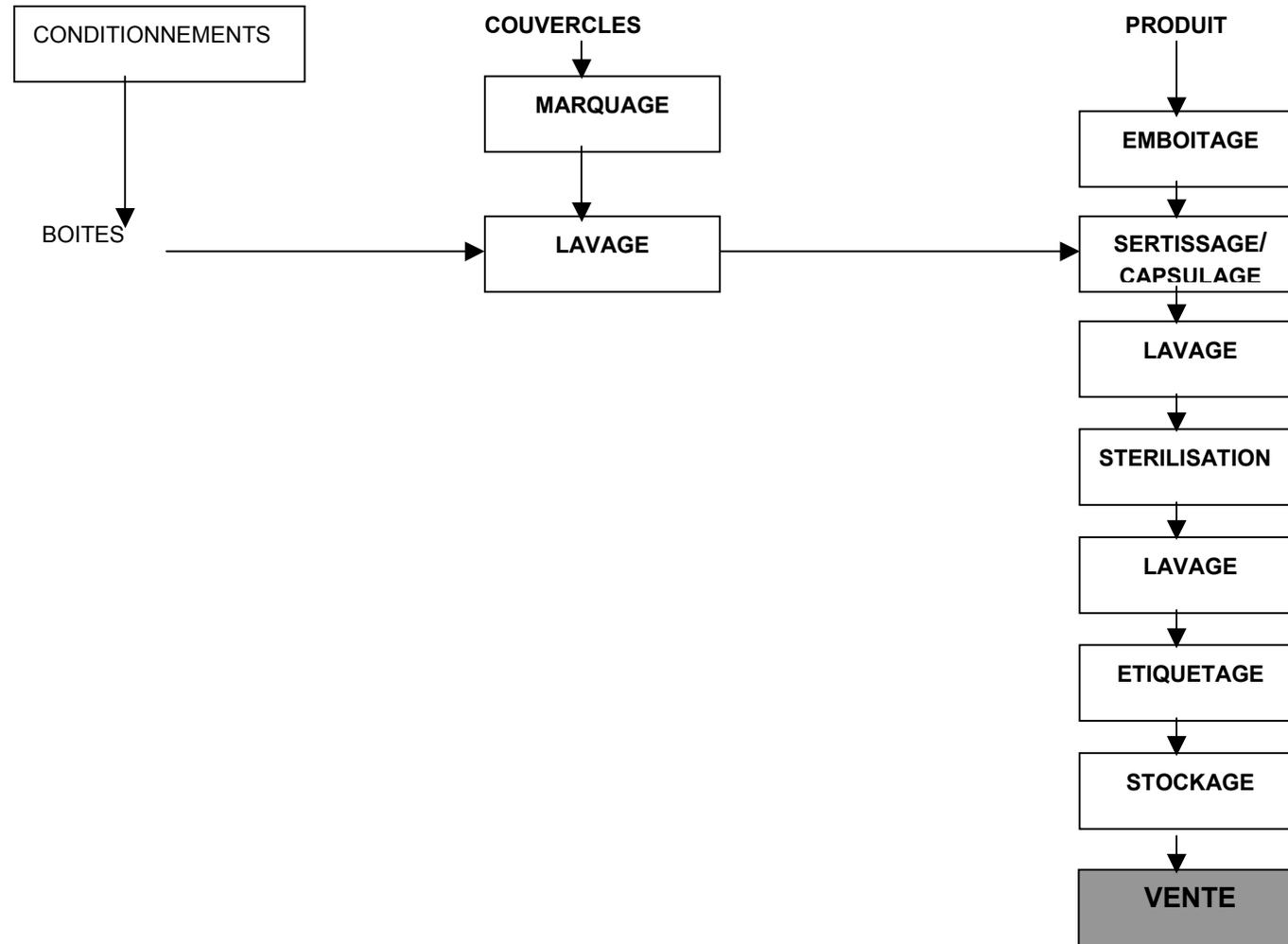
PREPARATIONS DE BOUDINS, BOUDINETTES EN CONSERVE



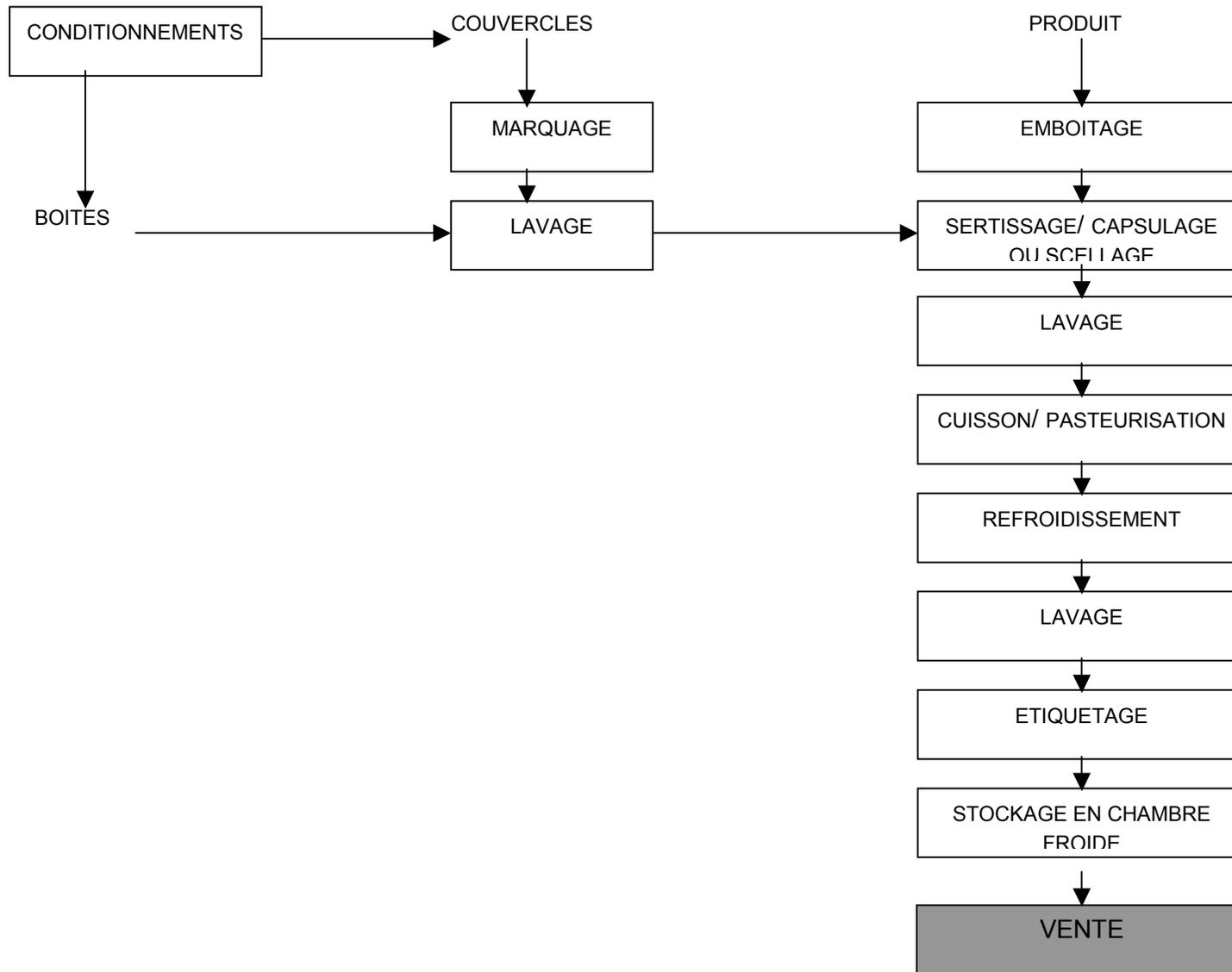
PREPARATIONS DE BOUDINS, BOUDINETTES EN FRAIS



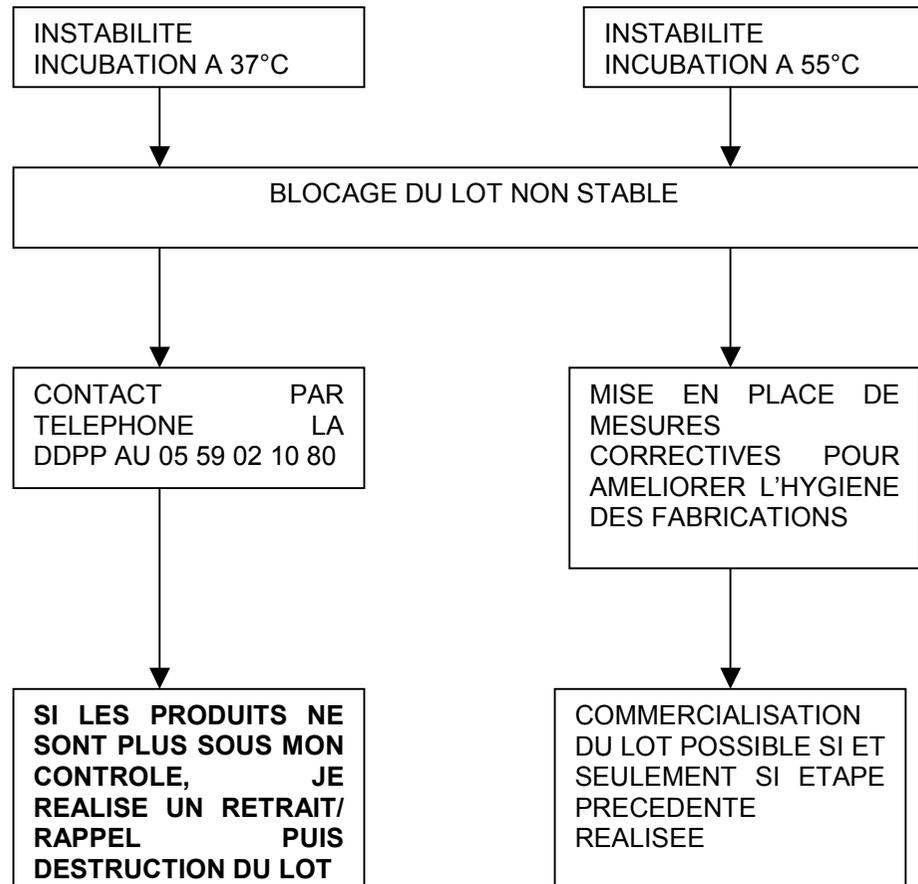
CONSERVES STERILISEES



PRODUITS PASTEURISES ET SEMI-CONSERVES



ANNEXE 16 :
Aide à l'interprétation des tests d'étuvage et de stabilité



ANNEXE 17 :
Fiche de transmission d'une alerte sanitaire (notification)

ANNEXE V : FICHE DE TRANSMISSION DE L'ALERTE

Émetteur : Fabricant
 Autre (préciser) :

URGENT-ALERTE

Date :
Destinataire :

Émetteur	Produit	Motif de la transmission et risque potentiel (+)
Société : Nom de l'interlocuteur : Fonction : Téléphone : Portable : Télécopie : Mèl :	Dénomination : N° agrément / identification : Marques commerciales : Responsable mise sur le marché : Code EAN : Format : Identification du lot : DLC / DLUO : Quantité : Fournisseur :	

(*) Si le motif de la transmission est un résultat d'analyse : fournir copie du rapport d'essai et indiquer si l'analyse a été faite sur un produit déconditionné et/ou manipulé ou non

Mesures : (indiquer dans la case le code suivant : **1** pour mesures prises / **2** pour mesures envisagées / **3** pour mesures demandées)

Blocage temporaire du produit / Retrait / Rappel de produit (Communiqué de presse : affichage :)

Information du fournisseur / Information du fabricant

Autres mesures : analyses sur le lot, sur d'autres lots, blocage d'autres lots.....

Échantillon ayant fait l'objet de l'analyse conservé : Oui Non Sans objet

Commentaires :