



Restauration



Industrie



Analyser



Rechercher



Progresser



Hygiène



## Plan Maitrise Sanitaire / Agrément Sanitaire

Etablissements de transformation de denrées d'origine animale

### Qu'est-ce qu'un plan de maîtrise sanitaire ?

Le plan de maîtrise sanitaire est composé d'un ensemble de documents décrivant les moyens mis en œuvre par un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions par rapport aux dangers microbiologiques, physiques, chimiques et sans oublier le danger allergène.

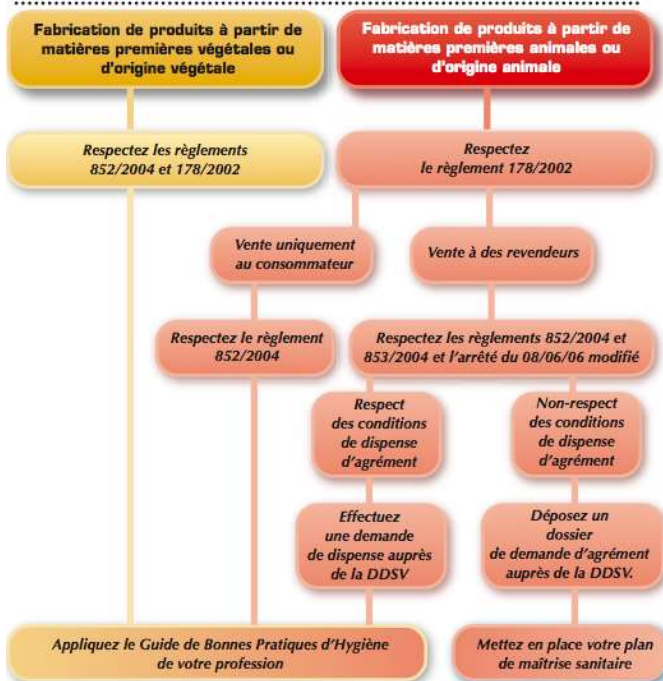
### Est-il obligatoire ?

Oui, le plan de maitrise sanitaire est obligatoire.

Le PMS donc un dossier important à constituer, ou à tenir à jour. Il vous permettra de justifier votre travail vis-à-vis des services officiels de contrôle.



### A quelle réglementation êtes-vous soumis ?



### Qu'est-ce qu'un agrément sanitaire ?

Le dossier d'agrément sanitaire est un document obligatoire pour tous les établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. (selon l'arrêté du 8 juin 2006 modifié par l'arrêté du 4 juin 2012). Il fixe entre autres le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène (B.P.H), et l'application obligatoire du principe HACCP par la mise en place du plan de maitrise sanitaire (PMS) Les structures voulant posséder l'agrément sanitaire devront réaliser un dossier jugé conforme et validé par les services de la DAAF.



info@rgcif.fr



0692687705