

II. L'AGRÈMENT COMMUNAUTAIRE DE L'ESFORA

1. Le contexte
2. Le contenu du dossier d'agrément
 21. Descriptif lieux activités
 22. Le PMS
3. Le n° d'agrément



II. L'AGRÈMENT COMMUNAUTAIRE DE L'ESFORA

22. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

● LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE :

- le personnel : enseignants, apprentis ; la tenue vestimentaire...
- les locaux, équipements, matériels : fiches de contrôle de température
- les mesures d'hygiène avant, pendant et après la production (plan de nettoyage - désinfection, pédiluve,...)
- le protocole de désinfection chimique des outils
- le plan de lutte contre les nuisibles (insectes, rongeurs)
- les contrôles de températures (sondes, fourchettes, actions correctives)
- la procédure de congélation : description, fiche contrôle température, fiche de mesures correctives)
- le contrôle à réception et expédition : procédure, fiche, mesures.



II. L'AGRÈMENT COMMUNAUTAIRE DE L'ESFORA

22. Le Plan de Maîtrise Sanitaire

● HACCP : Hazard Analysis Critical Control points

C'est à dire l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques

- risque : conséquence sur la santé en terme de probabilité et de gravité liée à la présence d'un danger
- danger : agent biologique (microbe, toxine,...), chimique (molécules...) ou physique (agrafe, clou) pouvant entraîner un effet néfaste pour l'Homme



II. L'AGRÈMENT COMMUNAUTAIRE DE L'ESFORA

23. HACCP

Analyse des risques

