Aide à la préparation et la compréhension du contrôle d'un atelier

Ce document a pour vocation d'épauler les conseillers en circuits courts dans la préparation du contrôle d'un atelier de découpe / transformation carnée, mené par les services de l'état.

Construit en 2025, il repose sur la règlementation et les vadémécums en vigueur à ce moment-là.

Les partenaires du projet VICTOR se dégagent de toutes responsabilités quant à l'utilisation de ce document et des résultats qui en découlent.

Partenaires du projet VICTOR – Viandes en circuits courts :
Institut de l'Elevage, IFIP – Institut du Porc, Oniris, CERD, Chambres d'Agriculture France, Chambre Départementale d'Agriculture des Ardennes, Chambre Départementale d'Agriculture du Cantal, Chambre Départementale d'Agriculture du Puy de Dôme, Chambre Départementale d'Agriculture des Vosges, Chambre d'agriculture de région Pays de la Loire, ENILV Aurillac, EPL Agro de la Meuse, EPLEFPA de Mirecourt

Avec le soutien des RMT Alimentation Locale, Travail en Agriculture et Filarmoni

Cette étude a été réalisée avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet CASDAR n°21AIP4000474 VICTOR.



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

VICTOR
VIANDES EN CIRCUITS COURTS

Comment préparer l'inspection de son atelier ?

L'inspection officielle de votre atelier constitue une étape nécessaire au dispositif de contrôle sanitaire, dont l'objectif est avant tout de garantir la sécurité des consommateurs. Au-delà de son cadre réglementaire, elle représente une opportunité de faire évoluer vos pratiques, de valoriser votre professionnalisme et de construire une relation de confiance avec l'inspecteur. Cette relation de confiance est essentielle et sera favorisée par votre honnêteté et transparence auprès de ce dernier, ce qui permettra d'établir un réel dialogue constructif pour les deux partis. Il est important de garder à l'esprit qu'il s'agit avant tout d'une interaction humaine, fondée sur le respect mutuel, et non d'un jugement à caractère punitif. Cette fiche a pour objectif de vous présenter les éléments clés de l'inspection, son déroulement, et les bonnes pratiques pour en faire une expérience bénéfique, fondée sur la confiance mutuelle et le respect des rôles de chacun. Un document plus détaillé est également disponible pour approfondir certains aspects.

Le déroulement de l'inspection

Etape 1 : Préparation du contrôle

L'inspecteur prend connaissance des documents disponibles auprès de la DDPP, c'est-à-dire les anciens comptes-rendus d'inspection et les documents que vous avez choisi de leur transmettre.
Deux situations sont possibles :

Contrôle programmé

→ Il fait partie d'une **surveillance régulière ou ponctuelle.**
→ Vous n'êtes **généralement pas prévenu.**
→ **Le contrôle est complet.**
→ Cas où vous êtes prévenu : lors d'un changement important du PMS ou lors de demande administrative de votre part.

Contrôle hors programmation

→ Souvent à la suite d'une **demande ponctuelle** (déclaration de TIAC).
→ Vous n'êtes **généralement pas prévenu.**
→ Le contrôle **ne peut concerner que certains chapitres ou items.**
→ Il peut aussi faire suite à une non-conformité majeure ou une mise en demeure, vous serez prévenu du délai de recontrôle dans cette situation.

Etape 2 : Réunion d'ouverture

L'inspecteur doit vous annoncer sa présence et l'objectif de son contrôle dès son arrivée.
L'inspection se fait **généralement en votre présence ou en la présence d'un autre responsable,** en cas d'indisponibilité le contrôle pourra être reprogrammé sauf cas particuliers (ex : enquête TIAC)
A cette occasion, vous pourrez **dialoguer sur les éléments discutés lors des derniers contrôles et des améliorations que vous avez apportés au sein de votre atelier.**

Etape 3 : audit et inspection physique

L'inspecteur a la possibilité de réaliser le contrôle dans le sens qu'il préfère. **Le plus souvent, l'inspecteur suit la liste des chapitres ou suit un type de produit, de son début de production à la vente.**
L'inspection est généralement **réalisé sur un échantillon** de l'atelier et des produits.
Il est théoriquement interdit à l'inspecteur de délivrer des conseils, mais il ne faut pas oublier qu'il s'agit **avant tout d'établir une relation de confiance réciproque avec l'objectif commun d'améliorer la qualité des produits et des pratiques de travail.**

Etape 4 : restitution orale et réunion de clôture

Dans la mesure du possible, l'inspecteur termine son contrôle en énonçant oralement les **principaux points positifs et les améliorations par rapport à la visite précédente** ainsi que les **principales non-conformités observées.**
Mais il peut décider de ne pas se prononcer, il sera nécessaire d'attendre la rédaction du compte-rendu dans ce cas.

Etape 5 : Rédaction et notification du rapport d'inspection et des suites éventuelles

Le compte-rendu est un ensemble de constats consistant en un recueil d'informations factuelles qui permet de justifier précisément ce qui a été vu par l'inspecteur.



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Comment est menée l'évaluation d'un contrôle officiel ?

L'inspection se divise en plusieurs chapitres contenant différents items et/ou sous-items. L'évaluation de chaque sous-items et items permettra d'accorder une note aux différents chapitres, qui serviront à donner une évaluation globale de l'établissement. Des critères de notation sont énoncés par les Vadémécums, général et sectoriel, mais les notations sont laissées libres à la subjectivité de l'inspecteur. Une note de A à D est donnée à chaque item en fonction des non-conformités observées, la vitesse de correction de la non-conformité attendue dépend de sa notation :

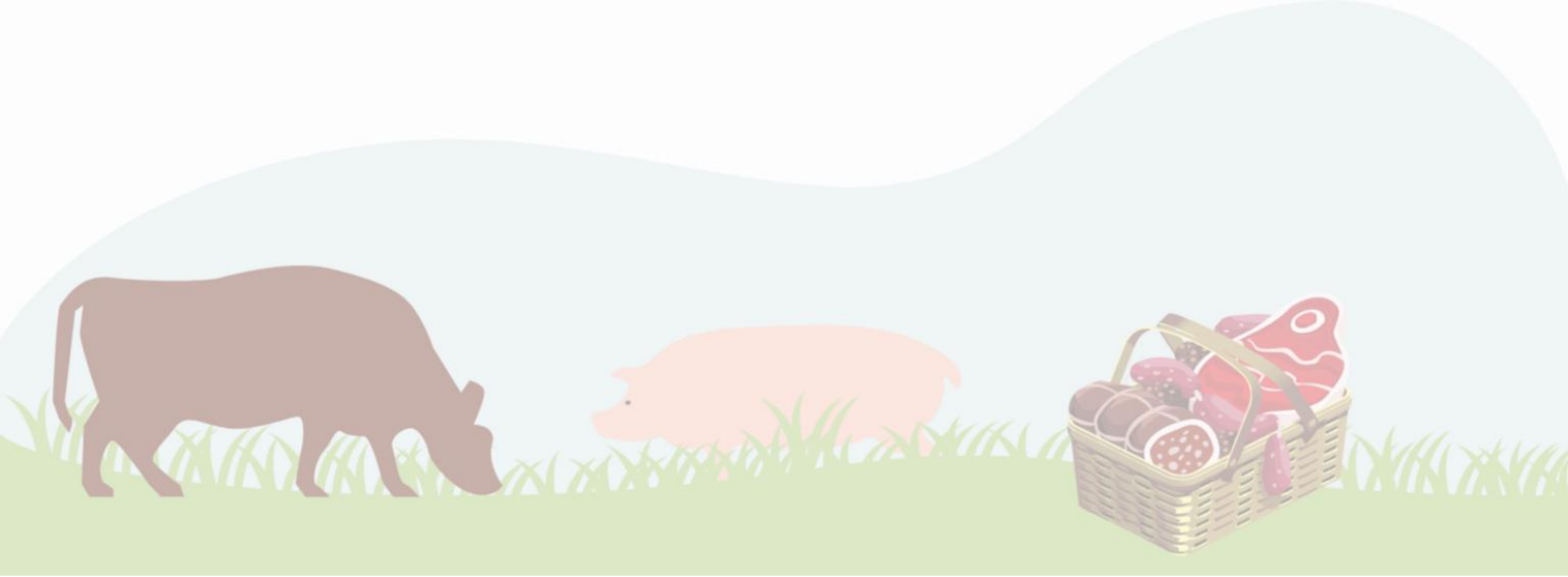
Evaluation	A	B	C	D
Interprétation	**Conforme** Des défauts mineurs peuvent être observés.	**Non-conformité mineure** Elle ne représente pas un risque de mise sur le marché de denrée non conforme, dangereuse ou susceptibles de l'être.	**Non-conformité modérée** Elle représente un risque augmenté de mise sur le marché de denrée non conforme, dangereuse ou susceptibles de l'être.	**Non-conformité majeure** Elle représente un risque élevé de mise sur le marché de denrée non conforme, dangereuse ou susceptibles de l'être.
Vitesse de réactivité demandée	Aucune correction demandée	La correction de cette non-conformité est optionnelle et représente une piste d'amélioration.	La correction de cette non-conformité peut être réalisée à moyen ou à court terme.	La correction de cette non-conformité est une urgence !

Les chapitres évalués, leurs items et les documents pouvant être demandés lors de l'inspection sont
les suivants :



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

Chapitre A : identification de l'établissement	Chapitre B : locaux et équipements	Chapitre C : maîtrise de la chaîne de production	Chapitre D : traçabilité et gestion des non-conformités	Chapitre E : gestion des déchets et des sous-produits animaux	Chapitre F : gestion du personnel
-	→ Conception et circuits de l'établissement → Équipements adaptés à la production et engins de transport → Lutte contre les nuisibles → Maintenance des locaux et des équipements → Nettoyage-désinfection des locaux et équipements	→ Diagramme de fabrication et analyse des dangers → Identification des points déterminants → Contrôle à réception et conformité des matières premières → Mesures de maîtrise de la production → Gestion de l'eau propre et de l'eau potable → Conformité des produits finis → Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis	→ Système de traçabilité et archivage des documents → Réactivité	→ Gestion des déchets → Gestion des sous-produits	→ Hygiène et équipements du personnel → Formation et instructions à disposition du personnel

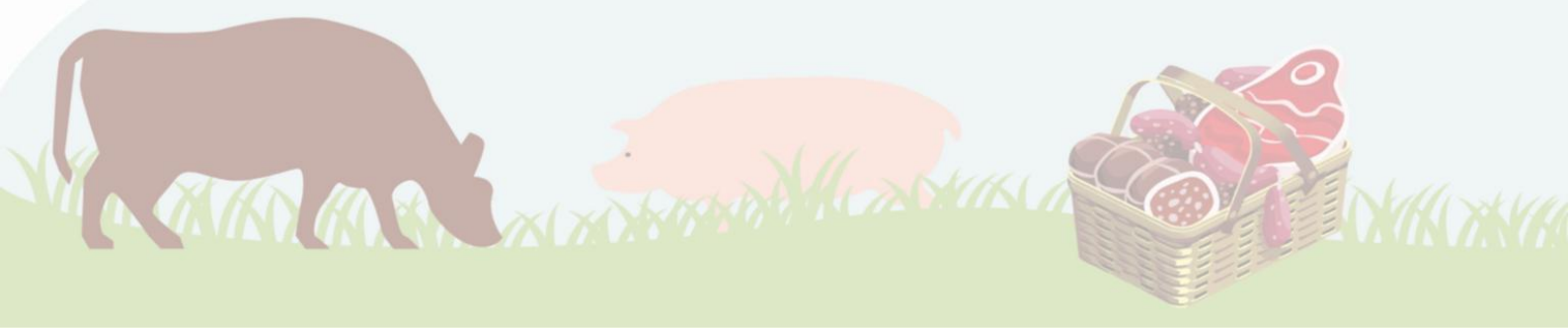


Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

VICTOR
VIANDES EN CIRCUITS COURTS

Les documents suivants peuvent être demandés lors de l'inspection :

Documents à rédiger	Documents à conserver	Documents à enregistrer
→ Formulaire **CERFA 13984** → Formulaire **CERFA 13982** → **Plan de nettoyage et désinfection** décrivant à minima les méthodes, produits et fréquences de nettoyage et désinfection des surfaces qui ne sont pas quotidiennes (ex : plafonds) → **Fiches des procédés à risque** (pouvant être remplacé par l'utilisation d'un GBPH adapté) comprenant : - les **modalités de la surveillance** (responsable, fréquence, limites critiques des CCP ou critères d'action pour les PrPo) ; - les **mesures correctives et corrections prévues** en cas de déviation ; - l'**enregistrement de la surveillance** ; - les **mesures correctives et corrections prises** en cas de déviation. → **Les informations nécessaires sur les produits finis** (durabilité, conditions de conservation, conditions d'utilisation, etc.).	→ Justificatifs des **travaux de réparation ou de remplacement des équipements** (bons d'intervention de sociétés de maintenance, factures…) → Justificatifs **des vérifications du bon fonctionnement des instruments de mesures.** → **Fiches techniques des produits** (de nettoyage, biocides,…) utilisés. → Bons d'intervention des **prestataires extérieurs** intervenant dans la **lutte contre les nuisibles**, avec plan de localisation des pièges et appâts. → Bons de **maintenance ou interventions sur les équipements frigorifiques ou de maintien au chaud**. → **Résultats des analyses** de surface. → Documents de **validation des procédés à risque**. → Les **résultats des autocontrôles** microbiologiques voire physico-chimiques. → Les études de **validation de la durée de vie microbiologique** → **Factures d'eau** si approvisionnement à partir du réseau public → **Autorisation préfectorale** si approvisionnement à partir d'une **ressource privée** + **résultats d'analyses**, dans ce cas. → **Les bons de livraison et les factures** lors d'expéditions et des fournisseurs. → **Informations** fournies par les fournisseurs sur les **matières premières** (allergènes, etc.) et **étiquetage du produit fini** adapté en conséquence (notamment pour les allergènes). → Les **étiquetages des denrées déconditionnées**. → **Les bon d'enlèvement des SPAn et les documents d'accompagnement commercial** (à conserver 3 ans) → **Les activités et les actions de formation**	→ Justificatif des **vérifications du bon fonctionnement des thermomètres** → Les **opérations non régulières de nettoyage et désinfection** (plafonds, murs, etc.) → La **surveillance des Points déterminants** (CCP et PrPo) et les **actions correctives** en cas de non-conformité. → Pour les enceintes de froid négatif d'une capacité supérieure ou égale à 10 m^3, **enregistrement continu des températures**. → Les **non-conformités et des actions correctives** pour l'ensemble des items suivants : lutte contre les nuisibles, N/D, locaux, équipements et opérations de maintenance, réception des matières premières, eau utilisée, températures des enceintes de froid ou chaud autres que celles cités ci-dessus, application des BPH et des BPF, les erreurs de DLC/DDM, de retraits et rappels, contrôle à l'expédition, traçabilité, gestion des SPAn, comportement et état de santé du personnel et sur les instructions de travail et les connaissances des procédés.



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Les critères d'évaluation des chapitres

L'ensemble des critères suivants est destiné à un atelier de remise directe de viande bovine et porcine **éligible aux mesures de flexibilité** (= possédant une dérogation à l'agrément), ces critères s'appuient sur le vadémécum général et des différents vadémécums sectoriels. Vous trouverez les éléments observés par l'inspecteur lors d'un contrôle et certaines non-conformités modérées à majeures, donc nécessitant une correction à court termes voire à très court termes. Les critères d'éligibilité à la dérogation à l'agrément sont, dans le cadre d'atelier de vente de viande bovine et porcine en circuit court, des limites de volume produit. Pour la **découpe de la viande fraîche,** la limite se situe à **100 tonnes par an**, toutes espèces confondues. Tandis qu'elle se situe à **50 tonnes par an (produits finis) pour les produits carnés** (produits à base de viande, préparations de viande et viandes hachées).



Non exigible pour les étals des marchés/foires/salons sans transformation sur place



Point incontournable

<u>Quelques définitions</u> :

GBPH : Guide de bonnes pratiques d'hygiène

BPF : Bonnes pratiques de fabrication

Programme prérequis (PrP) : ce sont des pratiques et des conditions de base (comme l'hygiène, la formation du personnel, et la traçabilité) mises en place pour garantir un environnement sûr. Elles servent de fondation à l'application de la méthode HACCP pour assurer la sécurité des aliments.

⇒ Leur surveillance peut se limiter, dans notre situation, à **l'enregistrement des non-conformités et des actions correctives.**



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Programme prérequis opérationnel (PrPo) : mesure de maîtrise ou combinaison de mesures de maîtrise appliquée pour prévenir l'apparition d'un danger significatif lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le ramener à un niveau acceptable, et où un critère d'action et une mesure ou une observation permettent une maîtrise efficace du processus et/ou du produit. (Selon la norme ISO 22000).

Point critique pour la maîtrise (CCP) : étape où une ou plusieurs mesures de maîtrise, essentielles pour maîtriser un danger significatif, sont appliquées dans un système HACCP.

> ⇒ Un CCP est donc une étape où des mesures de PrPo doivent être mises en place afin de maîtriser un danger significatif.
> La **surveillance** des points déterminants (PrPo **et CCP**) est **obligatoire** et doit être **documentée** mais un **GBPH évalué peut remplacer le système documentaire.**

De manière générale, vous devez **enregistrer l'ensemble des non-conformités que vous observez et devez réaliser des actions correctives lors de leur détection**, leur absence constitue une **non-conformité modérée (C)** pour l'ensemble des items. De plus, en tant que garant de la sécurité sanitaire de vos produits vous avez une **obligation de résultats** envers les consommateurs, **l'irrespect** de cette obligation constitue une **non-conformité majeure (D)** pour l'ensemble des items.

Ce dernier n'a lieu, cependant, **que lors de risque très important et avéré de contamination des denrées**.



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement par le formulaire **Cerfa 13982** (Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire) et **Cerfa 13984** (Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale). Afin de s'assurer que votre atelier est éligible aux mesures de flexibilité, vous pouvez **annoncer oralement le nombre de personnes travaillant directement au contact de denrées alimentaires et/ou vos volumes d'activité.**	→ Absence de déclaration, d'autorisation, de dérogation à l'agrément pour les situations ou domaines d'activité le requérant = D → Absence du descriptif de l'établissement = D → Production de viande hachée à l'avance sans déclaration préalable (Cerfa 13984), cédée en l'état au consommateur final = C
Vérification de la conformité de la **dérogation à l'agrément ou des autorisations** en cours d'obtention, obtenues ou supprimées.	→ Non-respect des volumes de la dérogation à l'obligation d'agrément = C → Descriptif de l'établissement existant mais non pertinent = C → La déclaration de l'établissement (formulaire Cerfa 13984) ne correspond pas aux activités réalisées dans l'établissement = C



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

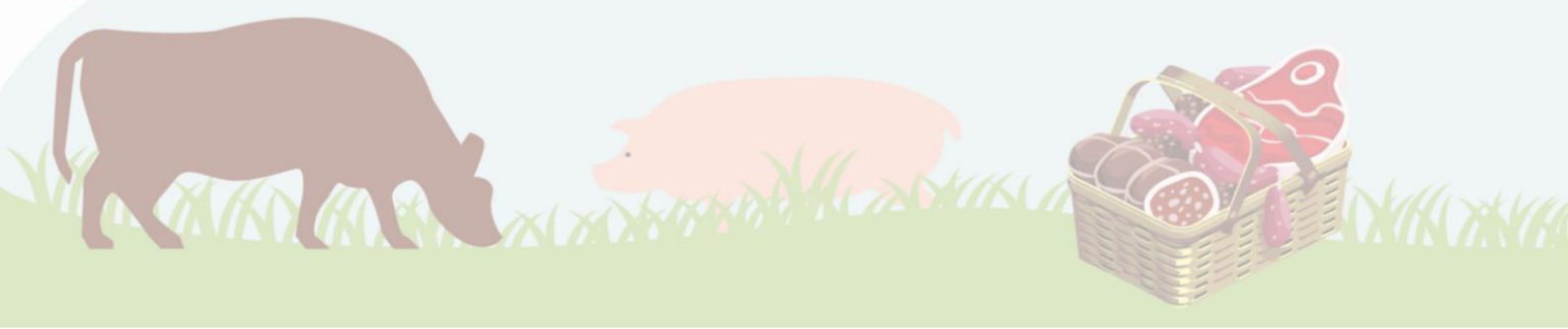


Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	Non-conformité modérée à majeure
Les abords de l'atelier sont propres et correctement entretenus. Dans le cas où l'atelier est à proximité immédiate de votre élevage, **aucun matériel obsolète, inadapté ou dégradé ne doit être accessible aux animaux et aucune activité de brûlage** ne doit être réalisée.	
La **superficie et la capacité des locaux doivent être adaptées** à la circulation, à la production et au stockage des denrées. Un **même local peut servir à plusieurs activités dès lors que sa superficie est adaptée aux volumes de production** et sous réserve que ces activités soient : → **Compatibles sur le plan sanitaire** si elles sont réalisées simultanément. → Ou, dans le cas contraire, **réalisées à des moments séparés** dans le temps avec des **opérations de nettoyage/désinfection intermédiaires adaptées** si les activités le justifient. **Les toilettes peuvent être aménagées dans les locaux d'habitation** sous réserve que les salariés puissent y accéder et que les règles d'hygiène soient respectées (lave-mains correctement équipés, changement de chaussures par exemple si les toilettes sont situées dans un autre bâtiment). Un **local réservé aux légumes terreux n'est pas obligatoire**, il est préconisé pour éviter les risques de contamination croisée, mais l'isolement de ces produits pourra se faire également dans des conteneurs distincts, adaptés et non ajourés.	→ Absence de locaux ou zones prévus par la réglementation ou exigibles au titre des conditions de fonctionnement = C ou D
Les locaux et matériaux sont adaptés aux procédés de nettoyage-désinfection (N/D) et sont visuellement propres. **Le personnel de votre atelier connaît et sait énoncer oralement** : → le **plan de N/D** et sait comment le mettre en œuvre → les **produits de N/D** à utiliser et leurs modalités d'utilisation (concentration, temps de contact, température en lien avec les prescriptions du fabricant) → les **surfaces à nettoyer et désinfecter quotidiennement** → la **fréquence des surfaces à nettoyer périodiquement**	→ Locaux totalement inadaptés à l'activité (capacité, matériaux inadaptés au N/D) hors mesure de flexibilité = D



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

L'utilisation de **matériaux non lisses, non étanches** (exemple : bois) est possible pour les activités de fumage, de salaison (séchage, affinage), sous réserve de l'absence de risque de contamination des produits.	
Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée. **Soit la ventilation doit être suffisante.** **La présence d'un sas avec l'extérieur est recommandée mais n'est pas exigée comme étant un local spécifique** : le vestiaire ou la salle de vente peuvent, par exemple, avoir cette fonction de sas. Cependant, le sas constitue le moyen le plus simple pour protéger l'activité des contaminations extérieures.	→ Présence importante de condensation en surplomb de denrées nues = D → Aération/ventilation totalement inadaptée dans des zones de manipulation ou production de denrées (circuits contaminants, aération ouvrant directement sur l'extérieur sans grille de protection, flux d'air exposant les denrées à des contaminations, etc.) = C ou D
Les locaux permettent la réalisation des différents circuits (des denrées, du personnel, des déchets, sous-produits animaux et de l'eau) **sans compromettre les bonnes pratiques d'hygiène**. Dans le cas d'impossibilité de séparation des circuits, il vous est **possible de les faire se chevaucher par l'intermédiaire d'une marche en avant dans le temps**. Dans cette situation, la réalisation de procédures spécifiques nécessaires aux respects des bonnes pratiques d'hygiène (ex : nettoyage) doivent être définies et documentées ainsi que correctement mises en œuvre avec vérification de leur efficacité. Cette marche en avant dans le temps ne doit pas obligatoirement être rédigée, **vous pouvez l'expliquer oralement**.	→ Circulation de denrées non protégées dans des locaux non adaptés ou en zone extérieure = D → Ouverture directe de toilettes sur une zone de manipulation ou production des denrées = D → Croisement des circuits de produit crus/cuits/nus ou propres/contaminants = C ou D → L'accès au vestiaire s'effectue depuis une zone de manipulation des denrées = C
La **sectorisation physique** (ex : zone propre vs zone sale ou zone de production vs zone de stockage) doit être **adaptée** au fonctionnement de l'atelier. **Selon les catégories de produits finis et des volumes de production, vous pouvez remplacer la sectorisation permanente des espaces par une marche en avant dans le temps**. Ainsi, un même local peut être utilisé pour des activités avec un niveau d'hygiène différent sous réserve de la réalisation d'opérations de nettoyage et, si besoin, de désinfection appropriées entre chaque utilisation. La sectorisation dans l'espace sera cependant privilégiée dans les ateliers collectifs à multiples activités.	→ Absence de dispositif pour le stockage des déchets = D



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

Éclairage (pas de mesure de flexibilité)	
Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs (pas de mesure de flexibilité)	→ Les circuits d'eau potable et non potable ne sont pas distingués = D



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
Utilisation **d'équipements adaptés au N/D et aptes au contact alimentaire**. Les équipements sont adaptés à l'activité et en bon état de maintenance. L'utilisation du **bois brut peut être tolérée** dans le cadre de denrées traditionnelles. Les **billots en bois** sont tolérés dans la mesure où **seules des opérations de sections des parties osseuses** (côtes par exemple) sont réalisées au moyen de feuilles de boucher.	→ Matériaux des équipements et matériel en zones de manipulation de denrées sensibles (produits finis nus prêts à manger (PAM)) inadaptés aux opérations de nettoyage-désinfection = C ou D
Conteneurs et **véhicules adaptés** au transport des denrées	→ Utilisation d'un même engin de transport pour les denrées alimentaires et d'autres produits en même temps (produits dangereux, déchets, sous-produits, etc.), sans séparation efficace = D → Utilisation d'un engin de transport non doté de l'équipement de production de froid requis pour une bonne conservation des denrées périssables (hors dérogation prévue réglementairement) = D → Les matériaux des conteneurs utilisés pour le transport des denrées alimentaires ne sont ni nettoyables ni désinfectables = C
Les **instruments de mesure** nécessaires à l'activité sont **disponibles et en bon état de fonctionnement**. Pour le suivi de la température, il vous faut a minima posséder un thermomètre. Si votre atelier possède plusieurs enceintes, il vous faut placer un thermomètre par enceinte. L'étalonnage et le calibrage des appareils de mesure n'est pas exigible en remise directe mais leur vérification l'est **SAUF pour les balances**. Pour la **vente directe** au public (pour un poids inférieur ou égal à 30 kg) **le contrôle de la balance est tous les deux ans**, tandis que pour de la **vente ou le conditionnement de produits pré-emballés** le contrôle doit être effectué **annuellement** (même si la balance est de type poids-prix).	→ Absence ou défaut de prise de mesure = C

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Item B3 : Lutte contre les nuisibles

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	Non-conformité modérée à majeure
Gestion des produits de lutte contre les nuisibles. Les produits biocides doivent être **stockés à l'écart des denrées alimentaires, et avec un étiquetage les identifiant.** Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer ces produits n'est pas exigé. Dans ce cas, il est impératif qu'ils soient stockés/entreposés en dehors de vos locaux de fabrication et de stockage des denrées. 	→ Les produits biocides sont stockés à proximité immédiate des denrées alimentaires = D → Présence de produits biocides non identifiés dans les locaux de production = C
Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.  Vous pouvez décrire les opérations de lutte contre les nuisibles uniquement **à l'oral** si vous le souhaitez. La lutte préventive contre les nuisibles doit être **ajustée à votre atelier** et notamment avec la proximité de vos bâtiments de production. Des rubans adhésifs (à la place ou en complément de désinsectiseurs électriques) peuvent être utilisés à la condition qu'ils ne soient pas placés au-dessus des denrées.	→ Présence d'ouvertures sur l'extérieur non protégées et ouvertes pendant la fabrication, entraînant un risque d'introduction des nuisibles = D
Le **plan de lutte est vérifié** ainsi que les **actions correctrices**. **Seules les non-conformités et actions correctives mises en œuvre** à la suite d'activités de surveillance et de vérification doivent être **enregistrées**. **Le contrôle** de vos locaux et des moyens de lutte est **visuel**.	→ Absence de vérification et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification = C → Plans ou procédures absents ou non pertinents = C → Les produits de lutte contre les nuisibles ne sont pas utilisés conformément aux préconisations du fabricant = C

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

Il est important de conserver les bons d'interventions de prestataires extérieurs, et d'avoir le **plan des pièges et des appâts mis en place dans votre atelier et ses abords.**		

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Item B4 : Maintenance des locaux et des équipements

Le contrôle de cet item **peut se limiter au bon état de maintenance des locaux et équipements**, en cas d'évaluation conforme de ce point.

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	Non-conformité modérée à majeure
Gestion des produits de maintenance. Vérification du conditionnement, de l'étiquetage, du stockage et des conditions d'utilisation. (pas de mesure de flexibilité) 	
Locaux et équipements en bon état. Vous pouvez décrire les opérations de maintenance uniquement **à l'oral** si vous le souhaitez. Vous pouvez utiliser **les fiches d'intervention et les factures** comme des éléments d'enregistrement de la surveillance et/ou de la vérification.	→ Matériaux des locaux, équipements et matériels en zones de manipulation de denrées sensibles (produits finis nus prêts à manger) dégradés et devenus inadaptés aux opérations de nettoyage-désinfection = C ou D
Vérification du plan de maintenance et des actions correctives. Seules les non-conformités et actions correctives mises en œuvre à la suite d'activités de surveillance et de vérification doivent être enregistrées. Un état des lieux visuel régulier des locaux et la vérification périodique du bon état de fonctionnement des équipements est suffisant pour votre atelier. 	→ Des opérations de maintenance sont effectuées dans les locaux de production pendant la manipulation des denrées = D → Plans ou procédures absents ou non pertinents = C → Absence d'archivage des non-conformités relevées et des mesures correctives mises en œuvre en lien avec le plan de maintenance = C

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements

Le contrôle de cet item peut néanmoins **se limiter à la propreté des locaux et équipements,** en cas d'évaluation conforme de ce point.

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	Non-conformité modérée à majeure
Gestion des produits de N/D Les produits biocides doivent **être stockés à l'écart des denrées alimentaires, et avec un étiquetage les identifiant.** Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer ces produits n'est pas exigé. Dans ce cas, il est impératif qu'ils soient **stockés/entreposés en dehors de vos locaux de fabrication et de stockage des denrées.** En cas de vente sur un **marché** ou sur des **stands** en manifestations (ex : salon), il est **possible d'utiliser des lingettes** destinées à la désinfection des surfaces et des matériels en milieu alimentaire, avec la mention « sans rinçage », sous réserve du respect des conditions d'utilisation.	→ Les produits d'entretien sont stockés à proximité immédiate des denrées alimentaires = D → Absence d'identification ou d'étiquetage des produits d'entretien = C
Système de N/D. Vérification de l'existence de matériel à cet usage et des conditions d'entreposage et d'utilisation. (pas de mesure de flexibilité)	→ Non-respect de la procédure de N/D : produit, dosage, dilution, temps de contact, utilisation, température de l'eau, rinçage, etc. = C
Propreté des locaux et équipements. Vous pouvez décrire les méthodes de N/D uniquement à **l'oral** si vous le souhaitez. Pour les itinérants, les documents afférents aux opérations de nettoyage et de désinfection peuvent rester au siège (lieu de nettoyage-désinfection).	

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Vérification du plan de N/D et des actions correctives. **Seules les non-conformités et actions correctives mises en œuvre** à la suite d'activités de surveillance et de vérification doivent être **enregistrées**. Cette vérification peut se limiter à des **contrôles visuels** de l'état de **propreté** des locaux, des **équipements** et du **matériel** dans votre atelier. En cas de production de **denrées PAM** (prêtes à manger) qui pourraient présenter un r**isque lié à *Listeria monocytogenes***, vous pouvez appuyer la validation de l'efficacité de vos protocoles de N/D par des **analyses d'environnement de l'atelier** envers cette bactérie.  **En cas de présence de Listeria monocytogenes dans un produit fini, ces analyses d'environnement sur un échantillon représentatif sont obligatoires.**	→ Absence de vérification et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification = C → Plans ou procédures absents ou non pertinents. = C → Absence d'enregistrement des non-conformités et des mesures correctives concernant le plan de nettoyage et désinfection = C **Si vous réalisez de la découpe dans votre atelier** : → Plan de N/D (locaux et équipements en contact ou en surplomb des denrées) non pertinent = C ou D



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

Cet item est évalué pour les procédés à risque, ces procédés sont les suivants : la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson basse température, l'étuvage et le séchage des produits carnés, le fumage, le marinage, le salage, les produits injectés, les produits malaxés, le refroidissement, le traitement assainissant vis-à-vis du danger parasitisme (congélation, traitement thermique).

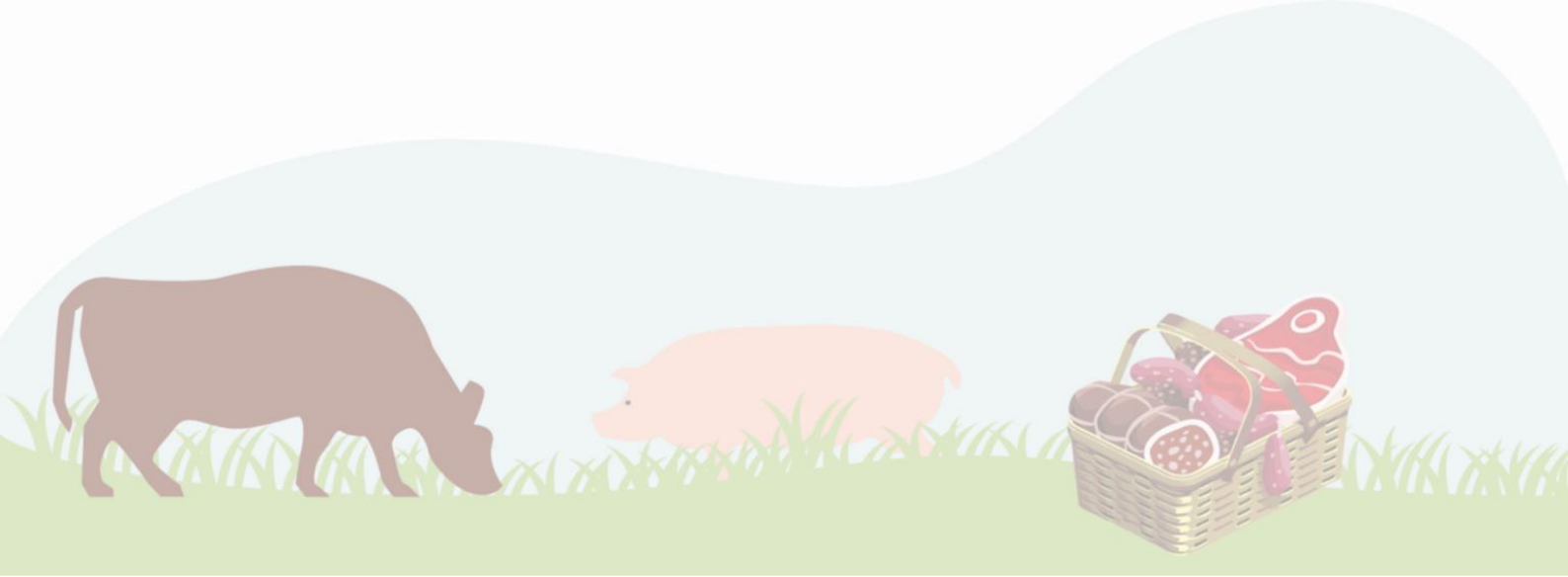
Cet item est noté A si vous appliquez un GBPH sectoriel adapté et que vous le mettez en œuvre.

Flexibilité : **Les établissements qui utilisent un GBPH sectoriel validé** ou le document « COMMUNICATION DE LA COMMISSION Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire y compris les dons alimentaires » (2020/C 199/01), **n'ont pas besoin de formaliser par écrit** les diagrammes de fabrication, ni l'analyse des dangers, dès lors qu'ils correspondent aux activités portées par les champs d'application de ces documents.

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	Non-conformité modérée à majeure
Les caractéristiques des produits manipulés, transformés et distribués doivent être connues (température de conservation, durée de vie notamment), de même que **leur utilisation attendue** (cuisson…). La description des denrées **peut se limiter aux informations réglementaires** à mettre à disposition du client (consommateur ou autre opérateur) : étiquettes, affichages, menus… **L'utilisation d'un GBPH évalué peut remplacer le système documentaire**. Cependant, vous devez vous assurer que le champ d'application et les activités décrites correspondent au fonctionnement de votre établissement.	→ Utilisation des produits ne correspondant pas à l'utilisation attendue décrite par le professionnel et qui pourrait avoir des conséquences en termes de sécurité sanitaire = C
L'existence d'un diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis. L'utilisation de l'analyse des dangers, la détermination des CCP/PrPo, la détermination des limites critiques, la surveillance des CCP, la définition des actions correctives, etc. et les validations d'un GBPH peut être suffisante (y compris celui d'un secteur d'activité proche et/ou d'un autre pays), si ce dernier a été évalué après l'entrée en vigueur du paquet hygiène (2006).	→ Présence de produits qui ne rentrent pas dans une catégorie décrite et pour laquelle il n'existe donc pas de diagramme de fabrication = D → Diagramme de fabrication absent ou incorrect pour une catégorie de produits finis (absence d'une étape importante pour la SSA) = C

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

Il vous sera, cependant, nécessaire d'identifier, s'ils existent, les procédés n'étant pas couvert par le GBPH que vous utilisez. Ces procédés devront être formalisés.	
Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée **L'analyse des dangers peut être fondée sur la base d'un GBPH évalué.** Vous pouvez aussi utiliser une **méthode d'analyse simplifiée des dangers**. Par exemple, en distinguant les dangers biologiques, chimiques et physiques, notamment pour leur origine. Cette méthode possède des limites dues à la diversité des dangers dans ces différentes catégories.	→ Absence d'analyse des dangers = D → Analyse des dangers incomplète ou non pertinente = C → Les dangers significatifs ne sont pas identifiés (flexibilité : possibilité de grouper les dangers par type mais sous réserve que la mesure de maîtrise soit effective sur les dangers) = C → Certaines mesures de maîtrise ne sont pas appropriées pour maîtriser les dangers identifiés = C → Plans ou procédures absents ou non pertinents = C → Absence de validation des procédures basées sur le principe HACCP = C



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Item C2 : Identification des points déterminants

L'absence de CCP et PrPo est un résultat tout à fait acceptable s'il découle d'une réflexion basée sur l'analyse des dangers. L'item est dans ce cas noté conforme et non pas Sans Objet (SO). Cet item doit être évalué pour **les procédés à risque** devant faire l'objet d'une surveillance particulière : la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson basse température, l'étuvage et le séchage des produits carnés, le fumage, le marinage, le salage, les produits injectés, les produits malaxés, le refroidissement, le traitement assainissant vis-à-vis du danger parasitisme (congélation, traitement thermique).

Cet item est noté A si vous appliquez un GBPH sectoriel adapté et que vous le mettez en œuvre.

Flexibilité : **Les établissements qui utilisent un GBPH sectoriel validé** ou le document « COMMUNICATION DE LA COMMISSION Lignes directrices relatives aux plans de maîtrise sanitaire de toutes les activités du commerce de détail alimentaire y compris les dons alimentaires » (2020/C 199/01), **n'ont pas besoin de formaliser par écrit** les diagrammes de fabrication, ni l'analyse des dangers, dès lors qu'ils correspondent aux activités portées par les champs d'application de ces documents.

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	Non-conformité modérée à majeure
Identification des points déterminants. L'identification des points déterminants (CCP et PrPo) seuils de maîtrise **peuvent se fonder sur la base d'un GBPH adapté aux activités de votre atelier** et évalué après l'entrée en vigueur du paquet hygiène (2006). Il vous sera, cependant, nécessaire d'identifier, s'ils existent, les procédés n'étant pas couvert par le GBPH que vous utilisez. Ces procédés devront être formalisés. **Validation a posteriori** : La validation peut s'appuyer sur une succession de résultats d'autocontrôles favorables ; **ces résultats doivent être conservés**.	→ Absence d'analyse des dangers, d'identification des points déterminants et/ou des critères d'action / limites critiques = D → Analyse des dangers et/ou identification des points déterminants et de leurs critères critiques incomplètes ou non pertinentes = C
Définition des limites critiques (CCP) et critères d'action (PrPo) La détermination des limites critiques (CCP) ou critères d'action (PrPo) **peut se fonder sur la base d'un GBPH adapté** aux activités de votre atelier et évalué après l'entrée en vigueur du paquet hygiène (2006). **Validation à posteriori :** la validation des limites critiques et des critères d'action peut également s'appuyer sur une succession de résultats d'autocontrôles favorables ; **ces résultats doivent être conservés.**	→ Absence d'analyse des dangers, d'identification des points déterminants et/ou des critères d'action / limites critiques = D → Analyse des dangers et/ou identification des points déterminants et de leurs critères critiques incomplètes ou non pertinentes = C → Plans ou procédures absents ou non pertinents = C → Absence de validation des procédures basées sur le principe HACCP = C

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

VICTOR
VIANDES EN CIRCUITS COURTS

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

En l'absence de non-conformité, le contrôle de cet item **peut se limiter à la conformité d'un échantillonnage de matières premières sensibles** : état de fraîcheur, respect des dates limites de consommation, provenance autorisée.



Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
Conformité des matières premières. Les températures prescrites, les DLC et les DLUO sont respectés. Le statut des fournisseurs est conforme. La **formalisation d'un cahier des charges** fournisseur ou de fiches techniques produits **n'est pas indispensable.**	→ Réception de matières premières non conformes dans un établissement non autorisé pour cela = D → Réception de matières premières interdites = D
Les améliorants : additifs (Add), enzymes (Enz), arômes (Arm) et auxiliaires technologiques (AT) doivent être **conformes** et **correctement utilisés**. (pas de mesure de flexibilité)	
Contrôle à réception. Vous pouvez décrire les modalités de contrôle à la réception uniquement **à l'oral** si vous le souhaitez. Les mesures de contrôle et les documents à conserver sont à minima les suivants : → **Contrôle visuel systématique à réception ou lors de l'acte d'achat** : intégrité des conditionnements, état de fraîcheur des denrées, DLC non dépassées, présence d'une marque de salubrité ou d'identification pour les DAOA (sauf pour les denrées issues d'un établissement dérogataire), etc. → **Prise de température à réception** pour les produits réfrigérés, congelés. **Documents à conserver** : → **Informations fournies par les fournisseurs sur** les matières premières (allergènes, etc.) ;	→ Produits dont la DLC est dépassée exposés à la vente ou susceptibles de l'être, et reflétant une défaillance de maîtrise de la part de l'exploitant = D → Absence d'enregistrement des non-conformités et des mesures correctives en lien avec la réception des matières premières = C → Denrées réceptionnées et acceptées en l'absence de bon de livraison ou de tout autre document d'accompagnement = C **Si vous réalisez de la découpe dans votre atelier :** → Absence de contrôle à réception des matières premières ou acceptation de matières premières non-conformes entraînant un risque pour la qualité sanitaire des produits finis = D
→ **Éléments de traçabilité** : bons de livraisons /factures... ; → **Justificatifs d'aptitude au contact alimentaire des conditionnements** ; → **L'enregistrement des non-** 	

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

conformités et leur exploitation.	
Vérification des enregistrements et **des actions correctives.** **Seules les non-conformités et actions correctives** mises en œuvre à la suite d'activités de surveillance et de vérification doivent être **enregistrées**. Dans les établissements fabriquant des denrées PAM, la réalisation d'autocontrôles microbiologiques sur les matières premières n'est pas indispensable.	→ Non mise en œuvre des corrections préétablies et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la surveillance, ou enregistrements absents ou incomplets de ces actions correctives et corrections. = D → Absence de surveillance et/ou d'enregistrement des non-conformités détectées au cours de la surveillance. = D → Absence de vérification et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification = C → Plans ou procédures absents ou non pertinents = C



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-Item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires

En l'absence de non-conformité, le contrôle de cet item **peut se limiter à la vérification du respect des températures réglementaires d'un échantillonnage de denrées alimentaires.**

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage. Vous avez la possibilité de décrire les modalités de maintien de la chaîne du froid et de maintien au chaud uniquement **à l'oral** si vous le souhaitez. Les matières premières peuvent être laissées à une température supérieure aux températures réglementairement admises à des fins pratiques (fabrication, transport, entreposage, exposition, ...) s'il s'agit de **période de courte durée** et qui n'entraîne **aucun risque pour le consommateur**.	→ Non-respect des températures réglementaires de conservation et de transport : l'écart constaté est supérieur à + 3°C = D → Non-respect des températures réglementaires de conservation et de transport : l'écart constaté est compris entre [+2°C ; +3°C[= C
Présence de dispositifs de contrôle de la température et **modalités d'enregistrement**. Vous avez la possibilité de décrire les modalités de maîtrise des températures uniquement **à l'oral** si vous le souhaitez. Durant le **stockage des denrées alimentaires surgelées** dans les meubles de vente au détail, la température de l'air est mesurée au moyen d'au moins un **thermomètre aisément visible**, **placé au retour d'air**.	→ Absence d'enregistrement des non-conformités et mesures correctives en lien avec la maîtrise de la chaîne du froid = C → Une chambre froide négative, dédiée à la conservation de surgelés, de plus de 10 m^3 n'est pas équipée d'un système d'enregistrement automatique. des températures, ou ce système est non fonctionnel = C
Les conditions de stockage des produits sont **adaptées**. Un local ou une enceinte unique de stockage peut être toléré s'il y a une **sectorisation stricte des catégories de produits**, une **protection des denrées**, et si la **température de consigne correspond au produit le plus sensible.**	→ Produits dont la DLC est dépassée exposés à la vente ou susceptible de l'être, et reflétant une défaillance de maîtrise de la part de l'exploitant = D
Vérification des enregistrements et actions correctives.	→ Absence de surveillance et/ou d'enregistrement des non-conformités détectées au cours de la surveillance = D

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté Égalité Fraternité

Seules les **non-conformités et actions correctives** mises en œuvre à la suite d'activités de surveillance et de vérification doivent être **enregistrées**.	→ Non mise en œuvre des corrections préétablies et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la surveillance, ou enregistrements absents ou incomplets de ces actions correctives et corrections. = D → Absence de vérification et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification = C → Plans ou procédures absents ou non pertinents. = C

Sous-Item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
Conditions d'entreposage et gestion des conditionnements et emballages adaptés. (pas de mesure de flexibilité)	→ Modalités de stockage et de manipulation des conditionnements non hygiéniques = D → Conditionnements visiblement sales (présence de souillures organiques, poussières aéroportées, etc.) et / ou en mauvais état = D → Réutilisation d'un conditionnement à usage unique inadapté (bouteille, seau en plastique, bac à glace etc.) = C
Conformité des conditionnements et des emballages. (pas de mesure de flexibilité)	→ Utilisation de conditionnements non aptes au contact alimentaire = D → Absence de vérification et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification = C → Plans ou procédures absents ou non pertinents. = C



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production

Le contrôle de ce sous-item est incontournable dans le cas de la réalisation d'un procédé à risque. Les principaux procédés à risque sont notifiés dans le tableau ci-dessous.

Flexibilité : Un document unique peut pour chaque CCP/PrPo servir de support d'enregistrement de la surveillance en indiquant :

→ les **modalités** de la surveillance (responsable, fréquence, limites critiques des CCP ou critères d'action pour les PrPo) ;
→ les **mesures correctives et corrections prévus** en cas de déviation ;
→ **l'enregistrement** de la **surveillance** ;
→ ainsi que les **mesures correctives et corrections prises** en cas de déviation.

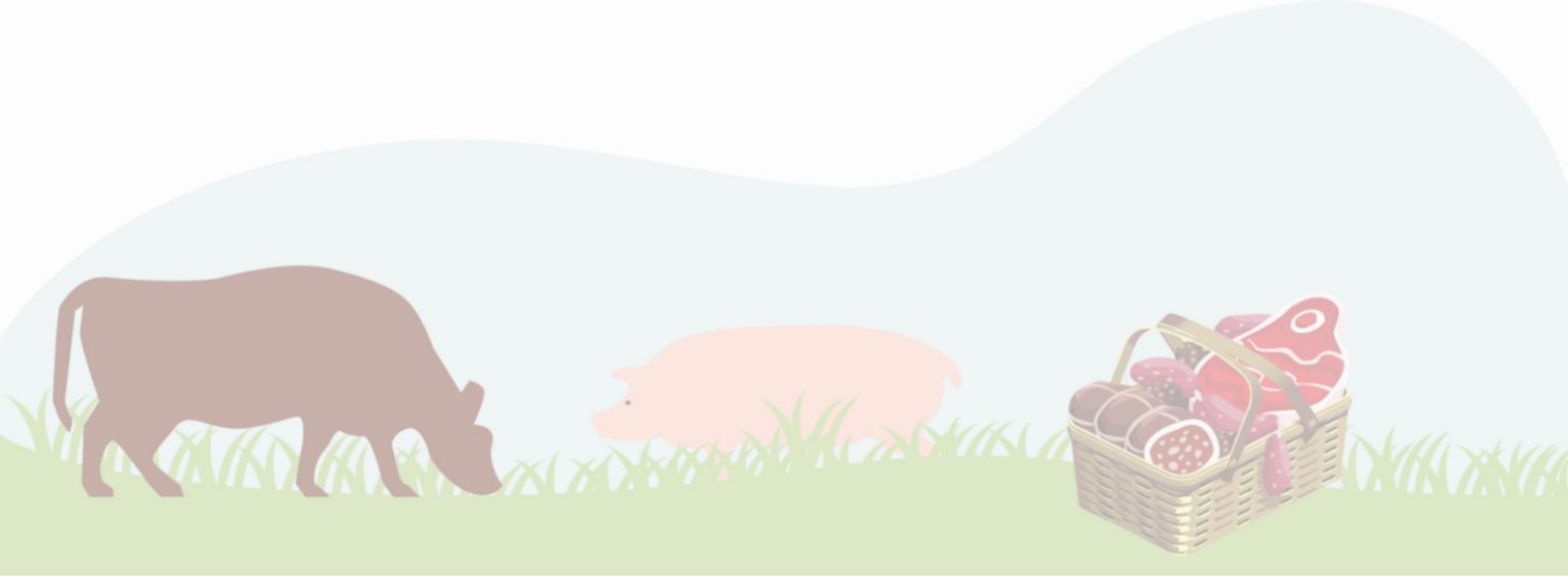
Pour l'ensemble des procédés à risque, ces situations constituent une non-conformité modérée (C) à majeure (D) :

➔ Plans ou procédures absents ou non pertinents. = C
➔ Absence de surveillance et/ou d'enregistrement des non-conformités détectées au cours de la surveillance = C
➔ Non mise en œuvre des corrections préétablies et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la surveillance, ou enregistrements absents ou incomplets de ces actions correctives et corrections = C
➔ Absence de validation des procédures basées sur les principes HACCP = C

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
Congélation	
Décontamination des fruits/légumes	
Hachage et mixage	
Pasteurisation/Cuisson	
Appertisation	
Mise sous vide, atmosphère modifié	**Si vous réalisez de la découpe dans votre atelier :** → Utilisation de gaz de conditionnement sous atmosphère contrôlée non autorisé ou à des doses supérieures aux quantités maximales définies réglementairement = D
Cuisson sous vide	
Refroidissement rapide Le dispositif choisi doit être efficace et permettre un refroidissement rapide, mais une cellule de refroidissement rapide n'est pas obligatoire.	

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Certains produits peuvent ne pas subir de refroidissement rapide sous réserve d'une analyse de dangers spécifique validée et de la validation de la durée de vie microbiologique.	
Cuisson basse température	
Fumage	
Étuvage, séchage de produits carnés	
Marinage, salage, produits injectés, malaxés	



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

Cet item ne peut pas être évalué dans le cas de l'utilisation d'eau issue du réseau public de distribution d'eau potable . Une attention particulière est requise lors d'utilisation d'eau potable en cas d'établissement provisoire (étal de marché, véhicule boutique, etc.).

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
Eau potable : Autorisation, utilisation	→ Absence d'alimentation en eau potable = D
Eau propre (douce et salée) : autorisation, utilisation	
Eau non potable : Autorisation, utilisation	
Glace, vapeur : production, utilisation	
Vérification des eaux et actions correctives. Si l'eau provient du **réseau public** : → Les **analyses** d'eau peuvent être réalisées **uniquement en cas de non-conformités** constatées (non-conformité de produits, baisse de pression, travaux sur le réseau d'eau au niveau de lavoirie, etc.), → Les informations sur les résultats du contrôle sanitaire de la qualité de l'eau vous sont disponibles auprès du fournisseur ou de la mairie ou sur le portail du Ministère chargé de la santé.	→ Absence d'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation d'une ressource privée = D → Absence d'arrêté préfectoral d'usage d'eau de mer propre ET absence d'éléments de maîtrise de la qualité de cette eau (ou éléments insuffisants) – voir Vadémécum sectoriel le cas échéant = D → Absence d'arrêté préfectoral d'usage d'eau de mer propre, mais éléments de maîtrise de la qualité satisfaisants – voir Vadémécum sectoriel le cas échéant = C → Absence de vérification et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification = C → Plans ou procédures absents ou non pertinents. = C

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Item C6 : Conformité des produits finis

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	Non-conformité modérée à majeure
Plan d'autocontrôles microbiologiques à minima sur les produits finis et actions correctives. Vos analyses prennent en compte au **minimum les critères de sécurité et d'hygiène définis dans le règlement (CE) n°2073/2005.** Tous les produits mis sur le marché par votre atelier sont inclus dans votre plan d'autocontrôles. Si vous produisez de la **viande hachée et des préparations de viandes,** vous pouvez appliquer une **fréquence d'échantillonnages allégées** : 1 fois par mois, voire 1 fois tous les deux mois à condition d'avoir l'accord des autorités compétentes.	→ Absence de mesures correctives à la suite d'analyses insatisfaisantes au regard des critères de sécurité obtenus sur des produits finis = D → Absence d'autocontrôles microbiologiques portant sur les produits finis fabriqués par l'établissement conduisant à la non prise en compte des critères microbiologiques définis dans le règlement (CE) n°2073/2005 = C ou D
Plan d'autocontrôles chimiques	
Validation de la durée de vie Si **vous appliquez un GBPH** et les DVM proposées par le GBPH, vous n'aurez **pas besoin de les valider mais uniquement de les vérifier**, à condition du respect de l'intégralité des mesures de maîtrise développées par le GBPH que vous utilisez.	→ Absence de documents justifiant la durée de vie des aliments (tels qu'attendus en C6L04) = C
Maîtrise de la DLC des denrées	→ Produits dont la DLC est dépassée exposés à la vente ou susceptible de l'être, et reflétant une défaillance de maîtrise de la part de l'exploitant = D
Maîtrise de la salubrité des produits finis	→ Absence de surveillance et/ou d'enregistrement des non-conformités détectées au cours de la surveillance = D → Absence de corrections préétablies et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la surveillance, ou enregistrements absents ou incomplets de ces actions correctives et corrections = D → Plans ou procédures absents ou non pertinents. = C → Absence de validation des procédures basées sur les principes HACCP = C



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis

L'évaluation du contrôle à expédition est **incontournable dans le cas d'un établissement bénéficiant d'une dérogation à l'agrément ou effectuant de la vente à distance.**

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
Étiquetage et affichage des produits. L'affichage coïncide avec les éléments de traçabilité disponibles (étiquetage, bons de livraison, etc.).	**Si vous réalisez de la découpe dans votre atelier :** → Étiquetage absent = D → Étiquetage incomplet ou erroné = C
Contrôle à expédition. Vous avez la possibilité de décrire les modalités de contrôle à l'expédition uniquement à l'oral si vous le souhaitez. 	
Vérification et actions correctives. Seules les non-conformités et actions correctives mises en œuvre à la suite d'activités de surveillance et de vérification doivent être enregistrées. 	→ Absence de surveillance et/ou d'enregistrement des non-conformités détectées au cours de la surveillance = D → Absence de corrections préétablies et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la surveillance, ou enregistrements absents ou incomplets de ces actions correctives et corrections = D → Plans ou procédures absents ou non pertinents. = C → Absence de validation des procédures basées sur les principes HACCP = C

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents



Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	Non-conformité modérée à majeure
Système et procédures de traçabilité amont et aval. Vous avez la possibilité de décrire votre système de traçabilité amont et aval uniquement **à l'oral** si vous le souhaitez. Dans le cas des **étals de marchés, foires et salons**, vous pouvez avoir un **délai de 48 heures** pour fournir les éléments concernant l'origine et le circuit d'une denrée alimentaire.	→ Absence de traçabilité amont et/ou aval = D
Définition d'un lot et système de traçabilité interne (pas de mesure de flexibilité) 	
Archivage des documents (pas de mesure de flexibilité)	→ Absence d'archivage des bons de livraison des matières premières = C
Vérification de l'efficacité des procédures de traçabilité (pas de mesure de flexibilité)	→ Absence de vérification et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification = C → Plans ou procédures absents ou non pertinents, obligation de registre en production primaire (y compris transformation) = C

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Item D2 : Réactivité

Cet item peut ne pas être évalué en l'absence récente de contrôle officiel, TIAC ou alerte au sein de votre établissement.

Sous-item D201 Retrait

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	Non-conformité modérée à majeure
Capacité à gérer des non-conformités et alertes (dont suspicion de cas humains)	→ Absence de mise en œuvre dans l'établissement d'opérations de retrait, d'informations des consommateurs ou de rappel de denrées dangereuses. = D → Absence de transmission d'une alerte portant sur une denrée dangereuse à un fournisseur ou un client. = D → Absence de traitement des réclamations reçues directement par l'exploitant ou des signalements reçus via l'administration = C
Notification à l'autorité officielle des TIAC, des situations d'alerte et informations sanitaires au titre de l'article L.201-7 du CRPM	→ Absence de signalement à la DD(ETS)PP/DAAF/DGTM/DTAM d'une suspicion de TIAC = D → Absence d'information des autorités compétentes alors qu'une denrée alimentaire mise sur le marché et hors du contrôle direct de l'exploitant peut être dangereuse (i.e. préjudiciable à la santé humaine ou impropre à la consommation humaine : situation d'alerte) = D → Absence d'information des autorités compétentes à la suite de résultats d'autocontrôles insatisfaisants obtenus sur un produit encore sous contrôle de l'exploitant ou sur l'environnement de production selon les modalités définies au titre de l'article L. 201-7 du CRPM (hors situation d'alerte) = C ou D → Absence de communication spontanée aux autorités compétentes d'informations déterminantes pour l'évaluation du risque et les décisions de gestion dans le cadre d'une suspicion de TIAC, d'une alerte ou d'une information au titre de l'article L. 201-7 du CRPM = C ou D → Absence de transmission spontanée aux autorités de la liste des destinataires (« recipient list ») d'une denrée dangereuse expédiée à des clients en dehors du territoire français ou des 5 DOM = C

	→ Notification tardive d'une suspicion de TIAC ou d'une alerte = C
Audits, revues de direction et mesures correctives prises suite aux inspections précédentes.	
Retrait du produit de l'espace de vente.	**→ Produit présent alors que :** → le produit fait l'objet d'un communiqué de presse depuis plus de ½ journée = D → la communication (directe à l'opérateur, donc hors communiqué de presse) demandant le retrait du produit a été reçue depuis plus de ½ journée = D → la communication (directe à l'opérateur, donc hors communiqué de presse) demandant le retrait du produit a été reçue depuis moins de ½ journée, mais au-delà de la durée prévue par le PMS de l'établissement = C → l'alerte concernant ce produit n'a pas été communiquée par le fournisseur et le produit ne fait pas l'objet d'un communiqué de presse = C → l'alerte reçue du fournisseur ne permet pas d'identifier correctement le produit ou la nécessité de son retrait, et le produit ne fait pas l'objet d'un communiqué de presse = C

Sous-item D202 Information des consommateurs et rappel

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
Informations aux consommateurs, rappels	→ Absence d'information aux consommateurs : D - alors que la mise en vente est reconnue ou documentée (en cours ou marchandise écoulée), - et qu'il s'est écoulé plus de ½ journée entre la communication sur le rappel (par communiqué de presse ou communication directe à l'opérateur) et le moment du contrôle. → Absence d'information aux consommateurs : C - alors que la mise en vente est reconnue ou documentée (en cours ou marchandise écoulée), - qu'il n'existe pas de communiqué de presse depuis plus de ½ journée, - et que l'information de rappel n'a pas été reçue de la part du fournisseur ou bien a été reçue mais n'est pas explicite.

	→ Information aux consommateurs présente dans l'établissement mais dont l'exploitant indique qu'elle devrait être retirée à une date préalable à la durée d'affichage attendue = C → Information aux consommateurs présente dans l'établissement (par exemple dans un classeur à l'accueil) mais pas réellement accessible au consommateur (visible + lisible + proche du linéaire de vente). = C → Information aux consommateurs présente dans l'établissement mais comportant des erreurs ne permettant pas d'identifier correctement le produit (lot, DLC/DDM…) ou les préconisations (destruction, retour du produit au point de vente…). = C

Pour information :

➔ Localisation des affichettes : Elle doit être pensée de manière à ce que les affichettes soient visibles et lisibles par le public concerné, sur un support non mobile et à hauteur de vue :

◆ **au minimum au niveau des rayons où sont proposés à la vente les produits incriminés,** si le rayon où ils étaient vendus existe toujours au moment de l'alerte, sinon au rayon des produits de même type. Pour une vente directe sur un marché, affichage sur le stand du producteur. Si l'exploitant ne prévoit pas de retourner rapidement sur le marché, il doit faire en sorte que l'information soit tout de même accessible pour les consommateurs (affichage sur un panneau de la mairie ou à l'emplacement habituel du stand, éventuellement associé à une affichette dématérialisée sur un site du producteur, etc.) ;

◆ **en complément, et en fonction des particularités des lieux de vente, un affichage peut être réalisé au niveau des caisses et/ou à l'accueil** des lieux de vente et/ou à l'entrée ou à la sortie des lieux de vente ;

◆ **les nouveaux modes d'achat** (notamment vente sur internet, e-commerce, drive…) **doivent être pris en compte** afin d'informer le plus largement possible les consommateurs susceptibles d'avoir acheté les produits concernés. Dans ces situations, l'affichette doit être dématérialisée et facilement accessible (bandeau en première page du site internet, ou sur la page concernée par le type de produit…).

➔ La durée de l'affichage :

◆ Pour les **denrées sans durée de vie** précisée : affichage pendant **au moins 15 jours** d'ouverture effective du magasin, comptés à partir de la date de début de mise en œuvre de l'information au niveau du magasin considéré ;

◆ Pour les denrées avec une **DLC** (produits frais conditionnés, y compris les fruits et légumes 4ème gamme) et les denrées à conserver en **froid positif avec une DDM** (œufs, fromages…) : affichage pendant **au moins 15 jours d'ouverture** effective du magasin, comptés à partir de la date de début de mise en œuvre de l'information au niveau du magasin considéré ;

◆ Pour les denrées avec une **DLUO** à conserver en **froid négatif ou à température ambiante** (exemple : produits surgelés, conserves, produits secs,



certaines charcuteries sèches) et les denrées **non périssables** : affichage pendant **au moins 2 mois** , comptés à partir de la date de début de mise en œuvre de l'information au niveau du magasin considéré.

➔ Le contenu de l'information est approprié :

◆ Au regard du message d'alerte reçu du fournisseur : le message est retransmis fidèlement au consommateur ;

◆ Au regard des préconisations générales : les informations sur le produit et ses modalités de commercialisation, ainsi que les informations sur le danger, le risque encouru et la conduite à tenir sont impératives et doivent figurer clairement, les informations pour joindre le service responsable de la commercialisation peuvent être utiles également (et dans le cas où elles existent, l'utilisation d'un numéro payant est proscrite).

Sous-item D203 Sécurisation des produits retirés/rappelés

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
Sécurisation des produits retirés/rappelés.	→ Produit retiré/rappelé présent hors zone de vente, portant une indication de redirection interdite = D → Produit retiré/rappelé présent hors zone de vente, « bloqué » théoriquement mais non signalisé. = D → Produit retiré/rappelé présent hors zone de vente, « bloqué » théoriquement mais mal signalisé. = C

Sous-item D204 Transmission de l'alerte

En cas de **cession indirecte** (ex : don alimentaire).

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
Transmission de l'alerte en cas de cession indirecte (ex : dons alimentaires, relivraison à un autre point de vente).	→ Cession indirecte du produit faisant l'objet d'un retrait / rappel et message d'alerte non transmis aux destinataires intermédiaires du produit. = D → Cession indirecte du produit faisant l'objet d'un retrait / rappel et message d'alerte transmis aux destinataires du produit, mais ne permettant pas d'identifier correctement le produit concerné et/ou les mesures de gestion = C



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

CHAPITRE E: GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Item E1 : Gestion des déchets

Le contrôle de cet item **peut se limiter à la gestion des déchets au sein des locaux de production,** en cas d'évaluation conforme de ce point

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
Gestion des déchets au sein des locaux de production. Si la conception de vos locaux ne permet pas l'évacuation des déchets sans passer par une zone de manipulation de denrées, vous pouvez effectuer leur sortie **en dehors des périodes de production.**	→ Présence de conteneurs extérieurs en zone de production pouvant générer des risques de contamination croisée avec les denrées alimentaires = D → Équipements à déchets non dédiés et pouvant générer des risques de contamination croisée avec les denrées alimentaires = D. → Les équipements dédiés aux déchets en zone de production ne sont pas à manipulation hygiénique = D
Évacuation des déchets vers des dispositifs de stockage et traitement par une structure habilitée. Vous avez la possibilité de décrire les procédures de collecte, d'évacuation, de stockage et d'enlèvement des déchets uniquement **à l'oral** si vous le souhaitez.	→ Fréquence d'enlèvement des déchets non adaptée à l'activité ou au dispositif de stockage des déchets (entassement de déchets hors des dispositifs de stockage, mauvaises odeurs en lien avec l'accumulation de déchets…) = D
Vérification et actions correctives.	

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Item E2 : Gestion des sous-produits

Le contrôle de cet item est **incontournable** dans le cas des établissements qui **génèrent des SPAn ou qui les valorisent** (compostage de proximité, méthanisation par exemple).

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	**Non-conformité modérée à majeure**
La gestion et les dispositions spécifiques aux sous-produits animaux (SPAn) sont respectées, la catégorie d'intérêt dans votre atelier est la **C3.** Vous avez la possibilité de décrire les procédures de collecte, d'évacuation, de stockage et d'enlèvement des SPAn uniquement **à l'oral** si vous le souhaitez.	→ Erreur de catégorisation des sous-produits animaux = D → Dispositifs de récolte de sous-produits non dédiés et pouvant générer des risques de contamination croisée avec les denrées alimentaires ou entre les différentes catégories de sous-produits animaux = D
Vérification et actions correctives.	→ Plans ou procédures absents ou non pertinents. = C → Absence de vérification et/ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification = C



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

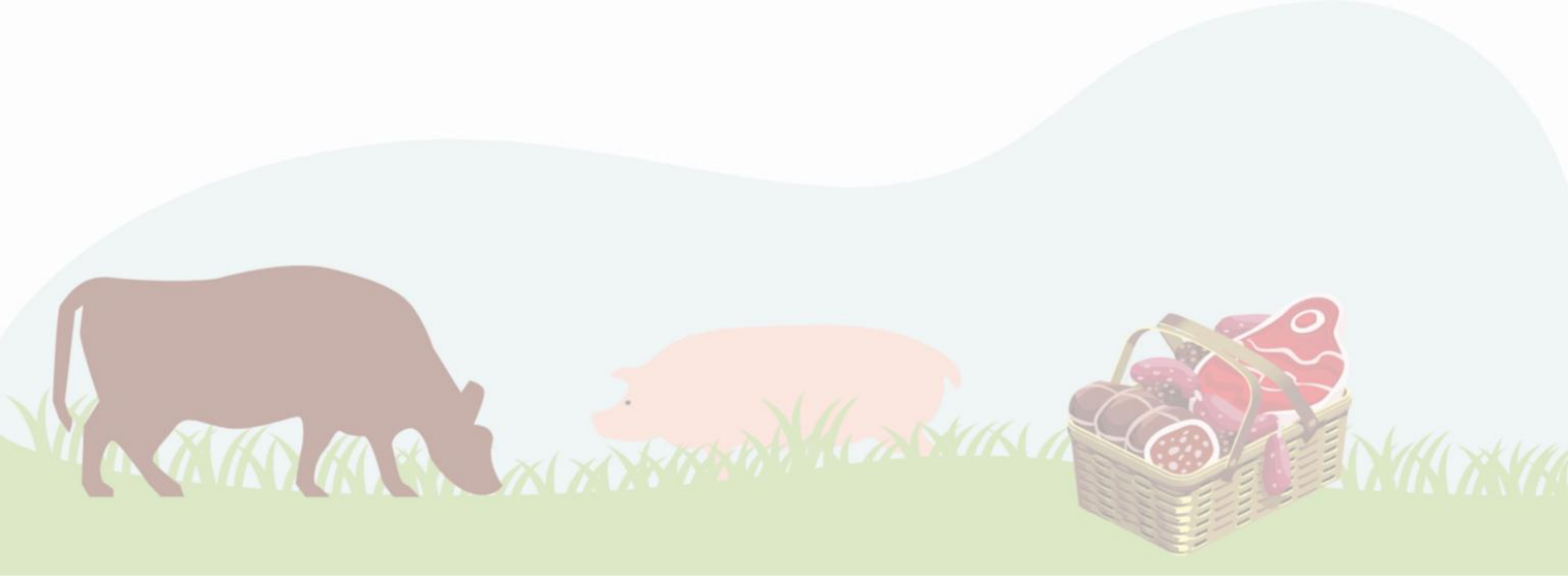
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel



Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	Non-conformité modérée à majeure
Organisation du vestiaire et des toilettes. Les **toilettes peuvent être aménagées dans les locaux d'habitation** sous réserve que les salariés puissent y accéder et que les règles d'hygiène soient respectées (lave-mains correctement équipé, changement de chaussures par exemple si les toilettes sont situées dans un autre bâtiment).	→ Vestiaires non conformes : désordre important, mélange des tenues propres et sales, défaut d'entretien = D
Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures. En cas de vente sur un **marché** ou sur des **stands** en manifestations (ex : salon), il est **possible d'utiliser des lingettes** destinées à la désinfection des surfaces et des matériels en milieu alimentaire, avec la mention « sans rinçage », sous réserve du **respect des conditions d'utilisation**. En zone de réception et en laverie, le lave-main est recommandé mais son absence ne justifie pas une non-conformité.	→ Lave-mains absent dans une zone obligatoire ou non conforme (sortie des toilettes, zone de production, pas de savon, d'eau mitigée ou d'essuie-mains, etc.) = D
Poste de travail adapté au personnel	
Tenues propres, complètes et adaptées Dans les zones peu sensibles et dans le cas où des denrées nues ne sont pas manipulées (espaces de vente, magasins, étals sur marché), le port d'une tenue complète n'est pas requis, a minima le port du tablier est nécessaire, sauf en cas de vente exclusive de produits conditionnés. Pour les voitures boutique et les étals de marchés de plein air, un simple stockage hygiénique des vêtements est suffisant (tiroir dédié, sac dans cabine, etc.).	
Connaissance et application des BPH par le personnel. Dans les zones où les denrées sont protégées, les règles de BPH peuvent être adaptées. Vous avez la possibilité de décrire les procédures d'hygiène du personnel (tenue de travail, lavage des	→ Lave-main non accessible suite au comportement du personnel, induisant la manipulation de denrées avec les mains sales = D → État de santé d'un membre du personnel incompatible avec la manipulation de

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

mains, entretien des tenues de travail, gestion des pauses, gestion des intervenants extérieurs) et des équipements mis à dispositions (lave-mains, sanitaires, etc.) uniquement à l'oral si vous le souhaitez. L'usage de torchons propres ou de maniques est toléré en sortie de lave-vaisselle et de four.	denrées alimentaires (blessure non protégée, éternuement, etc.) = D
Vérification et actions correctives 	



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

Eléments observés et attendus par l'inspecteur dans un atelier éligible aux mesures de flexibilités	Non-conformité modérée à majeure
Formation pertinente du personnel. **Seul vous ou un autre responsable peut avoir suivi une formation** mais vous devez la restituer en interne à votre personnel.	
Instructions spécifiques disponibles sur site. Vous avez la possibilité de décrire les procédures sur l'état de santé uniquement **à l'oral** si vous le souhaitez. Les instructions relatives aux PrP ne sont pas obligatoirement formalisées par écrit. Si vous mettez en œuvre un **procédé à risque** nécessitant une surveillance particulière et qui s'appuie sur un **GBPH validé**, les instructions relatives à ces procédés peuvent être décrites **à l'oral**. Il est nécessaire de **connaître les instructions relatives aux éventuels points déterminants** (CCP et PrPO) **que vous avez identifiés**, autres que les procédés à risque. Ces instructions peuvent être décrites **à l'oral si vous vous appuyez sur un GBPH validé.**	→ Absence d'instructions mises à disposition du personnel pour au moins un poste chargé de la gestion d'un point déterminant = D
Vérification et actions correctives.	

Chapitre évalué	Les items du chapitre	Documents à rédiger	Documents à conserver	Documents à enregistrer
Chapitre A : identification de l'établissement	-	→ Formulaire Cerfa 13984 → Formulaire Cerfa 13982		
Chapitre B : locaux et équipements	→ Conception et circuits de l'établissement → Équipements adaptés à la production et engins de transport → Lutte contre les nuisibles → Maintenance des locaux et des équipements → Nettoyage-désinfection des locaux et équipements	→ Plan de nettoyage et désinfection décrivant a minima les méthodes, produits et fréquences de nettoyage et désinfection des surfaces qui ne sont pas quotidiennes (ex : plafonds)	→ Justificatifs des travaux de réparation ou de remplacement des équipements (bons d'intervention de sociétés de maintenance, factures…) → Justificatifs des vérifications du bon fonctionnement des instruments de mesures. → Fiches techniques des produits (de nettoyage, biocides,...) utilisés. → Bons d'intervention des prestataires extérieurs intervenant dans la lutte contre les nuisibles, avec plan de localisation des pièges et appâts. → Bons de maintenance ou interventions sur les équipements frigorifiques ou de maintien au chaud. → Résultats des analyses de surface.	→ Justificatif des vérifications du bon fonctionnement des thermomètres → Les opérations non régulières de nettoyage et désinfection (plafonds, murs, etc.)
Chapitre C : maîtrise de la chaîne de production	→ Diagramme de fabrication et analyse des dangers	→ Fiches des procédés à risque (pouvant être remplacé par l'utilisation d'un GBPH adapté) comprenant : - les modalités de la surveillance (responsable,	→ Documents de validation des procédés à risque. → Les résultats des autocontrôles microbiologiques +/- physico-chimiques.	→ La surveillance des Points déterminants (CCP et PrPo) et les actions correctives en cas de non-conformité. → Pour les enceintes de froid négatif d'une capacité supérieure ou égale à 10 mètres cubes, enregistrement continu des températures.

	→ Identification des points déterminants → Contrôle à réception et conformité des matières premières → Mesures de maîtrise de la production → Gestion de l'eau propre et de l'eau potable → Conformité des produits finis → Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis	fréquence, limites critiques des CCP ou critères d'action pour les PrPo) ; - les mesures correctives et corrections prévus en cas de déviation ; - l'enregistrement de la surveillance ; - ainsi que les mesures correctives et corrections prises en cas de déviation	→ Les études de validation de la durée de vie microbiologique → Factures d'eau si approvisionnement à partir du réseau public → Autorisation préfectorale si approvisionnement à partir d'une ressource privée + résultats d'analyses, dans ce cas.	
Chapitre D : traçabilité et gestion des non-conformités	→ Système de traçabilité et archivage des documents → Réactivité	→ Les informations nécessaires sur les produits finis (durabilité, conditions de conservation, conditions d'utilisation, etc).	→ Les bons de livraison et les factures lors d'expéditions et des fournisseurs. → Informations fournies par les fournisseurs sur les matières premières (allergènes, etc.) et étiquetage du produit fini adapté en conséquence (notamment pour les allergènes). → Les étiquetages des denrées déconditionnées.	→ Les non-conformités et les actions correctives pour l'ensemble des items suivants : lutte contre les nuisibles, N/D, locaux, équipements et opérations de maintenance, réception des matières premières, eau utilisée, températures des enceintes de froid ou chaud autres que celles cités ci-dessous, application des BPH et des BPF, les erreurs de DLC/DDM, de retraits et rappels, contrôle à l'expédition, traçabilité, gestion des SPAn, comportement et état de santé du personnel et sur les instructions de travail et les connaissances des procédés. → Registre des productions (date, type de produit, quantité...)

Chapitre E : gestion des déchets et des sous-produits animaux	→ Gestion des déchets → Gestion des sous-produits		→ Les bon d'enlèvement des SPAn et les documents d'accompagnement commercial (à conserver 3 ans)	
Chapitre F : gestion du personnel	→ Hygiène et équipements du personnel → Formation et instructions à disposition du personnel		→ Les activités et les actions de formation	