

**Demande d'agrément sanitaire d'un établissement de purification et/ou d'expédition de coquillages vivants**

Article L 233-2 du code rural  
Arrêté du 8 juin 2006

**A renvoyer à l'adresse suivante :**

**Direction Départementale de la Direction des populations du Morbihan  
8 avenue Edgar Degas – BP 526  
56019 VANNES Cedex**

**Motif du dépôt de dossier :**

- Agrément initial     Renouvellement     Modifications importantes des locaux et/ou de l'équipement     Changement de responsable ou de raison sociale

**I. IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT**

**1) Exploitant de l'établissement**

Nom : ..... Téléphone : .....  
Prénom : ..... Télécopie : .....  
Fonction dans l'établissement : ..... Courriel : .....

**2) Coordonnées de l'établissement**

NOM (Raison Sociale) : ..... ENSEIGNE (Nom commercial) : ..... Statut juridique : ..... Téléphone : ..... Télécopie : ..... Date de construction du bâtiment : ..... Date d'entrée en activité : ..... Code APE/NAF : ..... SIRET : ..... SIREN : ..... N°immatriculation du (des) navire (s) : ..... ..... ..... .....	<u>Adresse de l'établissement</u>  <u>Adresse de courrier (si différente de l'adresse de l'établissement) :</u>  <u>Adresse du siège social (si différente de l'adresse de l'établissement) :</u> ..... ..... ..... ..... Code postal :..... Commune :.....
--	---

**II – DEMANDE D'AGREMENT**

Je soussigné(e).....responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'agrément sanitaire 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.  
Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

**SIGNATURE DU DECLARANT**

Le : ...../...../.....  
Nom - Prénom du signataire : .....  
  
Cachet de l'établissement                      Signature

**RECEPISSE DE DECLARATION**

(cadre réservé à l'administration)  
Déclaration reçue le...../...../.....  
  
Signature                      Cachet du service

**III.- CESSATION D'ACTIVITE**

Date de cessation d'activité : ...../...../..... Nom – Prénom : .....  
Fonction dans l'établissement : .....  
Date et signature

Ce document en retour doit être conservé et devra être présenté à toutes réquisitions des services de contrôle officiels

**Informations complémentaires :**

- Portable du gérant =
- N°TVA intracommunautaire =

**1° Note de présentation de l'entreprise**

**1.1 Organisation générale**

⇒ Nature de l'activité de l'établissement (cocher la case correspondante à votre situation) =

- Purification de coquillages
- Expédition de coquillages vivants

⇒ Nom et prénom du responsable de l'entreprise = .....

**1.2 Personnel**

**1.2.1. Nombre total de personnes travaillant dans l'entreprise**

- ◆ Nombre de permanents (y compris chef d'exploitation) : .....
  - ◆ Recours à du personnel saisonnier ou occasionnel :       oui       non  
 Si oui, combien de personnes ? Combien de mois ? .....
- Soit : ..... ETP (permanents + saisonniers)

**1.2.2. Liste du personnel permanent (fonction et qualification)**

Nom – Prénom	Fonction	Qualification (diplômes, niveau de formation) et/ ou échelon CCN	Membre de l'équipe HACCP

*Tableau 1 : Personnel = liste et organisation fonctionnelle*

**2° Description des activités de l'entreprise**

**2.1 Liste des produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue**

- Liste des coquillages produits :
  - Huîtres creuses
  - Palourdes
  - Autres : .....
  - Huîtres plates
  - Coques
  - .....
  - Moules de bouchot
  - Praires
  - .....
- Liste des coquillages en négoce :
  - Huîtres creuses
  - Palourdes
  - autres : .....
  - Huîtres plates
  - Coques
  - .....
  - Moules de bouchot
  - Praires
  - .....
- Description et utilisation attendue : Coquillages vivants destinés à la consommation humaine en l'état

**2.2 Conditionnements et emballages des produits mis sur le marché**

**2.2.1. Liste des matériaux de conditionnement et d'emballage**

- Bourriche en bois
- Bourriche en plastique
- Filet en plastique
- Manne
- Autres = \_\_\_\_\_

**2.2.2. Modalités de conditionnement et d'emballage**



Coque	
Pétoncles	
Coq. St Jacques	
Bigorneaux, ...	
Autres = .....	
.....	
.....	

Tableau 3 : Quantités de coquillages commercialisables produits sur vos concessions (en T / an)

**2.3.2. Apports de coquillages achetés auprès d'autres établissements :**

**⇒ Provenance**

Il s'agit de préciser les provenances principales des produits achetées et/ou les principaux fournisseurs de produits.

Nom ou raison sociale	Espèce <sup>1</sup>	Adresse	Livraison en colis ou en vrac avec bon de transport	Livraison en colis identifiés avec la marque sanitaire	Si marque sanitaire = indiquer le n° d'agrément <sup>2</sup>
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Tableau 4 : Provenance des coquillages achetés auprès d'établissements

**⇒ Quantités de coquillages achetées auprès de ces fournisseurs**

Espèce	Quantités achetées en colis identifiés avec la marque sanitaire	Quantités achetées sous couvert d'un bon de transport
Huître creuse		
Huître plate		
Moule		
Palourde		
Coque		
Pétoncles		
Autres (précisez)=		

Tableau 5 : Quantités moyennes de coquillages achetées (en T / an)

Concernant les coquillages en provenance d'un autre Etat membre, le destinataire doit préalablement se faire enregistrer auprès du Préfet du département d'implantation (cf. annexe II, de l'arrêté du 11 mars 1996 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre Etat membre de la Communauté européenne et ayant le statut de marchandises communautaires).

**2.4. Description des circuits de commercialisation des produits**

La mise en marché de mollusques bivalves, pour la consommation ou le commerce de détail, ne peut se faire que par un centre d'expédition agréé ; une marque d'identification est alors apposée sur les lots.

<sup>1</sup> HC : Huître creuse ; HP Huître plate ; M : moules ; Pal : Palourdes ; Pr : praires ; Pét : Pétoncles ; Big : bigorneaux, Coq : coques ; MB : moules de bouchots

<sup>2</sup> Obligatoire si les coquillages sont livrés en conditionnements pourvus de la marque sanitaire

**2.4.1. Schéma général de la mise en marché<sup>3</sup> et la destination des coquillages vendus par l'établissement.**

Circuits de commercialisation	Type de coquillages				
<input type="checkbox"/> <u>marché national</u>					
<input type="checkbox"/> vente à un centre d'expédition (vente en gros)					
<input type="checkbox"/> vente à un établissement de transformation					
<input type="checkbox"/> vente directe <input type="checkbox"/> à l'établissement <input type="checkbox"/> marchés locaux					
<input type="checkbox"/> Commerce de détail <sup>4</sup> : <input type="checkbox"/> restaurateurs <input type="checkbox"/> grossistes, poissonniers <input type="checkbox"/> grande distribution <input type="checkbox"/> autres : .....					
<input type="checkbox"/> <u>marché européen et international</u> Préciser les pays destinataires :					

Tableau 6 : schéma général de la mise en marché et la destination des coquillages vendus par l'établissement (en % du tonnage vendu)

**2.4.2. Commercialisation dans le cadre de l'activité d'expédition**

⇒ Vente directe

Sur place :  oui  non

Sur les marchés :  oui  non

↳ Si oui, localisation des marchés et jour(s) et mois de vente de vente :

Ville	Jours de vente							Mois de vente											
	L	M	M	J	V	S	D	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

Tableau 7 : vente sur les marchés (lieux, jours et mois de vente)

Espèce	Quantités moyennes vendues à l'établissement	Quantités moyennes vendues sur les marchés	TOTAL (A)
Huître creuse			
Huître plate			
Moule			
Palourde			

<sup>3</sup> "mise sur le marché", la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites (Règlement (CE) n°178/2002, article 3).

<sup>4</sup> "commerce de détail", la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes (Règlement (CE) n°178/20 02, article 3)

Coque			
.....			
.....			
.....			

*Tableau 8 : Quantités moyennes vendues (T/an) dans le cadre de la vente directe (chantier + marchés)*

**⇒ Cession à des intermédiaires**

- ✓ Liste des principaux clients (GMS, poissonnerie, restaurateurs, établissement d'expédition ....) Cf. Annexe A
- ✓ Quantités moyennes vendues (tonnes par an) à ces intermédiaires =

<b>Espèce</b>	<b>Quantités vendues (B)</b>
Huître creuse	
Huître plate	
Moule	
Palourde	
Coque	

*Tableau 9 : Quantités moyennes vendues (tonnes par an) aux intermédiaires*

**2.4.3. Tonnages annuels mis sur le marché dans le cadre de l'activité d'expédition**

Reporter dans le tableau ci-après, pour chaque espèce, la somme des quantités mentionnées dans les tableaux relatifs à la vente directe et à la vente à des intermédiaires

<b>Espèce</b>	<b>Quantités (A) + (B)</b>
Huître creuse	
Huître plate	
Moule	
Palourde	
Coque	
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

*Tableau 10 : quantités moyennes vendues en tonnes par an*

### 3. Diagramme de fabrication

Déterminer en fonction du classement sanitaire de la zone d'approvisionnement des coquillages les schémas de fabrication. Il s'agit de décrire toutes les étapes de production allant de la réception des coquillages jusqu'à leur départ de l'établissement

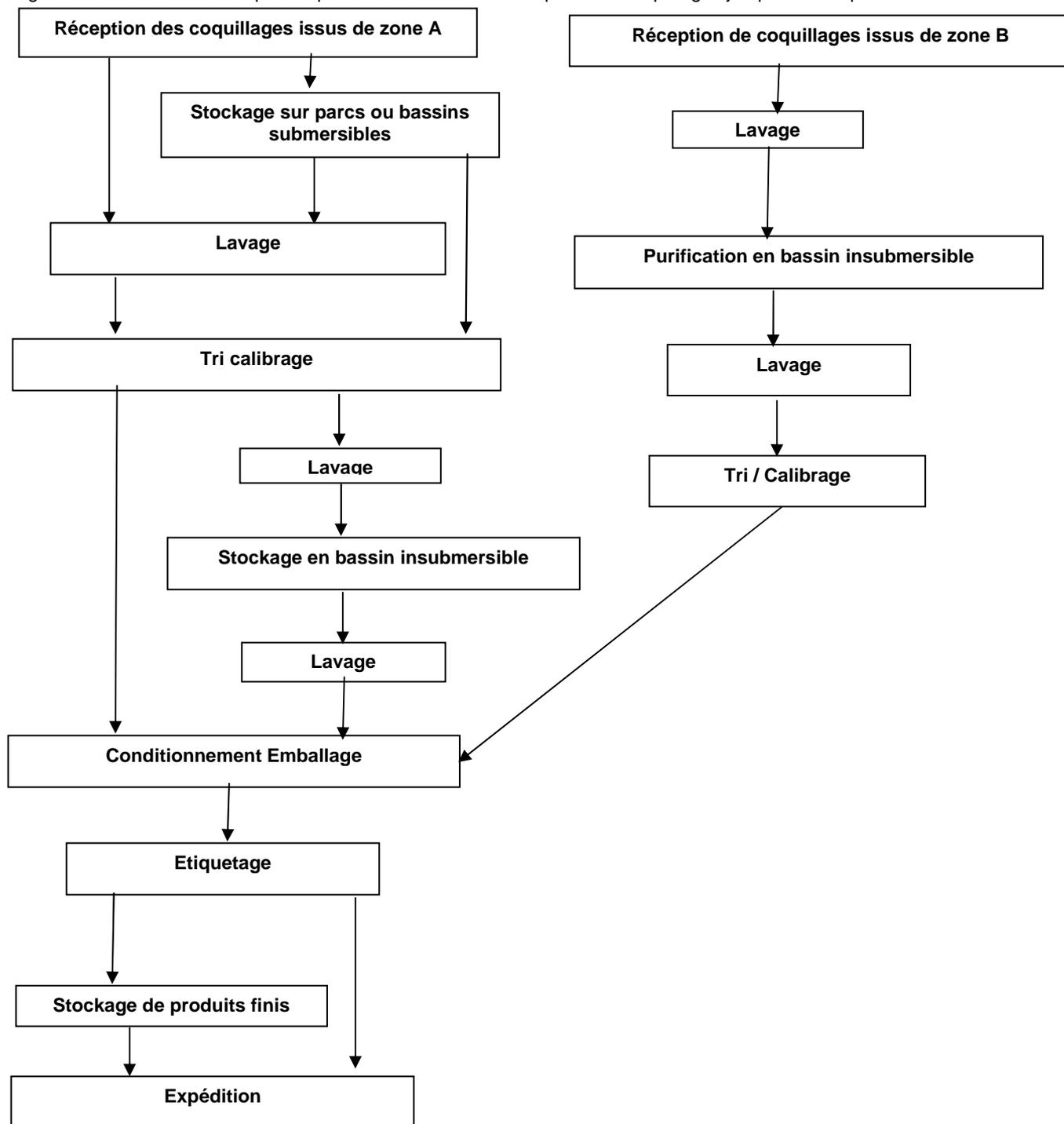


Figure 1 : schéma de vie du produit en cas d'approvisionnement en produits issus de zone A ou de zone B

## 4. Capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis

La capacité de l'établissement peut être détaillée en distinguant les coquillages en réception [matière première], les coquillages en cours de travail dans l'établissement, les coquillages prêts à être expédiés [produits finis] et les coquillages en retour à l'établissement. Ces informations peuvent figurer sur les plans. Le responsable apporte une estimation de la capacité de production en fonction de ses pratiques et de son expérience.

### 4.1. Coquillages en réception (Matières premières)

Bassins submersibles		
Numéro concession (quartier + 8 chiffres)	Volume maximal de stockage	
	En Volume (litres)	En coquillages (tonnes)

Tableau 11 : bassins submersibles

### 4.2. Produits intermédiaires

Bassins insubmersibles		
Numéro concession (quartier + 8 chiffres)	Capacité maximale de stockage	
	En volume (litres)	En coquillages (tonnes)

Tableau 12 : bassins insubmersibles

### 4.3. Produits finis (coquillages prêts à être expédiés)

Locaux de stockage ou chambres froides			
Numéro du local	Capacité de stockage		Conditions d'entreposage ou de stockage
	En volume (m <sup>3</sup> )	En coquillages (tonnes)	

Tableau 13 : locaux de stockage et chambres froides

## 5. Description des locaux, équipements, bassins et matériels

### 5.1. Description

#### 5.1.1 Locaux, équipement et matériels

Les locaux sont décrits en « ANNEXE B » (fiche par local).

#### 5.1.2. Bassins et site de finition

La finition est une opération consistant en la mise en eau de MBV vivants provenant des zones de production de classe A, de centres de purification ou de centres d'expédition dans des bassins ou dans toute autre installation contenant de l'eau de mer propre ou dans des sites naturels pour les débarrasser du sable, de la vase ou du mucus, préserver ou améliorer leurs qualités

organoleptiques et assurer avant leur conditionnement ou emballage un bon état de vitalité. Les bassins et/ou site de finition sont décrits en « **ANNEXE C** » (une fiche par bassin et/ou site).

**5.2. Conditions de fonctionnement**

Le fonctionnement des locaux est détaillé dans le paragraphe 9 : traçabilité amont et aval.

**5.2.1. Utilisation des bassins**

Pour l'utilisation des bassins (pour la purification ou le stockage ou la finition), il est recommandé de définir des schémas d'utilisation. Ces derniers permettent de suivre et de vérifier le bon déroulement et l'efficacité d'une opération. La quantité de mollusques bivalves dans les bassins ne doit pas excéder leur capacité. Au cours de ces opérations, il est important de maintenir les coquillages dans des bonnes conditions de vitalité et de viabilité. La purification est une opération continue pendant une durée définie (48h conseillées) et consistant à placer les mollusques bivalves vivants dans des bassins pour toute la durée nécessaire à l'élimination des contaminants microbiologiques pour réduire la contamination afin de les rendre propres à la consommation.

paramètres / schémas	Durée en BI	Durée en BS
Purification		
Stockage		

*Tableau 14 : Schémas et paramètres d'utilisation des bassins submersibles (BS) et insubmersibles (BI)*

**5.2.2. Coquillages prêts à expédier**

**⇒ Journée type d'expédition**

Préciser les périodes ou les jours de fonctionnement de l'établissement sur l'année, la semaine, indiquer les heures de réception des matières premières, d'expédition des produits finis = définir une « journée type ».....

.....  
 .....  
 .....

**⇒ Préparation des commandes ou lots à expédier :**

- Toutes les commandes sont préparées pour un envoi le jour même
- Les commandes sont préparées à l'avance et entreposées

**5.2.3. Maîtrise des températures**

Dans le cas particulier des locaux ou installations sous température dirigée, joindre un document nommé « **ANNEXE D** » mentionnant les moyens de contrôle des températures (produits finis, eau des bassins...), les fréquences d'enregistrement des températures, les supports utilisés pour conserver les enregistrements et la durée de leur conservation

**5.2.4. Plans d'auto contrôles des coquillages :**

Les autocontrôles sont l'ensemble des vérifications mises en œuvre dans l'exploitation : analyses, constats visuelles, inspections... Pour leur mise en œuvre, il convient de distinguer les périodes d'agrément conditionnel, d'agrément définitif (fonctionnement en routine) et les périodes marquées par des incidents (contamination de la zone, autocontrôle positif ...). Concernant les analyses microbiologiques des coquillages et pour un fonctionnement en routine, elles portent sur **E.coli** (Méthodes d'analyse de référence ISO TS 16649-3<sup>5</sup>) et la recherche de salmonelle<sup>6</sup> (méthode EN/ISO 6579<sup>7</sup>).

**⇒ Description des préconisations minimales à mettre en œuvre dans l'entreprise<sup>8</sup>**

**(1) Autocontrôles MBV pour la purification**

- **Régime d'agrément conditionnel** (Objectifs : Valider le procédé de purification et Evaluer le fonctionnement de l'établissement)
  - 5 lots analysés sur une période de 3 mois, AVANT et APRES purification selon des paramètres définis (ex : durée, climat, température...), en prenant en compte les différentes sources d'approvisionnement en MBV.
- **Régime d'agrément** (objectifs : Vérifier le bon fonctionnement du procédé de purification<sup>9</sup>)

<sup>5</sup> méthode horizontale pour le dénombrement des *Escherichia coli* bêta-glucuronidase positives par la technique de mise en culture en milieu liquide et par le calcul du nombre le plus probable (NPP) après incubation à 37 °C, puis à 44 °C.

<sup>6</sup> Méthode horizontale pour la détection de *salmonella* spp.

<sup>7</sup> Une analyse de salmonelles pour 5 analyses *E. coli*

<sup>8</sup> origines multiples, nouveau fournisseur, nouvelle zone d'approvisionnement, modifications significatives des paramètres des procédés.

→ 1 lot analysé par mois, APRES purification selon des paramètres définis **Ou** 1 lot analysé tous les 2 mois, AVANT et APRES purification selon des paramètres définis

**(2) Autocontrôles MBV pour l'expédition.**

- **Régime d'agrément conditionnel** (Objectifs : Evaluer les zones d'approvisionnement ou les fournisseurs et Evaluer le fonctionnement de l'établissement)

→ 1 lot analysé par mois et par zone d'approvisionnement ou fournisseur, sur une période de 3 mois

- **Régime d'agrément** (Objectifs : Vérifier la conformité des MBV réceptionnés et expédiés et Vérifier le bon fonctionnement de l'établissement)

Activité annuelle (Tonnage estimé)	Activité <sup>10</sup>	Eau de mer utilisée <sup>11</sup>	Fréquence des autocontrôles Coquillages <sup>12</sup>
< 50 t	faible activité	1	1 par trimestre d'expédition
		2	1 tout les 2 mois d'expédition
	forte activité	1	1 par mois d'expédition
		2	2 par mois d'expédition
> 50 t et ≤ 250 t	faible activité	1	1 par mois d'expédition
		2	2 par mois d'expédition
	forte activité	1	2 par mois d'expédition
		2	3 par mois d'expédition
> 250 t	faible activité	1	2 par mois d'expédition
		2	
	forte activité	1	3 par mois d'expédition
		2	
Pour toute expédition > 50 t par jour	Gestion du risque en période de forte expédition, par exemple pour la période des fêtes de fin d'année, au mois de décembre		1 par jour d'expédition

Tableau 15 : fréquences minimales des auto contrôles coquillages en régime d'agrément (activité d'expédition)

⇒ **Suivi des analyses<sup>13</sup>**

Les résultats d'autocontrôles et le détail des lots prélevés (date, origine, type de contrôle [ex : numéro d'analyse]...) font l'objet d'un enregistrement. Ils sont enregistrés de façon chronologique.

En ce qui concerne les autocontrôles, l'entreprise réalise ..... analyses E.Coli et ..... analyses Salmonelles par an.

**5.2.5. Retours de produits finis**

Seuls les produits invendus sur les marchés sont réintégrés dans l'entreprise.

**6. Plans**

**6.1. Plan de situation à l'échelle au 1/1000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords**

Le plan est joint en « ANNEXE E »

**6.2. Plan de masse, à l'échelle de 1/500 à 1/1000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable / d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales, le système d'assainissement**

Le plan est joint en « ANNEXE F ». Il s'agit de décrire les différents circuits pour les catégories d'eau ci-dessous. Les renseignements sur les conditions d'utilisation et les équipements peuvent être reportés sur le plan.

Schéma des équipements et des circuits liés à l'eau

<sup>9</sup> Si les paramètres de fonctionnement du procédé de purification diffèrent significativement des conditions prévues, il est recommandé de réaliser des autocontrôles.

<sup>10</sup> Exemple : forte activité pendant les fêtes de fin d'année, caractère saisonnier

<sup>11</sup> Eau de mer utilisée, 2 situations : (1) = Eau de mer propre ou rendue propre (pompée en zone classée A ou B) et (2) = Eau de mer pompée en zone classée C ou zone non classée

<sup>12</sup> En période d'expédition

<sup>13</sup> Origines multiples, nouveau fournisseur, nouvelle zone d'approvisionnement, modifications significatives des paramètres des procédés.

- Eaux potable, résiduaires, pluviales
- Eau pour la purification et l'expédition
  - Approvisionnement (zone de pompage)
  - Equipements de traitement et pour la gestion de l'eau
  - Evacuation

### **6.3. Plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel**

Le plan est joint en « **ANNEXE G** »

### **6.4. Plan « Produits »**

En fonction de l'établissement, les informations du plan « produits » peuvent être reportées sur le plan d'ensemble de l'établissement, matérialisé par des flèches. L'objectif est de retracer les chemins des coquillages à travers l'établissement et de constater notamment qu'il n'y a pas de risque de mélange de lots à des stades différents.

## **LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE**

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou pré requis (**chapitre 7**)
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les 7 principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 (**chapitre 8**)
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité (**chapitre 9**)

**Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour la conchyliculture.**

## **7. Les bonnes pratiques d'hygiène**

### **7.1. BPH<sup>14</sup> 1 = Le personnel.**

#### **7.1.1. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments**

Le plan de formation du personnel (date, contenu de la formation, liste des participants) est joint en « **ANNEXE H** » :». Il reprend toutes les actions de formation à l'hygiène dispensées au personnel et celles prévues.

#### **7.1.2. Instructions relatives à l'hygiène**

Toutes les instructions à l'attention du personnel et relatives à l'hygiène sont jointes en « **Annexe I** ».

#### **7.1.3. Tenue vestimentaire (descriptif et entretien)**

Un tableau décrivant les différentes tenues vestimentaires utilisées par le personnel dans le cadre de son travail et les modalités de l'entretien de ces tenues est joint en « **ANNEXE J** ».

#### **7.1.4. Organisation du suivi médical**

Cf. « **ANNEXE K** »

### **7.2. BPH 2 = Locaux, équipements, matériels utilisés**

#### **7.2.1. Plan de Maintenance des équipements et du matériel**

Tous les équipements dont un dysfonctionnement pourrait avoir des conséquences sur la sécurité sanitaire des produits commercialisés par l'entreprise doivent être entretenus. Il s'agit :

- de l'ensemble des équipements de purification et oxygénation de l'eau de mer (bassins et viviers) : filtres, oxygénateurs, pompes, prises d'eau, lampes UV, filtres, circuits hydrauliques (chenaux, réserves, bassins).
- des chariots élévateurs utilisés pour la manutention des produits.
- des équipements de lavage, conditionnement et stockage des produits.
- véhicules

<sup>14</sup> BPH = Bonne Pratique d'hygiène

Les mesures de maintenance du matériel et des équipements, sont réalisées selon les conditions définies par l'établissement au **Tableau 16**. La mise en œuvre du plan de maintenance est constatée par l'enregistrement des informations dans la fiche anomalie et non-conformité.

<b>Matériel et Equipements</b>	<b>Avec quoi ? Comment ?</b>	<b>Qui ?</b>	<b>Quand ? quelle fréquence ?</b>	<b>Vérification</b>
Tapis, laveur, vide container	Graissage			<i>En cas de non-conformité, l'entreprise remplit la fiche « anomalie et non-conformité</i>
	réparation			
Pompe				
Oxygénateur				
Véhicules	entretien			
	réparation			
Tracteur	entretien			
	réparation			
Manitou	entretien			
	réparation			
Fosse étanche <b>(facture à disposition des services de contrôle)<sup>15</sup></b>	vidange			
Calibreuse				
Cercluse				
Balance de marché	Contrôle métrologique			
Bascule	Contrôle métrologique			

*Tableau 16 : Plan de maintenance et d'entretien du matériel et des équipements*

### **7.2.2. Plan de Nettoyage Désinfection**

Le plan est joint en « **ANNEXE L** ». Il répertorie les surfaces et les matériels à nettoyer et à désinfecter, qui les nettoie, à quelle fréquence et comment ces surfaces et matériels sont nettoyés et désinfectés.

### **7.2.3. Plan de lutte contre nuisibles**

Si intervention d'un prestataire, nom et adresse du prestataire : .....

Produits utilisés : .....

Le plan est joint en « **ANNEXE M** ». Il répertorie les emplacements à l'extérieur et à l'intérieur des appâts pour les rongeurs et le cas échéant les dispositifs de lutte contre les insectes. Le rythme de contrôle et de changement des appâts doit être précisé. Un modèle de document d'enregistrement est joint à cette annexe.

## **7.3. BPH 3 = Transport des coquillages**

### **7.3.1. Réception**

La livraison des produits à l'établissement est assurée par un transporteur indépendant de l'entreprise :

non  oui (préciser qui) .....

### **7.3.2. Envoi / Expédition**

<sup>15</sup> Les documents de conformité SPANC sont en attente auprès des services en charge du dossier (pas avant 2010 selon nos sources).

La livraison des produits mis sur le marché par l'établissement est assurée par un transporteur indépendant :

non  oui (préciser qui) .....

**7.3.3. Véhicule de transport de l'entreprise**

non  oui (.....)

**7.3.4. Documents d'accompagnement**

Règlement (CE) n° 853/2004 annexe III, Section VII, chapitre I, point 2 : l'exploitant ne peut accepter de lot de MBV que s'ils sont accompagnés de documents d'enregistrement. Les exploitants qui reçoivent des lots doivent apposer sur le document un cachet indiquant la date de réception ou enregistrer la date de réception d'une autre manière (cf paragraphe Traçabilité amont et aval). Un exemplaire du document d'enregistrement est conservé 12 mois après la date de réception ou d'expédition.

**7.4. BPH 4 = L'approvisionnement en eau**

**7.4.1. Plan et Descriptions :**

Les données relatives à l'approvisionnement en eau sont consignées dans le plan de masse de l'établissement fournis au paragraphe 5.

**7.4.2. Autorisations et documents associés :**

**⇒ Réseau Public**

La facture attestant le raccordement au réseau public est jointe ci-dessous.

*Si raccordement au tout à l'égout : faire copie recto verso de la facture d'eau*

**⇒ Eau de forage ou autre ressource privée**

Fournir :

- ✓ Plans de la zone de forage et périmètre associé
- ✓ Copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation d'eau d'une autre origine, accompagnée des résultats d'analyses obtenus.

⇒ Eau de mer

La carte du classement sanitaire ainsi que la localisation de l'entreprise sont indiquées ci-dessous.

**7.4.3. Maîtrise de la qualité de l'eau en contact avec les MBV :**

Modalités de traitement de l'eau de mer après le pompage et avant son utilisation :

Cocher la case correspondant à votre situation =

Type d'eau	Approvisionnement	Remarques	Votre situation
<input type="checkbox"/> Eau de mer propre	Pompage de l'eau de mer au niveau d'une zone de production classée A.	Approvisionnement direct des bassins possible.	
<input type="checkbox"/> Eau de mer rendue propre	<p>Pompage de l'eau de mer au niveau d'une zone de production classée B ou d'une zone non classée.</p> <p><b>Il est nécessaire de mettre en place des pratiques ou des équipements de traitement permettant d'améliorer et de garantir la qualité de l'eau</b></p>	<p><b>Pratiques</b></p> <p>→ <b>Respect des conditions de pompage</b>                      - En zone B ou dans les secteurs où la marée peut avoir une influence sur la qualité de l'eau de mer, les conditions de pompage (moment par rapport à la marée, fréquence, etc.) sont décrites par le professionnel.                      - Les pompages sont réalisés lors de la pleine mer (une heure avant ou après la pleine mer, ou au maximum deux heures dans des conditions favorables, en fonction de la profondeur d'eau de la zone de pompage, du coefficient de marée, etc.).</p> <p>→ <b>Utilisation de réserve</b>                      - Lorsque l'eau de mer est entreposée dans des bassins ou des réserves, non couverts, ceux-ci sont conçus pour ne pas contaminer l'eau.                      - La décantation et l'action des ultraviolets améliorent la qualité bactériologique de l'eau.                      - Les réserves ne doivent pas accueillir de coquillages.</p> <p>→ <b>Utilisation de l'aération forcée</b>                      L'utilisation de bassins insubmersibles aérés permet d'améliorer la qualité bactériologique de l'eau.</p> <p><b>Equipement de traitement de l'eau</b></p> <p>→ <b>UV, Chlore, Ozone</b>                      Lorsque l'eau est traitée, le traitement fait l'objet d'un suivi régulier et les installations sont maintenues en bon état de fonctionnement. Les équipements de traitement de l'eau de mer sont équipés de dispositifs de gestion de leur fonctionnement et permettent, si nécessaire, de surveiller et vérifier leur fonctionnement. Des installations convenables sont prévues pour sa distribution et son entreposage éventuel, avec une protection suffisante contre les contaminations.</p>	
<b>Informations propres à l'établissement :</b>			

**7.4.4. Plan de contrôle de la qualité de l'eau :**

⇒ Installations et Equipements

Les mesures de surveillance des installations liées à l'eau sont consignées dans le plan de nettoyage désinfection fourni en annexe L.

⇒ Auto contrôles sur l'eau

Le plan de gestion de l'eau prévoit les mesures de surveillance et de contrôle permettant de vérifier le respect des bonnes pratiques d'hygiène liées à l'eau. Il renseigne les options possibles, les actions correctives à réaliser, ainsi que les situations et conditions de mise en œuvre. Les résultats d'autocontrôles sont enregistrés et archivés. Des autocontrôles portant sur l'eau sont notamment définis (fréquence, méthode...) [voir **Tableau 17**].

Préciser comment sont réalisés les autocontrôles liés à la qualité de l'eau dans votre établissement (analyse d'eau, vérifications des équipements...) :

.....

Régime	PURIFICATION			EXPEDITION		
	Conditionnel	Agrément	Incidents	Conditionnel	Agrément	Incidents
Eau de mer propre	5 réparties sur les 3 mois	--	Prise en compte des	5 réparties sur les 3 mois	--	Prise en compte des informations

Eau de mer rendue propre	Pratiques	1 par semaine le 1 <sup>er</sup> mois puis 4 réparties sur les autres mois	--	informations de la surveillance (période d'alerte) (1)	1 par semaine le 1 <sup>er</sup> mois puis 4 réparties sur les autres mois	--	de la surveillance (1)
	Traitement	5 réparties sur les 3 mois	--		5 réparties sur les 3 mois	--	
Eau de mer pompée en zone non classée <b>QUI peut être rendue propre</b>		1 par semaine le 1 <sup>er</sup> mois puis 4 réparties sur les autres mois	En fonction de l'activité <sup>16</sup> , 1 ou 2 analyses par trimestre d'expédition	(1)	1 par semaine le 1 <sup>er</sup> mois puis 4 réparties sur les autres mois	En fonction de l'activité, 1 ou 2 analyses par trimestre d'expédition	(1)
Eau obtenue par forage		1 par semaine le 1 <sup>er</sup> mois puis 4 réparties sur les autres mois		(1)	1 par semaine le 1 <sup>er</sup> mois puis 4 réparties sur les autres mois		
Eau en circuit fermé (traitement obligatoire)		5 réparties sur les 3 mois	1 par trimestre d'expédition	(1)	5 réparties sur les 3 mois	1 par trimestre d'expédition	(1)

(1) Des analyses d'eau pourront être utiles et sont conseillées pour vérifier sa qualité, notamment en cas d'information sur un risque de contamination de l'eau ou de la zone.

En cas d'autocontrôles sur l'eau non conformes			
	Type d'eau	Cibles, valeurs limites	Causes
PURIFICATION EXPÉDITION	- Approvisionnement direct (zone A)	- E. coli > 15 NPP /100 mL. - Présence de salmonelles dans 5 L	- zone de pompage ponctuellement contaminée - pollution interne à l'établissement (défauts d'entretien, animaux...)
	- Pratiques améliorant la qualité de l'eau		- non respect du protocole de pompage (période) - cycle de décantation trop court (réserve) - dysfonctionnement des équipements (ex : aération) - pollution interne à l'établissement (défauts d'entretien, animaux...)
	- Equipement de traitement de l'eau		- non respect des protocoles de mise en œuvre des équipements - dysfonctionnement des équipement de traitement (ex :UV) - pollution interne à l'établissement (défauts d'entretien, animaux...)

*Tableau 17 : Préconisations minimales à mettre en œuvre et à adapter en fonction des activités de l'établissement (analyses d'eau)*

### **7.5. BPH 5 : Déchets et sous-produits**

Type de sous produit animal ou de déchet	Modalité de stockage sur l'établissement	Rythme d'évacuation	Destination
Coquilles de mollusques			
Tables usagées			
Filets usagés			
Mannes usagées			
Hydrocarbures			
Tuiles			
Civière			
Poches usagées			
Pots de Peintures usagés			
Cadre de captage			

*Tableau 18 : Déchets et Sous produits*

<sup>16</sup> En fonction du niveau d'activité, faible ou important, de l'établissement, il convient d'adapter la fréquence des autocontrôles portant sur l'eau.

## 8 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

Pour l'application des principes HACCP, l'entreprise peut s'aider du guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'Application des principes HACCP ».

### 8.1. Champ d'application de l'étude

L'étude HACCP porte sur le diagramme de fabrication ou schéma de vie décrit plus haut.

### 8.2. Documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n°1)

L'analyse des dangers repose sur le diagramme de fabrication et à l'aide de l'analyse des 5 M (Milieu, Main d'œuvre, Matériel, Matières Premières et Méthodes).

Cette méthode permet de définir les bonnes pratiques d'Hygiène (pré requis) et les Points Critiques pour la Maîtrise des dangers (CCP).

### 8.3. Documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise

- la liste argumentée des CCP : (principe n°2) : Le seul CCP identifié est l'étape de purification.
- Pour chaque CCP :
  - détermination argumentée des limites critiques (principe n°3) : les limites critiques correspondent aux seuils réglementaires à savoir 230 *E. Coli* pour 100 g de chair et de liquide intervalvaire et aucune salmonelle dans 25 g de chair.
  - procédures de surveillance (principe n°4) : l'entreprise effectue des analyses sur les coquillages selon le plan d'autocontrôles défini précédemment. De plus, elle applique son plan de maintenance de ses équipements (nettoyage des bassins, maintenance des équipements de purification)
  - description des actions correctives (principe n°5) : en cas de mauvaise analyse sur les coquillages, l'entreprise vérifie son système de purification et engage une procédure de rappel des lots incriminés.
  - enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n°7) : les analyses sont conservées par l'entreprise et archivées.

### 8.4. Documents relatifs à la vérification (Principe 6)

### 8.5. Documentation (Principe 7)

## 9. Traçabilité<sup>17</sup> et documentation

### 9.1. Système de traçabilité

Décrire le système de traçabilité amont, interne et aval (par exemple documents de l'Annexe O) mis en place dans l'établissement ; c'est-à-dire les mesures permettant d'identifier les fournisseurs de coquillages et les clients autres que le consommateur final.

#### 9.1.1. Traçabilité amont

Pour assurer la traçabilité amont, l'entreprise tient à jour un registre des lots qui entrent dans l'établissement y compris ceux issus de l'autoproduction (date, nom, adresse du fournisseur, nature et quantité des produits fournis par ce dernier, origine des lots).

Le registre peut prendre la forme d'un tableau daté ou tout autre forme d'archivage et de classement des documents d'accompagnement des lots réceptionnés.

Des mesures de contrôle des lots en réception (vitalité, conditions de transport...) et de vérification des documents d'accompagnement sont mises en œuvre. En cas d'anomalie ou de non-conformité, les informations sont enregistrées.

Ou

.....  
.....

#### 9.1.2. Traçabilité interne

Pour assurer la traçabilité interne, l'entreprise tient à jour des fiches de suivi des bassins ou tout autre forme d'archivage.

#### 9.1.3. Traçabilité aval

<sup>17</sup> Traçabilité", la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux (Règlement (CE) N°178/2002. Article 3)

Pour assurer la traçabilité aval, l'entreprise tient à jour un registre des lots qui sortent de l'établissement (Nom, adresse du client, nature et quantité des produits fournis à ce dernier, date, le cas échéant, numéro de lot).

Le registre en question peut prendre la forme d'un tableau ou correspondre, lorsque possible, à l'archivage et au classement des bons de transport ou documents d'accompagnement des lots envoyés depuis l'établissement.

Les informations renseignées sont la date, la nature et la quantité de produits et les précisions sur la commercialisation (vente directe, commerce de détail)

Ou  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

**9.2. Non-conformités et enregistrements**

Il s'agit de remplir la fiche Enregistrement et Non-conformité. Cette fiche est à compléter :

- en cas de non-conformité ou d'anomalie constatée par rapport aux conditions définies dans le présent dossier et pouvant concerner les installations, le matériel et les équipements, le fonctionnement et des informations pertinentes diverses.
- dans le cadre des plans de nettoyage et désinfection, de maintenance des équipements et de lutte contre les nuisibles, pour conserver une trace écrite des actions et vérifications qui ne sont pas réalisées conformément aux dispositions prévues.

DATE	Description anomalie / enregistrement	Actions	Date de mise en place	Qui ?

*Tableau 19 : Tableau d'enregistrement des informations relatives au fonctionnement et aux résultats obtenus par l'établissement.*

**9.3. Procédures de retrait et rappel**

Il s'agit de décrire les procédures de retrait du ou des circuits de commercialisation et les procédures de rappel auprès du ou des consommateurs, mises en œuvre par l'établissement (*moyens d'identification d'un lot de production, actions mises en œuvre lors de la découverte d'une non conformité afin d'avertir les destinataires du lot et d'empêcher sa commercialisation*)

1. informer les services concernés
2. Identifier le lot concerné
3. Identifier et informer les clients potentiellement concernés par fax (cf. **Annexe P**)
4. Procéder au retrait du lot incriminé

**ANNEXE A : Liste des principaux clients intermédiaires (GMS, poissonnerie, restaurateurs, établissement d'expédition ....)**

Cette liste est à conserver par le professionnel dans son établissement et à présenter aux autorités compétentes en matière de contrôle.

<b>Nom ou raison sociale</b>	<b>Adresse</b>	<b>Activité (GMS, poissonnerie,...)</b>



**ANNEXE B : Description des locaux**

**Dénomination du local :** .....

**(Numéro du local sur le plan d'ensemble :** ..... **)**

Surface : .....Hauteur sous plafond : .....

Nature du revêtement de sol : .....

Siphon de sol :  oui  non ; si oui, nombre : .....

Nature du revêtement mural : .....

Nature du revêtement du plafond : .....

Nombre de portes : ..... Nature du revêtement des portes / .....

Nombre de fenêtres : ..... Nature du revêtement des fenêtres : .....

Fenêtres ouvrant sur l'extérieur :  oui  non ; si oui, présence d'une moustiquaire :  oui  non

Température du local :  ambiante  contrôlée (si oui comment ? .....

Local disposant d'un lave-mains =  oui  non  
Si oui est-il à commande non manuelle équipé :  oui  non

Local disposant d'un point d'eau autre qu'un lave-mains :  oui  non, si oui, indiquez la nature et le nombre :  
.....  
.....  
.....

Plans de travail présents dans le local :  oui  non  
si oui, nombre : .....Nature des matériaux : .....

Autres équipements et matériels présents dans le local (donner le nom et la nature des matériaux de revêtement des équipements et matériels) : .....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## ANNEXE B : Description des locaux

**Dénomination du local :** .....

**(Numéro du local sur le plan d'ensemble :** ..... )

Surface : .....Hauteur sous plafond : .....

Nature du revêtement de sol : .....

Siphon de sol :  oui  non ; si oui, nombre : .....

Nature du revêtement mural : .....

Nature du revêtement du plafond : .....

Nombre de portes : ..... Nature du revêtement des portes / .....

Nombre de fenêtres : ..... Nature du revêtement des fenêtres : .....

Fenêtres ouvrant sur l'extérieur :  oui  non ; si oui, présence d'une moustiquaire :  oui  non

Température du local :  ambiante  contrôlée (si oui comment ? .....

Local disposant d'un lave-mains =  oui  non

Si oui est-il à commande non manuelle équipé :  oui  non

Local disposant d'un point d'eau autre qu'un lave-mains :  oui  non, si oui, indiquez la nature et le nombre :

.....  
 .....  
 .....

Plans de travail présents dans le local :  oui  non

si oui, nombre : .....Nature des matériaux : .....

Autres équipements et matériels présents dans le local (donner le nom et la nature des matériaux de revêtement des équipements et matériels) : .....

.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....



ANNEXE B : Description des locaux

**Dénomination du local :** .....

**(Numéro du local sur le plan d'ensemble :** ..... )

Surface : .....Hauteur sous plafond : .....

Nature du revêtement de sol : .....

Siphon de sol :  oui  non ; si oui, nombre : .....

Nature du revêtement mural : .....

Nature du revêtement du plafond : .....

Nombre de portes : ..... Nature du revêtement des portes / .....

Nombre de fenêtres : ..... Nature du revêtement des fenêtres : .....

Fenêtres ouvrant sur l'extérieur :  oui  non ; si oui, présence d'une moustiquaire :  oui  non

Température du local :  ambiante  contrôlée (si oui comment ? .....

Local disposant d'un lave-mains =  oui  non  
Si oui est-il à commande non manuelle équipé :  oui  non

Local disposant d'un point d'eau autre qu'un lave-mains :  oui  non, si oui, indiquez la nature et le nombre :  
.....  
.....  
.....

Plans de travail présents dans le local :  oui  non  
si oui, nombre : .....Nature des matériaux : .....

Autres équipements et matériels présents dans le local (donner le nom et la nature des matériaux de revêtement des équipements et matériels) : .....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....





## ANNEXE C : Description des bassins et site de finition

<b>Identification</b> du bassin ou du site :	
<b>Description</b> du bassin ou du site naturel : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Revêtement :</li> <li>- Couverture :</li> <li>- Equipements :</li> <li>- Capacité, volume</li> </ul>	<b>Moyens de contrôle de la température :</b> <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui  <i>si oui, précisez :</i> ..... ..... .....
<b>Utilisation prévue :</b> <input type="checkbox"/> réserve d'eau (durée de décantation prévue : .....) ..... <input type="checkbox"/> stockage ..... ..... <input type="checkbox"/> purification ..... ..... <input type="checkbox"/> finition ..... ..... Si plusieurs schémas d'utilisation pour les mêmes installations, préciser les conditions: (ex nettoyage entre les opérations, dispositions pour le non mélange des lots...) ..... ..... .....	
<b>Alimentation et circulation en eau</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>approvisionnement</u> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> gravitaire préciser : ..... .....</li> <li><input type="checkbox"/> mécanique (pompage)               <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> collectif</li> <li><input type="checkbox"/> individuel</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- <u>circuit fermé avec système de traitement de l'eau:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> non</li> <li><input type="checkbox"/> oui, préciser ..... .....</li> </ul> </li> <li>- <u>Eau propre</u> Voir 7.4 BPH Utilisation de l'eau</li> </ul>	
<b>Nettoyage des coquillages avant mise en bassin :</b> Décrire les moyens mis en œuvre et les conditions nettoyage des coquillages avant toute mise en bassin : ..... ..... ..... .....	

## ANNEXE C : Description des bassins et site de finition

<b>Identification</b> du bassin ou du site :	
<b>Description</b> du bassin ou du site naturel : - Revêtement : - Couverture : - Equipements : - Capacité, volume	<b>Moyens de contrôle de la température :</b> <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui  <i>si oui, précisez :</i> ..... ..... .....
<b>Utilisation</b> prévue : <input type="checkbox"/> réserve d'eau (durée de décantation prévue : .....) ..... <input type="checkbox"/> stockage ..... ..... <input type="checkbox"/> purification ..... ..... <input type="checkbox"/> finition ..... ..... Si plusieurs schémas d'utilisation pour les mêmes installations, préciser les conditions: (ex nettoyage entre les opérations, dispositions pour le non mélange des lots...) ..... ..... ..... .....	
<b>Alimentation et circulation en eau</b> - <u>approvisionnement</u> <input type="checkbox"/> gravitaire préciser : ..... ..... <input type="checkbox"/> mécanique (pompage) <input type="checkbox"/> collectif <input type="checkbox"/> individuel - <u>circuit fermé avec système de traitement de l'eau:</u> <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui, préciser ..... ..... - <u>Eau propre</u> Voir 7.4 BPH Utilisation de l'eau	
<b>Nettoyage des coquillages avant mise en bassin :</b> Décrire les moyens mis en œuvre et les conditions nettoyage des coquillages avant toute mise en bassin : ..... ..... ..... .....	

## ANNEXE C : Description des bassins et site de finition

<b>Identification</b> du bassin ou du site :	
<b>Description</b> du bassin ou du site naturel : - Revêtement : - Couverture : - Equipements : - Capacité, volume	<b>Moyens de contrôle de la température :</b> <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui  <i>si oui, précisez :</i> ..... ..... .....
<b>Utilisation</b> prévue : <input type="checkbox"/> réserve d'eau (durée de décantation prévue : .....) ..... <input type="checkbox"/> stockage ..... ..... <input type="checkbox"/> purification ..... ..... <input type="checkbox"/> finition ..... ..... Si plusieurs schémas d'utilisation pour les mêmes installations, préciser les conditions: (ex nettoyage entre les opérations, dispositions pour le non mélange des lots...) ..... ..... ..... .....	
<b>Alimentation et circulation en eau</b> - <u>approvisionnement</u> <input type="checkbox"/> gravitaire préciser : ..... ..... <input type="checkbox"/> mécanique (pompage) <input type="checkbox"/> collectif <input type="checkbox"/> individuel - <u>circuit fermé avec système de traitement de l'eau:</u> <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui, préciser ..... ..... - <u>Eau propre</u> Voir 7.4 BPH Utilisation de l'eau	
<b>Nettoyage des coquillages avant mise en bassin :</b> Décrire les moyens mis en œuvre et les conditions nettoyage des coquillages avant toute mise en bassin : ..... ..... ..... .....	

## ANNEXE C : Description des bassins et site de finition

<b>Identification</b> du bassin ou du site :	
<b>Description</b> du bassin ou du site naturel : - Revêtement : - Couverture : - Equipements : - Capacité, volume	<b>Moyens de contrôle de la température :</b> <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui  <i>si oui, précisez :</i> ..... ..... .....
<b>Utilisation</b> prévue : <input type="checkbox"/> réserve d'eau (durée de décantation prévue : .....) ..... <input type="checkbox"/> stockage ..... ..... <input type="checkbox"/> purification ..... ..... <input type="checkbox"/> finition ..... ..... Si plusieurs schémas d'utilisation pour les mêmes installations, préciser les conditions: (ex nettoyage entre les opérations, dispositions pour le non mélange des lots...) ..... ..... ..... .....	
<b>Alimentation et circulation en eau</b> - <u>approvisionnement</u> <input type="checkbox"/> gravitaire préciser : ..... ..... <input type="checkbox"/> mécanique (pompage) <input type="checkbox"/> collectif <input type="checkbox"/> individuel - <u>circuit fermé avec système de traitement de l'eau:</u> <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui, préciser ..... ..... - <u>Eau propre</u> Voir 7.4 BPH Utilisation de l'eau	
<b>Nettoyage des coquillages avant mise en bassin :</b> Décrire les moyens mis en œuvre et les conditions nettoyage des coquillages avant toute mise en bassin : ..... ..... ..... .....	

## ANNEXE C : Description des bassins et site de finition

<b>Identification</b> du bassin ou du site :	
<b>Description</b> du bassin ou du site naturel : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Revêtement :</li> <li>- Couverture :</li> <li>- Equipements :</li> <li>- Capacité, volume</li> </ul>	<b>Moyens de contrôle de la température :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> non</li> <li><input type="checkbox"/> oui</li> <li><i>si oui, précisez :</i> .....</li> <li>.....</li> <li>.....</li> </ul>
<b>Utilisation</b> prévue : <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> réserve d'eau (durée de décantation prévue : .....)</li> <li>.....</li> <li><input type="checkbox"/> stockage .....</li> <li>.....</li> <li><input type="checkbox"/> purification .....</li> <li>.....</li> <li><input type="checkbox"/> finition .....</li> <li>.....</li> </ul> <p>Si plusieurs schémas d'utilisation pour les mêmes installations, préciser les conditions: (ex nettoyage entre les opérations, dispositions pour le non mélange des lots...)</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
<b>Alimentation et circulation en eau</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>approvisionnement</u> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> gravitaire</li> <li>préciser : .....</li> <li>.....</li> <li><input type="checkbox"/> mécanique (pompage)               <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> collectif</li> <li><input type="checkbox"/> individuel</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>- <u>circuit fermé avec système de traitement de l'eau:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> non</li> <li><input type="checkbox"/> oui, préciser .....</li> <li>.....</li> </ul> </li> <li>- <u>Eau propre</u> Voir 7.4 BPH Utilisation de l'eau</li> </ul>	
<b>Nettoyage des coquillages avant mise en bassin :</b> Décrire les moyens mis en œuvre et les conditions nettoyage des coquillages avant toute mise en bassin : <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	

## ANNEXE C : Description des bassins et site de finition

<b>Identification</b> du bassin ou du site : (numéro)	
<b>Description</b> du bassin ou du site naturel : - Revêtement : - Couverture : - Equipements : - Capacité, volume	<b>Moyens de contrôle de la température :</b> <input checked="" type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui <i>si oui, précisez :</i> ..... ..... .....
<b>Utilisation</b> prévue : <input type="checkbox"/> réserve d'eau (durée de décantation prévue : .....) ..... <input type="checkbox"/> stockage ..... ..... <input type="checkbox"/> purification ..... ..... <input type="checkbox"/> finition ..... ..... Si plusieurs schémas d'utilisation pour les mêmes installations, préciser les conditions: (ex nettoyage entre les opérations, dispositions pour le non mélange des lots...) ..... ..... ..... .....	
<b>Alimentation et circulation en eau</b> - <u>approvisionnement</u> <input type="checkbox"/> gravitaire préciser : ..... ..... <input type="checkbox"/> mécanique (pompage) <input type="checkbox"/> collectif <input type="checkbox"/> individuel - <u>circuit fermé avec système de traitement de l'eau:</u> <input type="checkbox"/> non <input type="checkbox"/> oui, préciser ..... ..... - <u>Eau propre</u> Voir 7.4 BPH Utilisation de l'eau	
<b>Nettoyage des coquillages avant mise en bassin :</b> Décrire les moyens mis en œuvre et les conditions nettoyage des coquillages avant toute mise en bassin : ..... ..... ..... .....	

**ANNEXE D : Maîtrise des températures (moyens de contrôles, fréquence d'enregistrements supports de conservation des résultats, durée de leur conservation)**

Il s'agit de démontrer que les coquillages ne sont pas exposés à des températures anormales.

**ANNEXE E : Plan de situation à l'échelle 1/1000 (délimitations de l'établissement accès et abords)**

**ANNEXE F : Plan de masse à l'échelle 1/500 ou 1/1000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable / d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales, le système d'assainissement**

**ANNEXE G : Plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle 1/100 ou 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel**

## ANNEXE H : Plan de formation du personnel

Calendrier de formation : suivi / prévisionnel

Qui ?	Date	Thème	Motif / Besoin	Objectif	Organisme de formation	Notes
		Paquet hygiène	Réglementaire	Meilleures connaissances	SRC	Emargement du professionnel et contenu de la formation disponibles à la SRC

## ANNEXE I : Pratiques hygiéniques

<b>Hygiène dans l'établissement</b>	
 <b>Etat de santé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen médical pour toute personne entrant en contact avec les denrées alimentaires, au moins :               <ul style="list-style-type: none"> <li>o Préalablement à son entrée en fonction,</li> <li>o Régulièrement en fonction des préconisations des régimes sociaux,</li> <li>o Après toute interruption de travail supérieure à 6 mois.</li> </ul> </li> <li>- Toute personne susceptible de contaminer les coquillages (plaie infectée, infection ou irritation de la peau, diarrhée, ...) est écartée de leur manipulation. En cas de blessure non infecté, celle-ci doit être couverte d'un pansement étanche avant que la personne ne puisse travailler au contact des denrées alimentaires et le port de gant est alors obligatoire</li> </ul>
 <b>Tenue</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Propreté corporelle</li> <li>- Port de vêtements protecteurs appropriés.</li> <li>- La tenue n'est pas portée à l'extérieur de l'établissement ; elle est mise et enlevée dans les vestiaires.</li> <li>- Les vêtements sont nettoyés et entretenus de manière à être propres</li> </ul>
 <b>Gants</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les gants utilisés pour la manipulation des coquillages présentent les caractéristiques voulues de solidité, de propreté et d'hygiène ; ils sont faits de matériau non poreux et non absorbant.</li> <li>- Les gants sont maintenus propres.</li> <li>- Le port des gants ne dispense pas de se laver les mains.</li> <li>- Il est indispensable de recouvrir un pansement par un gant.</li> </ul>
 <b>Lavage des mains</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lavage complet des mains, des avant-bras et des ongles avec un produit approprié.</li> <li>- Mettre des panneaux de rappel aux endroits appropriés</li> <li>- Le personnel se lave les mains au moins aux moments suivants :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- A la prise ou reprise du travail,</li> <li>- Au sortir des toilettes,</li> <li>- Après s'être mouché,</li> <li>- chaque fois qu'il a effectué une action ou une manipulation source de contamination (lavage des bottes, manipulation d'objets souillés ou d'objets sales, ...)</li> <li>- A la fin du travail.</li> </ul> </li> </ul>
 <b>Personnes étrangères à l'établissement</b>	<p>L'accès aux installations des établissements de purification et/ou d'expédition est interdit aux personnes étrangères aux besoins de l'établissement. Des mesures sont prises en ce sens, notamment dans les zones de bassins (clôtures, notamment).</p> <p>Les personnes qui sont amenées à pénétrer dans l'établissement se conforment aux dispositions de l'entreprise relatives à l'hygiène.</p> <p>On distingue le public en général des clients, des fournisseurs et des prestataires extérieurs.</p> <p>Les bureaux et les espaces dédiés à la vente directe apparaissent clairement sur les plans de l'établissement.</p>
	Il est interdit de fumer et de cracher dans les ateliers

## ANNEXE J : Suivi de la tenue vestimentaire

<b>Tenue de travail</b>	<b>Modalités d'entretien</b>	<b>Fréquences d'entretien</b>
Bottes		
Ciré		
Gants		

**ANNEXE K : Organisation du suivi médical****(Pour chaque membre du personnel)**

Remplir le tableau suivant pour chaque membre du personnel ou annexer les fiches d'aptitude délivrées par la médecine du travail

Nom =

Fonction =

NOM =		FONCTION =	
Date de la visite =	Organisme Médecine Santé	Motif	Conclusion

### ANNEXE L : Plan de nettoyage / désinfection

Les responsables de production portent la responsabilité du nettoyage et de la désinfection de leurs ateliers et des équipements associés.

Q u o i ?	Q u i ?	A v e c   q u o i ?	Q u a n d ?	C o m m e n t ?
Bassins insubmersibles				
Bassins submersibles				
Sols des locaux				
Plafond des locaux				
Murs, porte et fenêtres des locaux				
Crépines des pompes				
Sol du local sanitaire				
Camion (intérieur)				
Sol du local personnel				
Balance				
Rigole d'évacuation				
Machines (tapis, laveur, ...)				
bureau				
élévateur				

**ANNEXE M : Plan de lutte contre les nuisibles**

Qui effectue la lutte =

- Personne de l'établissement
- Société spécialisée
- Autre = .....

.....

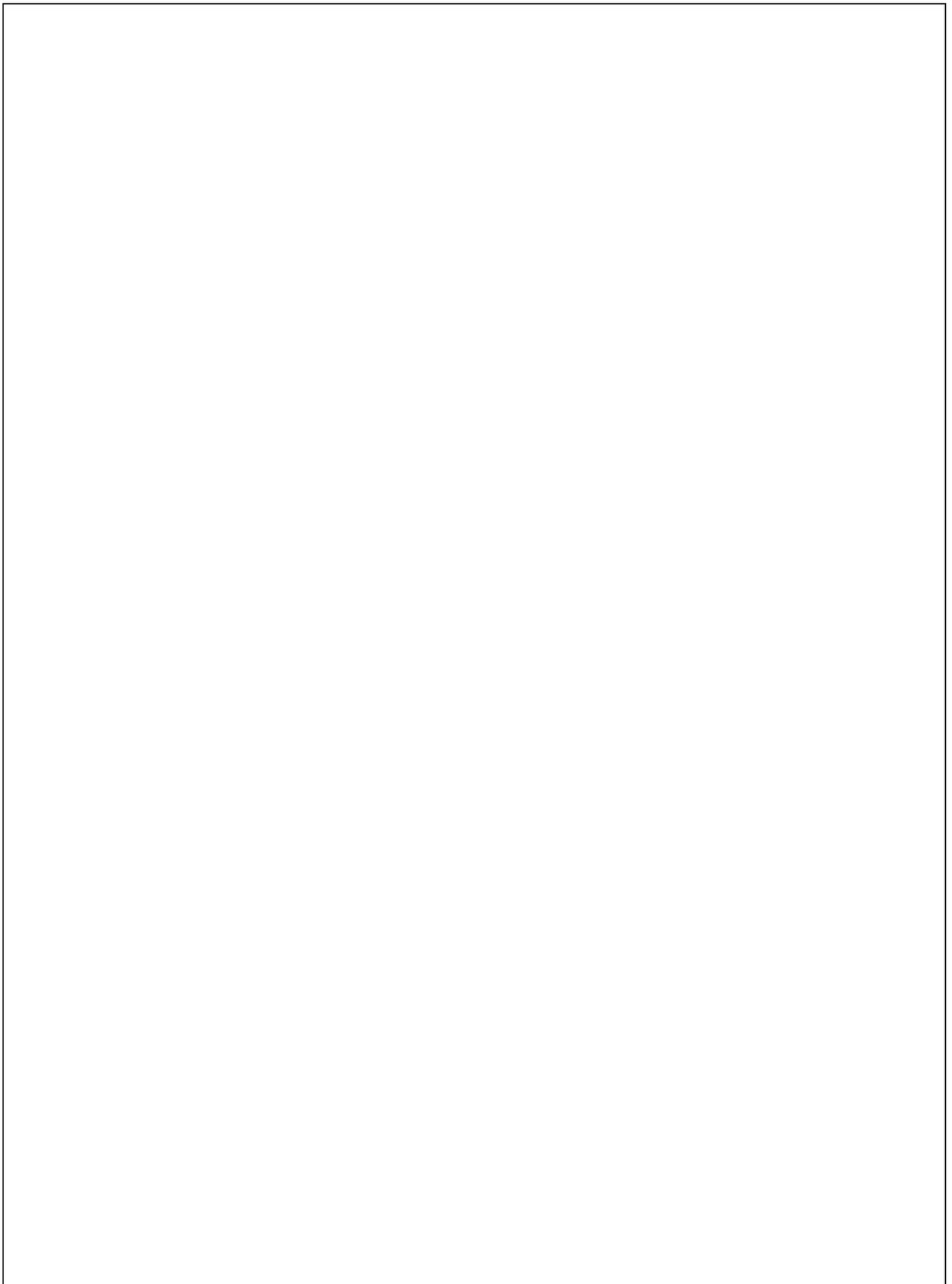
Produits utilisés :

- .....
- .....
- .....

Détail des interventions =

Date	Observation

Plan du site avec localisation des appâts



## ANNEXE N : Etude HACCP

L'analyse HACCP devant être la plus lisible et opérationnelle possible, les différentes étapes des cycles de production en œuvre dans l'entreprise ont été simplifiées au maximum. Les étapes suivantes ont finalement été retenues pour l'analyse HACCP :

## STOCKAGE / PURIFICATION EN BASSINS INSUBMERSIBLES

ETAPE	LOCALISATION	MOYENS MIS EN OEUVRE	ANALYSE DES DANGERS	LIMITE CRITIQUE	MESURES DE MAITRISE	SURVEILLANCE	MESURES CORRECTIVES
<b>Transfert du produit</b>	Extérieur, abords immédiat des bâtiments	Chariot élévateur Opérateurs	Contamination physique, chimique ou microbiologique du produit par :  - le matériel utilisé - les opérateurs - l'environnement immédiat	Normes sanitaires		Contrôles visuels	Ecartement ou décontamination du lot contaminé  Rappels au personnel  rappel de lot ou gestion de crise
<b>Stockage / purification en bassins insubmersibles</b>	Bassins insubmersibles	Stockage en caisse, container	<b>CCP</b> Contamination chimique ou microbiologique du produit par :  - les eaux - l'environnement immédiat	Normes sanitaires	Pompage de l'eau 2 heures avant ou après la marée haute	Contrôles visuels	Ecartement ou décontamination du lot contaminé  rappel de lot ou gestion de crise

## ANNEXE O : Fiches de traçabilité

### TRACABILITE AMONT =

Doivent être indiquées les informations suivantes =

- Date : date de réception du lot dans l'établissement
- MBV : type de coquillages réceptionnés,
- Quantité : volume ou tonnage réceptionné – préciser s'il s'agit d'autoproduction ou d'achats à des éleveurs, purificateurs ou expéditeurs.
- Origine : zone d'origine et/ou fournisseurs
- N° du lot
- Commentaires : Observations effectuées lors de la réception, numéro de l'exemplaire des documents d'enregistrement à conserver 12 mois dans l'établissement.

### TRACABILITE INTERNE =

BASSIN n°=							
ANNEE	MOLLUSQUES BIVALVES				Schéma d'utilisation du bassin (purification, stockage, ..)	Nettoyage du bassin	vérification
	Provenance (espèce, quantité)	Date de mise en bassin	Date de sortie de bassin	Destination			

*Tableau 20 : Tableau de suivi des bassins*

### TRACABILITE AVAL =

Doivent être indiquées les informations suivantes =

- Date : date d'envoi du lot
- MBV : type de coquillages,
- Quantité : volume ou tonnage expédié.
- destination du lot
- N° du lot

**ANNEXE P : Modèle de Fax client / rappel produit**

COORDONNEES ENTREPRISE

Fax :

M. ....

COORDONNEES CLIENT

Fax :

A l'attention de M .....

**OBJET** : rappel de lots

Date .....

Madame, Monsieur,

Le (***date***), notre entreprise vous a expédié (***quantité et espèce***).

Il a été suspecté un problème (***définir le problème***) sur ce lot.

Dans le cadre de notre démarche de gestion de produit, nous vous serions reconnaissants de nous retourner ce lot et/ ou les invendus.

Vous pouvez nous joindre aux coordonnées suivantes (***adresse téléphone***).

(***Formule politesse***)

***signature***

<b>1° Note de présentation de l'entreprise .....</b>	<b>2</b>
<b>1.1 Organisation générale.....</b>	<b>2</b>
<b>1.2 Personnel.....</b>	<b>2</b>
1.2.1. Nombre total de personnes travaillant dans l'entreprise.....	2
1.2.2. Liste du personnel permanent (fonction et qualification) .....	2
<b>2° Description des activités de l'entreprise.....</b>	<b>2</b>
<b>2.1 Liste des produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue .....</b>	<b>2</b>
<b>2.2 Conditionnements et emballages des produits mis sur le marché .....</b>	<b>2</b>
2.2.1. Liste des matériaux de conditionnement et d'emballage .....	2
2.2.2. Modalités de conditionnement et d'emballage .....	2
2.2.3. Stockage et gestion des conditionnements et emballages.....	3
<b>2.3. Description des circuits d'approvisionnement des produits .....</b>	<b>3</b>
2.3.1. Concessions exploitées par l'établissement (production propre).....	3
⇒ Description.....	3
⇒ Quantités de coquillage commercialisables produits sur vos concessions.....	3
2.3.2. Apports de coquillages achetés auprès d'autres établissements : .....	4
⇒ Provenance.....	4
⇒ Quantités de coquillages achetées auprès de ces fournisseurs .....	4
<b>2.4. Description des circuits de commercialisation des produits.....</b>	<b>4</b>
2.4.1. Schéma général de la mise en marché et la destination des coquillages vendus par l'établissement. ....	5
2.4.2. Commercialisation dans le cadre de l'activité d'expédition .....	5
⇒ Vente directe .....	5
⇒ Cession à des intermédiaires.....	6
2.4.3. Tonnages annuels mis sur le marché dans le cadre de l'activité d'expédition.....	6
<b>3. Diagramme de fabrication.....</b>	<b>7</b>
<b>4. Capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.....</b>	<b>8</b>
<b>4.1. Coquillages en réception (Matières premières).....</b>	<b>8</b>
<b>4.2. Produits intermédiaires .....</b>	<b>8</b>
<b>4.3. Produits finis (coquillages prêts à être expédiés) .....</b>	<b>8</b>
<b>5. Description des locaux, équipements, bassins et matériels .....</b>	<b>8</b>
<b>5.1. Description.....</b>	<b>8</b>
5.1.1 Locaux, équipement et matériels .....	8
5.1.2. Bassins et site de finition.....	8
<b>5.2. Conditions de fonctionnement .....</b>	<b>9</b>
5.2.1. Utilisation des bassins .....	9
5.2.2. Coquillages prêts à expédier.....	9
⇒ Journée type d'expédition .....	9
⇒ Préparation des commandes ou lots à expédier : .....	9
5.2.3. Maîtrise des températures.....	9
5.2.4. Plans d'auto contrôles des coquillages : .....	9
⇒ Description des préconisations minimales à mettre en œuvre dans l'entreprise .....	9
⇒ Suivi des analyses .....	10
5.2.5. Retours de produits finis.....	10
<b>6. Plans .....</b>	<b>10</b>
<b>6.1. Plan de situation à l'échelle au 1/1000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords .....</b>	<b>10</b>
<b>6.2. Plan de masse, à l'échelle de 1/500 à 1/1000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable / d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales, le système d'assainissement.....</b>	<b>10</b>

<b>6.3. Plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel.....</b>	<b>11</b>
<b>6.4. Plan « Produits » .....</b>	<b>11</b>
<b>7. Les bonnes pratiques d'hygiène .....</b>	<b>11</b>
<b>7.1. BPH 1 = Le personnel. ....</b>	<b>11</b>
7.1.1. Plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments .....	11
7.1.2. Instructions relatives à l'hygiène .....	11
7.1.3. Tenue vestimentaire (descriptif et entretien) .....	11
7.1.4. Organisation du suivi médical .....	11
<b>7.2. BPH 2 = Locaux, équipements, matériels utilisés.....</b>	<b>11</b>
7.2.1. Plan de Maintenance des équipements et du matériel .....	11
7.2.2. Plan de Nettoyage Désinfection .....	12
7.2.3. Plan de lutte contre nuisibles .....	12
<b>7.3. BPH 3 = Transport des coquillages .....</b>	<b>12</b>
7.3.1. Réception.....	12
7.3.2. Envoi / Expédition.....	12
7.3.3. Véhicule de transport de l'entreprise.....	13
7.3.4. Documents d'accompagnement.....	13
<b>7.4. BPH 4 = L'approvisionnement en eau .....</b>	<b>13</b>
7.4.1. Plan et Descriptions :.....	13
7.4.2. Autorisations et documents associés : .....	13
⇒ Réseau Public.....	13
⇒ Eau de forage ou autre ressource privée .....	13
⇒ Eau de mer .....	14
7.4.3. Maîtrise de la qualité de l'eau en contact avec les MBV : .....	14
7.4.4. Plan de contrôle de la qualité de l'eau : .....	14
⇒ Installations et Equipements .....	14
⇒ Auto contrôles sur l'eau .....	14
<b>7.5. BPH 5 : Déchets et sous-produits.....</b>	<b>15</b>
<b>8 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP : .....</b>	<b>16</b>
<b>8.1. Champ d'application de l'étude.....</b>	<b>16</b>
<b>8.2. Documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n°1).....</b>	<b>16</b>
<b>8.3. Documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise.....</b>	<b>16</b>
<b>8.4. Documents relatifs à la vérification (Principe 6).....</b>	<b>16</b>
<b>8.5. Documentation (Principe 7) .....</b>	<b>16</b>
<b>9. Traçabilité et documentation.....</b>	<b>16</b>
<b>9.1. Système de traçabilité.....</b>	<b>16</b>
9.1.1. Traçabilité amont.....	16
9.1.2. Traçabilité interne.....	16
9.1.3. Traçabilité aval.....	16
<b>9.2. Non-conformités et enregistrements.....</b>	<b>17</b>
<b>9.3. Procédures de retrait et rappel.....</b>	<b>17</b>

<b>IMPORTANT</b>
------------------

J'autorise la Section Régionale Conchylicole de Bretagne Sud à utiliser les données contenues dans ce dossier à des fins strictement statistiques et sans aucune divulgation nominative.

A ....., le ...../ ...../ .....

**Signature du déclarant** =