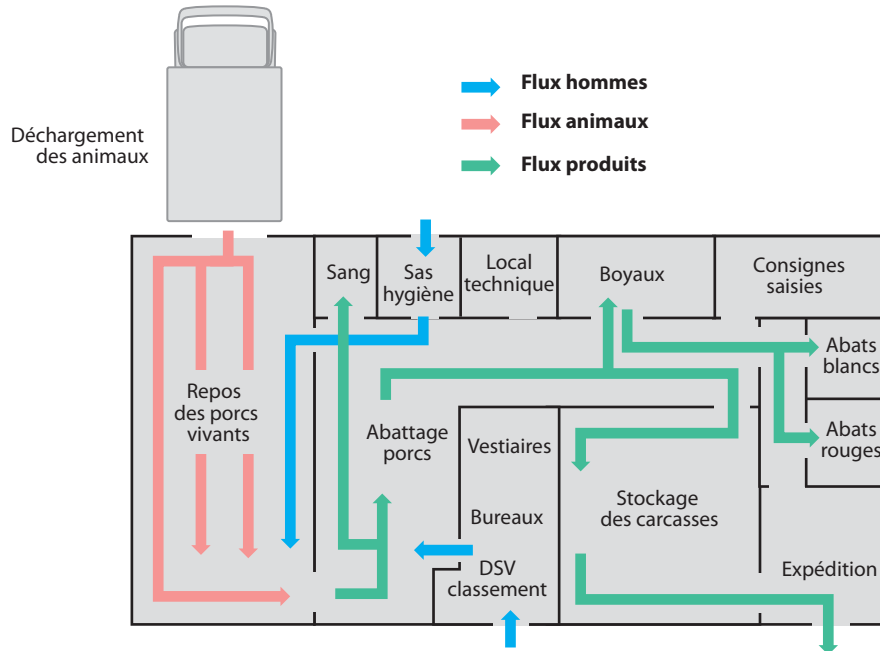




Maîtrise de l'hygiène

Les flux des personnes, des produits, coproduits et déchets sont optimisés pour réduire les contaminations croisées.



Les **abats rouges** sont refroidis dans une salle «grand froid», et mis en sachets individuels après inspection sanitaire.

Le **refroidissement des carcasses** comprend 2 étapes : une zone de refroidissement rapide, puis un frigo égalisateur.

- Carcasses à température inférieure à 20°C au bout de 4 heures pour les porcs et 12 heures pour les bovins
- 48 h de tampon de stockage en chambre froide.

Une **zone de saisie** est prévue.

Des **canons à mousse** sont intégrés pour un nettoyage facile.

Les **consommations** d'eau et d'énergie sont enregistrées en continu.

Un **Plan de Maîtrise Sanitaire** est livré avec le Modulab : fiches danger, prérequis d'hygiène et points de maîtrise (HACCP).

Une **formation à l'hygiène** des opérateurs est programmée avec les formateurs de l'Ifip.





Plan du PMS :

1. NOTE DE PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

- 1.1. Organisation générale
 - 1.1.1. L'abattoir
- 1.2. Organigramme fonctionnel et répartition des différentes catégories de personnel

2. DESCRIPTION DES ACTIVITES DE L'ABATTOIR

- 2.1. La liste des produits issus de l'abattoir correspondant à des procédés de fabrication identifiés, et leur utilisation prévisible attendue
- 2.2. La liste des matières premières ou animaux vivants, des ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage
- 2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés
- 2.4. Les diagrammes de fabrication
- 2.5. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale
- 2.6. La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets
- 2.7. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis
- 2.8. Plans de masse à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements

3. DESCRIPTION DES MESURES DE MAÎTRISE

- 3.1. Les documents relatifs aux Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - 3.1.1. Le personnel
 - 3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel
 - 3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production
 - 3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles
 - 3.1.5. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales
 - 3.1.6. La maîtrise des températures
 - 3.1.7. Le contrôle à réception et à l'expédition
- 3.2. Documents relatifs aux procédures fondées sur le principe de l'HACCP
 - 3.2.1. Champ d'application de l'étude
 - 3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées
 - 3.2.3. Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'ils existent (CCP, PRPo)
 - 3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe n°6)
- 3.3. Procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)