

Annexe 3

Domaine couvert par l'assistance technique et juridique à distance

1-Spécificité du droit de la sécurité alimentaire : prérequis techniques

Notion de Danger

Notion de Risque

Bonnes pratiques d'hygiène

Bonnes pratiques d'hygiène documentées

Analyse de dangers

Points critiques pour la maîtrise (CCP)

Mesures de maîtrise

2- Le statut de l'établissement alimentaire

Remise directe

Agrément

Dérogation à l'agrément

3- Les obligations matérielles

3.1 - Les locaux

Surfaces

Superficie

Marche en avant

Alimentation en eau et en électricité

3.2 - Les équipements

Le lavage des mains

Le froid – le refroidissement – alimentation en électricité

Le stockage

Les déchets

4- Le Plan de Maîtrise sanitaire

Les Guides de Bonnes Pratiques nationaux

L'HACCP

Le Plan de Maîtrise sanitaire

Les autocontrôles

5 - Les obligations de formation

Obligation générale de formation

Obligation spécifique à la restauration

6 - Les obligations de traçabilité

La conservation des informations sur les matières premières

La traçabilité en amont

La traçabilité en aval

La traçabilité interne

7 - Les règles de températures

Les températures

La dérogation aux règles de températures

Le refroidissement

La congélation

La décongélation

8 - Les durées de vie des produits

Fixation de la durée de vie

Les DLC

Les DDM

9 - Le suivi médical du personnel

Exigences spécifiques – visite initiale – visite de reprise

Utilisation du suivi préventif inspection du travail

10 - Le transport des aliments

Le transport isotherme

Le transport frigorifique

L'agrément des véhicules- l'attestation ATP

11 - Les règles d'étiquetage

L'étiquetage du préemballé

L'affichage – vente assistée

Les allergènes

La mention de l'origine (viandes et lait)

Les mentions valorisantes

12 - L'incident alimentaire

La Toxi-Infection Alimentaire

La Toxi-Infection Alimentaire Collective

L'alerte – retrait – rappel de produit

13 - La gestion du risque particulier lié aux ESST

ESB – les MRS – système préventif en boucherie

La tremblante du mouton

14 - Les services de contrôle : rôle et pouvoirs

Les directions interministérielles

Les services dépendant du Ministre chargé de l'agriculture – cadre de contrôle – pouvoirs spéciaux

Les services dépendant du Ministre chargé de l'économie – cadre de contrôle – pouvoirs spéciaux

Les collectivités territoriales

Les services de police

Les mesures de police administrative : consigne -saisie - fermeture administrative

15 – Les infractions à l'hygiène (liste non exhaustive)

La tromperie sur la qualité substantielle

La tromperie aggravée

La falsification

La denrée non conforme aux normes sanitaires

- traçabilité

- températures

- DLC dépassées

- viande avariée

Le non-respect de l'arrêté de fermeture

Le non-respect d'une mesure de consigne ou de saisie

La mise en danger de la vie d'autrui

La production, transformation, distribution de denrées animales ou d'origine animale dans des conditions créant un risque d'insalubrité

La production, transformation, distribution de denrées animales ou d'origine animale dans des locaux mal protégés contre les souillures ou toute source de contamination

L'emploi pour la production, la transformation ou la distribution de denrées animales ou d'origine animale d'ustensiles, machines, récipients ou instruments malpropres

L'emploi par établissement de production, transformation, distribution de denrées animales ou d'origine animale de conditionnement ou emballage susceptible d'altérer l'état sanitaire des denrées

La détention pour vente, vente ou offre de denrées alimentaires non préemballées sans dénomination de vente conforme