# fiche d'information de la DD(CS)PP/DAAF relative à une modification d'urgence

**Coordonnées de l'établissement :**

Nom

Adresse

Numéro d’agrément

lnterlocuteur de la DD(CS)PP/DAAF :

Téléphone :

Mel :

**Description succincte de la modification**

Sur quoi porte-t-elle (évolution des process, augmentation ou réduction de la capacité de production, modification des caractéristiques des produits finis ; pour un abattoir, accueil de nouvelles espèces, de nouvelles catégories d'animaux, transfert vers un autre site…) ?

Quelles en sont les raisons ?

Nouveau produit :

(Nature, type de produits…)

Nouveaux circuits de commercialisation :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom** | **Adresse** | **Type de structure (****GMS, Epicerie.. ;)** | **Produits livrés** | **Volume hebdomadaire** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

:

**Champ de l'activité modifiée (règlement 853/2004)**

La modification projetée nécessite-t-elle ou pas d'étendre le périmètre de l'agrément actuel à une nouvelle section de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 ?

## Modifications apportées à l’agrément actuel :

**Les locaux et les équipements**

En quoi les locaux doivent-ils, le cas échéant, être adaptés à l'activité projetée et au futur volume d'activité ?

Quels nouveaux équipements doivent être installés ? Dans quelle partie des locaux ?

En quoi les circuits de travail vont-ils être modifiés ?

#### Maintenance

Quels incidents le site a - t-il connus ces derniers mois en matière de maintenance ? Comment une éventuelle répétition de ces incidents est-elle maîtrisée dans l'organisation projetée ?

#### Nettoyage et désinfection

Comment vont évoluer les opérations de nettoyage-désinfection des locaux et équipements ?

#### Abattoir :

En abattoir, en quoi les circuits de cheminement des animaux et des carcasses vont-ils être modifiés ?

Quelles conséquences sont attendues en matière de protection animale ?

Quelles fragilités étaient, jusqu'à présent, identifiées et suivies par les autocontrôles de l'environnement de production ? En quoi ces fragilités peuvent-elles se trouver renforcées ou atténuées ?

**Maîtrise de la chaîne de production**

Quelles étapes critiques ou à risque étaient identifiées dans le process actuel ? Comment étaient-elles suivies ? En quoi ces étapes critiques ou à risque pourraient-elles être concernées par l'évolution projetée ?

Quelles évolutions du process sont projetées ? Quelles seront les modalités de leur surveillance (limites critiques, procédure de surveillance, actions correctives et corrections, procédure de vérification) ?

En quoi la modification conduit-elle à produire des denrées plus sensibles ou destinées à un public plus fragile ?

De nouvelles matières premières seront-elles réceptionnées ? De quel(s) fournisseur(s) ? Quel(s) danger(s)

Peuvent - elles générer ou renforcer ? Comment celui (ceux)-ci sera(seront)-t-il(s) maîtrisé(s) ?

En quoi l'allotissement des produits va-t-il évoluer ? En quoi le plan d'autocontrôles sera-t-il renforcé ou réduit ?

Sur quelle base de nouvelles DLC seront-elles, le cas échéant, fixées pour les produits ?

En quoi la liste des allergènes présents dans les produits est-elle susceptible d'évoluer ?

**Traçabilité**

En quoi le système de traçabilité amont sera-t-il modifié ?

En quoi le système de traçabilité interne sera-t-il modifié ?

En quoi le système de traçabilité aval sera-t-il modifié ?

En cas de transfert d'une production vers un autre site, y a-t-il réutilisation de conditionnements ou d'emballages porteurs de la marque d'identification du site initial ? Quel est le numéro d'agrément du site de production initial ?

Comment l’identification du nouveau site de production est-elle assurée sur l’étiquetage ? La marque ovale figurera-t-elle sur l'emballage ?

Si ni l'impression d'étiquettes ni l'impression directe sur les emballages ou conditionnements n'est possible, quel moyen alternatif sera mis en place ?

Quelles conséquences la modification projetée a-t-elle sur la définition des lots de produits et sur leur échantillonnage ?

**Déchets et SPAN**

En quoi la production de SPAN et de déchets va-t-elle évoluer ? En quoi les filières de traitement vont - elles évoluer ?

Comment leurs débouchés sont-ils adaptés en conséquence ?

**Gestion du personnel**

En quoi l'effectif global du site sera-t-il modifié ? Quelles adaptations sont prévues ?

Quelles mesures d'hygiène liées à la gestion de l'épidémie de Covid-19 seront mises en œuvre avant, pendant et après la production ? Avec quel matériel ?

#### Abattoir

En abattoir, en cas de nouveau process, qu'est-il prévu pour disposer d’un opérateur avec un CCPA correspondant au(x) nouveau(x) couple(s) espèce/process ?

En quoi l'organisation du travail va-t-elle évoluer ? Quelles procédures sont concernées ?

Dans le cas où des employés d'un autre site ou des intérimaires recrutés pour l'occasion sont amenés à travailler dans cet établissement, quelles actions de formation sont prévues pour eux ?