



# Construction d'un dossier d'agrément incluant le Plan de Maîtrise Sanitaire

## Notre offre

**E** 9 jours

Nous proposons de prendre en charge le **montage administratif** de votre dossier d'agrément en vue d'obtenir votre **autorisation de mise sur le marché européen**.

La construction du PMS s'effectue en 9 jours dont 2 jours sur site, il comprend différents modules :

- le Plan HACCP
- la **description des activités** de l'entreprise
- le Plan de **Nettoyage**
- un schéma de **Traçabilité**
- le Plan de lutte contre les **Nuisibles**
- les mesures d'**Hygiène**
- un Plan de **Formation**.

## Pour qui ?

Les **PME de la filière porcine** : abatteurs, découpeurs, transformateurs.

Les industriels souhaitant mettre à jour leur **dossier d'agrément**, obligation réglementaire dans le cadre d'une création d'entreprise, d'une reprise d'entreprise, d'une nouvelle activité,...

## Quel intérêt pour votre entreprise ?

La construction du dossier d'agrément vous prendra **moins de temps**. Vous sous-traitez cette partie administrative pour vous concentrer sur votre métier. Vous bénéficiez des **services d'un spécialiste** qui prend en compte dès le début du travail, les exigences administratives et réglementaires

Le document final vous aidera dans toutes vos **relations avec les tiers** (clients, Administration, auditeurs...).

L'un des produits complémentaires à ce travail sera un **HACCP mis à jour et modernisé**.

## Les + de l'IFIP

L'IFIP instruit régulièrement ce type de dossier et saura le présenter de manière positive.

Ce sera aussi l'occasion de vous mettre en cohérence avec les recommandations du **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène** car l'IFIP est l'un des principaux rédacteurs du GBPH du secteur abattage-découpe.

## Les clients de cette prestation ont aussi choisi...

- Une **formation à distance** afin de prolonger l'accompagnement du Responsable Qualité dans l'appropriation du plan HACCP.
- Nous pouvons aussi vous accompagner lors de rencontres avec l'Administration en charge de l'expertise du dossier d'agrément.



**Arnaud BOZEC**

*Hygiène des aliments et Systèmes Qualité*

*La Motte au Vicomte B.P. 35104 - 35651 Le Rheu Cedex*

*Tél. : + 33 (0)2 99 60 93 81 - arnaud.bozec@ifip.asso.fr*