

ANALYSE DE LA SITUATION SANITAIRE D'UN ETABLISSEMENT

VOLET : POINTS CRITIQUES

NOM, adresse de l'établissement : **SAPAR - Z.I. de la Bauve - 77100 MEAUX**

Type(s) d'atelier(s) : **Seconde transformation - Produits transformés à base de viande**

Date de l'évaluation : **9 NOVEMBRE 1999**

Mise en place du guide des bonnes pratiques d'hygiène	Traçabilité et Contrôle	1 Analyse des dangers	2 Détermination des points critiques	3 Seuils critiques fixés	4 Système de surveillance	5 Mesures correctives	6 Application de la surveillance
En cours formation faite sensibilisation	Les produits entrants sont-ils bien répertoriés ? OUI - NON	Evaluation des risques : a-t-elle été faite ? OUI - NON	Liste établie : OUI - NON	descriptif : AM - étude de vieillissement OUI - analyses à DLC, DLUO : confit de foie de porc	analyses témoins : OUI - Surface - contrôle à réception : - contrôle de surface : OUI fiches de nettoyage visées : OUI	description : vestiaires panneaux sols	- visas apposés: OUI - vérifications effectuées avec le personnel suffisant OUI rythme suffisant : OUI rythme insuffisant :
	Y-a-t-il une fluctuation fournisseurs importante ? OUI - NON	Est-elle complète ? OUI - NON - gravité - détectabilité - - fréquence	Seuils validés par votre avis : OUI	- étude pour DLC, DLUO : OUI - NON	1 ou 2 laboratoires référencés intervenants le(s)quel(s) : Centre technique de la salaison		dans quel(s) secteur(s) ?
	Ces produits font-ils l'objet de contrôles à l'entrée dans l'atelier : OUI - NON - systématique : OUI - par sondage : quelle proportion ?	Eléments manquants : - en amont : - au niveau du procédé : - au niveau du process : - en aval	Avis contraire insuffisance liste des manquants :	allongement durée de vie du produit : 30 jours produits en gelée	enregistrement : - 0 : OUI - pression temps d'action : OUI		
les fiches process-produit sont-elles établies ? OUI - NON sont-elles satisfaisantes ? OUI - NON pourquoi ?							
7 - Dossier de synthèse de mise en application établi : OUI - NON							

Rayer les mentions non appliquées
compléter, argumenter :

B

NOM de la personne ayant fait l'analyse : **Dr C. CROCHET JORIN**

172

Note explicative de la pièce n°172 :

ANALYSE DE LA SITUATION SANITAIRE D'UN ETABLISSEMENT

Madame C.CROCHET-MORIN Directrice des Services Vétérinaires de Seine et Marne effectue, le 9 novembre 1999, dans les locaux de la SAPAR – Z.I. de la Bauve – 77100 MEAUX, une analyse de la situation sanitaire de l'entreprise.

Un document est remis par Madame C.CROCHET-MORIN à la fin du contrôle, il s'agit de la pièce 172.

Les points contrôlés figurant dans toutes les colonnes, à l'exception de la colonne 5, démontrent que l'entreprise satisfaisait aux obligations de sécurité sanitaire des produits transformés à base de viande.

Dans la colonne 5, trois mesures correctives sont décrites :

-vestiaires

Des points de rouille sur la partie basse des armoires destinées aux vêtements civils du personnel ont été relevés lors de l'examen de la Directrice. SAPAR a immédiatement pris toutes les dispositions pour réaliser les travaux et fixé une date de fin de travaux (cf. pièce n°342)

-panneaux

Il s'agit du sinistre dommage-ouvrage déclaré en septembre 1997. La directrice des Services Vétérinaires est informée par un courrier du 8 décembre 1999, « *Les panneaux, vous connaissez le problème, le décollement polyester est une très grande préoccupation bactériologique, la Compagnie d'assurance, n'a toujours pas proposé de solution satisfaisante de prise en charge des travaux je suis contraint de porter le problème en justice. Je vous informerai des développements* ». (cf. pièce n°342)

-sols

Il s'agit d'un sinistre dommage à l'ouvrage des sols déclaré aux MMA le 9 décembre 1997. (cf. page 2 de la pièce n°342)
Les garanties étaient acquises pour 42.000 €
MMA exigeait que les travaux des sols soient réalisés en même temps que les travaux des panneaux.

Note obtenue par SAPAR le 9 novembre 1999.

Dans la partie gauche en bas de la pièce n°172,

La lettre "B" indique la note attribuée à l'entreprise à l'issue du contrôle, dans une échelle de notation allant de A à F,

"A" étant la note qualité maximum pouvant être obtenue par un établissement,

"F" le retrait d'autorisation d'exploiter.

Les points critiques décrits en colonne 5 n'ont pas permis d'obtenir la note maximum.