

Liste des consultants

Cabinet	Contact	Adresse	Domaine de compétence
CEFAQ	Patrick BEAUR Tél : 05.62.08.42.28 Fax : 05 62 08 41 11 secretariat@cefaq.fr	17 bis Rue de l'Hôpital 32270 BARCELONNE DU GERS	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan
QSA CONSEIL	Philippe GLISE Tél : 06 18 02 64 31 qsa@qsaconseil.com	ZI Lieu-Dit Les Barthes Neuves 64990 MOUGUERRE	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire
ATOREL	Gilbert GEZE Tél : 05 59 02 72 98 Fax : 05 59 30 37 22 ATOREL@wanadoo.fr	2 Av. Pierre Angot 64053 PAU CEDEX 9	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan
LABORATOIRE DES PYRENEES	Agnès MAYSONNAVE Mélanie DUSSARRAT Tél : 05 59 60 23 85 Fax : 05.59.60.74.47 a.maysonnave@labos-pyrenees.com	Rue des Ecoles 64150 LAGOR	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan
PYRAGENA	Emmanuelle CATHALY Tél : 05.59.04.49.28 Fax : 05.59.04.49.29 emmanuelle.cathaly@pyragena.fr	ABIOPOLE Route de Samadet 64410 ARZACQ	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan
ESQSE	Elisabeth SOLABERRIETA Tél : 06 82 31 90 42 Tél/Fax : 05 59 31 73 07 elisabeth.solaberrieta@esqse.fr	Maison Mahasteia Quartier Borda Berria 64240 BRISCOUS	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan
AGROALIMENTAIRE 64	Bruno MALLET Tél : 06 31 41 80 13 mallet_bruno@yahoo.fr	18 Allées Paulmy 64100 BAYONNE	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan
LABHYA CERVAC MIDI ATLANTIQUE	Eneko BERASALUCE Tél : 05 59 08 00 10 06 74 78 50 87 Fax : 05 59 08 00 19 eberasaluce@labhya.fr	137 av de Jalday 64500 SAINT JEAN DE LUZ	<input checked="" type="checkbox"/> Diagnostic Alimentaire <input checked="" type="checkbox"/> Avis sur plan

Contacts utiles

Chambre de Commerce et d'Industrie Bayonne Pays Basque

Véronique JAMES Tél : 05 59 46 58 13 – Mail : v.james@bayonne.cci.fr

Chambre de Commerce et d'Industrie Pau Béarn

Emmanuelle CAZENAVE - Tél : 05 59 82 51 49 – Mail : e-cazenave@pau.cci.fr

Mise à jour Mars 2010



DIAGNOSTICS DE CONFORMITE ALIMENTAIRE

Cible : Porteurs de projet et entrepreneurs hôteliers, restaurateurs, traiteurs, métiers de bouche, magasins d'alimentation, ...

Les activités alimentaires sont soumises à une réglementation en matière d'hygiène, réglementation dite « Nouvelle Approche ». Le « paquet hygiène », derniers textes de référence (règlements (CE) n° 178/2002, n°852/2004, n° 853/2004, n° 2073/2005) indiquent une obligation de résultat, renforçant la responsabilité des professionnels et apportent des éléments non exhaustifs sur les moyens à mettre en place. Les auto contrôles suivant la démarche HACCP sont à nouveau mentionnés

La compréhension des textes et leur application demandent des compétences spécifiques. Aussi les chefs d'entreprise ou porteurs de projets ont besoin d'être accompagnés afin d'optimiser leur outil et leurs procédures de travail.

Pour répondre à leur mission de conseil, les organismes consulaires proposent à leurs ressortissants, un dispositif-d'accompagnement par des experts de diagnostic de conformité des outils et des méthodes de production correspondant à leur projet.

Modalités du dispositif

Les services de l'Etat ont accompagné les compagnies consulaires sur la rédaction d'un cahier des charges pour mise en œuvre d'identification des cabinets et laboratoires compétents tant en matière d'hygiène alimentaire que d'avis sur plan, afin de permettre aux porteurs de projet et dirigeants d'entreprises de :

- dresser un bilan sur leur capacité à répondre à leurs obligations en matière d'hygiène alimentaire
- les conseiller dans leur organisation et investissements.

LE RAPPORT D'HYGIENE ALIMENTAIRE

Objectif

Le « rapport d'hygiène alimentaire » a pour objet de :

- dresser un bilan de l'entreprise sur sa capacité à répondre à ses obligations en matière d'hygiène alimentaire
- conseiller un porteur de projet dans son organisation pour optimiser son outil de production

Il définit les moyens pour atteindre les objectifs et résultats suivant la réglementation en vigueur et doit être un véritable outil de décision pour le dirigeant.

Contenu

Il porte :

- d'une part sur "l'outil de production" infrastructures et équipements (locaux, parc machine, ...),
- et d'autre part sur les "méthodes de production" (procédés, contrôle, autocontrôle, traçabilité, formation du personnel, ...),

Le rapport d'hygiène alimentaire

Le « rapport d'hygiène alimentaire » est réalisé en entreprise et fait l'objet d'un rapport écrit et formalisé, étayé de photos.

Les éléments étudiés feront apparaître, dans l'ordre :

1. Le contexte: création/reprise, développement, transmission
2. Le rappel de la réglementation spécifique à l'activité concernée et les procédures de mise en œuvre y compris du guide des bonnes pratiques spécifique d'hygiène pour la ou les activités exercées.
3. L'état des lieux de l'existant qui fera apparaître: les points forts et les points à améliorer
4. Le projet
5. Les recommandations

L'AVIS SUR PLAN

Objectif

Il permettra la prise en compte des obligations réglementaires en matière d'hygiène des denrées alimentaires avant que la construction ne soit réalisée (conformité des circuits des matières, du personnel, des déchets, des revêtements, des équipements...).

Le schéma d'organisation a pour objet d'optimiser l'utilisation des espaces, dans le respect de la réglementation sanitaire et de mettre en évidence le circuit de la marche avant dans l'espace et dans le temps.

Contenu

Il doit mettre en évidence les non conformités du projet initial s'il y a lieu.

Il matérialise sur ce plan la marche en avant des matières et de la gestion des flux. Lors d'une marche en avant différée dans le temps, il est accompagné d'une procédure détaillée (planification des répartitions de tâches etc ...)

Le consultant contrôle la prise en compte des remarques et donne un avis favorable écrit sur le plan définitif.

L'avis sur plan est réalisé sur documents pour une création . Pour une restructuration de locaux, il pourra être envisagé une visite sur place (frais de déplacement en supplément). Il fait l'objet d'un rapport écrit, formalisé en double exemplaire selon la chronologie et les critères abordés dans le cahier des charges.

Les compagnies consulaires en tant que de besoin s'assureront de la collecte des pièces annexes permettant l'instruction par le consultant.

TARIFS :

- RAPPORT D'HYGIENE
- AVIS SUR PLAN

580 €TTC
330 €TTC

FRAIS DE DEPLACEMENT
NEGOCIES EN SUPPLEMENT