

Journée d'information organisée par l'[AFSSA](#) et le [CERVIA](#)
cofinancée par la Région Ile-de-France et la Direction
Régionale et Interdépartementale de l'Agriculture et de la Forêt

« Echanges sur la mise en place des plans de maîtrise
sanitaire »

après-midi « discussion sur la mise en place des PMS »

Animation par le professeur BOLNOT de l'école vétérinaire d'Alfort www.vet-alfort.fr, directeur de l'action internationale et des relations extérieures, docteur vétérinaire, docteur en microbiologie .

Mme ROUSSEAU responsable Qualité chez RIEM BECKER www.riembecker.fr

L'activité traiteur organisateur de réception met en avant une politique Qualité remarquable. La société emploie 97 personnes. Riem Becker a choisi d'adopter une démarche d'Assurance Qualité pour répondre et satisfaire aux exigences de plus en plus élevées de ses clients, et optimiser la qualité de ses produits dans un environnement de sécurité alimentaire. Cette démarche a conduit l'entreprise à obtenir la certification à la norme ISO.

En 1997 ISO 9002 pour les produits alimentaires.

En 2000 ISO 9002 pour les produits alimentaires, le négoce des boissons et la location du matériel de réception.

Depuis 2003 ISO 9001 pour l'ensemble de ses activités : mise en oeuvre des manifestations.

Novembre 2008 Qualitraiteur Certification national des services commerciaux

du métier Traiteur

M. CLAUDE, Dr Vétérinaire, dirigeant du cabinet VETHYQUA www.velyqua.fr (www.PaquetHygiene.com)

La société VETHYQUA développe depuis 12 ans des prestations sur mesure de conseil et formation en Sécurité Sanitaire des Aliments , principalement auprès des petites et moyennes entreprises agroalimentaires franciliennes..

L'implication de son dirigeant dans la rédaction des Guides de bonnes pratiques d'hygiène en secteur artisanal, a permis de développer des systèmes de maîtrise simplifiés mais reconnus par les Autorités Sanitaires.

Depuis 2007, l'obligation de mise en place de Plan de Maîtrise Sanitaire a offert aux établissements accompagnés par VETHYQUA une remise à plat / simplification de leurs procédures et système de contrôle HACCP.

Mme STANOVIC de la chambre des métiers et de l'artisanat de la Seine Saint Denis www.cma93.fr

Ses missions :

La tenue du Répertoire des métiers, qui recense l'ensemble des entreprises artisanales* du département, l'organisation de l'apprentissage, et la gestion de la formation des jeunes et des chefs d'entreprises.

Celle qui nous intéresse dans le cadre de cette réunion : l'assistance juridique et le développement économique au quotidien, concrètement, ce sont des services qui conseillent les entrepreneurs (ou porteurs de projets) dans les domaines juridique, social, fiscal, la comptabilité, l'**hygiène**, la sécurité et l'environnement. Plus précisément sur le thème de l'hygiène alimentaire, il s'agit d'accompagner les entreprises dans leur démarche d'amélioration, de mise en place de bonnes pratiques, de les assister dans les démarches de réponses aux autorités suite à un contrôle. La CMA peut aussi soutenir les entreprises artisanales dans des démarches plus longues, telle que la demande d'un agrément sanitaire.

**Sont artisanales les entreprises ayant une activité économique de production, de transformation, de réparation, ou de prestation de services, exercée à titre principal ou secondaire, sous une forme sédentaire, foraine ou ambulante.*

M. POUMEYROL, AFSSA www.afssa.fr , intervenant sur « l'évolution de la démarche HACCP et relations avec les PMS »

Mme BEAUFORT, AFSSA www.afssa.fr , intervenante sur « méthode de détermination des durées de vie microbiologique »

Mme DUBOUIS consultante chez A.Q.C.F. info@aqcf.eu

Cette société de conseil et expertise en hygiène possède notamment un laboratoire d'analyse microbiologique. Elle accompagne les petites et moyennes entreprises agroalimentaires dans la mise en place de leur plan de maîtrise sanitaire.