

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 27 avril 2007 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

NOR : AGRG0753042A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

Vu le code rural, notamment son article L. 233-2 ;

Vu l'arrêté du 19 mai 2003 portant création du *Bulletin officiel* du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et de la ruralité ;

Vu l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 27 février 2006,

Arrête :

Art. 1^{er}. – L'arrêté du 8 juin 2006 susvisé est modifié conformément aux dispositions des articles 2 à 11 du présent arrêté.

Art. 2. – L'intitulé est ainsi rédigé : « Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. »

Art. 3. – L'article 1^{er} est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. 1^{er}.* – Les exploitants soumis à l'agrément prévu au 3 de l'article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires pour leurs établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale doivent respecter les dispositions du titre II.

Les exploitants de commerce de détail fournissant des produits d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail dans les conditions mentionnées au ii du b du 5 de l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale doivent respecter les dispositions du titre III.

Conformément au 5 du chapitre I^{er} de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 précité et au 5 du chapitre I^{er} de la section XV de l'annexe III du même règlement, les centres de collecte et les tanneries désirant livrer des matières premières aux établissements de production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine doivent respecter les dispositions du titre IV. »

Art. 4. – Les deux premiers alinéas de l'article 4 sont remplacés par les dispositions suivantes :

« L'agrément ne peut être accordé qu'aux établissements dont le dossier est complet et jugé recevable et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, d'équipement et du fonctionnement fixées par la réglementation a été constatée par le directeur départemental des services vétérinaires ou son représentant au cours d'une visite de l'établissement.

« S'il apparaît à l'issue de l'instruction de la demande d'agrément prévue à l'article 3 qu'un établissement, dont le dossier est complet et jugé recevable, respecte les exigences en matière d'installations et d'équipement, un agrément conditionnel est accordé pour une période de trois mois. Cette période est mise à profit par l'exploitant pour fournir les éléments de vérification du bon fonctionnement du plan de maîtrise sanitaire dans l'entreprise. Avant la fin de cette période, si un contrôle officiel établit que les conditions sanitaires mentionnées au premier alinéa sont respectées, l'agrément est accordé. Dans le cas contraire, l'agrément conditionnel peut être renouvelé pour une nouvelle période de trois mois. La durée totale de l'agrément conditionnel ne peut excéder six mois. »

Art. 5. – L'article 7 est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. 7.* – Sans préjudice des articles 2 à 6, tout exploitant ou responsable d'un marché de gros ou d'une halle de criée adresse au directeur départemental des services vétérinaires du département d'implantation une demande d'agrément valant déclaration au sens de l'article 1^{er} de l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité. Dans le cas d'un marché de gros implanté dans un département littoral et manipulant des produits de la pêche ou d'une halle de criée, la demande est adressée au directeur départemental des affaires maritimes, pour consultation dans le domaine de ses compétences. Toute demande est accompagnée des pièces prévues à l'annexe 2. »

Art. 6. – L'article 10 est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. 10.* – Par dérogation à l'article 3, tout responsable d'un centre d'expédition, terrestre ou flottant, ou d'un centre de purification, adresse la demande d'agrément comportant les informations figurant à l'annexe 1, accompagnées des documents mentionnés à l'annexe 2, au préfet (directeur départemental des affaires maritimes) du département du lieu d'implantation.

« Le directeur départemental des affaires maritimes formule son avis dans le domaine de ses compétences et recueille, en tant que de besoin, l'avis de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer). Il transmet ces avis avec les déclarations au directeur départemental des services vétérinaires qui instruit les demandes d'agrément conformément aux articles 4 et 5 du présent arrêté. »

Art. 7. – Le titre III devient le titre V ; les articles 12 à 15 deviennent les articles 19 à 22.

Art. 8. – Il est inséré, après l'article 11, un titre III et un titre IV ainsi rédigés :

« TITRE III

« **CONDITIONS DANS LESQUELLES DES ÉTABLISSEMENTS DE COMMERCE DE DÉTAIL FOURNISSANT DES DENRÉES D'ORIGINE ANIMALE À D'AUTRES ÉTABLISSEMENTS DE COMMERCE DE DÉTAIL NE SONT PAS SOUMIS À L'OBLIGATION D'AGRÈMENT**

« *Art. 12.* – Les exploitants de commerce de détail fournissant des denrées d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail dans les conditions mentionnées au ii du b du 5 de l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 853/2004 doivent respecter les trois conditions suivantes :

« 1° La quantité maximale, pour chaque catégorie de produit cédée à d'autres établissements de commerce de détail, ne dépasse pas la quantité fixée en deuxième colonne des tableaux des annexes 3 et 4 ;

« 2° Cette quantité, par catégorie de produits, représente au maximum 30 % de la production totale de l'établissement pour cette catégorie ;

« 3° La distance entre cet établissement et les établissements livrés est comprise dans un rayon de 80 km autour de l'établissement de commerce de détail fournisseur. Pour des cas particuliers liés à l'implantation d'établissements dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation, peut autoriser une distance supérieure, mais ne pouvant pas dépasser un rayon de 200 km autour de l'établissement de commerce de détail fournisseur, conformément à une instruction du ministre chargé de l'agriculture.

« Toutefois, et pour chaque catégorie de produits, si la quantité fournie, telle que définie au 1°, ne dépasse pas la quantité fixée en troisième colonne des tableaux des annexes 3 et 4, la limite de 30 % fixée au 2° ne s'applique pas.

« *Art. 13.* – Cette activité prévue à l'article 12 fait l'objet par l'exploitant du secteur alimentaire d'une déclaration préalable auprès de la direction départementale des services vétérinaires du lieu d'implantation de l'établissement. Cette déclaration doit être accompagnée des documents suivants :

« 1° La liste détaillée des produits cédés, la liste des établissements destinataires dont l'activité, l'adresse et la distance sont précisées ;

« 2° Par catégorie de produits cédés, la quantité hebdomadaire cédée et la quantité hebdomadaire produite.

« Cette déclaration doit être renouvelée tous les ans avant la date anniversaire du dépôt de la déclaration. A tout moment, toute modification importante portant sur les points 1° ou 2° entraîne l'actualisation par l'exploitant de la déclaration qui sera adressée au directeur départemental des services vétérinaires.

« *Art. 14.* – Seuls les établissements fournissant les catégories de produits listées aux annexes 3 et 4 peuvent faire l'objet de la dérogation prévue à l'article 12.

« Les produits d'origine animale composant les repas ou fractions de repas fournis aux établissements de restauration collective dans les conditions définies à l'annexe 4 doivent appartenir aux catégories de produits

listées en annexe 3. Les quantités mentionnées au 1^o et au dernier alinéa de l'article 12 s'appliquant à l'activité de fourniture de repas ou de fractions de repas composés de produits d'origine animale à des établissements de restauration collective sont définies à l'annexe 4.

« Art. 15. – Une liste des établissements faisant l'objet de la dérogation prévue à l'article 12 est publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

« TITRE IV

« DISPOSITIONS RELATIVES AUX CENTRES DE COLLECTE ET AUX TANNERIES FOURNISSANT DES MATIÈRES PREMIÈRES POUR LA PRODUCTION DE GÉLATINE ET DE COLLAGÈNE DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE

« Art. 16. – Les centres de collecte et les tanneries déposent une demande d'autorisation auprès du directeur départemental des services vétérinaires du département où ils se situent, accompagnée des pièces suivantes :

- « – pour les personnes physiques : l'identité et le domicile du demandeur ;
- « – pour les personnes morales : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire et l'identité du responsable de la société ;
- « – l'adresse de l'établissement ;
- « – la nature de l'activité ;
- « – un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle 1/200 au minimum ;
- « – une notice donnant la description des locaux de travail et d'entreposage ;
- « – une notice décrivant les conditions de fonctionnement.

« La demande d'autorisation est faite avant l'ouverture de l'établissement et est renouvelée en cas de changement d'exploitant, d'adresse et lors de toute modification importante dans la nature de l'activité, l'installation des locaux et leur affectation. Les exploitants signalent au directeur départemental des services vétérinaires du département d'implantation de l'établissement son éventuelle fermeture.

« Art. 17. – Les centres de collecte et les tanneries conformes aux dispositions du 5 du chapitre I^{er} de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n^o 853/2004 et du 5 du chapitre I^{er} de la section XV de l'annexe III du même règlement sont enregistrés et autorisés par le préfet, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires.

« A tout moment, en cas de manquement aux conditions fixées au présent arrêté ainsi qu'au 5 du chapitre I^{er} de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n^o 853/2004 ou au 5 du chapitre I^{er} de la section XV de l'annexe III du même règlement, l'autorisation peut être suspendue ou retirée par le préfet.

« Art. 18. – Les établissements autorisés sont inscrits, avec leur numéro d'enregistrement, sur des listes publiées au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture. »

Art. 9. – Les établissements bénéficiant d'une dispense d'agrément au titre des arrêtés du 8 septembre 1994 et du 8 février 1996 susvisés doivent mettre à jour leur dossier de déclaration conformément aux dispositions du titre III avant le 31 décembre 2007.

Art. 10. – L'annexe 1 est remplacée par l'annexe 1 au présent arrêté.

Art. 11. – L'annexe 2 est remplacée par l'annexe 2 au présent arrêté.

Art. 12. – L'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire, l'arrêté du 8 février 1996 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché du lait traité thermiquement ou des produits laitiers peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire et l'arrêté du 15 avril 2001 fixant les conditions sanitaires pour la préparation de gélatine destinée à la consommation humaine sont abrogés.

Art. 13. – Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 27 avril 2007.

Pour le ministre et par délégation : *Le directeur général de l'alimentation,*
J.-M. BOURNIGAL

ANNEXE 1

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

PREFECTURE DE :

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

DEMANDE D'AGREMENT

pour un établissement mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Article L. 233-2 du code rural

Arrêté du 8 juin 2006

A renvoyer à l'adresse suivante :

IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT	
1) Exploitant de l'établissement	Téléphone :
Nom :	Télécopie :
Prénom :	Adresse électronique :
Fonction dans l'établissement :	
2) Coordonnées de l'établissement	Adresse de l'établissement :
NOM (Raison Sociale) :	Code postal : Commune :
ENSEIGNE (Nom commercial) :	Date d'entrée en activité :
Statut juridique :	
Téléphone :	Adresse de courrier (si différente de l'adresse de l'établissement) :
Télécopie :	Code postal : Commune :
Date d'ouverture de l'établissement : .. / .. /	
Code APE/NAF :	Adresse du siège social (si différente de l'adresse de l'établissement) :
SIRET :	Code postal : Commune :
SIREN :	
N° immatriculation du navire :	
II – Demande d'agrément :	
Je soussigné(e).....responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'agrément pour les catégories de produits et les activités décrites dans le dossier ci joint. Je m'engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire, tel que défini en annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.	
Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006.	
SIGNATURE DU DECLARANT	RÉCEPISSE DE DEMANDE D'AGREMENT
.....	(ne valant pas agrément)
Nom - Prénom du signataire :	(cadre réservé à l'administration)
Cachet de l'établissement	Déclaration reçue le .. / .. /
Signature	Numéro d'identification unique :
	L'agrément sera notifié par courrier séparé si l'inspection du dossier et de l'établissement se révèlent satisfaisantes
VI – CESSATION D'ACTIVITE	
Date de cessation d'activité : Nom – Prénom :	
Fonction dans l'établissement :	
Date et signature	

Ce document doit être conservé et présenté à toute réquisition des agents des services de contrôle officiels

ANNEXE 2

PIÈCES À JOINDRE À LA DEMANDE D'AGRÈMENT

1° *Note de présentation de l'entreprise*

- 1.1. Organisation générale.
- 1.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel.

2° *Description des activités de l'entreprise*

2.1. La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.

2.2. La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.

2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés.

2.4. Les diagrammes de fabrication.

2.5. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.

2.6. La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.

2.7. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.

2.8. Un plan de situation à l'échelle au 1/1 000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.

2.9. Un plan de masse, à l'échelle de 1/500 à 1/1 000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales.

Le plan de situation et le plan de masse peuvent faire l'objet d'un seul plan.

2.10. Un plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel.

2.11. La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement.

3° *Le plan de maîtrise sanitaire*

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis ;
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les sept principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

3.1.1. Le personnel :

- plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
- tenue vestimentaire : descriptif, entretien ;
- organisation du suivi médical.

3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel.

3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :

- plan de nettoyage-désinfection ;
- instructions relatives à l'hygiène.

3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles.

3.1.5. L'approvisionnement en eau.

3.1.6. La maîtrise des températures.

3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition.

3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

3.2.1. Le champ d'application de l'étude.

3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n° 1).

3.2.3. Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) :

- la liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ;

- pour chaque CCP :
 - la validation des limites critiques (principe n° 3) ;
 - les procédures de surveillance (principe n° 4) ;
 - la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ;
 - les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 7).

3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

4° Cas particulier des marchés de gros et des halles de criée

Le règlement intérieur élaboré par l'exploitant de l'établissement reprenant les principales règles d'hygiène que les vendeurs et les acheteurs doivent respecter et décrivant les modalités d'utilisation des parties communes. Ce règlement intérieur est porté à la connaissance des usagers de l'établissement.

La composition, comprenant l'identification des responsables, des entités propriétaires et des entités chargées de l'exploitation.

La liste des utilisateurs et le type de leur relation avec ces entités.

5° Cas particulier des centres d'emballage d'œufs

Conformément aux dispositions des règlements (CE) n° 1907/90 et n° 2295/2003 :

- la description détaillée de l'ensemble des locaux, de l'équipement technique approprié pour le mirage, le tri et le calibrage des œufs ;
- les procédures de fonctionnement permettant le classement des œufs par catégorie de qualité et de poids.

A N N E X E 3

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE	
	Livrée à des établissements de commerce de détail	Pour la mise en œuvre du dernier alinéa de l'article 12
Laits traités thermiquement	800 litres par semaine	250 litres par semaine
Produits laitiers.....	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées.....	800 kilogrammes par semaine	250 kilogrammes par semaine
Produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chair à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées.....	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné...)	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Escargots (entiers, préparés ou transformés).....	100 kilogrammes par semaine	30 kilogrammes par semaine

A N N E X E 4

	QUANTITÉ MAXIMALE	
	Livrée à des établissements de restauration collective	Pour la mise en œuvre du dernier alinéa de l'article 12
Repas ou fractions de repas composés des catégories de produits listées à l'annexe 3	400 repas par semaine	150 repas par semaine