

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

NOR: AGRG0601032A

Version consolidée au 4 mai 2020

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil du 26 juin 1990 concernant certaines normes de commercialisation applicables aux oeufs ;

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 2295/2003 de la Commission du 23 décembre 2003 établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n° 1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux oeufs ;

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 l'article L. 233-2 et l'article R. 231-20 ;

Vu l'arrêté du 27 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines ;

Vu l'arrêté du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche ;

Vu l'arrêté du 29 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche ;

Vu 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 ;

Vu l'arrêté du 25 juillet 1994 fixant les règles sanitaires de la purification et de l'expédition des coquillages vivants ;

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

Arrête :

Annexe II

- Modifié par Arrêté du 4 août 2016 - art. 5 (V)
- Modifié par Arrêté du 4 août 2016 - art. 6 (V)

PIÈCES À JOINDRE À LA DEMANDE D'AGRÉMENT

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 finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et leur utilisation prévisible attendue.

2.2. La liste des matières premières ou animaux vivants, des ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage.

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.

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 masse, à une échelle lisible, présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie.

2.9. Un plan d'ensemble de l'établissement, à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements.

Le plan de masse et le plan d'ensemble de l'établissement peuvent être communs sous réserve de lisibilité.

2.10. La description des 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 ;
- hygiène personnelle :
- tenue vestimentaire : descriptif, gestion ;
- état de santé du personnel : instructions.

3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux, 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, les circuits d'arrivée d'eau potable/ d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires.

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 de maîtrise associées (principe n° 1).

3.2.3. Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (points critiques pour la maîtrise pour les CCP, ou niveau du seuil de maîtrise pour les PRPo) :

- la liste argumentée des points déterminants (dont CCP, PRPo) précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée (s) (principe n° 2) ;
- pour chaque point déterminant :
- la validation des limites critiques pour les CCP et les objectifs/ niveaux de seuils pour les PRPo (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 points déterminants 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.

6° Cas particulier des ateliers collectifs

Un règlement intérieur décrit les conditions d'organisation et de fonctionnement de chacun des exploitants au sein de la structure. Le règlement intérieur doit comporter, notamment :

- les règles d'entrée de tout nouvel utilisateur et les règles d'exclusion d'un exploitant ;
 - les obligations de chaque exploitant, notamment en matière de formation et de respect du plan de maîtrise sanitaire ;
 - les modalités d'utilisation par chaque exploitant de l'atelier, notamment des locaux communs ;
 - les modalités d'utilisation de la marque d'identification si elle est attribuée collectivement à l'atelier collectif ;
 - les modalités d'application des procédures mutualisées (exemples : lutte contre les nuisibles, plan de nettoyage-désinfection, organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel...)
 - un engagement de chaque exploitant à transmettre sans délai au responsable de l'entité collective les résultats d'autocontrôles ou toute autre information lui indiquant que les denrées alimentaires ou leur environnement de production ne répondent pas aux exigences de la réglementation en hygiène alimentaire applicable ;
 - une procédure de gestion des non-conformités mise en œuvre par le responsable de l'entité collective et le(s) exploitant(s) concerné(s) ;
 - un engagement à assurer une transparence des résultats d'autocontrôles vis-à-vis de tous les exploitants de l'atelier collectif ;
 - un planning d'utilisation de l'atelier collectif, amené à évoluer si besoin.
- 7° Cas particulier des abattoirs. - Exigences relatives à la protection des animaux

Des modes opératoires normalisés sont définis pour :

- le déchargement, l'observation des animaux, l'examen des informations de la chaîne alimentaire (ICA) et les critères du premier tri des animaux ;
- l'hébergement et les manipulations ;
- l'immobilisation ;
- l'étourdissement et le contrôle de son efficacité ;
- la mise à mort ;
- la gestion des animaux à problèmes.

Les MON décrivent, pour chaque étape, les quatre points suivants :

- le fonctionnement normal ;
- les modalités du contrôle interne ;
- les anomalies envisageables ;
- les actions correctives prévues pour y remédier.

Les modalités du contrôle interne doivent être conformes aux prescriptions de l'article 16 du règlement 1099/2009.