

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

#### 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 : AGRG0601032A

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 œufs ;

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 œufs ;

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 :

#### TITRE I<sup>er</sup>

#### CHAMP D'APPLICATION

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Les exploitants soumis à l'agrément prévu au 3 de l'article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 susvisé 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.

## TITRE II

### DÉLIVRANCE DE L'AGRÈMENT

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>

##### Procédure d'agrément

**Art. 2.** – L'agrément des établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, prévu à l'article L. 233-2 du code rural, est délivré préalablement à la mise sur le marché de ces produits ou denrées, par le préfet, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires et, en cas de nécessité, après consultation du directeur départemental des affaires maritimes dans le domaine de ses compétences, dans les conditions prévues au présent chapitre. L'agrément précise la catégorie de produits et la nature de l'activité pour laquelle il est accordé, en indiquant pour chaque catégorie de produits et/ou nature de l'activité le texte réglementant les conditions sanitaires de préparation et de mise sur le marché qui s'applique dans le cadre de cet agrément.

**Art. 3.** – La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au directeur départemental des services vétérinaires du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du modèle présenté en annexe 1. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de l'établissement et le plan de maîtrise sanitaire, notamment fondé sur les principes de l'HACCP, tels que définis en annexe 2.

Une instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu des pièces définies dans l'annexe 2. Des arrêtés fixant des exigences spécifiques peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Pour établir ces documents, le professionnel peut se référer à un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP validé pour les domaines d'activités concernés.

La demande doit être renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou de la nature de l'activité ne figurant pas sur la liste initiale. Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du directeur départemental des services vétérinaires.

**Art. 4.** – 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'un visite de l'établissement.

S'il apparaît à l'issue de l'instruction de la demande d'agrément prévue à l'article 4 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.

En cas de non-renouvellement de l'agrément conditionnel ou de non-délivrance de l'agrément, les points de non-conformité sont notifiés à l'exploitant. L'exploitant de l'établissement souhaitant présenter une nouvelle demande devra répondre à ces éléments point par point.

Le numéro d'agrément de l'établissement est composé :

- du numéro de codification du département du lieu d'implantation ;
- du numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement du lieu d'implantation ;
- et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement.

**Art. 5.** – Les pièces constitutives du dossier d'agrément ainsi que tous les documents d'enregistrement, en lien avec le plan de maîtrise sanitaire, doivent être tenues à jour et à disposition des agents de la direction départementale des services vétérinaires.

A tout moment, en cas de manquement à des conditions sanitaires, notamment en l'absence d'actualisation des pièces essentielles constitutives du plan de maîtrise sanitaire, l'agrément peut être suspendu, voire retiré, selon les dispositions de l'article L. 233-2 du code rural.

**Art. 6.** – Les établissements agréés sont inscrits avec leur numéro d'agrément sur des listes publiées au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture.

## CHAPITRE II

**Dispositions particulières  
applicables aux marchés de gros et aux halles de criée**

**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 préfet (directeur départemental des services vétérinaires) du département d'implantation une demande d'agrément valant déclaration au sens de l'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. 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 aux 1<sup>o</sup> et 2<sup>o</sup> de l'annexe 2 et d'un 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.

Chaque exploitant d'une unité implantée dans le marché de gros au sein de laquelle sont pratiquées des activités soumises à l'agrément adresse au préfet (directeur départemental des services vétérinaires) du département d'implantation une demande d'agrément valant déclaration au sens de l'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé accompagnée des pièces prévues à l'annexe 2.

## CHAPITRE III

**Dispositions particulières applicables à certains établissements  
manipulant des produits de la mer et d'eau douce**

**Art. 8.** – Les dispositions du présent chapitre s'appliquent sans préjudice des articles 2 à 6.

**Art. 9.** – Les navires congélateurs et les navires usines, y compris les navires cuiseurs de crustacés et de mollusques, sont agréés dans les conditions des articles 2 à 6.

Avant la mise en activité de son navire, tout armateur ou son représentant adresse au préfet (directeur départemental des services vétérinaires) du département où est immatriculée l'unité une demande d'agrément valant déclaration au sens de l'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé. Cette demande comporte les informations mentionnées à l'annexe 1 et est accompagnée des documents figurant à l'annexe 2.

Par dérogation à l'article 4, la durée de l'agrément conditionnel attribué aux navires usines et aux navires congélateurs peut être supérieure à 6 mois, sans toutefois dépasser 12 mois au total.

Le numéro d'agrément de ces navires est composé :

- du numéro de codification du département du port d'attache ;
- du numéro de codification de la commune du port d'attache ;
- et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune.

**Art. 10.** – Par dérogation à l'article 4, 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 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.

## CHAPITRE IV

**Dispositions particulières  
applicables aux centres d'emballage d'œufs**

**Art. 11.** – Sans préjudice des articles 2 à 6, toute demande d'agrément d'un centre d'emballage d'œufs précise si l'exploitant désire un agrément spécial permettant d'emballer des œufs sous la mention « extra » ou permettant de dater les œufs du jour de ponte conformément à l'annexe 1. Cette demande est accompagnée des documents prévus aux 1<sup>o</sup> à 3<sup>o</sup> et au 5<sup>o</sup> de l'annexe 2.

## TITRE III

**DISPOSITIONS FINALES**

**Art. 12.** – Les établissements déjà agréés doivent compléter leur dossier d'agrément conformément aux dispositions du titre II dans un délai de 24 mois suivant la publication du présent arrêté.

Les établissements disposant d'un agrément accordé à titre provisoire à la date du 1<sup>er</sup> janvier 2006, au sens de l'article 5 de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé, doivent déposer une nouvelle demande d'agrément conformément aux dispositions du titre II.

**Art. 13.** – Les articles 3 à 9 de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé sont abrogés.

**Art. 14.** – Les articles 39 à 42 de l'arrêté du 27 décembre 1992 susvisé, les articles 38 à 42 de l'arrêté du 28 décembre 1992 susvisé, les articles 10 à 14 de l'arrêté du 29 décembre 1992 susvisé et les articles 22 à 25 de l'arrêté du 25 juillet 1994 susvisé sont abrogés.

**Art. 15.** – Le directeur général de l'alimentation et le directeur des pêches maritimes et de l'aquaculture 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 8 juin 2006.

DOMINIQUE BUSSEREAU

## A N N E X E 1

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

PREFECTURE DE :

DIRECTION DÉPARTEMENTALE DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

Demande d'agrément

Article L 233-2 du code rural  
Arrêté du 8 juin 2006

A renvoyer à l'adresse suivante :

<b>I. - IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT</b>	
<b>1) Exploitant de l'établissement</b>	
Nom : .....	Téléphone : .....
Prénom : .....	Télécopie : .....
Fonction dans l'établissement : .....	Adresse électronique : .....
<b>2) Coordonnées de l'établissement</b>	
NOM (Raison Sociale) : .....	Adresse de l'établissement : .....
ENSEIGNE (Nom commercial) : .....	Code postal : ..... Commune : .....
Statut juridique : .....	Date d'entrée en activité : .....
Téléphone : .....	Adresse de courrier (si différente de l'adresse de l'établissement) : .....
Télécopie : .....	Code postal : ..... Commune : .....
Date d'ouverture de l'établissement : .. / .. / .....	Adresse du siège social (si différente de l'adresse de l'établissement) : .....
Code APE/NAF : .....	Code postal : ..... Commune : .....
SIRET : .....	
SIREN : .....	
N° immatriculation du navire : .....	
<b>II. - Demande d'agrément :</b>	
<p>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 3 de l'arrêté du 8 juin 2006.</p> <p>Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006 <i>relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale</i></p>	
<b>SIGNATURE DU DECLARANT</b>	<b>RECEPISSE DE DECLARATION</b> (cadre réservé à l'administration)
Le .. / .. / .....	Déclaration reçue le .. / .. / .....
Nom - Prénom du signataire : .....	Numéro d'agrément : .....
Cachet de l'établissement                      Signature	Signature                      Cachet du service
<b>III. - CESSATION D'ACTIVITE</b>	
Date de cessation d'activité : ..... Nom – Prénom : .....	
Fonction dans l'établissement : .....	
Date et signature	

Ce document en retour doit être conservé et devra être présenté à toutes réquisitions des agents des services de contrôle officiels.

## ANNEXE 2

## PIÈCES À JOINDRE À LA DEMANDE D'AGRÈMENT

## 1° Note de présentation de l'entreprise

- 2.1. Organisation générale.
- 2.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel.

## 2° Description des activités de l'entreprise

- 2.3. La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.
- 2.4. La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.
- 2.5. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés.
- 2.6. Les diagrammes de fabrication.
- 2.7. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.
- 2.8. La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.
- 2.9. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.
- 2.10. Un plan de situation à l'échelle au 1/1 000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.
- 2.11. 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.*
- 2.12. 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.
- 2.13. 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 7 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.

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.