RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

Légifrance
Le service public de la diffusion du droit

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

Dernière mise à jour des données de ce texte : 24 mai 2020

NOR : AGRG0601032A
JORF n°182 du 8 août 2006

Version en vigueur au 27 janvier 2021

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 :

TITRE Ier : CHAMPS D'APPLICATION ET DÉFINITION (Articles 1 à 1-2)

Article 1

Modifié par Arrêté du 19 mai 2020 - art. 1

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 1er 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 Ier de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 précité et au 5 du chapitre Ier 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.

Les établissements mentionnés au présent arrêté sont ceux résultant de l'application des dispositions des articles R. 123-1 et suivants du code de commerce.

Article 1-1

Modifié par Arrêté du 4 juin 2012 - art. 2

Les établissements de transformation procédant à l'abattage d'animaux d'aquaculture aux fins de la lutte contre les maladies

endémiques ou exotiques répertoriées à l'annexe IV de la directive (CE) n° 2006 / 88, les exploitations aquacoles, ainsi que les zones d'élevage de mollusques pouvant regrouper plusieurs exploitations conchylicoles, sont soumis à agrément zoosanitaire, conformément à l'article 4 de la directive (CE) n° 2006 / 88. Pour être agréés :

- les exploitations aquacoles et les zones d'élevage de mollusques doivent respecter les dispositions prévues au chapitre V du titre II du présent arrêté ;

- les établissements de transformation procédant à l'abattage des animaux d'aquaculture respectent les dispositions prévues au chapitre VI du titre II du présent arrêté Par dérogation au paragraphe précédent, l'enregistrement seul est requis pour :

a) Les installations autres que les exploitations aquacoles détenant des animaux aquatiques sans intention de les mettre sur le marché ;

b) Les pêcheries récréatives avec repeuplement ;

c) Les exploitations aquacoles qui mettent sur le marché, en petites quantités, des animaux d'aquaculture destinés exclusivement au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

Article 1-2

Création Arrêté du 4 août 2016 - art. 2 (V)

Un établissement dont tout ou partie des locaux est utilisé par plusieurs exploitants est un établissement collectif. Un même établissement collectif peut être organisé en plusieurs ateliers collectifs

TITRE II : DÉLIVRANCE DE L'AGRÉMENT (Articles 2 à 11-4)

Chapitre Ier : Procédure d'agrément (Articles 2 à 6)

Article 2

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 3

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 et de la pêche maritime, est délivré préalablement à la mise sur le marché de ces produits ou denrées, par le préfet, 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.

Article 3

Modifié par Arrêté du 19 mai 2020 - art. 2

La demande d'un agrément pour un établissement est adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, au préfet du département d'implantation de l'établissement ou d'immatriculation du navire, à l'aide du formulaire CERFA n° 13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article R. 233-4 du code rural et de la pêche maritime. 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 est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale.

Article 4

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 5
Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 6

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 un vétérinaire officiel au sens du V de l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime pour les abattoirs et les ateliers de découpe, ou, pour les autres établissements, par un agent habilité conformément au I de l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime 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.

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. Ce numéro d'ordre comporte trois chiffres. Cette mesure s'applique au plus tard le 1er janvier 2013

Article 5

Modifié par Arrêté du 19 mai 2020 - art. 3

I.-Les pièces constitutives du dossier d'agrément ainsi que tous les documents d'enregistrement en lien avec le plan de maîtrise sanitaire, sont tenus à jour en tant que de besoin.

II.-Toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité entraîne l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification au préfet.

III.-Lorsque le responsable des locaux d'un établissement de restauration collective au sens de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé décide de confier la préparation des repas à un prestataire, il en informe le préfet avant que le prestataire entre dans les lieux. Cette information est accompagnée du plan de maîtrise sanitaire du prestataire tel que défini au point 3 de l'annexe II et actualisé.

Sous réserve de la complétude de cette information, le préfet prend une décision modificative d'agrément au nom du donneur d'ordre et de son prestataire, qui deviennent ainsi cotitulaires de l'agrément.

Les cotitulaires transmettent au préfet une version actualisée du dossier d'agrément complet de l'établissement dans les trois mois suivant l'information susmentionnée.

Article 6

Modifié par Arrêté du 4 juin 2012 - art. 5

Les établissements agréés sont inscrits avec leur numéro d'agrément sur des listes publiées sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

Chapitre II : Dispositions particulières applicables aux marchés de gros et aux halles de criée (Article 7)

Article 7

Modifié par Arrêté du 19 mai 2020 - art. 4

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 du département d'implantation une demande d'agrément valant déclaration au sens de l'article R. 233-4 du code rural et de la pêche maritime. Toute demande est 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 (Articles 8 à 9)

Article 8

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

Article 9

Modifié par Arrêté du 19 mai 2020 - art. 5

Les navires expéditeurs de coquillages, 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 du département où est immatriculée l'unité une demande d'agrément valant déclaration au sens de l'article R. 233-4 du code rural et de la pêche maritime. Cette demande est faite à l'aide du formulaire CERFA n° 13983 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture et est accompagnée des documents figurant à l'annexe 2.

Le numéro d'agrément de ces navires est composé :

-du numéro de codification du département du port d'immatriculation ;

-du numéro de codification de la commune du port d'immatriculation ;

-et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune. Ce numéro d'ordre comporte trois chiffres. Cette mesure s'applique au plus tard le 1er janvier 2013.

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.

Chapitre IV : Dispositions particulières applicables aux centres d'emballage d'oeufs (Article 11)

Article 11

Modifié par Arrêté du 4 juin 2012 - art. 7

Sans préjudice des articles 2 à 6, toute demande d'agrément d'un centre d'emballage d'œufs est accompagnée des

documents prévus aux 1° à 3° et au 5° de l'annexe 2.

Chapitre V : Dispositions particulières applicables aux établissements de transformation et exploitations aquacoles (Article 11-1)

Article 11-1

Modifié par Arrêté du 4 juin 2012 - art. 10
Modifié par Arrêté du 4 juin 2012 - art. 11
Modifié par Arrêté du 4 juin 2012 - art. 8
Modifié par Arrêté du 4 juin 2012 - art. 9

1. L'agrément zoosanitaire des établissements de transformation et exploitations aquacoles mentionnés au premier alinéa de l'article 1er-1 est délivré préalablement à la mise sur le marché des animaux d'aquaculture, par le préfet, dans les conditions prévues au présent chapitre. L'agrément zoosanitaire précise les espèces et la nature de l'activité pour laquelle il est accordé, en indiquant pour chaque espèce la nature de l'activité.

2. La demande d'agrément zoosanitaire pour une exploitation aquacole, mentionnée au premier alinéa de l'article 1er-1, doit être adressée par le responsable de cette exploitation, avant sa mise en activité, au préfet du lieu d'implantation de la ferme aquacole ou de la zone d'élevage de mollusques, à l'aide du formulaire CERFA n° 13985 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

Chaque site d'une exploitation aquacole doit faire l'objet d'une demande distincte. Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier comprenant les documents descriptifs de la ferme aquacole ou de la zone d'élevage de mollusques et le plan de surveillance zoosanitaire, tels que définis en annexe 6.

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 un agent habilité conformément à l'article L. 231-2-1 du code rural et de la pêche maritime, au cours d'une visite de l'établissement. S'il apparaît, à l'issue de l'instruction de la demande d'agrément zoosanitaire prévue au paragraphe 1 du présent article, 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 surveillance zoosanitaire. Avant la fin de cette période, si un contrôle officiel établit que les conditions sanitaires mentionnées au premier alinéa sont respectées, l'agrément zoosanitaire est accordé. Dans le cas contraire, l'agrément zoosanitaire conditionnel peut être renouvelé pour une nouvelle période de trois mois. La durée totale de l'agrément zoosanitaire 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 répondra à ces éléments point par point.

3. L'agrément zoosanitaire des exploitations visées à l'article 1er-1 n'est accordé qu'aux responsables d'exploitations aquacoles et des zones d'élevage de mollusques qui satisfont, aux exigences suivantes :

a) Tenue d'un registre :

-de tous les mouvements d'entrée et de sortie des animaux d'aquaculture, mentionnant leur origine, leur destination, ainsi que leur nombre ou poids et leur taille ;

-de l'enregistrement de la mortalité constatée dans chaque segment épidémiologique en rapport avec le type de production ;

b) Mise en œuvre des bonnes pratiques sanitaires d'élevage appropriées, dans le but de prévenir l'introduction et la propagation des maladies ;

c) Collecte des résultats du plan de surveillance zoosanitaire approuvé par le préfet ; ce plan, fondé sur une analyse des risques zoosanitaires et adapté au type de production concerné, a en particulier pour objectif de détecter toute hausse inexpliquée et significative de la mortalité ; il s'applique sans préjudice de l'échantillonnage et de la surveillance effectués :

-lors de la mise en œuvre des mesures de lutte contre les maladies des animaux d'aquaculture ;

-en vue d'obtenir le statut indemne de la maladie.

Les modalités d'application du plan de surveillance sont définies par instruction du ministre chargé de l'agriculture et de la pêche.

4. Le numéro d'agrément zoosanitaire de l'exploitation est composé :

-du numéro de codification du département du lieu d'implantation ;

-du numéro de codification de la commune du lieu d'implantation ;

-et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune. Ce numéro d'ordre comporte trois chiffres. Cette mesure s'applique au plus tard le 1er janvier 2013

Avant l'attribution de ce numéro, il conviendra de tenir compte des numéros d'agrément zoosanitaires existants. Les modalités d'attribution du numéro d'agrément zoosanitaire sont définies par instruction du ministre chargé de l'agriculture et de la pêche.

5. L'agrément zoosanitaire n'est pas accordé si l'activité concernée entraîne un risque inacceptable de propagation de maladies à des fermes aquacoles, à des zones d'élevage de mollusques ou à des stocks sauvages d'animaux aquatiques

situés à proximité. Avant tout refus d'attribution d'un agrément zoosanitaire, il est cependant tenu compte des mesures d'atténuation des risques, et notamment de la possibilité éventuelle de déplacer l'activité concernée.

En cas de non-respect des dispositions du présent chapitre, le préfet suspend ou retire l'agrément zoosanitaire. L'agrément zoosanitaire est rétabli dès que les dispositions du paragraphe 2 du présent article sont respectées.

Chapitre VI : Dispositions particulières applicables aux établissements de transformation d'animaux aquatiques (Article 11-2)

Article 11-2

Modifié par Arrêté du 4 juin 2012 - art. 12

Sans préjudice des articles 2 à 6, les responsables des établissements de transformation visés à l'article 1-1, doivent :

Tenir à jour un registre de tous les mouvements d'entrée et sortie des animaux d'aquaculture et des produits qui en sont issus ;

Disposer d'un système de traitement des effluents.

La demande d'agrément zoosanitaire doit être adressée par le responsable de l'établissement au préfet à l'aide du modèle CERFA n° 13985 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

Les établissements agréés conformément à ce chapitre conservent le numéro d'agrément délivré au titre du chapitre II de l'arrêté du 8 juin 2006. Ce numéro est conforme aux dispositions de l'article 4 du présent arrêté.

Chapitre VII : Dispositions particulières applicables aux ateliers collectifs (Article 11-3)

Article 11-3

Modifié par Arrêté du 4 août 2016 - art. 3 (V)

Sans préjudice des articles 2 à 6 :

1. La délivrance d'un agrément sanitaire à un atelier collectif est subordonnée aux conditions suivantes :

- un responsable de l'entité collective (personne physique ou morale) est désigné ;

- un règlement intérieur est exigé ; le responsable désigné de l'atelier collectif est chargé de sa rédaction et du contrôle de son respect par les exploitants.

2. Les ateliers collectifs sont agréés selon les modalités suivantes :

- lorsque les exploitants utilisent des locaux en commun simultanément dans l'espace et dans le temps, l'agrément est délivré à l'entité collective ;

- lorsque les locaux sont utilisés de manière séparée dans l'espace et/ou dans le temps, l'agrément est délivré :

- soit à l'entité collective si les activités de l'ensemble des exploitants nécessitent un agrément ;

- soit individuellement à chaque exploitant si certaines des activités exercées au sein de l'entité collective ne sont pas soumises à agrément.

La demande d'agrément est accompagnée des documents prévus aux 1° à 3° et 6° de l'annexe 2.

Chapitre VIII : Dispositions particulières applicables aux abattoirs (Article 11-4)

Article 11-4

Création Arrêté du 4 août 2016 - art. 4 (V)

Sans préjudice des articles 2 à 6 :

Les pièces constitutives du dossier d'agrément doivent comprendre :

- les modes opératoires normalisés conformément à l'article 6 du règlement (CE) n° 1099/2009 et tels que définis à l'annexe II, alinéa 7° ;

- le nombre maximal d'animaux/heure pour chaque chaîne d'abattage ;

- les catégories d'animaux et les poids pour lesquels le matériel d'immobilisation ou d'étourdissement disponible peut être

utilisé ;

- la capacité maximale de chaque emplacement d'hébergement.

L'agrément ne peut être accordé qu'aux établissements dont les informations ainsi communiquées sont conformes aux dispositions de l'annexe II du règlement (CE) n° 1099/2009.

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'AGRÉMENT (Articles 12 à 15)

Article 12

Modifié par Arrêté du 19 mai 2020 - art. 6

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 1er du règlement (CE) n° 853/2004 doivent respecter les trois conditions suivantes :

1° La quantité maximale, pour chaque catégorie de produit cédé à d'autres établissements de commerce de détail, ne dépasse pas la quantité fixée en deuxième colonne des tableaux des annexes 3 et 4. L'annexe 4 s'applique en cas de cession à des établissements de restauration de repas complets ou de préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas, destinés à être servis et consommés en l'état, éventuellement après assemblage, mise en portions et/ou remise en température ;

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 du lieu d'implantation de l'établissement 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.

Les limites de quantité et de distance prévues au présent article ne s'appliquent pas en cas de cession à titre gratuit de denrées alimentaires à des établissements gérés par des associations ou personnes morales de droit public œuvrant dans le domaine de l'aide alimentaire au sens de l'article L. 266-2 du code de l'action sociale et des familles, ci-après dénommés établissements caritatifs. En cas de cession à titre gratuit à des établissements caritatifs et à d'autres établissements, seules sont prises en compte pour la détermination des quantités pouvant être livrées les quantités livrées à des établissements autres que les établissements caritatifs.

Article 13

Modifié par ARRÊTÉ du 24 septembre 2014 - art. 4

Cette activité prévue à l'article 12 fait l'objet par l'exploitant du secteur alimentaire d'une déclaration préalable auprès du préfet du lieu d'implantation de l'établissement, à l'aide du modèle CERFA n° 13982 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. 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.

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 préfet.

En cas de cession à titre gratuit à des établissements caritatifs, la déclaration peut ne comporter que la liste des catégories de produits cédés et la liste des établissements destinataires. Toute modification importante de ces données entraîne l'actualisation par l'exploitant de la déclaration qui sera adressée au préfet.

Article 14

Modifié par ARRÊTÉ du 24 septembre 2014 - art. 5

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 préparations culinaires élaborées à l'avance fournis aux établissements de restauration dans les conditions définies à l'annexe 4 doivent appartenir aux catégories de produits listées en annexe 3.

Article 15

Modifié par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 8, v. init.

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 (Articles 16 à 18)

Article 16

Modifié par Arrêté du 4 juin 2012 - art. 15
Modifié par Arrêté du 4 juin 2012 - art. 16

Les centres de collecte et les tanneries déposent une demande d'autorisation auprès du préfet 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 une échelle lisible ;

- 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 préfet du département d'implantation de l'établissement son éventuelle fermeture.

Article 17

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 17

Les centres de collecte et les tanneries conformes aux dispositions du 5 du chapitre Ier de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 et du 5 du chapitre Ier de la section XV de l'annexe III du même règlement sont enregistrés et autorisés par le préfet.

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

Article 18

Création Arrêté du 27 avril 2007 - art. 8, v. init.

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

TITRE V : DISPOSITIONS RELATIVES À LA PRESTATION DE SERVICE (Articles 19 à 22)

Article 19

Modifié par Arrêté du 24 janvier 2019 - art. 3

La prestation de service revient, pour un exploitant, à exercer une activité (abattage, découpe, transformation, etc.) sur des denrées, dont il n'est pas le propriétaire, pour le compte d'un autre exploitant qui en assure ensuite la commercialisation.

Article 20

Modifié par Arrêté du 24 janvier 2019 - art. 3

Si l'exploitant bénéficiaire est un établissement agréé conformément aux dispositions du présent arrêté et l'exploitant réalisant la prestation de service est un établissement agréé conformément aux dispositions du présent arrêté, les produits traités dans le cadre de cette prestation doivent porter la marque d'identification de l'établissement prestataire conformément aux dispositions prévues par l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Article 21

Modifié par Arrêté du 24 janvier 2019 - art. 3

Si l'exploitant bénéficiaire est un établissement de remise directe et l'exploitant réalisant la prestation de service est un établissement agréé conformément aux dispositions du présent arrêté, les produits traités dans le cadre de cette prestation doivent porter sur leur étiquetage la mention “ transformé par ” suivie du numéro d'agrément de l'établissement prestataire sous forme linéaire.

Article 22

Modifié par Arrêté du 24 janvier 2019 - art. 3

Si l'exploitant bénéficiaire est un établissement de remise directe et l'exploitant réalisant la prestation de service est un établissement dérogeant à l'obligation d'agrément conformément aux dispositions du titre III du présent arrêté, les produits traités dans le cadre de cette prestation doivent porter sur leur étiquetage la mention “ transformé par ” suivie du numéro de SIRET de l'établissement prestataire.

TITRE VI : DISPOSITIONS FINALES (Articles 23 à 26)

Article 23

Création Arrêté du 24 janvier 2019 - art. 2

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 1er 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.

Article 24

Création Arrêté du 24 janvier 2019 - art. 2

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

Article 25

Création Arrêté du 24 janvier 2019 - art. 2

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.

Article 26

Création Arrêté du 24 janvier 2019 - art. 2

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.

Annexes (Articles Annexe I à Annexe VI)

Annexe I

Modifié par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 10, v. init.

Vous pouvez consulter le modèle à l'adresse suivante :

http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=20070516&numTexte=180&pageDebut=09318&pageFin=09322

Annexe II

Modifié par Arrêté du 19 mai 2020 - art. 7

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.

2.11. Le cas échéant, l'information du préfet par le responsable d'un établissement de restauration collective qui décide de confier la préparation des repas à un prestataire.

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 du règlement (CE) n° 589/2008 du 23 juin 2008 susvisé :

- 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.

Annexe III

Modifié par Arrêté du 19 mai 2020 - art. 8

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE POUVANT ÊTRE CÉDÉE (*)	
	Lorsqu'elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée	Lorsqu'elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée
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, préparations de viandes, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine

l'exclusion des viandes hachées		
Produits à base d'œuf coquille et/ ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers	250 kilogrammes par semaine	100 kilogrammes par semaine
Produits non transformés de la pêche (vivants, réfrigérés ou congelés, préparés ou entiers)	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
Cuisses de grenouilles	75 kilogrammes par semaine	30 kilogrammes par semaine
(*) Les quantités maximales sont cumulables pour chaque catégorie de produits. Elles ne s'appliquent pas en cas de livraison à des établissements caritatifs.		

Annexe IV

Modifié par ARRÊTÉ du 24 septembre 2014 - art.

CATÉGORIE DE PRODUITS	QUANTITÉ MAXIMALE POUVANT ÊTRE CÉDÉE à des établissements de restauration (*)	
	Lorsqu'elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée	Lorsqu'elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement pour la catégorie considérée
Repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas	1000 par semaine	400 par semaine
(*) Les quantités maximales ne s'appliquent pas en cas de livraison à des établissements caritatifs		

Annexe VI

Modifié par Arrêté du 4 juin 2012 - art.

PIECES À JOINDRE À LA DEMANDE D'AGRÉMENT ZOOSANITAIRE

1° Note de présentation de l'exploitation

1.1. Organisation générale.

1.2. Nom et adresse de l'exploitation aquacole ainsi que les coordonnées (numéros de téléphone et de télécopieur, adresse électronique, le cas échéant).

2° Description des activités de l'exploitation aquacole

2.1. Agréments spécifiques (date, codes ou numéros d'identification, modalités de production, et tout autre élément ayant trait à ou aux agrément [s]).

2.2. Situation géographique de la ferme aquacole ou de la zone d'élevage de mollusques définie par un système adéquat de coordonnées (si possible, coordonnées SIG).

2.3. Objectifs, type (système d'élevage ou d'équipements [équipements terrestres, cages marines, bassins terrestres, etc.]) et volume maximal de la production, lorsque celui-ci a été fixé.

2.4. Pour les fermes aquacoles continentales, les centres d'expédition et les centres de purification, données détaillées concernant l'approvisionnement en eau de la ferme et les rejets d'effluents.

2.5. Espèces d'animaux d'aquaculture élevés ou détenus dans la ferme aquacole.

2.6. Plan de situation à une échelle lisible, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.

2.7. Plan de masse, à une échelle lisible, présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, et/ ou des sites d'exploitation aquacole, les éléments de voirie et 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.

2.8. Plan d'ensemble de l'établissement, à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements.

3° Le plan de maîtrise des risques zoosanitaires

Le plan de maîtrise des risques zoosanitaires décrit les mesures prises par le responsable de l'exploitation aquacole pour assurer la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques. Il comprend les éléments et les documents nécessaires pour la mise en place de ce plan et les preuves de sa mise en application :

- tenue du registre d'entrées et de sorties des animaux et des hausses de mortalité ;

- bonnes pratiques sanitaires en élevage aquacole ;

- analyse des risques ;

- plan de surveillance appliqué et approuvé par le préfet ainsi que les résultats d'analyses ;

- documents de transport, le cas échéant.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques sanitaires en élevage aquacole, validé pour la catégorie d'animaux concernée.

Fait à Paris, le 8 juin 2006.

Dominique Bussereau