

Transmis par VETHYQUA - www.votreHACCPsur-mesure.com

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'AGROALIMENTAIRE

Arrêté du 4 juin 2012 modifiant l'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 : AGRG1224866A

Le ministre de l'agriculture et de l'agroalimentaire,

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. 233-2 et R. 231-13 ;

Vu l'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,

Arrête :

Art. 1^{er}. – L'arrêté du 8 juin 2006 susvisé est modifié conformément aux dispositions des articles 2 à 20 du présent arrêté.

Art. 2. – Le deuxième tiret de l'article 1^{er}-1 est remplacé par :

« – 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 ».

Art. 3. – La première phrase du premier alinéa de l'article 3 est remplacée par la phrase :

« 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. »

Art. 4. – La première phrase du dernier alinéa de l'article 3 est remplacée par la phrase :

« La demande est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. »

Art. 5. – L'article 6 est remplacé par :

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

Art. 6. – La deuxième phrase du deuxième alinéa de l'article 9 est remplacée par la phrase : « 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. »

Art. 7. – L'article 11 est remplacé par :

« 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^o à 3^o et au 5^o de l'annexe 2. »

Art. 8. – Au premier alinéa du 2 de l'article 11-1, les mots : « à l'aide du modèle présenté en annexe 5 » sont remplacés par les mots : « à l'aide du formulaire CERFA n° 13985 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture ».

Art. 9. – La première phrase du troisième alinéa du 2 de l'article 11-1 est remplacée par les phrases :

« 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. »

Art. 10. – A la fin du 2 de l'article 11-1, il est ajouté la phrase : « 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. »

Art. 11. – Au premier alinéa du c du 3 de l'article 11-1, après les mots : « analyse des risques », il est ajouté le mot : « zoosanitaires ».

Art. 12. – Au quatrième alinéa de l'article 11-2, les mots : « à l'aide du modèle présenté en annexe 5 » sont remplacés par les mots : « à l'aide du modèle CERFA n° 13985 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture ».

Art. 13. – La première phrase du premier alinéa de l'article 13 est remplacée par la phrase : « 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. »

Art. 14. – Au deuxième alinéa de l'article 13, la phrase : « Cette déclaration doit être renouvelée tous les ans avant la date anniversaire du dépôt de la déclaration » est supprimée.

Art. 15. – Le cinquième tiret de l'article 16 est remplacé par : « – un plan d'ensemble de l'établissement à une échelle lisible ».

Art. 16. – Le sixième tiret de l'article 16 est supprimé.

Art. 17. – Les annexes 1 et 5 sont supprimées.

Art. 18. – L'annexe 2 est remplacée par l'annexe 1 du présent arrêté.

Art. 19. – A la quatrième ligne du tableau de l'annexe 3, les mots : « saucisses crues, chair à saucisse et » et les mots : « ne contenant pas de viandes hachées » sont supprimés.

Art. 20. – L'annexe 6 est remplacée par l'annexe 2 du présent arrêté.

Art. 21. – Le directeur général de l'alimentation est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 4 juin 2012.

Pour le ministre et par délégation :

*Le directeur général
de l'alimentation,
P. DEHAUMONT*

A N N E X E S

A N N E X E 1

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 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.

A N N E X E 2

ANNEXE 6 : PIÈCES À JOINDRE À LA DEMANDE D'AGRÈMENT 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.