

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Arrêté du 4 août 2016 modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 modifié 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 : AGRG1622535A

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement,

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

Vu le 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 ;

Vu le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié 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° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort ;

Vu l'arrêté du 8 juin 2006 modifié 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}. – Au titre I^{er} de l'arrêté du 8 juin 2006 susvisé, les mots : « CHAMPS D'APPLICATION » sont remplacés par les mots : « CHAMPS D'APPLICATION ET DÉFINITION ».

Art. 2. – Au titre I^{er} de l'arrêté du 8 juin 2006 susvisé, il est ajouté un article 1^{er}-2 ainsi rédigé :

« *Art. 1^{er}-2.* – 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. »

Art. 3. – Au titre II de l'arrêté du 8 juin 2006 susvisé, il est ajouté un chapitre VII ainsi rédigé :

« *CHAPITRE VII*

« *Dispositions particulières applicables aux ateliers collectifs*

« *Art. 11.3.* – 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. »

Art. 4. – Au titre II de l'arrêté du 8 juin 2006 susvisé est ajouté un chapitre VIII ainsi rédigé :

« CHAPITRE VIII

« *Dispositions particulières applicables aux abattoirs*

« Art. 11.4. – 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. »

Art. 5. – A l'annexe II de l'arrêté du 8 juin 2006 susvisé est ajouté un alinéa 6° ainsi rédigé :

« 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. »

Art. 6. – A l'annexe II de l'arrêté du 8 juin 2006 susvisé est ajouté un alinéa 7° ainsi rédigé :

« 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. »

Art. 7. – 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 août 2016.

Pour le ministre et par délégation :
*Le directeur général adjoint
de l'alimentation,*
L. EVAÏN