

ARRETE

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 26 novembre 2010

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 : CHAMP D'APPLICATION**Article 1 En savoir plus sur cet article...**

Modifié par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 3, v. init.

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.

Article 1-1 En savoir plus sur cet article...

Créé par Arrêté du 4 novembre 2008 - 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 d'abattage des animaux d'aquaculture doivent respecter 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.

▶ TITRE II : DÉLIVRANCE DE L'AGRÉMENT

▶ Chapitre Ier : Procédure d'agrément

Article 2 En savoir plus sur cet article...

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 En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 4

La demande d'un agrément pour un établissement doit être 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 modèle présenté en annexe 1. Cette demande tient lieu de déclaration au sens de l'article 1er 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

préfet.

Article 4 En savoir plus sur cet article...

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 En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 7

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.

Article 6 En savoir plus sur cet article...

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

Article 7 En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 4

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 8

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 1er de 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 et au marquage de salubrité. 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

Article 8 En savoir plus sur cet article...

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

Article 9 En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 6

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - 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 du département où est immatriculée l'unité une demande d'agrément valant déclaration au sens de l'article 1er 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. Ce numéro d'ordre comporte trois chiffres. Cette mesure s'applique au plus tard le 1er janvier 2013.

Article 10 (abrogé) En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 6, v. init.

Abrogé par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 10

▶ Chapitre IV : Dispositions particulières applicables aux centres d'emballage d'oeufs

Article 11 En savoir plus sur cet article...

Sans préjudice des articles 2 à 6, toute demande d'agrément d'un centre d'emballage d'oeufs précise si l'exploitant désire un agrément spécial permettant d'emballer des oeufs sous la mention « extra » ou permettant de dater les oeufs du jour de ponte conformément à l'annexe 1. Cette demande 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 En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 11

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 12

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 13

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 6

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 modèle présenté en annexe 5.

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.

Si, à l'issue de l'instruction, la demande d'agrément zoosanitaire prévue au paragraphe 1 du présent article, le dossier complet est jugé recevable et les exigences sont respectées, 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.

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 zoonitaire approuvé par le préfet ; ce plan, fondé sur une analyse des risques et adapté au type de production concerné, a en particulier pour objectif de détecter toute hausse inexplicite 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 zoonitaire 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 zoonitaires existants. Les modalités d'attribution du numéro d'agrément zoonitaire sont définies par instruction du ministre chargé de l'agriculture et de la pêche.

5. L'agrément zoonitaire 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 zoonitaire, 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 zoonitaire. L'agrément zoonitaire 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 En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 12

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 14

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 zoonitaire doit être adressée par le responsable de l'établissement au préfet à l'aide du modèle présenté en annexe 5.

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.

▶ 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

Article 12 (transféré) En savoir plus sur cet article...

Transféré par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 7, v. init.

Article 12 En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 15

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 cédée à d'autres établissements de commerce de détail, ne dépasse pas la quantité fixée en deuxième colonne des tableaux des annexes 3 et 4 ;
- 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.

Article 13 (transféré) En savoir plus sur cet article...

Transféré par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 7, v. init.

Article 13 En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 16

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - 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. 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. Cette déclaration doit être renouvelée tous les ans avant la date anniversaire du dépôt de la déclaration. 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.

Article 14 (transféré) En savoir plus sur cet article...

Transféré par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 7, v. init.

Article 14 En savoir plus sur cet article...

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

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 fractions de repas fournis aux établissements de restauration collective dans les conditions définies à l'annexe 4 doivent appartenir aux catégories de produits listées en annexe 3. Les quantités mentionnées au 1° et au dernier alinéa de l'article 12 s'appliquant à l'activité de fourniture de repas ou de fractions de repas composés de produits d'origine animale à des établissements de restauration collective sont définies à l'annexe 4.

Article 15 (transféré) En savoir plus sur cet article...

Transféré par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 7, v. init.

Article 15 En savoir plus sur cet article...

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

Article 16 En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 4

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 l'échelle 1/200 au minimum ;
- une notice donnant la description des locaux de travail et d'entreposage ;
- 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 En savoir plus sur cet article...

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 En savoir plus sur cet article...

Créé par 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 FINALES

Article 19 (abrogé) En savoir plus sur cet article...

Créé par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 7, v. init.

Abrogé par Arrêté du 17 novembre 2010 - art. 18

Article 20 En savoir plus sur cet article...

Créé par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 7, v. init.

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

Article 21 En savoir plus sur cet article...

Créé par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 7, v. init.

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 22 En savoir plus sur cet article...

Créé par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 7, v. init.

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.

Article Annexes En savoir plus sur cet article...

Article Annexe I En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 7 juin 2007 - art. 2, v. init.

Ministère de l'agriculture et de la pêche Préfecture de :

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO

n° 138 du 16/06/2007 texte numéro 24

Article Annexe II En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 27 avril 2007 - art. 11, v. init.

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 correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.
- 2.2. La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.
- 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 et minimale.
- 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 situation à l'échelle au 1/1 000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.
- 2.9. 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.
- 2.10. 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.
- 2.11. 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 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 ;
- 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 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'oeufs

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 oeufs ;

- les procédures de fonctionnement permettant le classement des oeufs par catégorie de qualité et de poids.

Article Annexe III En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 7 juin 2007 - art. 3, v. init.

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO

n° 138 du 16/06/2007 texte numéro 24

Article Annexe IV En savoir plus sur cet article...

Modifié par Arrêté du 7 juin 2007 - art. 3, v. init.

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO

n° 138 du 16/06/2007 texte numéro 24

Article Annexe V En savoir plus sur cet article...

Créé par Arrêté du 4 novembre 2008 - art. 4

Vous pouvez consulter le tableau dans le

JO n° 260 du 07/11/2008 texte numéro 41

Article Annexe VI En savoir plus sur cet article...

Modifié par Décret n°2010-130 du 11 février 2010 - art. 6 (V)

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 l'échelle au 1 / 1 000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.

2. 7. 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. 8. 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 le cas échéant des locaux à usage du personnel.

3° Le plan de maîtrise des risques zoonosologiques

Le plan de maîtrise des risques zoonosologiques 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 sorties des animaux et des hausses de mortalités ;

-bonnes pratiques sanitaire en élevage aquacole ;

-d'analyse des risques ;

-plan de surveillance appliqué et approuvé par le directeur départemental des services vétérinaires ou du directeur interrégional de la mer selon leur domaine de compétence, 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