



UN ESPRIT DE QUALITE

*Nouvelle Version
de l'Arrêté du 8 Juin 2006*

modifié par :






1* Arrêté du 27 avril 2007

2* Arrêté du 27 avril 2007

Arrêté du 8 juin 2006
relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements
mettant sur le marché des produits d'origine animale
ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Avertissement : Extraits sans valeur juridique. Voir la version du JORF en cas de besoin.

SOMMAIRE : Arrêté du 8 Juin 2006

-  **TITRE Ier : CHAMP D'APPLICATION**
-  **TITRE II : DÉLIVRANCE DE L'AGRÉMENT**
-  **TITRE III : DISPOSITIONS FINALES**
-  **ANNEXE 1 : DEMANDE D'AGREMENT**
-  **ANNEXE 2 : PIÈCES À JOINDRE À LA DEMANDE D'AGRÉMENT**

HySeQua

**Conseil – Formation – Audit
Spécialiste en Hygiène Alimentaire**

8 rue Saint Remi - 33000 Bordeaux
Tél : 05.57.78.34.87
Mail : direction@hysequa.fr

**Réalisée par la société HySeQua pôle conseil
Tous droits réservés**

TITRE Ier

CHAMP D'APPLICATION

Art. 1^{er} - 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.

TITRE II

DÉLIVRANCE DE L'AGRÉMENT

Art. 2. - L'agrément des établissements préparant, transformant, manipulant ou entreposant des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, prévu à l'article L. 233-2 du code rural, est délivré préalablement à la mise sur le marché de ces produits ou denrées, par le préfet, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires et, en cas de nécessité, après consultation du directeur départemental des affaires maritimes dans le domaine de ses compétences, dans les conditions prévues au présent chapitre

Art. 3. - La demande d'un agrément pour un établissement doit être adressée par l'exploitant de cet établissement, avant sa mise en activité, 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.

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.

Art. 4. - L'agrément ne peut être accordé qu'aux établissements dont le dossier est complet et jugé recevable et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, d'équipement et du fonctionnement fixées par la réglementation a été constatée par le directeur départemental des services vétérinaires ou son représentant au cours d'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.

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

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

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

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

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

TITRE III

DISPOSITIONS FINALES

Art. 19. - Les établissements déjà agréés doivent compléter leur dossier d'agrément conformément aux dispositions du titre II dans un délai de 24 mois suivant la publication du présent arrêté. Les établissements disposant d'un agrément accordé à titre provisoire à la date du 1^{er} janvier 2006, au sens de l'article 5 de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé, doivent déposer une nouvelle demande d'agrément conformément aux dispositions du titre II.

Art. 20. - Les articles 3 à 9 de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé sont abrogés.

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 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...).