

Ordre de méthode



Direction générale de l'alimentation
Service des actions sanitaires
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau d'Appui à la Maîtrise des Risques
Alimentaires
251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
0149554955

Instruction technique

DGAL/SDSSA/2022-349

25/04/2022

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :

DGAL/SDSSA/2019-728 du 22/01/2020 : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 9

Objet : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

Destinataires d'exécution

DRAAF
DD(ETS)PP
DAAF

Résumé : Cette note remplace l'instruction DGAL/SDSSA/2019-728 du 22/10/2019 en y apportant des modifications et de nouvelles annexes.

Textes de référence :- 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 ;

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

- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- Code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L. 233-2 et l'article R. 233-2 ;
- Code des relations entre le public et l'administration notamment les articles L. 212-3, L. 215-5 et L. 231-1 à L. 231-3 ;
- Décret n°2016-1411 du 20 octobre 2016 relatif aux modalités de saisine de l'administration par voie électronique ;
- Décret n°97-34 du 15 janvier 1997 relatif à la déconcentration des décisions administratives individuelles ;
- 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 ;
- 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 ;
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 du 09/02/2015 : Suites données aux inspections en matière vétérinaire et phytosanitaire ;
- Note de service DGAL/SDSSA/2015-584 du 09/07/2015 : Rénovation des outils et des suites de l'inspection ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 relative aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en oeuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire.

Table des matières

1 NOTION D'AGRÉMENT AU TITRE DU RÈGLEMENT (CE) N°853/2004.....	2
1.1. DISPOSITIONS GÉNÉRALES RELATIVES À L'AGRÉMENT SANITAIRE DES ÉTABLISSEMENTS.....	2
1.2. L'AGRÉMENT SANITAIRE D'UN ÉTABLISSEMENT EST SPÉCIFIQUE D'UNE ACTIVITÉ ET D'UNE CATÉGORIE DE PRODUIT....	3
1.3. OBLIGATION D'AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS : CADRE GÉNÉRAL ET CAS PARTICULIERS.....	7
1.3.1 RÈGLES DÉFINIES PAR LE RÈGLEMENT N° 853/2004 ET L'ARRÊTÉ MINISTÉRIEL DU 8 JUIN 2006.....	7
a. Rappel de définitions.....	7
b. Établissements concernés.....	7
c. Établissements pour lesquels l'agrément n'est pas requis.....	8
d. Notion d'établissement intermédiaire.....	8
1.3.2 RÔLE DES TRADERS DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE.....	9
1.3.3 CAS PARTICULIERS.....	10
2 DÉLIVRANCE DE L'AGRÉMENT SANITAIRE.....	10
2.1. COMPOSITION DU DOSSIER D'AGRÉMENT.....	10
2.2. PROCÉDURE D'AGRÉMENT.....	11
2.2.1 DEMANDE D'AGRÉMENT, RÉCÉPISSÉ DE DEMANDE, ACCUSÉ DE RÉCEPTION DU DOSSIER D'AGRÉMENT ET DÉLAI DE TRAITEMENT (ANNEXE I PARAGRAPHE 2.2).....	11
2.2.2 INSTRUCTION DOCUMENTAIRE DU DOSSIER D'AGRÉMENT.....	13
2.2.3 VISITES D'AGRÉMENT ET AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS.....	14
2.2.4 COURRIERS D'ATTRIBUTION D'AGRÉMENT.....	17
2.2.5 REFUS D'OCTROYER OU DE RENOUVELEUR UN AGRÉMENT CONDITIONNEL, REFUS D'AGRÉMENT.....	17
2.2.6 ÉDITION DES LISTES D'ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS¹⁵.....	18
2.2.7 CAS PARTICULIERS.....	19
a) Cas des producteurs fermiers fabriquant des fromages en alpage ou estive.....	19
b) Exportation vers des pays tiers.....	19
c) Utilisation du marquage multiple.....	19
d) Agrément délivré à deux co-titulaires.....	19
3 SUIVI DE L'AGRÉMENT.....	20
3.1. MISE À JOUR DU DOSSIER, ACTUALISATION ET NOUVELLE DEMANDE D'AGRÉMENT.....	20
3.2. CHANGEMENT D'EXPLOITANT.....	21
3.3. CHANGEMENT D'EXPLOITANT EN RESTAURATION COLLECTIVE CONCÉDÉE.....	22
3.4. CHANGEMENT DU LIBELLÉ DE L'ADRESSE OU DE LA RAISON SOCIALE.....	22
4 SUSPENSION ET RETRAIT D'AGRÉMENT.....	23
ANNEXES.....	25

Cette note a pour objet de donner aux directions départementales en charge de la protection des populations la procédure à suivre pour l'agrément des établissements soumis aux dispositions du règlement (CE) n°853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et de l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire. Elle explicite les dispositions prévues par la réglementation et ne peut-être envisagée sans lecture préalable ou parallèle de celle-ci.

Elle se compose de généralités sur la procédure d'agrément et renvoie, pour les sections qui le nécessitent, à des fiches synthétiques sectorielles publiées sur le site Internet du ministère de l'agriculture et de l'alimentation sur la page dédiée à l'agrément sanitaire : <http://agriculture.gouv.fr/agrement-sanitaire-des-etablissements-au-titre-du-reglement-ce-ndeg8532004>.

Les principales modifications par rapport à la dernière version de l'instruction portent sur :

- une clarification du champ d'application du règlement (CE) n°853/2004 ;
- des précisions sur l'utilisation des SIRET ;
- une clarification sur les modalités d'enregistrement des établissements multi-sites ;
- une clarification des thématiques relatives aux produits composés, aux ateliers collectifs et à la prestation de service ([annexes IV, V et VI](#)) ;
- la mise à disposition d'une requête DEDAL visant à mettre à jour les données des établissements agréés au titre du règlement (CE) n°853/2004 ([annexe IX](#)).

Point d'attention : les notes de service et instructions techniques détaillées dans la présente instruction peuvent être amenées à évoluer.

1 Notion d'agrément au titre du règlement (CE) n°853/2004

L'agrément des établissements a été mis en place afin d'assurer un haut niveau de sécurité sanitaire dans la production des denrées d'origine animale tout au long de la chaîne alimentaire. La notion d'agrément d'un établissement est reliée au couple type de denrée/type d'opération.

Les exigences applicables aux établissements agréés s'ajoutent aux exigences prévues par le règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et par le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Le règlement (CE) n°853/2004 dresse les généralités en termes d'agrément et définit le champ d'application de l'agrément.

Le règlement « contrôles officiels » (UE) n°2017/625, notamment ses articles 138 et 148, vient compléter la notion d'agrément en définissant les grands principes de l'attribution et du maintien de l'agrément sanitaire des établissements manipulant et préparant des denrées alimentaires d'origine animale.

L'arrêté ministériel du 8 juin 2006 précise les conditions d'agrément des établissements concernés en application du règlement (CE) n°853/2004. Il liste également les pièces nécessaires à la constitution du dossier d'agrément.

Remarque :

Certains modes de production sont plus à risque que d'autres, pour une denrée donnée. Les établissements agréés voient donc la fréquence d'inspection sur le terrain modulée, sur la base d'une fréquence minimale définie par typologie de production ou d'une note de risque calculée annuellement. Des précisions sont données dans la note de service de programmation annuelle des inspections.

1.1. Dispositions générales relatives à l'agrément sanitaire des établissements

Le règlement (CE) n°853/2004 dispose que les établissements du secteur alimentaire qui manipulent ou préparent des denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) relevant des sections de son annexe III et qui entrent dans son champ d'application (art 1), doivent être agréés par l'autorité compétente.

Par ailleurs, l'article 6 du règlement (CE) n°852/2004 dispose qu'un établissement non soumis à agrément comme défini par le règlement (CE) n°853/2004 peut être agréé en vertu du droit national si l'État membre estime que cela est nécessaire et permet ainsi l'export de ces denrées. La mise sur le marché des denrées issues de ces établissements n'est plus limitée au territoire national. Toutefois la réglementation française ne prévoit pas d'agrément obligatoire au-delà du

périmètre du règlement (CE) n°853/2004. Les pays tiers n'ont pas les mêmes exigences en terme d'export. Il est donc utile de se rapprocher du bureau export de la DGAL afin de connaître les modalités d'export vers un pays donné qui peuvent être plus strictes que les dispositions prévues par le seul cadre de l'agrément.

Enfin, un établissement du secteur alimentaire peut solliciter un agrément sanitaire sur une base volontaire, notamment dans la perspective d'exporter des denrées vers un pays tiers. Dans ce cas, le dossier doit être instruit comme tout dossier de demande d'agrément.

Tout établissement du secteur alimentaire se doit de respecter le règlement n°852/2004 et mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS). Ce plan de maîtrise sanitaire doit prendre en compte l'ensemble des dangers pour les différentes productions réalisées au sein de l'établissement. En conséquence, l'ensemble des activités de l'établissement (au sens du SIRET et du numéro d'agrément) doit être décrit dans le dossier d'agrément et l'ensemble de l'établissement doit être inspecté.

Si un établissement possède une activité soumise à agrément au sens du règlement (CE) n°853/2004 et une activité pour laquelle ce même règlement ne s'applique pas (par exemple traitement de végétaux ou élaboration de produits composés), l'exploitant du secteur alimentaire peut apposer sa marque d'identification sur les produits dont la fabrication ne requiert pas d'agrément (règlement (CE) n° 853/2004, annexe II, section I, point B.7).

1.2. L' agrément sanitaire d'un établissement est spécifique d'une activité et d'une catégorie de produit

En règle générale, l'agrément sanitaire est demandé par un exploitant, pour un établissement, pour une activité et une catégorie de produits donnés.

Ces catégories de produits correspondent aux sections de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004, éventuellement déclinées en sous-ensembles (cf. section V, déclinée en viandes hachées, préparations de viandes et viande séparée mécaniquement). Deux sections supplémentaires existent en France, l'une notée « 0 » pour l'entreposage et la manipulation des denrées nues, notamment leur conditionnement ou déconditionnement, et l'autre notée « Z » pour les cuisines centrales. De plus, un périmètre d'agrément « produits composés » a été créé pour les établissements qui produisent des produits composés et doivent être agréés en vue de l'exportation vers des pays tiers.

Des fiches sectorielles viennent préciser les dispositions prévues à l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004. Elles sont consultables sur l'internet du MAA en suivant ce lien :

<https://agriculture.gouv.fr/agrement-sanitaire-des-etablissements-au-titre-du-reglement-ce-ndeg8532004>.

Pour chaque catégorie de produits, des activités ont été identifiées dans les spécifications techniques d'établissement des listes d'ateliers agréés de la Commission Européenne.

À chaque couple « catégorie de produit – activité » correspond un agrément sanitaire dans le système d'information français.

Un établissement peut mettre sur le marché plusieurs catégories de produits. Il aura donc plusieurs périmètres d'agrément dans Resytal (cf. IT dédiée sur B.O Agri), tous rattachés au même dossier d'approbation, et aura donc un seul numéro d'agrément.

Par exemple, un même établissement (même SIRET) a développé deux chaînes de fabrication, l'une de produits à base de viande et l'autre de produits de la pêche : chaque chaîne sera décrite par un périmètre d'agrément dédié et rattaché au même numéro d'agrément.

De même, un établissement fabriquant de la viande hachée a développé une chaîne de fabrication de viandes hachées additionnées de protéines végétales ; l'ensemble de son activité est couvert par son numéro d'agrément mais décrit avec deux périmètres d'agréments : viande hachée (section V de l'annexe III) et préparation de viandes (section V de l'annexe III).

Dans les deux cas, le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise doit être conçu et maintenu pour l'ensemble des activités.

L'[annexe VIII](#) présente le tableau de correspondance par filière entre activités, périmètres d'agrément dans Resytal et sections du règlement (CE) n° 853/2004.

Cas des établissements d'abattage temporaires :

Les abattoirs temporaires (par exemple pour l'Aïd-el-Kébir) ne sont pas concernés par cette instruction technique, bien que soumis à agrément. En effet, des instructions spécifiques sur B.O agri, précisent les modalités en matière d'agrément pour ces établissements.

Pour rappel, les abattoirs temporaires ne se voient pas délivrer un agrément communautaire mais un agrément national. De ce fait, le format de numéro d'agrément pour des abattoirs temporaires est le suivant : **FR XX XXX XXX ISV**, entouré d'une forme hexagonale (voir exemple ci-dessous).



Établissements, SIRET et numéros d'agrément :

Dans le règlement (CE) n°852/2004 (art 2), l'établissement est défini comme « toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire. »

Dans la très grande majorité des cas, un établissement est situé à terre, dispose d'une adresse (numéro et nom de rue) et est identifié par un numéro SIRET, après son immatriculation au registre du commerce et des sociétés.

Dans certains cas, l'établissement est plus difficile à localiser, soit parce qu'il ne dispose pas d'adresse exacte (chalet d'alpage), soit parce qu'il est mobile (navire-usine). Le numéro d'agrément est alors attribué à cet établissement, qui doit disposer de son propre dossier d'agrément mais qui est enregistré dans Resytal avec le SIRET du siège de l'exploitation fermière ou de l'armateur concernés.

En revanche, les activités des véhicules boutiques qui relèvent du secteur de la remise directe, ou des véhicules frigorifiques, ne relèvent pas de l'agrément et ne peuvent donc pas se voir attribuer un numéro d'agrément. Ils sont rattachés à un autre établissement, qui peut être agréé, en tant que leur unité d'activité. Par ailleurs, pour les logisticiens, une seule unité d'activité peut réunir l'ensemble de la flotte de camions.

La demande d'agrément décrit les différentes activités qui y sont réalisées et dont l'une au moins s'inscrit dans les sections de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 ou dans les sections 0 et Z évoquées précédemment. Si plusieurs activités sont exercées sur place, le courrier d'attribution de l'agrément liste de manière à en donner clairement le périmètre. Elles sont saisies dans RESYTAL avec le périmètre d'agrément correspondant. L'établissement apparaît alors sur toutes les listes officielles correspondantes avec une seul et **unique numéro d'agrément**.

Informations complémentaires relatives au numéro SIRET :

En France, chaque établissement du secteur alimentaire est identifié au moyen du numéro SIRET, composé de 14 chiffres :

- le numéro SIREN de 9 chiffres de l'entreprise à laquelle il est rattaché et
- le NIC (Numéro Interne au Classement) de 5 chiffres, qui identifie l'établissement au sein de l'entreprise en question.

Le numéro SIRET permet d'identifier géographiquement chaque établissement de la même entreprise. Il permet donc d'identifier le lieu où est réalisée l'activité de chaque établissement que détient l'entreprise. **Si l'activité est produite dans plusieurs locaux ayant chacun une adresse différente, chacun doit avoir un numéro SIRET différent.**

Ce numéro SIRET change à chaque fois que l'adresse d'un établissement change ; ce changement doit être signalé par le professionnel concerné au Centre de Formalités des Entreprises (pour le secteur alimentaire, il s'agit des chambres consulaires : chambre d'agriculture, des métiers ou du commerce et de l'industrie), qui fournit alors un nouveau numéro SIRET à l'entreprise.

Ces informations, relatives aux modalités d'identification et d'enregistrement des entreprises au titre du Code de Commerce sont disponibles sur le site suivant, vers lequel vous pouvez renvoyer les professionnels : <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32135>.

La fiabilité des données enregistrées dans RESYTAL est nécessaire pour assurer un suivi efficace des établissements et de leurs activités ; vous pouvez à ce sujet vous référer au guide d'aide à la saisie qui figure dans la documentation RESYTAL.

Cas d'un établissement réalisant plusieurs activités de transformation :

Instruction dans Resytal : pour un établissement possédant plusieurs unités d'activités de transformations relevant de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004. Les différentes activités de transformation apparaîtront dans Resytal sous forme de différentes unités d'activité (UA) rattachées à ce seul et unique numéro d'agrément.

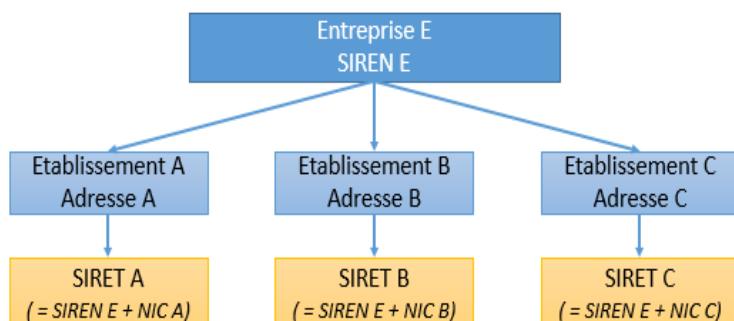
Un établissement à une adresse donnée = un numéro SIRET = une demande d'agrément sanitaire = un numéro d'agrément sanitaire unique.

Cas d'une entreprise multi-sites :

Entreprise multi-sites ou entreprise possédant deux établissements exerçant une activité agréée à deux adresses différentes :

- chaque établissement de l'entreprise doit posséder son propre numéro SIRET rattaché à son adresse ou son numéro d'immatriculation pour les navires ;
- un numéro d'agrément différent doit être attribué à chaque adresse de lieu d'activité

En conséquence, pour une même entreprise, il n'est pas possible de délivrer un agrément à un établissement B situé à une adresse B sur la base du SIRET de l'établissement A situé à une adresse A. L'absence de « sirétisation » d'un établissement rend le dossier d'agrément incomplet (voir point 2.1 de la présente instruction).



Cas d'un local où sont logés deux établissements distincts :

Deux établissements appartenant à deux entreprises différentes (SIREN et SIRET différents) procèdent tous deux à des activités de transformation à une même adresse postale. Dans ce cas précis, une même adresse postale peut être rattachée à deux numéros SIRET différents et deux numéros d'agréments distincts. Ces activités de transformation doivent être séparées dans l'espace : il ne peut y avoir partage de locaux entre les deux établissements.

1.3. Obligation d'agrément des établissements : cadre général et cas particuliers

1.3.1 Règles définies par le règlement n° 853/2004 et l'arrêté ministériel du 8 juin 2006

a. Rappel de définitions

Les définitions applicables sont celles des règlements (CE) n°178/2002 chapitre 1, (CE) n°852/2004 article 2, et (CE) n°853/2004 Annexe I. Pour une lecture plus claire de cette instruction technique, seules les définitions les plus importantes figurent dans ce paragraphe. Veuillez vous référer aux définitions des règlements concernés :

« transformation » : toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ; (article 2.1 du règlement (CE) n° 852/2004) ;

« produits transformés » : les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques ; (article 2.1 du règlement (CE) n° 852/2004) ;

« produits composés » désigne les denrées alimentaires élaborées à partir de denrées animales déjà transformées et de denrées végétales.

b. Établissements concernés

Un établissement est soumis à l'agrément sanitaire si son activité est incluse dans le champ d'application (article 1) du règlement (CE) n°853/2004. Les produits préparés ou manipulés dans l'établissement font l'objet des dispositions de l'annexe III de ce même règlement.

Les établissements qui manipulent, transforment, déconditionnent, congèlent, décongèlent, reconditionnent, ré-emballent ou entreposent sous température contrôlée des produits d'origine animale pour les céder à un autre établissement sont soumis à agrément, ainsi que les établissement réalisant la purification ou l'expédition de coquillages.

Les établissements retransformant un produit d'origine animale sont également soumis à agrément, sauf dans le cas des produits composés (voir point 1.3.3).

La production primaire, quant à elle, n'entre pas dans le cadre du champ d'application du règlement (CE) n°853/2004 et n'est donc pas soumise à l'obligation d'agrément à l'exception des activités de stockage de gibier sauvage non dépouillé/plumé (Cf. **annexe II** de la présente instruction).

A noter : Les exigences spécifiques à chaque secteur sont prévues :

- sous la forme de fiches sectorielles publiées sur le site Internet du ministère sur la page dédiée à l'agrément sanitaire : <http://agriculture.gouv.fr/agrement-sanitaire-des-etablissements-au-titre-du-reglement-ce-ndeg8532004>. Ces fiches ne font que préciser les exigences de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004.
- dans les sections sectorielles de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004,

Dérogation à l'obligation d'agrément :

Certains établissements, bien qu'entrant dans le cadre du champ d'application du règlement (CE) N°853/2004 et donc normalement soumis à l'obligation d'agrément, sont exemptés de cette obligation. Ils sont dits dérogataires à l'obligation d'agrément. Des précisions sur cette notion de dérogation à l'obligation d'agrément sont données **en annexe VII**.

A différencier des établissements hors champ du règlement (CE) n° 853/2004 qui ne sont de fait pas soumis à l'obligation d'agrément et ne peuvent porter l'appellation de dérogataire (ex : les établissements d'abattage non agréés (EANA)).

c. Établissements pour lesquels l'agrément n'est pas requis

Le règlement (CE) n° 853/2004 et donc l'obligation d'agrément ne s'applique pas :

- lorsque l'activité est limitée à la production primaire, sauf dispositions contraires, (cf. [annexe II](#)), au transport ou au stockage ne nécessitant pas de régulation de la température ;
- à la production primaire destinée à un usage domestique privé ;
- à la préparation, la manipulation et l'entreposage de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée ;
- à l'approvisionnement direct par le producteur en petites quantités de produits primaires, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final¹;
- Sauf indication expresse contraire, au commerce de détail dans le cas de remise directe au consommateur final :
→ [Voir annexe VII](#)
- aux denrées contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés (produits composés). Les produits d'origine animale transformés utilisés pour la préparation de ces denrées sont obtenus et manipulés conformément aux exigences du règlement (CE) n°853/2004 ;
→ [Voir annexe IV](#).
- à l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de viande de volailles et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final ; il s'agit des établissements d'abattage non agréés (EANA) qui sont soumis aux dispositions du règlement (CE) n°852/2004 et à l'arrêté ministériel du 10 octobre 2008 pris pour application des articles D. 654-3 à D.654-5 du code rural et de la pêche maritime et relatif aux règles sanitaires applicables aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés ;
- à l'approvisionnement direct, en petite quantité, de carcasses de gibier sauvage en poils ou en plumes, par les chasseurs au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final.

L'[annexe I](#) propose des arbres de décision ([paragraphe 1](#)) pour aider à juger de la nécessité d'agrérer ou non un établissement.

d. Notion d'établissement intermédiaire

Le point b) de l'article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 dispose que « (...) les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé conformément au règlement (CE) n°853/2004. »

De plus, l'article 1^{er} du règlement (CE) n° 853/2004, qui définit le champ d'application, précise que les établissements de commerce de détail (point 5 a)) ne sont pas soumis aux dispositions dudit règlement sauf "dans le cas d'opérations effectuées en vue de fournir des denrées alimentaires à un autre établissement" (point 5 b)). L'établissement est défini à l'article 2 du règlement (CE) n° 852/2004 comme "toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire". Cette disposition vise à ne pas soumettre à agrément les établissements qui destinent leur production au consommateur final, qu'il s'agisse de métiers de bouche ou de restauration collective

Par conséquent, un établissement « intermédiaire », c'est-à-dire qui ne fournit pas directement le

¹ À noter que la mise sur le marché de coquillages vivants nécessite un passage par un centre d'expédition agréé quel que soit le circuit de commercialisation et/ou les quantités commercialisées.

consommateur final, doit être agréé ou autorisé, sous réserve des possibles dérogations octroyées par le règlement (CE) n°853/2004 et ce même dans le cas où cet établissement a lui-même le statut de commerce de détail.

- Ainsi, par exemple, une boucherie-charcuterie dispose dans le même établissement d'une boutique de vente au consommateur final et d'un laboratoire agréé, pour lequel les volumes vendus à d'autres établissements ne lui permettent pas de bénéficier d'une dérogation à l'agrément. Les locaux de la boutique et du laboratoire sont séparés physiquement et la production du laboratoire permet d'approvisionner la boutique.

Cet établissement, qui est un commerce de détail (qui peut être identifié par un seul SIRET), dispose d'un double statut : sa boutique est un commerce de détail et doit être enregistrée conformément aux dispositions du règlement (CE) n°852/2004 et son laboratoire est agréé au titre du règlement (CE) n°853/2004.

- De même, une cuisine centrale agréée au titre du règlement (CE) n°853/2004 qui destine une partie de sa production à une consommation sur site et une autre partie de sa production à une livraison à des restaurants satellites est un commerce de détail.

Dans les deux cas, à l'exception de la production primaire (comme par exemple le lait cru), tous les fournisseurs de la cuisine centrale agréée ou du laboratoire agréé de la boucherie charcuterie qui manipulent ou transforment des DAOA doivent également bénéficier d'un agrément sanitaire.

Le cas échéant, à condition que les produits soient directement acheminés et stockés dans la boutique de la boucherie-charcuterie, l'exploitant pourrait se fournir auprès d'établissements dérogataires, à condition toutefois de destiner ces produits exclusivement à la vente au consommateur final.

1.3.2 Rôle des traders dans la chaîne alimentaire

Les traders sont omniprésents tout le long de la chaîne alimentaire. Ces traders, généralement, ne possèdent pas en main propre les denrées (pas de manipulation, pas d'entreposage de leur part).

Plusieurs cas de figure sont possibles :

1. Lorsque le rôle du « trader » se limite strictement à la mise en relation entre vendeurs et acheteurs mais n'a pas vocation à acheter et devenir propriétaire des denrées concernées par la transaction : dans ce cas, les informations de traçabilité ne visent que l'acheteur et le vendeur réels des denrées et le « trader » n'est pas soumis à l'obligation d'enregistrement.

La question est de déterminer si le 'trader' est un exploitant du secteur alimentaire, auquel cas son établissement devrait être enregistré en application du règlement (CE) n° 852/2004. Dans la mesure où la propriété des denrées alimentaires n'est pas celle du trader et que ce dernier ne fait que les stocker et les transporter, on peut considérer qu'il n'est pas un exploitant du secteur alimentaire. Les obligations liées à la traçabilité et à l'enregistrement de l'établissement ne s'imposent pas à lui.

2. Le contrat d'achat des denrées par le « trader » inclut une clause de réserve de propriété, dont le transfert est retardé de plusieurs semaines, de sorte que le « trader » puisse revendre les produits achetés avant que ceux-ci ne doivent être comptés comme des immobilisations dans sa comptabilité ; dans ce cas, le trader dispose d'informations de traçabilité importantes sur les denrées négociées et il doit être soumis à enregistrement bien que ces denrées ne soient pas toutes sa propriété. Les autorités françaises considèrent enfin que tout opérateur présenté comme « trader » au regard de son activité principale ne peut se prévaloir d'une exemption d'enregistrement s'il exerce des activités, même à titre accessoire, qui induisent le respect des obligations du « paquet hygiène » comme par exemple toute influence sur la traçabilité des produits ou un stockage, même temporaire de marchandises.

Ainsi, concernant le cas particulier des « traders », un courrier de la Commission européenne en date du 19 octobre 2021 précise que dans le cas où le « trader » devient propriétaire des denrées alimentaires, il est couvert par la définition d'exploitant du secteur alimentaire. Il est donc responsable du respect de la législation alimentaire, soumis aux obligations d'enregistrement de son établissement et de traçabilité pour les produits placés sous son contrôle (dont il est propriétaire). Dans ce cas, ce « trader » est donc un établissement « intermédiaire » (voir point ci-dessus), et donc un maillon supplémentaire de la chaîne alimentaire entre l'établissement producteur et le consommateur.

NB : de nombreux sites internet fonctionnent selon le premier cas, en offrant un espace de vente virtuel à des exploitants du secteur alimentaire (producteurs fermiers, artisans, restaurateurs, ...) mais sans jamais avoir de contact avec les denrées proprement dites.

1.3.3 Cas particuliers

Les activités annexes et connexes de la production primaire, les commerces de détail et les produits composés sont repris dans des annexes dédiées².

En ce qui concerne la production de produits composés, celle-ci n'est pas soumise à agrément. Toutefois, les produits d'origine animale transformés utilisés pour leur préparation doivent provenir d'établissements agréés. Les établissements manipulant des produits composés se doivent également de respecter le règlement (CE) n°852/2004 avec la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire.

Dans le cas où un établissement agréé produit également des produits composés, ces derniers doivent être intégrés dans le dossier de demande d'agrément. Si un établissement possède déjà une activité soumise à agrément et se met à produire des produits composés, il a l'obligation de mettre à jour son dossier d'agrément auprès de la DDecPP.

L'[annexe IV](#) relative aux produits constitués de denrées animales ou d'origine animale et de produits d'origine végétale, permet de déterminer si une denrée donnée est ou non un produit composé.

Toutes les précisions nécessaires seront données dans l'instruction technique relative à la production de denrées animales ou d'origine animale combinées à des denrées végétales.

2 Délivrance de l'agrément sanitaire

2.1. Composition du dossier d'agrément

L'annexe II de l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 dresse la liste des pièces justificatives à joindre avec le dossier d'agrément.

L'[annexe I \(paragraphe 2.1\)](#) de la présente instruction liste les pièces devant nécessairement être adressées à la DDecPP pour l'instruction du dossier (D1) et celles qui peuvent être consultées sur site (D2), n'ayant par conséquent pas à être envoyées à la DDecPP.

Pour certains secteurs, des pièces justificatives complémentaires peuvent être demandées. Il convient pour cela de se reporter aux fiches sectorielles relatives à l'agrément sanitaire des établissements ([disponibles sur le site Internet du Ministère de l'Agriculture](#)). Par exemple, pour les abattoirs d'animaux de boucherie et de volailles et de lagomorphes, les pièces constitutives du dossier doivent également inclure les modalités de fonctionnement de l'établissement du

² Pour la commercialisation des produits de la pêche et de l'aquaculture par les pêcheurs et les aquaculteurs, se référer en outre à l'Instruction technique DGAL/SDSSA/2021-551 du 19-07-2021. Pour la cession à titre gratuit ou onéreux de gibier sauvage par les chasseurs, se référer en outre à la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8158 du 25 juillet 2012. Pour la cession à titre gratuit ou onéreux de viandes de volailles ou de lagomorphes abattus dans un EANA, se référer en outre à la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8282 du 12 novembre 2008.

déchargement des animaux jusqu'aux premières étapes d'habillage et permettant de répondre aux exigences du règlement (CE) n°1099/2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

Conformément à l'article 5 de l'arrêté du 8 juin 2006, les pièces du dossier et les documents d'enregistrement doivent être tenus à jour en tant que de besoin.

L'envoi dématérialisé des pièces (mail, clé USB,...) est accepté³, sous réserve des conditions suivantes :

- le demandeur doit envoyer le dossier, et non pas renvoyer la DDecPP vers un site Internet. Il est en effet nécessaire que la demande d'agrément soit effectivement reçue au niveau de la DDecPP, qui doit en accuser réception, avec notamment la date de réception de la demande ;
- les pièces du dossier doivent être clairement identifiées, en reprenant la numérotation et les intitulés de l'arrêté du 8 juin 2006 (repris dans la présente note).

Des dossiers d'agrément « type » ont été développés par certaines fédérations professionnelles. Ces dossiers sont consultables sur le site « [Mes démarches](#) » du ministère chargé de l'agriculture.

Ces dossiers-types précisent le contenu des pièces indiquées dans l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, en tenant compte des particularités des filières pour lesquelles ils ont été développés. Les exploitants du secteur alimentaire doivent adapter le contenu de ces dossiers-types à l'activité de leur établissement et fournir les procédures relatives à l'hygiène et à la sécurité sanitaire de leurs productions.

2.2. Procédure d'agrément

En outre, l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 prévoyant des critères pour la détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et des lignes directrices en matière de flexibilité dans la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire accorde une relative souplesse quant aux pièces à fournir pour l'instruction du dossier d'agrément.

La procédure d'agrément est représentée schématiquement en [annexe I \(paragraphe 2.3\)](#).

2.2.1 Demande d'agrément, récépissé de demande, accusé de réception du dossier d'agrément et délai de traitement ([annexe I paragraphe 2.2](#))

◆ **Envoy de la demande**

Deux possibilités s'offrent aux opérateurs souhaitant remplir et transmettre le CERFA n°13983 :

- par téléprocédure : cette dernière méthode est à encourager,
- par courrier, par l'intermédiaire du formulaire CERFA n°13983, en téléchargeant le formulaire.

Ces deux méthodes sont accessibles à partir du site « Mes démarches » du ministère chargé de l'agriculture : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>

³ La téléprocédure impose qu'une pièce soit jointe à la demande d'agrément. Il est attendu à cette étape que l'ensemble des pièces D1 soit annexé sous forme d'un dossier compressé.

◆ Récépissé de demande

À réception de la demande constituée du formulaire CERFA et du dossier, un récépissé de demande (*accusé d'enregistrement électronique*) est automatiquement envoyé au demandeur dans le cas d'une demande dématérialisée, ou un récépissé papier (page 2 du formulaire CERFA) est envoyé à réception de la demande par la direction instructrice dans le cas d'une demande par voie postale.

Ce récépissé n'a ni valeur d'accusé de réception, ni valeur de recevabilité.

◆ Accusé de réception

L'article L.112-3 du Code des relations entre le public et l'administration dispose que "*toute demande adressée à une autorité administrative fait l'objet d'un accusé de réception*" : il est nécessaire d'envoyer au demandeur un accusé de réception sous forme de courrier dans un délai raisonnable suivant la réception du dossier.

Lorsque la demande a été faite par voie électronique, il est possible d'envoyer l'accusé de réception par voie électronique⁴. Ce dernier doit être envoyé le plus rapidement possible, au plus tard dans les 10 jours suivant la demande, et doit contenir les mêmes informations que le modèle proposé pour le format « papier ». Ce même délai s'applique pour la voie postale.

Des modèles de courriers téléchargeables sont proposés sur le site Intranet du ministère : <http://intranet.national.agri/Modeles-de-courriers>

L'attribution d'un agrément sanitaire ne fait pas partie des procédures pour lesquelles le silence gardé par l'autorité administrative sur une demande vaut décision d'acceptation.

Le principe « silence vaut rejet » s'applique : sans réponse de la part de l'administration à l'issue d'un délai de deux mois à compter de la date de réception du dossier, la demande d'agrément sanitaire est réputée rejetée. L'accusé de réception doit indiquer la date à laquelle la décision de rejet va naître. Le délai des 2 mois court donc à partir de la date de la réception de la demande.

Distinction entre les notions de récépissé de demande et d'accusé de réception : Il s'agit ici du même principe que l'envoi d'un courrier avec accusé de réception. Pour toute remise de courrier de ce type à la Poste, l'usager reçoit une preuve de dépôt, sous forme de bordereau (le récépissé). Suite à la bonne réception du courrier par le destinataire, l'usager recevra une notification papier de bonne réception par le destinataire (l'accusé de réception).

Point d'attention :

Lorsqu'une demande est adressée à une autorité administrative incompétente, cette dernière la transmet à l'autorité administrative compétente et en avise l'intéressé. Le délai au terme duquel est susceptible d'intervenir une décision implicite de rejet court à compter de la date de réception de la demande par l'autorité initialement saisie.

Dans tous les cas, l'accusé de réception est délivré par l'autorité compétente.

NB : Des exemples sont donnés en **annexe I (paragraphe 2.4)**

A la suite d'une décision de refus tacite, le demandeur dispose d'un délai de deux mois à partir de la date de refus pour demander les motifs de cette décision défavorable.

Une décision⁵ de refus ou de rejet de la demande d'agrément ne peut faire l'objet d'un recours contentieux auprès du tribunal administratif qu'après rejet d'un recours gracieux préalable à

4 Article R112-11-2 du Code des relations entre le public et l'administration

5 Article R. 233-2 du CRPM

l'encontre de l'auteur de la décision (Préfet dans le cas de l'agrément sanitaire). Dans le cadre de ce recours gracieux, « le silence gardé par l'administration pendant deux mois vaut décision de rejet »⁶.

2.2.2 Instruction documentaire du dossier d'agrément

Avant toute visite sur site de l'entreprise demandant un agrément, il est indispensable de procéder à l'instruction documentaire du dossier d'agrément.

L'instruction du dossier d'agrément est réalisée grâce à la grille RESYTAL « Instruction d'une demande d'agrément (SSA) ». Les modalités de saisie de cette grille sont précisées sur Intranet à l'adresse suivante : <http://intranet.national.agri/Gestion-des-inspections> .

L'exhaustivité des pièces est à apprécier au regard de la taille de l'entreprise. Il est rappelé que la présence d'une pièce ne constitue pas un élément de conformité à elle seule.

➤ Étude de la composition du dossier

Dans un premier temps, il convient de s'assurer que le dossier contient bien tous les documents listés à l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 : ce sont les documents de la colonne D1 de l'**annexe I (paragraphe 2.1)** de cette instruction.

Lorsqu'une demande adressée à l'administration est incomplète, celle-ci indique au demandeur les pièces et informations manquantes exigées par les textes législatifs et réglementaires en vigueur. Elle fixe un délai pour la réception de ces pièces et informations.⁷

Il est recommandé de lister les pièces manquantes et le délai fixé pour leur production dans l'accusé de réception de la demande d'agrément. Si celui-ci a déjà été délivré, une lettre au demandeur doit être envoyée en fixant un délai pour la production des pièces manquantes.

Le délai au terme duquel, à défaut de décision expresse, la demande est réputée rejetée est suspendu pendant le délai imparti pour produire les pièces et informations requises. Toutefois, la production de ces pièces et informations avant l'expiration du délai fixé met fin à cette suspension.⁸

➤ Étude de la recevabilité du dossier

Les pièces constitutives du dossier doivent être évaluées pour vérifier qu'elles apportent bien les informations demandées par l'arrêté du 8 juin 2006 et démontrent une maîtrise des dangers.

Pour vérifier⁹ la conformité des pièces fournies dans le dossier d'agrément et celles consultées sur site, l'inspecteur peut s'appuyer :

- sur le vade-mecum général et les vade-mecum sectoriels,
- sur les guides des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) validés : les dispositions prises en application des GBPH n'auront pas à être démontrées par le demandeur. Néanmoins, pour que la référence au GBPH puisse être validée par l'inspecteur, le demandeur doit :
 - posséder le guide sous forme électronique ou papier ;

⁶ Code des relations entre le public et l'administration, article L231-4, point 2°

⁷ Code des relations entre le public et l'administration, article L114-5

⁸ Code des relations entre le public et l'administration, article L114-5

⁹ « Vérification » au sens du règlement (CE) 2017/625, article 3, point 6 : les mécanismes mis en place et les actions effectuées par les autorités compétentes afin d'assurer la cohérence et l'efficacité des contrôles officiels et des autres activités officielles. Cette notion est à distinguer de la « vérification » à mettre en œuvre dans le cadre des procédures fondées sur les principes HACCP : « l'application de méthodes, procédures, analyses et autres évaluations [...], afin de déterminer si les mesures de maîtrise donnent les résultats escomptés. La vérification comprend l'observation des activités de surveillance »

- faire preuve de compréhension et d'appréciation des éléments qui concernent ses propres productions en les adaptant à sa situation (identification des dangers, niveaux seuils et limites critiques, efficacité des mesures de maîtrise retenues, etc.),
- les dossiers types d'agrément pour certains types d'activités,
- l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07/01/2019 prévoyant des critères pour la détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et des lignes directrices en matière de flexibilité dans la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire,
- les [fiches sectorielles relatives à l'obligation d'agrément](#) le cas échéant,
- le [guide d'aide à la saisie des rapports d'inspection « constats types »](#).

Certains guides se limitent à l'analyse des dangers (détermination des dangers et propositions de mesures de maîtrise) ou sont limités aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : ils ne vont pas jusqu'à la détermination et l'exploitation (surveillance, actions correctives) des points déterminants (CCP et PRPo) et n'envisagent pas de vérification du plan HACCP. Dans ce cas, le travail de l'entreprise devra être plus complet que ce qui est proposé par les guides.

Si l'entreprise réalise une activité non couverte par le guide, elle devra elle-même identifier les dangers, points déterminants, niveaux seuils et limites critiques associés et devra valider les mesures de maîtrise correspondantes.

La liste des GBPH validés est disponible sur le site internet du ministère : [liste des GBPH validés](#)

La liste des GBPH validés par la Commission Européenne est disponible sur le site de la Commission : https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en

➤ Degré de précision des pièces du dossier

Il peut être admis que le degré de précision de certaines pièces ne soit pas optimum à la constitution de la demande, certaines procédures devant être affinées au cours des premières semaines de fonctionnement (par exemple le plan de lutte contre les nuisibles, pour lequel l'emplacement des appâts ne peut pas être déterminé avant le passage de l'entreprise spécialisée).

La pertinence des pièces fournies doit être évaluée lors de l'instruction du dossier. Le degré de détail des pièces demandées peut varier selon la taille et l'activité de l'entreprise.

Il convient par ailleurs de prendre en compte l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 prévoyant des critères pour la détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et des lignes directrices en matière de flexibilité dans la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire.

Par exemple, le plan de nettoyage-désinfection peut être très synthétique et les enregistrements du contrôle de sa réalisation jugés non-nécessaires. De même, les « modèles de support d'enregistrements » ne présentent pas un caractère obligatoire, sous réserve que des modalités de surveillance existent et soient précisées.

Une importance particulière doit être accordée aux procédures fondées sur les principes HACCP.

2.2.3 Visites d'agrément et agrément des établissements

Différentes visites sur site sont à réaliser avant l'attribution d'un agrément : le délai à prévoir entre chacune de ces visites est indiqué dans la procédure d'agrément schématisée en [annexe I \(paragraphe 2.3\)](#).

La première visite ne doit intervenir que lorsque le dossier est jugé complet et recevable. Elle permet de délivrer un agrément conditionnel si les conditions de locaux et d'équipements sont satisfaisantes.

Les activités à agréer ne peuvent pas démarrer avant que l'agrément conditionnel ne soit délivré.

Un agrément conditionnel ne peut pas être délivré sans visite préalable.

Le tableau de la page suivante « *Exigences minimales à avoir lors des visites d'agréments et conclusions* » synthétise les exigences de chacune des visites.

En aucun cas la durée de l'agrément conditionnel ne peut excéder 6 mois, sauf pour l'instruction de l'agrément des navires usines et navires congélateurs pour lesquels la durée de l'agrément conditionnel peut être supérieure, sans toutefois excéder 12 mois au total.

Il est à noter que le terme de « définitif » est utilisé pour distinguer l'agrément conditionnel de l'agrément délivré à l'issue de la procédure complète d'agrément. Il est préférable ne pas utiliser le terme d'agrément « définitif » dans vos écrits, mais uniquement le terme d'agrément, car aucun agrément n'est véritablement définitif.

Remarque : en cas de constat de non-conformités, il n'est pas nécessaire de mettre en œuvre de suite administrative après l'instruction documentaire ou les contrôles officiels sur site, la non-délivrance de l'agrément étant en soi une sanction administrative, dans la mesure où le demandeur ne peut pas démarrer son activité.

Tableau synthétique : exigences minimales à avoir lors des visites d'agrément et conclusions

	Objectifs de la visite	Possibles conclusions de la visite
Première visite	<p>Suite à l'examen du dossier d'agrément jugé complet et recevable, cette visite doit permettre de constater que les exigences d'infrastructures et d'équipement sont respectées et opérationnelles.</p>	<p>Accord de l'agrément conditionnel qui permet le démarrage des activités.</p> <p>ou</p> <p>Si des méconnaissances majeures des exigences sanitaires sont constatées, notamment en termes d'infrastructures et d'équipements (évaluation globale C ou D) :</p> <p>Refus de l'agrément conditionnel</p>
Deuxième visite dans un délai de 3 mois maximum ¹⁰	<p>Audit complet de l'atelier à agréer : inspection des pièces listées en D2 avec la même assiduité que les pièces D1. Elles correspondent à des documents volumineux ou détenus dans le système informatique de l'entreprise et aux éléments du plan de maîtrise sanitaire attestant de la mise en œuvre effective de celui-ci (enregistrements des contrôles, des actions correctives,...).</p> <p>L'absence de certaines de ces pièces ne constitue pas un obstacle à la délivrance ou à la prolongation d'un agrément conditionnel mais peut justifier le refus de délivrance de l'agrément lors de la troisième visite.</p> <p>Cette première période est mise à profit pour <u>adapter le plan de maîtrise sanitaire au fonctionnement de l'établissement</u>.</p>	<p>Si l'ensemble est conforme et les connaissances des exigences sanitaires satisfaisantes un agrément est accordé.</p> <p>ou</p> <p>En cas de méconnaissances des exigences sanitaires peu importantes : l'agrément conditionnel peut être renouvelé pour une deuxième et <i>ultime</i> période de 3 mois¹¹.</p> <p>ou</p> <p>En cas de méconnaissances importantes des exigences sanitaires (évaluation globale C ou D) :</p> <p>Refus de renouvellement de l'agrément conditionnel.</p> <p>Les activités doivent être interrompues</p>
Troisième visite à la fin d'une deuxième période de trois mois ¹⁰	<p>Audit complet de l'atelier à agréer : si l'ensemble est conforme (infrastructures et équipements, fonctionnement, PMS) :</p>	<p>L'agrément est accordé.</p> <p>ou</p> <p>En cas de méconnaissance importante des exigences sanitaires (évaluation globale C ou D) :</p> <p>Refus de renouvellement de l'agrément conditionnel.</p> <p>Les activités doivent être interrompues</p>

10 Sauf navire usines et navires congélateurs : périodes conditionnelles de 6 mois chacune maximum.

11 6 mois pour les navires usines et navires congélateurs

2.2.4 Courriers d'attribution d'agrément

Il est demandé d'indiquer sur les courriers la liste des agréments attribués, en précisant les sections concernées de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 et les activités associées. Ces précisions sont essentielles, tout comme le **volume théorique de production maximal** pour lequel l'agrément est accordé.

Par exemple, pour les agréments accordés à une entreprise fabriquant des yaourts, et ayant une activité de découpe ou râpage de fromages et d'entreposage frigorifique, le courrier pourra comporter les informations suivantes :

« (...) les agréments [conditionnels] suivants vous sont accordés :

Au titre de la section 0 « activités générales » :

Activité entreposage frigorifique, l'agrément « Entrepôt »

Activité découpe / râpage, l'agrément « Reconditionnement/remballage » de fromages.

Pour tel volume de production maximal par unité de temps (ex : par an)

Au titre de la section IX « lait cru, colostrum, produits laitiers et produits à base de colostrum » :

Activité transformation, l'agrément « Transformation de lait et produits laitiers » pour la fabrication de yaourts. »

Pour tel volume de production maximal par unité de temps (ex : par an)

2.2.5 Refus d'octroyer ou de renouveler un agrément conditionnel, refus d'agrément

Une décision explicite de refus peut être prise à tout moment de la procédure d'agrément, que ce soit à la suite de l'étude du dossier ou après la visite de l'entreprise.

Certaines situations ou constatations doivent conduire à un refus d'agrément ou à un non renouvellement de l'agrément conditionnel :

- À la suite de l'instruction documentaire, la procédure doit être interrompue lorsque le dossier n'est pas complet et que le demandeur ne transmet pas les éléments manquants après demande de l'administration ou lorsque le dossier n'est pas conforme dans son contenu.
- La procédure est interrompue passé le délai accordé par la DDecPP.
- À la suite de la première visite d'agrément, l'agrément conditionnel ne doit pas être accordé si les exigences documentaires, d'infrastructures et d'équipements ne sont pas remplies.
- À la suite de la seconde visite d'agrément, l'agrément conditionnel ne doit pas être renouvelé si des méconnaissances importantes des exigences sanitaires sont relevées. (évaluation globale C ou D).
- À la suite de la troisième visite d'agrément, l'agrément ne doit pas être attribué si les méconnaissances importantes des exigences sanitaires relevées lors des visites précédentes n'ont pas été corrigées ou si de nouvelles méconnaissances importantes sont apparues.

Cette décision, défavorable pour le demandeur, doit être motivée en fait et en droit.

Exemples :

- **motivation en fait** : le fonctionnement n'a pas pu être observé ;
- **motivation en droit** : références réglementaires adaptées pour justifier à la fois de l'obligation d'agrément et des prescriptions sanitaires applicables.

Cependant, ces décisions faisant suite à une demande, elles n'ont pas à être précédées d'une procédure contradictoire¹². En revanche, les voies et délais de recours doivent être indiqués sur le courrier.

Une copie du rapport d'inspection devra être jointe pour détailler ces manquements. Toutefois, il est primordial d'indiquer dans le corps du courrier, les principaux manquements.

Attention : dans le cas de non-renouvellement d'un agrément conditionnel ou de non attribution de l'agrément, il ne s'agit pas d'un retrait d'agrément. Une telle formulation aurait pour conséquence, de par l'article L. 233-2 du CRPM, de commencer par suspendre l'agrément avec mise en œuvre de la procédure contradictoire. Cette procédure serait alors contraire au règlement (CE) n° 2017/625 pour lequel l'agrément conditionnel s'éteint *de facto* à l'issue du délai autorisé.

Pour information : des modèles de courrier pour l'ensemble de ces procédures sont disponibles sur l'intranet du ministère à l'emplacement suivant Accueil > Missions techniques > Alimentation > Sécurité sanitaire des aliments > Généralités et dossiers transversaux > Processus inspection > Agrément sanitaire et autorisations > Agrément sanitaire.

A la suite d'une décision de refus implicite ou explicite, le demandeur dispose d'un délai de deux mois à partir de la date de refus pour demander les motifs de cette décision défavorable.

Une décision¹³ de refus ou de rejet de la demande d'agrément ne peut faire l'objet d'un recours contentieux auprès du tribunal administratif qu'après rejet d'un recours gracieux préalable à l'encontre de l'auteur de la décision (Préfet dans le cas de l'agrément sanitaire). Dans le cadre de ce recours gracieux, « le silence gardé par l'administration pendant deux mois vaut décision de rejet »¹⁴.

2.2.6 Édition des listes d'établissements agréés¹⁵

Chaque État membre tient à jour une liste des établissements agréés sur son territoire.

La liste des établissements agréés en France est mise à jour quotidiennement et publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture¹⁶. Afin de maintenir cette liste à jour, il est impératif de saisir dans Resytal l'attribution de l'agrément dès la délivrance de l'agrément conditionnel, car un établissement titulaire d'un agrément conditionnel peut mettre ses produits sur le marché de l'Union européenne (UE) et doit donc apparaître sur ces listes.

Tous les agréments délivrés doivent être saisis dans Resytal : un établissement ayant plusieurs agréments doit être visible sur chacune des listes correspondantes dès l'attribution d'un agrément conditionnel.

¹² Article L.121-1 du Code des relations entre le public et l'administration : « Exception faite des cas où il est statué sur une demande, les décisions individuelles qui doivent être motivées en application de l'article L. 211-2, ainsi que les décisions qui, bien que non mentionnées à cet article, sont prises en considération de la personne, sont soumises au respect d'une procédure contradictoire préalable ».

¹³ Article R. 233-2 du CRPM

¹⁴ Code des relations entre le public et l'administration, article L231-4, point 2°

¹⁵ [Liste des établissements agréés au niveau communautaire](#)

¹⁶ [Liste des établissements agréés](#) au niveau national

2.2.7 Cas particuliers

a) Cas des producteurs fermiers fabriquant des fromages en alpage ou estive

Il est nécessaire que tous les éléments relatifs au PMS de cette fabrication délocalisée soient regroupés dans un dossier d'agrément qui sera rattaché au SIRET du siège de la ferme. En outre, ces sites délocalisés doivent être identifiés par un numéro d'agrément propre, différent de celui de l'établissement principal (fromagerie de la ferme). Pour cela, et par dérogation à la règle générale, RESYTAL permet d'attribuer deux numéros d'agrément sur le même SIRET en utilisant une deuxième approbation nommée « *Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" LPL – alpage* », avec le périmètre « *Lait, produits laitiers* ». Toutefois, il n'est pas demandé de procéder à une régularisation des dossiers en cours, mais d'appliquer cette règle à toute nouvelle demande.

b) Exportation vers des pays tiers

L'exportation vers les pays tiers à partir d'établissements bénéficiant d'un agrément conditionnel n'est pas possible pour tous les pays destinataires :

- Si la seule exigence d'un pays tiers est que les établissements exportateurs soient autorisés à mettre sur le marché européen, les exportations sont possibles dès l'obtention de l'agrément conditionnel.
- Pour les pays tiers ayant des exigences particulières (par exemple en matière de système HACCP), les exportations à partir d'établissements sous agrément conditionnel sont impossibles.

c) Utilisation du marquage multiple

Par courrier aux CVO (*Chief veterinary officer*), la Commission européenne a précisé que la pratique du marquage multiple doit être évitée autant que possible mais n'est pas prohibée par la législation européenne. Le marquage multiple consiste à apposer sur un conditionnement plusieurs marques d'identification et d'indiquer par un système d'identifiant, intégré généralement au numéro de lot, dans lequel des établissements le produit a été transformé ou manipulé. Lorsque ce marquage multiple est employé, le système utilisé pour informer le consommateur ou les autres exploitants doit être simple, compréhensible et infaillible.

d) Agrément délivré à deux co-titulaires

L'arrêté du 19 mai 2020 a ouvert la possibilité de délivrer un agrément à deux exploitants simultanément. Cette solution permet de répondre à la situation où le donneur d'ordres (collectivité territoriale, centre hospitalier ou pénitentiaire) et son prestataire partagent la responsabilité du fonctionnement d'un établissement de restauration collective. Ce partage étant établi par un document contractuel, par essence non opposable à l'administration, le modèle de décision annexé à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2020-289 du 19/05/2020 désigne clairement les deux parties comme co-titulaires de l'agrément et donc co-responsables de l'application du PMS.

3 Suivi de l'agrément

Un agrément est valable tant que la conformité aux prescriptions réglementaires est respectée par l'opérateur. Il peut être suspendu ou retiré si l'opérateur ne respecte plus les exigences applicables.

3.1. Mise à jour du dossier, actualisation et nouvelle demande d'agrément

L'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006 précise les cas dans lesquels la demande doit être renouvelée et ceux qui nécessitent une actualisation du dossier.

L'article 5 de l'arrêté du 8 juin 2006 dispose que « *les pièces constitutives du dossier, ainsi que tous les documents d'enregistrement en lien avec le plan de maîtrise sanitaire, sont tenus à jour en tant que de besoin.* »

- ◆ Une **nouvelle demande d'agrément** doit être exigée lorsque l'établissement met en place un nouveau procédé impliquant une nouvelle catégorie de produits (changement de section) ou une activité différente pour la même catégorie de produit que l'agrément initial (même section, activité différente) : **un dossier d'agrément complet doit être transmis à la DDecPP.**

Attention : dans ces deux cas, les activités ne peuvent pas démarrer avant que l'agrément conditionnel ne soit délivré.

- ◆ **Une actualisation du dossier d'agrément** doit être exigée lorsque l'établissement met en place une nouvelle fabrication impliquant des produits appartenant à la même section et à la même activité que ceux pour lesquels l'agrément initial a été délivré. Par exemple, un établissement agréé au titre de la section VI (Produits à base de viande) pour la fabrication de pâté de campagne veut être agréé pour la fabrication de rillettes. **Dans ce cas, seules les parties liées à la maîtrise du nouveau process, ainsi que les parties qui seraient éventuellement modifiées doivent être transmises à la DDecPP.**
- ◆ Le **dossier d'agrément doit être actualisé avec transmission des parties actualisées à la DDecPP** dans le cas de modifications importantes des locaux, de leur aménagement ou de leurs équipements, ainsi que du volume de l'activité. La DDecPP doit juger de l'opportunité d'ajuster sa programmation d'inspection pour éventuellement effectuer un contrôle officiel dans l'établissement.
- ◆ Le **dossier d'agrément doit être mis à jour, sans pour autant que soient envoyées les pièces à la DDecPP** dans le cas de modifications mineures de fonctionnement ou de recette.

L'**annexe I (paragraphe 3)** apporte une vision schématique de ces conditions.

L'envoi des pièces par voie dématérialisée est accepté, sous réserve que l'information de l'actualisation des pièces soit transmise à la DDecPP et que les pièces soient clairement identifiées.

3.2. Changement d'exploitant

De manière générale, tout changement d'exploitant doit entraîner une demande d'agrément par le nouvel exploitant, quand bien même l'activité serait identique.

Le nouvel exploitant ne peut en aucun cas démarrer son activité avant qu'un agrément sanitaire, au moins conditionnel, ne lui soit attribué.

a. Aucun changement de l'activité par le nouvel exploitant

Si le nouvel exploitant reprend l'activité à l'identique (même PMS, mêmes activités) et éventuellement le personnel de l'établissement, dans le respect du dossier d'agrément initial, le nouveau dossier pourra être constitué des éléments fournis par le précédent exploitant, s'ils sont disponibles et à jour. Il revient au nouvel exploitant de fournir ces éléments, même s'ils sont déjà de façon partielle ou complète, en possession de la DDecPP. Cette nouvelle transmission permet de s'assurer que le nouvel exploitant s'engage à mettre en application les procédures décrites.

Après examen du dossier, lors qu'aucune incidence sur la maîtrise de la sécurité des denrées n'est constatée (même PMS, mêmes activités dans les mêmes locaux), et si le professionnel en exprime le besoin, il n'est pas nécessaire d'imposer un changement de numéro d'agrément.

Sur cette base, **à la suite d'une visite sur place**, un agrément conditionnel pourra être délivré. Le professionnel profitera du délai de 3 mois renouvelable une fois, pour adapter son dossier et faire évoluer les procédures qui seraient jugées incomplètes.

Toutefois, les changements ne concernant que l'actionnariat de la société n'entraîneront pas de nouvelle demande, ce changement n'ayant pas *a priori* de conséquence sur le fonctionnement de l'établissement. De la même manière, un changement de statut juridique n'entraîne pas de nouvelle demande de d'agrément, mais une actualisation du dossier d'agrément qui devra être notifiée à la DDecPP.

Exemple : un établissement de fabrication de produits appétisés est racheté par un nouvel exploitant. Le personnel est repris et la chaîne de production reste inchangée. Les conditions listées ci-dessus sont alors d'application.

Point d'attention : à activité constante, il peut y avoir un changement de SIRET (rachat d'une usine par une nouvelle entreprise), ou non si les actionnaires rachètent toute l'entreprise. Le changement de numéro SIRET nécessite le dépôt d'une nouvelle demande d'agrément sanitaire.

La démarche de demande d'agrément doit être anticipée par le nouvel exploitant. Pour rappel, le fait de mettre sur le marché des denrées alimentaires d'origine animale ou en contenant sans disposer de l'agrément sanitaire, est constitutif d'un **délit pénal**, défini par l'article L.237-2 I du code rural et de la pêche maritime.

b. Modifications de l'activité par le nouvel exploitant

Dans le cas de la modification de l'activité par le nouvel exploitant, le numéro d'agrément du précédent exploitant devient caduque et ne peut en aucun cas être utilisé par le nouvel exploitant. Le numéro d'agrément attribué à l'établissement devra être différent.

Il revient au nouvel exploitant de constituer un nouveau dossier d'agrément, tel que décrit au point 2.1 de la présente instruction.

Exemple : un établissement de production de saumon fumé est racheté par un nouvel exploitant et celui-ci ne produira non plus du saumon fumé mais du jambon fumé. La constitution d'un nouveau dossier d'agrément est de rigueur pour l'attribution d'un nouveau numéro d'agrément.

La [page intranet sur l'agrément sanitaire](#) propose des réponses à des cas particuliers rencontrés par les DDecPP et transmis à la DGAL.

Les particularités liées au changement d'exploitant d'abattoir sont traitées sur les fiches sectorielles *ad hoc*.

Remarques :

Dans certains cas, les numéros de SIRET sont modifiés par les chambres consulaires sans qu'il n'y ait de changement substantiel dans le fonctionnement de l'entreprise (exemple : reprise d'un atelier de transformation à la ferme par l'enfant d'un exploitant agricole). Dans ce cas, le même numéro d'agrément peut être conservé à la demande de l'exploitant.

Problématiques liées à l'export pays tiers :

Les règles mentionnées ci-dessus pour l'agrément UE (dépôt d'une demande, changement de numéro d'agrément) s'appliquent également pour les agréments export. Par conséquent, pour tout changement d'exploitant un nouveau dossier d'agrément UE doit être déposé à la DDecPP. Les dossiers d'agréments « pays tiers » correspondants doivent être actualisés.

Les denrées destinées au marché UE devront porter le nouveau numéro d'agrément si ce dernier a changé.

Toutefois, afin de ne pas interrompre les activités liées à l'export, l'ancien numéro d'agrément pourra être utilisé jusqu'à ce que le nouveau numéro soit reconnu par chacun des pays tiers de destination, **dans un délai convenu en concertation avec le Bureau export pays tiers (export.dgal@agriculture.gouv.fr) de la DGAL**. Après quoi, toutes les marques d'identification pour le pays tiers concerné devront porter le **nouveau** numéro si ce dernier a été changé.

Les établissements concernés feront donc l'objet d'une double publication sur les listes officielles pendant une période d'un an et les marchés pourront ainsi être maintenus.

Dans le cas de liquidations judiciaires, il peut être suggéré aux entreprises de demander le maintien de l'ancien numéro de SIRET auprès du tribunal de commerce pendant une période d'un an.

3.3. Changement d'exploitant en restauration collective concédée

L'introduction, par arrêté du 19 mai 2020, de la notion de co-titulaires de l'agrément en restauration collective permet d'illustrer le fait que, même si le prestataire peut changer régulièrement, le donneur d'ordre reste, lui, le même au fil du temps, à l'image des services d'une commune ou d'un conseil départemental.

Cette permanence du donneur d'ordres conduit à une stabilité dans le temps du numéro d'agrément et à une certaine continuité du PMS, notamment dans la conception des locaux. En revanche, d'autres aspects du PMS (procédure de nettoyage, bonnes pratiques de fabrication, plan HACCP) sont généralement apportés par le prestataire, mais sous le contrôle du donneur d'ordres.

Le nouveau prestataire est tenu de transmettre au service instructeur un PMS complet et actualisé dans les trois mois suivant son entrée dans les locaux.

3.4. Changement du libellé de l'adresse ou de la raison sociale

Le numéro d'agrément ne change pas dans le cas de modifications de :

- libellé de la raison sociale de l'entreprise sans changement d'exploitant,
- libellé de l'adresse : nouveau nom de rue, nouvelle commune à la suite d'une fusion ou d'attribution d'un nouveau code postal.

Néanmoins, les opérateurs doivent déclarer ces changements auprès de leur CFE (centre de formalités des entreprises : chambre de commerce et de l'industrie, chambre d'agriculture, etc.).

La liste des différents CFE est consultable à l'adresse suivante :

<http://www.insee.fr/fr/service/default.asp?page=entreprises/sirene/liste-CFE.htm>

Cette déclaration est indispensable car elle permettra une mise à jour automatique des listes d'ateliers agréés UE, après intervention de l'INSEE, sur le site du ministère chargé de l'agriculture et sur le site de la Commission Européenne.

Ces listes étant des listes de référence, notamment pour la certification à l'exportation, il est fondamental que ces informations soient communiquées aux CFE le plus en amont possible de la date effective de changement.

Dans le cas où le changement ne serait pas intervenu dans les applications du système d'information de la DGAL, il sera alors possible, à titre correctif et exceptionnel, de porter manuellement ces changements dans l'application USAGERS de RESYTAL.

4 Suspension et retrait d'agrément

Le décret n° 97-34 du 15 janvier 1997 indique qu'en l'absence de décret le précisant, l'autorité administrative compétente est par défaut le préfet du département.

Par conséquent : les décisions de suspension ou de retrait d'agrément doivent être prises par le préfet du lieu d'implantation de l'établissement (article L. 233-2 du CRPM).

Lors du constat du non respect des exigences sanitaires, il est de la responsabilité de l'inspecteur de proposer la suspension de l'agrément de l'établissement au préfet.

Préalablement à l'application de la mesure de suspension, un courrier de procédure contradictoire est envoyé à l'administré, lui demandant de présenter ses observations, conformément au Code des relations entre le public et l'administration.

À l'issue de ce délai et si les observations de l'intéressé ne permettent pas de modifier le sens de la décision, la mesure de suspension est appliquée. Cette mesure s'accompagne d'un délai de mise en conformité laissé à l'exploitant pour remédier aux **méconnaissances des exigences sanitaires**.

À l'issue de ce second délai et en l'absence de mise en conformité, l'agrément est retiré.

La suspension (puis le cas échéant le retrait) de l'agrément peut être prononcé directement à la suite d'une évaluation globale D ; ou à la suite d'une évaluation globale C lorsque la première phase de la mise en demeure n'a pas été efficace et qu'il est constaté une persistance des **méconnaissances des exigences sanitaires** ou une dégradation du niveau sanitaire de l'établissement entre la première et la seconde phase de la mise en demeure.

En cas d'urgence et pour prévenir les dangers graves et imminents pour la santé publique, il est de la responsabilité des inspecteurs de proposer dans les plus brefs délais au préfet, d'ordonner l'arrêt d'une ou plusieurs activités ou la fermeture immédiate de tout ou partie de l'établissement, jusqu'à la réalisation des mesures prescrites.

Le non-respect de la mesure de suspension ou de retrait d'agrément par le professionnel est un délit sanctionné par l'article L. 237-2 du CRPM. Cette infraction est punie de six mois d'emprisonnement et de 15 000 euros d'amende.

Toutes les mesures et procédures liées à la suspension ou au retrait d'agrément par le préfet sont prévues par les instructions relatives aux suites administratives et pénales, ainsi que sur la page intranet dédiée aux suites dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments :

<http://intranet.national.agri/Suites-administratives-et-penales-dans-le>.

Remarque : concernant la suspension d'agrément à la suite d'une arrêt prolongé d'activité, l'article R.233-2-1 du CRPM prévoit que « *Lorsqu'un établissement titulaire d'un agrément délivré sur le fondement de l'article L. 233-2 cesse l'activité au titre de laquelle il a été agréé, l'autorité administrative peut retirer cet agrément selon des modalités fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture, qui précise notamment la durée d'inactivité au-delà de laquelle ce retrait peut intervenir.* ». Ces modalités seront prochainement précisées dans la prochaine modification de l'arrêté ministériel du 08 juin 2006.

Plus largement, il convient d'être particulièrement vigilant lors de contrôles officiels dans ces établissements lors de la reprise d'activité à la suite d'une période d'activité : le dossier doit avoir été actualisé et aucune autre activité soumise à agrément, non-couverte par le champ de l'agrément initial, ne doit avoir été entreprise. Dans le cas contraire, des suites appropriées devront être signifiées à l'exploitant.

Vous voudrez bien m'informer d'éventuelles difficultés rencontrées dans la mise en œuvre de la présente instruction.

Annexes

Annexe I - Éléments généraux

1.Arbes de décision

- 1.1.Activités soumises à agrément
- 1.2.Schéma générique des activités soumises à agrément
- 2.Procédure d'agrément sanitaire
 - 2.1.Composition du dossier d'agrément
 - 2.2.Procédures d'agrément - La demande d'agrément sanitaire
 - 2.3.Procédures d'agrément complète
 - 2.4.Exemples de procédures d'agrément – Décision implicite de refus

3.Nouvelle demande d'agrément et mise à jour du dossier d'agrément

Annexe II - Production primaire

Annexe III - Abattoirs mobiles

Annexe IV - Produits composés

Annexe V - Ateliers collectifs

Annexe VI - Prestation de service

Annexe VII - Commerce de détail et dérogation

Annexe VIII - Tableau de correspondance par filière entre activités, périmètres d'agrément dans Resytal et sections du règlement (CE) n° 853/2004

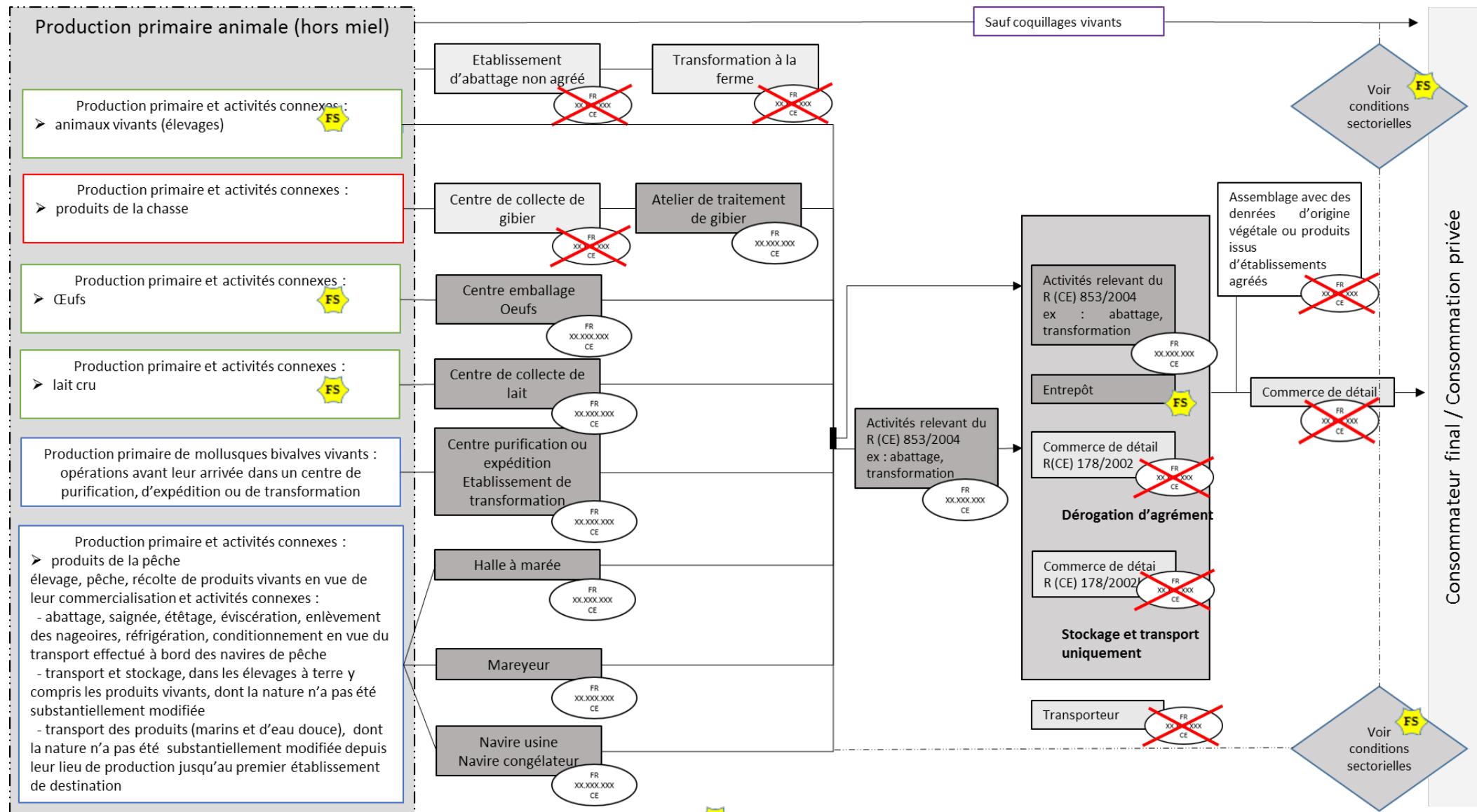
Annexe IX - Utilisation de la requête DEDAL visant à mettre à jour les données des établissements agréés au titre du règlement (CE) n° 853/2004

ANNEXE 1 : ÉLÉMENTS GÉNÉRAUX

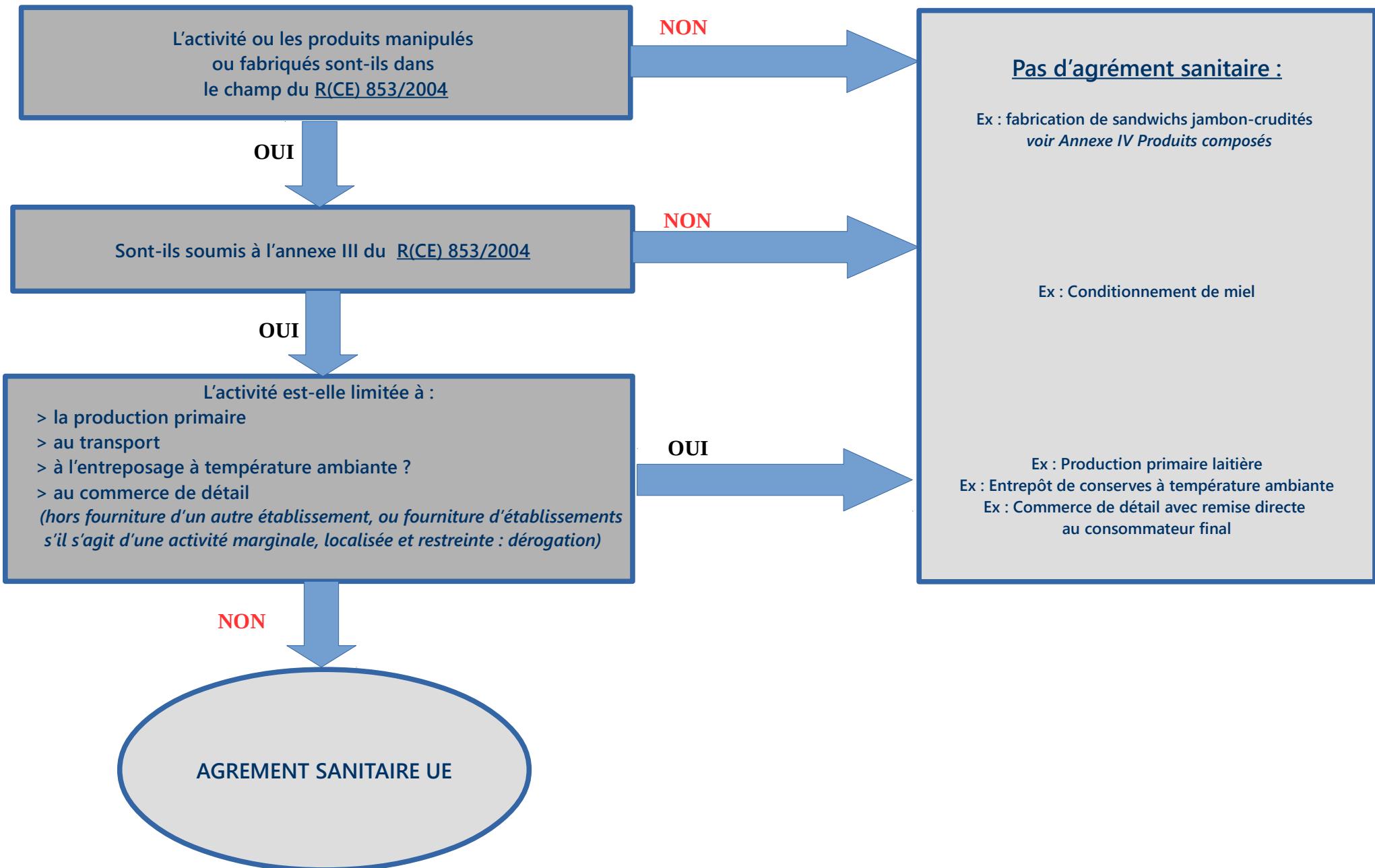
<u>1. ARBRES DE DÉCISION.....</u>	2
<u>1.1. ACTIVITÉS SOUMISES À AGRÉMENT.....</u>	<u>2</u>
<u>1.2. SCHÉMA GÉNÉRIQUE DES ACTIVITÉS SOUMISES À AGRÉMENT.....</u>	<u>3</u>
<u>2. PROCÉDURE D'AGRÉMENT SANITAIRE.....</u>	4
<u>2.1. COMPOSITION DU DOSSIER D'AGRÉMENT.....</u>	<u>4</u>
<u>2.2. PROCÉDURE D'AGRÉMENT - LA DEMANDE D'AGRÉMENT SANITAIRE.....</u>	<u>22</u>
<u>2.3. PROCÉDURE D'AGRÉMENT COMPLÈTE.....</u>	<u>23</u>
<u>2.4. EXEMPLES DE PROCÉDURES D'AGRÉMENT – DÉCISION IMPLICITE DE REFUS.....</u>	<u>24</u>
<u>3. NOUVELLE DEMANDE D'AGRÉMENT ET MISE À JOUR DU DOSSIER D'AGRÉMENT.....</u>	25

1. Arbres de décision

1.1. Activités soumises à agrément



1.2. Schéma générique des activités soumises à agrément



2. Procédure d'agrément sanitaire

2.1. Composition du dossier d'agrément

De manière générale, il est opportun de s'aider des vade-mecum généraux et sectoriels pour l'instruction des dossiers.

En D1 : pièces devant nécessairement être adressées à la DDecPP pour l'instruction du dossier

En D2 : pièces consultables sur site

Entre * et en gras = Nouveautés

1° Note de présentation de l'entreprise

D1	D2
1.1. Organisation générale	
Formulaire de demande d'agrément, disponible sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture (portail « mesdemarches ») : CERFA n° 13983	Lettre(s) d'attribution des différents agréments
* Éléments d'identification de l'entreprise (SIRET / SIREN) * Situation de l'entreprise dans la filière : appartenance à un groupe, à une structure organisée (organisation de producteurs, syndicats, prudhommes...)	
* Nature et dates d'attribution des précédents agréments le cas échéant *	
Engagement éventuel dans une démarche qualité, type certification FSSC22000, BRC, IFS ou autre	
Présentation synthétique des activités de l'établissement	
1.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel	
Organigrammes fonctionnel et hiérarchique non nominatifs	
Équipe HACCP : nom, qualité et qualification de la (ou des) personne(s) responsable(s) de la mise au point et du suivi du plan HACCP	

D1	D2
2.1. La liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et leur utilisation prévisible attendue	
<p>Liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers, y compris les produits annexes valorisables en alimentation humaine (exemple : arêtes charnues, aponévroses), en précisant (par produit si nécessaire) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - composition (matières premières, ingrédients, additifs, allergènes éventuels, etc.), - structure et caractéristiques physico-chimiques (solide, liquide, gel, émulsion, taux d'humidité, pH, activité de l'eau, taux de sel, etc.), - nature du traitement ou de la transformation (chauffage, congélation, dessiccation, salaison, fumaison, etc., et son ampleur), - la présentation finale (degré de manipulation du produit après traitement (ex : tranchage, glaçage,...)), - conditionnement et emballage (hermétique, sous vide, sous atmosphère modifiée, etc.) et étiquetage, - conditions de stockage et de distribution, y compris le transport et la manutention, - durée de conservation (par exemple, «date limite de consommation» ou «à consommer de préférence avant le ...»), - mode d'emploi, - tout critère microbiologique ou chimique applicable. <p style="margin-left: 2em;">- l'utilisation prévisible attendue (cuisson avant consommation, consommation en l'état, etc.) ainsi que les instructions d'utilisation par le consommateur ;</p> <p style="margin-left: 2em;">— la DLC ou DDM envisagée. Le cas échéant, préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le type de liaison (froide ou chaude) ; - si une catégorie de consommateurs particulière est concernée par certains produits (régimes alimentaires, population sensible,...). 	<p>Éléments de justification (ex. : études de durée de vie, résultats des tests de vieillissement...) par catégorie de produit périssables permettant de justifier la durée de vie.</p>

Pour les activités de négoce et/ou de stockage-entreposage (entrepôts) : catégories de produits concernés (conformément aux sections de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004).

2.2. La liste des matières premières ou animaux vivants, des ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage

Liste des matières premières et ingrédients

Pour les entrepôts : sans objet

Pour les abattoirs : liste des espèces d'animaux abattus

Liste des différents types de conditionnements, d'emballages et autres fournitures utilisés.

On entend par fourniture tout matériel entrant en contact avec des produits (exemples : ficelles, pics à brochettes...).

Pour les entrepôts, sauf en cas d'activité d'emballage : sans objet

Déclaration de conformité du matériau par rapport à l'utilisation prévue.

D1	D2
2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés	
<p>Décrire chacun des deux circuits (provenance et destination des produits) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Circuit d'approvisionnement : Provenance des produits : national, UE, pays tiers. • Circuit de commercialisation envisagé : Mise sur le marché national, UE ou pays tiers, établissements agréés, de négociants, distribution, restauration sociale (préciser le(s) type(s) d'établissements) ou commerciale. 	Informations disponibles concernant les fournisseurs et les destinataires.
2.4. Les diagrammes de fabrication	
<p>Réaliser un diagramme de fabrication par catégorie de produits homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers en indiquant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • toutes les catégories de matières premières, ingrédients et consommables • toutes les étapes de fabrication depuis la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits finis sans oublier les étapes suivantes : déconditionnement, stockage, préparation des ingrédients, production, attente intermédiaire, recyclage de denrées, conditionnement, emballage, transport... <p><u>Pour les entrepôts, les étapes liées à leur(s) activité(s) sont décrites, telles que : réception, stockage/entreposage, congélation, emballage, préparation de commandes, expédition.</u></p> <p>Préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la nature du traitement subi (chauffage, congélation, salaison...), • les caractéristiques physico-chimiques ayant un intérêt pour la sécurité sanitaire : humidité (ou aw), pH, taux de sel, et les paramètres de fabrication (durée, lieu, température) à chacune des étapes principales, • la présentation finale (degré de manipulation du produit après traitement (ex : tranchage, glaçage,...)), • le conditionnement et l'emballage, • la température de conservation, • les séquences de production et interactions de toutes les étapes sans oublier les reprises et recyclages effectifs de denrées (en interne et des retours), • la température de conservation, • les séquences de production et interactions de toutes les étapes sans oublier les reprises et recyclages effectifs de denrées (en interne et des retours). <p><u>Il est recommandé de faire apparaître sur le diagramme les locaux de réalisation des différentes étapes et les points déterminants (PRPO, CCP).</u></p>	

D1	D2
2.5. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale	
Tonnages, volume, ou nombre de repas produits annuellement. Capacité journalière maximale.	
Cadences d'abattage pour les abattoirs.	
Sans objet pour les entrepôts.	
2.6. La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets	
Il s'agit de décrire la nature et les destinations des différentes catégories, au sens des règlements (CE) n°183/2005 et (CE) n°1069/2009, de sous-produits animaux générés par l'établissement ainsi que des déchets non alimentaires. <u>Pour les entrepôts</u> , cela peut concerner, d'une part les déchets non alimentaires, d'autre part les denrées conditionnées/emballées non conformes et retirées de la consommation.	- * Enregistrement des informations pertinentes * - Pour les sous-produits animaux, archivage des documents prévus au règlement (CE) n°1069/2009. - Contrat avec la société d'enlèvement pour les sous-produits de catégorie 1.
Un tableau peut convenir pour récapituler pour chaque type de déchets : <ul style="list-style-type: none"> • la nature du déchet, • le lieu de stockage avant enlèvement, • la fréquence d'enlèvement. Le lieu de stockage peut être matérialisé sur le plan du point 2.9.	
2.7. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis	
A définir pour les matières premières, les produits finis et les produits intermédiaires, et par chambre de stockage : <ul style="list-style-type: none"> • en froid positif • en froid négatif • à température ambiante Sous forme de m ³ utiles, de nombre de carcasses... selon les denrées. Prévoir une distinction produits nus / produits emballés.	
<u>Pour les entrepôts</u> , la capacité de stockage des produits doit être exprimée en m ³ .	

D1	D2
2.8. Plan de masse, à une échelle lisible, présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie	
<p>Plan de masse présentant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'ensemble des bâtiments de l'entreprise et des éléments de voirie, • les aires réservées au nettoyage des véhicules. <p>Le plan doit être orienté (indication du Nord) et l'échelle précisée.</p>	
2.9. Un plan d'ensemble de l'établissement, à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements	
<p>Plan(s) de l'ensemble des locaux nécessaires au fonctionnement de l'entreprise, indiquant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la disposition des locaux de travail, des locaux d'entreposage et des locaux à usage du personnel ; • l'implantation des divers équipements. <p>L'échelle doit être précisée.</p> <p>Le ou les plans comportent une schématisation des circuits :</p> <ul style="list-style-type: none"> • du personnel selon ses fonctions, • des denrées (nues/conditionnées/emballées) de la réception à l'expédition, • des sous-produits animaux et déchets, • des emballages et conditionnements, • du matériel sale vers la zone de lavage et du matériel propre en retour. • <p>Indiquer les secteurs propres et sales, et le cas échéant, les zones très sensibles du point de vue de la sécurité sanitaire des aliments (salle microbiologiquement maîtrisée ou équivalent).</p> <p>Préciser pour chaque local :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la dénomination et l'utilisation prévue • l'emplacement : <ul style="list-style-type: none"> ◦ des équipements fixes ou mobiles, ◦ des dispositifs de lavage installés : lave-mains, stérilisateurs à couteaux, centrales de nettoyage,... ◦ des dispositifs de cuisson, pasteurisation, stérilisation et leurs moyens de contrôle (exemples : stérilisateurs, fours, autoclaves), ◦ du matériel utilisé pour la transformation des produits (ex : pousoirs, embossoirs, cutters, malaxeurs), ◦ des dispositifs de ventilation, aération, extraction de buées, zones de surpression, plafonds filtrants, ◦ des dispositifs de production de glace, ◦ du matériel utilisé pour le stockage intermédiaire des denrées, ◦ des dispositifs d'évacuation des eaux résiduaires, 	<p>* Mise à jour des plans lors de modifications – pour les modifications de process et de locaux, se reporter au chapitre 3 de la présente instruction*</p>

<p>Visualiser sur le plan la zone de stockage du matériel mobile Le plan de masse et le plan de l'établissement peuvent être communs sous réserve de lisibilité. Les plans manuscrits peuvent être acceptés.</p>	
--	--

2.10. La description des conditions de fonctionnement

D1	D2
<p>Préciser les obligations liées à la planification du travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horaires de travail (y compris les horaires réservés au nettoyage-désinfection), pauses, jours et périodes de fermeture, • Effectifs : nombre de personnes par secteur d'activité, nombre d'équipes et fréquence de rotation, emplois saisonniers ou temporaires, • Activité à caractère saisonnier ou non. 	

3° Plan de maîtrise sanitaire

3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :	
D1	D2
3.1.1. Le personnel	
<p>Plan de formation (initiale et continue) :</p> <p>> Objectifs et contenu général</p> <p>doit inclure, pour le cas particulier des abattoirs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • formation à la protection animale • formation au retrait des produits <p>>Catégories de personnel concernées</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Procédure de qualification avant embauche (par exemple : remise d'un livret d'accueil). - Détail des modules de formation continue. - Qualité du (des) formateur(s) : interne à l'établissement ou société extérieure (contrat éventuel). - Liste et fonction des personnes ayant suivi la formation. - Attestations de présence visées par les agents. - Attestation de formation du responsable de sa mise en œuvre à la méthode HACCP ou à l'utilisation du GBPH validé. - Vérification par l'exploitant de l'effectivité et de l'efficacité de la formation
<p>Hygiène personnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tenue vestimentaire : description de l'équipement vestimentaire du personnel. <p>Préciser les tenues à disposition du personnel et les modalités d'entretien (interne à l'entreprise ou prestataire)</p> <ul style="list-style-type: none"> • État de santé du personnel : liste des instructions 	<p><u>- Modalités de gestion des tenues vestimentaires :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • les conditions de stockage des tenues propres, « en cours » et des vêtements de ville (vestiaire individuel, cloisonné ou pas...), • qui est responsable de l'entretien des tenues : les employés, l'entreprise, un prestataire (présentation du contrat).

Sans objet pour les entrepôts	- <u>État de santé du personnel</u> : instructions au personnel. Sans objet pour les entrepôts
3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel	
D1	D2
<p>Description générale de la maintenance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liste des locaux, équipements et matériels concernés <p>Préciser l'organisation (interne à l'entreprise ou prestataire(s))</p>	<p>Description détaillée des modalités de maintenance préventive et curative des locaux, équipements et matériels : quoi, qui, comment, à quelle fréquence, contrats de maintenance ? Modalités de suivi.</p> <p>Modalités de vérification de la maintenance</p> <p>Enregistrements des opérations de maintenance réalisées : comptes rendus de passage et actions correctives le cas échéant.</p>
3.1.3. Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production	
<p>Plan de nettoyage - désinfection (PND) et plan de contrôle de son efficacité :</p> <p>Organisation (interne à l'entreprise ou prestataire(s))</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plan de nettoyage-désinfection : - Pour chaque local et matériel, indiquer la méthode appliquée, sa fréquence, les modalités d'enregistrement de sa réalisation, la procédure de gestion des non-conformités (actions correctives), - modèle de support d'enregistrement de la réalisation du nettoyage-désinfection, - Plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage : <ul style="list-style-type: none"> - Décrire comment est vérifiée l'efficacité du PND (visuel, ATPmétrie, lames de surface...) sur les surfaces et équipements et du matériel en contact avec les denrées alimentaires (plans de travail, couteaux, plateaux...). Préciser à quel moment est effectuée la vérification (avant ou après la production), - Procédure de gestion des non-conformités (actions correctives). - Modèle de support d'enregistrement des contrôles et des actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> - Dans le cas d'une société prestataire, présenter la copie du contrat - Fiches techniques des produits utilisés ou étiquettes si elles comportent les indications nécessaires (usage, mode d'utilisation, dosage,...). - Enregistrements au minimum des nettoyages non quotidiens (ex : évaporateurs en atelier de boucherie). - Enregistrements des contrôles, résultats et actions correctives le cas échéant de la surveillance visuelle et/ou microbiologique.

D1	D2
<p>Instructions de travail relatives à l'hygiène des manipulations</p> <p>Liste des instructions</p>	<p>Descriptions des instructions prévues en matière d'hygiène des manipulations : instructions générales ou détaillées dans les fiches de poste. Par exemple, et lorsque l'analyse des dangers le justifie :</p> <p>AVANT LA PRODUCTION :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérification de la propreté des locaux et du matériel, - Vérification de la température des locaux et des stérilisateurs à couteaux, - Vérification du bon fonctionnement des lave-mains et stérilisateurs à couteaux, - Vérification de l'approvisionnement en produits et en consommables des différents postes de lavage/nettoyage des mains et du petit matériel. <p>PENDANT LA PRODUCTION :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modalités d'accès à certaines zones de l'établissement (salle blanche, boucherie en abattoir...), - Propreté du personnel et du matériel, - Maintien de propreté des équipements, - Précautions prises lors des manipulations, - Approvisionnement en produits et en consommables des différents postes de lavage/nettoyage des mains et du petit matériel. <p>APRÈS LA PRODUCTION :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Circulation des agents dans les ateliers.

3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles

D1	D2
<p>- Plan avec légende de l'établissement où figurent les emplacements numérotés des dispositifs de lutte (ces repères doivent se retrouver dans l'établissement et ses abords).</p> <p>Le plan peut être commun avec le plan de l'établissement prévu au point 2.9 sous réserve de lisibilité.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préciser les types de nuisibles concernés. - Préciser l'organisation (interne à l'entreprise ou prestataire(s)). <p>En cas d'organisation interne :</p> <ul style="list-style-type: none"> · Protocole interne à l'établissement, en précisant la fréquence et la nature des contrôles · Modèle des fiches de contrôle utilisées - Procédure de gestion des non-conformités (actions correctives) - Procédure de vérification 	<p>- Fiches techniques des produits employés</p> <p>En cas de recours à un prestataire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrat de lutte contre les nuisibles, - classement chronologique des rapports de visite détaillés. <p>En cas d'organisation interne : enregistrements des contrôles.</p> <p>Actions correctives mises en œuvre en cas d'anomalies.</p>

D1	D2
3.1.5. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable/eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires	
<p><u>Sans objet pour les entrepôts</u></p> <p>Plan de l'établissement à une échelle lisible, faisant apparaître les points d'eau numérotés, la description d'un éventuel dispositif de traitement de l'eau, les réseaux de distribution de l'eau potable/eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires.</p> <p>Ce descriptif peut être réalisé sur le plan d'ensemble cité au point 2.9.</p> <p>RÉSEAU PUBLIC : attestation de potabilité de l'eau ou attestation de raccordement de l'établissement au réseau public (à défaut facture d'eau).</p> <p>Adjoindre une déclaration relative à la non-utilisation d'eau d'une autre origine en dehors des utilisations possibles prévues réglementairement.</p> <p>RESSOURCE PRIVÉE : copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau d'une autre origine avec éventuellement le résultat des analyses effectuées.</p> <p>Dispositifs de contrôle mis en place pour assurer et contrôler la potabilité de l'eau au sein de l'établissement.</p> <p>Dans le cas particulier des produits de la pêche, décrire les conditions d'utilisation de l'eau propre au sens du Règlement (CE) n°852/2004</p> <ul style="list-style-type: none"> - Procédure de gestion des non-conformités (actions correctives) 	<ul style="list-style-type: none"> • Relevés des compteurs, factures d'eau le cas échéant, ou autre moyen d'évaluer les consommations (notamment s'il existe plusieurs provenances). • Description des différentes interventions sur le réseau de distribution d'eau (réparation, changement de réseaux de distribution d'eau...). • Résultats des analyses bactériologiques et chimiques portant sur l'eau en contact direct ou indirect avec les denrées (dont la glace alimentaire). • Les résultats d'analyse font référence au numéro du point de prélèvement (de préférence en fin de réseau). • Traitements effectués sur l'eau à l'intérieur de l'entreprise et vérification de leur efficacité. Description des dispositifs tels que adoucisseurs, javellisation, ionisation... • Recyclage de l'eau : conditions de stockage, d'emploi et de contrôle • Actions correctives en cas de non-conformité et enregistrements correspondants
3.1.6. La maîtrise des températures	
<p>Lister les locaux sous température dirigée en précisant les températures recherchées (cela peut faire sur le plan sous 2.9.) et les températures à ne pas dépasser.</p> <p>Décrire le système et le matériel de surveillance des températures (locaux, denrées), les modalités d'enregistrement et d'alertes en cas d'anomalies et les mesures correctives (produit / procédé).</p> <p>Modèle de support d'enregistrement des contrôles.</p>	<p>Enregistrements des contrôles et des actions correctives (produits, procédés)</p>

<p>CONTRÔLES A RÉCEPTION (HORS CCP) :</p> <p>Pour les catégories de produits reçus de l'extérieur entrant en contact avec les denrées ou utilisés dans leur fabrication (matières premières, ingrédients, matériaux de conditionnement et d'emballage, et produits finis) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Protocole formalisé de contrôle à réception des produits dont la réception n'est pas considérée comme un CCP : fréquence du contrôle, points de contrôle ; - Modèle de support d'enregistrement des contrôles ou description des modalités d'enregistrement ; - Procédure de gestion des non-conformités (critères de refus, actions correctives). 	<p>Instructions de travail relatives au contrôle des matières premières, mentionnant en particulier les critères de refus ou de déclassement des denrées reçues.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cas échéant, modes opératoires associés (par exemple modalités de prise de température). - Enregistrements des contrôles à réception et des actions correctives.
<p>CONTRÔLES AVANT EXPÉDITION DES PRODUITS FINIS :</p> <p>Procédure de contrôle des produits avant expédition.</p>	<p>S'ils sont prévus, enregistrement des contrôles avant expédition.</p>

3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

Pour l'application des dispositions suivantes, il peut être fait référence aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP, prévus par le règlement (CE) n°852/2004.

D1	D2
3.2.1. Le champ d'application de l'étude	
Liste des différents plans HACCP « Produits/procédés de fabrication » homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers, sans oublier les activités annexes (ex : négoce). Préciser les étapes de début et de fin.	
3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées (principe 1)	
1- Identifier, pour chaque ingrédient ou matériau reçu de l'extérieur, et pour chaque étape de la transformation, les dangers raisonnablement attendus parmi : <ul style="list-style-type: none">• les dangers biologiques : organismes pathogènes, parasites, toxines• les dangers chimiques : résidus de nettoyage, substances toxiques utilisées dans l'entreprise, résidus de médicaments et contaminants de l'environnement, allergènes...,• les dangers physiques : corps étrangers, insectes, radionucléïdes,.. - Justifier les choix retenus (lister les sources de justification). - à chaque étape, préciser la condition (PIXS) et la cause (5M) d'apparition du danger - Rappeler le niveau acceptable de danger pour le produit fini : au minimum niveau réglementaire lorsqu'il existe. 2- hiérarchiser les dangers à l'aide d'un système de cotation (gravité x probabilité) ou d'une évaluation par jugement professionnel pour aboutir à une liste de dangers significatifs (pour lesquels la maîtrise est essentielle à la production d'un aliment sûr)	<p>- Détail des sources de justification (l'utilisation d'un GBPH validé vaut justification). outils disponibles (ANSES, EFSA, Réglementation, GBPH...) ; retours, plaintes...</p> <p>- Instructions précisant, si nécessaire, les modalités d'application des mesures de maîtrise - Enregistrement des mesures de maîtrise.</p>

3- Décrire les mesures de maîtrise associées à chaque danger retenu (ou groupe de dangers pour les mesures de maîtrise identiques).

Les dispositions précédentes peuvent être présentées sous forme d'un tableau établi étape par étape du diagramme de fabrication (cf. tableau ci-après de l'analyse des dangers).

D1	D2
3.2.3. Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (CCP et PRPO)	
Identifier les points déterminants (Principe 2)	
<ul style="list-style-type: none"> - Pour chaque danger significatif identifié, Lister les CCP et les PRPO retenus en les numérotant. - Justifier les décisions relatives au choix de ces points déterminants ou justifier l'absence de point déterminant le cas échéant. (arbre de décision ou jugement professionnel) - En l'absence de point déterminant, les principes 3, 4 et 5 sont sans objet. 	<ul style="list-style-type: none"> -
Définir les limites critiques pour les CCP et les objectifs/niveaux seuils de maîtrise pour les PRPO (Principe 3)	
<ul style="list-style-type: none"> - Définir des limites critiques pour chaque CCP (et, le cas échéant, les valeurs-cibles) ainsi que les niveaux des seuils de maîtrise pour les PRPO. - Établir la liste des documents de validation des mesures de maîtrise, justifiant le choix des limites critiques et des valeurs cibles éventuelles pour les CCP, ainsi que les niveaux des seuils de maîtrise pour les PRPO. 	<p>Documentation justifiant le choix des limites critiques et des valeurs cibles éventuelles ;</p> <p>Documents liés à la validation des mesures de maîtrise</p>
Procédures de surveillance des points déterminants (Principe 4)	
<p>Pour chaque CCP et PRPO, décrire les modalités de surveillance des critères retenus :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qui (personnels de surveillance et leurs remplaçants) ? - Quoi ? - Où ? - Quand (la fréquence de la surveillance doit être compatible avec une action corrective sur le produit) ? - Comment ? <p>Modèle de support d'enregistrement.</p>	<p>Pour chaque point déterminant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Instruction précisant la méthode de surveillance, le cas échéant - Enregistrement des opérations de surveillance.

D1	D2
Actions correctives et corrections pour les points déterminants (dont PRPO et CCP) (Principe 5)	
<p>- Procédure écrite définissant :</p> <p>1) les actions correctives, incluant 3 types de mesures :</p> <ul style="list-style-type: none"> · la recherche des causes du dysfonctionnement constaté ; · l'assurance du retour à la maîtrise ; · les mesures permettant d'éviter le renouvellement du dysfonctionnement (action corrective sur le procédé). <p>2) les corrections : devenir des denrées concernées par le dysfonctionnement, obligatoire pour les CCP et facultatif (à analyser au cas par cas) pour les PRPO.</p> <p>- Modèle de support d'enregistrement.</p>	<p>- Instructions définissant la mise en œuvre des actions correctives (comprenant la description de la non-conformité, l'analyse des causes, les mesures appliquées au procédé, les mesures permettant d'éviter la répétition de l'anomalie) et des corrections (mesures appliquées au produit).</p> <p>- Enregistrements des actions correctives à chaque dépassement de limite critique (pour les CCP) ou de niveau seuil de maîtrise (pour les PRPO), apportant la preuve de leur application.</p> <p>- Enregistrements des corrections effectuées à chaque dépassement de limite critique (pour les CCP) et enregistrements des corrections effectuées (lorsqu'il y en a) lors des pertes de maîtrise des PRPO.</p>
3.2.4 Les documents relatifs à la vérification (Principe 6)	
<p>Procédures de vérification du PMS :</p> <p>- De la mise en œuvre effective du PMS : modalités pratiques (suivi des enregistrements, audits, revues de direction) et conséquences (mise à jour du plan HACCP...)</p> <p>- De l'efficacité du PMS :</p> <ul style="list-style-type: none"> · plan d'auto-contrôles analytiques · analyses des réclamations-clients · modalités de contrôle de mesures de maîtrise : celles-ci peuvent éventuellement être décrites dans les mesures de maîtrise correspondantes. 	<p>- Enregistrements de la vérification de la bonne application des procédures de surveillance, des BPH, des mesures de maîtrise et des enregistrements associés : audits internes, audits externes, revues de direction.</p> <p>- Résultats des auto-contrôles analytiques et exploitation.</p>

* Pour les ateliers collectifs : Le règlement intérieur doit être joint au dossier aux pièces D1.*

Il est souhaitable que le demandeur présente les deux tableaux suivants (donnés à titre d'exemple) :

1. Pour l'analyse des dangers :

Étape	Danger	Apport/contamination Multiplication Survie	Causes (5M)	Mesures de maîtrise des dangers (renvoi éventuel à un document)	CCP ?

2. Pour le suivi des PRPO :

PRPO	Objectif / niveau seuil de maîtrise	Procédures de surveillance (référence du document)	Actions correctives/corrections (référence du document)	Enregistrement (référence du document)

3. Pour le suivi des CCP :

CCP	Limites critiques	Procédures de surveillance (référence du document)	Actions correctives/corrections (référence du document)	Enregistrement (référence du document)

3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)

D1	D2
<ul style="list-style-type: none"> - Description du système de traçabilité - Procédure relative à la gestion des produits non conformes - Procédure permettant la mise en œuvre d'un retrait/rappel en cas de défaut identifié. 	<ul style="list-style-type: none"> - Éléments relatifs à la traçabilité qualitative et quantitative (supports papiers ou informatiques). - Enregistrements relatifs à la gestion des produits non conformes (matières premières ou produits finis).

3.4 : Les documents relatifs à la protection des animaux à l'abattoir:

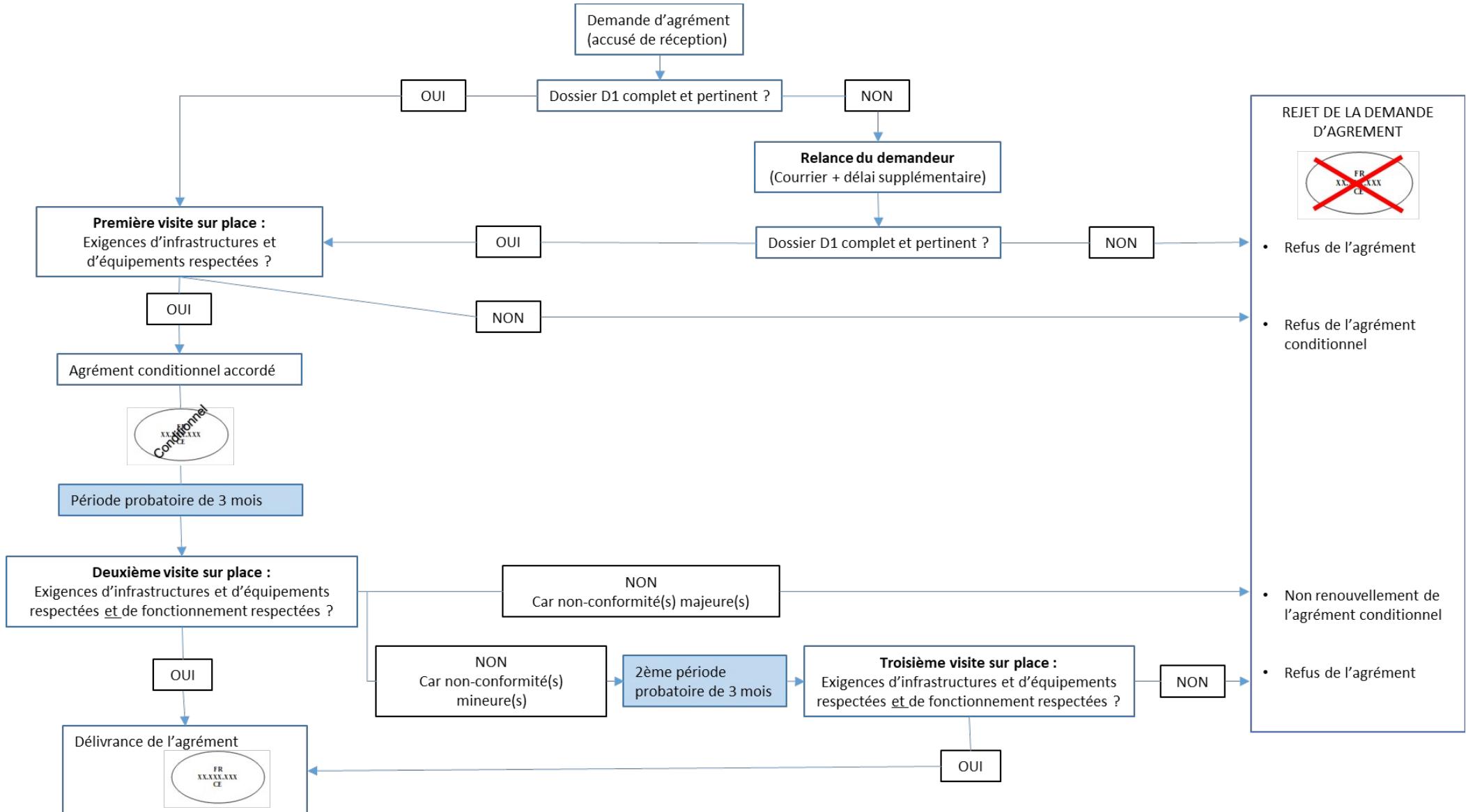
D1	D2
<p>Description des modes opératoires normalisés (MON) à toutes les étapes du déchargement des animaux jusqu'aux premières étapes d'habillage et pour toutes les espèces et catégories d'animaux et comprenant notamment:</p> <ul style="list-style-type: none"> - le déchargement, l'observation des animaux, 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. <p>Les MON doivent décrire le fonctionnement réel de l'établissement. Pour chaque étape, chaque espèce et chaque catégorie d'animaux, les points suivants doivent être précisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la description du fonctionnement normal de l'établissement. Les éléments permettant de garantir le respect des exigences réglementaires à chacune des étapes et pour toutes les espèces et catégories d'animaux doivent être apportés ; - les modalités du contrôle interne conformément aux dispositions du règlement (CE) n°1099/2009 et comprenant les modalités de surveillance et de vérification du respect des exigences réglementaires relatives à la protection animale, de la bonne application et de l'efficacité des procédures en place ; Qui, Quoi, Quand, Où, Comment, A quelle fréquence ? - les anomalies envisageables à partir de critères mesurables ou observables identifiés ; - les actions correctives prévues pour y remédier ; - les modèles de support d'enregistrement des contrôles et du suivi des non-conformités. 	<p>La documentation justifiant le choix des modalités de surveillance et de vérification.</p> <p>Le registre RPA dûment complété.</p> <p>Les enregistrements des contrôles réalisés en matière de surveillance et de vérification ainsi que les actions correctives mises en oeuvre en cas d'anomalies</p> <p>Les résultats des audits relatifs à la protection animale (audits internes ou externes)</p> <p>La revue du bilan du contrôle interne par l'équipe dirigeante comprenant le suivi des non-conformités par la recherche des causes du dysfonctionnement constaté, l'assurance du retour à la maîtrise et les mesures permettant d'éviter le renouvellement du dysfonctionnement en vue d'une amélioration continue de la protection animale.</p> <p>Les instructions mises à disposition du personnel.</p>

2.2. Procédure d'agrément - La demande d'agrément sanitaire

Procédure	1 – Envoi par le professionnel	2 – Réception de la demande : Accusé d'enregistrement	3 – Envoi de l'accusé de réception de la demande (en précisant éventuellement les pièces manquantes.)
Électronique	<p>CERFA 13983 en ligne</p> <p>Demande d'agrément sanitaire - Cerfa N°13983#02</p> <p>Durée : 5 minutes</p> <p>Cette démarche est effectuée en application des dispositions suivantes: - Article L 233-2, Articles R 233-1 à R 233-3 du code rural et de la pêche maritime - 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</p> <p>La réalisation de cette démarche nécessite d'avoir préalablement constitué le dossier prévu par l'article 3 de 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</p>	<p>Récépissé envoyé automatiquement au demandeur</p>	<p>Délai de 10 jours¹ à compter de l'envoi du récépissé.</p> <p>Vérification que toutes les pièces du dossier sont présentes (pas d'analyse de fond, uniquement présence ou absence)</p> <p>Le délai de deux mois commence à partir de la date de réception de la demande</p>
Papier	<p>CERFA 13983</p>	<p>Récépissé papier à renvoyer au demandeur</p>	<p>Délai raisonnable à compter de l'envoi du récépissé : 10 jours.</p> <p>Vérification que toutes les pièces du dossier sont présentes (pas d'analyse de fond, uniquement présence ou absence)</p> <p>Le délai de deux mois commence à partir de la date de réception de la demande</p>

¹ Article R.112-11-2 du Code des relations entre le public et l'administration

2.3. Procédure d'agrément complète



2.4. Exemples de procédures d'agrément – Décision implicite de refus

Cas 1 : dossier complet + silence de la DDecPP

1 juin	7 juin	1 août		1 octobre
Date de réception du dossier ²	Accusé de réception ³ indiquant comme date de réception le 01 juin	Décision implicite de refus (2 mois)	Délai de recours : contestation de la décision possible par recours gracieux (2 mois)	Fin du délai de recours gracieux ⁴

Cas 2 : dossier complet + décision de la DDecPP

1 juin	7 juin	12 juillet		12 septembre
Date de réception	Accusé de réception indiquant comme date de réception le 01 juin	Décision d'accorder ou non l'agrément	Délai de recours : contestation de la décision possible par recours gracieux (2 mois) à partir de la date de réception par le demandeur	Fin du délai de recours gracieux

Cas 3 : dossier incomplet + pas d'envoi de pièces complémentaires + silence de la DDecPP

1 juin	7 juin	12 juillet	12 août	1 septembre	1 novembre
Date de réception	Accusé de réception indiquant comme date de réception le 01 juin	Dossier incomplet : DDecPP donne un délai pour fournir les pièces complémentaires <u>SUSPENSION DU DELAI DE 2 MOIS POUR LA DUREE DU DELAI SUPPLEMENTAIRE</u> (exemple : 1 mois)	Fin du délai supplémentaire fixé par la DDecPP. Pièces complémentaires non reçues. Reprise du délai	Fin du délai : Décision implicite de refus (2 mois + 1 mois supplémentaire)	Délai de recours : contestation de la décision possible par recours gracieux (2 mois) Fin du délai de recours gracieux

Cas 4 : dossier incomplet + envoi de pièces complémentaires + silence de la DDecPP

1 juin	7 juin	1 juillet	20 juillet	20 août	20 octobre
Date de réception	Accusé de réception indiquant comme date de réception le 01 juin	Dossier incomplet : DDecPP donne un délai pour fournir les pièces complémentaires <u>SUSPENSION DU DELAI DE 2 MOIS POUR LA DUREE DU DELAI SUPPLEMENTAIRE</u>	Reception des pièces complémentaires <u>Reprise du délai à compter de date de réception</u>	Fin du délai : Décision implicite de refus (2 mois + 20 jours)	Délai de recours : contestation de la décision possible par recours gracieux (2 mois) Fin du délai de recours gracieux

Article L215-5 du Code des relations entre le public et l'administration : « Lorsqu'une demande adressée à l'administration est incomplète, celle-ci indique au demandeur les pièces et informations manquantes (...). Elle fixe un délai pour la réception de ces pièces et informations. Le délai au terme duquel, à défaut de décision expresse, la demande est réputée rejetée est suspendu pendant le délai imparti pour produire les pièces et informations requises. Toutefois, la production de ces pièces et informations avant l'expiration du délai fixé met fin à cette suspension. »

Cas 5 : dossier adressé à une administration incompétente

1 juin	10 juin	11 juin	20 juin	1 août	1 octobre
Date de réception	Préfecture envoie le dossier à la DDecPP et prévient l'administré	Réception du dossier à la DDecPP	Accusé de réception indiquant comme date de réception le 01 juin	Décision implicite de refus (2 mois)	Délai de recours : contestation de la décision possible par recours gracieux (2 mois) Fin du délai de recours gracieux

NB : l'accusé de réception doit également indiquer la date à laquelle la décision de rejet va naître [date de réception + 2 mois]

2 Renvoi automatique ou courrier, selon la procédure choisie, du récépissé de demande.

3 Dans un délai de 7 jours suivant la réception du dossier par voie électronique, par cohérence, 7 jours pour les demandes postales.

4 Une décision de refus ou de rejet de la demande d'agrément ne peut faire l'objet d'un recours contentieux auprès du tribunal administratif qu'après rejet d'un recours gracieux préalable à l'encontre de l'auteur de la décision (Préfet dans le cas de l'agrément sanitaire).

3. Nouvelle demande d'agrément et mise à jour du dossier d'agrément

Situation rencontrée		Exemple	Procédure
A	Manipulation d'une catégorie de produits différente de celle de l'agrément initial (nouvelle section)	Établissement agréé : « section I (Viande fraîche) – CP⁵-découpe » qui souhaite démarrer une activité de fabrication de steaks hachés : « section V (Viande hachée) – PP - Transformation »	Demande d'un nouvel agrément Transmission d'un dossier complet
	Changement d'activité pour la même catégorie de produits que l'agrément initial (même section – activités différentes)	- Établissement agréé : « section VIII (produits de la pêche) – FFPP - manipulation des produits de la pêche » qui souhaite démarrer une activité de fabrication de surimi : « section VIII (produits de la pêche) – PP (transformation) » - Abattage d'une nouvelle espèce en abattoir, construction d'une nouvelle chaîne	
B	Mise en place d'une nouvelle fabrication : nouveau produit/process appartenant à la même catégorie de produit <u>et</u> à la même activité (même section – même activité)	Établissement agréé qui fabrique des saucissons secs : « section VI (PABV) – PP transformation » qui souhaite fabriquer des pâtés de campagne : « section VI (PABV) – PP transformation »	Demande d'un nouvel agrément Dossier simplifié : seules les parties liées à la maîtrise du nouveau process doivent être transmises à la DDecPP, ainsi que les autres parties qui seraient éventuellement modifiées
C	Modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement ou du volume de l'activité	Agrandissement Construction d'un nouveau bâtiment Acquisition d'équipements ayant un impact sur le process et le plan de maîtrise sanitaire Evolution de tonnages en abattoir	Actualisation du dossier d'agrément Pièces à envoyer à la DDecPP L'inspecteur décide d'inspecter ou non l'établissement en fonction de la situation présentée et des éléments envoyés
D	Modification mineure d'une recette	Ajout de noisettes dans le saucisson	Mise à jour du dossier d'agrément sans envoi des pièces
	Changements mineurs de fonctionnement	Changement de prestataire pour le nettoyage, instructions modifiées...	

5 Activités de la nomenclature masterlist de la Commission Européenne : CP=cutting plant = atelier de découpe ; PP = processing plant = atelier de transformation ; FFPP = fresh fishery products plant = manipulation produits de la pêche

SECTION	INTITULE SECTION	Sous-section	Intitulé sous section	Activity masterlist	Agréments
0	Activités générales	0-1	Établissements d'entreposage	CS	Agrément communautaire entrepôt
		0-2	Établissements de conditionnement / reconditionnement	RW	Agrément communautaire recond
		0-3	Marché de gros	WM	Agrément communautaire marché de gros (nouvelles normes de la pêche)
V	Viandes hachées, préparations de viandes et VSM	V-1	Établissements de production de viandes hachées	MM	AS viandes hachées - communautaire
		V-2	Établissements de production de préparations de viandes	MP	AS préparation de viandes - communautaire
		V-3	Établissements de production de viandes séparées mécaniquement	MSM	Autorisation pour la production de viandes séparées mécaniquement
VI	Produits à base de viande	VI-1	Établissements de transformation	PP	AS produits à base de viande - communautaire
VII	Mollusques bivalves vivants	VII-1	Centres d'expédition de coquillages	DC	Agrément communautaire expédition de coquillages
		VII-2	Centres de purification de coquillages	PC	Agrément communautaire purification de coquillages
VIII	Produits de la pêche	VIII-1	Navires usines	FV	Agrément communautaire navire usine
		VIII-2	Navires congélateurs	ZV	Agrément communautaire navire congélateur
		VIII-3	Établissements de manipulation de produits de la pêche	FFPP	Agrément communautaire manipulation produits de la pêche
		VIII-4	Établissements de transformation	PP	Agrément communautaire transformation produits de la pêche
		VIII-5	Établissements de production de produits de la pêche séparées mécaniquement	MSFP	ASUE – S : VIII – Produits séparés mécaniquement
		VIII-6	Marchés de gros / entreposage	WM	Agrément communautaire marchés de gros / entreposage
		VIII-7	Halles à marées/première vente	AH	AS et AH

Par catégorie de produits, on entend section de l'annexe III du Règlement (CE) n°853/2004. Pour chaque section, un certain nombre d'activités est prévu par les spécifications de publication les listes d'ateliers agréés

C - Agrandissement de l'établissement : actualisation et envoi du dossier à la DDecPP

B - Fabrication de saucisson sec en plus de fabrication de pâtés : nouvelle demande, dossier allégé

D - Fabrication de surimi goût langouste en plus du surimi goût crabe : mise à jour du dossier sans envoi à la DDecPP

ANNEXE 2 : PRODUCTION PRIMAIRE, ACTIVITÉS CONNEXES ET PRODUITS PRIMAIRES ET AGRÉMENT

1. Définition

- Production primaire : la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle comprend également la chasse, la pêche et la cueillette des produits sauvages (article 3 du règlement (CE) n°178/2002).

- Produits primaires: les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche (article 2 du règlement (CE) n°852/2004).

2. Règles générales

La production primaire et, en règle générale, ses opérations connexes ne sont pas soumises à l'obligation d'agrément car elles sont hors champ du règlement (CE) n°853/2004.

Les activités connexes non-soumises à l'obligation d'agrément sont :

- l'entreposage et la manipulation de produits primaires sur le lieu de production à l'exception des centres de collecte du gibier sauvage (par exemple, abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement en vue du transport effectués à bord des navires de pêche) et leur transport depuis le lieu de production, à condition que leur nature ne s'en trouve pas modifiée de manière substantielle ;
- le transport d'animaux vivants.

3. Produits primaires, production primaire et secteurs d'activité

a) Produits primaires

Les produits primaires sont « les produits issus de la production primaire, y compris les produits du sol, de l'élevage, de la chasse et de la pêche » (article 2 point 1.b du règlement (CE) n°853/2004).

Dans le secteur animal, les produits primaires comprennent les œufs, le lait cru, le miel, les produits de la pêche, les mollusques bivalves vivants, y compris les échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants, le gibier sauvage, les produits issus de la cueillette (ex : escargots).

Il est important de noter que :

- les produits primaires gardent cette appellation tant que leur nature n'a pas été modifiée substantiellement ;
- la viande fraîche n'est pas un produit primaire dans la mesure où elle est obtenue après abattage ;
- une carcasse entière de gibier sauvage en plumes ou poils, éviscérée ou non, est un produit primaire ; ce n'est pas le cas pour le gibier d'élevage ;
- les produits de la pêche peuvent avoir fait l'objet, à bord des navires de pêche, d'opérations dites « connexes » telles quel 'abattage, l'éviscération, l'étêtage, la saignée, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et le conditionnement, à l'issue desquelles ils sont toujours considérés comme des produits primaires ;
- les mollusques bivalves vivants ne peuvent pas être mis sur le marché en vue de la vente au détail autrement que par un centre d'expédition agréé, où une marque d'identification doit être appliquée.

Des précisions sont données dans le document d'orientation de la Commission concernant l'application du règlement (CE) n°853/2004.

La vente, le stockage sur le lieu de production ou le transport de produits primaires ne sont pas soumis à l'obligation d'agrément car considérés comme hors champ du règlement (CE) n°853/2004. Cependant, ces activités sont couvertes par l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

b) Production primaire et secteurs d'activité

Ci-dessous, l'ensemble des sections de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004

Un code couleur permet de distinguer :

- **En vert** les sections pour lesquelles **il y a une activité de production primaire** ;
- **En rouge** les sections pour lesquelles **il n'y a pas d'activité de production primaire**.

Section I : viande d'ongulés domestiques

La production primaire couvre l'élevage et le transport des animaux sur pied jusqu'à l'abattoir. La notion de production primaire s'arrête à l'abattage.

Section II : viande de volaille et lagomorphes

La production primaire couvre l'élevage et le transport des animaux sur pied jusqu'à l'abattoir. La notion de production primaire s'arrête à l'abattage.

Cas particulier des Établissements d'abattage non agréés (EANA) : ces derniers ne sont pas couverts par le règlement (CE) n°853/2004. L'activité d'abattage, ainsi que les activités de découpe et de transformation n'est donc pas soumise à agrément.

Section III : viande de gibier d'élevage

La production primaire couvre l'élevage et le transport des animaux sur pied jusqu'à l'abattoir. La notion de production primaire s'arrête à l'abattage. Toutefois, les éleveurs ont la possibilité d'abattre leurs animaux sur le site de l'élevage si les animaux ne peuvent pas être transportés sans risque pour le manipulateur ou pour garantir le bien-être des animaux et si l'ensemble des dispositions de la section III, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 sont respectées. Dans ces circonstances, l'abattage en exploitation du gibier d'élevage n'est pas soumis à agrément sanitaire.

Section IV : viande de gibier sauvage

La production primaire couvre l'ensemble des activités jusqu'à la remise de la carcasse entière en poils/plumes à l'établissement de traitement du gibier sauf si la carcasse passe par plusieurs centres de collecte avant remise à l'établissement de traitement. Dans ce cas précis, l'activité de production primaire s'arrête dès que la carcasse arrive au deuxième centre de collecte, celui-ci devant être agréé. L'activité de transport n'est jamais soumise à agrément sanitaire.

Les établissements de traitement du gibier, ne peuvent pas être considérés comme des activités de production primaire, alors même que ces établissements peuvent être à proximité immédiate de sites de production primaire, et sont donc soumis à l'obligation d'agrément.

Section V : viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)

Pas d'activité de production primaire

Section VI : produits à base de viande (PABV)

Pas d'activité de production primaire

Section VII : Mollusques bivalves vivants

La production primaire des mollusques bivalves vivants couvre les opérations effectuées avant leur arrivée dans un centre d'expédition, de purification ou un établissement de transformation.

Section VIII : Produits de la pêche

La production primaire des produits de la pêche englobe:

- l'élevage/la pêche/la récolte de produits vivants (produits marins ou produits d'eau douce) en vue de leur commercialisation et

- les opérations connexes suivantes:

- ✓ l'abattage, la saignée, l'étêtage, l'éviscération, l'enlèvement des nageoires, la réfrigération et le conditionnement en vue du transport, pour autant qu'ils soient effectués à bord des navires de pêche,
- ✓ dans les établissements d'aquaculture, la mise à mort par action de pêche sans altération substantielle (mise sous glace, électrocution uniquement) ainsi que la récolte des œufs sur femelles vivantes par pression abdominale ;
- ✓ pour la pêche depuis le rivage, la mise à mort par action de pêche ;
- ✓ le transport et le stockage, dans les élevages à terre, de produits, y compris les produits vivants, dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée, et
- ✓ le transport des produits (produits marins ou produits d'eau douce), y compris les produits vivants, dont la nature n'a pas été substantiellement modifiée, depuis leur lieu de production jusqu'au premier établissement de destination.

Les navires usines et des navires congélateurs, exerçant par définition des opérations allant au-delà des opérations connexes à la production primaire, doivent être agréés. A ce numéro d'agrément unique seront rattachées plusieurs UA dans Resytal le cas échéant

Les ateliers d'abattage, de préparation ou de transformation de poissons d'élevage doivent être agréés sauf si leur exploitant ne fournit que des consommateurs finaux, auquel cas ils sont considérés comme commerces de détail.

Section IX : Lait cru, colostrum, produits laitiers et produits à base de colostrum

La production primaire couvre toutes les activités de ce secteur jusqu'aux centres de collecte du lait.

Le règlement couvre les prescriptions devant être respectées par les exploitations, notamment sur la santé des animaux, l'hygiène dans les exploitations de production de lait ainsi que les critères applicables au lait cru.

Les centres de collecte du lait, ne peuvent pas être considérés comme des activités de production primaire, alors même que ces établissements peuvent être à proximité immédiate de sites de production primaire et sont donc soumis à l'obligation d'agrément.

Produits laitiers et produits à base de colostrum - pas d'activité de production primaire.

Section X : Œufs et oaproducts

La production primaire couvre la manipulation des œufs dans les locaux du producteur et établit que les œufs doivent être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil. Celle ci s'arrête aux centres d'emballage des œufs.

Les centres d'emballage d'œufs, quelle que soit l'espèce (poule, caille, cane, ...) ne peuvent pas être considérés comme des activités de production primaire, alors même que ces établissements peuvent être à proximité immédiate de sites de production primaire, et sont donc soumis à l'obligation d'agrément.

Section XI : Cuisses de grenouille et escargots

La production primaire s'arrête à la mise à mort des grenouilles et des escargots.

Section XII: Graisses animales fondues et cretons

Pas d'activité de production primaire

Section XIII : Estomacs, vessies et boyaux traités

Pas d'activité de production primaire

Section XIV : Gélatine

Pas d'activité de production primaire

Section XV : Collagène

Pas d'activité de production primaire

Section XVI : Sulfate de chondroïtine, acide hyaluronique, autres produits à base de cartilage hydrolysé, chitosane, glucosamine, présure, ichtyocolle et acides aminés hautement raffinés

Pas d'activité de production primaire

ANNEXE 3 : AGRÉMENT D'ÉTABLISSEMENTS MOBILES

Des projets d'ouverture d'établissements agréés mobiles, y compris des abattoirs, ont été communiqués à la DGAL.

La réglementation en vigueur n'interdit pas de tels agréments, dans la mesure où ceux-ci répondent aux conditions requises pour l'agrément des établissements, particulièrement en matière de procédures de nettoyage et désinfection, d'approvisionnement en eau potable et de gestion des déchets et des sous-produits animaux. Le fonctionnement de ces établissements doit en outre permettre la réalisation des contrôles officiels, conformément aux textes en vigueur.

Il est demandé aux services déconcentrés d'informer la DGAL et notamment le bureau des établissements d'abattage et de découpe (bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) de tout projet ou dépôt de dossier d'agrément pour un établissement d'abattage mobile.

ANNEXE 4 : PRODUITS COMPOSÉS

Les **produits composés** sont des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine contenant à la fois des produits d'origine animale transformés¹ et des produits d'origine végétale. Les produits composés peuvent être des denrées « prêtes à manger » (PAM), qui font l'objet d'une instruction technique qui paraît en parallèle de la présente instruction.

Si la transformation du produit primaire fait partie intégrante de la production finale, alors l'établissement doit être agréé pour cette activité. En revanche, si l'établissement ne manipule que des denrées d'origine animale déjà transformées (lait pasteurisé, jambon cuit,...), alors l'activité ne requiert pas d'agrément.

Exemples de produits composés : pizza, sandwich, salade composée, crème glacée...

La seule présence d'un ingrédient d'origine végétale au sein du produit final ne suffit pas à le considérer comme un produit composé. L'utilisation d'un composant végétal pour les besoins d'un procédé de fabrication ou pour conférer une simple caractéristique au produit final, comme l'ajout d'un arôme végétal, ne suffit pas à justifier son exclusion de sa catégorie d'origine de produit animal transformé. Ceci est également vrai pour les ingrédients d'origine végétale utilisés comme additifs, notamment les caroubes, gomme de guar, amidon de maïs utilisés en tant qu'épaississants, essentiels pour la fabrication du produit final. De même, la cuisson d'un produit d'origine animale avec de la matière grasse végétale ne lui confère pas l'appellation de produit composé. Ainsi, une conserve de thon à l'huile est un produit de la pêche ; un rôti aux herbes est un produit à base de viande, un yaourt aux fruits un produit laitier

Les établissements élaborant des produits composés à partir de DAOA (denrée animale ou d'origine animale) déjà transformées et de produits d'origine végétale ne sont pas soumis à agrément pour cette activité, conformément à l'article 1 du règlement (CE) n°853/2004, mais doivent respecter les dispositions du règlement (CE) n°852/2004. Les produits d'origine animale transformés utilisés pour la préparation de ces denrées doivent être obtenus et manipulés conformément aux exigences du règlement (CE) n°853/2004.

En revanche, si la transformation de la denrée animale fait partie intégrante de la production du produit fini contenant à la fois des denrées animales et des denrées végétales (par exemple, la fabrication d'un cake pour lequel on utilise des œufs crus), l'atelier devra être agréé. Il devra être agréé pour chaque type de produit qu'il transforme (il est possible qu'il transforme à la fois des œufs et du lait par exemple).

Exemple d'établissements élaborant des produits à base d'œufs :

Les établissements fabriquant des produits composés en utilisant des produits d'origine végétale et des **œufs déjà transformés (ovoproducts pasteurisés par exemple)** dans leur process de fabrication, ne sont pas soumis à agrément.

En revanche, les établissements fabriquant des produits contenant des produits d'origine végétale et des **œufs non transformés** (= œufs coquilles cassés sur place ou œufs liquides non pasteurisés) sont soumis à l'agrément "transformation d'œufs".

Exemples : pâtes fraîches à base d'œufs coquilles, galettes réfrigérées à base d'œufs liquides non pasteurisés...

¹ Article 2 du règlement (CE) N°852/2004 : Les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non-transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques (arôme, couleur,...).

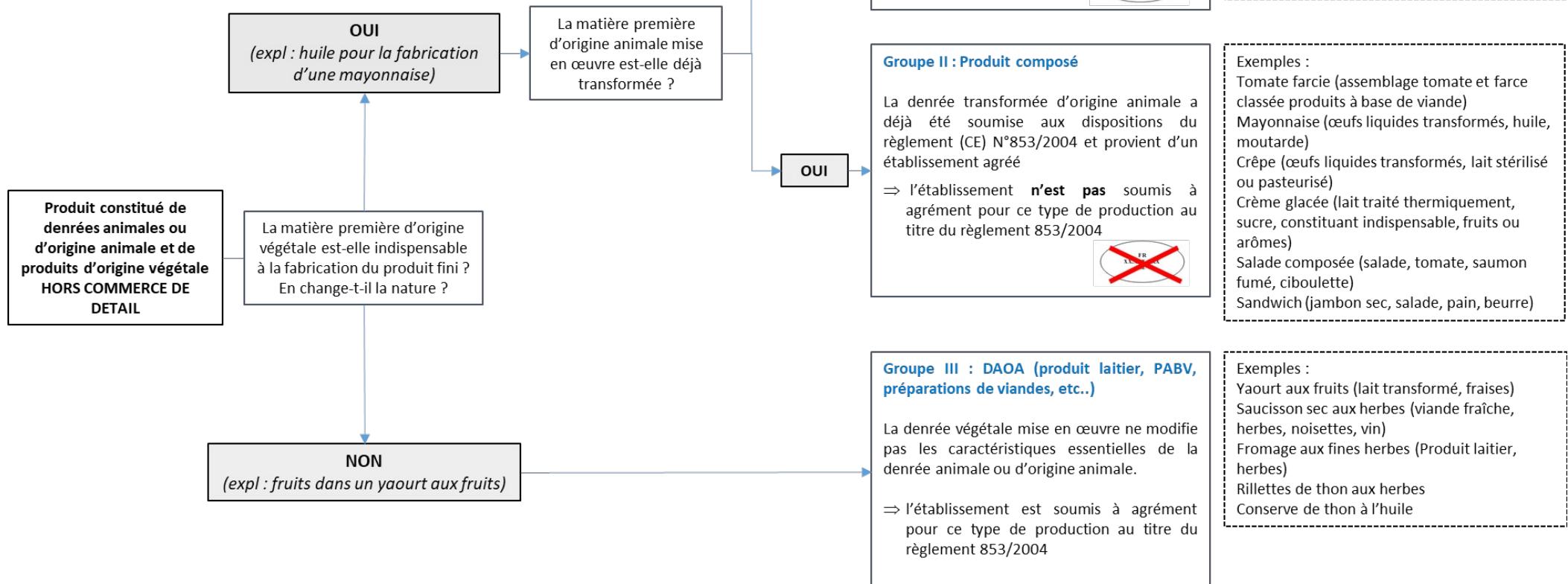
Une instruction technique sur les produits composés paraît en parallèle de cette instruction afin de la compléter. L'approche proposée dans cette instruction technique est à la fois une approche « produit », et une approche « circuits de distribution » afin de prendre en compte le maximum de cas rencontrés au sein de la chaîne alimentaire.

Le logigramme ci-dessous permet de qualifier la nature du produit. Un tableau avec une liste d'exemple est également disponible dans l'instruction technique dédiée.

Logigramme présentant les différentes catégories de denrées élaborées à partir de denrées animales ou d'origine animale et de denrées végétales

Produits non transformés : les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés (cf. article 2.1.n reg (CE) N° 852/2004)

Produits transformés : les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques (cf. article 2.1.o reg (CE) N° 852/2004)



Exemples :

- Mayonnaise (œufs coquille, huile, moutarde)
- Canapé avec coquille saint jacques (pain, coquille saint jacques crues avec étape de cuisson préalable)
- Raviolis aux crevettes (farine, crevettes crues, eau)
- Pizza (Pâte, tomates, saumon cru)
- Tomate farcie (tomate, préparation de viande)
- Crêpe (farine, œufs coquille et /ou lait cru)
- Crème glacée (lait cru, sucre, constituant indispensable, fruits ou arômes)

Exemples :

- Tomate farcie (assemblage tomate et farce classée produits à base de viande)
- Mayonnaise (œufs liquides transformés, huile, moutarde)
- Crêpe (œufs liquides transformés, lait stérilisé ou pasteurisé)
- Crème glacée (lait traité thermiquement, sucre, constituant indispensable, fruits ou arômes)
- Salade composée (salade, tomate, saumon fumé, ciboulette)
- Sandwich (jambon sec, salade, pain, beurre)

Exemples :

- Yaourt aux fruits (lait transformé, fraises)
- Saucisson sec aux herbes (viande fraîche, herbes, noisettes, vin)
- Fromage aux fines herbes (Produit laitier, herbes)
- Rillettes de thon aux herbes
- Conserve de thon à l'huile

ANNEXE 5 : ÉTABLISSEMENTS COLLECTIFS

1.Définition et modes de fonctionnement des établissements collectifs.....	1
1.1.Définition.....	1
1.2.Différents modes de fonctionnement.....	2
a)Activités exercées simultanément par plusieurs exploitants dans des locaux communs.....	2
b)Activités séparées dans l'espace et/ou dans le temps.....	2
2.Principes généraux applicables aux ateliers collectifs.....	2
2.1.Responsabilité.....	2
2.2.Règlement intérieur.....	3
3.Typologie, statuts sanitaires et enregistrement des différents types d'ateliers collectifs.....	4
3.1.Les différents statuts sanitaires des ateliers collectifs.....	4
a) Ateliers collectifs agréés	4
b) Ateliers collectifs non agréés ou dérogataires à l'obligation d'agrément.....	5
c) Cas des ateliers collectifs comportant des activités agréées et non agréées ou dérogataires à l'obligation d'agrément.....	6
3.2.Modalités d'enregistrement des ateliers collectifs sous RESYTAL.....	7
3.3.Cas d'exemples courants d'ateliers collectifs rencontrés.....	8

1. Définition et modes de fonctionnement des établissements collectifs

1.1. Définition

A ce jour, aucune définition réglementaire d'atelier collectif n'a été dressée. Ce concept d'atelier s'assimile à un mode de fonctionnement, pour lequel un responsable (physique ou moral) est désigné. Celui ci est responsable de la bonne mise en œuvre des activités qui sont mises en place dans les locaux de l'atelier collectif.

Il s'agit d'un établissement dont tout ou partie des locaux est utilisée par plusieurs exploitants pour des activités agréées ou non. Cette notion ne doit pas être confondue avec la prestation de service. Pour cette dernière, les activités se déroulent dans des établissements différents, sauf notamment dans le cadre de la restauration collective.

S'agissant du fonctionnement, différentes organisations peuvent exister : les activités peuvent être séparées dans le temps et/ou l'espace, ou, être exercées simultanément par plusieurs exploitants. De même, les activités de transformation effectuées au sein de l'atelier collectif peuvent être de nature différentes et soumises à des périmètres d'agréments différents.

Cas particuliers :

Les abattoirs d'animaux de boucherie peuvent être organisés en atelier collectif pour l'activité d'abattage sauf s'ils sont privés de type industriel¹.

Cette organisation est également possible dans le cas des petits abattoirs agréés de volailles et lagomorphes. Elle est toutefois incompatible avec le statut des établissements d'abattage non agréés de volailles/lagomorphes (EANA) qui interdit l'abattage d'animaux non élevés sur le lieu de l'exploitation.

Les établissements agréés « marchés de gros », les entrepôts, les établissements produisant du lait cru destiné à la consommation humaine en l'état et les points de vente collectifs sont exclus du champ d'application de cette annexe.

¹ Article R. 654-1 du CRPM : Il est interdit à tout exploitant d'abattoirs privés de type industriel de laisser utiliser ses locaux et ses installations d'abattage par des tiers.

1.2. Différents modes de fonctionnement

L'utilisation de locaux communs par plusieurs exploitants en vue de la production de denrées animales ou d'origine animale peut prendre différentes formes.

Pour exemples et de manière non exhaustive :

- copropriétés ;
- location partielle ou totale de locaux ;
- exploitants utilisant les mêmes locaux, simultanément ou de façon séparée dans le temps, et regroupés ou non au sein d'une entité collective (CUMA, GIE, usagers de l'abattoir, etc.).

a) Activités exercées simultanément par plusieurs exploitants dans des locaux communs

L'utilisation simultanée par plusieurs exploitants de locaux communs d'un établissement collectif génère des croisements de circuits (produits, personnels, matériels, etc).

L'intrication des activités impose que toutes les activités d'un tel atelier collectif disposent du même statut, soit agréé, soit non agréé (ou dérogataire à l'obligation d'agrément).

b) Activités séparées dans l'espace et/ou dans le temps

Les activités des différents exploitants sont entièrement séparées dans le temps et/ou dans l'espace, garantissant l'absence de croisement de circuits (produits, personnels, matériels, etc).

Une telle organisation peut être compatible avec des activités ayant des statuts différents, agréés ou non :

- soit les activités sont toutes agréées : dans ce cas, il est possible soit de délivrer un agrément collectif, soit, dans la mesure où les activités sont séparées dans le temps ou l'espace, des agréments individuels sont envisageables sous réserve qu'il y ait peu d'opérateurs. Ces dispositions relatives à un agrément individuel ne seront applicables que dès la mise à jour de l'AM du 08 juin 2006, prévue pour mi-2022 ;
- soit les activités sont toutes non agréées ou dérogataires à l'obligation d'agrément ;
- soit il y a existence à la fois d'activités agréées et non agréées (ou dérogataires à l'obligation d'agrément) : un agrément individuel sera requis pour les activités agréées de chaque exploitant afin d'être en cohérence avec les dispositions relatives à la mise sur le marché de l'UE, voire de certains pays tiers.

2. Principes généraux applicables aux ateliers collectifs

L'utilisation d'un atelier collectif ne dispense pas chaque exploitant de la déclaration de son activité ainsi que d'une formation sur la connaissance des règles fondamentales de l'hygiène des aliments.

2.1. Responsabilité

La responsabilité des exploitants du secteur alimentaire en cas d'éventuel dommage causé du fait des problèmes survenus dans le local commun est soumise au régime de responsabilité de droit commun, prévu par les dispositions du code civil.

Il ne pourra pas y avoir d'agrément ou de déclaration pour un atelier collectif sans qu'un responsable (personne physique ou morale) de l'atelier collectif ne soit désigné.

Le nom du responsable désigné doit apparaître dans le règlement intérieur.

Les locaux et les équipements mis en commun doivent donc être gérés par une personne (morale ou physique) responsable de l'atelier collectif.

Elle sera notamment responsable du bon fonctionnement de l'atelier collectif et aura la responsabilité de prendre les mesures de gestion adéquates en cas de dysfonctionnement.

Cela n'enlève rien à la responsabilité de chaque utilisateur de l'atelier collectif pour les produits que chacun met sur le marché.

En effet, chaque utilisateur de l'atelier collectif reste un exploitant du secteur alimentaire, tel que défini à l'article 3, point 3 du règlement (CE) n°178/2002. :

«*exploitant du secteur alimentaire*», la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent.

Et tout exploitant du secteur alimentaire est responsable des denrées qu'il met sur le marché, tel que défini dans le règlement (CE) n° 852/2004.

Le rapport d'inspection de l'atelier est adressé *a minima* au responsable (personne morale ou physique) désigné, de même que, le cas échéant, les suites administratives et pénales.

Ainsi, par exemple, dans le cas d'exploitants agréés individuellement travaillant dans un atelier collectif comportant des activités agréées et non agréées (y compris dérogatoires à l'obligation d'agrément), le rapport d'inspection et les suites seront adressés au responsable de l'atelier mais également aux exploitants utilisateurs de l'atelier en fonction des méconnaissances des exigences sanitaires constatées (notamment des méconnaissances en termes de fonctionnement).

2.2. Règlement intérieur

Un règlement intérieur doit être systématiquement disponible dans un atelier collectif. Il doit décrire avec précision les conditions spécifiques d'organisation et de fonctionnement pour chaque activité au sein de ladite structure.

À cet effet, l'arrêté du 8 juin 2006 a été modifié afin d'intégrer le règlement intérieur à la composition du dossier d'agrément pour les ateliers collectifs (articles 1.2, 11.3 et annexe II).

Le responsable désigné de l'atelier collectif est chargé de la rédaction du règlement intérieur et de sa mise à jour.

Le règlement intérieur comporte, *a minima*, pour la partie sanitaire :

- les règles d'entrée de tout nouvel exploitant et les règles d'exclusion notamment en cas de non respect du règlement intérieur,
- les obligations de chaque exploitant, notamment en matière de formation et de respect du PMS,
- les modalités d'utilisation par chaque exploitant de l'atelier et 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, analyses d'eau, de glace, etc.),
- un engagement de chaque exploitant à transmettre sans délai au responsable de l'entité collective, les résultats d'autocontrôles défavorables 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 si cela est nécessaire à l'organisation de l'atelier (par exemple, dans le cas d'ateliers collectifs où sont réalisées des activités de transformation agréées et non agréées).

Comme tout document officiel, le règlement intérieur doit être paginé, daté, paraphé et signé par toutes les parties relevant de l'atelier collectif. Tout nouvel exploitant, tout exploitant sortant, toute modification du fonctionnement de l'atelier collectif ou toute autre modification ayant un impact sur le règlement intérieur nécessite une mise à jour de ce dernier, le plus rapidement possible.

Le règlement intérieur fait partie intégrante d'un dossier d'agrément lorsque des exploitants agréés font partie de l'atelier collectif.

À noter qu'un règlement intérieur peut aussi permettre de formaliser d'autres règles utiles au bon fonctionnement du collectif au-delà des aspects sanitaires : répartition des tâches et des responsabilités, modalités d'engagements des exploitants sur des volumes transformés, etc..

Le responsable désigné de l'atelier collectif tient à jour une liste des différents exploitants temporaires ou permanents de l'atelier collectif et met à jour le règlement intérieur en tant que de besoin. Celui-ci se doit de vérifier que les clauses du règlement intérieur sont respectées par tout un chacun, c'est-à-dire qu'il est garant de la bonne organisation de l'atelier collectif. En termes d'organisation, chaque exploitant est responsable de ses propres produits, de la réception des matières premières jusqu'aux étapes de transformation et de mise sur le marché des produits finis.

Cette liste contient *a minima* les coordonnées précises de chaque exploitant, la durée d'utilisation, le type de produits et les quantités, le statut de l'exploitant (agrément, dérogataire, etc.).

Les professionnels qui le souhaitent peuvent s'appuyer sur le « *Guide de rédaction d'un règlement intérieur pour un atelier collectif* » établi par les partenaires du projet Casdar Atomic et disponible en ligne sur le site www.ateliersdetransformationcollectifs.fr.

3. Typologie, statuts sanitaires et enregistrement des différents types d'ateliers collectifs

3.1. Les différents statuts sanitaires des ateliers collectifs

a) Ateliers collectifs agréés

Pour les ateliers collectifs dont les activités requièrent un agrément, le dossier d'agrément doit comporter les pièces habituelles définies dans les points 1° à 3° de l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, complété par le règlement intérieur obligatoire (6° de l'annexe 2 de ce même arrêté).

L'absence de règlement intérieur constitue un motif de refus de délivrance d'agrément.

Toutes les activités de l'atelier collectif sont couvertes par l'agrément collectif et un seul dossier d'agrément doit être déposé à la DDecPP pour l'entité collective. Les parties du plan de maîtrise sanitaire propres à chaque exploitant doivent faire partie de la demande d'agrément collectif

adressé à la DDecPP.

À chaque entrée d'un nouvel exploitant dans l'atelier collectif, le dossier d'agrément devra être revu (nouvelle demande ou mise à jour selon les situations, se reporter aux situations détaillées dans l'annexe I). Cette mise à jour est également valable lors de la sortie d'un exploitant de l'atelier collectif.

L'agrément collectif de l'atelier est délivré à une personne morale ou physique obligatoirement désignée comme étant le responsable de l'atelier collectif et mentionnée dans le règlement intérieur en tant que responsable de l'organisation collective de l'atelier (notamment garante de la bonne application du plan de maîtrise sanitaire). **Cette personne est également l'interlocuteur unique de la DDecPP.**

L'agrément collectif de l'atelier se traduit par l'attribution d'un **numéro d'agrément unique**, qui est apposé sur tous les produits élaborés dans l'atelier collectif. Le responsable de l'atelier collectif est garant de la bonne utilisation de la marque d'identification par les différents exploitants.

La décision de suspension ou de retrait d'agrément prise à l'encontre d'une structure collective implique :

- soit un arrêt de l'activité agréée lorsque des manquements sont constatés pour une activité agréée donnée,
- soit un arrêt de toutes les activités agréées de l'atelier lorsque des manquements sont constatés sur l'ensemble de l'atelier.

Remarque : dans certaines situations, et sous réserve que les activités sont pratiquées séparément dans le temps ou dans l'espace, il peut être envisagé d'attribuer des agréments **individuels** aux différents opérateurs en lieu et place d'un agrément collectif, sous réserve que ces derniers soient peu nombreux et qu'ils disposent tous d'un SIRET. Voir point 1.2.b. de la présente annexe. **Ces dispositions particulières seront applicables dès la mise à jour de l'AM du 08 juin 2006, prévue pour janvier 2022.**

b) Ateliers collectifs non agréés ou dérogataires à l'obligation d'agrément

De la même façon que pour les ateliers collectifs agréés, une personne physique ou morale représentant l'entité collective est obligatoirement désignée et inscrite dans le règlement intérieur en tant que responsable de l'organisation collective de l'atelier non agréé ou dérogataire à l'obligation d'agrément (article 8 de l'arrêté modifié du 21 décembre 2009 et article 13 de l'arrêté modifié du 8 juin 2006) quelle que soit l'organisation de l'atelier. Cette personne est également l'interlocuteur unique de la DDecPP.

Il est rappelé qu'en l'absence d'agrément (ou de dérogation à l'agrément) de l'atelier collectif, les produits issus de l'atelier sont uniquement destinés à la remise directe au consommateur. La remise directe des produits au consommateur peut avoir lieu sur le site de l'atelier collectif, ou faire l'objet d'une vente à distance lorsque la vente par correspondance est autorisée.

En aucun cas des produits quittant un atelier non agréé ne peuvent être manipulés (article 1 du règlement (CE) n°853/2004) dans un autre établissement, y compris via un prestataire de service. Dans le cas où une manipulation ultérieure est nécessaire dans un autre établissement (comme le tranchage par exemple), les produits doivent provenir d'un atelier agréé (collectif, ou non).

Activités exercées simultanément par plusieurs exploitants dans des locaux communs

- La personne morale ou physique responsable de cet atelier collectif doit obligatoirement compléter une déclaration d'activité collective ainsi que rédiger un règlement intérieur.
- les ateliers dont l'activité relève de la dérogation à l'obligation d'agrément doivent remplir une déclaration d'activité collective spécifique au titre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire conformément à l'article 13 de l'arrêté du 8 juin 2006, les quantités fabriquées sous couvert de la dérogation étant calculées collectivement et cumulables pour les différentes catégories de produits (Produits laitiers, Viandes fraîches de boucherie à l'exclusion des viandes hachées, Produits non transformés de la pêche, etc.).

Activités séparées dans l'espace et/ou le temps

- Une personne physique ou morale, responsable de l'atelier collectif doit obligatoirement être désignée et elle est responsable de la rédaction du règlement intérieur.
- Une déclaration d'activité collective doit être établie par ce responsable.
- Les exploitants dont l'activité relève de la dérogation à l'obligation d'agrément doivent dans tous les cas remplir leur déclaration d'activité individuelle au titre de la dérogation à l'obligation d'agrément, les quantités fabriquées sous couvert de la dérogation étant calculées individuellement.

Dans les deux cas :

- À chaque entrée d'un nouvel exploitant dans l'atelier collectif, la déclaration d'activité collective ainsi que le règlement intérieur doivent être mis à jour (cette mise à jour est également requise lors de la sortie d'un exploitant de l'établissement collectif).
- L'atelier collectif ne procédant à aucune activité soumise à agrément, aucune marque d'identification ne peut être apposée sur les produits sortant de cette entité collective.
- Quelle que soit l'organisation des activités de l'atelier collectif, le PMS doit être adapté à la taille et au fonctionnement de l'atelier. Le PMS est rédigé par le désigné responsable de l'atelier collectif et validé par l'ensemble des membres de cet atelier. Les exploitants peuvent se référer aux mesures préconisées dans les GBPH relatifs aux activités exercées (si existants). Dans le cadre d'agréments individuels, chaque exploitant se doit de mettre en place et respecter son propre PMS lié à son activité. Dans le cadre d'un agrément collectif, un seul PMS s'applique pour tous les utilisateurs de l'atelier collectif.

c) Cas des ateliers collectifs comportant des activités agréées et non agréées ou dérogataires à l'obligation d'agrément

Cette situation ne peut être envisagée que dans le cas restrictif où **les activités des différents exploitants sont séparées, soit dans l'espace, soit dans le temps**. Le responsable d'un tel atelier doit garantir l'absence de croisements de circuits (produits, personnels, matériels, etc.) liés à l'activité des différents exploitants.

Une personne physique ou morale représentant l'entité collective est obligatoirement désignée et inscrite dans le règlement intérieur en tant que responsable de l'organisation collective. Elle est également responsable de la rédaction du règlement intérieur.

Pour les activités agréées :

L'agrément est délivré individuellement aux exploitants dont l'activité nécessite un agrément afin d'être cohérent avec les dispositions relatives à la mise sur le marché de l'UE, voire de certains pays tiers.

Pour les activités dérogataires à l'obligation d'agrément :

Les exploitants doivent dans tous les cas faire une déclaration d'activité individuelle, les quantités fabriquées sous couvert de la dérogation étant calculées individuellement.

L'adresse définie est l'adresse du site où sont exercées les activités soumises à agrément ou à déclaration

3.2. Modalités d'enregistrement des ateliers collectifs sous RESYTAL

Dans la brique USAGERS de Resytal, les ateliers collectifs s'enregistrent en renseignant le type de lieu « Atelier collectif » dans la rubrique « lieu » de l'onglet « Caractéristiques d'activités ». Il convient de renseigner dès que possible cette caractéristique de l'unité d'activité.

De plus, pour chaque atelier collectif, les relations fonctionnelles correspondant aux différents utilisateurs de l'atelier doivent être renseignées dans l'onglet relations. Ces éléments doivent être mis à jour régulièrement, suite à la transmission d'éléments par l'exploitant et aux éléments recueillis notamment lors de l'inspection de l'atelier.

Le critère « atelier collectif » renseigné dans les unités d'activités a, à terme, vocation à être pris en compte dans le calcul de la note de risque des établissements dans le cadre de la programmation des inspections.

3.3. Cas d'exemples courants d'ateliers collectifs rencontrés

Le tableau suivant présente des situations les plus couramment rencontrées en matière d'ateliers collectifs, et des exemples associés. Il définit les différents modes d'organisation rencontrés, les statuts sanitaires envisageables, les prescriptions relatives à l'étiquetage des produits finis, les points de vigilance à envisager ainsi que les modalités d'enregistrement de ces ateliers sous RESYTAL.

Type atelier collectif	Organisation	Statut sanitaire	Étiquetage	Points de vigilance	Enregistrement Resytal
Personne morale de type GIE, coopérative, CUMA, etc avec plusieurs adhérents.	<p>Responsable de la structure : président.</p> <p>Dans certains cas, présence d'un directeur et/ou de salariés, qui peuvent être responsables des étapes à risque du process telles que stérilisation des conserves, hachage de la viande, etc...</p> <p>Les exploitants travaillent simultanément dans les locaux.</p>	<p>Agrément unique délivré au responsable de l'entité collective (personne physique ou morale)</p> <p>Article 11.3 de l'arrêté du 8 juin 2006, point 1 et premier alinéa du point 2.</p>	<p>La raison sociale peut être celle de chaque utilisateur. La marque d'identification est celle de l'atelier collectif.</p> <p>Les produits finis, destinés au consommateur, doivent porter un étiquetage complet à la sortie de l'atelier collectif.</p> <p>L'ensemble des étiquettes portant la marque d'identification, doivent être stockées dans l'atelier collectif.</p>	<p>Respect du règlement intérieur, notamment pour les utilisateurs ponctuels de l'atelier. La présence d'un directeur et/ou de salariés facilite le suivi.</p> <p>Veiller à la déclaration systématique de tous les utilisateurs, y compris les utilisateurs ponctuels.</p> <p>En l'absence d'un salarié et/ou du directeur, désignation d'un responsable présent physiquement lors du fonctionnement de l'atelier</p> <p>Un planning d'utilisation de l'atelier collectif doit être mis en place.</p>	<p>APPRO : Agrément défini sur le SIRET de l'entité collective</p> <p>USG : définition de relations fonctionnelles entre l'entité collective (locaux utilisé par) et ses utilisateurs (utilise les locaux de)</p> <p>Sur l'UA de l'entité collective, définition du Lieu Atelier collectif</p>

Cas d'un établissement collectif de transformation de viandes :

Une CUMA gère un établissement collectif de transformation de viandes dont les locaux peuvent être utilisés simultanément par plusieurs adhérents. L'activité de certains des exploitants requérant un agrément, la CUMA doit solliciter l'octroi d'un agrément collectif pour l'ensemble des adhérents et garantir le respect du règlement intérieur et la bonne application du plan de maîtrise sanitaire.

Type atelier collectif	Organisation	Statut sanitaire	Étiquetage	Points de vigilance	Enregistrement Resytal
Atelier technologique (par exemple d'un lycée agricole) avec plusieurs utilisateurs	<p>Responsable juridique de la structure : directeur du lycée agricole.</p> <p>Présence d'un responsable d'atelier.</p> <p>Utilisation de l'atelier dans le cadre pédagogique.</p> <p>Les exploitants travaillent simultanément dans les locaux.</p>	<p>Agrément unique délivré au directeur du lycée agricole.</p> <p>Article 11.3 de l'arrêté du 8 juin 2006, point 1 et premier alinéa du point 2.</p>	<p>La raison sociale peut être celle de chaque utilisateur. La marque d'identification est celle de l'atelier collectif.</p> <p>Les produits finis, destinés au consommateur, doivent porter un étiquetage complet à la sortie de l'atelier collectif.</p> <p>L'ensemble des étiquettes, portant la marque d'identification de l'atelier collectif, doivent être stockées dans cet atelier.</p>	<p>Respect du règlement intérieur, notamment pour les utilisateurs ponctuels de l'atelier.</p> <p>Veiller à la déclaration systématique de tous les utilisateurs, y compris les utilisateurs ponctuels.</p> <p>Veiller à l'encadrement de l'atelier collectif, y compris pendant la période estivale (fermeture de l'établissement).</p> <p>La prestation de service ainsi que le devenir des produits issus de la halle technologique doivent être pris en compte dans le PMS</p> <p>Lors de la mise en œuvre des contrôles, prendre en compte la note de service DGER/SDRICI/SASPP/2021-134 du 23/02/2021.</p> <p>Objectifs : ateliers exemplaires sur le plan sanitaire et prise en compte de la dimension pédagogique.</p>	<p>APPRO : Agrément défini sur le SIRET de l'entité collective</p> <p>USG : définition de relations fonctionnelles entre l'entité collective (locaux utilisé par) et ses utilisateurs (utilise les locaux de)</p> <p>Sur l'UA de l'entité collective, définition du Lieu Atelier collectif</p>

Type atelier collectif	Organisation	Statut sanitaire	Étiquetage	Points de vigilance	Enregistrement Resytal
<p>Location d'un atelier dont le propriétaire est une communauté de communes, un Conseil Départemental, etc...</p> <p>Nombre réduit d'exploitants utilisant les locaux sur une même période, utilisation temporaire.</p>	<p>Le propriétaire des locaux est la collectivité. Chaque exploitant est responsable du fonctionnement. Dans certains cas, il s'agit d'une pépinière d'entreprises avec un atelier pré relais, qui permet le démarrage d'une production avant transfert dans les propres locaux de l'exploitant.</p> <p>Les exploitants travaillent de manière différée dans l'espace ou dans le temps.</p>	<p>Locaux utilisés de manière séparée dans l'espace ou dans le temps.</p> <p>Article 11.3 de l'arrêté du 8 juin 2006, point 1</p> <p>Si l'agrément est nécessaire pour tous les exploitants, et selon les cas de figure qui se présentent, deux possibilités peuvent être envisagées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un agrément collectif peut être délivré ou - dans la mesure où les activités sont pratiquées séparément dans le temps ou l'espace, des agréments individuels seraient envisageables sous réserve qu'il y ait peu d'opérateurs et que ceux-ci disposent d'un SIRET(*) <p>Article 11.3 de l'arrêté du 8 juin 2006, deuxième et troisième alinéa du point 2</p>	<p>Les produits finis, destinés au consommateur, doivent porter un étiquetage complet à la sortie de l'atelier collectif.</p> <p>La raison sociale peut être celle de chaque utilisateur. La marque d'identification est celle de l'atelier collectif ou celle de chaque exploitant selon la situation(*). => cf. remarque ci-contre</p>	<p>Il s'agit d'ateliers relais, qui ont vocation à être utilisés de manière temporaire par les exploitants.</p> <p>Bien souvent, absence de déclaration des exploitants auprès de la DDecPP.</p>	<p>APPRO : Agrément défini sur le SIRET de l'entité collective ou sur le SIRET de chaque exploitant selon la situation(*).</p> <p>USG : définition de relations fonctionnelles entre l'entité collective (locaux utilisé par) et ses utilisateurs (utilise les locaux de)</p> <p>Sur l'UA de l'entité collective, définition du Lieu Atelier collectif</p>

Type atelier collectif	Organisation	Statut sanitaire	Étiquetage	Points de vigilance	Enregistrement Resytal
		<p><u>Si l'agrément est non nécessaire pour tous les exploitants.</u></p> <p>Agrément délivré à chaque exploitant, ou dérogation à l'agrément, ou déclaration.</p> <p>Article 11.3 de l'arrêté du 8 juin 2006, deuxième et quatrième alinéa du point 2</p>	<p>La raison sociale et la marque d'identification sont celles de chaque exploitant.</p>		<p>APPRO : Agrément ou dérogation défini(e) sur le SIRET de chaque exploitant.</p> <p>USG : définition de relations fonctionnelles entre l'entité collective (locaux utilisé par) et ses utilisateurs (utilise les locaux de)</p> <p>Sur l'UA de l'entité collective, définition du Lieu Atelier collectif</p>
Exemple :					
Location de la cuisine de la salle des fêtes d'un village à un exploitant, qui exerce une activité agréée. Dans ce cas précis, il est plus judicieux de délivrer un agrément à l'exploitant(*)					
(*) Ces dispositions relatives à un agrément individuel seront applicables dès la mise à jour de l'AM du 08 juin 2006, prévue pour mi-2022.					

Type atelier collectif	Organisation	Statut sanitaire	Étiquetage	Points de vigilance	Enregistrement Resytal
Location des locaux par le propriétaire à un nombre réduit d'exploitants	<p>Le propriétaire de l'atelier n'utilise plus ses locaux ou les utilise à temps partiel.</p> <p>Les exploitants travaillent de manière différée dans l'espace ou dans le temps.</p>	<p>Locaux utilisés de manière séparée dans l'espace ou dans le temps.</p> <p>Article 11.3 de l'arrêté du 8 juin 2006, point 1</p> <p>Si l'agrément est nécessaire pour tous les exploitants, et selon les cas de figure qui se présentent, deux possibilités peuvent être envisagées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un agrément collectif peut être délivré ou - dans la mesure où les activités sont pratiquées séparément dans le temps ou l'espace, des agréments individuels seraient envisageables sous réserve qu'il y ait peu d'opérateurs(*) <p>Article 11.3 de l'arrêté du 8 juin 2006, deuxième et troisième alinéa du point 2</p>	<p>Les produits finis, destinés au consommateur, doivent porter un étiquetage complet à la sortie de l'atelier collectif.</p> <p>La raison sociale peut être celle de chaque utilisateur. La marque d'identification est celle de l'atelier collectif ou celle de chaque exploitant selon la situation(). => cf remarque ci-contre</p>		<p>APPRO : Agrément défini sur le SIRET de l'entité collective ou sur le SIRET de chaque exploitant selon la situation(*)).</p> <p>USG : définition de relations fonctionnelles entre l'entité collective (locaux utilisé par) et ses utilisateurs (utilise les locaux de)</p> <p>Sur l'UA de l'entité collective, définition du Lieu Atelier collectif</p>

Type atelier collectif	Organisation	Statut sanitaire	Étiquetage	Points de vigilance	Enregistrement Resytal
		<p><u>Si l'agrément est non nécessaire pour tous les exploitants.</u></p> <p>Agrément délivré à chaque exploitant, ou dérogation à l'agrément, ou déclaration.</p> <p>Article 11.3 de l'arrêté du 8 juin 2006, deuxième et quatrième alinéa du point 2</p>	La raison sociale et la marque d'identification sont celles de chaque exploitant.		<p>APPRO : Agrément ou dérogation défini(e) sur le SIRET de chaque exploitant.</p> <p>USG : définition de relations fonctionnelles entre l'entité collective (locaux utilisé par) et ses utilisateurs (utilise les locaux de)</p> <p>Sur l'UA de l'entité collective, définition du Lieu Atelier collectif</p>

(*) Ces dispositions relatives à un agrément individuel seront applicables dès la mise à jour de l'AM du 08 juin 2006, prévue pour mi-2022.

Exemples : agrément nécessaire à tous les exploitants :

- Cas d'un établissement collectif de purification et d'expédition de coquillages :**

A est un établissement agréé possédant 2 ateliers, respectivement de purification et d'expédition. B est un éleveur qui souhaite développer une activité de vente de coquillages sur les marchés (ce qui nécessite un passage par un centre d'expédition agréé). Dans l'attente de pouvoir investir dans une structure adéquate, B vient travailler ses produits dans l'établissement de A (dans l'atelier expédition). L'établissement est alors collectif (ainsi que l'atelier expédition) et tous les produits (A et B) sont porteurs de la même marque d'identification, car les activités nécessitent un agrément.

- Cas d'un atelier collectif de fabrication de produits laitiers :**

A est un producteur fermier de fromages qui fabrique un jour sur deux. Le producteur B vient fabriquer des produits laitiers frais et des desserts une fois par semaine dans le local de A. Les produits finis sont entreposés dans la même chambre froide. L'atelier de A devient un atelier collectif, il devra modifier son dossier d'agrément initial ; une marque d'identification unique sera apposée sur les produits A et B.

- Cas d'un atelier collectif de découpe :**

Un atelier de découpe utilisé par plusieurs exploitants de manière séparée dans le temps doit obligatoirement faire l'objet d'un agrément collectif pour l'activité « atelier de découpe », avec mise en place d'un règlement intérieur et désignation d'un responsable physique ou moral de l'entité collective.

Les locaux de cet atelier peuvent être situés au sein même d'un abattoir, attenant à un abattoir ou être complètement indépendants. Lorsqu'il est situé au sein d'un abattoir (locaux dédiés), il doit faire l'objet d'un agrément distinct de celui de l'abattoir. La marque d'identification utilisée sur les produits élaborés au sein de l'établissement devra correspondre au numéro d'agrément de l'atelier de découpe collectif et non à celui de l'abattoir.

Exemples : agrément non nécessaire à tous les exploitants :

Cas d'un exploitant A, propriétaire d'un atelier artisanal agréé qui loue son laboratoire une semaine par an à un exploitant B en remise directe.

Type atelier collectif	Organisation	Statut sanitaire	Étiquetage	Points de vigilance	Enregistrement Resytal
Une partie du process de fabrication est réalisée dans l'atelier de chaque exploitant et une partie du process dans l'atelier collectif	Les exploitants travaillent simultanément dans les locaux.	<p>Agrément unique délivré au responsable de l'entité collective (personne physique ou morale)</p> <p>Article 11.3 de l'arrêté du 8 juin 2006, point 1 et premier alinéa du point 2.</p> <p>Les utilisateurs de l'atelier collectif devront tous être agréés pour la partie du process qu'ils effectuent dans leurs propres locaux.</p>	<p>La raison sociale peut être celle de chaque utilisateur. La marque d'identification est celle de l'atelier collectif.</p> <p>Les produits finis, destinés au consommateur, doivent porter un étiquetage complet à la sortie de l'atelier collectif.</p> <p>L'ensemble des étiquettes portant la marque d'identification de l'atelier collectif doivent être stockées dans cet atelier.</p>		<p>APPRO : Agrément défini sur le SIRET de l'entité collective</p> <p>Agrément défini sur le SIRET de chaque utilisateur pour la partie du process qu'il effectue dans ses propres locaux</p> <p>USG : définition de relations fonctionnelles entre l'entité collective (locaux utilisé par) et ses utilisateurs (utilise les locaux de)</p> <p>Sur l'UA de l'entité collective, définition du Lieu Atelier collectif</p>

Exemple : fabrication de fromage en blanc dans un atelier individuel et affinage dans une cave d'affinage collective coopérative.

Point de vigilance généraux :

Lors de l'inspection des ateliers collectifs, il convient d'évaluer la présence et la pertinence des éléments suivants du règlement intérieur qui constituent des éléments incontournables :

- Liste des utilisateurs à jour
- Règles d'entrée de tout nouvel utilisateur et règles d'exclusion d'un exploitant
- Planning d'utilisation de l'atelier collectif
- Procédure de gestion des non-conformités mise en œuvre par le responsable de l'entité collective et le(s) exploitant(s) concerné(s)
- Transparence et transmission des résultats d'autocontrôles vis-à-vis de tous les exploitants de l'atelier collectif

ANNEXE 6 : CAS DE LA PRESTATION DE SERVICE

1. Dispositions générales.....	1
1.1 Définition de la prestation de service.....	1
1.2 Les différents statuts du prestataire.....	2
1.3 Les différentes denrées soumises à prestation de service.....	2
1.4 Articulation entre dérogation et prestation de service pour les prestataires et les bénéficiaires.....	3
2. Exemples couramment rencontrés.....	4
3. Établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés et mise sur le marché du gibier sauvage.....	6
4. Agrément des cuisines centrales en gestion concédée.....	6

1. Dispositions générales

1.1 Définition de la prestation de service

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

Cette pratique, qui est fréquente dans le monde industriel, ne pose pas de difficulté et est donc autorisée si les denrées utilisées par le prestataire ont un statut réglementaire conforme à son activité, notamment lorsque l'établissement de provenance de la matière première et le prestataire de service susvisés sont agréés. Ce statut leur permet de fournir des denrées animales ou d'origine animale à un autre établissement.

Il existe un cas particulier de prestation de service, parfois appelé « travail à façon », qui consiste pour un établissement de remise directe (boucher, charcutier, producteur fermier) à faire traiter (stérilisation, séchage, fumage, affinage, ...) dans un autre établissement des denrées qu'il a lui-même manipulées (découpe, fabrication de fromage en blanc, de plat cuisiné...), avant de les récupérer pour les commercialiser.

Dans une prestation de service, on distingue « le bénéficiaire » (l'opérateur qui confie ses denrées à un prestataire pour la réalisation d'une ou plusieurs opérations mais qui se chargera lui-même de la commercialisation des produits) et « le prestataire » (l'opérateur réalisant la prestation sur les denrées). Dans un souci de simplification, la notion de travail à façon qui faisait l'objet d'une note de service (abrogée le 20/02/2018) est intégrée dans la notion de prestation de service. La prestation de service est encadrée par les dispositions du titre V de l'arrêté du 8 juin 2006.

Chacune des parties prenantes doit avoir un niveau d'hygiène satisfaisant et intègre l'activité de prestation de service dans son plan de maîtrise sanitaire.

Une vigilance particulière doit être portée au système de traçabilité.

Le bénéficiaire :

- précise dans son PMS qui sont les prestataires auxquels il a recours ;
- précise dans son PMS quelles opérations sont réalisées chez un prestataire.

Le prestataire :

- garantit la mise en œuvre des opérations de manipulation, transformation ou stockage des produits du bénéficiaire à des moments séparés dans le temps ou à des emplacements différents des autres denrées habituellement manipulées et/ou transformées dans le cas où le statut d'un ou de plusieurs bénéficiaires diffère de celui du prestataire (exemple : bénéficiaire(s) en remise directe et prestataire agréé). Si prestataires et bénéficiaires ont tous le statut agréé, cette séparation n'a pas lieu d'être ;

- **est responsable de la validation des mesures de maîtrise qu'il met en œuvre** : la définition d'un cahier des charges entre bénéficiaire et prestataire peut s'avérer nécessaire dans le cas où bénéficiaire et prestataire mettent en œuvre chacun une partie du procédé de fabrication (exemple : emboîtement d'un plat cuisiné par le bénéficiaire en vue d'une stérilisation par le prestataire, production d'un fromage en blanc par le bénéficiaire en vue d'un affinage par le prestataire) ;
- **est responsable de la validation de la durée de vie du produit** ;
- appose sur le produit qu'il conditionne, les renseignements requis par la réglementation en matière d'information aux consommateurs (DDM/DLC...) s'il est destiné à être remis en l'état au consommateur final.

De plus, l'activité de prestation doit être clairement identifiée dans le PMS de l'établissement et associée aux mesures de maîtrise spécifiques.

1.2 Les différents statuts du prestataire

Pour pouvoir livrer le bénéficiaire, le prestataire doit être *a minima* dérogataire à l'obligation d'agrément ou agréé pour l'activité concernée.

- Si le prestataire est agréé et assure une prestation pour le compte d'un établissement agréé, sa marque d'identification doit figurer sur les produits conformément à l'annexe II du règlement (CE) n°853/2004 ;
- Si la prestation est réalisée pour un établissement de remise directe ayant manipulé la denrée et que le prestataire est agréé, ce dernier appose sur le produit la mention : « découpé par » ou « transformé par » + **numéro d'agrément en ligne** (article 21 de l'arrêté du 8 juin 2006). En aucune façon, la marque d'identification de l'établissement agréé ne doit être apposée sur les produits finis, certaines étapes du process de fabrication du produit s'étant déroulées dans un établissement non agréé.
- Si la prestation est réalisée pour un établissement de remise directe et que le prestataire est dérogataire à l'obligation d'agrément, ce dernier appose sur le produit la mention : « découpé par » ou « transformé par » + **numéro de SIRET de l'établissement dérogataire** (article 22 de l'arrêté du 8 juin 2006).

Dans le cas où le prestataire est dérogataire, l'activité de prestation de service doit être incluse dans sa déclaration de dérogation à l'agrément et le cadre réglementaire de la dérogation doit être respecté, notamment en termes de volume et de rayon de livraison.

1.3 Les différentes denrées soumises à prestation de service

La prestation de service peut concerter des produits primaires (animal vivant destiné à un abattoir prestataire, lait cru expédié vers une fromagerie prestataire) ou des denrées alimentaires à différents stades d'élaboration. Il peut s'agir :

- de matières premières **non manipulées** par le bénéficiaire (qui en assure le cas échéant seulement le stockage et le transport) et qui sont expédiées vers le prestataire (exemple : carcasse de bovin expédiée vers un atelier de découpe prestataire) ;
- de produits intermédiaires **manipulés** par le bénéficiaire dans son établissement et dont une étape du procédé de fabrication est assurée par un prestataire (fromages frais élaborés par le bénéficiaire et expédiés vers une cave d'affinage prestataire).

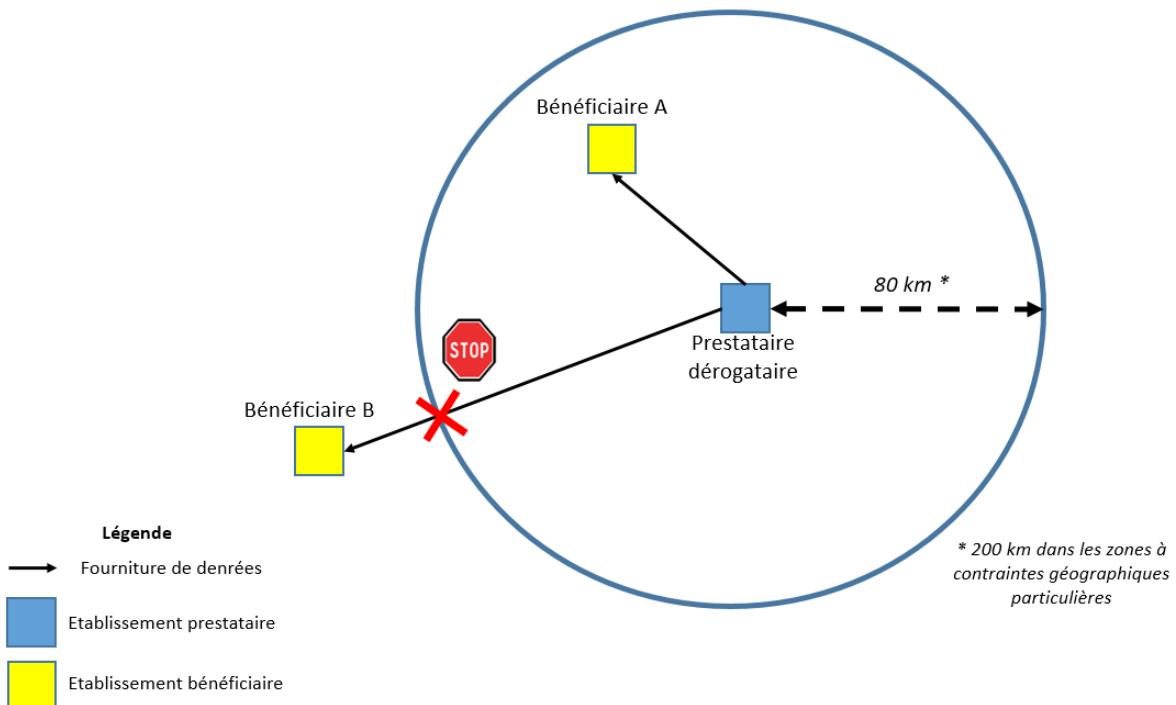
Les denrées **déjà présentées au public** sont donc exclues du champ de la prestation de service.

Exemple : cas des denrées exposées à la vente en linéaire, en vente ambulante, en buffet, etc.

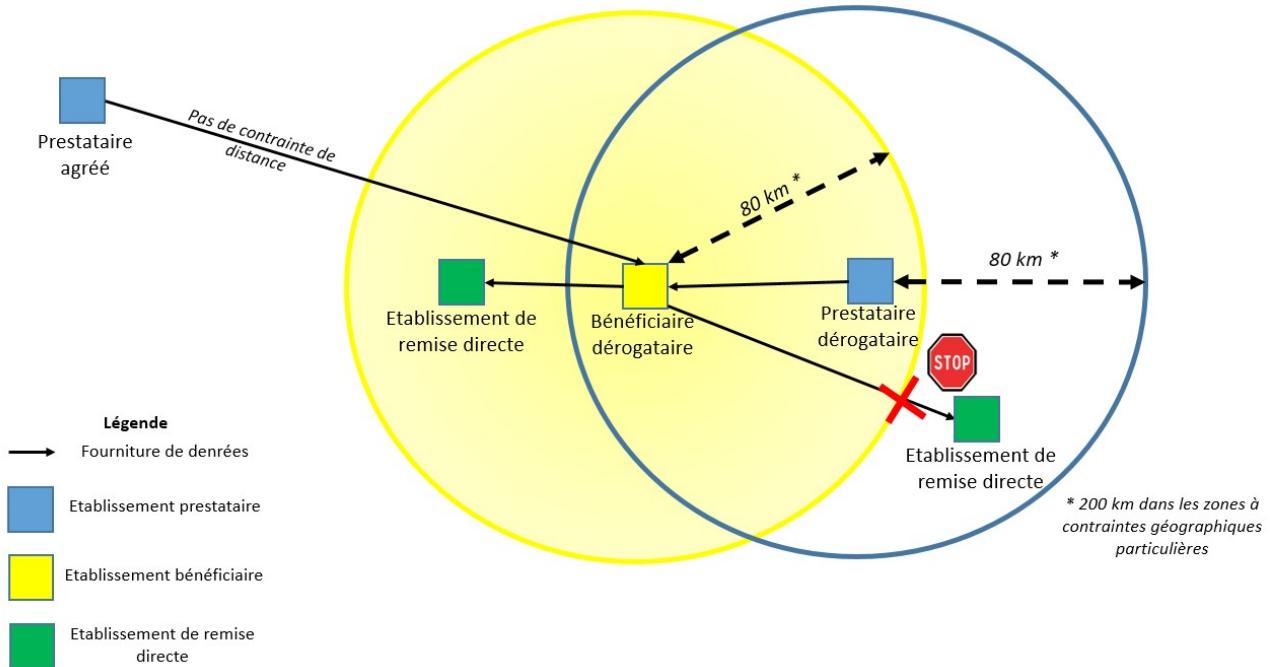
1.4 Articulation entre dérogation et prestation de service pour les prestataires et les bénéficiaires

Comme précisé dans le point 1.2, dans le cas où le prestataire est dérogataire, l'activité de prestation de service doit être incluse dans sa déclaration de dérogation à l'agrément et **le cadre réglementaire de la dérogation doit être respecté notamment en termes de volume et de rayon de livraison.**

Ainsi, dans le cas où le prestataire est dérogataire, les distances maximales de fourniture de denrée s'entendent de la manière suivante :



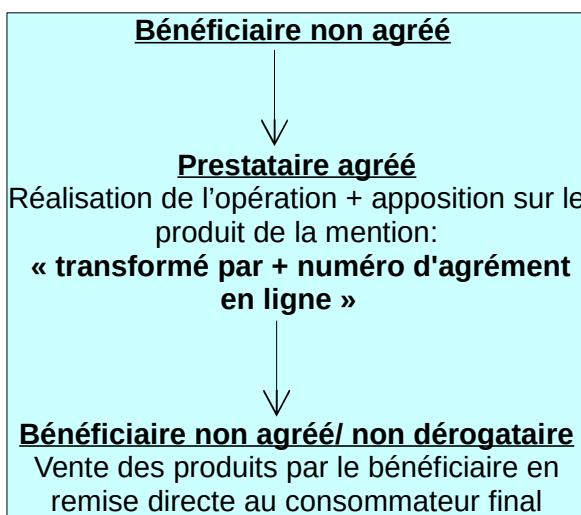
De la même façon, et comme explicité dans le point précédent, dans le cas où le bénéficiaire est lui-même dérogataire, le rayon de livraison au sein duquel celui-ci peut réaliser la fourniture de denrées doit s'entendre **autour de ce dernier**, quel que soit le statut agréé ou dérogataire du prestataire :



2. Exemples couramment rencontrés

Cette liste d'exemples n'est pas exhaustive : d'autres cas de prestation de service peuvent être rencontrés.

Cas 1 : Le bénéficiaire est un établissement de remise directe qui fait réaliser, sur des denrées qu'il a lui-même manipulées, une opération par un prestataire, ce qui correspondait au « travail à façon »



Exemple :

Un boucher-charcutier fait stériliser ses produits à base de viande qu'il a lui-même mis en bocaux par une conserverie agréée, avant d'assurer la mise en vente de la totalité de produits dans sa boucherie-charcuterie.

Cas 2 : Le bénéficiaire est un établissement agréé qui fait réaliser une opération par un prestataire également agréé

Conformément à l'annexe 2 du règlement (CE) n°853/2004, la marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement de production. Une nouvelle marque doit

être appliquée sur les produits dont l'emballage ou le conditionnement est retiré, ou qui sont soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement. La nouvelle marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement où ces opérations ont lieu.

Bénéficiaire agréé

présence de la marque d'identification du bénéficiaire selon les modalités de l'annexe II du règlement (CE) n°853/2004



Prestataire agréé

réalisation de l'opération et apposition de la marque d'identification du prestataire



Bénéficiaire agréé

Cependant, lorsque les produits sont placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieur dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur le conteneur ou l'emballage.

Exemple : Le bénéficiaire a un agrément découpe (section I ou II), il fait transformer ses produits par un prestataire agréé PABV (section VI) puis récupère ses produits pour mise en vente. Dans ces cas, les produits portent la marque d'identification du prestataire.

Cas 3 : Le bénéficiaire est un commerce de détail n'ayant pas lui-même manipulé les produits, et qui peut faire réaliser une opération par un (ou des) prestataire(s) agréé(s), ou dérogataire à l'agrément

Exemple : éleveur faisant abattre ses animaux dans un abattoir agréé et souhaitant vendre ses produits directement à la ferme ou par correspondance.

Les animaux sont abattus dans un abattoir agréé mais l'éleveur reste le propriétaire des carcasses. Trois solutions s'offrent à l'éleveur après l'abattage :

- 1 - L'éleveur peut récupérer ses carcasses, les découper et les vendre directement au consommateur final, il est alors lui-même commerce de détail. **Cette activité doit être déclarée auprès de la DDecPP. La prestation de service ne concerne dans ce cas que l'étape d'abattage.**
- 2 - Il peut décider de les faire découper par un établissement prestataire (agréé ou dérogataire à l'obligation d'agrément). Ce dernier devient donc prestataire de service. L'éleveur peut récupérer les produits découpés et les vendre lui même, il devient lui même commerce de détail. **De même, cette activité doit être déclarée auprès de la DDecPP, en mentionnant sur le CERFA les coordonnées du prestataire**
- 3 - Dans le cas où l'éleveur confierait la découpe des carcasses à une boucherie non agréée ou ne

Bénéficiaire non agréé (= éleveur)



Prestataire 1 : Abattoir agréé

marque de salubrité apposée sur les carcasses



Prestataire 2 : Atelier de découpe agréé ou dérogataire à l'agrément

réalisation de l'opération et apposition de la marque d'identification du prestataire pour un prestataire agréé
OU

« transformé par + numéro de SIRET »
pour un prestataire dérogataire à l'obligation d'agrément



Bénéficiaire

répondant pas aux conditions de la dérogation à l'obligation d'agrément, alors, l'éleveur ne pourra pas récupérer ses denrées : elles devront être remises directement au consommateur final par la boucherie.

Remarques :

- Si le prestataire est titulaire d'une dérogation à l'agrément sanitaire, il doit intégrer le volume de production réalisé en tant que prestataire dans le calcul des volumes à prendre en compte pour pouvoir bénéficier de la dérogation à l'agrément.
- Si le prestataire est dérogataire à l'obligation d'agrément, le bénéficiaire doit être situé dans le périmètre autorisé dans le cadre de cette dérogation.
- Si le bénéficiaire souhaite réaliser une vente par correspondance avec expédition des produits depuis le prestataire, il devra être déclaré comme établissement de remise directe auprès de la DDecPP/DAAF pour son activité de mise en vente.

3. Établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés et mise sur le marché du gibier sauvage.

Le recours à la prestation de service dans le cadre de la mise sur le marché de produits issus d'un établissement d'abattage non agréé (EANA) est interdit. L'EANA ainsi que le commerce de détail destinataire des produits ne peuvent pas faire appel à un établissement dérogataire à l'obligation d'agrément sanitaire ou agréé pour réaliser des activités de stockage, de découpe ou de transformation (exemple : stérilisation de conserves).

De même le recours à la prestation de service dans le cadre de la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage n'ayant pas fait l'objet d'une inspection *post mortem* dans un établissement de traitement du gibier agréé est interdit. Le commerce de détail recevant des carcasses en poils/plumes de gibier directement du chasseur ne peut pas faire appel à un établissement dérogataire à l'obligation d'agrément sanitaire ou agréé pour réaliser des opérations de dépouille, de découpe, de stockage ou de transformation (exemples : fabrication de produits de salaison).

Remarque :

Il n'est plus possible d'avoir recours à la prestation de service pour des viandes issues d'un abattage familial.¹

4. Agrément des cuisines centrales en gestion concédée

Le mode de gestion d'un établissement de restauration collective peut parfois basculer d'une gestion directe vers une gestion déléguée ou vice versa. La gestion déléguée repose sur une convention, établie entre le délégant (qui peut être une collectivité ou une entreprise privée), et le déléataire.

La restauration collective concédée représente un tiers des parts de marché, à des degrés divers, de l'assistance technique, jusqu'à l'affermage.

Selon les conditions contractuelles, le prestataire peut travailler dans les locaux mis à sa disposition par le donneur d'ordre (aussi dénommé concédant). Il s'ensuit un partage de responsabilité entre ces deux exploitants du secteur alimentaire, dont l'un est présent de manière pérenne sur le site tandis que le second n'y exerce son activité que pendant quelques années. Le constat de cette coresponsabilité a conduit à une modification de l'arrêté du 8 juin 2006 pour tenir

¹ Fiche de signalement DGAL/SDSSA/2019-728 / NOR50-2020-01 du 29 avril 2020 relative au fumage de jambons issus d'abattage familial en prestation de service par un établissement agréé ou dérogataire.

compte de l'avis du SAJ², chaque maillon devant prendre, à son niveau, les mesures nécessaires pour faire respecter les prescriptions de la législation alimentaire.

Le concédant et son prestataire constituent un binôme responsable du plan de maîtrise sanitaire et par conséquent de l'agrément.

Afin de permettre la continuité du service ou de la mission de service public, en cas de changement de prestataire, l'agrément³ délivré à l'établissement⁴ (restaurant d'entreprise, cantine d'une collectivité territoriale, etc.) dans lequel sont confectionnés les repas, est pérenne, sous réserve du respect des dispositions de l'article 5-III de l'arrêté du 8 juin, évoquées ci-dessous.

Lorsque le concédant d'un établissement de restauration collective décide de confier la préparation des repas à un prestataire, il en informe le préfet. Cette information est accompagnée du plan de maîtrise sanitaire du prestataire dès lors que la décision d'attribution du marché lui est notifiée.

Le délégant doit adresser une déclaration d'activité actualisée, précisant le SIRET du nouveau prestataire, à l'aide du Formulaire Cerfa n° 13984 « Déclaration d'activité ». Le prestataire se déclare, lui aussi, selon les mêmes dispositions. Il est recommandé de procéder de façon synchrone.

En réponse, le préfet délivre une décision modificative de l'agrément aux deux noms de ce binôme selon le modèle figurant en annexe de l'instruction technique relative au commerce de détail.

Dans les trois mois qui suivent, une version actualisée et complète du dossier d'agrément de l'établissement sera transmise à la DD(ec)PP. Le non-respect de cette échéance est passible de l'amende prévue pour les contraventions de 5e classe (code NATINF 20004)⁵.

Modalités de saisie dans Resytal :

Dans le cas de la gestion confiée à un prestataire, plusieurs éléments sont enregistrés dans Resytal :

- Le donneur d'ordre (ou délégant), qui est aussi souvent le propriétaire des locaux, est enregistré en tant que responsable. L'unité d'activité à saisir est «Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé».
- Le prestataire est enregistré avec l'unité d'activité «Gestion administrative-Restauration collective».

La relation «a pour prestataire» est créée au niveau de l'unité d'activité de l'établissement donneur d'ordre pour la relier avec celle du prestataire.

L'agrément ou la dérogation sont enregistrés sur l'unité d'activité de l'établissement du donneur d'ordre dans la brique APPROBATIONS.

En cas de changement de prestataire, l'unité d'activité du prestataire et la relation sont mises à jour, ce qui permet d'en conserver l'historique.

2 Lettre à diffusion limitée DGAL/SDSSA/L2012-0338 du 11 juin 2012

3 Article 4 du Règlement CE 853/2004 Agrément des établissements

4 Article 2-1-c) du Règlement CE 852/2004 : "établissement" : toute unité d'une entreprise du secteur alimentaire

5 Code rural et de la pêche maritime, article R. 237-2, point I, alinéa 3°

Annexe 7 : Commerce de détail et dérogation à l'agrément

Table des matières

1 Statut des établissements de commerce de détail.....	1
1.1 Remise directe au consommateur final.....	1
1.2 Transfert de denrées au sein du même établissement.....	2
1.3 Mise sur le marché à destination d'autres établissements.....	2
1.3.1 Activité de stockage et de transport : l'agrément n'est pas exigé pour les commerces de détail.....	2
1.3.2 Dérogation à l'obligation d'agrément rendue possible dans le cadre d'une activité « marginale, localisée et restreinte ».....	2
1.3.3 Autres situations : cadre classique de l'agrément.....	3
2 Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire.....	4
2.1 Denrées d'origine animale pouvant faire l'objet d'une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire.....	4
2.2 Modalités de déclaration.....	4
2.2.1 Contrôle de la déclaration et accusé de réception par la DDecPP.....	4
2.2.2 Actualisation de la déclaration d'activité au titre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire.....	5
2.3 Mise en œuvre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire.....	5
2.3.1 Obligation de traçabilité.....	5
2.3.2 Rayon de livraison.....	6
3 Cas particuliers.....	8
3.1 Don alimentaire.....	8
3.2 Exploitant fournissant des repas ou autres denrées dans le cadre de manifestations publiques organisées tous les ans.....	8
3.3 GMS.....	9
3.4 Mise en œuvre de la dérogation pour la livraison de repas à des établissements de restauration.....	9
3.5 Cas des établissements ayant un double statut agréé et dérogataire.....	10

Les commerces de détail sont définis dans le point 7° de l'article 3 du règlement (CE) n°178/2002 comme s'agissant de « *la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes* ».

Cette définition recouvre d'autres établissements que ceux de remise directe au consommateur final. Il conviendra d'analyser chaque situation successivement.

1 Statut des établissements de commerce de détail

1.1 Remise directe au consommateur final

Les établissements ne réalisant qu'une activité de remise directe au consommateur final ne sont pas soumis à l'obligation d'agrément.

Remarque : Parfois certains sites agréés comportent un magasin de vente directe au consommateur dans lequel sont proposés les produits issus de leur propre fabrication. Ces magasins réalisent une activité de remise directe. Ils ne sont donc soumis à aucune autorisation.

1.2 Transfert de denrées au sein du même établissement

La fourniture de denrées, à titre commercial ou gratuit (don), implique une relation entre deux établissements identifiés chacun par des SIRET différents.

Or, certaines unités d'activités ne sont pas considérées comme des établissements selon l'INSEE. Elles ne sont donc pas éligibles à l'obtention d'un SIRET dédié. Il s'agit :

- **de l'approvisionnement d'un distributeur automatique.** Même s'il est implanté à distance de l'établissement de rattachement ; cette activité doit être déclarée par l'établissement en charge de son approvisionnement au moyen du formulaire CERFA de déclaration d'activité n°13984 ;
- **du fonctionnement en mode pavillonnaire** au sein d'un même établissement étendu (= un seul et unique SIRET) tel qu'un centre hospitalier, où la cuisine principale peut être distante des points de réchauffage de chaque site de consommation (étage, pavillon, etc.). Dans ce cas, le PMS doit porter non seulement sur cette cuisine principale mais aussi sur tous les points de réchauffage ;
- **des véhicules boutiques et étals de marché.**

Ces types de fonctionnement ne nécessitent pas un agrément sanitaire.

1.3 Mise sur le marché à destination d'autres établissements

Lorsque le commerce de détail met des denrées sur le marché à destination d'autres établissements, trois situations sont possibles.

1.3.1 Activité de stockage et de transport : l'agrément n'est pas exigé pour les commerces de détail

L'agrément n'est pas exigé pour les commerces de détail « si les opérations se limitent au stockage ou au transport, auquel cas les exigences spécifiques de température fixées à l'annexe III s'appliquent néanmoins ». (Art. 1, 5°), b.i du règlement (CE) n° 853/2004). C'est notamment le cas des plateformes de distribution à destination des GMS.

Ces éléments sont repris dans la fiche sectorielle de la section 0 relative aux activités générales (entreposage, conditionnement, ...) publiée sur le [site internet du Ministère](#).

1.3.2 Dérogation à l'obligation d'agrément rendue possible dans le cadre d'une activité « marginale, localisée et restreinte »

Conformément aux conditions définies à l'article 1er, paragraphe 5, point b) ii) et à l'article 4, paragraphe 2, point d) du règlement (CE) n° 853/2004 et au titre III de l'arrêté ministériel du 8 juin 2006, les établissements de commerce de détail peuvent fournir des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres commerces de détail, si cette activité est exercée de manière **marginale, localisée et restreinte**. On parle alors de **dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire**.

L'article 12 du titre III de l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 définit la notion d'activité marginale localisée et restreinte, à savoir :

- **marginale** : le terme « marginal » est ici considéré comme recouvrant la notion de petites quantités de denrées alimentaires d'origine animale ou une petite partie des activités de l'établissement. De ce fait, cette quantité hebdomadaire maximale par type de denrées d'origine animale est limitée en volume ou en quantité et ne peut pas excéder 30 % de la production totale hebdomadaire de l'établissement pour chacune d'entre elles. Les seuils sont définis en deuxième colonne des tableaux en annexes III et IV.

- **localisée** : le rayon de livraison est limité à 80 km. Il peut être étendu à 200 km pour des cas particuliers liés à l'implantation de l'établissement dans des zones soumises à des contraintes particulières (se reporter au point 2.3.2 de la présente annexe).
- **restreinte** : quantité maximale pour chaque catégorie de produit cédé à d'autres établissements de commerce de détail. Ces valeurs sont définies en deuxième colonne des tableaux présents en annexe III et IV du même arrêté.

L'exploitant est tenu de déclarer cette activité via le formulaire [CERFA n°13982](#), par voie postale ou par téléprocédure. Cette démarche, qui doit être effectuée préalablement au démarrage de l'activité, relève du régime déclaratif et non pas d'un régime d'autorisation.

Les denrées animales éligibles à la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire sont précisées dans le point 2.1 de la présente annexe.

Remarque :

Dans un courrier du 9 décembre 2019, la Commission européenne a précisé que les expressions de « **commerce de détail** » et d'**« établissement de vente au détail »** recouvrent la même notion, équivalente au terme anglais de *retail*. Aussi, un commerce de détail peut, dans le cadre de cette seule dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire, fournir un entrepôt, un grossiste ou une cuisine centrale. La réglementation sanitaire spécifique aux activités de commerces de détail est détaillée dans une instruction technique dédiée.

Une exception notable est le cas des cuisines centrales agréées : lors de la mise en application des règlements communautaires du paquet hygiène, l'agrément national qui était anciennement attribué à ces cuisines centrales n'existe plus. Il leur a alors été attribué, lorsqu'elles entraient dans le champ d'application du règlement (CE) n°853/2004, un agrément communautaire, section « Z ». Or, tout fournisseur d'un établissement agréé, hors production primaire, devant lui même être agréé, cela s'applique également pour les fournisseurs des cuisines centrales agréées.

1.3.3 Autres situations : cadre classique de l'agrément

Lorsque l'un des seuils de la dérogation est dépassé, le commerce de détail doit demander un agrément classique. C'est également le cas pour les commerces de détail souhaitant mettre sur le marché à destination d'autre établissements des produits exclus du champ de la dérogation (voir point 2.1).

Point d'attention : Les cuisines centrales sont définies par l'arrêté du 21 décembre 2009 mais ne sont pas spécifiques du domaine de la restauration collective. Elles peuvent également se rencontrer au sein d'une chaîne de restauration commerciale ou pour l'approvisionnement des restaurants commerciaux que peuvent constituer les trains et les avions. Tous ces établissements peuvent bénéficier de la dérogation et de l'agrément dédiés aux cuisines centrales.

Les précisions concernant la section « Z » dédiée aux cuisines centrales et aux traiteurs sont apportées dans l'instruction technique relative au commerce de détail.

2 Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire

2.1 Denrées d'origine animale pouvant faire l'objet d'une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire

Les catégories de produits couvertes par la dérogation sont définies dans les annexes 3 et 4 de l'arrêté ministériel du 8 juin 2006.

Les produits d'origine animale exclus de la dérogation sont :

- la viande hachée,
- les ovoproduits au sens strict,
- les préparations à base d'œuf et/ou de lait cru (autres que produits laitiers) qui n'ont pas subi de traitement assainissant,
- les viandes de volailles ou de lagomorphes issues d'un établissement d'abattage non agréé (EANA),
- les viandes de gibier sauvage n'ayant pas fait l'objet d'une inspection *post mortem* dans un établissement de traitement du gibier agréé,
- les coquillages,
- les œufs coquilles.

Les préparations telles que les mayonnaises, tiramisu ou mousses au chocolat restent donc exclues, sauf si elles sont élaborées avec des ovoproduits traités thermiquement provenant d'établissements agréés, auquel cas il s'agit de produits composés non concernés par l'agrément sanitaire.

2.2 Modalités de déclaration

Tout exploitant concerné doit adresser une déclaration spécifique auprès du préfet (DDecPP) du lieu d'implantation de l'établissement (CERFA n° 13982, notice d'information n° 51737, disponibles sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr> ou sur le site service-public.fr : <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R44608>).

Cette déclaration doit être réalisée avant le début des activités.

L'exploitant est tenu d'indiquer la liste des établissements qu'il prévoit de fournir. À tout moment, toute modification importante portant sur la nature des denrées ou des volumes cédés, entraîne l'actualisation de la déclaration. Par conséquent, pour les marchés ponctuels, il n'y a pas lieu d'effectuer une déclaration complémentaire, mais les limites de quantité hebdomadaires et de distance doivent être respectées.

Il est à noter que la déclaration de dérogation à l'agrément sanitaire ne dispense pas l'exploitant de déclarer son activité préalablement avec le modèle CERFA n° 13984 (également disponible sur les portails « [Mes démarches](#) » et « [Service-public.fr](#) »).

2.2.1 Contrôle de la déclaration et accusé de réception par la DDecPP

Le Préfet délègue sa signature au DDecPP qui peut le cas échéant subdéléguer cette signature à un cadre habilité de fait à signer le récépissé CERFA.

À la réception de la déclaration, la DDecPP doit :

1. Vérifier que le SIRET déclaré correspond effectivement au lieu d'exercice de l'activité ;
2. Vérifier, sur la déclaration fournie, que les quantités hebdomadaires maximales fixées par l'arrêté du 8 juin 2006 sont bien respectées, sauf en cas de cession à des établissements habilités au titre de l'aide alimentaire (voir paragraphe 3.1) ;

3. Vérifier, sur la déclaration fournie, que la distance de rayon de livraison maximale à vol d'oiseau est respectée. La DDecPP se doit de vérifier si l'établissement peut bénéficier d'une extension de rayon de livraison¹ (*voir point 2.3.2 de la présente annexe*). Si l'établissement est éligible, renseigner la rubrique « Établissement ayant droit à l'extension du rayon de livraison » ;
4. Procéder, dans RESYTAL, à l'enregistrement de l'établissement (s'il n'est pas déjà enregistré), des UA correspondantes et de l'approbation « Dérogation agrément sanitaire UE » associée au(x) périmètre(s) correspondant(s).
5. Retourner le récépissé de déclaration (verso du formulaire CERFA n° 13982) pour une déclaration au format papier, ou en format dématérialisé si réception par la procédure de télédéclaration, visé par un signataire habilité.

La déclaration est préalable au démarrage de l'activité. Celle-ci ne peut débuter que lorsque la liste des informations requises dans l'arrêté ministériel du 08 juin 2006 est entièrement remise au préfet, et est complète. Dans la mesure où cette déclaration serait complète, un délai de retour du formulaire CERFA de 21 jours à compter de sa réception constitue un délai de rigueur acceptable. L'exploitant peut alors débuter son activité d'approvisionnement d'établissements de commerce de détail, dans les conditions prévues par l'arrêté.

Lorsque les conditions réglementaires de la dérogation (nature des denrées, quantités maximales, distance entre les établissements) ne sont pas respectées, il convient de relever les points de non-conformité et d'indiquer par courrier écrit adressé au responsable de l'établissement qu'elle ne pourra pas être prise en compte.

La liste des établissements dérogataires est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse : <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements-derogataires-lobligation-dagrement-ce-lists-food-establishments-derogation>

Cette liste sert de référence aux opérateurs souhaitant s'approvisionner auprès des commerces de détail ayant déclaré une activité dans le cadre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire et possédant un numéro SIRET.

2.2.2 Actualisation de la déclaration d'activité au titre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire

La déclaration doit être actualisée en tant que de besoin et notamment lors de toute modification importante :

- des denrées ou quantités livrées, sauf dans le cadre du don à des établissements habilités au titre de l'aide alimentaire ;
- des établissements livrés.

2.3 Mise en œuvre de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire

2.3.1 Obligation de traçabilité

Contrairement aux commerces de détail livrant exclusivement le consommateur final, le commerce de détail dérogataire doit assurer la traçabilité aval des produits fournis à d'autres commerces de détail.

Les obligations portées par le règlement (CE) n°178/2002 sont complétées par les dispositions du **règlement (UE) n° 931/2011**, relatives aux informations transmises entre opérateurs en termes de traçabilité, pour les denrées d'origine animale.

¹ Il est possible de calculer le rayon concerné en se rendant sur le site [Géoportail](#), et en sélectionnant dans la rubrique « Outils » la fonctionnalité « calculer une isochrone » puis « isodistance »

2.3.2 Rayon de livraison

La distance maximale de livraison de 80 km doit s'entendre « à vol d'oiseau ». Pour des cas particuliers liés à l'implantation d'établissements dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières (communes identifiées comme zones de revitalisation rurale, zones de montagne au sens de la loi n° 85-30 du 9 janvier 1985 relative au développement et à la protection de la montagne), le rayon de commercialisation peut être étendu, sans dépasser un rayon de 200 km autour de l'établissement.

◆ **Communes concernées :**

Lors de l'instruction de la demande CERFA, la DDecPP doit vérifier si l'établissement se situe sur une des communes mentionnées dans l'arrêté ministériel du 22 février 2018 modifiant l'arrêté du 16 mars 2017 constatant le classement de communes en zone de revitalisation rurale.

L'arrêté du 16 mars 2017 modifié mentionnait des communes non reprises dans l'arrêté du 22 février 2018. L'administration ne peut retirer aux administrés le bénéfice du principe de la non rétro-activité de l'acte administratif. De ce fait, pour les bénéficiaires de l'extension aux 200 km, quels qu'ils soient, y compris en dehors des zones de montagne, cette extension de périmètre de la dérogation est maintenue. Il n'y a donc aucune modification à apporter au périmètre des dérogations à l'agrément déjà attribuées.

De plus, dans sa rédaction actuelle, l'arrêté du 8 juin 2006 précise que les zones concernées par cette possibilité d'extension à 200 km sont les "zones soumises à des contraintes géographiques particulières".

Pour accorder cette possibilité d'extension depuis le 01 juillet 2020, il faut prendre en compte à la fois l'arrêté du 16 mars 2017 modifié relatif aux zones de revitalisation rurale (communes listées à l'annexe 1) et les données relatives aux zones soumises à contraintes géographiques particulières qui sont utilisées par le MAA dans le cadre de l'instruction des demandes de primes agricoles. Cette référence permet d'avoir des bases réglementaires pour les communes classées en zone de montagne.

Le lien ci-dessous, permet d'accéder à la liste des communes classées en zone de montagne :
<https://www.observatoire-des-territoires.gouv.fr/communes-classees-en-zone-de-montagne-zonage-agriculture>.

Ces différents documents se complètent et sont cumulatifs, afin de prendre en compte au mieux l'ensemble des zones soumises à des contraintes géographiques particulières.

◆ **Octroi de l'extension du périmètre :**

Ces possibilités d'extensions sont accordées par le préfet de département, conformément au point 3 de l'article 12 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements qui précise que « 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. »

Dans la pratique, cette extension du rayon de livraison est autorisée au moyen de la signature, par un agent titulaire d'une délégation (ou d'une subdélégation) de signature du Préfet, du formulaire CERFA n°13982 en cochant la case « Droit à l'extension du rayon de livraison selon l'arrêté du 8 juin 2006 ». De plus, cette extension de périmètre ne peut être délivrée que pour des établissements ayant indiqué un rayon de livraison supérieur à 80km autour de ces derniers dans le même formulaire.

Échanges entre États membres de l'Union européenne :

Le principe de libre-circulation des denrées est établi par les articles 34 à 36 (ex-articles 28 à 30) du Traité sur le fonctionnement de l'Union s'applique.

Par conséquent, un commerce de détail dérogataire peut fournir des denrées à des commerces de détail d'autres États membres ; les conditions qui s'appliquent sont celles prévues par l'arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié.

Réciproquement, il ne peut y avoir de restrictions à l'entrée en France de denrées sous le régime d'une dérogation à l'obligation d'agrément issues d'un commerce de détail installé dans un autre État membre. Les opérateurs d'un État membre sont tenus de respecter les dispositions nationales prises pour la mise en œuvre de la dérogation sur leur territoire².

Livraison successive à plusieurs commerces de détail :

Un commerce de détail ne peut livrer que d'autres commerces de détail, considérés comme les destinataires finaux de la denrée. L'article 12 de l'arrêté du 08 juin 2006 dispose que :

« *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 :*

[...]

2° *Cette quantité, par catégorie de produits, représente au maximum 30 % de la production totale de l'établissement pour cette catégorie ».*

Ainsi, le champ de la dérogation recouvre uniquement la production d'un établissement. En d'autres termes, le fait pour un établissement A dérogataire de fournir un produit à un établissement B dérogataire, ce dernier fournissant à son tour le même produit à un établissement C en l'état, sans transformation (ou « cascade ») n'est pas permis par l'arrêté du 08 juin 2006.

Il est donc important d'identifier qui est le client final de l'établissement dérogeant à l'obligation de l'agrément.

- Si les denrées issues d'un établissement A sont fournies à un établissement B, la distance entre A et B sera limitée à 80 km (*ou 200 km dans les zones à contraintes géographiques particulières*).
- Si les denrées issues d'un établissement A sont fournies à l'établissement C en transitant dans un établissement B au sein duquel elles sont uniquement entreposées, la limite entre les établissements A et C ne devra pas dépasser la distance maximale autorisée (80 ou 200 kms). L'établissement C devra figurer comme destinataire sur le formulaire CERFA rédigé par l'établissement A dans le cadre de la dérogation.

Exemple : cas de yaourts produits par un producteur fermier dérogataire A. Ces derniers sont entreposés au sein d'une cuisine centrale dérogataire B, puis livrés à un restaurant satellite C, ce situé à moins de 80 km du producteur A.

² La réglementation nationale n'est pas opposable aux opérateurs des États membres voisins.

Plusieurs cas peuvent ainsi être rencontrés, et sont résumés dans le tableau suivant :

	Distance				80 km maximum (ou 200km)
Commerce de détail A dérogataire à l'agrément	Cas 1	 →			Commerce de détail B
		 →	Entreposage	 →	Commerce de détail C

3 Cas particuliers

3.1 Don alimentaire

Les **quantités cédées** à titre gratuit à des établissements habilités au titre de l'aide alimentaire³, définis comme 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* » n'ont pas à être déclarées dans le tableau « nature et quantité des produits cédés à des établissements de commerce de détail ». Les **indications de distance** prévues au verso du formulaire de déclaration ne sont également pas exigées dans le cadre du don alimentaire.

Les **catégories de produits** cédées à ces établissements sont toutefois indiquées dans le tableau « liste des établissements de commerce de détail destinataires livrés régulièrement ». La liste des produits ne pouvant pas être cédés à des établissements d'aide alimentaire dans le cadre de la dérogation est identique à celle détaillée dans la partie « *2.1 Denrées d'origine animale pouvant faire l'objet d'une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire* » de la présente instruction.

3.2 Exploitant fournissant des repas ou autres denrées dans le cadre de manifestations publiques organisées tous les ans

Dans ce cas, l'exploitant, qui ne réalise pas la totalité de la prestation, est soumis à agrément sanitaire, mais peut disposer d'une dérogation à l'obligation d'agrément si les conditions de l'arrêté du 8 juin 2006 sont satisfaites. Pour se porter candidat auprès de l'organisateur de la manifestation, il lui faut apporter la preuve qu'il bénéficie de la dérogation. Dans ce cas, il peut être admis une déclaration préalable ne mentionnant pas le(s) lieu(x) de livraison des produits, sous réserve qu'il avertisse les services dès que sa participation à la manifestation lui est confirmée.

Exemple : un exploitant fournissant des plats préparés pour un salon.

3 Ces habilitations sont délivrées soit au niveau national par la DGCS soit au niveau régional. Les listes sont disponibles sur le site du ministère des solidarités et de la santé : <https://solidarites-sante.gouv.fr/affaires-sociales/lutte-contre-l-exclusion/lutte-contre-la-precarite-alimentaire/article/habilitations-a-l-aide-alimentaire>

3.3 GMS

Des établissements de restauration commerciale ou collective, notamment en raison de leur petite taille et/ou de l'isolement géographique, peuvent être amenés à se fournir en denrées animales ou d'origine animale auprès de GMS.

Conformément au règlement (CE) n°853/2004, ces GMS doivent donc être agréées ou dérogataires à l'obligation d'agrément si les quantités fournies à des commerces de détail sont inférieures aux seuils définis en annexe de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements.

La difficulté pour ces établissements est de connaître le statut de leurs clients, ainsi, les commerces de détail se fournissant dans les GMS doivent le leur faire savoir. Dans ce cas, les GMS doivent être capables d'assurer une traçabilité aval des produits vendus ; les commerces de détail se fournissant dans ces GMS doivent être capables d'assurer une traçabilité amont de ces produits achetés.

Cependant, s'il ne s'agit que de produits conditionnés portant une marque d'identification, la GMS peut être considérée comme un grossiste, et n'a pas besoin de dérogation.

3.4 Mise en œuvre de la dérogation pour la livraison de repas à des établissements de restauration

L'annexe IV de l'arrêté du 08 juin 2006 définit la catégorie de denrées concernant les cuisines centrales comme les « repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas ». Un repas peut être constitué d'un plat principal et d'au moins un autre élément parmi, une entrée, un produit laitier et un dessert.

De ce fait, les **fractions de repas** sont gérées comme des repas complets uniquement si elles contiennent l'élément fondamental du repas (le « plat principal ») qui sera utilisé « en l'état » (prêt à être consommé, ne nécessitant ni cuisson ni tranchage), éventuellement soumis à un simple réchauffage. A ce titre, les seuils hebdomadaires de l'**annexe IV** de l'arrêté du 08 juin 2006 sont applicables.

Exemples :

- Quand une cuisine centrale dérogataire fournit un repas à un office satellite, on comptabilise le nombre de repas selon les seuils hebdomadaires de l'annexe IV.
- Quand un métier de bouche (traiteur, boucher, etc.) fournit aux établissements de restauration le plat principal (une daube, un couscous) qui sera consommé en l'état (livré en liaison chaude) ou après avoir été livré en liaison froide et simplement réchauffé, ou des repas complets (plat principal et entrée et/ou dessert) prêts à consommer « en l'état », on comptabilise le nombre de fractions de repas (ou de repas complets) selon les seuils hebdomadaires de l'annexe IV.

En revanche, les denrées qui sont ensuite mises en œuvre dans l'établissement de restauration sont comptabilisées comme des matières premières pour la préparation de repas, dans les catégories concernées de l'**annexe III** de l'arrêté du 08 juin 2006. C'est le cas par exemple des viandes fraîches, des produits à base de viande, ou des produits laitiers destinés à subir une préparation. Ces produits doivent obligatoirement faire l'objet d'une préparation par la cuisine livrée (cuisson et/ou tranchage). Il en est de même des autres fractions de repas (entrées, charcuteries, entremets, pâtisseries, etc.), qui doivent également être comptabilisées dans les seuils hebdomadaires de l'annexe III.

Exemple :

- Quand un métier de bouche (traiteur, boucher, etc.) fournit aux établissements de restauration collective des entrées, des portions de fromage ou des desserts qui ne seront pas transformés par l'établissement de restauration collective, on les considère comme des matières premières relevant de l'annexe III.

Ces différentes quantités hebdomadaires au titre des annexes III et IV sont cumulatives.

Exemple :

- Un métier de bouche pourra fournir des matières premières à l'établissement de restauration A, dans le respect des seuils hebdomadaires de l'annexe III, et des fractions de repas comprenant le « plat principal », ou des repas complets à l'établissement B, dans le respect des seuils hebdomadaires de l'annexe IV.

3.5 Cas des établissements ayant un double statut agréé et dérogataire

Au sein d'une unité de production d'un même établissement, il convient de privilégier un unique statut sanitaire. Cependant, pour des raisons historiques, certains établissements disposent à ce jour d'un double statut.

Cependant, si deux statuts devaient exister les conditions suivantes doivent être respectées :

- les activités concernées doivent s'exercer dans des locaux distincts au sein de l'établissement,
- les produits nus de « statut » différent ne se croisent pas (y compris au niveau des matières premières),
- une traçabilité rigoureuse des différents produits est mise en place,
- l'organisation est décrite dans une pièce annexée au dossier d'agrément.

Pour les nouvelles demandes d'agrément ou dérogation, il convient de choisir un seul et unique statut sanitaire.

Pour les agréments en cours de validité, il convient de vérifier s'il s'agit d'un cas réel de double statut :

- En effet, il est possible que dans un certain nombre de cas, il faille seulement mettre à jour la brique APPRO de Resytal, dans le cas où l'établissement était initialement dérogataire à l'obligation d'agrément puis est devenu agréé ou le cas contraire. Il convient dans ce cas de veiller à archiver le périmètre d'approbation et l'approbation qui n'ont plus lieu d'être.
- Si ce sont des cas réels, il convient au fil des inspections qui sont réalisées de demander l'extension de l'agrément.

La requête SSA_MM_002_Anomalies, mise à disposition dans le répertoire DEDAL/THEMATIQUES/SSA permet d'identifier ces établissements. Ils sont recensés dans l'onglet « SIRET avec Agrément valide et Dérogation valide ».

Tableau de correspondance par filière entre activités, périmètres d'agrément dans Resytal et sections du règlement (CE) n°853/2004

Abattage	2
Viandes et produits carnés	3
Viandes et produits carnés	3
Produits de la mer et d'eau douce	5
Lait et produits laitiers.....	7
Œufs et ovo-produits.....	8
Grenouilles et escargots	8
Graisses	9
Production d'abats.....	9
Production de collagène, de gélatine ou de PHR.....	9
Entreposage	10
Restauration collective.....	11
Traiteur.....	11
Produits composés	13

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Abattage	Chaîne d'abattage d'animaux boucherie/Gibier ongulé élevage	Section I	Viandes d'ongulés domestiques	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches boucherie – Abattage
Abattage	Chaîne d'abattage d'animaux boucherie/Gibier ongulé élevage	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches gibier ongulé élevage – Abattage
Abattage	Chaîne d'abattage d'animaux boucherie/Gibier ongulé élevage	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches ratites – Abattage
Abattage	Chaîne d'abattage de volaille/lagomorphe/petit gibier	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches lagomorphes – Abattage
Abattage	Chaîne d'abattage de volaille/lagomorphe/petit gibier	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches volailles – Abattage
Abattage	Salle d'abattage à la ferme	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Salle d'abattage agréée à la ferme
Abattage	Chaîne d'abattage de volaille/lagomorphe/petit gibier	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Abattage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches ratites – Abattage
Gibier sauvage	Traitement du gibier sauvage	Section IV	Viandes de gibier sauvage	Atelier de traitement de gibier	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches gibier sauvage – Traitement

- Abattoirs**

Deux cas peuvent exister en pratique selon la configuration de l'abattoir.

1. soit l'abattoir dispose d'une seule chaîne d'abattage¹:

Dans ce cas, la chaîne d'abattage est assimilée à une unité d'activité. Un seule unité d'activité doit donc être enregistrée dans Resytal pour décrire l'abattoir. En fonction des espèces abattues, plusieurs périmètres peuvent être définis sur cette unité d'activité.

2. soit l'abattoir dispose de plusieurs chaînes d'abattage :

Dans ce cas, chaque chaîne est considérée comme une unité d'activité. Il y aura donc autant d'unité d'activité enregistrées dans Resytal que de chaînes d'abattage.

¹ Pour les enregistrements dans RESYTAL, la « chaîne d'abattage » est définie par la portion de chaîne correspondant aux opérations d'habillage. Ainsi, une chaîne possédant deux têtes de ligne (deux départs différents se rejoignant avant les postes d'habillage de la carcasse correspond à une seule chaîne d'abattage (donc une unité d'activité dans Resytal).

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Viandes et produits carnés	Découpe de gros gibier d'élevage	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches gib ongulé élevage – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de gros gibier d'élevage	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches ratites – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de produits de charcuterie	Section VI	Produits à base de viande	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Produits à base viande
Viandes et produits carnés	Découpe de viande de boucherie	Section I	Viandes d'ongulés domestiques	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches boucherie – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de viande de boucherie	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches gib ongulé élevage – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de viande de boucherie	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches ratites – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de viande de boucherie	Section IV	Viandes de gibier sauvage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches gibier sauvage – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de gibier sauvage	Section IV	Viandes de gibier sauvage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches gibier sauvage – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de viandes de volailles/lagomorphe	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches lagomorphes – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de viandes de volailles/lagomorphe	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches volailles – Découpe
Viandes et produits carnés	Découpe de viandes de volailles/lagomorphe	Section III	Viandes de gibier d'élevage	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches ratites – Découpe
Viandes et produits carnés	Transformation de produits carnés	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de préparations de viandes	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Préparation de viandes
Viandes et produits carnés	Transformation de produits carnés	Section VI	Produits à base de viande	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Produits à base viande
Viandes et produits carnés	Transformation de produits carnés	Section I	Viandes d'ongulés domestiques	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches boucherie – Découpe
Viandes et produits carnés	Transformation de produits carnés	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches lagomorphes – Découpe
Viandes et produits carnés	Transformation de produits carnés	Section II	Viandes de volaille et de lagomorphes	Atelier de découpe	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes fraîches volailles – Découpe
Viandes et produits carnés	VH, VSM, préparation viandes boucherie	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de préparations de viandes	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Préparation de viandes

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Viandes et produits carnés	VH, VSM, préparation viandes boucherie	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de viandes hachées	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes hachées
Viandes et produits carnés	VH, VSM, préparation viandes boucherie	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de viandes séparées mécaniquement	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes séparées mécaniquement
Viandes et produits carnés	VH, VSM, préparation viandes volailles lagomorphes	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de préparations de viandes	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Préparation de viandes
Viandes et produits carnés	VH, VSM, préparation viandes volailles lagomorphes	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de viandes hachées	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes hachées
Viandes et produits carnés	VH, VSM, préparation viandes volailles lagomorphes	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de viandes séparées mécaniquement	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes séparées mécaniquement

Transformation de produits carnés

Dans l'objectif d'éviter de multiplier sans nécessité les unités d'activité, pour permettre l'enregistrement d'une petite structure qui réaliserait en plus de la transformation de viandes, de la découpe et/ou des préparations de viandes, les périmètres associés aux préparations de viandes et découpe peuvent être définis sur le type d'activité Transformation de viandes. Dans ce cas précis, il y aura une unité d'activité avec plusieurs périmètres d'agrément.

VH, VSM, préparation viandes volailles lagomorphes

Ce type d'activité recouvre plusieurs périmètres d'agrément.

- "**viandes hachées**": les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel ;
- "**viandes séparées mécaniquement ou VSM**": le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles ;
- "**préparations de viandes**": les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche.

Une attention particulière doit être portée sur le périmètre enregistré dans Resytal.

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Produits de la mer et d'eau douce	Purification/Expédition de coquillages	Section VII	Mollusques bivalves vivants	Centre d'expédition de coquillage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Expédition de coquillages
Produits de la mer et d'eau douce	Purification/Expédition de coquillages	Section VII	Mollusques bivalves vivants	Centre de purification de coquillage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Purification de coquillages
Produits de la mer et d'eau douce	Purification/Expédition de coquillages	Section VII	Mollusques bivalves vivants	Navire expéditeur de coquillages	Agrément sanitaire UE "Navires"	Navire expéditeur de coquillages
Produits de la mer et d'eau douce	Halle à M./1ère vente/Vente en gros produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Halles à marée / première vente	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Halle à marée / première vente
Produits de la mer et d'eau douce	Halle à M./1ère vente/Vente en gros produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Marchés de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros produits pêche et coquillages
Produits de la mer et d'eau douce	Abattage de produits de l'aquaculture	Section VIII	Produits de la pêche	Etablissement de manipulation de produits de la pêche	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Manipulation produits de la pêche
Produits de la mer et d'eau douce	Mareyage et préparation de produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Etablissement de manipulation de produits de la pêche	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Manipulation produits de la pêche
Produits de la mer et d'eau douce	Mareyage et préparation de produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Navire congélateur	Agrément sanitaire UE "Navires"	Navire congélateur
Produits de la mer et d'eau douce	Transformation de produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Etablissement de production de produits de la pêche séparés mécaniquement	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Produits de la pêche séparés mécaniquement
Produits de la mer et d'eau douce	Transformation de produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation produits de la pêche
Produits de la mer et d'eau douce	Transformation de produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Navire usine	Agrément sanitaire UE "Navires"	Navire usine
Produits de la mer et d'eau douce	Vivier produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Etablissement de manipulation de produits de la pêche	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Manipulation produits de la pêche

- **Purification/Expédition de coquillages**

Depuis 2020, il n'existe plus qu'un type d'activité Purification/Expédition de coquillages, c'est le périmètre de l'agrément qui permettra de déterminer l'activité de purification et/ou d'expédition de coquillages.

- **Navires**

Dans certains cas, il peut être nécessaire d'avoir plusieurs numéros d'agrément rattachés à un seul numéro de SIRET.

Il convient d'utiliser l'approbation, nommée Agrément sanitaire UE "Navires", avec les périmètres « Navire congélateur », « Navire expéditeur de coquillages » ou « Navire usine ».

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Lait et produits laitiers	Collecte de lait	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Centre de collecte	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Lait, centre de collecte
Lait et produits laitiers	Caves d'affinage	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Lait, produits laitiers
Lait et produits laitiers	Découpe de fromages	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Lait, produits laitiers
Lait et produits laitiers	Déshydratation de lait ou produits laitiers	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Lait, produits laitiers
Lait et produits laitiers	Transformation de lait ou produits laitiers	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Lait, produits laitiers
Lait et produits laitiers	Transformation de lait ou produits laitiers	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" LPL - alpage	Lait, produits laitiers

Collecte de lait

Le périmètre d'approbation correspond à une activité physique de réception de citernes/déchargement/refroidissement (regroupement de lait provenant de plusieurs élevages avant qu'il ne soit acheminé dans différents établissements de transformation).

Cave d'affinage et Découpe de fromage

Dans le cas d'affinage ou de découpe de fromages de sa propre fabrication, il n'y a pas lieu de créer une unité d'activité spécifique.

Déshydratation de lait

L'établissement qui n'a pas d'activité de déshydratation et qui récupère des poudres déshydratées, n'a pas lieu d'avoir une unité d'activité de type Déshydratation de lait ou produits laitiers, le type d'activité dans ce cas est Préparation de produits composés.

Transformation de lait et produits laitiers

Dans certains cas, il peut être nécessaire d'avoir plusieurs numéros d'agrément rattachés à un seul numéro de SIRET.

Cas de la fabrication de produits laitiers en alpages : Il convient d'utiliser une deuxième approbation, nommée « Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" LPL – alpage », avec le périmètre « Lait, produits laitiers ». Toutefois, il n'est pas demandé de procéder à une régularisation des dossiers en cours, mais d'appliquer cette règle à toute nouvelle demande.

Les éléments détaillés relatifs à la saisie des unités d'activité dans le domaine du lait et des produits laitiers font l'objet d'une fiche à disposition sur l'espace documentaire de Resytal.

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Œufs et ovoproduits	Centre d'emballage des oeufs	Section X	Œufs et ovoproduits	Centre d'emballage d'œufs	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Centre d'emballage d'œufs
Œufs et ovoproduits	Production d'oeufs liquides et d'ovoproduits	Section X	Œufs et ovoproduits	Etablissements de production d'œufs liquides	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Production d'œufs liquides
Œufs et ovoproduits	Production d'oeufs liquides et d'ovoproduits	Section X	Œufs et ovoproduits	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation d'oeufs

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Grenouilles et escargots	Production de produits à base de grenouilles	Section XI	Cuisses de grenouille et escargots	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation de cuisses de grenouilles
Grenouilles et escargots	Production de produits à base d'escargots	Section XI	Cuisses de grenouille et escargots	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation d'escargots

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Graisses	Transformation de produits carnés	Section XII	Graisses animales fondues et boyaux traités	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Graisses, extraits de viandes et issues
Production d'abats	Production d'abats	Section XIII	Estomacs, vessies et boyaux	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Estomac, vessie, boyau séché, salé ou chauffé
Production de collagène, de gélatine ou de PHR	Production de collagène, de gélatine ou de PHR	Section XV	Collagène	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Collagène
Production de collagène, de gélatine ou de PHR	Production de collagène, de gélatine ou de PHR	Section XIV	Gélatine	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Gélatine
Production de collagène, de gélatine ou de PHR	Production de collagène, de gélatine ou de PHR	Section XVI	Produits hautement raffinés	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Produits hautement raffinés d'origine animale

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Entreposage	Entreposage de produits de la pêche	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Entreposage de produits laitiers	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Entreposage de produits laitiers	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)
Entreposage	Entreposage de viande de boucherie	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Entreposage de viande de boucherie	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)
Entreposage	Entreposage de viande de volailles	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Entreposage de viande de volailles	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)
Entreposage	Entreposage distribution DAOA (grossiste, plate-forme)	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Entreposage distribution DAOA (grossiste, plate-forme)	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)
Entreposage	Entreposage non spécialisé de denrées alimentaires	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Entreposage non spécialisé de denrées alimentaires	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)
Entreposage	Plateforme d'éclatement de produits de la pêche	Section 0	Activités générales	Etablissement d'entreposage	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Entrepôt
Entreposage	Vente en gros de viande de boucherie	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)
Entreposage	Vente en gros de viande de volailles	Section 0	Activités générales	Marché de gros	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Marché de gros (hors produits de la pêche)

Filière	Libellé type activité Resytal	Section	Libellé section	Libellé sous-section	Approbation Resytal	Libellé périmètre Resytal
Restauration collective	Gestion administrative-Restauration collective	Section Z			Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Cuisine centrale
Restauration collective	Gestion administrative-Restauration collective	Section Z			Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" CC même col ter	Cuisine centrale
Restauration collective	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section Z			Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Cuisine centrale
Restauration collective	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section Z			Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" CC même col ter	Cuisine centrale
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Lait, produits laitiers
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de préparations de viandes	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Préparation de viandes
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section VI	Produits à base de viande	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Produits à base viande
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section XI	Cuisses de grenouille et escargots	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation d'escargots
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section X	Œufs et ovoproduits	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation d'œufs
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section XI	Cuisses de grenouille et escargots	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation de cuisses de grenouilles
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section VIII	Produits de la pêche	Etablissement de transformation	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Transformation produits de la pêche
Traiteur	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé	Section V	Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement (VSM)	Etablissement de production de viandes hachées	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"	Viandes hachées

Restauration collective

Dans certains cas, il peut être nécessaire d'avoir plusieurs numéros d'agrément rattachés à un seul numéro de SIRET, c'est le cas des cuisines centrales appartenant à une même collectivité territoriale identifiée par un seul SIRET : Il convient d'utiliser l'approbation, nommée « Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" CC même col ter » avec le périmètre « Cuisine centrale ».

- Enregistrement dans Resytal des cuisines centrales agréées

- Pour les nouvelles demandes d'agrément :

Dans le cas de l'exploitation d'une cuisine centrale de restauration collective par gestion concédée :

La procédure d'enregistrement est la suivante :

Le propriétaire des locaux (ou concédant) est à enregistrer en tant que responsable. L'unité d'activité à saisir est « Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé ». L'agrément sera pour sa part affecté au propriétaire des locaux dans la brique APPROBATIONS.

Le prestataire est enregistré avec l'unité d'activité « Gestion administrative-Restauration collective ».

La relation « a pour prestataire » sera créée au niveau de l'unité d'activité de l'établissement propriétaire pour la relier avec celle du prestataire.

Ainsi en cas de changement de prestataire, l'unité d'activité du prestataire et la relation seront mises à jour, ce qui permettra de conserver l'historique.

- Pour les agréments en cours :

Dans le cas où le prestataire est titulaire de l'agrément, il convient de ne pas modifier les enregistrements, mais de les mettre à jour lors du changement de prestataire de sorte que les modifications dans RESYTAL soient réalisées progressivement pour être harmonisées avant la fin 2022.

Traiteurs agréés

- Enregistrement dans Resytal des traiteurs agréés

- Pour les nouvelles demandes d'agrément :

Dans le cas du traiteur qui fabrique des plats cuisinés qui nécessitent plusieurs périmètres d'agrément

Création d'une seule unité d'activité de type Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé avec autant de périmètres que de type de production pour lequel l'agrément est accordé.

- Pour les agréments en cours :

Au fil de la réalisation des inspections, création d'une unité d'activité de type Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé, avec autant de périmètres que ceux déjà accordés et fermeture des unités d'activités de type Transformation de produits carnés, Transformation de produits de la pêche etc...

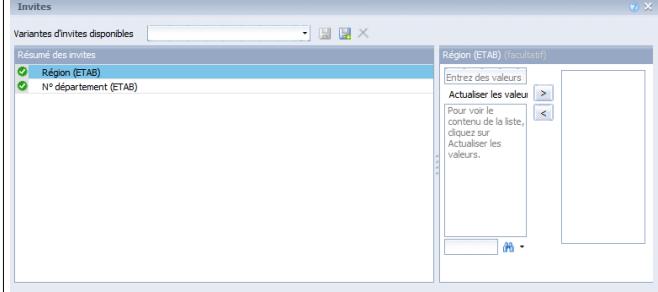
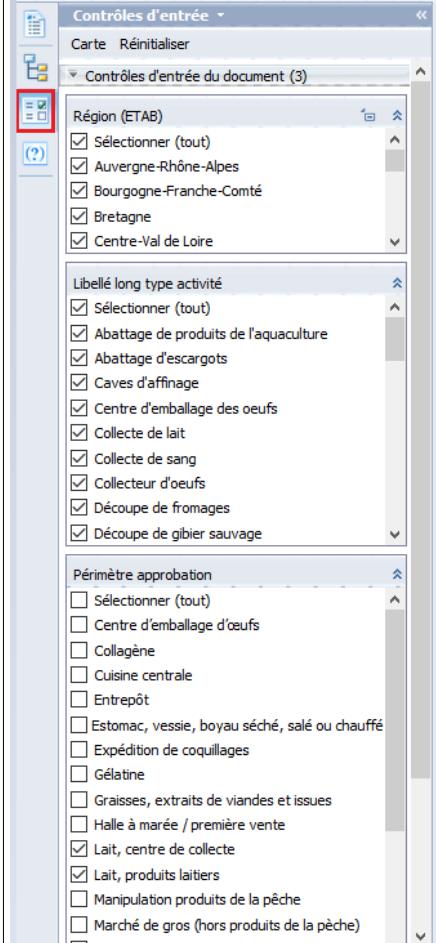
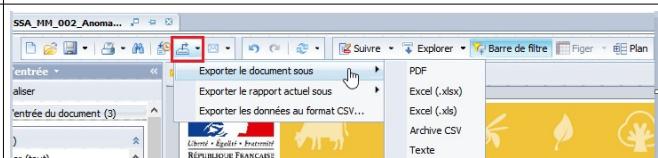
Produits composés	Préparation de produits composés	Lait, produits laitiers	Section IX	Lait cru et produits laitiers	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"
Produits composés	Préparation de produits composés	Produits à base viande	Section VI	Produits à base de viande	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"
Produits composés	Préparation de produits composés	Produits composés			Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"
Produits composés	Préparation de produits composés	Transformation d'oeufs	Section X	Œufs et ovoproducts	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"
Produits composés	Préparation de produits composés	Transformation produits de la pêche	Section VIII	Produits de la pêche	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine"

Dans l'objectif d'éviter de multiplier sans nécessité les unités d'activités, les périmètres Lait, produits laitiers, Produits à base viande, Transformation d'œufs, Transformation produits de la pêche peuvent être définis sur le type d'activité Préparation de produits composés.

Les modalités d'enregistrement des établissements fabriquant des produits composés sont définies dans une instruction technique dédiée.

ANNEXE 9 : UTILISATION DE LA REQUÊTE DEDAL VISANT À METTRE À JOUR LES DONNÉES DES ÉTABLISSEMENTS AGRÉES AU TITRE DU RÈGLEMENT (CE) N°853/2004.

La requête SSA_MM_002_Anomalies est mise à disposition dans le répertoire DEDAL/THEMATIQUES/SSA.

<p>Invites en fonction du besoin, le numéro de département ou la région peut être saisie dans l'invite de la requête.</p>	
<p>Une fois l'invite choisie, il est possible de limiter les données à mettre à jour en utilisant un contrôle d'entrée, il convient de cliquer sur le symbole  à gauche de l'écran.</p> <p>Ceci permet de sélectionner, une région ou un ou des types d'activité ou un ou des périmètres d'approbation si l'on veut travailler sur une région et/ou une filière en particulier.</p>	
<p>Le rapport DEDAL est composé de plusieurs onglets, Ces éléments peuvent être exportés dans un tableur en cliquant sur  puis sur exporter le document sous</p>	

Les actions à mener pour mettre à jour les données sont décrites ci-après pour chaque onglet.

Établissement avec SIRET fermé (UA active et agrément valide).....	3
Agrément valide et UA fermée.....	6
Agrément conditionnel supérieur à 6 mois.....	7
Approbation sans statut défini dans Resytal.....	8
Établissement sans enseigne.....	9
Numéro d'approbation non conforme.....	10
SIRET avec plusieurs approbations.....	11
SIRET avec Agrément valide et Dérogation valide.....	12
Approbation avec plusieurs SIRET.....	13
Inadéquation entre périmètre et type d'activité.....	14

Établissement avec SIRET fermé (UA active et agrément valide)

Usagers	Unité d'activité active SIRET avec date de cessation d'activité
Approbations	Approbation : Valide Périmètre : Agrée ou Conditionnel

Dans ce cas, les établissements ne sont plus reportés sur les listes officielles.

La description des éléments à mettre en œuvre est séparée pour les abattoirs et les autres établissements agréés.

Cas des abattoirs :

Situation	SIRET concerné	Usagers	Approbations
Il convient d'étudier chaque cas, l'établissement est-il toujours en activité ? (sur tout ou partie de ses UA)			
- Si non, en l'absence d'activité, fermer l'établissement et archiver l'approbation .		Fermer l'UA ou les UA Dans le cas où plus aucune UA n'est active, fermer l'établissement	Archiver le périmètre et l'approbation
- Si oui, faire le point sur l'agrément (nouveau SIRET ?) Dans le cas où le numéro d'agrément peut être conservé¹		Lors d'un changement de numéro de SIRET, il est possible d'effectuer un simple transfert d'approbation de "l'agrément UE" afin de conserver l'ancien numéro d'agrément. Cependant l'adresse rattachée au nouveau numéro SIRET doit impérativement correspondre à l'adresse de l'activité de l'établissement et non à un siège social situé à une autre adresse. Point d'attention : le transfert de l'ancien numéro d'agrément ne peut être réalisé qu'à l'issue d'une démarche d'agrément complète : dossier de demande d'agrément sanitaire complet et jugé recevable, visite sur site satisfaisante permettant la délivrance d'un agrément conditionnel. Cette démarche doit être anticipée par le nouvel exploitant.	
		Ancien SIRET	Transférer les unités d'activité (bouton Actions « Transférer les unités d'activité »)
		Ancien SIRET	Transférer les différents dossiers d'approbation valides vers le nouvel établissement (nouveau SIRET) (bouton Actions « Transférer le dossier »).
		Ancien SIRET	Fermer l'établissement

¹ Dans certaines situations il est nécessaire d'attribuer un nouveau numéro d'agrément plutôt que de conserver l'ancien et notamment en cas de modification de l'activité par le nouvel exploitant. Les besoins de conservation de l'ancien numéro d'agrément doivent être justifiés par le professionnel. Il ne peut pas s'agir d'une démarche automatique.

Situation	SIRET concerné	Usagers	Approbations
	Nouveau SIRET	Reporter le numéro ONA de l'ancien établissement sur le nouvel établissement bouton « Ajouter un identifiant », type d'identifiant ONA, valeur = celle de l'identifiant ONA de l'ancien établissement. Le numéro doit compter 4 caractères, il convient de compléter la saisie par des zéro, par exemple sur l'ancien établissement l'ONA prend la valeur 40, sur le nouvel établissement, il conviendra de mettre la valeur 0040.	Pour chaque approbation valide (Agrément UE, dérogation à l'obligation d'étourdissement: etc ...) pour chaque périmètre transféré, affecter l'unité d'activité correspondante du nouvel établissement Mettre à jour le statut du dossier d'approbation et la date du statut Attention, il convient de ne pas créer de nouveau dossier d'approbation dans ce cas
Dans le cas où un nouveau numéro d'agrément est créé	Ancien SIRET	Fermer les unités d'activité Fermer l'établissement	Archiver les périmètres, archiver l'approbation
	Nouveau SIRET	Créer l'établissement et les unités d'activité et leurs caractéristiques Sur chaque unité d'activité créer un identifiant de type LIBRE pour renseigner les catégories d'animaux abattues par unité d'activité. Ce champ libre doit contenir uniquement la ou les catégories d'animaux abattus sur la chaîne d'abattage (ou unité d'activité), écrites en toutes lettres et sans majuscules, en les séparant par un "tiret du 6" ("espace""tiret du 6""espace") Les catégories utilisables sont exclusivement les suivantes : gros bovins - veaux - porcs - ovins - caprins - chevreaux - solipèdes - gros gibiers d élevage Reporter le numéro ONA de l'ancien établissement sur le nouvel établissement bouton « Ajouter un identifiant », type d'identifiant ONA, valeur = celle de l'identifiant ONA de l'ancien établissement. Le numéro doit compter 4 caractères, il convient de compléter la saisie par des zéro, par exemple sur l'ancien établissement l'ONA prend la valeur 40, sur le nouvel établissement, il conviendra de mettre la valeur 0040.	Créer les dossiers d'approbations nécessaires (Agrément UE, dérogation à l'obligation d'étourdissement, etc ...), définir le périmètre d'approbation adapté à chaque unité d'activité.

Autres établissements agréés :

Situation	SIRET concerné	Usagers	Approbations
Il convient d'étudier chaque cas, l'établissement est-il toujours en activité ? (sur tout ou partie de ses UA) - Si non, en l'absence d'activité, fermer l'établissement et archiver l'approbation.		Fermer l'UA ou les UA Dans le cas où plus aucune UA n'est active, fermer l'établissement	Archiver le périmètre et l'approbation
- Si oui, faire le point sur l'agrément (nouveau SIRET?) Dans le cas où le numéro d'agrément peut être conservé		Lors d'un changement de numéro de SIRET, il est possible d'effectuer un simple transfert d'approbation de "l'agrément UE" afin de conserver l'ancien numéro d'agrément. Cependant l'adresse rattachée au nouveau numéro SIRET doit impérativement correspondre à l'adresse de l'activité de l'établissement et non à un siège social situé à une autre adresse. Point d'attention : le transfert de l'ancien numéro d'agrément ne peut être réalisé qu'à l'issue d'une démarche d'agrément complète : dossier de demande d'agrément sanitaire complet et jugé recevable, visite sur site satisfaisante permettant la délivrance d'un agrément conditionnel. Cette démarche doit être anticipée par le nouvel exploitant.	
	Ancien SIRET	Transférer les unités d'activité (bouton Actions « Transférer les unités d'activité »)	Transférer les différents dossiers d'approbation valides depuis l'ancien SIRET (bouton Actions « Transférer le dossier »).
	Ancien SIRET	Fermer l'établissement	
	Nouveau SIRET		Pour chaque périmètre transféré, affecter l'unité d'activité correspondante du nouvel établissement (créé sous le nouveau SIRET) Mettre à jour le statut du dossier d'approbation et la date du statut Attention, il convient de ne pas créer de nouveau dossier d'approbation dans ce cas
Dans le cas où un nouveau numéro d'agrément est créé	Ancien SIRET	Fermer les unités d'activité Fermer l'établissement	Archiver les périmètres, archiver l'approbation
	Nouveau SIRET	Créer l'établissement et les unités d'activité et leurs caractéristiques	Créer le dossier d'approbation, définir le périmètre d'approbation adapté à chaque unité d'activité.

Agrément valide et UA fermée

Usagers	Unité d'activité : fermée SIRET actif
Approbations	Approbation : Valide Périmètre : Agrée ou Conditionnel

	Usagers	Approbations
Même si l'unité d'activité est fermée, tant que le périmètre n'est pas archivé, l'approbation est publiée sur les listes officielles. Il convient dans ce cas d'archiver le périmètre d'approbation.	pas d'action à engager	Archivage périmètre approbation Dans le cas où il n'y a plus de périmètre agréé ou conditionnel au niveau de l'établissement, archivage de l'approbation

Cette correction ne s'applique pas dans le cas des activités liées à l'export nécessitant que l'établissement fasse l'objet d'une double publication sur les listes officielles dans l'attente que le nouveau numéro d'agrément soit reconnu par chacun des pays tiers de destination.

Agrément conditionnel supérieur à 6 mois

Usager	Unité d'activité : active SIRET actif
Approbation	Approbation : Valide ou non renseigné Périmètre : Conditionnel Date de début de l'état >= 190 jours

Article 4 de l'arrêté du 8 juin 2006

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.

	Usagers	Approbations
Il convient d'étudier chaque cas :		
Non renouvellement de l'agrément conditionnel ou non délivrance de l'agrément		Mettre à jour l'état de l'approbation à « Non valide » et mettre à jour l'état du périmètre à « Refusé »
Par la suite :		
Si le professionnel abandonne sa démarche de demande d'agrément et l'activité concernée	Fermer l'unité d'activité	
Si le professionnel abandonne sa démarche de demande d'agrément mais poursuit l'activité concernée (sans agrément)	Pas d'action à engager dans le cas des EANA Fermeture de l'unité d'activité dans les autres cas (il aura une UA de remise directe, producteur fermier ou métier de bouche)	
Si le professionnel continue dans sa démarche d'agrément et dépose une nouvelle demande d'agrément et qu'elle aboutit à la délivrance d'un agrément conditionnel	pas d'action à engager	Mettre à jour l'état de l'approbation à « Valide » et mettre à jour l'état du périmètre à « Conditionnel »
Oubli de mettre à jour le statut du périmètre de conditionnel à agréé	pas d'action à engager	Mettre à jour l'état du périmètre à « Agréé »

Approbation sans statut défini dans Resytal

Usagers	Unité d'activité : active SIRET actif
Approbations	Approbation : Non valide ou non renseigné Périmètre : Conditionnel ou Agréé Date de début de l'état <190 jours

La liste des établissements agréés en France est mise à jour quotidiennement et publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture. Afin de maintenir cette liste à jour, il est impératif de saisir dans les applications métier l'attribution de l'agrément dès la délivrance de l'agrément conditionnel, car un établissement titulaire d'un agrément conditionnel peut mettre ses produits sur le marché de l'Union européenne (UE) et doit donc apparaître sur ces listes.

Situation	Usagers	Approbations
Alors que le statut du périmètre (conditionnel ou agréé) doit faire l'objet d'une publication de l'établissement sur la liste officielle, l'état de l'approbation (non valide ou non renseigné) ne conduit à sa publication.	pas d'action à engager	Mise à jour de l'état de l'approbation à « Valide »

Établissement sans enseigne

Usagers	Unité d'activité : active SIRET actif Enseigne INSEE : Etablissement sans enseigne
Approbations	Approbation : Valide

Situation	Usagers	Approbations
La mention « Etablissement sans enseigne » est reportée sur la liste officielle	Actualiser l'établissement via SIRIUS	pas d'action à engager

Liste officielle :

<input type="checkbox"/>	33.036.008	85406348400018	SOCIETE BAZADAISE DE DECOUPE - Etablissement sans enseigne	RTE DE GRIGNOLS	33430	BAZAS	CP	V(MP);XII(PP)	B-C/O-P
--------------------------	------------	----------------	--	-----------------	-------	-------	----	---------------	---------

Liste des Etablissements

Filtre local :		Actions				
<input type="checkbox"/>	Identifiant	Enseigne usuelle / Dénomination	Dpt.	Commune	Statut activité	Actions
<input type="checkbox"/>	SIRET 85406348400018	SOCIETE BAZADAISE DE DECOUPE	33	BAZAS	En activité	Actions ▾

Liste de 1 élément présenté par : 20 ▾

[Export CSV](#)

- [Consulter l'établissement](#)
- [Modifier l'établissement](#)
- [Consulter les unités d'activités](#)
- [Créer une unité d'activité](#)
- [Transferer les unités d'activité](#)
- [Consulter les exploitations](#)
- [Actualiser via SIRIUS](#) 
- [Fermer l'établissement](#)
- [Consulter l'entreprise](#)
- [Gestion des références bancaires](#)

Numéro d'approbation non conforme

Usagers	Unité d'activité : active SIRET actif
Approbations	Approbation : Valide Périmètre : Conditionnel ou Agréé

Le format du numéro d'approbation est différent de la norme : absent, différent de 10 caractères ou égal à 10 caractères sans les point « . »

Situation	Usagers	Approbations
Il convient d'étudier chaque cas, l'établissement est-il toujours en activité ? Si oui Le dossier d'approbation ne comprend pas de numéro. Il s'agit d'un cas de reprise de SIGAL, lorsque le numéro d'agrément était défini sur l'établissement, il n'a pas été repris dans Resytal.. Dans ce cas, l'établissement n'est pas reporté sur les listes officielles. Le numéro d'approbation n'est pas normé	pas d'action à engager	La modification n'est pas possible en département. Il convient d'envoyer un message à la boîte bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr pour demander la correction du numéro, en indiquant le numéro d'agrément initialement attribué à l'établissement.
Si non :	Fermer les unités d'activité Fermer l'établissement	Archiver les périmètres, archiver l'approbation

SIRET avec plusieurs approbations

Usagers	Unité d'activité : active SIRET actif
Approbations	Approbation : Valide Périmètre : Conditionnel ou Agréé

Sont exclus du champ de cet onglet, les approbations des navires et les approbations des producteurs laitiers en alpage/estive.

Le numéro SIRET permet d'identifier géographiquement chaque entreprise ou chaque établissement de la même entreprise. Il identifie **le lieu où est produite l'activité** du ou des établissements que détient l'entreprise. **Lorsqu'il y a plusieurs activités, un unique numéro d'agrément est attribué à l'établissement.**

Si l'activité est produite dans plusieurs locaux ayant chacun une adresse différente, chacun doit avoir un numéro SIRET différent.

Ce numéro SIRET **change à chaque fois que l'adresse d'un établissement change** ; ce changement doit être signalé par le professionnel concerné au Centre de Formalités des Entreprises (pour le secteur alimentaire, il s'agit des chambres consulaires : chambre d'agriculture, des métiers et du commerce et de l'industrie), qui fournit alors un nouveau numéro SIRET à l'entreprise.

Ces informations, relatives aux modalités d'identification et d'enregistrement des entreprises au titre du Code de Commerce sont disponibles sur le site suivant, vers lequel vous pouvez renvoyer les professionnels : <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F32135>.

Cas d'une entreprise multi-site

Entreprise multi-sites ou entreprise possédant deux établissements exerçant une activité agréée à deux adresses différentes :

- chaque établissement de l'entreprise doit posséder son propre numéro SIRET rattaché à son adresse ;
- un numéro d'agrément différent doit être attribué à chaque adresse de lieu d'activité

Situation	Usagers	Approbations
Il convient d'étudier chaque cas, la commune de l'unité d'activité peut orienter l'expertise. Si l'activité agréée est réalisée à deux adresses différentes, il conviendra de demander à l'établissement un SIRET pour chaque adresse de réalisation des activités.	Sur le nouveau SIRET, création de l'établissement et unité(s) d'activité correspondant au(x) périmètre(s) d'agrément.	Transférer le dossier d'approbation en lien avec le nouveau SIRET depuis l'ancien SIRET (bouton Actions « Transférer le dossier ») Pour chaque périmètre transféré, affecter l'unité d'activité correspondante du nouvel établissement (créé sous le nouveau SIRET)
Si toutes les activités de l'établissement sont réalisées à la même adresse alors il conviendra d'archiver un des deux numéros d'agrément, l'établissement ne conservant qu'un seul numéro pour une adresse de réalisation des activités.	pas d'action à engager	Archiver le dossier d'approbation correspondant au numéro non conservé. Définir les périmètres d'agrément du dossier d'approbation archivé au niveau du dossier d'approbation conservé.

SIRET avec Agrément valide et Dérogation valide

Usagers	Unité d'activité : active SIRET actif
Approbations	Approbation : Valide Périmètre : Conditionnel ou Agréé Dérogation : Valide Périmètre : Valide

Au sein d'une unité de production d'un même établissement, il convient de privilégier un unique statut sanitaire. Cependant, pour des raisons historiques, certains établissements disposent à ce jour d'un double statut.

Cependant, si deux statuts devaient exister les conditions suivantes doivent être respectées :

- les activités concernées doivent s'exercer dans des locaux distincts au sein de l'établissement,
- les produits nus de « statut » différent ne se croisent pas (y compris au niveau des matières premières),
- une traçabilité rigoureuse des différents produits est mise en place,
- l'organisation est décrite dans une pièce annexée au dossier d'agrément.

Situation	Usagers	Approbations
Il convient d'étudier chaque cas. Si la dérogation et l'agrément portent sur les mêmes activités (par exemple, un établissement avec un agrément Lait, produits laitiers et une dérogation Produits laitiers)		Archiver l'approbation (Dérogation ou Agrément UE) selon le statut de l'établissement
Si la dérogation et l'agrément ne portent pas sur les mêmes activités (par exemple Agrément pour la découpe et Dérogation PABV, PC, PV, viandes fraîches des espèces autres que boucherie) et si les conditions décrites ci dessus ne sont pas respectées, il convient de demander à l'exploitant un agrément pour l'ensemble de ses activités.	Création de l'unité d'activité de type mise sur le marché	Affecter le périmètre ad'hoc sur cette unité d'activité A noter dans le secteur des produits carnés, dans le cas de petites structures où toutes les activités (découpe, PABV et préparation de viande) sont réalisées dans les mêmes locaux, plusieurs périmètres peuvent être définis sur l'unité d'activité Transformation de produits carnés.
Si la dérogation et l'agrément ne portent pas les mêmes activités (par exemple Agrément Découpe et Dérogation Repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas) et les conditions décrites ci dessus sont respectées, aucune correction n'est nécessaire.	Pas d'action à engager	Pas d'action à engager

Approbation avec plusieurs SIRET

Usagers	Unité d'activité : active ou fermée SIRET actif
Approbations	Approbation : Valide Périmètre : Conditionnel ou Agréé

Un numéro d'agrément ne peut être associé à plusieurs établissements (SIRET).

Situation	Usagers	Approbations
Il convient d'étudier chaque cas Il n'y a plus d'activité dans un des établissements. A noter que même si l'unité d'activité est fermée, elle apparaît toujours sur les listes officielles.	Archiver les unités d'activité et l'établissement le cas échéant	Archiver l'approbation
Si les établissements sont encore en activité, il convient d'expertiser au cas par cas. Dans le cas d'un atelier collectif, il y existe une fiche dédiée à ce sujet qui est annexée à l'instruction technique Agrément. Vous pouvez faire part de vos difficultés en envoyant un message à la boîte BAMRA bamra.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr		

Inadéquation entre périmètre et type d'activité

Usagers	Unité d'activité : active SIRET actif
Approbations	Approbation : Valide Périmètre : Conditionnel ou Agréé

Dans Resytal, il existe une contextualisation entre le périmètre d'agrément et le type d'activité. Dans un certain nombre de cas (issus de la reprise de SIGAL), le périmètre d'agrément n'est pas cohérent avec le type d'activité.

Situation	Usagers	Approbations
<p>Il convient d'étudier chaque cas, l'établissement a-t-il bien lieu d'être agréé au titre de cette activité ?</p> <p>Si oui</p>	<p>Si elle n'existe déjà pas, création d'une unité d'activité dont le type est en cohérence avec le périmètre d'agrément</p> <p>Si l'unité d'activité objet de l'anomalie n'a plus de périmètre d'agrément, archiver l'unité d'activité</p>	<p>Affecter le périmètre d'agrément à l'unité d'activité en cohérence avec le type d'activité</p>
<p>Si non</p>	<p>A étudier au cas par cas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fermeture de l'unité d'activité - création d'une unité d'activité - maintien de l'unité d'activité 	<p>Archiver le périmètre d'agrément et l'approbation s'il n'existe plus de périmètre agréé ou conditionnel pour cette approbation.</p>