



**Loire
Atlantique**

**Engagement départemental pour la promotion
des circuits courts et une alimentation locale et de qualité**

Guide sanitaire

À l'usage des producteurs approvisionnant la restauration collective

ÉDITO

Fin 2017, le Département a adopté son engagement départemental pour la promotion des circuits courts et d'une alimentation locale et de qualité. Inscrit au projet stratégique de la collectivité, ce plan d'actions vise principalement le secteur de la restauration collective. La loi du 30 octobre 2018, dite loi «Egalim», est venue confirmer les objectifs du Département : dès 2022, la restauration collective devra justifier d'un approvisionnement à 50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité dont 20 % issus de l'agriculture biologique.

Pour atteindre ces objectifs ambitieux, une mobilisation forte des producteurs est indispensable.

Le Département souhaite donc les sensibiliser, les informer et les accompagner dans la conquête de ce marché prometteur et vertueux. Les 63 millions de repas servis chaque année par la restauration collective de Loire-Atlantique représentent en effet un marché de produits alimentaires estimé à 100 millions d'euros.

Ce guide sanitaire détaille les principales exigences de la réglementation sanitaire à prendre en compte pour un producteur souhaitant fournir la restauration collective. Simple d'utilisation mais complet dans son contenu, il liste les exigences par types de produits et de débouchés, et donne des clés sur les démarches à suivre.

Les producteurs souhaitant se faire connaître pourront figurer dans un annuaire de producteurs en ligne sur le site du Département. Vous y trouverez également un référentiel économique sur le marché de la restauration collective, ainsi qu'un guide sur les marchés publics.

J'espère que ces outils vous aideront à prendre part à ce marché en pleine évolution.

Bernard Lebeau, Vice-président économie de proximité et économie sociale et solidaire.

SOMMAIRE

Edito	1
Approvisionner la restauration collective en produits locaux : le contexte général des exigences sanitaires	3
Objectif, organisation et utilisation du Guide Pas à Pas	4
1) Productions fermières et approvisionnement de la restauration collective: tableaux généraux	6
2) Rappels de principes et définitions de l'hygiène des aliments et de sa réglementation	8
3) Fiches explicatives: approvisionnement par circuits courts de la restauration collective en produits fermiers	12
Fiche Produit n°1: Lait cru	
Fiche Produit n°2 : Produits laitiers et fromages fermiers	
Fiche Produit n°3 : Viandes de volaille (entières, découpées) et lapins (et autres lagomorphes)	
Fiche Produit n°4 : Viandes et découpes de viandes de bovins, porcins, ovins, caprins	
Fiche Produit n°5 : Préparation de viandes, viandes hachées et produits transformés à base de viande	
Fiche Produit n°6 : Œufs en coquille	
Fiche Produit n°7 : Préparation à base d'œufs "coquille" ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant, autres que produits laitiers	
Fiche Produit n°8 : Végétaux entiers (fruits et légumes)	
Fiche Produit n°9 : Végétaux non transformés coupés, tranchés, pelés, parés, et fruits et légumes transformés (confitures, salades préparées, jus de fruits ou de légumes, plats cuisinés végétaux, etc)	
Fiche Produit n°10 : Produits à base de céréales transformées (pain, biscuits, galettes, crêpes, etc)	
Fiche Produit n°11 : Produits mixtes composés de matières premières végétales et de matières premières d'origine animale (pizzas, tourtes, quiches, plats cuisinés divers)	
4) Fiches techniques: exigences générales d'hygiène (=sanitaires) à respecter et description des marches à réaliser pour l'approvisionnement en circuits courts de la restauration collective en produits fermiers	32
Fiche technique n°1 : Les exigences à respecter issues du règlement (CE) N°178/2002 ou "Food Law"	
Fiche technique n°2 : Les exigences à respecter issues du règlement CE/852/2004	
Fiche technique n°3 : Les exigences à respecter issues du règlement CE/853/2004	
Fiche technique n°4 : Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)	
Fiche technique n°5 : Déclarer une dérogation à l'agrément sanitaire	
Fiche technique n°6 : Demander un agrément sanitaire communautaire	
Fiche technique n°7 : Températures	
Fiche technique n°8 : Transports	
Fiche technique n°9 : Autocontrôles et analyses microbiologiques	
5) DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE ET LIENS	48
Annexe I : Les différentes productions fermières présentes dans le Département de Loire-Atlantique et l'approvisionnement de la Restauration Collective en circuits courts: tableau récapitulatif des démarches, des textes réglementaires et notes de services applicables, formulaires, explication des interdictions éventuelles. Indication des "fiches produits" et "fiches techniques" du Guide à consulter.	50

APPROVISIONNER LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS LOCAUX : LE CONTEXTE GÉNÉRAL DES EXIGENCES SANITAIRES

Pour commercialiser leurs productions, les producteurs locaux ont la possibilité :

- De vendre directement au consommateur final, sur leur exploitation ou bien sur des marchés ou dans des points de ventes collectifs
- Ou d’approvisionner des commerces de détail, ou des restaurations collectives qui délivrent eux-mêmes les produits au consommateur final.
- Ou encore vendre leur production à des grossistes.

L’approvisionnement de la restauration collective en produits végétaux primaires ou transformés ne conduit pas à des exigences sanitaires particulières autres que le respect des spécifications des contrats et des règles d’hygiène générales. Cette possibilité s’applique quel que soit le volume de la production commercialisée indirectement. Quelques exigences administratives doivent cependant être respectées. En revanche, que ce soit pour approvisionner le commerce de détail ou la restauration collective, compte tenu des dangers sanitaires plus préoccupants propres aux aliments d’origine animale et aux risques accrus présentés par ce mode de commercialisation, les exigences réglementaires et techniques concernant la vente indirecte de ces produits animaux sont plus importantes.

Il faut cependant noter que le législateur, soucieux de permettre cette vente indirecte aux petits opérateurs locaux, a prévu un certain nombre de dérogations spécifiques à diverses productions fermières.

En dehors des quelques productions qui font l’objet d’une réglementation très spécifique (lait cru, viandes de volailles), les producteurs locaux sont autorisés à approvisionner la restauration collective (de même que des commerces de détail, la GMS) en produits d’origine animale soit sous le régime de la déclaration de dérogation à l’agrément sanitaire, sous réserve que cette activité ne représente qu’une partie minoritaire de leur activité, soit sous le régime de l’agrément, en notant cependant qu’une restauration collective elle-même sous le régime de l’agrément ne pourra s’approvisionner qu’auprès de fournisseurs agréés.

La restauration collective non agréée reste en Loire-Atlantique un marché très conséquent (environ 60% des repas servis par la restauration collective) qui est accessible aux producteurs locaux de produits d’origine animale qui auront simplement déclaré une dérogation à l’agrément.

Que ce soit pour vendre toute sa production directement au consommateur final, ou bien déposer une déclaration de dérogation à l’agrément, ou bien encore déposer un dossier de demande d’agrément, tout producteur doit disposer d’un établissement respectant approximativement les mêmes règles d’hygiène, et doit réunir une description des moyens de maîtrise de l’hygiène de ses productions dans un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Suite à cette obligation, il s’avère que l’effort d’organisation à mettre en place afin d’approvisionner la restauration collective n’est pas fondamentalement plus important à réaliser que pour une vente directe réalisée dans le respect de la réglementation.

Bien entendu, les producteurs qui auront obtenu un agrément sanitaire communautaire, ce qui reste une démarche plus conséquente nécessitant une certaine expertise, verront l’ensemble des marchés s’ouvrir à eux sans autre restriction que d’adapter leur outil de production à leurs débouchés et d’avertir les autorités des changements.

OBJECTIF, ORGANISATION ET UTILISATION DU GUIDE PAS À PAS

Objectif = ce Guide a pour objectif de faire une présentation la plus simple et schématique possible des exigences sanitaires selon trois axes :

- **La nature des productions,**
- **le statut de l'atelier de l'exploitant (non agréé, agréé, dérogatoire à l'agrément)**
- **le statut de l'établissement de restauration collective à desservir**

Le Guide est conçu de façon à permettre à un exploitant de commencer ses démarches en disposant de l'information essentielle. Il trouvera en complément les références des divers textes réglementaires et notes de service, et des liens pour y accéder qui lui permettront d'approfondir ensuite ses connaissances.

Organisation du Guide : Le Guide est organisé en quatre parties et une table de liens vers des documents plus détaillés et complets, dont l'ensemble des textes réglementaires s'appliquant à la fourniture de denrées à la restauration collective.

- **Partie 1 :** Présentation synthétique dans deux tableaux parallèles :

- Premier tableau : les différentes situations autorisées ou interdites d'approvisionnement de la restauration collective par des exploitants selon leur statut sanitaire et selon le statut de l'établissement de restauration collective.

- Second tableau détaillé (en annexe I) : pour chacune des situations indiquées dans le premier tableau, une explication de la logique des exigences, une indication des textes qui s'appliquent, et un renvoi vers des fiches établies pour chaque production (= fiches produits) et des fiches décrivant les exigences techniques (= fiches techniques).

- **Partie 2 :** Définitions, principes généraux et rappels nécessaires concernant la réglementation de l'hygiène des aliments

- **Partie 3 :** Présentation de 11 «fiches produits» correspondant aux principales productions fermières dans le Département de Loire-Atlantique.

- **Partie 4 :** Présentation de 9 «fiches techniques résumant les exigences techniques liées aux textes réglementaires fondamentaux (règlements européens, notes de service du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche) et aux statuts des établissements ou ateliers de production (non agréés, agréés, dérogatoires à l'agrément).

- **Table de liens :** liens vers les divers textes réglementaires, notes de services du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, formulaires CERFA etc.

Comment utiliser ce Guide ?

Pour une bonne utilisation du Guide, il est recommandé de lire préalablement en partie 2 les définitions et principes généraux ainsi que certains rappels concernant l'hygiène des aliments et sa réglementation. De nombreux termes utilisés dans le Guide y sont expliqués et remis dans leur contexte.

Ensuite la marche à suivre est la suivante :

- **1) L'exploitant vérifie dans le tableau récapitulatif 1.1, s'il est possible ou non pour la production concernée d'approvisionner en circuit court un établissement de restauration collective**, en tenant compte du statut sanitaire (non agréé, agréé, dérogatoire à l'agrément) projeté pour l'atelier de production et du statut sanitaire (non agréée, agréée, dérogatoire à l'agrément) de la restauration collective cliente.
- **2) Le tableau 1.2 de l'annexe I reprend les lignes et les colonnes du tableau 1.1 en précisant de façon synthétique pour chaque situation le cadre général de fonctionnement, la liste des démarches à réaliser, les textes réglementaires et autres obligations à respecter.** Il renvoie sur des fiches produits figurant en partie 3, et sur des fiches techniques indiquant les principales exigences sanitaires en partie 4. Il indique les formulaires CERFA et notices à utiliser pour les différentes déclarations à réaliser.
- **3) Lorsqu'il a constaté qu'il est possible d'approvisionner la restauration collective avec sa production, l'exploitant peut alors consulter en partie 3 la fiche spécifique qui décrit de façon plus détaillée, et pour cette production :**
 - Une présentation générale.
 - Les critères qui permettent d'approvisionner à partir d'un atelier non agréé, agréé ou en dérogation à l'agrément si ces situations s'appliquent à la production concernée.
 - Les autres statuts particuliers pour certaines productions (lait cru, volailles etc).
 - Les exceptions s'appliquant à certains produits.
 - S'il y a lieu, un résumé schématique de la démarche à appliquer selon le statut de l'atelier.
 - Une synthèse des exigences techniques et d'hygiène formulées dans les documents spécifiques à cette production : règlement 853/2004 (quand il s'applique), autre texte réglementaire spécifique (s'il en existe), note de service ou instruction technique de la DGAL (s'il en existe).
 - Des renvois vers les fiches techniques générales précisant de façon synthétique ce qu'il y a lieu de respecter en termes d'équipements et de fonctionnement de l'atelier en application de la réglementation générale de l'hygiène des aliments.
- **4) Lorsque des démarches ou des exigences techniques sont indiquées dans les tableaux ou la partie 3, l'exploitant trouvera dans la partie 4 des fiches techniques décrivant ou résumant la majorité de ces démarches et les principales exigences des textes réglementaires cités dans le Guide.** Les éléments principaux sont répertoriés et permettent de mettre en place la démarche.
- **5) Les utilisateurs avertis pourront trouver dans la table en partie 5 une liste des textes réglementaires, et les liens permettant d'y accéder s'ils souhaitent approfondir leurs connaissances.**

1) PRODUCTIONS FERMÈRES ET APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE: TABLEAUX GÉNÉRAUX

Vous trouverez ci-après deux tableaux :

Le premier tableau 1.1 est simplifié. Il résume, pour les principales productions fermières présentes sur le Département de Loire-Atlantique, les différents statuts sanitaires des ateliers des exploitants (non agréés*, agréés*, ou encore dérogoratoires à l'agrément*) et **la possibilité qui leur est ouverte** ou bien **l'interdiction qui leur est faite** par la réglementation d'approvisionner les établissements de restauration collective en fonction du statut (non agréé, agréé, ou dérogoratoire à l'agrément) de ces derniers.

Le second tableau 1.2 complète le premier en précisant le cadre de fonctionnement des ateliers fermiers permettant l'approvisionnement ou en expliquant les raisons de l'interdiction. Il indique les textes réglementaires qui s'appliquent, et il renvoie sur les fiches des productions concernées (fiches disponibles en partie 3), et les fiches techniques détaillant les exigences techniques d'hygiène à respecter en partie 4.

Tableau 1.1 : Compatibilité entre production fermière et approvisionnement en circuits courts de la restauration collective :

"Statut sanitaire" du site de restauration collective:

- Non agréé et non dérogoratoire à l'agrément:

Exemple: Cuisine de restaurant de collège ne produisant que pour la consommation sur site par les élèves du collège

- Agréé:

Exemple: "Cuisine centrale municipale" d'une grande ville préparant les repas pour 20 écoles disposant chacune d'un restaurant satellite.

- Dérogoratoire à l'Agrément:

Exemple: Cuisine de restaurant d'un collège produisant principalement pour la consommation sur site par les élèves du collège mais approvisionnant en complément (pour un petit nombre de repas chaque jour) un centre de formation situé dans la même ville que le collège.

Légende:

Approvisionnement possible : 

Approvisionnement interdit : 

Tableau 1.2 : Récapitulatif du cadre de fonctionnement des ateliers de production fermière approvisionnant en circuits courts la restauration collective. Réglementations applicables. Notes de service du MAPAR. Formulaires. **Fiches du Guide à consulter.**

Le tableau récapitulatif 1.2 est fourni en annexe I du guide.

Nature de la production à commercialiser en circuits courts	"Statut sanitaire" de l'atelier de l'exploitant	"Statut sanitaire" du site de restauration collective		
		Non agréé et non dérogatoire à l'agrément	Agréé	Dérogatoire à l'agrément
Lait cru destiné à la consommation humaine directe (= "Vente de lait cru") <i>Voir fiche produit n°1</i>	Autorisation de produire et mettre sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final	✓	✓	✓
Produits laitiers et fromages fermiers <i>Voir fiche produit n°2</i>	Non agréé	✗	✗	✗
	Dérogatoire à l'agrément communautaire	✓	✗	✓
	Agréé	✓	✓	✓
Volailles entières (carcasses) et découpes de volailles Lapins (carcasses) et découpes de lapins <i>Voir fiche produit n°3</i>	Etablissement d'abattage de volailles ou de lagomorphes non agréé (= tuerie particulière) et atelier de découpe non agréé	✓	✗	✗
	Abattoir de volailles ou de lagomorphes agréé et/ou atelier de découpe agréé	✓	✓	✓
Viandes de boucherie (bovins, porcins, ovins, caprins) et découpes <i>Voir fiche produit n°4</i>	Non agréé	✗	✗	✗
	Dérogatoire à l'agrément communautaire	✓	✗	✗
	Agréé	✓	✓	✓
Préparations de viandes, viandes hachées et produits transformés à base de viandes <i>Voir fiche produit n°5</i>	Non agréé	✗	✗	✗
	Dérogatoire à l'agrément communautaire	✓	✗	✓
	Agréé	✓	✓	✓
Œufs en coquille <i>Voir fiche produit n°6</i>	Déclaration de vente d'œufs directement par le producteur au consommateur final <250 poules	✗	✗	✗
	Centre d'Emballage d'Œufs (CEO) Agréé	✓	✓	✓
Préparations à base d'œuf "coquille" ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant, autres que produits laitiers Ex: mousse au chocolat, flans etc. <i>Voir Fiche produit n°7</i>	Dérogatoire à l'agrément communautaire	✓	✗	✓
	Agréé	✓	✓	✓
Fruits et légumes (production primaire) <i>Voir fiche produit n°8</i>	Déclaration d'entreprise, SIRET Respect des règlements 178/2002 et 852/2004	✓	✓	✓
Produits végétaux non transformés (coupés, épluchés, parés, congelés etc) ou fruits et légumes transformés (cuits, conserves, confitures) <i>Voir fiche produit n°9</i>	Déclaration d'entreprise, SIRET Respect des règlements 178/2002 et 852/2004	✓	✓	✓
Produits céréaliers transformés (pain, biscuits, galettes etc) <i>Voir fiche produit n°10</i>	Déclaration d'entreprise, SIRET Respect des règlements 178/2002 et 852/2004	✓	✓	✓
Produits mixtes composés de matières premières végétales et de matières premières d'origine animale Ex: pizzas, tourtes, quiches, plats cuisinés divers etc. <i>Voir fiche produit n°11</i>	Non agréé Aucune transformation sur place de produits animaux Ex: utilisation d'ovoproduits pasteurisés, de lait UHT etc.	✓	✗	✓
	Non agréé Avec transformation de produits animaux: utilisation de lait cru, d'œuf en coquille etc	✗	✗	✗
	Dérogatoire à l'agrément communautaire	✓	✗	✓
	Agréé	✓	✓	✓

Tableau 1.1 : Compatibilité entre production fermière et approvisionnement en circuits courts de la restauration collective

2) RAPPELS DE PRINCIPES ET DÉFINITIONS DE L'HYGIÈNE DES ALIMENTS ET DE SA RÉGLEMENTATION

Généralités :

Les objectifs de la réglementation sanitaire des aliments sont de limiter au maximum, et même supprimer dans l'idéal les risques d'atteinte des consommateurs par des dangers sanitaires et d'obtenir également la mise sur le marché d'aliments qui ne soient pas impropres à la consommation suite à leur dégradation par des bactéries, levures, moisissures d'altérations. Parmi les aliments consommés, les produits d'origine animale sont des vecteurs de dangers sanitaires plus nombreux, plus fréquents et souvent plus redoutables que les aliments d'origine végétale, car l'homme partage avec les animaux un grand nombre de bactéries, virus ou parasites susceptibles de lui être transmis par la voie alimentaire. Les productions végétales peuvent également transmettre divers dangers sanitaires, mais le mode actuel de consommation dans notre pays conduit à ce que le risque, et la réalité des maladies transmises par les aliments soient nettement plus importants en relation avec les produits d'origine animale. Ce paysage peut cependant changer dans l'avenir si les modes de consommation évoluent.

Cette différence de risque conduit donc la réglementation de l'hygiène et de la sécurité des aliments à être nettement plus exigeante pour ce qui concerne la commercialisation des produits d'origine animale.

Les démarches déclaratives à réaliser pour travailler ou commercialiser des produits d'origine animale qui sont décrites dans ce guide seront donc plus conséquentes que celles nécessaires à la production d'aliments végétaux.

Par ailleurs, le mode de commercialisation depuis l'exploitation jusqu'au consommateur final est rendu plus complexe, plus générateur de risques (tels que ruptures de chaîne du froid, etc.) et moins traçable s'il fait appel à des intermédiaires tels que les commerces de détail ou bien la restauration collective (qui sont eux-mêmes en relation directe avec le consommateur). D'où une vigilance plus particulière du législateur dès que la commercialisation est « indirecte ».

Ces risques particuliers des produits d'origine animale et de la commercialisation « indirecte » font que les exploitants sont tenus par défaut de déposer des dossiers de demande d'agrément pour leur établissement, s'ils font de la vente indirecte de produits d'origine animale.

Cette obligation issue du règlement (CE) N°853/2004 fait toutefois l'objet de dérogations afin de permettre aux producteurs locaux de vendre leurs produits en circuits courts du moment qu'il s'agit d'une activité **marginale, localisée et restreinte**. Tant que leur activité répond à ces dernières conditions, les exploitants peuvent déposer une déclaration de dérogation à l'agrément.



Définitions :

«**hygiène des denrées alimentaires**», ci-après dénommée «hygiène»: les mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue - Règlement (CE) N°852/2004.

«**autorité compétente**»: l'autorité centrale d'un État membre chargée de garantir le respect des exigences du présent règlement, ou toute autre autorité à laquelle ladite autorité centrale a délégué cette tâche; cette définition inclut, le cas échéant, l'autorité correspondante d'un pays tiers - Règlement (CE) N°852/2004.

«**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 couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages - Règlement (CE) N°178/2002.

«**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 - Règlement (CE) N°852/2004.

«**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 - 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 - Règlement (CE) N°852/2004.

«**commerce de détail**», 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 - Règlement (CE) N°178/2002.

«**consommateur final**», le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire - Règlement (CE) N°178/2002.

«**remise directe**» : toute cession, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'une denrée alimentaire et un consommateur final destinant ce produit à sa consommation, **en dehors de toute activité de restauration collective** - Arrêté du 21 décembre 2009.

«**restauration collective**» : activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat - Arrêté du 21 décembre 2009.

«**cuisine centrale**» : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires destinées à être livrées à au moins un restaurant satellite ou à une collectivité de personnes à caractère social - Arrêté du 21 décembre 2009.

A noter qu'il ressort des définitions ci-dessus qu'un établissement de restauration collective est un commerce de détail aux yeux de la réglementation, même s'il s'agit de la restauration d'un établissement public, à partir du moment où les repas sont servis sur place au consommateur, sauf certaines situations où existe en plus une activité de cuisine centrale. Une cuisine centrale qui produit des produits à destination de restaurants satellites est assujettie à l'obtention d'un agrément car elle ne fournit pas les repas au consommateur final. Par ailleurs, ce qu'on appelle couramment un « commerce » (point de vente au détail, GMS, magasin d'artisan) est un établissement de remise directe.

La réglementation – Le « Paquet Hygiène » :

La réglementation de l'hygiène est définie principalement dans un ensemble de règlements européens constituant ce qu'on appelle couramment le « Paquet Hygiène ». Ces règlements sont d'application directe en droit français à l'exception de quelques éléments qui sont laissés à l'appréciation des états membres, et qui font l'objet de textes complémentaires en droit national. Divers éléments qui n'ont pas été pris en compte par le « Paquet Hygiène » font l'objet de textes complémentaires. Le renvoi sur les règlements européens et la reprise des textes complémentaires figurent dans le Code Rural ou le Code de la Consommation.

Le « Paquet Hygiène » comprend :

- **le Règlement (CE) N°178/2002** dit « Food Law » qui définit (pour l'objet de ce guide) le cadre général de la législation de l'hygiène et de la sécurité des aliments. Il définit la responsabilité en matière de sécurité des aliments, il précise les obligations en termes d'information des autorités, de retraits/ rappels, de traçabilité etc.
- **le Règlement (CE) N°852/2004** qui définit les règles d'hygiène générales à respecter par les « entreprises » (au sens large : un exploitant agricole est une entreprise ou un opérateur au sens de ce règlement) qui interviennent dans la transformation de produits animaux ou végétaux. Ce règlement exige en particulier la mise en place de bonnes pratiques d'hygiène (en s'aidant d'un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène = GBPH) par les opérateurs et d'une analyse des dangers selon les principes HACCP. En droit français les éléments à mettre en place par les transformateurs (quel que soit leur mode de commercialisation, directe ou indirecte) sont réunis sous la dénomination de « PMS » ou « Plan de Maîtrise Sanitaire », sorte de dossier réunissant toutes les dispositions de l'entreprise afin de respecter les exigences sanitaires. Ces exigences sont applicables aussi bien en productions végétales qu'animaales.
- **le Règlement (CE) N°853/2004** qui s'applique plus spécialement aux denrées animales ou d'origine animale (DAOA), complète les exigences du règlement 852/2004 par des exigences techniques spécifiques selon les productions (produits laitiers, carnés, de la pêche, coquillages etc.). Ce règlement introduit également une exigence complémentaire spécifique à la transformation des produits animaux, sous la forme d'un **agrément communautaire** obligatoire, **sauf dérogation**, pour tous les acteurs commercialisant des DAOA (hors produits primaires) **sur un mode « indirect »**.



Les principes ou la méthode HACCP :

Il est difficile de résumer la méthode HACCP en quelques lignes. La méthode HACCP (Hasard Analysis and Critical Control Points) est une méthode d'analyse des dangers pouvant apparaître pendant la fabrication des aliments aux différentes étapes (récolte, broyage, découpe, cuisson, conditionnement, etc.) de leur production. Les dangers sont des agents microbiens pathogènes, des produits chimiques toxiques, des allergènes, des dangers physiques tels que corps étrangers qui peuvent être introduit dans les aliments aux différentes étapes de leur fabrication, ou bien dont le nombre peut augmenter (pour les agents microbiens), ou bien encore qui peuvent ne pas être détruits (toujours pour les agents microbiens) par une étape du procédé destinée initialement à les faire disparaître s'ils étaient présents. Pour réaliser cette étude, il est nécessaire de passer en revue les diverses étapes de la fabrication, de voir quels dangers sont susceptibles d'y apparaître, d'y augmenter, ou de ne pas disparaître, et ensuite de mettre en place des moyens de prévention pour l'empêcher. Les étapes de fabrication qui sont déterminantes pour la maîtrise des dangers étudiés sont appelées des CCP (Critical Control Point = Point Critique pour la Maîtrise).

Exemple : dans la fabrication d'une conserve (appertisée), l'étape de « stérilisation » en autoclave est un Point Critique pour la Maîtrise (ou CCP) du danger lié aux bactéries pathogènes susceptibles

de se redévelopper ensuite pendant la durée de stockage de la conserve, parfois plusieurs années, jusqu'à sa consommation. Cette étape devra faire l'objet d'une surveillance formalisée (= enregistrement des paramètres de fonctionnement de l'autoclave, fixation de valeurs limites etc.).

Les mesures de maîtrise des dangers doivent être réunies par écrit dans un plan de prévention qui doit respecter une forme particulière. Une méthodologie particulière (établissement des diagrammes de fabrication, méthode des 5M etc.) est utilisée dans l'analyse des dangers afin de s'assurer qu'elle n'a rien laissé de côté et est donc complète.

La méthode HACCP est une démarche qui est assez conceptuelle mais simple à la condition d'avoir reçu une formation adaptée. Un exploitant qui souhaite disposer d'une telle étude de façon plus simple peut également se référer à des documents collectifs appelés Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) qui sont des documents établis par des groupes professionnels de divers secteurs et contiennent une présentation de démarche HACCP « type » pour le secteur considéré (exemple : « Produits laitiers fermiers »). L'exploitant peut alors organiser son atelier selon les prescriptions du GBPH et se réclamer de l'application du GBPH auprès des autorités, ce qui permet de disposer déjà d'une étude HACCP en « prêt à porter » à adapter et préciser avec le temps.

Enfin, le législateur a prévu des réglementations applicables à certaines productions dans le but de permettre une commercialisation simplifiée pour les producteurs fermiers. Ces cas particuliers concernent actuellement le lait cru, l'abattage de volailles et la découpe de volailles, la commercialisation des œufs, et sont également décrits dans le guide.

3) FICHES EXPLICATIVES: APPROVISIONNEMENT PAR CIRCUITS COURTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS FERMIERES

Vous trouverez dans cette 3ème partie du Guide des fiches décrivant, pour les différentes productions fermières présentes en Loire-Atlantique, les règles générales à respecter (obligations de déclarations, demandes d'autorisations, constitution de dossiers etc) et les équipements parfois nécessaires pour approvisionner, via des circuits courts, la restauration collective.

Pour ce qui concerne les produits d'origine animale, les fiches indiquent les exigences à respecter pour le cas des ateliers de producteurs ayant demandé la dérogation à l'agrément ou bien des ateliers agréés. En effet, pour les produits d'origine animale, l'approvisionnement de la restauration collective n'est pas autorisé aux ateliers non agréés et non dérogetaires.

Pour ce qui concerne les produits végétaux, le principe de l'agrément ou de la dérogation à l'agrément ne s'applique pas (comme indiqué ci-dessus). Tout producteur a la possibilité de vendre sa production, qu'elle soit brute ou transformée à la restauration collective. Dans ce cas, ce sont les principes généraux d'hygiène des aliments qui doivent être appliqués.

Les fournitures de lait cru, volailles et découpes de volailles, lapins et découpes de lapins, à la restauration collective font l'objet de dispositions particulières spécialement adaptées à la production fermière.

L'approvisionnement de la restauration collective en œufs en coquille doit provenir obligatoirement d'un Centre d'Emballage d'Œufs (CEO) agréé. Il est donc interdit à un producteur d'œuf non agréé. Ce dernier ne peut vendre sa production, dans les limites prévues par la réglementation, que directement au consommateur final sur le lieu de production ou dans un point de vente collectif, ou bien, éventuellement, par l'intermédiaire d'un centre d'emballage d'œufs agréé, à la condition, dans ce cas, de faire l'objet d'un contrôle officiel et d'un suivi de l'absence de salmonelles dans son élevage.



FICHE PRODUIT N°

1

LAIT CRU



La vente de lait cru par les producteurs est possible à tous les établissements de restauration collective, agréés ou non.

La démarche à appliquer

Le producteur doit transmettre à la DDPP une « **Demande d'autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final.** ».

Cette demande est faite à l'aide du formulaire [CERFA n°14788](#). Ce formulaire ne présente aucune difficulté pour être complété.

Un régime d'autorisation s'applique après que les services chargés des contrôles ont constaté le respect des exigences sanitaires de l'article 3 de l'arrêté du 13 juillet 2012 (Régime d'autorisation = Il n'est pas nécessaire de renouveler la demande d'autorisation par la suite).

DEMANDE D'AUTORISATION
Formulaire CERFA
n°14788



Constatation du
respect des exigences
par les services de
contrôle



Délivrance de
l'autorisation sans
limitation de durée

Exigences réglementaires et techniques (sanitaires)



Références réglementaires
Note(s) de service
Instruction(s) technique(s)

△ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°1)

△ RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°2)

△ Arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final

△ [Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8186](#)

Principales exigences techniques et sanitaires

- Le lait doit provenir d'animaux officiellement indemnes ou indemnes de brucellose et de tuberculose.
- L'exploitation doit utiliser de l'eau potable.
- Le lait doit faire l'objet d'un refroidissement immédiat après la traite et être conservé à une température comprise entre 0 et +4°C.
- Seuls les laits de deux traites successives peuvent être mélangés.
- Le lait cru doit être conditionné pour être remis à un commerce de détail (tel que la restauration collective) dans des récipients individuels fermés hermétiquement sur le lieu de production.
- L'établissement de restauration collective devrait (recommandation) faire subir au lait cru un traitement thermique au moins égal à une pasteurisation.
- Le lait doit porter une étiquette respectant les exigences fixées par la Note de Service, dont la mention d'une DLC.
- La DLC est au plus égale à 3 jours après la date de la traite la plus ancienne. Il est possible de demander une dérogation jusque 5 jours en s'appuyant sur une étude de validation de durée de vie (analyses

réalisées au conditionnement et à la fin de durée de vie).

- Le lait doit respecter les critères microbiologiques définis par l'annexe II de l'[arrêté du 13 juillet 2012](#) : l'exploitant doit procéder à des analyses selon une fréquence qu'il définit, avec au moins une analyse trimestrielle.
- Les locaux doivent respecter par ailleurs les exigences du règlement (CE) N°852/2004 (*voir fiche technique n°2*)

FICHE PRODUIT N°

2

PRODUITS LAITIERS ET FROMAGES FERMIERS



Pour pouvoir approvisionner la restauration collective, un atelier de production de produits laitiers ou de fromages fermiers doit disposer :

- o d'un **agrément sanitaire communautaire** qui lui permet de fournir tout type de restauration collective (agrée, non agrée, dérogaire à l'agrément)
- ou o d'une **dérogation à l'agrément sanitaire communautaire** qui lui permet de fournir les établissements de restauration collective non agréés ou dérogaire à l'agrément.

Un atelier non agréé et non dérogaire ne peut réaliser **que** de la vente directe au consommateur final (vente à la ferme, sur les marchés etc. par le producteur).

La démarche à appliquer

1. Demander une dérogation à l'agrément sanitaire

L'exploitant doit procéder préalablement à une **déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale** en ligne ou en utilisant le formulaire [CERFA n°13984](#) qui lui permettra d'obtenir un numéro d'enregistrement.

Les conditions et la démarche à réaliser pour déclarer une activité dans le cadre d'une dérogation à l'agrément sanitaire sont décrites dans la fiche technique n°5.

Produits laitiers

Pour ce qui concerne les produits laitiers, les conditions de types de produits et les quantités livrées au cours d'une même semaine sont limitées:

- o Pour le cas où les quantités cédées dans le cadre de la dérogation sont inférieures à 30% de l'activité totale : **800 litres** de lait traité thermiquement, et/ou **250 kg** pour les autres produits laitiers ou fromages.
- o Pour le cas où les quantités cédées sont supérieures à 30% de la production totale : **250 litres** de lait traité thermiquement, et/ou **100 kg** pour les autres produits laitiers ou fromages.

2. Demander un agrément sanitaire

Les conditions et la démarche générale à réaliser pour demander un agrément sanitaire sont décrites dans la fiche technique n°6.

Production de produits laitiers fermiers

Pour ce qui concerne la production de produits laitiers fermiers, les exploitants peuvent utiliser [un dossier type spécifique](#) accessible sur le site du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Une fois obtenu, l'agrément permet au producteur de commercialiser ses produits à tout type de client (consommateur final ou commerce de détail dont restauration collective agrée, non agrée, ou dérogaire à l'agrément) sans limitation de distance ou de volume d'activité.

DÉCLARATION DE MANIPULATION DE DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE



Numéro d'enregistrement



PRODUITS LAITIERS

Quantité <30%



800L
lait traité thermiquement
250kg
autres prod. laitiers ou fromages

Quantité >30%



250L
lait traité thermiquement
100kg
autres prod. laitiers ou fromages



PRODUITS LAITIERS FERMIERS



Dossier type spécifique



Tout type de client

Exigences réglementaires et techniques (sanitaires)



Références réglementaires Note(s) de service Instruction(s) technique(s)

△ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°1)

△ RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°2)

△ RÈGLEMENT (CE) No 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 (Voir fiche technique n°3)

△ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) (Voir fiche technique n°6)

△ [Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38](#) : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) 853/2004

△ [Arrêté du 7 novembre 2012](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits laitiers présentant des caractéristiques traditionnelles

Principales exigences techniques et sanitaires

Que l'atelier soit agréé, non agréé ou dérogatoire à l'agrément.

- L'exploitant doit respecter les prescriptions générales de la législation alimentaire décrites dans le règlement (CE) N°178/2004 (voir fiche technique n°1)
- Les équipements et l'organisation de l'atelier doivent répondre aux exigences du règlement (CE) N°852/2004 (voir fiche technique n°2)
- L'ensemble des moyens de maîtrise de l'hygiène mis en œuvre doivent être formalisés sous forme de documents composant un «Plan de Maîtrise Sanitaire» (PMS : voir fiche technique n°4) .

Les ateliers qui sont dépositaires d'un agrément selon le règlement (CE) N°853/2004 font l'objet d'un enregistrement par l'autorité (DDPP). Ils doivent en plus respecter les règles suivantes :

- Les produits mis sur le marché doivent porter une marque de salubrité d'un modèle défini qui porte un numéro identifiant l'établissement.
- L'organisation et le fonctionnement de l'atelier devront être conformes en complément à certaines exigences de températures et éventuels traitement thermiques définis dans l'annexe III Section IX du règlement (CE) N°853/2004.



Afin de permettre le maintien de productions présentant des caractéristiques traditionnelles, **l'Arrêté du 7 novembre 2012** permet aux exploitants d'utiliser des locaux, des matériaux, des équipements et des emballages et conditionnements particuliers qui sont listés [dans l'arrêté](#).

Pour savoir comment répondre aux exigences réglementaires et techniques, les exploitants qui souhaitent obtenir l'agrément ou une dérogation à l'agrément pourront valablement s'appuyer sur le **[Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène \(GBPH\) « Fabrication de produits laitiers et fromages fermiers »](#)**.

Ce GBPH, édité en 2004 mais non remplacé à ce jour, fournit un ensemble de préconisations pratiques permettant de respecter les exigences, et présente la plupart des diagrammes de fabrication des produits laitiers traditionnels dont il sera possible de s'inspirer pour établir les diagrammes spécifiques à l'établissement, qui devront être fournis lors de la constitution du dossier de demande d'agrément.



FICHE PRODUIT N°

VIANDES DE VOLAILLE (ENTIÈRES, DÉCOUPES) ET LAPINS (ET AUTRES LAGOMORPHES)

3



Pour pouvoir approvisionner la restauration collective en volailles ou lapins entiers ou en découpe de volailles ou lapins, un exploitant doit disposer :

- o D'un **agrément sanitaire communautaire** qui lui permet de fournir tout type de restauration collective (agrée, non agrée, dérogatoire à l'agrément)

ou

- o Du **statut d'établissement d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréé** (encore appelé « tuerie particulière » ou EANA) qui lui permet de fournir les établissements de restauration collective non agréés exclusivement. A noter que ce statut est également nécessaire pour approvisionner directement d'autres commerces de détail. Un commerce de détail ou une restauration collective dérogeant à l'agrément ne peut pas se fournir auprès d'une « tuerie particulière ». **Attention : ce statut de « tuerie particulière » ne correspond pas à une dérogation à l'agrément.**

La démarche à appliquer

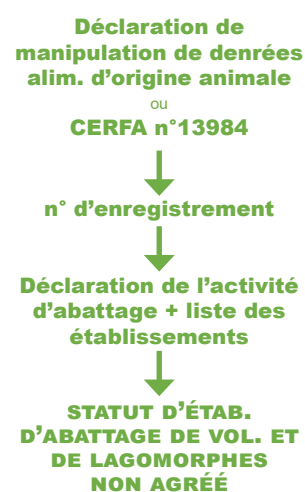
1. Pour obtenir le statut d'établissement d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréé (encore appelé « tuerie particulière »)

L'exploitant doit procéder préalablement à une **déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale** en ligne ou en utilisant le formulaire [CERFA n°13984](#) qui lui permettra d'obtenir un numéro d'enregistrement.

Il faut ensuite **déclarer l'activité d'abattage** et éventuellement de découpe, et la **liste des établissements de commerce de détail** (dont restauration collective) approvisionnés dans le mois qui suit le début de l'activité.

Il n'y a pas de formulaire spécifique pour cette déclaration. Certaines DD(CS) PP ont établi un formulaire utilisé localement. Il est également possible d'utiliser une déclaration reprenant les rubriques du formulaire [CERFA 13982](#) destiné à la déclaration de dérogation à l'agrément (à l'exception du tableau « Nature et quantité des produits cédés à des établissements de commerce de détail ») mais le statut de tuerie particulière n'a pas de relation directe avec la dérogation à l'agrément.

Au-delà de l'abattage, les exploitants peuvent procéder à la découpe et transformation des produits issus de l'abattage pour autant qu'ils disposent d'un local séparé et adapté pour conduire ces activités.



La production de préparations de viandes et de produits crus contenant des viandes hachées (ex : paupiettes) est interdite dans ces établissements non agréés.

2. Demander un agrément sanitaire

Les conditions et la démarche générale à réaliser pour demander un agrément sanitaire sont décrites dans la fiche technique n°6.

abattage et la découpe de volailles

Pour ce qui concerne l'abattage et la découpe de volailles, les exploitants peuvent s'appuyer en complément sur la [fiche sectorielle Section II Viandes de volailles et de lagomorphes](#) disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Une fois obtenu, l'agrément permet au producteur de commercialiser ses produits à tout type de client (consommateur final ou commerce de détail dont restauration collective agréée, non agréée, ou dérogatoire à l'agrément) sans limitation de distance ou de volume d'activité.



Exigences réglementaires et techniques (sanitaires)

Principales exigences techniques et sanitaires

Que l'atelier soit agréé, non agréé.

- L'exploitant doit respecter les prescriptions générales de la législation alimentaire décrites dans le règlement (CE) N°178/2002 (*voir fiche technique n°1*)
- Les équipements et l'organisation de l'atelier doivent répondre aux exigences du règlement (CE) N°852/2004 (*voir fiche technique n°2*)
- L'ensemble des moyens de maîtrise de l'hygiène mis en œuvre doivent être formalisés sous forme de documents composant un « plan de maîtrise sanitaire » (*PMS : voir fiche technique n°4*).

Les établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés (encore appelés « tueries particulières ») doivent respecter les principales règles suivantes :

Seuls peuvent être abattus les volailles et lagomorphes (lapins, lièvres, rongeurs divers) qui ont été élevés sur l'exploitation.

Seul l'exploitant de la tuerie et ses proches parents peuvent utiliser l'abattoir.

Le travail à façon (pour un autre éleveur par exemple) est interdit.

Le nombre d'animaux abattus (en équivalent-poulet) ne doit pas dépasser 500 par semaine et 25000 par an.

Taux de conversion des espèces en équivalence poulet

Espèces ou groupe d'espèces	Équivalent poulet
Dinde, oie, (maigre ou grasse)	3
Canard, (maigre ou gras), ragondin	2
Poule, pintade, faisan, lapin, lièvre	1
Perdrix, pigeon	1/2
Caille	1/4



Références réglementaires Note(s) de service Instruction(s) technique(s)

△ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°1)

△ RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°2)

Pour le statut le statut d'établissement d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréé (encore appelé « tuerie particulière ») :

△ Décret n° 2008-1054 du 10 octobre 2008 relatif aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés

△ Arrêté du 10 octobre 2008 pris pour l'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

△ NS DGAL/SDSSA/N2008-8282 du 12-11-2008: Dispositions relatives aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés (« tueries particulières ») prises en application du décret 2008-1054 du 10 octobre 2008

Pour le statut d'établissement agréé :

△ RÈGLEMENT (CE) No 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 (Voir fiche technique n°3)

△ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) (Voir fiche technique n°6)

△ Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38 : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) 853/2004

L'exploitant doit procéder au processus complet d'abattage : étourdissement **obligatoire**, saignée, plumaison, éviscération totale ou partielle (effilage), réfrigération immédiate à 4°C. Il existe quelques cas particuliers (palmipèdes gras, volailles « de sang » etc).

Les carcasses doivent porter une bague mentionnant le numéro d'enregistrement de l'établissement non agréé d'origine.

Les opérations de découpe ou transformation sont possibles, uniquement sur l'exploitation et à la condition d'être réalisées dans un local séparé des locaux d'abattage. Les produits non stabilisés, sont maintenus réfrigérés à une température maximale de 4°C. Le numéro d'enregistrement doit être indiqué sur les conditionnements des découpes.

La congélation ou la surgélation des carcasses ou découpes sont interdites.



Les préparations de viandes ou de produits crus contenant des viandes hachées sont interdites.

Un plan d'auto-contrôles microbiologiques doit être mis en place par l'exploitant selon les recommandations de l'[Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-23 du 09/01/2018](#). Cette instruction prévoit un plan simplifié pour les abattoirs non agréés.

Les carcasses, découpes et produits transformés peuvent être cédées sous forme réfrigérée à 4°C max à des commerces de détail ou la restauration collective dans un rayon de 80 km à partir de l'exploitation. Il n'y a pas de limite du volume de vente indirecte par rapport à la production totale du moment que les volumes maximum prévus par semaine (500 équivalents-poulets) ne sont pas dépassés.

Les ateliers qui sont dépositaires d'un agrément selon le règlement (CE) N°853/2004 font l'objet d'un enregistrement par l'autorité (DDPP). Ils doivent en plus respecter les règles suivantes :

- Les produits mis sur le marché doivent porter une marque de salubrité d'un modèle défini qui porte un numéro identifiant l'établissement.
- L'organisation et le fonctionnement de l'atelier devront être conformes en complément aux exigences définies dans l'annexe III Section II du règlement (CE) N°853/2004.

Pour savoir comment répondre aux exigences réglementaires et techniques, les exploitants qui souhaitent obtenir l'agrément ou obtenir le statut d'établissement d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréé (encore appelé « tuerie particulière ») pourront valablement s'appuyer sur les GBPH suivants :

« **Abattage et découpe des volailles maigres** » et/ou « **Petites structures d'abattage de volailles maigres, de lagomorphes et de ragondins** ».



FICHE PRODUIT N°

4

VIANDES ET DÉCOUPES DE VIANDES DE BOVINS, PORCINS, OVINS, CAPRINS



Pour pouvoir approvisionner la restauration collective, un atelier de production de viandes et découpes de viandes de bovins, ovins, porcins, caprins doit disposer :

- o D'un **agrément sanitaire communautaire** qui lui permet de fournir tout type de restauration collective (agrée, non agréée, dérogatoire à l'agrément)
- ou
- o D'une **dérogation à l'agrément sanitaire communautaire** qui lui permet de fournir les établissements de restauration collective non agréés ou dérogatoires à l'agrément.

Un atelier de production de viandes et découpes de viandes non agréé et non dérogatoire ne peut réaliser **que** de la vente directe au consommateur final (vente à la ferme, sur les marchés etc par le producteur).

L'abattage des animaux dont sont issues les viandes doit obligatoirement avoir lieu dans un abattoir agréé.



La personne réalisant la découpe doit disposer du statut de boucher ou d'une reconnaissance d'équivalence.

Lorsque la découpe a lieu dans un autre établissement réalisant du «travail à façon», cet établissement doit disposer obligatoirement d'un agrément sanitaire communautaire.

La démarche à appliquer

1. Demander une dérogation à l'agrément sanitaire

L'exploitant doit procéder préalablement à une **déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale** en ligne ou en utilisant le formulaire [CERFA n°13984](#) qui lui permettra d'obtenir un numéro d'enregistrement.

Les conditions et la démarche à réaliser pour déclarer une activité dans le cadre d'une dérogation à l'agrément sanitaire sont décrites dans la fiche technique n°5.

viandes et découpes de viandes

Pour ce qui concerne les viandes et découpes de viandes, les conditions de types de produits et les quantités livrées au cours d'une même semaine sont limitées :

- o Pour le cas où les quantités cédées dans le cadre de la dérogation sont inférieures à 30% de l'activité totale : **800 kg** de viandes fraîches d'animaux de boucherie.
- o Pour le cas où les quantités cédées sont supérieures à 30% de la production totale : **250 kg** de viandes fraîches d'animaux de boucherie.

Déclaration de manipulation de denrées alim. d'origine animale
ou
CERFA n°13984



n° d'enregistrement



VIANDES ET DÉCOUPE DE VIANDES

Quantité <30%

↓
800kg
viandes fraîches d'animaux de boucherie

Quantité >30%

↓
250kg
viandes fraîches d'animaux de boucherie



La dérogation à l'agrément n'est pas possible pour la production de viandes hachées à l'avance. Les viandes hachées à l'avance doivent impérativement provenir d'établissement disposant d'un agrément sanitaire communautaire, y compris lorsqu'elles sont remises directement au consommateur final.

2. Demander un agrément sanitaire

Les conditions et la démarche générale à réaliser pour demander un agrément sanitaire sont décrites dans la fiche technique n°6.

Découpe de viandes

Pour ce qui concerne la découpe de viandes, les exploitants peuvent s'appuyer en complément sur la fiche sectorielle [Section n° I Viandes d'ongulés domestiques- Découpe](#), disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Une fois obtenu, l'agrément permet au producteur de commercialiser ses produits à tout type de client (consommateur final ou commerce de détail dont restauration collective agréée, non agréée, ou dérogatoire à l'agrément) sans limitation de distance ou de volume d'activité.



Exigences réglementaires et techniques (sanitaires)



Références réglementaires Note(s) de service Instruction(s) technique(s)

△ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°1)

△ RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°2)

△ RÈGLEMENT (CE) No 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 (Voir fiche technique n°3)

△ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) (Voir fiche technique n°6)

△ [Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38](#) : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) 853/2004

Principales exigences techniques et sanitaires

Que l'atelier soit agréé, non agréé ou dérogatoire à l'agrément.

- L'exploitant doit respecter les prescriptions générales de la législation alimentaire décrites dans le règlement (CE) N°178/2002 (voir fiche technique n°1)
- Les équipements et l'organisation de l'atelier doivent répondre aux exigences du règlement (CE) N°852/2004 (voir fiche technique n°2)
- L'ensemble des moyens de maîtrise de l'hygiène mis en œuvre doivent être formalisés sous forme de documents composant un « plan de maîtrise sanitaire » (PMS : voir fiche technique n°4).

Les ateliers qui sont dépositaires d'un agrément selon le règlement (CE) N°853/2004 font l'objet d'un enregistrement par l'autorité (DDPP). Ils doivent en plus respecter les règles suivantes :

- Les produits mis sur le marché doivent porter une marque de salubrité d'un modèle défini qui porte un numéro identifiant l'établissement.
- L'organisation et le fonctionnement de l'atelier devront être conformes en complément aux exigences définies dans l'annexe III Section I Chapitres III et V du règlement (CE) N°853/2004.



FICHE PRODUIT N°

5

PRÉPARATION DE VIANDES, VIANDES HACHÉES ET PRODUITS TRANSFORMÉS À BASE DE VIANDES



Définitions issues du règlement (CE) 853/2004:

«**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. Exemple : brochette de viande avec morceaux de poivrons, escalopes crues panées.

«**viances hachées**»: les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel.

«**produits à base de viande**»: les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche. Exemples : tous les produits obtenus à partir de viande à l'aide de procédés incluant chauffage, fumaison, salage (au-delà d'une valeur fixée), marinage, dessiccation etc. tels que pâtés, terrines, salaisons etc.

Pour pouvoir approvisionner la restauration collective, un atelier de production de préparations de viandes, viandes hachées et produits à base de viandes doit disposer :

- o D'un **agrément sanitaire communautaire** qui lui permet de fournir tout type de restauration collective (agrée, non agréée, dérogatoire à l'agrément)
- ou
- o D'une **dérogation à l'agrément sanitaire communautaire** qui lui permet, de fournir, **hors viandes hachées**, les établissements de restauration collective non agréés ou dérogatoires à l'agrément.



La dérogation à l'agrément n'est pas possible pour la production de viandes hachées à l'avance. Les viandes hachées à l'avance doivent impérativement provenir d'établissement disposant d'un agrément sanitaire communautaire, y compris lorsqu'elles sont remises directement au consommateur final.

Un atelier de production de préparations de viandes et de produits à base de viandes non agréé et non dérogatoire ne peut réaliser **que** de la vente directe au consommateur final (vente à la ferme, sur les marchés etc par le producteur).



L'abattage des animaux dont sont issues les viandes doit obligatoirement avoir lieu dans un abattoir agréé.

La démarche à appliquer

1. Demander une dérogation à l'agrément sanitaire

L'exploitant doit procéder préalablement à une **déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale** en ligne ou en utilisant le formulaire [CERFA n°13984](#) qui lui permettra d'obtenir un numéro d'enregistrement.

Les conditions et la démarche à réaliser pour déclarer une activité dans le cadre d'une dérogation à l'agrément sanitaire sont décrites dans la fiche technique n°5.

Déclaration de
manipulation de denrées
alim. d'origine animale
ou
CERFA n°13984
↓
n° d'enregistrement

Préparations de viandes et produits à base de viandes

Pour ce qui concerne les préparations de viandes et produits à base de viandes, les conditions de types de produits et les quantités livrées au cours d'une même semaine sont limitées :

- o Pour le cas où les quantités cédées dans le cadre de la dérogation sont inférieures à 30% de l'activité totale : **250 kg** de préparations de viandes et produits à base de viande.
- o Pour le cas où les quantités cédées sont supérieures à 30% de la production totale : **100 kg** de préparations de viandes et produits à base de viande.



La dérogation à l'agrément n'est pas possible pour la production de viandes hachées à l'avance.

2. Demander un agrément sanitaire

Les conditions et la démarche générale à réaliser pour demander un agrément sanitaire sont décrites dans la fiche technique n°6.

prod° de préparations de viandes, viandes hachées et prod. à base de viandes

Pour ce qui concerne la production de préparations de viandes, viandes hachées et produits à base de viandes, les exploitants peuvent s'appuyer en complément sur les fiches sectorielles [Section n°V Viandes hachées, préparations de viandes et VSM](#) et [Section n°VI Produits à base de viande](#), disponibles sur le site du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Une fois obtenu, l'agrément permet au producteur de commercialiser ses produits à tout type de client (consommateur final ou commerce de détail dont restauration collective agréée, non agréée, ou dérogonaire à l'agrément) sans limitation de distance ou de volume d'activité.



Exigences réglementaires et techniques (sanitaires)

Principales exigences techniques et sanitaires

Que l'atelier soit agréé, non agréé ou dérogonaire à l'agrément.

- L'exploitant doit respecter les prescriptions générales de la législation alimentaire décrites dans le règlement (CE) N°178/2002 (*voir fiche technique n°1*)
- Les équipements et l'organisation de l'atelier doivent répondre aux exigences du règlement (CE) N°852/2004 (*voir fiche technique n°2*)
- L'ensemble des moyens de maîtrise de l'hygiène mis en œuvre doivent être formalisés sous forme de documents composant un « plan de maîtrise sanitaire » (*PMS : voir fiche technique n°4*).



La production de conserves appertisées doit répondre à des exigences techniques particulières.

Les ateliers qui sont dépositaires d'un agrément selon le règlement (CE) N°853/2004 font l'objet d'un enregistrement par l'autorité (DDPP). Ils doivent en plus respecter les règles suivantes :

- Les produits mis sur le marché doivent porter une marque de salubrité d'un modèle défini qui porte un numéro identifiant l'établissement.
- L'organisation et le fonctionnement de l'atelier devront être conformes en complément aux exigences définies dans l'annexe III Sections V et VI du règlement (CE) N°853/2004.



Références réglementaires Note(s) de service Instruction(s) technique(s)

△ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°1)

△ RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°2)

△ RÈGLEMENT (CE) No 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 (Voir fiche technique n°3)

△ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) (Voir fiche technique n°6)

△ [Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38](#) : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) 853/2004

FICHE PRODUIT N°

ŒUFS EN

COQUILLES



Les œufs vendus à un commerce de détail (GMS, restauration commerciale, restauration collective, détaillant, ...) doivent obligatoirement et quel que soit l'effectif de poules pondeuses de l'élevage:

- o avoir été classés par catégorie de qualité (mirage de chaque œuf) et de poids (calibrage de chaque œuf) par un Centre d'Emballage d'Œufs (CEO) agréé pour cette activité;
- o provenir d'un troupeau soumis au dépistage de salmonelle défini par l'arrêté du 26 février 2008.

La démarche à appliquer

Il est nécessaire de faire classer les œufs dans un centre d'emballage des œufs agréé ou bien créer un centre d'emballage des œufs agréé.

Exigences réglementaires et techniques (sanitaires)

Principales exigences techniques et sanitaires

Elevage :

- Tenir un registre d'élevage conforme à l'arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage ;
- Déclarer l'activité en utilisant le formulaire [CERFA n°13989](#)
- Déclarer chaque mise en place d'un nouveau troupeau à l'aide du formulaire [CERFA n°13990](#)
- Déclarer chaque sortie de troupeau à l'aide du formulaire ad-hoc
- Dépister les infections à Salmonella par des prélèvements réguliers effectués sous la responsabilité d'un vétérinaire sanitaire désigné par le propriétaire des animaux. **Le dépistage consiste en la réalisation de prélèvements de fientes et de poussière à analyser par un laboratoire reconnu en vue de rechercher des salmonelles. Ces prélèvements sont réalisés toutes les 15 semaines lorsque les poules sont en phase de ponte après une première analyse 4 semaines après la mise en place des pondeuses.**

Centre d'emballage agréé :

Les règlements (CE) 852/2004 et (CE) 853/2004 (Annexe III Section X) s'appliquent :

- Dans les locaux du producteur et jusqu'à la vente au consommateur, 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.
- Les œufs doivent être entreposés et transportés jusqu'à leur vente au consommateur à une température, de préférence constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques.
- Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas vingt et un jours après la ponte.



**Références réglementaires
Note(s) de service
Instruction(s) technique(s)**

△ Règlement (CE) 852/2004 : règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires.

△ Règlement (CE) 853/2004 (Section X de l'annexe III) : règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale.

△ Règlement (UE) 1308/2013 : organisation commune des marchés des produits agricoles.

△ Règlement (CE) 589/2008 : normes de commercialisation applicable aux œufs.

△ Arrêté du 18 décembre 2009 : règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

△ Arrêté du 21 décembre 2009 : règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

△ Arrêté du 26 février 2008 : lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de Gallus gallus en filière ponte d'œufs de consommation

△ Arrêté du 28 août 2014 modifié : normes de commercialisation des œufs.

△ [Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 du 09 janvier 2019: Normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles](#)

Les règlements (CE) n°1308/2013 et n°589/2008 fixant les règles liées au classement des œufs par un centre d'emballage agréé s'appliquent:

- Les œufs ne doivent ni être lavés, ni être nettoyés ;
- Les œufs sont classés par catégorie de qualité (mirage), de poids (calibrage), marqués et emballés par un centre d'emballage agréé pour cette activité dans un emballage portant les mentions indiquées à l'article 1 2 du règlement (CE) n° 589/2008 dans un délai de 10 jours suivant la date de ponte ;
- Les règles concernant l'emballage de transport depuis le lieu de production jusqu'au CEO sont définies à l'article 7 du règlement (CE)
- Seul les œufs classés dans la catégorie A pourront être remis au consommateur final ;
- Les œufs de catégorie A ne sont pas conservés à une température inférieure à +5°C sauf exceptions prévu à l'article 2 du règlement (CE) n° 589/2008 ;
- Dans le cas d'indication sur l'emballage du mode d'alimentation, il est nécessaire de respecter les conditions de l'article 15 du règlement (CE) 589/2008
- La date de durabilité minimale est fixée à 28 jours suivant celui de la ponte au plus tard (Règlement CE 589/2008 article 1 3). Elle est également appelée date de consommation recommandée (DCR) et doit être clairement indiquée au consommateur.
- Les œufs sont marqués au plus tard dans le premier centre d'emballage ayant reçu les œufs. Les œufs sont marqués avec un code attribué par l'établissement de l'élevage (EDE) du département attribué après demande auprès de l'EDE du département. Le code est de la forme :

1 FR XAZ 01 (XAZ identification du mode d'élevage : en France, 3 lettres pour le site d'élevage suivies de 2 chiffres pour le numéro du bâtiment).

Commercialisation :

Les œufs classés dans la catégorie A **par un centre d'emballage agréé** sont mis sur le marché européen dans les conditions fixées par les règlements (CE) n° 1308/2013 et n° 589/2008 et ne sont pas de fait soumis aux restrictions des commercialisation des œufs livrés par le producteur au consommateur final.

Il est possible de vendre les œufs en boîte ou en vrac en mentionnant les catégories de poids et de qualité quel que soit le mode de commercialisation et le destinataire (autres commerces de détail par exemple) sans limite géographique. En particulier, la vente dans un Point de Vente Collectif sans la présence du producteur, la vente dans une AMAP d'œufs autres que ceux du producteur présent, et la vente sur un marché public local par un revendeur ou une personne autre que le producteur, un membre de sa famille ou un salarié de son exploitation est autorisée.

Dans le cas d'une vente en vrac, les mentions suivantes sont affichées clairement :

- La catégorie de qualité (catégorie A)
- La catégorie de poids (XL, L, M ou S)
- L'explication relative à la signification du code producteur
- Une indication du mode d'élevage
- La date de consommation recommandée

Dans le cas des œufs non remis directement au consommateur, ils doivent être livrés accompagnés d'un bon de livraison.

Pour savoir comment répondre aux exigences réglementaires et techniques, les exploitants qui souhaitent obtenir l'agrément pourront valablement s'appuyer sur le GBPH suivant :

«Œufs de catégorie A en centres d'emballage»

FICHE PRODUIT N°

7

PRÉPARATION À BASE D'ŒUFS «COQUILLE» OU DE LAIT CRU AYANT SUBI UN TRAITEMENT ASSAINISSANT, AUTRES QUE PRODUITS LAITIERS



Produits concernés :

On peut classer dans cette catégorie, les fabrications de produits tels que :

Desserts à base de lait cru et/ou œufs en coquilles tels que flans, riz au lait, laits gélifiés divers, crèmes desserts, etc. **lorsqu'ils ont subi un traitement assainissant** (c'est-à-dire un traitement thermique en général).

Pour pouvoir approvisionner la restauration collective, un atelier de préparations à base d'œufs « coquille » ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers doit disposer :

- o D'un **agrément sanitaire communautaire** qui lui permet de fournir tout type de restauration collective (agrée, non agrée, dérogatoire à l'agrément)

ou

- o D'une **dérogation à l'agrément sanitaire communautaire** qui lui permet, de fournir les établissements de restauration collective non agréés ou dérogatoires à l'agrément.

Un atelier de production de préparations à base d'œufs « coquille » ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers non agréé et non dérogatoire ne peut réaliser **que** de la vente directe au consommateur final (vente à la ferme, sur les marchés etc par le producteur).

La démarche à appliquer

1. Demander une dérogation à l'agrément sanitaire

L'exploitant doit procéder préalablement à une **déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale** en ligne ou en utilisant le formulaire [CERFA n°13984](#) qui lui permettra d'obtenir un numéro d'enregistrement.

Les conditions et la démarche à réaliser pour déclarer une activité dans le cadre d'une dérogation à l'agrément sanitaire sont décrites dans la fiche technique n°5.

Préparations à base d'œufs « coquille » ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers

Pour ce qui concerne les préparations à base d'œufs « coquille » ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers, les conditions de types de produits et les quantités livrées au cours d'une même semaine sont limitées :

- o Pour le cas où les quantités cédées dans le cadre de la dérogation sont inférieures à 30% de l'activité totale : **250 kg** de préparations à base d'œufs « coquille » ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers.
- o Pour le cas où les quantités cédées sont supérieures à 30% de la production totale : **100 kg** de préparations à base d'œufs « coquille » ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers.



2. Demander un agrément sanitaire

Les conditions et la démarche générale à réaliser pour demander un agrément sanitaire sont décrites dans la fiche technique n°6.

Production de préparations à base d'œufs «coquille» ayant subi un traitement assainissant

Pour ce qui concerne la production de préparations à base d'œufs «coquille» ayant subi un traitement assainissant, les exploitants peuvent s'appuyer en complément sur la fiche sectorielle [Section n°X Transformation d'œufs](#) disponible sur le site du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.

Une fois obtenu, l'agrément permet au producteur de commercialiser ses produits à tout type de client (consommateur final ou commerce de détail dont restauration collective agréée, non agréée, ou dérogatoire à l'agrément) sans limitation de distance ou de volume d'activité.



Exigences réglementaires et techniques (sanitaires)



Références réglementaires Note(s) de service Instruction(s) technique(s)

△ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°1)

△ RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°2)

△ RÈGLEMENT (CE) No 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 (Voir fiche technique n°3)

△ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) (Voir fiche technique n°6)

△ [Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38](#) : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) 853/2004

Principales exigences techniques et sanitaires

Que l'atelier soit agréé, non agréé ou dérogatoire à l'agrément.

- L'exploitant doit respecter les prescriptions générales de la législation alimentaire décrites dans le règlement (CE) N°178/2002 (voir fiche technique n°1)
- Les équipements et l'organisation de l'atelier doivent répondre aux exigences du règlement (CE) N°852/2004 (voir fiche technique n°2)
- L'ensemble des moyens de maîtrise de l'hygiène mis en œuvre doivent être formalisés sous forme de documents composant un « plan de maîtrise sanitaire » (PMS : voir fiche technique n°4).

Les ateliers qui sont dépositaires d'un agrément selon le règlement (CE) N°853/2004 font l'objet d'un enregistrement par l'autorité (DDPP). Ils doivent en plus respecter les règles suivantes :

Les produits mis sur le marché doivent porter une marque de salubrité d'un modèle défini qui porte un numéro identifiant l'établissement.



FICHE PRODUIT N° 8

VÉGÉTAUX ENTIERS (FRUITS ET LÉGUMES)



Pour pouvoir approvisionner la restauration collective, qu'elle soit agréée, non agréée ou dérogatoire à l'agrément, un producteur de végétaux entiers peut commercialiser sa production sans formalités particulières **pour ce qui concerne le volet sanitaire.**

Les produits commercialisés **doivent être conformes en termes de qualité et de présentation aux spécifications des contrats passés avec les gestionnaires de la restauration collective concernée.**

La démarche à appliquer

Il n'y a pas de démarche particulière en dehors de celles que doivent respecter les producteurs de fruits et légumes auprès des instances agricoles.

Exigences réglementaires et techniques (sanitaires)



Références réglementaires
Note(s) de service
Instruction(s) technique(s)

△ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°1)

△ RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°2)

Principales exigences techniques et sanitaires

- L'exploitant doit respecter les prescriptions générales de la législation alimentaire décrites dans le règlement (CE) N°178/2002 (*voir fiche technique n°1*)
- Les équipements et l'organisation de l'atelier doivent répondre aux exigences du règlement (CE) N°852/2004 pour ce qui concerne l'annexe I : Dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes (*voir fiche technique n°2*)

Pour savoir comment répondre aux exigences réglementaires et techniques, les exploitants pourront valablement s'appuyer sur le GBPH suivant, accessible sur le site du CTIFL :

Fruits et légumes frais non transformés.



FICHE PRODUIT N°

9

VÉGÉTAUX NON TRANSFORMÉS COUPÉS, TRANCHÉS, PELÉS, PARÉS, ET FRUITS ET LÉGUMES TRANSFORMÉS

(CONFITURES, SALADES PRÉPARÉES, JUS DE FRUITS OU DE LÉGUMES, PLATS CUISINÉS VÉGÉTAUX ETC)



Pour pouvoir approvisionner la restauration collective, qu'elle soit agréée, non agréée ou dérogatoire à l'agrément, un producteur de végétaux préparés (coupés, tranchés, émincés, pelés, parés) ou de fruits et légumes transformés peut commercialiser sa production après **déclaration d'existence au Centre de Formalité des Entreprises afin d'obtenir un numéro de SIRET mais sans formalités particulières pour ce qui concerne le volet sanitaire.**

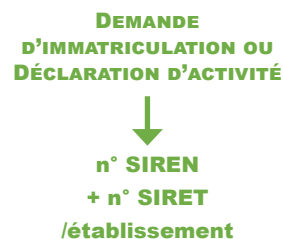
Les produits commercialisés **doivent être conformes en termes de qualité et de présentation aux spécifications des contrats passés avec les gestionnaires de la restauration collective concernée.**

La démarche à appliquer

Tout producteur de produits végétaux (préparés ou transformés) destinés à l'alimentation humaine doit procéder à une **demande d'immatriculation** ou une **déclaration d'activité** auprès d'un centre de formalités des entreprises (CFE) et obtenir un **numéro SIREN** (9 chiffres) et un **numéro SIRET** (14 chiffres) par établissement (= atelier).

Une fois cette immatriculation obtenue, il est autorisé à approvisionner la restauration collective qu'elle soit agréée, non agréée, ou dérogatoire à l'agrément.

A noter que l'autorité (DD(CS)PP) est informée de l'existence de l'activité suite à la demande d'immatriculation et peut décider de demander des informations ou réaliser une inspection de l'établissement.



Exigences réglementaires et techniques (sanitaires)

Principales exigences techniques et sanitaires

Selon la situation :

- Les équipements et l'organisation de l'atelier doivent répondre aux exigences du règlement (CE) N°852/2004 pour ce qui concerne l'annexe I : Dispositions générales d'hygiène applicables à la production primaire et aux opérations connexes (*voir fiche technique n°2*)
- et/ou
- Les équipements et l'organisation de l'atelier doivent répondre aux exigences du règlement (CE) N°852/2004 pour ce qui concerne l'annexe II : Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire (hors production primaire) (*voir fiche technique n°2*)

L'ensemble des moyens de maîtrise de l'hygiène mis en œuvre doivent être formalisés sous forme de documents composant un « plan de maîtrise sanitaire » (*PMS : voir fiche technique n°4*).



Références réglementaires
Note(s) de service
Instruction(s) technique(s)

△ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°1)

△ RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°2)

La production de conserves appertisées doit répondre à des exigences techniques particulières.

Pour savoir comment répondre aux exigences réglementaires et techniques, les exploitants pourront valablement s'appuyer sur divers GBPH dont la liste est consultable sur le site du Ministère de l'Agriculture.

Ex. : Végétaux crus prêts à l'emploi, Fabrication de conserves de végétaux appertisés, Jus de fruits, nectars et produits dérivés

FICHE PRODUIT N°10

PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES TRANSFORMÉES (PAIN, BISCUITS, GALETTES, CRÊPES, ETC)



Pour pouvoir approvisionner la restauration collective, qu'elle soit agréée, non agréée ou dérogatoire à l'agrément, un producteur de produits à base de céréales transformées tels que pain, biscuits, galettes, crêpes etc. peut commercialiser sa production **avec des formalités réduites pour ce qui concerne le volet sanitaire à la condition de ne pas utiliser de produits d'origine animale non transformés pour la fabrication.**

Ainsi, si la fabrication utilise des ovoproduits pasteurisés, du lait traité thermiquement de type UHT, du beurre pasteurisé, ou d'autres produits animaux transformés, alors le professionnel n'est pas assujéti à l'obligation d'agrément ou de déclarer une dérogation à l'agrément.

L'utilisation d'œufs « coquille », de lait cru, de crème ou de beurre de crème crue ou d'autres produits d'origine animale non transformés conduit à l'application du règlement (CE)853/2004 avec obligation de disposer d'un agrément sanitaire communautaire ou de fonctionner sous le régime de la dérogation à l'agrément. **Pour plus d'information sur cette situation consulter la Fiche produit n°11.**

Les produits fabriqués et commercialisés **doivent être conformes en termes de qualité et de présentation aux spécifications des contrats passés avec les gestionnaires de la restauration collective concernée.**

La démarche à appliquer

Tout producteur de produits végétaux (préparés ou transformés) destinés à l'alimentation humaine doit procéder à une **demande d'immatriculation** ou une **déclaration d'activité** auprès d'un centre de formalités des entreprises (CFE) et obtenir un **numéro SIREN** (9 chiffres) et un **numéro SIRET** (14 chiffres) par établissement (= atelier).

Matières premières d'origine animale

S'il utilise en complément des matières premières d'origine animale, l'exploitant doit procéder préalablement à une **déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale** en ligne ou en utilisant le formulaire [CERFA n°13984](#) qui lui permettra d'obtenir un numéro d'enregistrement.

Une fois ces immatriculation et enregistrement obtenus, il est autorisé à approvisionner la restauration collective qu'elle soit agréée, non agréée, ou dérogatoire à l'agrément sous réserve de ne pas utiliser de produits d'origine animale non transformés.

À noter que l'autorité (DD(CS)PP) est informée de l'existence de l'activité suite à la demande d'immatriculation SIREN et peut décider de demander des informations ou réaliser une inspection de l'établissement. Le formulaire [CERFA n°13984](#) est à destination directe de la DD(CS)PP quant à lui. L'enregistrement peut s'accompagner également de demandes d'informations ou d'une inspection de la part de l'autorité.

DEMANDE
D'IMMATRICULATION OU
DÉCLARATION D'ACTIVITÉ



n° SIREN
+ n° SIRET
/établissement

Déclaration de
manipulation de denrées
alim. d'origine animale

ou
CERFA n°13984



n° d'enregistrement



Références réglementaires Note(s) de service Instruction(s) technique(s)

△ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°1)

△ RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°2)

Exigences réglementaires et techniques (sanitaires)

Principales exigences techniques et sanitaires

Les équipements et l'organisation de l'atelier doivent répondre aux exigences du règlement (CE) N°852/2004 pour ce qui concerne l'annexe II : Dispositions générales d'hygiène pour tous les exploitants du secteur alimentaire (hors production primaire) (*voir fiche technique n°2*)

L'ensemble des moyens de maîtrise de l'hygiène mis en œuvre doivent être formalisés sous forme de documents composant un « plan de maîtrise sanitaire » (*PMS : voir fiche technique n°4*).

FICHE PRODUIT N°1

PRODUITS MIXTES COMPOSÉS DE MATIÈRES PREMIÈRES VÉGÉTALES ET DE MATIÈRES PREMIÈRES D'ORIGINE ANIMALE (PIZZAS, TOURTES, QUICHES, PLATS CUISINÉS DIVERS)



Pour pouvoir approvisionner la restauration collective, un atelier de production de produits mixtes composés de matières premières végétales et animales ou d'origine animale doit disposer :

S'il utilise des matières premières d'origine animale non transformées :

- o D'un agrément sanitaire communautaire qui lui permet de fournir tout type de restauration collective (agrée, non agrée, dérogatoire à l'agrément)

ou

- o D'une dérogation à l'agrément sanitaire communautaire qui lui permet de fournir les établissements de restauration collective non agréés ou dérogatoires à l'agrément.

Un atelier de production de produits mixtes non agréé et non dérogatoire qui utiliserait des matières premières d'origine animale non transformées ne peut réaliser que de la vente directe au consommateur final (vente à la ferme, sur les marchés etc par le producteur).

S'il n'utilise que des matières premières d'origine animale transformées (ex: lait UHT, beurre pasteurisé, ovoproduits pasteurisés, bacon, lardons).

il n'est pas assujéti à l'agrément sous certaines conditions et peut commercialiser sa production **avec des formalités réduites pour ce qui concerne le volet sanitaire** aussi bien à des établissements de restauration collective agréés, non agréés ou dérogatoires à l'agrément. **Il reste cependant nécessaire de prendre contact avec la DD(CS)PP du département afin de s'assurer du positionnement effectif de la production envisagée par rapport à l'agrément.**

La démarche à appliquer

1. Formalités réduites (utilisation de matières premières d'origine animale transformées):

Tout producteur de produits mixtes destinés à l'alimentation humaine doit procéder à une **demande d'immatriculation** ou une **déclaration d'activité** auprès d'un centre de formalités des entreprises (CFE) et obtenir un **numéro SIREN** (9 chiffres) et un **numéro SIRET** (14 chiffres) par établissement (= atelier).

L'exploitant doit procéder également à une **déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale** en ligne ou en utilisant le formulaire [CERFA n°13984](#) qui lui permettra d'obtenir un numéro d'enregistrement.

Un contact avec l'autorité reste nécessaire afin d'avoir confirmation du positionnement effectif de la production par rapport à certaines situations imposant l'agrément.

A noter que l'autorité (DD(CS)PP) est informée de l'existence de l'activité suite à la demande d'immatriculation SIREN et peut décider de demander des informations ou réaliser une inspection de l'établissement. Le formulaire [CERFA n°13984](#) est à destination directe de la DD(CS)PP quant à lui. L'enregistrement peut s'accompagner également de demandes d'informations ou d'une inspection par l'autorité.

DEMANDE
D'IMMATRICULATION OU
DÉCLARATION D'ACTIVITÉ



n° SIREN
+ n° SIRET
/établissement

Déclaration de
manipulation de denrées
alim. d'origine animale

ou

CERFA n°13984



n° d'enregistrement

Une fois ces immatriculation et enregistrement obtenus, l'exploitant est autorisé à approvisionner la restauration collective qu'elle soit agréée, non agréée, ou dérogatoire à l'agrément **sous réserve de ne pas utiliser de produits d'origine animale non transformés.**

2. Demander une dérogation à l'agrément sanitaire dans le cas d'utilisation de matières premières d'origine animale non transformées :

L'exploitant doit procéder préalablement à une **déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale** en ligne ou en utilisant le formulaire [CERFA n°13984](#) qui lui permettra d'obtenir un numéro d'enregistrement.

Les conditions et la démarche à réaliser pour déclarer une activité dans le cadre d'une dérogation à l'agrément sanitaire sont décrites dans la fiche technique n°5.

Cependant il convient de noter que les conditions d'acceptation d'une déclaration de dérogation à l'agrément devront être vérifiées auprès de la DD(CS)PP du département compte tenu de la nature des produits. En effet, la dérogation n'est initialement prévue que pour certains produits dont la liste est indiquée dans la notice [CERFA 51737](#). Il convient donc d'obtenir un avis sur les productions composites.

3. Demander un agrément sanitaire :

Les conditions et la démarche générale à réaliser pour demander un agrément sanitaire sont décrites dans la fiche technique n°6.

Une fois obtenu, l'agrément permet au producteur de commercialiser ses produits à tout type de client (consommateur final ou commerce de détail dont restauration collective agréée, non agréée, ou dérogatoire à l'agrément) sans limitation de distance ou de volume d'activité.

IMMATRICULATION +
ENREGISTREMENT
↓
Approvisionnement de la
restauration collective

Déclaration de
manipulation de denrées
alim. d'origine animale
OU
CERFA n°13984
↓
n° d'enregistrement

AGRÉMENT
↓
Commercialisation de
ses produits à tout
type de client

Exigences réglementaires et techniques (sanitaires)

Principales exigences techniques et sanitaires



Références réglementaires Note(s) de service Instruction(s) technique(s)

△ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°1)

△ RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°2)

△ RÈGLEMENT (CE) No 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 (Voir fiche technique n°3)

△ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) (Voir fiche technique n°6)

△ [Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38](#) : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) 853/2004

Que l'atelier soit agréé, non agréé ou dérogatoire à l'agrément.

- L'exploitant doit respecter les prescriptions générales de la législation alimentaire décrites dans le règlement (CE) N°178/2002 (voir fiche technique n°1)
- Les équipements et l'organisation de l'atelier doivent répondre aux exigences du règlement (CE) N°852/2004 (voir fiche technique n°2)
- L'ensemble des moyens de maîtrise de l'hygiène mis en œuvre doivent être formalisés sous forme de documents composant un « plan de maîtrise sanitaire » (PMS : voir fiche technique n°4) .



La production de conserves appertisées doit répondre à des exigences techniques particulières.

Les ateliers qui sont dépositaires d'un agrément selon le règlement (CE) N°853/2004 font l'objet d'un enregistrement par l'autorité (DDPP). Ils doivent en plus respecter les règles suivantes :

Les produits mis sur le marché doivent porter une marque de salubrité d'un modèle défini qui porte un numéro identifiant l'établissement.

4) FICHES TECHNIQUES: EXIGENCES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE (=SANITAIRES) À RESPECTER ET DESCRIPTION DES MARCHES À RÉALISER POUR L'APPROVISIONNEMENT EN CIRCUITS COURTS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN PRODUITS FERMIS

Vous trouverez dans cette 4ème partie du Guide des fiches décrivant les règles générales d'hygiène à respecter en application des règlements du «paquet hygiène», ainsi que des fiches décrivant les obligations à respecter pour présenter une demande de dérogation à l'agrément, ou bien pour constituer un dossier de demande d'agrément.

A retenir : les exigences à respecter sont des «poupées gigognes». Tout exploitant produisant des denrées alimentaires : production primaire (ex : culture, élevage, récolte), produits non transformés (ex : végétaux parés, pelés, coupés, lait cru), produits transformés (ex : produits cuits, salés, animaux abattus etc) est tenu de respecter

le règlement 178/2002 (Food Law) qui définit un certain nombre de principes fondamentaux de la sécurité des aliments et le règlement 852/2004 qui définit les principales règles d'hygiène des aliments. Tout producteur de denrées d'origine animale transformées doit respecter en plus les exigences du règlement 853/2004 s'il commercialise ses produits en vente indirecte dans le cadre de l'agrément communautaire.

A noter cependant que les exigences techniques à respecter par un atelier dérogatoire à l'agrément et par un atelier agréé sont parfois très peu différentes.



FICHE TECHNIQUE N°

1



RÈGLEMENT (CE) No 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

EXIGENCES À RESPECTER ISSUES DU RÈGLEMENT (CE) N°178/2002 OU «FOOD LAW»

Principales exigences concernant directement les producteurs

Ce règlement s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. Il ne s'applique pas à la production primaire destinée à un usage domestique privé (jardins de particuliers), ni à la préparation, la manipulation et l'entreposage domestiques de denrées alimentaires à des fins de consommation domestique privée.

ARTICLE 14

Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires

1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.
2. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme:
 - Préjudiciable à la santé;
 - Impropre à la consommation humaine.

ARTICLE 17

Responsabilité

Chaque exploitant du secteur alimentaire est responsable de la conformité et de la sécurité des produits pour les critères qui leur sont liés.

ARTICLE 18

Obligation d'assurer la traçabilité

Les exploitants doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire (matière première).

Les exploitants du secteur alimentaire disposent également de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette obligation ne s'applique pas si les produits sont remis

au consommateur final (exemple : vente aux particuliers).

S'ils ne travaillent pas directement pour le consommateur final (exemple : exploitant vendant à la restauration collective, à un commerce de détail), les exploitants devraient, dans leur intérêt et afin de faciliter la recherche de l'origine en cas de problème sanitaire associé à un de leur produit, être aussi en mesure de relier les denrées alimentaires commercialisées par leur établissement avec les matières premières provenant de leurs fournisseurs.

ARTICLE 19

Obligation d'appliquer des procédures de retrait/rappel

si un exploitant considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Tout exploitant du secteur alimentaire informe immédiatement les autorités compétentes lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine.

FICHE TECHNIQUE N° 2

EXIGENCES À RESPECTER ISSUES DU RÈGLEMENT C E / 8 5 2 / 2 0 0 4



RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 DU
PARLEMENT EUROPÉEN ET DU
CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à
l'hygiène des denrées alimentaires

Ce règlement présente l'ensemble des exigences à respecter en matière d'hygiène aussi bien au niveau de la production primaire, que de la transformation. Il est difficile d'en résumer le contenu en quelques pages. Il reste préférable de consulter la version en ligne (voir le lien en partie 5).

Principes généraux :

1. Le règlement établit les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire en tenant particulièrement compte des principes suivants:

- a) la responsabilité première en matière de sécurité alimentaire incombe à l'exploitant du secteur alimentaire;
- b) il est nécessaire de garantir la sécurité alimentaire à toutes les étapes de la chaîne alimentaire depuis la production primaire;

Application des principes HACCP (après le stade de la production primaire) et/ou de Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène établis selon les principes HACCP.

ARTICLE 3

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires sous leur responsabilité soient conformes aux exigences pertinentes en matière d'hygiène fixées par le présent règlement.

ARTICLE 4

Exigences générales et spécifiques d'hygiène

1. Les exploitants du secteur alimentaire effectuant une production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I se conforment aux règles générales d'hygiène contenues dans la partie A de l'annexe I et à toute exigence spécifique prévue par le règlement (CE) no 853/2004.

2. Les exploitants du secteur alimentaire opérant à n'importe quel stade de la chaîne de production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires après ceux auxquels s'applique le paragraphe 1 se conforment aux règles générales d'hygiène figurant à l'annexe II et à toute exigence spécifique prévue par le règlement (CE) no 853/2004.

3. Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes:

- a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;
- b) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent règlement atteigne son but;
- c) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires;
- d) maintien de la chaîne du froid;
- e) prélèvement d'échantillons et analyses.

Résumé des principales exigences :

ANNEXE I

PARTIE A: DISPOSITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE APPLICABLES À LA PRODUCTION PRIMAIRE ET AUX OPÉRATIONS CONNEXES

- Protéger les produits (animaux, végétaux) de toute contamination
- Nettoyer les installations utilisées pour la production primaire de produits d'origine animale
- Utilisation d'eau potable ou d'eau propre
- Propreté des animaux
- Personnel en bonne santé
- Tenue de registres concernant les mesures de maîtrise des dangers
- Tenue des résultats d'analyses (le cas échéant)
- S'appuyer sur les Guide de Bonnes Pratiques pour la maîtrise des dangers susceptibles d'apparaître au niveau de la production primaire.

ANNEXE II

DISPOSITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE POUR TOUS LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE (HORS PRODUCTION PRIMAIRE)

Locaux (en général) :

- Ils doivent être propres et en bon état d'entretien.
- Ils doivent être facilement entretenus et nettoyés/désinfectés
- Toilettes en nombre suffisant, ne donnant pas directement dans les locaux de manipulation
- Lavabos en nombre suffisant et correctement équipés
- Ventilation adéquate
- Eclairage suffisant
- Evacuation des eaux suffisantes.
- Vestiaires si nécessaire

Locaux de préparation ou transformation :

- Ils doivent permettre la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène : toutes les

surfaces des pièces (murs, sols, plafonds) doivent être facilement entretenues. Les ouvertures doivent être conçues pour éviter l'encrassement et être faciles à nettoyer.

- Les surfaces en contact avec les aliments doivent être entretenues, faciles à nettoyer, en matériaux lisses et non toxiques.
- Dispositif adéquats pour le nettoyage des outils et leur entreposage.
- Dispositifs adéquats pour le lavage des denrées.

Transports :

Les équipements de transport doivent être conçus pour ne pas contaminer ou permettre la dégradation des denrées transportées.

Équipement au contact des denrées :

Ils doivent être nettoyés, désinfectés, non contaminants, nettoyables, en matériaux agréés pour le contact avec les denrées alimentaires.

Élimination des déchets :

Elle doit être organisée de façon adéquate et ne pas être une source de contamination

Alimentation en eau :

L'eau doit être potable : soit en utilisant l'eau du réseau, soit en disposant d'une autorisation préfectorale d'utilisation d'eau de ressource privée. Il est possible d'utiliser de l'eau « propre » pour certaines productions (certaines productions de la mer, pour certains locaux).

Hygiène du personnel :

Le personnel doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées.

Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ne doit manipuler les denrées alimentaires ou pénétrer dans les locaux de manipulation.

Les denrées alimentaires :

Elles ne doivent pas être des sources de dangers.

Conditionnement/Emballage :

Le matériel ne doit pas être une source de contamination.

Formation :

Le personnel doit disposer d'une formation en hygiène des aliments. Le responsable doit avoir une connaissance des Guides de Bonnes Pratiques applicables et/ou des principes HACCP.

FICHE TECHNIQUE N°

3



RÈGLEMENT (CE) No 853/2004
DU PARLEMENT EUROPÉEN ET
DU CONSEIL du 29 avril 2004
fixant les règles spécifiques
d'hygiène applicables aux denrées
alimentaires d'origine animale

EXIGENCES À RESPECTER ISSUES DU RÈGLEMENT C E / 8 5 3 / 2 0 0 4

Principaux éléments issus du règlement :

Ce règlement établit des règles spécifiques applicables aux denrées d'origine animale, en complément de celles qui sont fixées dans le règlement 852/2004 (*voir fiche technique n°2*). Elles sont applicables aux produits d'origine animale transformés ou non.

Le règlement ne s'applique pas aux denrées alimentaires composées de produits d'origine végétale et de produits d'origine animale transformés.

Il ne s'applique pas à la production primaire pour usage privé, à la manipulation de denrées pour consommation domestique privée.

Il ne s'applique pas à l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur final (donc il ne s'applique pas au commerce de détail),

Il ne s'applique pas non plus à l'approvisionnement du commerce de détail en petit quantité du moment que cette activité est marginale, localisée et restreinte (Article Premier 5 b ii conduisant à la définition de la dérogation à l'agrément sanitaire communautaire).

ARTICLE 4

Les établissements doivent respecter les exigences des annexes II et III du règlement et être **enregistrés et agréés** par l'Autorité compétente.

ARTICLE 5

Les produits d'origine animale traités par un établissement soumis à l'agrément doivent porter **une marque de salubrité** ou **une marque d'identification** conforme à l'annexe II du règlement.

L'annexe III du règlement liste un certain nombre d'exigences techniques applicables aux différents secteurs de production de produits d'origine animale :

- Section I : Viande d'ongulés domestiques

- Section II : Viande de volailles et lagomorphes (lapins, lièvres, rongeurs) ...
- Section V : Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement
- Section VI : Produits à base de viande ...
- Section IX : Lait cru et produits laitiers
- Section X : Œufs et ovoproduits
- Etc

Certaines de ces sections s'appliquent aux productions objets de ce guide. Il n'est pas possible de résumer ces éléments simplement, aussi le lecteur est invité à consulter le règlement directement pour en prendre connaissance en fonction de sa production.

FICHE TECHNIQUE N°

4

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS)



Instruction Technique
DGAL/SDSSA/2018-924

Le Plan de Maîtrise Sanitaire ou PMS correspond à la formalisation (rédaction de documents, d'instructions ou procédures de travail, d'enregistrements etc) très précise, dans le cas des établissements agréés, ou plus simplifiée dans le cas des établissements non agréés de toutes les mesures visant à réduire le risque sanitaire au sein de l'établissement.

Tous les établissements de production d'aliments (agréés, non agréés, dérogatoires) doivent disposer d'un PMS.

Pour établir leur PMS, les exploitants peuvent avantageusement s'aider des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) qui ont été édités par différents secteurs professionnels, dont la production fermière. Ces GBPH contiennent la description de procédures standards fondées sur les principes de l'HACCP appliquées à ces différents secteurs et l'analyse des dangers correspondante. L'exploitant, sous réserve que son activité et le fonctionnement de son établissement soient proches du modèle présenté par le GBPH, peut alors reprendre en tout ou partie les recommandations d'hygiène, de fonctionnement, et les conclusions du GBPH pour son propre établissement, et faire référence à ce GBPH pour sa propre organisation auprès des services de contrôle.

Dans le cas du dépôt d'un dossier de demande d'agrément communautaire, l'exploitant devra néanmoins présenter une étude HACCP entièrement réadaptée à son établissement.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

1) Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant:

- a. Le personnel:
 - i. plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments;
 - ii. hygiène personnelle
 - iii. tenue vestimentaire: descriptif, gestion
 - iv. état de santé du personnel: instructions.
- b. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel.
- c. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production:
 - i. plan de nettoyage-désinfection;
 - ii. instructions relatives à l'hygiène.
- d. Le plan de lutte contre les nuisibles.
- e. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable/ d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires.
- f. La maîtrise des températures.
- g. Le contrôle à réception et à expédition.

2) Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP:

- a. Le champ d'application de l'étude.
- b. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées (principe n° 1).
- c. Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (points critiques pour la maîtrise pour les CCP, ou niveau du seuil de maîtrise pour les PRPo):
- d. La liste argumentée des points déterminants (dont CCP, PRPo) précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée (s) (principe n° 2);
- e. Pour chaque point déterminant:
 - i. la validation des limites critiques pour les CCP et les objectifs/ niveaux de seuils pour les PRPo (principe n° 3);
 - ii. les procédures de surveillance (principe n° 4);
 - iii. la description de la ou des actions correctives (principe n° 5)
 - iv. les enregistrements de la surveillance des points déterminants et des actions correctives (principe n° 7).
- f. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

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



L'instruction technique [DGAL/SDSSA/2018-924](#) définit des mesures de « flexibilité » (= simplification) applicables pour la mise en place du PMS dans les petits établissements. Cette flexibilité s'applique par exemple aux établissements dont l'effectif travaillant directement au contact des denrées est inférieur ou égal à 5 personnes physiques (pas en ETP) ou bien si la production est inférieure à des volumes indiqués ci-dessous :

Secteur d'activités / denrées	Volume maximum (Vm)
Lait et produits laitiers Affinage et crèmeries	2 000 000 litres transformés / an 100 tonnes de fromages
Découpe de viande fraîche	100 tonnes / an toutes espèces confondues
Produits carnés (produits à base de viande, préparations de viande et viandes hachées)	50 tonnes / an (produits finis)
Abattoirs de boucherie : bovins Abattoirs de boucherie : ovins/caprins Abattoirs de boucherie : porcins Abattoirs de boucherie : multi-espèces Atelier de traitement de gibier	750 tonnes / an (pesée fiscale) 500 tonnes / an (pesée fiscale) 1500 tonnes / an (pesée fiscale) 750 tonnes / an (pesée fiscale) 50 tonnes / an (produits finis)
Abattoirs de volailles et lagomorphes (dont EANA)	500 équivalent poulet / semaine et 25000 équivalent / an
Produits de la pêche Manipulation de produits de la pêche frais Transformation de produits de la pêche	200 tonnes / an (produits finis) 50 tonnes / an (produits finis)
Coquillages et mollusques bivalves	500 tonnes / an
Escargots, cuisses de grenouilles	1 tonne / an (produits finis)
Restauration collective (y compris traiteurs fournissant des repas ou des fractions de repas à destination d'établissements de restauration collective	1000 repas hebdomadaires
Centre d'emballage d'oeufs Oeufs frais	Seront déterminés ultérieurement

Pour plus de détail il est nécessaire de se reporter à cette instruction afin de voir ce qu'il est permis de simplifier dans l'application du PMS pour les petites structures.

FICHE TECHNIQUE N°5



Formulaire
CERFA n°13982

DÉCLARER UNE DÉROGATION À L'AGRÉMENT SANITAIRE

La démarche de déclaration d'une dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire permet à des opérateurs dont l'activité principale est la remise directe au consommateur final (vente à l'exploitation, vente sur les marchés par l'exploitant lui-même ou sa famille) de commercialiser une partie de leur production à d'autres établissements de commerce de détail (incluant la vente à des établissements de distribution, à des restaurants commerciaux et à des établissements de restauration collective), si cette activité est **marginale, localisée et restreinte**.

1. La marche à suivre :

L'activité de production de produits d'origine animale est d'abord subordonnée au dépôt auprès de la DDPP d'une « Déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale » en utilisant le document [CERFA n°13984](#).

Ensuite, la notice [CERFA N°51737](#) précise en détail les conditions de la dérogation à l'agrément sanitaire, la démarche et son déroulement. Ci-après quelques points essentiels :

- o **Condition relative aux types de denrées:** La dérogation n'est possible que pour les produits listés dans la notice.
- o **Condition de distance:** Sauf exception de configuration géographique, la dérogation n'est possible que pour une livraison dans une distance maximale de 80 km.
- o **Condition relative à la quantité cédée au cours d'une même semaine:** Selon la proportion que représentent les denrées cédées par rapport à l'activité de vente totale (directement au consommateur et indirectement à un établissement) :

a) Si cette proportion est inférieure à 30%, ces quantités sont les suivantes:

- 800 Kg pour les viandes fraîches d'animaux de boucherie
- 250 Kg pour les autres viandes fraîches

(volailles, gibier), les produits à base de viande et préparations de viandes

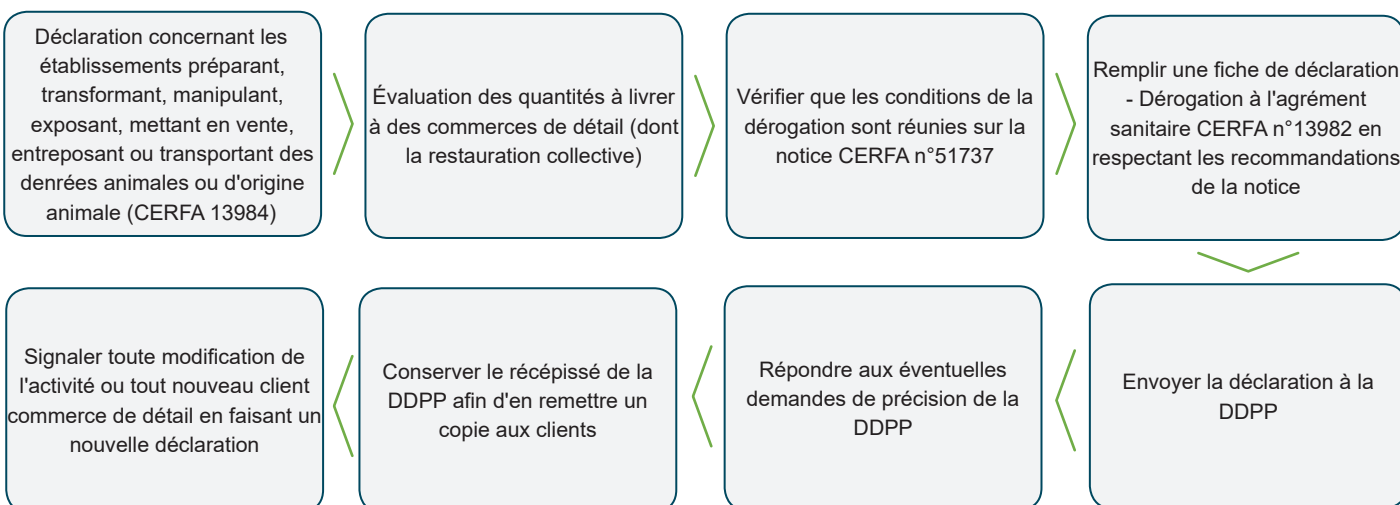
- 250 Kg pour les préparations à base d'œuf «coquille» ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant
- 250 Kg pour les produits non transformés de la pêche
- 250 pour les produits transformés de la pêche
- 800 litres pour les laits traités thermiquement
- 250 Kg pour les autres produits laitiers
- 100 Kg pour les escargots
- 1000 repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas

b) Si cette proportion est supérieure à 30%, ces quantités sont les suivantes:

- 250 Kg pour les viandes fraîches d'animaux de boucherie
- 100 Kg pour les autres viandes fraîches (volailles, gibier), les produits à base de viande et préparations de viandes
- 100 Kg pour les préparations à base d'œuf «coquille» ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant
- 100 Kg pour les produits non transformés de la pêche
- 100 pour les produits transformés de la pêche
- 250 litres pour les laits traités thermiquement
- 100 Kg pour les autres produits laitiers
- 30 Kg pour les escargots
- 400 repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas

Les quantités indiquées sont cumulatives.

Démarche de déclaration :



La déclaration est réalisée en complétant et transmettant à la DD(CS)PP le formulaire CERFA n°13982.

Exigences réglementaires et techniques (sanitaires)



Références réglementaires Note(s) de service Instruction(s) technique(s)

△ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°1)

△ RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°2)

△ [Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38](#) n°8

Principales exigences techniques et sanitaires

Les principales exigences à respecter sont celles des deux règlements cités en références. Elles sont décrites dans leurs grandes lignes dans les fiches techniques n°1 et n°2. Pour une description plus complète il est nécessaire de consulter directement le texte des règlements concernés.



FICHE TECHNIQUE N°6



Instruction technique DGAL/
SDSSA/2019-38 : Procédure
d'agrément des établissements au
titre du règlement (CE) 853/2004

DEMANDER UN AGRÉMENT SANITAIRE COMMUNAUTAIRE



Références réglementaires Note(s) de service Instruction(s) technique(s)

△ RÈGLEMENT (CE) No 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°1)

△ RÈGLEMENT (CE) No 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (Voir fiche technique n°2)

△ RÈGLEMENT (CE) No 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 (Voir fiche technique n°3)

△ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA)

△ [Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38](#) : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) 853/2004

Résumé de la démarche de demande d'agrément :

Les établissements soumis aux dispositions du règlement (CE) n°853/2004 (voir fiche technique n°3) doivent faire l'objet d'un agrément accordé par la DD(CS)PP de leur département d'implantation.

La procédure d'agrément est décrite de façon détaillée dans l'instruction [Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38](#) : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) 853/2004.

Le lecteur est fortement convié à prendre connaissance de ce document pour une connaissance approfondie.

Une information importante est également disponible [sur le site du Ministère de l'Agriculture](#).

Les exploitants désirant demander un agrément effectuent leur demande soit :

- Par courrier par l'intermédiaire du [CERFA n°13983](#)
- Par téléprocédure (méthode encouragée)

Ces deux méthodes sont décrites sur le site [«Mes démarches»](#) du Ministère de l'Agriculture.

Qu'elle soit réalisée par courrier avec le [CERFA n°13983](#) ou par téléprocédure, la demande d'agrément nécessite d'une part de respecter les exigences techniques des différents règlements applicables à l'activité concernée dont les règlements 178/2002, 852 et 853/2004 (voir les fiches techniques correspondantes) et d'autre part de transmettre un dossier complet à la DD(CS)PP du département.

L'exploitant qui dépose un dossier de demande d'agrément n'est pas tenu, s'il ne l'a pas encore fait, de procéder préalablement à une déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale en ligne ou en utilisant le formulaire [CERFA n°13984](#) qui lui aurait permis d'obtenir un numéro d'enregistrement. Dans ce cas, le dépôt du dossier de demande d'agrément tiendra lieu de déclaration.

La composition du dossier d'agrément est décrite dans l'annexe 2 de l'[Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38](#). Le dossier est complet s'il contient toutes les pièces indiquées dans ce document.

Ce dossier contient 3 parties :

1) **Une note de présentation de l'entreprise:** Organisation générale, organigramme, équipe HACCP

2) **Une description des activités de l'entreprise:** Liste des produits, liste des matières premières, des matériaux de conditionnement, description des circuits d'approvisionnement et commercialisation, diagrammes de fabrication, tonnages, et volumes, procédure de gestion des déchets, capacités de stockage etc, plans, description de fonctionnement

3) **Le plan de maîtrise sanitaire** (*voir fiche technique n°4*)

La constitution d'un dossier de demande d'agrément est un travail conséquent qui nécessite une bonne connaissance du sujet voire une certaine habitude. En particulier l'analyse des dangers basée sur les principes HACCP doit être particulièrement précise. Les professionnels peuvent s'aider des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène applicables à leur secteur s'ils existent.

Des dossiers types existent également sur le site du Ministère de l'Agriculture afin d'aider les professionnels. Un nombre significatif d'exploitants fait appel à des consultants externes

pour le montage de leur dossier. Le coût d'une telle démarche dépend du travail entrepris par le consultant, pouvant aller d'un simple pilotage du montage du dossier à la rédaction d'une partie plus ou moins grande des documents nécessaires. Cette dernière situation, par son caractère parfois artificiel, peut cependant aboutir à un échec si le dossier fourni ne correspond pas à la réalité de fonctionnement de l'entreprise, ce qui sera inévitablement détecté lors des visites d'inspection nécessaires à l'agrément.

Il y a lieu de noter qu'un exploitant doit disposer d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) qu'il demande ou non un agrément. La démarche de demande d'agrément est tout à fait accessible à un exploitant qui maîtrise bien son PMS et qui souhaite étendre ses activités car la majorité des pièces d'un dossier d'agrément sont disponibles dès ce niveau. L'intérêt majeur d'obtenir un agrément est de pouvoir approvisionner tous les types de structures de commerce de détail dont la restauration collective, qu'elle soit alors agréée, non agréée ou dérogatoire à l'agrément.

La procédure d'attribution de l'agrément a lieu selon des étapes successives dont :

- Un accord d'un agrément conditionnel à l'issue d'une première visite favorable
- Une seconde visite après 3 mois pouvant conduire à une reconduction d'un agrément conditionnel ou à l'agrément si favorable
- Une éventuelle troisième visite après 3 mois suivie de l'agrément si favorable.

Les activités peuvent démarrer lorsque l'agrément conditionnel est accordé. L'agrément conditionnel ne peut pas être prolongé plus de 6 mois. Si l'issue des deux visites n'est pas favorable, l'activité ne peut pas être maintenue sous le régime de l'agrément.

FICHE TECHNIQUE N°

7



Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

TEMPÉRATURES

Les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures mentionnées ci-dessous. Toutefois, les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, réfrigérés ou congelés, peuvent être conservés à une température différente de celles mentionnées ci-dessous dans les conditions particulières de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant (JoRf du 29/12/2009) ou de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (JoRf du 31/12/2009).

NATURE DES DENRÉES	T° de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	T° de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Température maximale des denrées congelées		
Glaces, crèmes glacées	-18°C	-18°C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	-18°C	-18°C
Produits de la pêche congelés	-18°C	-18°C
Poissons entiers congelés en saumur destinés à la fabrication de conserves	-9°C	Sans objet
Autres denrées alimentaires congelées	-12°C	-12°C
<i>Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.</i>		
Température maximale des denrées réfrigérées		
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+7°C ^{1,2}	+ 7°C pour les carcasses entières et pièces de gros +4°C pour les morceaux de découpe
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	+3°C	+3°C
Viandes hachées	+2°C	+2°C
Préparations de viandes	+4°C	+4°C
Viandes séparées mécaniquement	+2°C	+2°C
Viandes de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier sauvage	+4°C ³	+4°C
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	T° de la glace fondante (0 à +2°C)	+2°C
Produits de la pêche frais conditionnés	T° de la glace fondante (0 à +2°C)	T° de la glace fondante (0 à +2°C)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+4°C	+4°C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+4°C	+4°C
Lait pasteurisé	T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+4°C
Autres denrées alimentaires périssables	T° définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+8°C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+3°C	+3°C
<i>Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.</i>		

T° minimale en liaison chaude

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur:
+63°C

T° de conservation des mollusques bivalves et des produits de la pêche vivants

Maintien à une température n'affectant pas les caractéristiques de sécurité alimentaire et de viabilité

¹ Le transport des carcasses d'ongulés domestiques peut s'effectuer à +12°C maxi si la durée de ce transport entre l'abattoir et l'atelier de découpe agréé destinataire des carcasses n'excède pas 2 heures.

² Une tolérance est permise pour le transport des carcasses de porc à la température de +15°C entre l'abattoir et l'atelier de découpe agréé destinataire des carcasses.

³ Le transport des foies destinés à la production de foie gras peut s'effectuer à +10°C maxi en cas de transport immédiat entre l'abattoir/atelier de découpe et l'établissement destinataire des foies pour une durée n'excédant pas 2 heures.

FICHE TECHNIQUE N°8



Règlement (CE) N°852/2004 relatif à
l'hygiène des denrées alimentaires
Annexe II Chapitre IV

TRANSPORTS

Dispositions générales :

Règlement (CE) N°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires Annexe II Chapitre IV :

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.
2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.
3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.
4. Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention «Uniquement pour denrées alimentaires».
5. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.
6. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.
7. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle des dites températures.



Types de véhicules autorisés

Cas général:

Pour le transport de denrées périssables à l'état congelé ou réfrigéré, les engins doivent être choisis dans des catégories et classes d'engins permettant de respecter pendant toute la durée du transport **les températures de transport mentionnées dans la fiche technique n°7**.

L'utilisateur de l'engin doit disposer d'une attestation officielle de conformité de celui-ci aux règles techniques qui lui sont applicables, délivrée à l'issue d'un examen technique. L'examen technique et la remise de l'attestation de conformité sont actuellement délégués à un organisme privé, le CEMAFROID.

Dérogations :

Si le trajet est inférieur à 80 km et se fait sans rupture de charge (ouverture de porte intermédiaire), il est possible d'utiliser un véhicule sans attestation de conformité, sous réserve du respect des règles d'hygiène et de maintien de la chaîne du froid à l'aide de containers isothermes, glacières ou tout autre moyen. En outre, le lieu de chargement et le lieu de déchargement doivent figurer sur le document de transport.

Les moyens de transport des aliments surgelés sont équipés d'instruments approuvés d'enregistrement automatique pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air à laquelle sont soumis les aliments surgelés. Tous les instruments de contrôle de la température doivent être conformes aux normes EN 12830, EN 13485 et EN 13486.

Les enregistrements de la température sont datés et conservés par l'exploitant une année ou plus longtemps selon la nature et la durée de conservation des aliments surgelés.

Pour tout transport supérieur à une heure, les moyens de transport pour les viandes hachées et préparations de viandes à l'état réfrigéré ou congelé sont équipés d'instruments approuvés d'enregistrement automatique pour contrôler fréquemment et à intervalles réguliers la température de l'air.

Tous les enregistreurs font l'objet d'une vérification périodique tous les deux ans par un organisme agréé.

Autres dispositions :

Point II et III de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009

Il est interdit de transporter des carcasses, demi carcasses découpées, quartiers ou morceaux de découpe issus d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié à destination autre qu'un atelier de découpe agréé, d'un entrepôt frigorifique agréé, d'un atelier de boucherie autorisé par le préfet à détenir et désosser de telles carcasses ou partie de carcasses.

Le transport de viandes fraîches d'ongulés domestiques n'ayant pas atteint la température de +3°C pour les abats et de +7°C pour les autres viandes est possible entre un abattoir et un établissement destinataire sous réserve du respect des conditions suivantes (point 17 de la section I de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009) :

Transport inférieur à 2 heures

- o En ce qui concerne l'abattoir:
 - Température des carcasses < 12°C au moment du chargement
 - Procédure décrite précisément validée par la DDPP et intégrée au PMS
- o En ce qui concerne l'établissement destinataire:
 - Température des carcasses < 12°C au moment du déchargement
 - Température des viandes < 7°C après la découpe
 - Procédure décrite précisément, validée par la DDPP, et intégrée au PMS

FICHE TECHNIQUE N°

9



méthode HACCP

AUTOCONTRÔLES ET ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Quel nombre d'autocontrôles réaliser et à quelle fréquence ?

Les règlements ne précisent pas le nombre de produits à analyser, ni la fréquence des contrôles à faire. En effet, les textes préconisent simplement de mettre en place un plan d'autocontrôles basé sur les principes de la méthode HACCP. Il faut noter en particulier que le terme « autocontrôles » englobe deux types d'actions différentes : le contrôle quotidien de température (cuissons, caillage, fermentations, chambres froides etc), le contrôle des temps de cuisson etc., font partie des autocontrôles opérationnels et sont la base principale du système HACCP. Les analyses d'autocontrôles, le plus fréquemment microbiologiques, mais parfois le contrôle d'autres paramètres (pH, teneur en eau etc.), participent en complément à la vérification de l'efficacité du système HACCP mis en place.

Analyses de matières premières et produits finis

Si ce système est bien conçu, et si les bonnes pratiques d'hygiène et les usages professionnels sont respectés, toutes les conditions sont présentes pour prévenir l'apparition d'anomalies de préparation des aliments et il n'est pas nécessaire de multiplier les analyses. En effet, on montre aisément que ce ne sont pas les contrôles qui garantissent la qualité des produits finis mais le bon déroulement de leur préparation et la bonne qualité des matières premières. Il est important d'en réaliser néanmoins. Pour fixer le nombre d'analyses à réaliser, il faut tenir compte des paramètres suivants :

- le volume de production : plus il est important, plus la non-détection d'une anomalie a de grandes conséquences.
- le type de produit : certains procédés de fabrication apportent des garanties importantes sur la qualité du produit. D'autres procédés ne comportent pas d'étapes de destruction bactérienne et les produits devront faire l'objet d'une surveillance renforcée, en particulier si des DLC longues sont envisagées. On tiendra compte de l'utilisation attendue du produit et de la population consommatrice (par exemple: personnes fragiles sur le plan santé).

- les changements dans l'organisation : si l'organisation conduit à des variations importantes dans les équipes de travail au cours de l'année, si les volumes fabriqués ou la qualité des matières premières évoluent fortement en fonction des saisons, si le matériel change, si les fournisseurs changent souvent etc., il est légitime de réaliser plus d'analyses d'autocontrôles.
- les nouvelles fabrications doivent faire l'objet de contrôles spécifiques, de validations de durée de vie microbiologique etc.

La fréquence devra également être choisie en fonction de la répartition de l'activité dans l'année, et des changements qui peuvent intervenir.

On pourra par exemple définir un plan de contrôles microbiologiques annuel (hors mise au point de nouveaux produits) permettant d'avoir une revue annuelle de la qualité des différents types de produits commercialisés (références et variantes si elles présentent des différences significatives sur le plan microbiologique) et réparti sur l'analyse de plusieurs produits chaque mois ou trimestre.

Les nouvelles fabrications ou mises au point, peuvent nécessiter un contrôle d'un nombre plus élevé de produits afin de s'assurer que la production est conforme et homogène.

Les laboratoires sont en mesure d'apporter des informations pertinentes sur le choix des produits, le nombre d'analyses à réaliser etc.

Les analyses microbiologiques ont pour objectif de vérifier que les produits respectent deux types de critères :

- des critères de sécurité : correspondant généralement à des recherches d'agents pathogènes (salmonelles, *Listeria monocytogenes* etc.), leur non-respect doit conduire à prévenir les autorités du problème rencontré et à procéder à un retrait ou à un rappel du produit commercialisé.

- des critères « d'hygiène des procédés » choisis de façon à pouvoir vérifier le bon fonctionnement hygiénique de la fabrication. Leur non-respect doit conduire à revoir le fonctionnement de l'atelier et à corriger les dérives éventuelles. Ils ne servent pas à décider de la commercialisation des produits.

Relation commerciale et analyses microbiologiques :

Les autocontrôles microbiologiques sont un outil interne à l'exploitation et ils sont exigés par le législateur car ils permettent de vérifier le bon fonctionnement de la maîtrise de l'hygiène au long de l'année, mais ils n'ont aucunement besoin d'être réalisés sur tous les lots de fabrication.

Lors du passage de contrats avec des clients de restauration collective, ces derniers peuvent parfois mettre dans les exigences contractuelles des critères microbiologiques contractuels voire exiger un rapport d'analyse basé sur ces critères pour chaque lot fourni. Il est important de rappeler qu'il s'agit là d'exigences uniquement contractuelles, mais qu'il ne s'agit pas d'exigences réglementaires. De plus, il est facile de démontrer scientifiquement que l'obtention de résultats d'analyses pour chaque lot acheté n'apporte pas de sécurité réelle vis-à-vis des contaminations sporadiques des produits. Il appartient à chaque exploitant de décider s'il accepte ou non de satisfaire à ce type de clause, en fonction de l'intérêt pour lui du marché concerné.

Il reste possible de faire valoir auprès du client que l'entreprise dispose de son propre plan d'autocontrôles. Le non-respect d'un critère d'hygiène des procédés n'interdit pas la commercialisation d'un produit, mais il peut être gênant sur un plan commercial.

Contrôle des surfaces

Les surfaces de travail étant une source régulière de contamination des aliments, il est important de vérifier l'efficacité du plan de nettoyage en réalisant des contrôles microbiologiques sur les surfaces.



5) DOCUMENTS DE RÉFÉRENCE ET LIENS

Règlements européens :

- o [RÈGLEMENT \(CE\) No 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
- o [RÈGLEMENT \(CE\) No 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004](#) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- o [RÈGLEMENT \(CE\) No 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004](#) fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- o [RÈGLEMENT \(CE\) No 589/2008 DE LA COMMISSION du 23 juin 2008](#) portant modalités d'application du règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs.
- o [RÈGLEMENT \(UE\) No 1308/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 17 décembre 2013](#) portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) no 922/72, (CEE) no 234/79, (CE) no 1037/2001 et (CE) no 1234/2007 du Conseil

Règlementation française :

- o [Arrêté du 8 juin 2006](#) relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- o [Décret n° 2008-1054 du 10 octobre 2008](#) relatif aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés
- o [Arrêté du 10 octobre 2008](#) pris pour l'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
- o [Arrêté du 18 décembre 2009](#) : règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- o [Arrêté du 21 décembre 2009](#) : règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.
- o [Arrêté du 26 février 2008](#) : lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de Gallus gallus en filière ponte d'œufs de consommation
- o [Arrêté du 13 juillet 2012](#) relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru de bovins, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final
- o [Arrêté du 28 août 2014](#) relatif aux normes de commercialisation des œufs

Instructions techniques et notes de service du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation :

- o [Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8282 du 12-11-2008](#): Dispositions relatives aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés (« tueries particulières ») prises en application du décret 2008-1054 du 10 octobre 2008
- o [Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8186](#) : Lait cru destiné à la consommation humaine directe.
- o [Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 du 09 janvier 2019](#) : Normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles
- o [Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-23 du 09/01/2018](#) : Critères microbiologiques applicables aux autocontrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles.
- o [Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38](#) : Procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) 853/2004.
- o [Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924](#) : Critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire.

Documents administratifs :

- o [CERFA n°13982](#) : Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. Fiche de déclaration
- o [CERFA n°13983](#) : Demande d'agrément sanitaire
- o [CERFA n°13984](#) : Déclaration concernant les établissements préparant, transformant, manipulant, exposant, mettant en vente, entreposant ou transportant des denrées animales ou d'origine animale.
- o [CERFA n°13989](#) : Déclaration d'activité d'un exploitant de troupeaux de volailles de l'espèce Gallus gallus ou Meleagris gallapavo.
- o [CERFA n°13990](#) : Déclaration de mise en place ou de sortie d'un troupeau de volailles y compris dans le cadre du plan de lutte contre les salmonelloses.
- o [CERFA n°14788](#) : Demande d'autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru de bovinés, de petits ruminants et de solipèdes domestiques remis en l'état au consommateur final.
- o [CERFA n°51737](#) : Notice d'information à l'intention des responsables d'établissements souhaitant bénéficier de la dérogation à l'agrément sanitaire pour la mise sur le marché de denrées alimentaires animales ou d'origine animale, associées au formulaire CERFA N° 13982

ANNEXE I : LES DIFFÉRENTES PRODUCTIONS FERMIÈRES PRÉSENTES DANS LE DÉPARTEMENT DE LOIRE-ATLANTIQUE ET L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN CIRCUITS COURTS: tableau récapitulatif des démarches, des textes réglementaires et notes de services applicables, formulaires, explication des interdictions éventuelles. Indication des "fiches produits" et "fiches techniques" du Guide à consulter.

"Statut sanitaire" du site de restauration collective:

- Non agréé et non dérogetaire à l'agrément:

Exemple: Cuisine de restaurant de collège ne produisant que pour la consommation sur site par les élèves du collège

- Agréé:

Exemple: "Cuisine centrale municipale" d'une grande ville préparant les repas pour 20 écoles disposant chacune d'un restaurant satellite.

- Dérogetaire à l'Agrément:

Exemple: Cuisine de restaurant d'un collège produisant principalement pour la consommation sur site par les élèves du collège mais approvisionnant en complément (pour un petit nombre de repas chaque jour) un centre de formation situé dans la même ville que le collège.

		"Statut sanitaire" du site de Restauration Collective		
Nature de la production à commercialiser en circuits courts	"Statut sanitaire" de l'atelier de l'exploitant	Non agréé et non dérogetaire à l'agrément	Agréé	Dérogetaire à l'Agrément
Lait cru destiné à la consommation humaine directe (= "Vente de lait cru") Voir Fiche produit n°1	Autorisation de produire et mettre sur le marché du lait cru...remis en l'état au consommateur final	<p>La vente de lait cru est possible à tous les établissements de restauration collective, agréés ou non.</p> <p>Démarche: Le producteur doit déposer une demande d'autorisation de produire et mettre sur le marché du lait cru... remis en l'état au consommateur final. Formulaire CERFA 14788 (Voir fiche produit n°1)</p> <p>Réglementation: - Application des Règlement 852/2004 Annexe I, 853/2004 Article 10 point 8 (Voir fiches techniques n° 2 et 3) - Arrêté du 13 juillet 2012 - Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8186</p>		
Produits laitiers et fromages fermiers Voir Fiche produit n°2	Non agréé	<p>Les établissements de restauration collective ne peuvent s'approvisionner qu'auprès de fournisseurs de produits laitiers et fromages agréés ou disposant d'une dérogation à l'agrément communautaire.</p>		
	Dérogetaire à l'agrément communautaire	<p>Approvisionnement possible des établissements de restauration collective non agréés ou dérogetaires à l'agrément. Voir (1) en bas de tableau.</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale: Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne</p> <p>- Dépot d'une Fiche de déclaration: Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. (Voir fiche technique n°5) Formulaire CERFA 13982 et Notice CERFA 51737</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (Voir fiche technique n°1)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (Voir fiche technique n°2)</p> <p>Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 n°8 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité)</p> <p>Produits traditionnels: Arrêté du 7 novembre 2012</p>	<p>Un établissement de restauration collective agréé doit s'approvisionner exclusivement auprès de fournisseurs de produits laitiers transformés agréés.</p>	<p>Approvisionnement possible des établissements de restauration collective non agréés ou dérogetaires à l'agrément. Voir (1) en bas de tableau.</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale: Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne</p> <p>- Dépot d'une Fiche de déclaration: Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. (Voir fiche technique n°5) Formulaire CERFA 13982 et Notice CERFA 51737</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (Voir fiche technique n°1)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (Voir fiche technique n°2)</p> <p>Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 n°8 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité)</p> <p>Produits traditionnels: Arrêté du 7 novembre 2012</p>
	Agréé	<p>Tout atelier de production de produits d'origine animale agréé est autorisé à approvisionner la restauration collective agréée, non agréée, ou dérogetaire à l'agrément.</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (facultative si dépot direct du dossier de demande d'agrément) Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne</p> <p>- Dépot d'un dossier de demande d'agrément et obtention d'un agrément communautaire pour la catégorie de produit concerné: produits laitiers ou fromages. (Voir fiche technique n°6) Formulaire CERFA 13983 + dépot de dossier</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (Voir fiche technique n°1)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe I (Voir fiche technique n°2)</p> <p>- Respect des exigences d'hygiène spécifiques du Règlement 853/2004 (Voir fiche technique n°3)</p> <p>- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) (Voir fiche technique n°6)</p> <p>Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité)</p> <p>Produits traditionnels: Arrêté du 7 novembre 2012</p>		

"Statut sanitaire" du site de Restauration Collective				
Nature de la production à commercialiser en circuits courts	"Statut sanitaire" de l'atelier de l'exploitant	Statut		
		Non agréé et non dérogetaire à l'agrément	Agréé	Dérogatoire à l'Agrément
Volailles entières et lapins (carcasses) et découpes de volailles et lapins <i>Voir Fiche produit n°3</i>	Etablissement d'abattage de volailles non agréé (= tuerie particulière) et atelier de découpe non agréé	<p>Les établissements d'abattage de volailles non agréés ("tueries particulières") peuvent approvisionner la restauration collective non agréée dans le respect de limites (élevage sur l'exploitation, production maximale, aire de commercialisation) définies.</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale: Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne</p> <p>- Dépot éventuel (selon DDPP concernée) d'une Fiche de déclaration d'activité : Etablissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés ("tuerie") cession à des commerces de détail locaux.</p> <p>Pas de CERFA</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (Voir fiche technique n°1)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (Voir fiche technique n°2)</p> <p>- Décret n°2008-1054 du 10/10/2008</p> <p>- Arrêté du 10/10/2008</p> <p>Note de service DGAL/SDSSA/2008-8282</p> <p>NB: Attention ! Le statut de tuerie particulière n'est pas équivalent à une dérogation à l'agrément. Une tuerie particulière ne peut pas approvisionner une restauration dérogetaire à l'agrément.</p>	<p>Un établissement de restauration collective agréé doit s'approvisionner exclusivement auprès d'un abattoir ou d'un atelier de découpe de volailles agréé.</p>	<p>Un établissement de restauration collective dérogetaire à l'agrément doit s'approvisionner exclusivement auprès d'un abattoir ou d'un atelier de découpe de volailles agréé.</p>
	Abattoir de volaille agréé et/ou atelier de découpe agréé	<p>Tout abattoir ou tout atelier de production de produits d'origine animale agréé est autorisé à approvisionner la restauration collective agréée, non agréée, ou dérogetaire à l'agrément.</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (facultative si dépot direct du dossier de demande d'agrément) Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne</p> <p>- Dépot d'un dossier de demande d'agrément et obtention d'un agrément communautaire pour la catégorie de produit concerné: viandes en carcasses, découpes etc. (Voir fiche technique n°6) Formulaire CERFA 13983 + dépot de dossier</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (Voir fiche technique n°1)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe I (Voir fiche technique n°2)</p> <p>- Respect des exigences d'hygiène spécifiques du Règlement 853/2004 (Voir fiche technique n°3)</p> <p>- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) (Voir fiche technique n°6)</p> <p>Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38</p>		
Viandes et découpes de viandes de bovins, ovins, porcins, caprins <i>Voir Fiche produit n°4</i>	Non agréé	<p>Les établissements de restauration collective ne peuvent s'approvisionner qu'auprès de fournisseurs de préparations de viandes, viandes hachées et produits transformés à base de viande agréés ou disposant d'une dérogation à l'agrément communautaire.</p>		
	Dérogatoire à l'agrément communautaire	<p>Approvisionnement possible des établissements de restauration collective non agréés ou dérogetaires à l'agrément. Voir (1) en bas de tableau.</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale: Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne</p> <p>- Dépot d'une Fiche de déclaration: Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. (Voir fiche technique n°5) Formulaire CERFA 13982 et Notice CERFA 51737</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (Voir fiche technique n°1)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (Voir fiche technique n°2)</p> <p>Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 n°8 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité)</p> <p>NB: La dérogation à l'agrément n'est pas possible pour la production de viande hachée à l'avance.</p>	<p>Un établissement de restauration collective agréé doit s'approvisionner exclusivement auprès de fournisseurs de viandes et découpes de bovins, ovins, porcins, caprins agréés.</p>	<p>Approvisionnement possible des établissements de restauration collective non agréés ou dérogetaires à l'agrément. Voir (1) en bas de tableau.</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale: Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne</p> <p>- Dépot d'une Fiche de déclaration: Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. (Voir fiche technique n°5) Formulaire CERFA 13982 et Notice CERFA 51737</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (Voir fiche technique n°1)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (Voir fiche technique n°2)</p> <p>Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 n°8 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité)</p> <p>NB: La dérogation à l'agrément n'est pas possible pour la production de viande hachée à l'avance.</p>
	Agréé	<p>Tout atelier de production de produits d'origine animale agréé est autorisé à approvisionner la restauration collective agréée, non agréée, ou dérogetaire à l'agrément.</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (facultative si dépot direct du dossier de demande d'agrément): Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne</p> <p>- Dépot d'un dossier de demande d'agrément et obtention d'un agrément communautaire pour la catégorie de produit concernée: viandes d'ongulés domestiques, découpe. (Voir fiche technique n°6) Formulaire CERFA 13983 + dépot de dossier</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (Voir fiche technique n°1)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (Voir fiche technique n°2)</p> <p>- Respect des exigences d'hygiène spécifiques du Règlement 853/2004 (Voir fiche technique n°3)</p> <p>- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) (Voir fiche technique n°6)</p> <p>Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité)</p>		

		"Statut sanitaire" du site de Restauration Collective		
Nature de la production à commercialiser en circuits courts	"Statut sanitaire" de l'atelier de l'exploitant	Non agréé et non dérogatoire à l'agrément	Agréé	Dérogatoire à l'Agrément
	Préparations de viandes, viandes hachées et produits transformés à base de viandes <i>Voir Fiche produit n°5</i>	Non agréé	Les établissements de restauration collective ne peuvent s'approvisionner qu'auprès de fournisseurs de préparations de viandes, viandes hachées et produits transformés à base de viande agréés ou disposant d'une dérogation à l'agrément communautaire.	
Dérogatoire à l'agrément communautaire		Approvisionnement possible des établissements de restauration collective non agréés ou dérogatoires à l'agrément. Voir (1) en bas de tableau. Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale: Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne - Dépot d'une Fiche de déclaration: Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. <i>(Voir fiche technique n°5)</i> Formulaire CERFA 13982 et Notice CERFA 51737 Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 <i>(Voir fiche technique n°1)</i> - Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II <i>(Voir fiche technique n°2)</i> Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 n°8 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité) NB: La dérogation à l'agrément n'est pas possible pour la production de viande hachée à l'avance.	Un établissement de restauration collective agréé doit s'approvisionner exclusivement auprès de fournisseurs de préparations de viandes, viandes hachées et de produits transformés à base de viande agréés.	Approvisionnement possible des établissements de restauration collective non agréés ou dérogatoires à l'agrément. Voir (1) en bas de tableau. Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale: Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne - Dépot d'une Fiche de déclaration: Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. <i>(Voir fiche technique n°5)</i> Formulaire CERFA 13982 et Notice CERFA 51737 Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 <i>(Voir fiche technique n°1)</i> - Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II <i>(Voir fiche technique n°2)</i> Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 n°8 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité) NB: La dérogation à l'agrément n'est pas possible pour la production de viande hachée à l'avance.
Agréé		Tout atelier de production de produits d'origine animale agréé est autorisé à approvisionner la restauration collective agréée, non agréée, ou dérogatoire à l'agrément. Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (facultative si dépot direct du dossier de demande d'agrément): Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne - Dépot d'un dossier de demande d'agrément et obtention d'un agrément communautaire pour la catégorie de produit concernée: préparations de viandes, produits transformés à base de viandes, viandes hachées etc. <i>(Voir fiche technique n°6)</i> Formulaire CERFA 13983 + dépôt de dossier Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 <i>(Voir fiche technique n°1)</i> - Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II <i>(Voir fiche technique n°2)</i> - Respect des exigences d'hygiène spécifiques du Règlement 853/2004 <i>(Voir fiche technique n°3)</i> - Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) <i>(Voir fiche technique n°6)</i> Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité)		
Œufs en coquille <i>Voir Fiche produit n°6</i>	Déclaration de vente d'œufs directement par le producteur au consommateur final <250 poules	Les établissements de restauration collective ne peuvent s'approvisionner qu'auprès de Centre d'Emballage d'Œufs (CEO) agréés. Les CEO agréés ne peuvent s'approvisionner en œufs qu'auprès d'élevages de poules pondeuses ou sites de productions d'œufs enregistrés (directive 2002/4/CE) faisant l'objet d'un dépistage des infections à Salmonella (arrêté du 26/02/2008, article 6)		
	Centre d'Emballage d'Œufs (CEO) Agréé	Un producteur d'œuf peut disposer de son propre Centre d'Emballage d'Œufs (CEO) agréé et approvisionner alors la restauration collective agréée, non agréée ou dérogatoire à l'agrément. Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (facultative si dépot direct du dossier de demande d'agrément): Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne - Dépot d'un dossier de demande d'agrément et obtention d'un agrément communautaire pour la catégorie de produit concernée: Centre d'Emballage d'Œufs (CEO). <i>(Voir fiche technique n°6)</i> Formulaire CERFA 13983 + dépôt de dossier Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 <i>(Voir fiche technique n°1)</i> - Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II <i>(Voir fiche technique n°2)</i> - Respect des exigences d'hygiène spécifiques du Règlement 853/2004 <i>(Voir fiche technique n°3)</i> - Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) <i>(Voir fiche technique n°6)</i> Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38 et DGAL/SDSSA/2019-8		

"Statut sanitaire" du site de Restauration Collective				
Nature de la production à commercialiser en circuits courts	"Statut sanitaire" de l'atelier de l'exploitant	Statut		
		Non agréé et non dérogetaire à l'agrément	Agréé	Dérogataire à l'Agrément
Préparations à base d'œuf "coquille" ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant, autres que produits laitiers Ex: mousse au chocolat <i>Voir Fiche produit n°7</i>	Non agréé	Les établissements de restauration collective ne peuvent s'approvisionner qu'auprès de fournisseurs de produits à base de lait ou d'œufs agréés ou disposant d'une dérogation à l'agrément communautaire.		
	Dérogataire à l'agrément communautaire	Approvisionnement possible des établissements de restauration collective non agréés ou dérogetaires à l'agrément. Voir (1) en bas de tableau. Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale: Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne - Dépot d'une Fiche de déclaration: Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. (<i>Voir fiche technique n°5</i>) Formulaire CERFA 13982 et Notice CERFA 51737 Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (<i>Voir fiche technique n°1</i>) - Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (<i>Voir fiche technique n°2</i>) Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 n°8 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité) NB: les produits doivent avoir subi un traitement assainissant (cuisson etc.)	Un établissement de restauration collective agréé doit s'approvisionner exclusivement auprès de fournisseurs de produits à base de lait ou à base d'œufs transformés agréés.	Approvisionnement possible des établissements de restauration collective non agréés ou dérogetaires à l'agrément. Voir (1) en bas de tableau. Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale: Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne - Dépot d'une Fiche de déclaration: Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. (<i>Voir fiche technique n°5</i>) Formulaire CERFA 13982 et Notice CERFA 51737 Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (<i>Voir fiche technique n°1</i>) - Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (<i>Voir fiche technique n°2</i>) Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 n°8 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité) NB: les produits doivent avoir subi un traitement assainissant (cuisson etc.)
	Agréé	Tout atelier de production de produits d'origine animale agréé est autorisé à approvisionner la restauration collective agréée, non agréée, ou dérogetaire à l'agrément. Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (facultative si dépot direct du dossier de demande d'agrément): Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne - Dépot d'un dossier de demande d'agrément et obtention d'un agrément communautaire pour la catégorie de produit concerné: produits laitiers ou fromages. (<i>Voir fiche technique n°6</i>) Formulaire CERFA 13983 + dépot de dossier Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (<i>Voir fiche technique n°1</i>) - Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (<i>Voir fiche technique n°2</i>) - Respect des exigences d'hygiène spécifiques du Règlement 853/2004 (<i>Voir fiche technique n°3</i>) - Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) (<i>Voir fiche technique n°6</i>) Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité)		
Fruits et Légumes (production primaire) <i>Voir Fiche produit n°8</i>	Déclaration d'entreprise agricole, SIRET Respect des règlements 178/2002 et 852/2004	Tout producteur agricole déclaré est autorisé à vendre ses produits végétaux de récolte primaire (fruits et légumes) à la restauration collective agréée, non agréée, ou dérogetaire à l'agrément. Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (<i>Voir fiche technique n°1</i>) Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (<i>Voir fiche technique n°2</i>)		
Produits végétaux non transformés (coupés, épluchés, parés, congelés etc) et fruits et légumes transformés (cuits, conserves, confitures etc) <i>Voir Fiche produit n°9</i>	Déclaration d'entreprise, SIREN, SIRET Respect des règlements 178/2002 et 852/2004	Tout producteur de produits végétaux (transformés ou non) destinés à l'alimentation humaine ayant procédé à une demande d'immatriculation ou une déclaration d'activité auprès d'un centre de formalités des entreprises (CFE) et ayant obtenu un numéro SIREN (9 chiffres) et un numéro SIRET (14 chiffres) par établissement (= atelier) est autorisé à approvisionner la restauration collective agréée, non agréée, ou dérogetaire à l'agrément. Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (<i>Voir fiche technique n°1</i>) Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (<i>Voir fiche technique n°2</i>) Respect des règles spécifiques lors de l'utilisation de certains procédés (ex: Appertisation)		
Produits céréaliers transformés (biscuits, galettes etc) <i>Voir Fiche produit n°10</i>	Déclaration d'entreprise, SIREN, SIRET Respect des règlements 178/2002 et 852/2004	Tout producteur de produits végétaux (transformés ou non) destinés à l'alimentation humaine ayant procédé à une demande d'immatriculation ou une déclaration d'activité auprès d'un centre de formalités des entreprises (CFE) et ayant obtenu un numéro SIREN (9 chiffres) et un numéro SIRET (14 chiffres) par établissement (= atelier) est autorisé à approvisionner la restauration collective agréée, non agréée, ou dérogetaire à l'agrément. Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (<i>Voir fiche technique n°1</i>) Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (<i>Voir fiche technique n°2</i>) Attention: l'utilisation de produits animaux non transformés comme ingrédients (œufs en coquille, lait cru, crème crue, etc) peut cependant conduire à une obligation d'obtention de l'agrément communautaire selon les volumes utilisés et les process subis par ces produits (consulter la DPPP)		

"Statut sanitaire" du site de Restauration Collective

Nature de la production à commercialiser en circuits courts	"Statut sanitaire" de l'atelier de l'exploitant	Non agréé et non dérogatoire à l'agrément	Agréé	Dérogatoire à l'Agrément
<p>Produits mixtes composés de matières premières végétales et de matières premières d'origine animale</p> <p>Ex: pizzas, tourtes, quiches, plats cuisinés divers etc.</p> <p><i>Voir Fiche produit n°11</i></p>	<p>Non agréé</p> <p>Aucune transformation sur place de produits animaux</p> <p>Ex: utilisation d'ovoproduits pasteurisés, de lait UHT etc.</p>	<p>Les ateliers non agréés produisant des produits mixtes, non assujettis à l'obtention d'un agrément communautaire ou à une dérogation à l'agrément sanitaire, peuvent approvisionner les établissements de restauration collective non agréés (ou dérogatoires à l'agrément).</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale: Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne.</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (<i>Voir fiche technique n°1</i>)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (<i>Voir fiche technique n°2</i>)</p>	<p>Un établissement de restauration collective agréé doit s'approvisionner exclusivement auprès de fournisseurs de produits d'origine animale transformés agréés.</p>	<p>Les ateliers non agréés produisant des produits mixtes, non assujettis à l'obtention d'un agrément communautaire ou à une dérogation à l'agrément sanitaire, peuvent approvisionner les établissements de restauration collective non agréés (ou dérogatoires à l'agrément).</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale : Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne.</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (<i>Voir fiche technique n°1</i>)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (<i>Voir fiche technique n°2</i>)</p>
	<p>Non agréé</p> <p>Avec transformation de produits animaux: utilisation de lait cru, d'œuf en coquille etc</p>	<p>Les établissements de restauration collective ne peuvent s'approvisionner qu'auprès de fournisseurs de produits d'origine animale transformés agréés ou disposant d'une dérogation à l'agrément communautaire.</p>		
	<p>Dérogatoire à l'agrément communautaire</p>	<p>Approvisionnement possible des établissements de restauration collective non agréés ou dérogatoires à l'agrément. Voir (1) en bas de tableau.</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale: Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne</p> <p>- Dépôt d'une Fiche de déclaration: Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. (<i>Voir fiche technique n°5</i>) Formulaire CERFA 13982 et Notice CERFA 51737</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (<i>Voir fiche technique n°1</i>)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (<i>Voir fiche technique n°2</i>)</p> <p>Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 n°8 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité)</p>	<p>Un établissement de restauration collective agréé doit s'approvisionner exclusivement auprès de fournisseurs de produits d'origine animale transformés agréés.</p>	<p>Approvisionnement possible des établissements de restauration collective non agréés ou dérogatoires à l'agrément. Voir (1) en bas de tableau.</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale: Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne</p> <p>- Dépôt d'une Fiche de déclaration: Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire. (<i>Voir fiche technique n°5</i>) Formulaire CERFA 13982 et Notice CERFA 51737</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (<i>Voir fiche technique n°1</i>)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe II (<i>Voir fiche technique n°2</i>)</p> <p>Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 n°8 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité)</p>
<p>Agréé</p>	<p>Tout atelier de production de produits d'origine animale (ou de produits partiellement constitués de produits d'origine animale) agréé est autorisé à approvisionner la restauration collective agréée, non agréée, ou dérogatoire à l'agrément.</p> <p>Démarche: - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (facultative si dépôt direct du dossier de demande d'agrément): Formulaire CERFA 13984 ou déclaration en ligne</p> <p>- Dépôt d'un dossier de demande d'agrément et obtention d'un agrément communautaire pour la catégorie de produit concerné: plats cuisinés, produits traiteur etc. (<i>Voir fiche technique n°6</i>) Formulaire CERFA 13983 + dépôt de dossier</p> <p>Réglementation: - Application du droit alimentaire général: Règlement 178/2002 (<i>Voir fiche technique n°1</i>)</p> <p>- Respect des règles d'hygiène générales du Règlement 852/2004- Annexe I (<i>Voir fiche technique n°2</i>)</p> <p>- Respect des exigences d'hygiène spécifiques du Règlement 853/2004 (<i>Voir fiche technique n°3</i>)</p> <p>- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire (DAOA) (<i>Voir fiche technique n°6</i>)</p> <p>Instructions techniques DGAL/SDSSA/2019-38 et DGAL/SDSSA/2018-924 (Flexibilité)</p>			

(1) Les ateliers disposant d'une dérogation à l'agrément sanitaire peuvent approvisionner les établissements de restauration collective non agréés (ou dérogatoires à l'agrément) dans les limites définies pour leur dérogation: distance de livraison inférieure à <80 km (sauf configuration géographique particulière), respect d'un pourcentage maximal de vente indirecte sur production totale, respect des volumes définis par types de productions. Voir les fiches produits concernées.

Retrouvez toutes les informations du Département
sur les circuits courts, le bio et le local sur
loire-atlantique.fr/circuits-courts



Département de Loire-Atlantique
Direction développement territorial
Service économie
3 quai Ceineray – CS 94109 – 44041 Nantes cedex 1
Tél. : 02 40 99 14 75
Courriel : contact@loire-atlantique.fr
Site internet : loire-atlantique.fr