Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2018-745** **03/10/2018**

Date de mise en application : 01/10/2018
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Conditions d'agrément des établissements exportant des viandes et produits carnés d'origine bovine vers la Chine

Destinataires d'exécution
DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente note de service détaille les exigences spécifiques pour l'exportation de viandes et produits carnés d'origine bovine vers la Chine. Ces dispositions s'ajoutent aux exigences générales prévues par l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014.

Textes de référence :Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires;
Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;
Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;
Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles

spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine;
Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être
des animaux;
Arrêté ministériel du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale;
Instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014 relative aux conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande d'animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d'élaboration des listes d'établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers.
Instruction technique DGAL/SDASEI/2017-542 du 20/06/2017 relative à l'ouverture du service pour le module de gestion des agréments dans l'application Expadon 2 pour l'exportation vers les pays tiers pour les demandes concernant les filières viande de ruminants, viande porcine, viande de volaille et produits laitiers.
Protocole entre le ministère de l'agriculture et de l'alimentation de la République française et l'Administration générale des douanes de la République Populaire de Chine sur les exigences en matière d'inspection sanitaire et de santé animale des viandes bovines destinées à être exportées de France vers la Chine

Table des matières

I - Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités chinoises....2
Type de relation avec la Chine....2
Portée de la reconnaissance du système d'inspection....2
Exclusions....2
II - Produits exportables sous couvert de l'agrément Chine1....3
III – Contrôles officiels en lien avec l'agrément export des établissements....3
Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers concernant l'origine des animaux et les établissements....3
Pré-requis....3
Origine des animaux....3
Conditions spécifiques d'installation et de fonctionnement des établissements....3
Contrôles officiels....4
Dossier d'agrément....4
Inspections physiques et documentaires des établissements déjà agréés....5
IV - Contrôle exercé par les autorités sanitaires chinoises....5
ANNEXE 1. Modèle(s) de grille d'inspection....7
ANNEXE 2. Vademecum général « Chine »....8
ANNEXE 3. Vademecum sectoriel « abattoirs » Chine....9

Introduction

Les dispositions générales relatives aux demandes d'agrément spécifique pour l'export vers les pays tiers et aux modalités d'octroi et de retrait de ces agréments sont présentées dans l'instruction technique DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014 rectifiée le 8 janvier 2015, relative aux « conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches, de produits à base de viande d'animaux de boucherie et de volailles, de produits laitiers et de produits de la pêche et des conditions d'élaboration des listes d'établissements agréés pour exporter vers ces pays tiers », complétée par l'instruction DGAL/SDASEI/2017-542 du 20/06/2017 relative à l' « ouverture du service pour le module de gestion des agréments dans l'application Expadon 2 pour l'exportation vers les pays tiers pour les demandes concernant les filières viande de ruminants, viande porcine, viande de volaille et produits laitiers ».

La présente note précise les dispositions particulières pour l'exportation de viandes et produits carnés de l'espèce bovine vers la Chine qui s'ajoutent aux dispositions générales concernant l'agrément des établissements à l'exportation des deux notes sus-citées. Elle détaille les conditions de mise en œuvre du protocole bilatéral signé en juin 2018 par les autorités françaises et chinoises.

I - Reconnaissance du système d'inspection français par les autorités chinoises

A - Type de relation avec la Chine

L'embargo imposé par les autorités chinoises au regard des questions liées à la gestion du risque ESB a été partiellement levé le 3 mars 2017 pour les viandes issues de bovins de moins de 30 mois. Un accord bilatéral (protocole fixant les conditions d'export) signé le 25 juin 2018 encadre les exportations de viandes bovines françaises désossées issues d'animaux de moins de 30 mois vers la Chine.

Le certificat sanitaire officiellement négocié pour l'exportation de la France vers la Chine des produits carnés bovins est intégré au certificat sanitaire « produits carnés » multi-espèces en ligne sur Expadon, pour les aspects spécifiques liés à l'espèce bovine, le certificat renvoie au protocole du 25 juin.

B - Portée de la reconnaissance du système d'inspection

Les autorités chinoises ne reconnaissent pas l'équivalence entre les systèmes d'inspection français et chinois.

Cependant, la conformité du système de sécurité sanitaire français aux exigences de la réglementation chinoise a été confirmée à l'issue de l'audit conduit par les autorités chinoises de l'administration générale des douanes (*General Administration of Customs of the People's Republic of China* – GACC, ex AQSIQ) du 8 au 16 mars 2018.

Les autorités chinoises ne délèguent pas l'octroi des agréments export aux entreprises aux autorités françaises : l'attribution d'un agrément à une entreprise désirant exporter est conditionné à un audit préalable par les autorités chinoises de la GACC (ex CNCA). Le contrôle du respect des exigences chinoises par les établissements ainsi agréés est délégué aux autorités sanitaires françaises.

Les exportations de la France vers la Chine des produits décrits au point II sont autorisées **UNIQUEMENT** à partir d'établissements agréés spécifiquement pour cette destination.

C - Exclusions

Le protocole exclut du périmètre des produits éligibles :

- tous les produits issus d'animaux âgés de plus de 30 mois au moment de l'abattage ;

- les viandes sur os, les viscères, la queue, les pieds et la tête des animaux de moins de 30 mois ;

- tous les co-produits (tendons, ligaments, etc), à l'exception des graisses de couverture issues de l'émoussage externe de la carcasse sur la chaîne d'abattage et des graisses issues du parage des muscles squelettiques en atelier de découpe.

II - Produits exportables sous couvert de l'agrément Chine[1]

	Carcasses, viandes (réfrigérées ou congelées)	**Abats** (réfrigérés ou congelés)	**Gras de couverture** **	**Viandes hachées***** (réfrigérées ou congelées)	**Prépara-tions de viandes**	**VSM**	**PABV**	**Boyaux trans-formés ou non**
Bovins de moins de 30 mois*	**Oui, uniquement désossées**	**Non**	**Oui**	**Oui**	**Non**	**Non**	**non**	**non**
Bovins de plus de 30 mois	**Non**	**Non**	**Non**	**Non**	**Non**	**Non**	**Non**	**Non**

* Âge au moment de l'abattage

** Gras de bovin brut destiné à la consommation humaine issu de l'émoussage externe de la carcasse sur la chaîne d'abattage et des graisses issues du parage des muscles squelettiques en atelier de découpe

*** Viandes hachées : au sens de viandes issues à 100 % de muscles squelettiques

III – Contrôles officiels en lien avec l'agrément export des établissements

A - Exigences particulières des autorités sanitaires du pays tiers concernant l'origine des animaux et les établissements

Les autorités chinoises exigent un agrément spécifique pour l'export vers la Chine à chaque étape de la filière, de l'abattage à l'entreposage, imposant d'utiliser exclusivement des denrées animales produites par des établissements agréés Chine. La pratique de l'entreposage distant des établissements d'abattage et de découpe étant peu répandue en Chine, les autorités sanitaires accordent une attention particulière à ce type d'établissement et doivent pouvoir s'assurer au sein de chaque entrepôt concerné que les moyens physiques ou organisationnels mis en œuvre par l'entreprise (procédure spécifique de traçabilité, code particulier pour l'étiquetage, zone dédiée de stockage, etc.) garantissent la traçabilité des produits éligibles à l'exportation vers leur pays.

1 - Pré-requis

Tout établissement candidat à l'export vers la Chine doit justifier d'une formation au référentiel réglementaire chinois. FranceAgriMer organise régulièrement à cet effet des formations adaptées en fonction du nombre d'entreprises candidates. Ces formations sont basées sur un travail régulièrement mis à jour d'analyse comparative des législations des deux pays (voir aussi la partie B.2 « inspections physiques et documentaires » sur la prise en compte de cette analyse comparative). Ces formations, ou d'autres formations spécifiques, sont également à l'usage des services d'inspection.

2 - Origine des animaux

Parmi les points les plus remarquables, les animaux doivent être nés et avoir été élevés et abattus en France. Ils ne doivent pas provenir de cheptels ayant connu un cas ou une suspicion d'ESB, ni de cheptels comprenant des animaux issus d'une cohorte liée à un cas confirmé d'ESB. Les cheptels d'origine doivent être officiellement indemnes de brucellose, de tuberculose, et de leucose bovine enzootique depuis 12 mois.

[1] Sous couvert de vérification qu'il n'existe pas par ailleurs d'éventuelles barrières sanitaires en consultant le statut ouvert / fermé du pays sur EXPADON

3 - Conditions spécifiques d'installation et de fonctionnement des établissements

Au-delà du strict respect des conditions prévues par la réglementation européenne, des conditions d'installation et de fonctionnement particulières sont exigées pour l'obtention de l'agrément export Chine :

- température de refroidissement et de ressuage des carcasses inférieure à 4°C, pendant une durée minimale de 24h après l'abattage ;
- température à cœur de la carcasse avant découpe inférieure ou égale à 7 °C, sans dérogation ;
- température à coeur des viandes congelées au cours de l'entreposage et de transport des viandes congelées inférieure ou égale à -15°C ; cette température doit être atteinte à cœur des viandes en moins de 48h lors de la congélation;
- température de l'eau chaude utilisée pour le nettoyage supérieure à 40°C ;
- température pour la désinfection du petit matériel supérieure à 82 °C ou tout autre méthode de désinfection équivalente et validée;
- température ambiante ne dépassant pas 12°C en salle de découpe, -28 °C en tunnel de congélation, et -18 °C en chambre froide d'entreposage pour la viande congelée ;
- chambre froide comportant une zone distincte et clairement identifiée pour l'entreposage exclusif des viandes bovines destinées à être exportées vers la Chine ou tout autre organisation spécifique.
- durée de conservation des viandes réfrigérées et conditionnées sous vide (avec ou sans atmosphère contrôlée), ayant fait l'objet d'une validation, inférieure ou égale à 120 jours ;
- durée de conservation des viandes réfrigérées et non conditionnées sous vide inférieure ou égale à 14 jours ;
- étiquetage du conditionnement des produits exportés mentionnant en anglais et en chinois : le nom du produit, le pays d'origine, le numéro d'agrément UE de l'établissement et le numéro de lot ;
- étiquetage de l'emballage des produits exportés au-delà de ce qui est prévu dans la réglementation UE, mentionnant en anglais et en chinois : le pays d'origine, le nom du produit, ses caractéristiques (réfrigéré/congelé), sa provenance (département/ville), le numéro d'agrément UE de l'établissement, le numéro de lot, la destination des produits (République populaire de Chine), la date de fabrication au format aa/mm/jj, la date limite de conservation et la température de conservation au même format

L'établissement met en place et applique des procédures spécifiques (Standard operating procedures, SOP) permettant de respecter, pour les denrées destinées à l'exportation, le respect de ces exigences : contrôle de l'âge, traçabilité amont (conditions relatives aux élevages et aux animaux en matière de santé animale), traçabilité interne et maîtrise des contaminations croisées, contrôle des températures, formation à la réglementation chinoise, établissement et contrôles de la DLC des produits.

Concernant l'entreposage, seuls les produits emballés sont manipulés. Les autorités chinoises n'acceptent pas d'activité de conditionnement/reconditionnement dans les entrepôts agréés pour la Chine.

B - Contrôles officiels

1 - Dossier d'agrément

L'agrément est délivré par les autorités chinoises sur la base d'un dossier complet.

Seuls les établissements retenus après appel à candidature validé par la section IV du Comité export SPS FranceAgriMer « Denrées alimentaires d'origine animale » sont habilités à déposer une demande d'agrément. Les établissements candidats se rapprocheront à cet effet de l'Unité d'Appui aux Exportateurs (UAE) de la Mission des affaires sanitaires européennes et internationales (MEAI) de FranceAgriMer par l'intermédiaire de leur fédération professionnelle.

La demande d'agrément est déposée en ligne dans Exp@don2, conformément aux instructions en joignant l'ensemble des justificatifs demandés par la Chine, dans le cadre de la préparation d'une mission d'audit « agrément » des officiels chinois en France.

La demande d'agrément est instruite conformément aux dispositions des notes DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014 et DGAL/SDASEI/2017-542 du 20/06/2017. Les établissements devant être agréés à chaque étape de la filière, vous veillerez particulièrement lors de l'instruction des demandes à ce que tous les fournisseurs soient agréés pour l'exportation vers la Chine (abattoirs, ateliers de découpe, entrepôts).
En dehors de ce cadre, les dossiers ne seront pas instruits par les services d'inspection, ni transmis aux autorités chinoises.

Pour les abattoirs et autres établissements de production, l'inspection physique par les autorités sanitaires chinoises est obligatoire avant la délivrance de l'agrément, alors que les entrepôts sont agréés sur la base d'une inspection uniquement documentaire réalisée par les inspecteurs chinois.

2 - Inspections physiques et documentaires des établissements déjà agréés

La fréquence d'inspection doit être établie en fonction d'une analyse de risque locale, mais doit être a minima d'une inspection annuelle pour le maintien de l'agrément.
Lors d'une inspection, le résultat des dispositions particulières chinoises est spécifiquement consigné aux items correspondant de la grille « agrément UE » qui constitue le rapport d'inspection. Vous veillerez à transmettre à la DGAL ce rapport d'inspection avant le 31 décembre de chaque année. Une synthèse des résultats des inspections de l'ensemble des établissements agréés « Chine » sera transmis par la DGAL aux autorités chinoises.

2.1 Inspection documentaire :
Les exigences spécifiques liées à la législation chinoise doivent être scrupuleusement respectées. Pour ce faire, les exploitants du secteur alimentaire doivent prendre en compte, dans leur plan de maîtrise sanitaire (PMS), l'ensemble des éléments détaillés dans la partie III de la présente instruction.
Pour chacun des points, il convient que les exploitants identifient les mesures de maîtrise et établissent des procédures de surveillance et de vérification qui conduiront si besoin à mettre en place des actions correctives prédéfinies.

Lors de l'inspection documentaire, vous vous attacherez à vérifier que le professionnel a pris en compte dans son PMS l'ensemble des exigences des autorités chinoises et que les mesures de maîtrise qu'il a définies permettent de répondre aux objectifs fixés.

2.2 Inspection physique de l'établissement :
L'objectif de cette inspection est de vous assurer que le plan de maîtrise sanitaire des professionnels est respecté et adapté et que l'ensemble des étapes de fabrication répond aux prescriptions des autorités chinoises.

La grille d'inspection générale des établissements agro-alimentaires (voir Annexe 1) sert de base à l'inspection des établissements agréés « Export Chine - viande ». Pour certains items de la grille, il existe des exigences spécifiques liées à la législation chinoise. Ces points de vigilance particuliers sont consignés dans un addendum (vademecum spécifique Chine) du guide d'inspection général et du guide d'inspection sectoriel abattoir (voir Annexes 2 et 3).

Par ailleurs, certains points d'attention nécessitent une vigilance accrue. Il s'agit notamment :

- du respect du champ du protocole : animaux de moins de 30 mois, type de produits éligibles (voir point II) ;
- de la vérification à toutes les étapes de la fabrication de l'approvisionnement auprès de fournisseurs agréés « Export-Chine » via l'examen des registres de production ;
- de la vérification que les produits exportés en Chine sont inclus dans le plan d'autocontrôles réalisé dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'entreprise ;
- de la bonne correspondance des pratiques au regard du plan HACCP et des procédures SOP ;
- de l'application stricte des conditions de traçabilité requises par la Chine à toutes les étapes de la production ; à ce sujet, les procédures de traçabilité seront évaluées à chaque inspection, notamment via la réalisation d'un test de traçabilité. Les conclusions de ces évaluations sont portées dans la grille d'inspection générale des établissements agroalimentairfes ;
- de l'application stricte de la réglementation s'agissant du retrait des MRS ;
- de la réalisation et la conformité des auto-contrôles effectués par les établissements conformément aux guides de bonnes pratiques en vigueur et au PMS de l'établissement ;
- de la séparation physique des lots éligibles pour l'export vers la Chine (moins de 30 mois) avec des carcasses de plus de 30 mois ; les chaînes d'abattage doivent être physiquement séparées entre espèce ;
- du respect de l'exigence d'une zone dédiée « Chine » pour le stockage des produits destinés à l'export ou tout autre moyen équivalent.

2.3 Inspection produit :
Les autorités chinoises exigent une palpation des organes gastro-intestinaux en inspection post-mortem.

IV - Contrôle exercé par les autorités sanitaires chinoises

Les autorités chinoises procèdent à l'agrément spécifique des établissements selon une procédure en 2 temps :

1. Inspection documentaire du dossier transmis par l'établissement candidat ;
2. Inspection sur site de chaque établissement candidat. Ce sont les autorités chinoises qui décident de la programmation de ces missions en fonction de leur propre calendrier et de leurs priorités. Le délai peut être long entre le dépôt de la candidature et l'inspection par les services officiels chinois.

Les audits des inspecteurs la GACC (ex CNCA) portent sur le respect de la réglementation européenne et des spécificités de la réglementation chinoise. Ils concernent le fonctionnement des établissements et la réalisation des contrôles officiels par le système d'inspection français. Toute anomalie constatée en cours d'audit est susceptible de remettre en cause la crédibilité de l'ensemble du dispositif.

L'agrément n'est valide qu'après publication sur le site internet de la GACC.

De plus, les autorités chinoises procèdent quasi systématiquement à des contrôles documentaires et physiques à l'importation des denrées alimentaires en Chine. A cet effet, la certification sanitaire doit donc être réalisée avec une vigilance particulière.

En cas de non-respect des conditions sanitaires, les autorités chinoises peuvent suspendre à tout moment les importations en provenance d'un établissement agréé « Export-Chine».
Elles sont également susceptibles de réaliser des missions d'inspection ponctuelles.

Je vous rappelle qu'en cas de constat de non-respect des exigences européennes et/ou spécifiques pour l'export de viandes et produits à base de viande de boeuf vers la Chine, il convient de se reporter aux dispositions de la NS DGAL/SDASEI/2014-393 du 20/05/2014.

****

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté rencontrée dans l'application de cette instruction.

Le Directeur général de l'alimentation

Patrick DEHAUMONT

ANNEXE 1. Modèle(s) de grille d'inspection

Les inspections en abattoir pour l'attribution ou le maintien de l'agrément UE s'appuient sur la **grille d'inspection générale comprenant 29 items classés en 5 domaines** (identification de l'établissement, locaux et équipements, maîtrise de la chaîne de production, traçabilité et gestion des non conformités et gestion des déchets, des sous-produits animaux et des non conformités).

9 grilles d'inspection détaillées (qui peuvent compléter la grille générale si nécessaire) sont également disponibles pour les étapes ci-dessous :

1. Maintenance
2. Nettoyage et désinfection
3. Pré-opérationnel (préparation avant abattage)
4. Contrôle à réception
5. Traçabilité
6. Hygiène du process d’abattage
7. Maîtrise des températures
8. Sous-produits animaux (SPAN) hors MRS
9. Sous-produits animaux (SPAN) MRS

Toutes ces grilles sont disponibles sur l'intranet de la DGAL à l'adresse : http://dgal.qualite.national.agri/Securite-Sanitaire-des-Aliments,480#ABATTOIR

ANNEXE 2. Vademecum général « Chine »

Ce guide rappelle les références réglementaires chinoises (normes transversales, normes concernant les produits carnés).

Pour chacun des items définis par le référentiel d'inspection français, il expose les points de vigilance particuliers correspondant à des spécificités de la réglementation chinoise auxquels les établissements exportateurs devront prendre soin de se conformer s'ils souhaitent exporter leurs produits vers le marché chinois, en complément du vade-mecum général.

Il reprend uniquement les items qui font l'objet d'exigences particulières de portée transversale (s'appliquant de la même façon à l'ensemble des filières) au regard de la réglementation chinoise.

A titre d'exemple, la version en vigueur en juin 2018 comprend 13 items à spécificité « CHINE » correspondant aux items suivants de la grille d'inspection générale :

- AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés
- B1L02 : Salubrité des abords de l'établissement
- B2L03 : Aptitude des conteneurs et véhicules au transport des denrées
- C3L03 : Améliorants : additifs (ADD), auxiliaires technologiques (AT) et arômes (ARM) conformes et bien utilisés
- C401L04 : Conditions de stockage des produits
- C402L02 : Conditions d'entreposage et gestion des conditionnements et emballages
- C5L02 : Eau potable : Autorisation, utilisation
- C6L02 : Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives
- C7L02 : Étiquetage et affichage des produits
- C7L04 : Contrôle à expédition
- F1L02 : Organisation du vestiaire et des toilettes
- F2L02 : Formation du personnel
- F2L04 : Sensibilisation et instructions concernant l'état de santé du personnel

ANNEXE 3. Vademecum sectoriel « abattoirs » Chine

Ce guide vient compléter le vademecum général et précise les items qui font l'objet d'exigences particulières liées à l'activité d'abattage au regard de la réglementation chinoise.

A titre d'exemple, la version en vigueur en juin 2018 comprend 22 items à spécificité « CHINE » correspondant aux items suivants de la grille d'inspection générale

- B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée
- B1L06 : Circuit des denrées, du personnel, des déchets, sous-produits animaux et de l'eau
- B1L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier
- B1L09 : Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs
- B2L06 : Équipements adaptés à la production
- C1L02 : Description et utilisation attendue des produits finis
- C1L03 : Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis
- C401L02 : Maintien de la chaîne du froid/chaud lors des étapes de fabrication et de stockage
- C401L03 : Présence de dispositifs de contrôle de la température et modalités d'enregistrement
- C403L02 : Congélation
- C403L03 : Refroidissement rapide
- C403L04 : Mesures de maîtrise de l'hygiène de process
- C404L02 : Modes opératoires normalisés (MON)
- C404L03 : Comportement du personnel – application des MON
- C6L02 : Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives
- C7L04 : Contrôle à expédition
- D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval
- E2L01 : Gestion des sous-produits animaux (SPAn)
- F1L03 : Lave-mains, lave-bottes, lave-chaussures, stérilisateurs
- F1L06 : Connaissance et application des bonnes pratiques d'hygiène par le personnel
- F1L07 : Vérification et actions correctives
- F2L03 : Instructions spécifiques disponibles sur site