Ordre de méthode

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Liberté
Égalité
Fraternité

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2025-1** **02/01/2025**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Dossier type d'agrément sanitaire pour les petits centres d'emballage d'œufs, au titre de la section X de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004.

Destinataires d'exécution
DRAAF DD(ETS)PP DAAF

Résumé : Cette instruction présente un dossier type d'agrément sanitaire pour les centres d'emballage d'œufs. Ce dossier reprend les préconisations de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié concernant les pièces à joindre au dossier, en les adaptant aux particularités des centres d'emballage d'œufs, notamment ceux attenants à des élevages de poules pondeuses.
Son utilisation permet de faciliter les démarches de demande d'agrément sanitaire par les exploitants de petits établissements de la filière, structures potentiellement éligibles également à des mesures de flexibilité.

Textes de référence :
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant

l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
Règlement (UE) n°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) n°922/72, (CEE) n°234/79, (CE) n°1037/2001 et (CE) n°1234/2007 du Conseil ;
- Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- Règlement délégué (UE) n°2023/2465 de la Commission du 17 août 2023 complétant le règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs et abrogeant le règlement (CE) n°589/2008 de la Commission ;
- Règlement délégué (UE) n°2023/2466 de la Commission du 17 août 2023 portant modalités d’application du règlement (UE) n°1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l’agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d’origine animale ou des denrées contenant des produits d’origine animale ;
- Arrêté du 28 août 2014 modifié relatif aux normes de commercialisation des œufs ;
- Arrêté du 29 septembre 2021 relatif aux mesures de biosécurité applicables par les opérateurs et les professionnels liés aux animaux dans les établissements détenant des volailles ou des oiseaux captifs dans le cadre de la prévention des maladies animales transmissibles aux animaux ou aux êtres humains ;
- Arrêté du 27 février 2023 relatif à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de l’espèce Gallus gallus en filière ponte d’œufs de consommation et dans les troupeaux de reproducteurs de l’espèce Gallus gallus ou Meleagris gallopavo ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 relative aux critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 relative aux normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-349 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

1 Sommaire

1 Sommaire....1
2 Introduction....1
3 Champ d'application....2
3.1 Démarche relative à la demande d'agrément sanitaire....2
3.2 Autres démarches à effectuer par les exploitants....2
4 Mesures relatives à la biosécurité, circuits des œufs et des personnes....3
5 Centre d'Emballage d'œufs (CEO)....4
5.1 Données relatives au centre d'emballage d'œufs....4
5.2 Conception du centre d'emballage d'œufs....4
6 Mise en ligne du dossier type d'agrément sur le site du ministère de l'agriculture....4
7 Annexe....4

2 Introduction

Cette instruction a pour objet de présenter un modèle de dossier type d'agrément sanitaire pour les petits centres d'emballage d'œufs (CEO), au titre de la section X de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004.

Ce modèle précise le contenu attendu à l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, en l'adaptant aux particularités des centres d'emballage d'œufs, notamment ceux attenants à des élevages de poules pondeuses.

Les professionnels doivent se conformer à l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, les dispositions des règlements (UE) n°2023/2465 et (UE) n°2023/2466, et plus particulièrement l'article 3 du règlement (UE) n°2023/2466 relatif aux centres d'emballage.

Le dossier d'agrément de l'établissement doit être tenu à jour en particulier lors d'évolutions liées à l'activité (variations de volume, modification conséquente d'activité…), et le professionnel doit en informer la DD(ec)PP ou la DAAF.

Toute nouvelle démarche d'agrément d'un atelier existant devra se conformer à cette version à compter de sa parution. Les agréments déjà accordés, antérieurement à cette IT ne sont pas remis en cause.

Ce dossier type d'agrément est en effet un modèle, son utilisation n'est pas obligatoire, mais dans un souci d'harmonisation il est fortement recommandé de le prendre en compte. L'utilisation d'un autre support est possible, sous réserve de respecter la même architecture.

3 Champ d'application

3.1 Démarche relative à la demande d'agrément sanitaire

L'article 3 du règlement (UE) n°2023/2466 dispose que "*seuls les centres d'emballage classent, emballent et remballent les œufs et étiquettent les emballages*", et que "*seules les entreprises remplissant les conditions définies au présent article sont agréées en tant que centre d'emballage*".

Cet agrément est délivré au titre de la section X de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 par le Préfet (DD(ec)PP ou DAAF) du lieu d'implantation de l'établissement.

Les articles 2 et 3 de l'arrêté du 28 août 2014 fixent les conditions permettant aux petits producteurs d'œufs de bénéficier d'une exemption à l'obligation de classement des œufs par un centre d'emballage d'œufs, en application du point 2 du I de la partie VI de l'annexe VII du règlement (UE) n°1308/2013. Cette exemption concerne les producteurs détenant au maximum 250 poules pondeuses, et vendant l'intégralité de leurs œufs directement au consommateur final.

Tous les autres producteurs d'œufs destinés à la commercialisation en coquilles, doivent les faire classer par un centre d'emballage, à savoir :

- les producteurs d'œufs détenant un effectif total supérieur à 250 poules, réparti sur un ou plusieurs sites de production, qui souhaitent commercialiser leurs œufs directement aux consommateurs finaux ;

- les producteurs d'œufs souhaitant commercialiser tout ou partie de leurs œufs à un commerce de détail ou un établissement agréé de transformation, et ce quel que soit l'effectif de poules pondeuses (y compris inférieur ou égal à 250 poules pondeuses).

Le dossier type d'agrément vise à faciliter la demande d'agrément par les exploitants puis son instruction par les services des DD(ec)PP ou les DAAF. Des mesures de flexibilité complètent ce dossier type pour les établissements éligibles (cf instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 du 07 janvier 2019 et fiche sectorielle "Œufs et ovoproduits").

Les exploitants doivent tenir à jour ce dossier, en particulier lors des évolutions liées à l'activité (variations de volume, nouveaux équipements…) et transmettre les éléments nécessaires à son actualisation aux services de contrôle.

Les éléments développés dans le dossier type correspondent aux attendus définis dans la colonne D1 de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-349 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004. Les éléments correspondant à la colonne D2 restent consultables sur site.

3.2 Autres démarches à effectuer par les exploitants

Ce dossier type ne traite que de la demande d'agrément sanitaire communautaire telle qu'elle est définie par l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

L'exploitant doit donc en tant que de besoin et parallèlement à cette demande d'agrément, se rapprocher des services de l'État compétents pour ce qui concerne notamment :

- les démarches à effectuer au titre de la réglementation relative aux ICPE (installations classées pour la protection de l'environnement), ou le respect du règlement sanitaire départemental concernant l'évacuation et le traitement des eaux usées, dont la description des circuits est donnée à titre indicatif dans le dossier type afin de s'assurer qu'elles ne constituent pas un risque pour les denrées alimentaire,

- les démarches relatives à l'élevage de poules pondeuses, notamment auprès du service chargé de la santé animale de la DD(ec)PP (notamment déclarations propres à l'élevage, mesures de biosécurité propres à l'élevage, programme de lutte contre les Salmonelles...),
- les conditions spécifiques et autorisations nécessaires pour l'envoi hors de l'atelier de production des sous produits animaux (SPAn de catégorie C2 ou C3),
- les autorisations nécessaires au titre du code de la santé publique pour l'utilisation d'une ressource en eau privée pour un usage à des fins alimentaires.

4 Mesures relatives à la biosécurité, circuits des œufs et des personnes

Afin d'empêcher l'introduction dans les exploitations de volailles du virus de l'influenza aviaire et de limiter le risque de diffusion de ce virus, chaque détenteur de volailles, qu'il s'agisse de poules en vue de la ponte ou de volailles de chair, doit définir sur la base d'une analyse de risque, un plan de biosécurité pour l'ensemble de son exploitation, en détaillant les modalités de séparation physique et fonctionnelle de chaque unité de production. Le contenu minimal de ce plan de biosécurité est précisé dans l'annexe de l'arrêté du 29 septembre 2021.

Ces mesures de prévention, efficaces vis à vis du virus de l'influenza aviaire, constituent également une protection vis à vis de l'introduction ou de la diffusion de germes telles que les Salmonelles, puisqu'une contamination de l'élevage reste possible entre deux dépistages.

Des mesures de biosécurité du même type doivent être mises en place pour le centre d'emballage, conformément au point 5°bis de l'annexe 2 de l'arrêté du 08 juin 2006 modifié. Un chapitre dédié figure dans le dossier type.

Aussi, afin de pouvoir vérifier le respect des obligations relatives à la biosécurité, un plan de l'exploitation doit être fourni, en précisant les différents flux d'œufs :

- entre l'élevage et le CEO,

- le cas échéant, entre le CEO et le magasin de vente,

- ainsi que les modalités de collecte par les collecteurs dans le cas où une partie de la production est livrée à d'autres CEO.

Il est recommandé d'implanter le CEO dans une zone distincte de la zone d'élevage. En effet, des germes pathogènes telles que les salmonelles ou le virus de l'influenza sont diffusés par des poussières.

L'objectif est d'éviter d'avoir des zones de circulation communes aux activités propres à l'élevage et à celles du CEO, ainsi que, le cas échéant, aux véhicules des clients. En cas de recours à des collecteurs d'œufs, une attention particulière doit être portée au circuit qu'ils empruntent.

Idéalement, ce plan ainsi que les flux décrits font l'objet d'un examen conjoint avec le service en charge de la santé animale de la DD(ec)PP ou de la DAAF, afin de s'assurer de la conformité des mesures de biosécurité mises en œuvre avec les dispositions de l'arrêté du 29 septembre 2021.

De plus, les modalités d'utilisation des alvéoles permettant le stockage des œufs collectés en élevage doivent être précisées : soit ces alvéoles sont à usage unique, soit elles sont réutilisables et dans ce cas la procédure de nettoyage-désinfection sera à fournir.

5 Centre d'Emballage d’œufs (CEO)

5.1 Données relatives au centre d'emballage d’œufs

Afin de renseigner les descripteurs obligatoires de la base de données Résytal et d'apprécier l'éligibilité ou non du CEO aux mesures de flexibilité, les précisions suivantes doivent être apportées :

- le nombre total de fournisseurs d’œufs, en tenant compte des périodes de vide sanitaire des élevages ;

- le nombre d’œufs classés par jour de production.

Pour rappel, un fournisseur correspond à une exploitation agricole, qu'elle possède un ou plusieurs bâtiments d'élevage.

Le terme fournisseur est un terme resytal, il correspond par ailleurs à la définition d'un site de production tel que défini dans l'AM du 28 août 2014 modifié relatif aux normes de commercialisation des œufs.

5.2 Conception du centre d'emballage d’œufs

Dans le dossier type d'agrément, il est précisé que, dans le cas de petites structures, les locaux peuvent ne contenir qu’une seule salle.

Dans ce cas, il est recommandé de prévoir un sas (obligatoirement différent du sas « élevage »), qui peut faire office de vestiaire, ainsi qu’une séparation dans l’espace entre matières premières (œufs "tout venant" non classés) et produits finis (œufs classés).

Les locaux doivent être adaptés aux volumes d’œufs traités. Ainsi, cette organisation avec une seule salle peut représenter une limite au nombre d’œufs traités, la séparation physique entre œufs non classés et œufs classés devant être garantie. Un pré-tri rigoureux des œufs au niveau de l'élevage permet d'éviter l'introduction d’œufs sales ou coulants dans le CEO et, ainsi, limiter les contaminations du local et du matériel. La marche en avant dans le CEO doit être respectée autant que possible.

6 Mise en ligne du dossier type d’agrément sur le site du ministère de l’agriculture

Le dossier type d'agrément est également disponible sur le site du ministère de l'agriculture (https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/) dans la rubrique «Démarches», dans l’onglet «Exploitation agricole» ou « Entreprise agroalimentaire » puis « Obtenir un droit, une autorisation » et « Demander l’agrément sanitaire ».

Vous voudrez bien me faire part des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de cette instruction.

La sous-directrice en charge de la sécurité sanitaire des aliments

Vanessa HUMMEL-FOURRAT

7 Annexe

Annexe I : Dossier type d'agrément petits centres d'emballage d’œufs.

DOSSIER D'AGRÉMENT COMMUNAUTAIRE

CENTRE D'EMBALLAGE D'ŒUFS DE POULE

Nom exploitation : …..
Adresse du siège social : ……..

Nom du responsable légal : ……
Tél. ……

Etabli le : ……..

NB- Ce dossier de demande d'agrément doit être accompagné du cerfa n°13983.

Sommaire du dossier type d'agrément

GLOSSAIRE....3
1 NOTE DE PRESENTATION DE L'ENTREPRISE....4
1.1. Organisation générale....4
1.2. Organigrammes fonctionnels et répartitions des différentes catégories de personnel. 5
2 DESCRIPTION DES ACTIVITES DE L'ENTREPRISE....6
2.1. Liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et leur utilisation prévisible attendue....6
Œufs de Catégorie B....6
(préciser mode de présentation et destination uniquement en cas de commercialisation). 6
2.2. La liste des matières premières, des matériaux de conditionnement et d'emballage...7
2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés....7
2.3.1. Les circuits d'approvisionnement....7
2.3.2 Les circuits de commercialisation envisagés....8
2.4 Diagrammes de fabrication....8
2.5 Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale....8
2.6 La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets....9
2.7 Capacité de stockage des matières premières et des produits finis....10
2.8 Plan de masse à une échelle lisible présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie....10
2.9 Plan d'ensemble de l'établissement, à échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements....10
2.10La description des conditions de fonctionnement....12
3 LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE....14
3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :....14
3.1.1. Le personnel....14
3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel...15
3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production....17
3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles....19
3.1.5. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau et d'évacuation des eaux résiduaires....19
3.1.6. La maîtrise des températures....20
3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition....21
3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes HACCP :....22
3.2.1. Le champ d'application de l'étude....22
3.2.3. Les documents relatifs aux points déterminants (CCP, PRPO)....27
3.2.4. Les documents relatifs à la vérification....27
3.3. Procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes (retrait, rappel) 28
3.3.1. Description du système de traçabilité....28
3.3.2. Description de la gestion en cas de produits non conformes :....28
4. MESURES DE BIOSECURITE....30
4.1 Plan du site d'exploitation lié aux activités du CEO incluant les aires de stationnement et les sens de circulation....30

4.2 Plan de nettoyage-désinfection des équipements de transport liés au CEO.....30
4.3 Plan de gestion en cas de mesures renforcées de biosécurité (en fonction du niveau de risque et de la zone géographique).....31

GLOSSAIRE

APDI : Arrêté Préfectoral portant Déclaration d'Infection.

BPH : Bonnes Pratiques d'Hygiène.

CEO : Centre d'Emballage d'Oeufs.

CCP : Critical Control Point – Point critique pour la maîtrise d'un danger.

DDecPP : Direction Départementale en charge de la Protection des Populations.

DDM : Date de Durabilité Minimale.

GBPH : Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.

HACCP : Hazard Analysis, Critical Control Point – Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise.

IAHP : Influenza Aviaire Hautement Pathogène.

PRPO : Programme pré-requis opérationnel. Point d'attention ne faisant pas l'objet d'un enregistrement systématique et continu comme un CCP.

SPAn : Sous-Produits Animaux.

1 NOTE DE PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

1.1. Organisation générale

L'entreprise :
- Adresse du siège social de l'entreprise :
- N° SIREN :

L'établissement demandant l'agrément :
- Adresse du CEO (si différent du siège social) :
- N° SIRET :

Possibilité de recours à un organisme professionnel susceptible d'apporter une aide technique (association de producteurs, chambre d'agriculture…) :

☐ Oui ☐ Non

Si oui, préciser le(s)quel(s) :

Nature et dates d'attribution des précédents agréments :

Présentation de l'atelier de poules pondeuses présent sur l'exploitation

Caractéristiques de l'élevage :
- Nombre de poules pondeuses présentes sur l'exploitation :

Durée de production :
Age d'entrée des poules :
Type d'élevage (plein air, AB, au sol…) :
Nombre de bâtiments et surface :
Alimentation :
Code poulailler :

Nom et adresse du vétérinaire sanitaire :

Rappels :
Tenue obligatoire d'un ***registre d'élevage*** *consultable sur place.*
Application du ***plan de dépistage obligatoire des salmonelles en élevage*** *(résultats consultables sur place)*
Le code poulailler est délivré par l'EDE (code « COEUF » du type nFRAAA01) ; l'élevage doit donc être déclaré auprès des services de l'EDE.

L'élevage est-il engagé dans une démarche qualité (hors Bio), un réseau ou une marque commerciale avec cahier des charges contrôlé ?

☐ Oui ☐ Non

Si oui, préciser :

1.2. Organigrammes fonctionnels et répartitions des différentes catégories de personnel

Nom de la personne responsable du plan de maîtrise sanitaire :

Nombre total de personnes travaillant dans le centre d'emballage de façon permanente : ___

Nombre de personnes travaillant habituellement simultanément dans le centre d'emballage : _____

Si plusieurs personnes interviennent simultanément, décrire ou schématiser l'organisation en précisant la répartition de tâches) :

Nombre total de personnes susceptibles de travailler de manière occasionnelle : _____

Accueil de stagiaires : ☐ Oui ☐ Non

2 DESCRIPTION DES ACTIVITES DE L'ENTREPRISE

2.1. Liste des catégories de produits finis correspondant à des procédés de fabrication identifiés et leur utilisation prévisible attendue

Œufs de Catégorie A

Présentations commerciales départ CEO :

Présentation *(Exemples: boite en carton de 6 œufs, boite de 12, plateau filmé plastique, carton avec plateaux de 30 œufs, etc.)*	**Calibres (S, M, L, XL)**	**Utilisation de la mention extra-frais (oui/non)**

Si vente d'œufs en frais (catégorie A) :

- ☐ Je respecte le délai maximal de tri des œufs de 10 jours après la ponte
- ☐ Je respecte le délai réglementaire de mise sur le marché au plus tard 28 jours après la ponte
- ☐ Je respecte dans l'information au consommateur le délai maximal de consommation (DDM) de 28 jours après la ponte.

Si vente d'œufs en « extra-frais » :

- ☐ Je respecte le délai d'emballage maximal de 4 jours après la ponte
- ☐ Je respecte de délai maximal de vente en "extra-frais" de 9 jours après la ponte (ce délai doit être mentionné sur les emballages : date de ponte + « extra frais jusqu'au "date"» ou « extra frais jusqu'à 9 jours après la date de ponte + "date de ponte" »).

NB- les modalités de traçabilité des œufs « extra-frais » seront à expliquer dans la partie 3.3

Conditions de conservation des œufs préconisées au consommateur :

- ☐ Sur l'emballage, je précise « à conserver au frais après achat ».

Œufs de Catégorie B
(préciser mode de présentation et destination uniquement en cas de commercialisation)

2.2. La liste des matières premières, des matériaux de conditionnement et d'emballage

A Les matières premières

Les œufs des espèces *Gallus gallus*

B- Les emballages et autres approvisionnements

Nature conditionnement (liste à adapter à l'établissement)	Caractéristiques / Matériaux (plastique, cellulose…)	Lieu de stockage principal	Lieu de stockage secondaire si besoin
Boite			
Plaque alvéolée			
Insert			
Film			
Etiquette			
Etiquette pour DDM			
Encre de marquage des œufs			
Tampon			

En annexe : liste des fournisseurs d'emballages et autres approvisionnements (consommables).

Rappels documents à conserver sur place et à produire en cas de contrôle :
Certificat d'alimentarité de l'encre et des conditionnements en contact avec les œufs.

2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés

2.3.1. Les circuits d'approvisionnement

□ Œufs de l'exploitation
□ Œufs hors de l'exploitation :
- □ Approvisionnement régulier par un ou plusieurs autre(s) élevage(s)
- □ Activité de prestation de service de classement d'œufs pour d'autres producteurs
- □ Approvisionnement en période de vide sanitaire auprès d'un ou plusieurs autre(s) élevage(s)

2.3.2 Les circuits de commercialisation envisagés

Mise sur le marché :
□ National
□ Union Européenne
□ Pays tiers

Vente directe au consommateur (Préciser les circuits de commercialisation)
□ Vente à la ferme
□ Marché, préciser les marchés : _____
□ Magasin de producteurs / Points de Vente Collectifs
□ Drive
□AMAP
□ Distributeur automatique
□ Autre : _____

Vente aux intermédiaires :

Œufs de catégorie A, préciser :
□ Restaurants
□ Restauration collective
□ Boulangeries
□ Boucheries
□ Grossistes
□ Grandes et Moyennes Surfaces
□ Autre : _____

Si vente d'œufs de catégorie B, préciser à qui : ……

Rappels documents à conserver sur place et à tenir à disposition des services de l'Etat : Liste des clients professionnels avec coordonnées à jour.

2.4 Diagrammes de fabrication

Diagramme de fabrication présenté en annexe 1.

NB : L'étape de pré tri peut se faire uniquement au niveau du centre d'emballage dans le cas de collecte par un tapis d'élevage.

2.5 Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale

Production annuelle du CEO : _____ œufs classés par an.
Capacité journalière maximale du CEO : _____ œufs classés par jour, sur __ jours par semaine.

2.6 La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets

- SPAn (sous-produits animaux)

Type de sous-produits animaux *Exemples : œufs cassés, sales…*	**Lieu et moyens de collecte** *(exemples : Poubelle placée dans le local d'emballage et local de collecte)*	**Lieu de stockage avant enlèvement** *(exemple : Sac plastique stocké dans poubelle déchets ménagers)*	**Entreprise réalisant l'enlèvement**	**Fréquence d'enlèvement / destination**

Rappels documents à conserver sur place et à tenir à disposition des services de l'Etat :
Bon d'enlèvement des sous-produits animaux le cas échéant (voir fiche de flexibilité pour les petits CEO).

- Déchets

Type de déchets *(exemples : cartons, plastique d'emballage, alvéoles souillées, essuie-mains, cartouche encre)*	**Lieu et moyens de collecte** *(exemple : Poubelle placée dans le local d'emballage et local de collecte)*	**Lieu de stockage avant enlèvement** *(exemple : Sac plastique stocké dans poubelle déchets ménagers)*	**Entreprise réalisant l'enlèvement**	**Fréquence d'enlèvement / destination**

2.7 Capacité de stockage des matières premières et des produits finis

Œufs	**Lieu de stockage** **Température** (supérieure à 5°C et de préférence constante)	**Capacité de stockage** A préciser en nombre d'œufs et nombre de jours de stockage des œufs
Œufs avant mirage/calibrage		
Œufs après mirage/calibrage		

2.8 Plan de masse à une échelle lisible présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie

Voir annexe …..

Joindre en annexe un plan de masse (préciser l'orientation Nord et l'échelle) présentant l'ensemble des bâtiments et les voies d'accès (en précisant éventuellement les revêtements : goudron, gravier,…), ainsi que la zone de lavage des véhicules (si existante). Il peut s'agir d'un plan téléchargé sur internet (googleearth/geoportail),

2.9 Plan d'ensemble de l'établissement, à échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements

Voir annexe ……

Joindre en annexe un/des plan(s) de l'ensemble des locaux (préciser l'échelle) nécessaires au fonctionnement de l'entreprise, indiquant la disposition des locaux de travail, des locaux d'entreposage et des locaux à usage du personnel en les identifiant.

Le ou les plans doivent comporter les informations suivantes :

- *L'emplacement :*
  - *des différentes zones (collecte, stockage, stockage des emballages,…)*
  - *des principaux équipements : calibreuse, filmeuse, étagères, tables…*
  - *des poubelles*
  - *des dispositifs de lutte contre les nuisibles*
  - *des portes et des fenêtres*
  - *des lave-mains, des points d'évacuation d'eau*
  - *des dispositifs d'aération*
- *Une schématisation ou une description des circuits :*
  - *des denrées (œufs avant et après tri/mirage/emballage) de la réception à l'expédition*
  - *des déchets et SPAn*
  - *des emballages et conditionnements*

du matériel à laver vers la zone de lavage et propre en retour du personnel (si le CEO est attenant à l'élevage : circuits élevage et CEO).

A – Description des locaux

Remarque :

- *Les locaux peuvent ne contenir qu'une seule salle (petites structures). Dans ce cas, il est recommandé de prévoir un sas, qui peut faire office de vestiaire ainsi qu'une séparation dans l'espace entre matières premières et produit fini (voir fiche de flexibilité pour les petits CEO).*
- *Indiquer l'emplacement du lavage des alvéoles, et du stockage des alvéoles propres et sales.*
- *Les toilettes privées peuvent être utilisées pour l'atelier (dans ce cas le préciser, et indiquer les conditions d'accès dans les bonnes pratiques d'hygiène - point 3.1.1).*

Pièces de l'atelier ***à adapter à l'atelier***	**Nature revêtements des murs**	**Nature revêtement des sols**	**Nature plafond**
Arrivage des œufs à l'atelier			
Conditionnement/Emballage / mirage / calibrage			
Stockage des œufs conditionnés			
Stockage des emballages			
Vestiaire			
Zone de lavage des matériels			
Toilettes du CEO			
…			

B – *Description du matériel et des équipements*

Décrire en particulier les équipements spécifiques d'un CEO : mireuse, équipement pour le marquage des œufs (si marquage au centre d'emballage), calibreuse, balance homologuée, œufs étalons (si utilisés pour le contrôle rapide de la calibreuse). Joindre les fiches techniques du matériel en annexe.
Il est possible de joindre des photos des principaux équipements (mireuse, calibreuse).

Zones de l'atelier ***à adapter à l'atelier***	**Matériel**

Arrivage des œufs	
Emballage	
Stockage des œufs conditionnés	
Stockage des emballages	
Zone de lavage des matériels / séchage des équipements / ventilation	
Vestiaire / SAS	
Véhicule de livraison	
…	

Préciser dans le tableau l'emplacement du stockage du matériel de nettoyage et de désinfection. Ainsi que la présence d'un lave mains à commande non manuelle dans le SAS/Vestiaires.
Le responsable du centre d'emballage s'assure du bon fonctionnement des équipements utilisés.

2.10 La description des conditions de fonctionnement

A – Description détaillée des conditions de fonctionnement de l'atelier

Fonctionnement pendant les périodes de vide sanitaire :

- ◻ sans activité
- ◻ ventes d'œufs de catégorie A provenant d'un autre centre d'emballage
- ◻ conditionnement d'œufs d'un autre élevage (cette activité peut être faite dans le cadre de ce dossier, il conviendra d'adapter ce dossier pour le traitement d'œufs provenant d'autres exploitations)
- ◻ reconditionnement (cette activité peut être faite dans le cadre de ce dossier, il conviendra d'ajouter un chapitre supplémentaire pour le traitement d'œufs provenant d'autres centres d'emballage d'œufs et préciser le mode d'indication sur les emballages du numéro d'agrément du centre ayant classé les œufs **et** de celui les ayant reconditionnés)
- ◻ non concerné (plusieurs lots de poules pondeuses sur l'exploitation permettant d'assurer un approvisionnement en continu du CEO).

Organisation du travail (jours de travail, horaires en distinguant les différentes tâches depuis

le ramassage des œufs jusqu'aux livraisons/ventes). Exemple d'une journée et d'une semaine type :

Etape concernée *(à adapter au fonctionnement du CEO)*	**Qui ?** *(exemple : gérant, salarié)*	**Quand ?** *(exemple : tous les jours (matin)/ en fonction de la demande/commandes/ou préciser les jours de la semaine…)*	**Où ?** *(exemple : salle de réception /de conditionnement)*
Ramassage / ou réception			
Pré-tri			
Mirage			
Calibrage			
Marquage			
Emballage			
Etiquetage			
Préparation des commandes			
Livraison / Vente			

3 LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Le Plan de Maîtrise Sanitaire est un document évolutif, il doit faire l'objet de mise à jour en cas de besoin.

3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

3.1.1. Le personnel

Formation du personnel à l'hygiène (à remplir uniquement pour les exploitants associés et le personnel permanent)

Nom des personnes formées	Formation initiale	Dates	Formation continue	Dates
	☐ Diplôme : ☐ Formation interne		☐ Formation interne. Responsable de la formation : …… ☐ Formation externe. Organisme formateur :	
	☐ Diplôme : …… ☐ Formation interne		☐ Formation interne. Responsable de la formation : …… ☐ Formation externe. Organisme formateur : ……	
	☐ Diplôme : …… ☐ Formation interne		☐ Formation interne. Responsable de la formation : …… ☐ Formation externe. Organisme formateur : ……	

Formation du personnel au GBPH ou à la méthode HACCP (incluant formation au mirage/calibrage)

Noms des personnes formées	Date et thématique de formation	Organisme formateur

Rappels documents à conserver sur place et à tenir à disposition des services de l'Etat : Attestation de formation.

Tenue vestimentaire

Lieu de changement de la tenue :

Lieu de stockage des tenues vestimentaires :

Nettoyage et désinfection des tenues vestimentaires :

Type de vêtement	Description du lavage (nettoyage et désinfection)	Fréquence minimale de changement/lavage	Personne responsable de l'entretien

En cas d'accueil de visiteurs, tenue proposée :

☐ Prêt d'une des tenues habituelles utilisées en atelier de transformation
☐ Tenue jetable
☐ Autre, préciser :…….

Description des consignes d'hygiène :

Notamment les conditions d'accès aux toilettes privées (lavage des mains, changement de tenue…).

Remarque : les consignes d'hygiène sont données aux personnes travaillant dans le centre d'emballage des œufs par écrit ou par oral.

3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel

La maintenance régulière est assurée par : _____, notamment en dehors des activités de production. Elle consiste principalement en :

- L'entretien de la mireuse-calibreuse (graissage, vérification du bon fonctionnement…)
- La vérification périodique de la balance homologuée (périodicité de 1 an),
- Autres :

Une lampe de rechange est disponible en permanence pour la mireuse.
En cas de défaillance du matériel de calibrage principal et en l'absence d'une autre solution de calibrage (telle qu'une pesée directe de chaque œuf sur la balance homologuée par exemple), et dans le délai avant réparation, les œufs ne seront pas commercialisés, ou commercialisés en calibres différents avec poids minimum < 53g (voir fiche de flexibilité pour les petits CEO).
L'établissement fait appel aux services des différentes entreprises en fonction du matériel concerné.

Après chaque opération de maintenance, une opération de nettoyage et de désinfection est réalisée.

Matériel susceptible de nécessiter une maintenance	Adresse du prestataire assurant la maintenance ou « auto-maintenance » (dans ce cas, préciser s'il s'agit d'une maintenance mécanique ou manuelle)	Fréquence de maintenance (NB : doit être adaptée et peut évoluer dans le temps en fonction des différents autocontrôles)	Modalités d'enregistrement (factures, registre, …)
Equipement thermique (froid et/ ou chaud)			
Balance homologuée (vérification annuelle)			
Mireuse			
Calibreuse			
Autres			

<u>Vérification de l'efficacité du calibrage :</u>
L'objectif est de s'assurer que la calibreuse classe correctement les œufs dans les catégories de poids réglementaires.

Description de la méthode de vérification du calibrage (méthode, nombre d'œufs contrôlés, fréquence et enregistrement) :

Exemple :
"*Une fois par mois, pesée individuelle de ___ œufs calibrés par la calibreuse, avec la balance homologuée.*"
"Enregistrement du nombre d'œufs hors calibre. En cas de dépassement des seuils de tolérance réglementaires, actions correctives prévues : _____.
Actions correctives enregistrées."

Tolérance concernant le poids des œufs : maximum 10 % d'œufs des catégories de poids voisines de celle marquée sur l'emballage, mais pas plus de 5 % de la catégorie de poids immédiatement inférieure (règlement UE n°2023/2465, article 19). Pourcentages doublés si le lot complet compte moins de 180 œufs.

3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

A - Plan de nettoyage et désinfection des locaux

Produits utilisés

Liste des produits de nettoyage désinfection, ou tableau :

Nom du produit, marque	Usage (dégraissant, désinfectant…)	Concentration	Température	Action mécanique	Temps d'action	Rinçage

Fiches techniques des produits (dont le savon pour les mains) en annexe ….

Plan de nettoyage et de désinfection après la production :

Responsable(s) nettoyage/désinfection : ……

Locaux (sas, salles de mirage, de stockage des œufs etc. - à adapter au CEO)

Objet	*Produit/méthode (manuel ou mécanique, matériel utilisé…)*	*Fréquence*
Sols		
Murs et portes des locaux		
Plafonds		
Sanitaires		

Matériel (à adapter au CEO)

Objet	*Produit/méthode*	*Fréquence*
Equipements de transport depuis l'élevage (ex : alvéoles plastiques, tapis d'amenée…)		
Mireuse/calibreuse		
Tables/plan de travail		

Chariots et autres moyens de déplacement dans le CEO		
Poubelle œufs		
VMC et autres moyens de ventilation		
Véhicule de transport		
Matériel de transport (ex : caisses, alvéoles plastiques,…)		
Balance homologuée		
Autres (ex : lave-vaisselle, désinsectiseur, matériel de nettoyage …)		

Enregistrement

Les opérations non quotidiennes ou hebdomadaires (nettoyage ou désinfection mensuelles ou annuelles) sont enregistrées sur un support choisi par l'exploitant. Préciser lequel :

- ☐ Agenda consultable sur place
- ☐ Fiche d'enregistrement (à joindre en annexe n°…)
- ☐ Autre, préciser :_____

Contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection :

☐ Contrôle visuel.

Fréquence :

☐ Contrôle de surface

Préciser méthode / surfaces testées / germes recherchés / critères d'interprétation :

Fréquence :

Actions correctives prévues en cas de non-conformité :

Modalités d'enregistrement des contrôles et des actions correctives (joindre le cas échéant les supports d'enregistrement en annexe ___) :

Remarques sur l'enregistrement des mesures correctives :
Un enregistrement des non-conformités et des mesures correctives doit être prévu. Il peut se faire sur une fiche de gestion des non-conformités : voir exemple en annexe 2

Procédure de nettoyage pendant la production :

(Décrire la gestion des opérations de nettoyage effectuées en cas de besoin pendant la production. Ex : casse d'œufs…).

3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles

Plan de lutte contre les rongeurs

Plan légendé visualisant les emplacements des appâts et des pièges : voir annexe….

Modalités de réalisation et enregistrements :

 En interne. Joindre en annexe le protocole précisant la fréquence des relevés et modèles de supports d'enregistrement relevé des appâts. Les fiches techniques des produits utilisés doivent être disponibles sur site.

 Par une entreprise extérieure (contrat). Préciser nom et adresse du prestataire : …… …… (NB- Le contrat et les comptes rendus d'intervention doivent être conservés).

En cas d'anomalie constatée, des mesures correctives sont mises en place. Préciser les modalités d'enregistrement :
Possibilité d'utiliser une fiche de non-conformité. Voir exemple proposé en annexe 2.

Présence d'un chat ou d'un chien ratier sur le site de l'exploitation ?
☐ Oui ☐ Non

Rappels documents à conserver sur place et à tenir à disposition des services de l'Etat : *Fiche technique des produits employés avec numéro d'homologation ou étiquettes.* *Si recours à une entreprise, comptes rendus d'intervention*

Plan de lutte contre les insectes (volants et rampants) :

Plan légendé visualisant les emplacements des équipements de désinsectisation (moustiquaires, désinsectiseurs électriques…) : voir annexe…
NB- Ces équipements peuvent être indiqués sur les plans de la partie 2.9).

3.1.5. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau et d'évacuation des eaux résiduaires

Plan de l'établissement à une échelle lisible faisant apparaître les points d'eau, la description d'un éventuel dispositif du traitement de l'eau, les réseaux de distribution de l'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires : voir annexe ….

- Raccordement au réseau public d'eau potable :

Si oui, joindre en annexe l'attestation de raccordement au réseau public ou copie de la dernière facture.
Si besoin des résultats d'analyses d'eau sur la commune : https://sante.gouv.fr/sante-et-environnement/eaux/eau

□ Non raccordement au réseau public d'eau potable :

Préciser le dispositif mis en place pour assurer et contrôler que l'eau est potable ou propre (au sens du règlement CE 852/2004) :
Joindre une copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'usage de l'eau pour la production de denrées alimentaires ; ou analyses régulières, préciser le type et la fréquence…)
Joindre le récépissé de déclaration à la mairie d'un forage domestique (<1000 m3 d'eau par an) (voir https://www.ecologie.gouv.fr/actualites/forages-domestiques-louverture-tele-declaration).

En cas de résultats d'analyses non conformes, les actions correctives sont les suivantes :
- Contacter l'ARS pour les captages faisant l'objet d'une autorisation préfectorale.
- Utilisation d'une eau non contaminée bactériologiquement (eau du réseau public, eau bouillie, eau de source commercialisée pour la consommation humaine…) apportée et stockée dans des conditions satisfaisantes.
- Ou revenir sur le réseau d'eau public.

Les non conformités et les actions correctives apportées sont enregistrées sur une fiche/cahier/agenda prévue à cet effet (exemple de fiche de non-conformité proposé en annexe 2).

Rappels documents à conserver sur place et à tenir à disposition des services de l'Etat pour les situations de non raccordement au réseau public :
Copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau et/ou résultats des analyses d'eau réalisées ;
*Déclaration d'un forage domestique en Mairie (https://www.ecologie.gouv.fr/actualites/forages-domestiques-louverture-tele-declaration ou Cerfa n°13837*03).*

3.1.6. La maîtrise des températures

Produits finis

Afin d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques, les œufs doivent être durant toutes les étapes (de l'entreposage jusqu'à leur vente au consommateur) stockés à une température de préférence constante, sans grande variation.

Produit **œufs**	**Objectif de température** (supérieur à +5°C et de préférence constante, absence de condensation)	**Lieu de conservation**	**Moyens et fréquence de surveillance***
Oeufs de catégorie A			
Oeufs de catégorie B			

*Utilisation recommandée d'un thermomètre mini-maxi.

En l'absence de système de régulation de température, préciser les modalités de gestion envisagées pour garantir l'absence de température de stockage inférieure à +5°C et l'absence de grandes variations de températures :

Actions mises en œuvre en cas de :

- Température inférieure à 5°C : *(exemple : ajout d'un chauffage d'appoint)* ;
- Présence de condensation sur les œufs : *(exemple : adaptation des horaires de livraisons, mise en place d'une climatisation, d'un déshumidificateur…)*.

Préciser les modalités prévues pour l'enregistrement des non-conformités (doit être fait sous un format permettant de retrouver les éléments suivants : jour, heure, lieu, température relevée, actions correctives sur matériel et produit - exemple de fiche de gestion des non-conformités en annexe 2) :

Rappels documents à conserver sur place et à tenir à disposition des services de l'Etat : Supports d'enregistrement renseignés tels que prévu dans le plan de maîtrise sanitaire.

3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition

Contrôle à réception (emballage, encre…)

- ☐ Contrôle visuel de l'aspect
- ☐ Contrôle visuel de l'intégrité des emballages de protection
- ☐ Contrôle visuel des étiquettes/bons de livraison

Contrôle à réception des œufs :

- ☐ Contrôle visuel aspect : œufs cassés, fêlés..
- ☐ Propreté alvéoles
- ☐ Absence de condensation
- ☐ Analyses salmonelles

Contrôle à expédition :

- ☐ Contrôle visuel aspect des œufs
- ☐ Contrôle visuel du marquage des œufs
- ☐ Contrôle visuel de l'étiquetage (présence des mentions réglementaires, DDM, calibre…)
- ☐ Vérification du respect des délais légaux de vente pour les œufs frais ou extra-frais
- ☐ Propreté du moyen de transport

Joindre au dossier un exemple d'étiquette si disponible et/ou une fiche d'accompagnement.
Modalités d'enregistrement (a minima des non-conformités et des actions correctives mises en œuvre : cf exemple de fiche d'enregistrement en annexe 2).

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

3.2.1. Le champ d'application de l'étude

Le champ d'application de l'étude est : œufs de poule coquille / conditionnement.
L'analyse conduite s'appuie sur :

- le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène : Œufs de catégorie A en Centres d'Emballage,
- et le Vademecum sectoriel "Centres d'Emballage d'Oeufs".

3.2.2 L'analyse des dangers et les mesures préventives associée

- *Dangers retenus pour l'analyse*

Nous retenons les dangers majeurs et critiques établis par le Guide des bonnes pratiques d'hygiène :

Dangers physiques	Souillures (fientes, plumes, insectes…) présentes sur la coquille.
Dangers microbiologiques	Salmonelles (les œufs et ovoproduits sont la première cause de toxi-infections alimentaires collectives occasionnées par les salmonelles) *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*
Dangers chimiques	- Mycotoxines (produites par des moisissures et potentiellement présentes dans l'aliment des poules ou à la surface d'œufs mal conservés)

D'autres dangers, notamment chimiques, tels que résidus de médicaments vétérinaires, de pesticides, de produits de nettoyage désinfection, de métaux lourds, … sont à gérer dans le centre d'emballage mais ils peuvent être maîtrisés avec les bonnes pratiques d'hygiène. Ils ne sont donc pas traités dans les tableaux suivants.

- *Tableau d'analyse des dangers et des mesures de maîtrise*

Un tableau d'analyse des dangers doit être présenté à suivre ou en annexe. Une trame est présentée page suivante avec les principales mesures de maîtrise : **ce tableau doit impérativement être personnalisé en s'appuyant sur le diagramme de l'atelier** (cf 2.4).

TRAME POUR CONSTRUCTION D'UN TABLEAU D'ANALYSE DES DANGERS CEO

Le responsable du centre d'emballage doit quotidiennement se tenir informé de l'état sanitaire de l'élevage.
En cas d'alerte sanitaire (ex : salmonelles), aucun œuf issu de l'élevage ne pénétrera dans le centre d'emballage.

Dangers retenus : Microbiologiques (Mi), Chimiques (Ch), Physiques (Ph).

Tri des œufs en élevage

Danger	**Contamination Multiplication Survie**	**Causes /5M**	**Mesures de maîtrise des dangers**	**CCP/PRPO ou BPH**
Mi notamment Salmonelle	Contamination Survie/multiplication.	Matière : œufs contaminés en raison d'un problème en élevage.	Bonnes pratiques d'élevage et respect du protocole de dépistage obligatoire des salmonelles en élevage.	PRPO
Ph		Méthode : pré-tri mal effectué. …	Premier tri visuel de tous les œufs permettant d'éliminer les œufs non-conformes : sales, coulants, fêlés, piqués. …	BPH

Transport des œufs depuis l'élevage

Danger	Contamination Multiplication Survie	Causes /5M	Mesures de maîtrise des dangers	CCP/PRPO ou BPH
Mi	Contamination	Matériel : contaminations croisées via l'équipement d'acheminement des œufs vers le CEO. Méthode : chocs pendant le transport. …	Nettoyage et désinfection régulier des équipements de transport depuis l'élevage. Manipuler et transporter les œufs avec précaution.	BPH BPH

Arrivage des œufs au CEO

Danger	Contamination Multiplication Survie	Causes /5M	Mesures de maîtrise des dangers	CCP/PRPO ou BPH
Mi Ph Ch	contamination et multiplication	Matière : problèmes en élevage ou chocs/casse après ramassage. Main d'œuvre : mauvaise hygiène du personnel. …	Second tri visuel permettant d'éliminer les œufs non-conformes : sales, fêlés, piqués. Lavage des mains et consignes d'hygiène. Nettoyage et désinfection et contrôle de son efficacité. …	BPH BPH

Mirage-calibrage

Danger	Contamination Multiplication Survie	Causes /5M	Mesures de maîtrise des dangers	CCP/PRPO ou BPH
Mi	Survie/multiplication	Méthode : œufs fêlés et sales non retirés.	Formation interne (avec photothèque et mise en pratique) et expérience du personnel situé au mirage permettant d'éliminer tous les œufs micro-fêlés. Œufs fêlés, micro-fêlés et sales dirigés vers les conteneurs dédiés (poubelles). Un référentiel photo affiché à proximité du poste de travail.	PRPO
Ph	Contamination	Matériel : dysfonctionnement de la mireuse calibreuse.	Appel du fabricant. Redémarrage lorsque le problème sera réglé. Disposer d'une lampe de mirage ou autre dispositif de secours permettant le mirage temporaire.	BPH
		Main d'œuvre : mauvaise hygiène du personnel et environnement	Lavage des mains régulier.	BPH
		Matériel sale …	Respect du plan de nettoyage désinfection. …	BPH

Marquage et conditionnement

Danger	Présence Apport/Contamination Multiplication Survie/persistance	Causes /5M	Mesures de maîtrise des dangers	CCP/PRPO ou BPH
Mi Ch	Mi : Contamination et multiplication Ch : Contamination	Contamination par les conditionnements ou l'encre	Utilisation d'une encre alimentaire. Conditionnements propres stockés dans de bonnes conditions d'hygiène.	BPH BPH

Stockage des œufs avant livraison

Danger	Présence Apport/Contamination Multiplication Survie/persistance	Causes /5M	Mesures de maîtrise des dangers	CCP/PRPO ou BPH
Mi Ch	Multiplication	Milieu : chocs thermiques	Contrôle régulier de la température tous les jours. Absence de condensation visible sur les œufs.	BPH

3.2.3. Les documents relatifs aux points déterminants (CCP, PRPO)

Le suivi des Salmonelles et le mirage constituent les deux points déterminants, les autres étapes relevant des bonnes pratiques d'hygiène.

PRPO	Limites critiques	Surveillance	Actions correctives
Suivi Salmonelles en élevage	Présence de Salmonelles	Analyses réalisées dans l'élevage : - 4 semaines après la mise en place des pondeuses et au plus tard quand les pondeuses ont 24 semaines, - puis toutes les 15 semaines.	Information à la DDecPP et mise de l'élevage sous APDI
Mirage	1 œuf ne respectant pas les critères de la catégorie A (sale ou micro-fêlé)	Personne formée et expérimentée présente sur la mireuse contrôlant chaque œuf. Tenue du registre du centre de conditionnement contenant au minimum : - nombre d'œufs conditionnés, - nombre d'œufs déclassés et la cause, - DDM, - jour de conditionnement. Contrôle de la mireuse avant le début et durant l'activité.	Élimination systématique de l'œuf concerné

3.2.4. Les documents relatifs à la vérification

L'ensemble des enregistrements prévus dans le plan de maîtrise sanitaire seront archivés et feront l'objet d'une vérification globale annuelle (synthèse possible sous forme de tableau).

- Analyses salmonelles en élevage
- Analyses de contrôle de l'efficacité du nettoyage-désinfection
- Fiche d'enregistrements des non-conformités et des mesures correctives (températures, maintenance,…)
- Enregistrements du contrôle du mirage

…

En cas de non-conformité répétée, une analyse plus approfondie sera conduite et des actions correctives seront mises en place.

3.3. Procédures de traçabilité et de gestion des produits non-conformes (retrait, rappel)

3.3.1. Description du système de traçabilité

Description du système de traçabilité amont :

☐ Registre d'élevage
☐ Conservation des factures
☐ Conservation des bons de livraison

Le producteur décrit le système de traçabilité mis en place dans le centre de conditionnement jusqu'aux clients (traçabilité aval) et les documents associés :

Préciser comment est constitué un lot *(par exemple : jour de ponte, DDM…)* :

Expliquer l'organisation de la traçabilité dans l'atelier et fournir les supports utilisés (registre CEO…)

Exemple des étapes à décrire :

Elevage : œuf pondu Indiqué dans le registre d'élevage	→	Centre d'emballage : DDM indiquée sur le registre du centre d'emballage	→	Clients : bon de livraison remis avec les dates de durabilité

3.3.2. Description de la gestion en cas de produits non conformes :

Pour gérer une situation de non-conformité, il est fait appel au Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire. Les suites données à la non-conformité seront fonction de l'évaluation du danger : renforcement des autocontrôles, voire si nécessaire retrait ou rappel des produits (donnant lieu à une information de tous les clients et des consommateurs).

L'information relative à une alerte sur un lot d'œufs non conformes, est transmise par écrit et sans délai au directeur de la DDecPP du département :

Indiquer adresse mail d'alerte et n° de tél de la DDecPP
Indiquer mail de contact et n° de tél de l'établissement joignables en cas d'alerte

Le formulaire CERFA de notification d'informations sanitaires (dont alerte) n° 16243 sera transmis à la DDPP. Ce document est présenté en annexe 3. Les clients professionnels seront informés par téléphone, mail ou par SMS, avec enregistrement des accusés de réception.

Les mesures de rappel (communication auprès des consommateurs susceptibles d'avoir

acheté les œufs non-conformes) ou de retrait (information des professionnels destinataires du ou des lot(s) d’œufs non-conformes) des produits, la gestion des produits et les mesures correctives seront définies en lien avec la DDecPP.

Les consommateurs en vente directe seront informés sur les lieux de vente par un panneau indiquant la DDM des œufs concernés et la période de vente. Des indications sur la conduite à tenir seront aussi données en fonction de la situation. Le rappel sera également enregistré sur le portail professionnel Rappel Conso : https://pro.rappel.conso.gouv.fr.

4. MESURES DE BIOSECURITE

Indiquer les mesures de biosécurité visant à prévenir et à réduire le risque de propagation des maladies par des véhicules, équipements et contenants (de transport d'œufs, de sous-produits animaux, du personnel et intervenants, ou tout autre matériel identifié comme susceptible de propager soit les maladies animales soit des germes pathogènes pour l'homme tels que les salmonelles).

4.1 Plan du site d'exploitation lié aux activités du CEO incluant les aires de stationnement et les sens de circulation

Etablir un plan du site d'exploitation à une échelle lisible (vous pouvez utiliser un fond de carte google maps) avec les aires de stationnement des équipements, des contenants et des véhicules, les lieux de stockage des palettes et emballages ainsi que tous les flux liés au Centre d'Emballage pour les œufs (circuits des véhicules de livraison d'œufs ou d'emballages).
--> Plans contenus dans le dossier de biosécurité à indiquer en annexe et donc joindre à ce dossier. Dossier de biosécurité complet consultable sur le site de l'exploitation.

4.2 Plan de nettoyage-désinfection des équipements de transport liés au CEO

--> Procédure de nettoyage et désinfection contenue dans le dossier de biosécurité, à indiquer en annexe et donc joindre à ce dossier, ou proposition ci-dessous :

- **Produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection des équipements de transport (nom du produit et méthodes) :**

Equipements servant pour le transport à nettoyer	**Lieu et système de nettoyage et désinfection**	**Fréquences en routine**	**Fréquence en renforcé**
Véhicule(s) de transport			
Caisses de transport des œufs			
Alvéoles pour le transport			
Bacs de déchets			

- **Modalités de vérification de l'efficacité de ces procédures :**

Contrôle visuel du nettoyage et de la désinfection de tous les équipements de transports.

4.3 Plan de gestion en cas de mesures renforcées de biosécurité (en fonction du niveau de risque et de la zone géographique)

Décision ou non de recevoir temporairement des œufs produits par des élevages extérieurs (par exemple œufs produits en zone réglementée IAHP) (pour protéger son site) : OUI/NON

Si réception d'œufs provenant d'élevages extérieurs situés dans une zone réglementée, décrire :

- Les modalités d'isolement de ces œufs : préciser les locaux, emplacements, équipements et contenants dédiés,
- Les modalités de manipulation par les opérateurs : tenue, lavage des mains,
- Les modalités de traçabilité : bon de livraison et informations sur la palette approvisionnée (nom, adresse, code d'élevage, date ou période de ponte, nombre ou poids des œufs, date d'expédition).

ANNEXES A FOURNIR

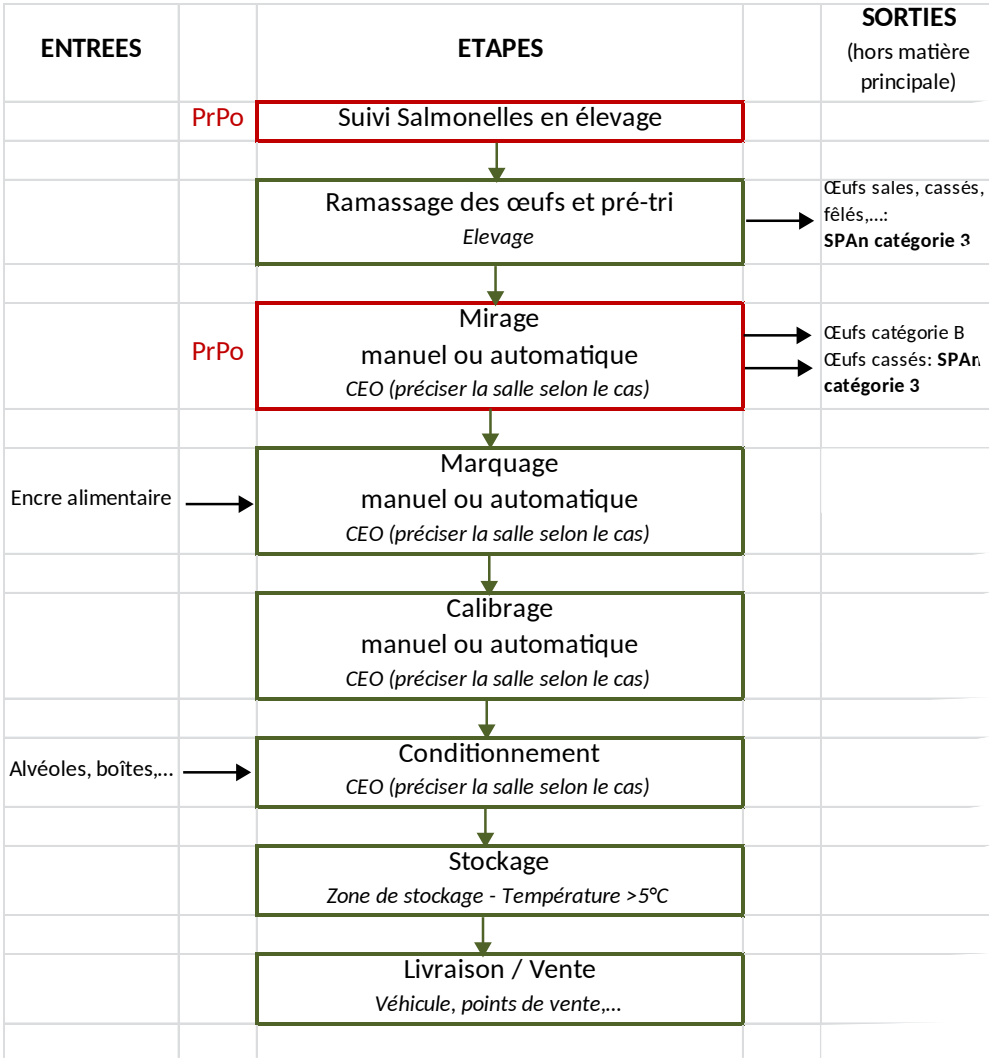
- Liste avec adresses des fournisseurs de conditionnements, encre… ;
- Diagramme de fabrication si non inclus dans le corps du dossier (voir exemple pages suivantes) ;
- Plan de masse ;
- Plans présentant les locaux, les différents équipements et les circuits ;
- Fiche technique de présentation des caractéristiques techniques du matériel si disponible ;
- Fiches techniques des produits de nettoyage et désinfection ;
- Lutte contre les nuisibles : plan avec emplacement des appâts ;
- Justificatifs relatifs à la qualité de l’eau utilisée dans le CEO ;
- Exemple d’étiquette si disponible et/ou de fiche d’accompagnement ;
- Tableau d’analyse des dangers et des mesures préventives (en annexe ou intégré dans le corps du dossier) ;
- Supports d’enregistrements prévus dans le plan de maîtrise sanitaire ;
- Formulaire Cerfa n°16243 de notification d'informations sanitaires (dont alertes) à l'autorité administrative concernant les denrées alimentaires ou des aliments pour animaux ou concernant l'environnement de production de ces produits + notice n°52376.

ANNEXE 1 – DIAGRAMME DE FABRICATION

Un diagramme de fabrication schématise les différentes étapes par lesquelles passent les œufs depuis le ramassage/pré-tri en élevage jusqu'à la remise aux clients. Il doit indiquer pour chaque étape :

- Le lieu où elle se déroule
- Les éventuels paramètres spécifiques importants pour la maîtrise sanitaire (ex : température à l'étape « stockage des œufs »).
- ce qui « rentre » dans le « process » : conditionnement, encre…
- ce qui en sort : sous-produits animaux, œufs de catégorie B, déchets….
- les PRPO/CCP (cf HACCP en partie 3.2).

Le diagramme de fabrication est propre à chaque atelier. Le schéma ci-dessous vous donne un exemple possible de présentation. Les étapes sont bien sûr à adapter à votre fonctionnement et à vos locaux (ex : le diagramme sera différent selon si le CEO est attenant à l'élevage ou pas). Il faudra peut-être modifier des étapes, en rajouter (ex : transfert des œufs de l'élevage au CEO, stockage intermédiaire des œufs avant le mirage, préparation des commandes …).



ANNEXE 2 – EXEMPLE DE FICHE DE GESTION DES NON CONFORMITES

FICHE D'ENREGISTREMENT DES NON CONFORMITÉS

1. Date de détection de la non-conformité :

Objet :

☐ Nettoyage – désinfection	☐ Locaux et matériel	☐ Produits finis
☐ Personnel	☐ Eau	☐ Réclamation client
☐ Nuisibles	☐ Matières premières	☐ Autres : ……
☐ Températures	☐ Opérations	

2. Description de la non-conformité et de ses causes supposées :

Causes :

Denrées impactées :

Localisation des denrées :

☐ Dans les locaux ☐ Chez les clients ☐ Chez les consommateurs

3. Action(s) corrective(s) apportée(s)

Date de mise en œuvre :

Ce qui a été fait :

Devenir des denrées (destruction, retrait, rappel…) :

4. Vérification de l'efficacité des mesures correctives

Nom et prénom du responsable :

Ce document est à conserver pendant 3 ans

Observations éventuelles :

ANNEXE 3 : FORMULAIRE D'INFORMATION DE L'AUTORITE ADMINISTRATIVE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

cerfa
N°16243*01

NOTIFICATION D'INFORMATIONS SANITAIRES (DONT ALERTES) À L'AUTORITÉ ADMINISTRATIVE CONCERNANT DES DENRÉES ALIMENTAIRES OU DES ALIMENTS POUR ANIMAUX OU CONCERNANT L'ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION DE CES PRODUITS
au titre de l'article L.201-7 du Code rural et de la pêche maritime ainsi que des articles 19 et 20 du règlement (CE) n°178/2002

A renvoyer à la direction départementale (de l'emploi, du travail, des solidarités et) de la protection des populations (DDETSPP) en France métropolitaine ou à l'autorité compétente en charge de la sécurité sanitaire des aliments pour l'Outre-mer (cf. notice), du département où est implanté l'établissement.

☐ Premier envoi d'informations ☐ Actualisation d'un envoi d'informations déjà réalisé

I - IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT NOTIFICATEUR

N° SIRET (si existant) : ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐

Raison sociale :

Nom commercial :

Nom de l'enseigne (le cas échéant) :

Adresse de réalisation des activités déclarées :

Adresse :

Complément d'adresse :

Code postal : ☐☐☐☐☐

Commune :

Statut de l'établissement notifiant :

☐ Producteur ☐ Transformateur ☐ Distributeur ☐ Grossiste ☐ Restauration

☐ Autre (préciser) :

II - COORDONNÉES DE LA PERSONNE À CONTACTER

☐ Mme ☐ M.

Nom : Prénom :

Téléphones (fixe et portable) :

Mél :

Fonction :

☐ Responsable qualité ☐ Autre, préciser la fonction :

III - OBJET DE L'INFORMATION

☐ ALIMENTATION HUMAINE		☐ ALIMENTATION ANIMALE	
☐ Produit	☐ Environnement de production	☐ Produit	☐ Environnement de production

Cerfa N°16243*01 Date de mise à jour : janvier 2023 Page 1/4

III - OBJET DE L'INFORMATION

Description précise de la situation rencontrée justifiant la notification :

Investigations mises en œuvre pour rechercher l'origine et la cause de la non-conformité et hypothèses envisagées ou retenues :

Mesures de gestion prévues/mises en œuvre par l'établissement notifiant (plan d'actions) :

Description des risques encourus :

Précision autre :

IV - CETTE INFORMATION CORRESPOND-ELLE A UNE ALERTE ?

(pour les produits destinés à l'alimentation humaine, cf. guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire)

DES PRODUITS DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE CONSIDÉRÉS COMME DANGEREUX[1] POUR LA SANTÉ HUMAINE ONT-ILS QUITTE LE CONTRÔLE DIRECT DE L'EXPLOITANT ?	DES PRODUITS DESTINÉS À L'ALIMENTATION ANIMALE CONSIDÉRÉS COMME DANGEREUX[2] ONT-ILS ETE MIS SUR LE MARCHE ?
[1] Au sens de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002	*[2] Au sens de l'article 15 du règlement (CE) n°178/2002*

☐ Oui ⇒ **Il s'agit d'une alerte : veuillez remplir le cadre ci-dessous**

☐ Non => Le cadre ci-dessous n'est pas à renseigner. Vous pouvez aller directement au cadre « engagements et signature »

V - CADRE À REMPLIR EN CAS D'ALERTE UNIQUEMENT

PRODUITS (cf. notice)

Catégorie de produit :

En particulier, cocher les cases suivantes si le produit appartient-il à une ou plusieurs catégories des catégories « sanitaires » suivantes :

☐ Produit à base de viande ☐ Préparation de viande ☐ Produit prêt à manger

Libellé du produit :

Marque du produit :

V - CADRE À REMPLIR EN CAS D'ALERTE UNIQUEMENT

Nom des références concernées :

Identification des produits :

GTIN : N° de lot(s) :

Type de date limite concerné et date :

N° d'agrément/d'identification figurant sur le produit :

Informations complémentaires permettant d'identifier le produit :

Conditionnement :

Quantités concernées (poids ou nombre d'UVC) :

Date(s) de mise sur le marché par l'exploitant déclarant :

Modalité(s) de mise sur le marché et identification des établissements receveurs (transformateurs, distributeurs, liste des points de vente ...) :

Informations complémentaires (si pertinent) :

Éventuelles mentions sur l'étiquetage susceptibles d'avoir un impact sur la sécurité des produits lors de leur utilisation :

Nom du fabricant et du fournisseur si différent du fabricant :

Numéro(s) de lot(s) fournisseur / fabricant :

MESURES DE GESTION DES PRODUITS DÉCIDÉES ET/OU ENTREPRISES AU STADE DE CETTE DÉCLARATION
Cocher les cases correspondantes.

☐ Blocage temporaire des produits suspects non mis sur le marché. Date de décision : ☐☐/☐☐/☐☐☐☐

Préciser alors le lieu de mise en place de ce blocage : ☐ site notifiant ☐ fabricant ☐ Autre :

☐ Retrait des produits Date de décision : ☐☐/☐☐/☐☐☐☐

Préciser alors quel exploitant a initié le retrait : ☐ fabricant ☐ site notifiant ☐ Autre :

☐ Information du consommateur, incluant ou non un rappel ☐ Date de décision :

Si rappel, préciser la référence de saisie RappelConso :

☐ Communiqué de presse Date d'effectivité : ☐☐/☐☐/☐☐☐☐

☐ Information fournisseur Date d'effectivité : ☐☐/☐☐/☐☐☐☐

☐ Information destinataire(s) Date d'effectivité : ☐☐/☐☐/☐☐☐☐

COMMENTAIRES, PRÉCISIONS AUTRES

Cerfa N°16243*01 Date de mise à jour : janvier 2023 Page 3 /4

V - CADRE À REMPLIR EN CAS D'ALERTE UNIQUEMENT

AUTRES DOCUMENTS A JOINDRE EN FONCTION DE LA SITUATION RENCONTREE - Cocher les cases correspondantes (cf. notice pour description des attendus)

- ☐ Traçabilité amont (si le produit non conforme provient de l'étranger, transmettre obligatoirement la traçabilité hors France)
- ☐ Traçabilité aval (si le produit non conforme a été distribué hors France, transmettre obligatoirement la traçabilité aval hors France)
- ☐ Document commercial (facture et/ou bon de Livraison)
- ☐ Rapport(s) d'analyse (transmettre obligatoirement si à l'origine de la détection de la non-conformité)
- ☐ Document utile pour la description du produit ou justifier les mesures de gestion (ex : test de croissance validé, paramètres physico-chimiques)
- ☐ Analyse de risque
- ☐ Affichette d'information aux consommateurs /rappel
- ☐ Photos (si cela permet de mieux caractériser la non-conformité : corps étranger, parasites, erreur d'étiquetage, etc.)
- ☐ Autres (préciser) : ☐

VI - MENTIONS LÉGALES : VOS DROITS

La loi n°78-17 du 6 janvier1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

VII - ENGAGEMENTS ET SIGNATURE

Je soussigné(e) (nom et prénom) : ☐

- ☐ **certifie pouvoir représenter l'établissement déclarant dans le cadre de la présente formalité**
- ☐ **certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies dans le présent formulaire et dossier ci-joint**
- ☐ **m'engage à communiquer à l'autorité les actualisations nécessaires**
- ☐ **m'engage à mettre en œuvre les mesures prévues sans attendre un retour de l'administration.**

Fait le ☐☐ / ☐☐ / ☐☐☐☐ **Signature :**

CADRE RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION
À L'USAGE DE L'ADMINISTRATION – NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE SECTION

RÉCÉPISSÉ DE DÉCLARATION

Information reçue par l'administration le |__|__|/|__|__|/|__|__|__|__| **Signature :**