ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des Matières Premières** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Dominique Allain Tél. : 01 49 55 84 07 Réf. interne : SDSSA/DA	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDDSSA/N2004-8105** **Date : 29 mars 2004** Classement:

Le Ministre de l'agriculture,
de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
à

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace : note de service DGAL/SDHA/N2002-8020 du 4 février 2002
Date limite de réponse : Aucune
Nombre d'annexes : 15
Degré et période de confidentialité : Services d'inspection

Objet : Fiches relatives à l'agrément d'établissements français de denrées animales ou d'origine animale.

Bases juridiques :

Arrêté ministériel du 17 mars 1992 *relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements*;

Arrêté ministériel du 17 mars 1992 *relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie, découpées, désossées ou non ;*

Arrêté ministériel du 2 juin 1994 *définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches ;*

Arrêté ministériel du 18 décembre 2003 *fixant les conditions particulières d'agrément des établissements situés dans des marchés de gros ;*

Arrêté ministériel du 14 janvier 1994 *fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles ;*

Arrêté ministériel du 29 mai 1995 *fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de volailles ;*

Arrêté ministériel du 19 novembre 1993 *fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage* ;

Arrêté ministériel du 2 août 1995 *fixant les conditions sanitaires de collecte , de traitement, et de mise sur le marché de viandes fraîches de gibier sauvage.*

Arrêté ministériel du 22 janvier 1993 *relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande,*

Arrêté ministériel du 22 décembre 1992 *relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges d'estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés,*

Arrêté ministériel du 22 décembre 1992 *relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues , d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés,*

Arrêté ministériel du 29 février 1996 *fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes,*

Arrêté ministériel du 23 février 1994 fixant les conditions sanitaires de préparation, de commercialisation et d'utilisation des viandes séparées mécaniquement,

Arrêté ministériel du 30 décembre 1993 relatif aux conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement des centres de collecte ou de standardisation du lait et des établissements de traitement et de transformation du lait et des produits à base de lait,

Arrêté ministériel du 2 mars 1995 relatif à l'agrément des centres de collecte, de standardisation ou de traitement de lait et des établissements de transformation du lait et des produits à base de lait.

Arrêté ministériel du 15 avril 1992 *relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché des ovoproduits.*

Arrêté ministériel du 27 décembre 1992 *portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires usines.*

Arrêté ministériel du 28 décembre 1992 *portant réglementation des conditions d'hygiènes applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche,*

Arrêté ministériel du 29 décembre 1992 *portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de ventes en gros des produits de la pêche,*

Arrêté ministériel du 3 avril 1996 *fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale.*

MOTS-CLES : agrément – établissement - publication – liste – *Journal officiel*

Résumé : Cette note précise les conditions de transmission des informations à la DGAL lors de toute demande d'agrément d'un nouvel établissement ou de tout changement de la situation administrative d'un établissement déjà agréé (nouvel agrément, cessation d'activité, modifications). Elle abroge et remplace la note de service DGAL/SDHA/N2002-8020 du 4 février 2002 relative au même objet.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

J’attire votre attention sur le fait que les annexes I, II, IV et XIII de la note de service DGAL/SDHA/N2002-8020 conformément aux dispositions de l’arrêté ministériel du 18 décembre 2003 *fixant les conditions particulières d’agrément des établissements situés dans des marchés de gros,* ainsi que les annexes VI et X et XIV, ont été modifiées.

Il n’est pas nécessaire d’attribuer à un établissement situé dans un marché de gros un numéro d’agrément différent de celui qui lui a été attribué pour son activité principale.

Elle transmet par ailleurs une nouvelle fiche en annexe XV concernant les établissements de manipulation de produits de la pêche, d’escargots terrestres et de grenouilles.

Vous trouverez en annexes de cette note les 15 modèles de formulaires de transmission à la DGAL des informations relatives à l'agrément d'un nouvel établissement ou de tout changement de sa situation administrative. Ces fiches doivent toujours être complétées à chaque nouvel agrément, modification ou radiation d’un établissement de votre département, en cohérence avec l’ensemble des données ou indicateurs qui devront parallèlement être enregistrés dans SIGAL et transmises au(x) bureau(x) compétent(s) de la DGAL.

Ces fiches seront bientôt disponibles par ailleurs sur le site intranet de la DGAL.

Au bureau des matières premières :

Annexe I : établissements animaux de boucherie et gros gibiers d'élevage,
Annexe II : établissements volailles, lapins, petits gibiers,
Annexe III : établissements gibier sauvage: ateliers de traitement et de découpe,

Au bureau des établissements de transformation :

Annexe IV : établissements de production de produits à base de viande,
Annexe V : établissements de production de viandes hachées et de préparations de viandes,
Annexe VI : établissements de production de viandes séparées mécaniquement,
Annexe VII : établissements de production graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues ainsi que d'estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ ou chauffés,
Annexe VIII : établissements de production gélatine destinée à la consommation humaine,
Annexe IX :établissements de production d'ovoproduits,
Annexe X: établissements de production de laits de consommation et de produits à base de lait,
Annexe XI : centres d'emballage d'œufs,

Au bureau des établissements de restauration et de distribution :

Annexe XII : cuisines centrales,
Annexe XIII: établissements d'entreposage de denrées animales ou d'origine animale,

Au bureau de la Qualité sanitaire des produits de la mer et d’eau douce :

Annexe XIV: établissements d'expédition et de purification de mollusques bivalves vivants.
Annexe XV : établissements manipulant de manipulation de produits de la pêche, d’escargots terrestres et de grenouilles.

Je vous rappelle par ailleurs que ces informations servent également à établir les listes des établissements agréés à l'exportation vers certains pays tiers. La rapidité de leur transmission est de nature à éviter certaines difficultés (en particulier lors de modification de la raison sociale des établissements ou de numéro d’agrément).

La Directrice Générale Adjointe

Isabelle CHMITELIN

ANNEXE I ***: FICHE RELATIVE A L'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS ANIMAUX DE BOUCHERIE ET GROS GIBIERS D'ELEVAGE***

1)Numéro d'agrément:

☐**: nouvel agrément** ☐**: cessation d'activité**
☐**: modification(s)** *(préciser)* **:**

2)Raison sociale et adresse complète de l'établissement:

3)Types d'établissements:
☐:abattoir ☐:atelier de découpe (☐: pas de désossage de colonnes vertébrales)
(☐ :établissement situé dans un marché de gros)

4) Type d'agrément:
☐: agrément pour la mise sur le marché communautaire
☐: agrément pour la mise sur le marché local
☐traitant un maximum de 1000 unités de gros bétail par an
☐ traitant un maximum de 2000 unités de gros bétail par an
☐:définitif ☐ :provisoire

5) Espèces travaillées:
☐: bovins de plus de 12 mois ☐: bovins de moins de 12 mois ☐: ovins/ caprins
☐:solipèdes domestiques ☐: chevreaux ☐: porcins ☐: gibiers ongulés d'élevage

6) Textes réglementaires de référence:
☐: AM du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.
☐: AM du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.
☐: AM du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches.
☐ AM du 4 mars 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier ongulé d'élevage.
☐ AM du 18 décembre 2003 fixant les conditions particulières d'agrément des établissements situés dans des marchés de gros.

7) Pays tiers vers lesquels cet établissement est autorisé à exporter (si agrément CEE)?
(se référer à la note de service spécifique au pays tiers correspondant)

8) Informations complémentaires:

9)Date, cachet et signature de l'autorité administrative:

ANNEXE II ***:FICHE RELATIVE A L'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS VOLAILLES, LAPINS, PETITS GIBIERS***

1)Numéro d'agrément:

☐**: nouvel agrément** ☐**: cessation d'activité**
☐**: modification(s)** *(préciser) :*

2)Raison sociale et adresse complète de l'établissement:

3)Types d'établissements:
☐:abattoir ☐:atelier de découpe (☐ : établissement situé dans un marché de gros)
☐:salle d'abattage à la ferme

4) Type d'agrément:
☐: agrément pour la mise sur le marché communautaire
☐: agrément pour la mise sur le marché local (☐ : extension nationale (volailles, lapins, chevreaux)
☐: agrément pour la mise sur le marché national (pigeons)

☐:définitif ☐ :provisoire

5) Espèces travaillées:
☐: volailles domestiques ☐: lapins domestiques ☐: petits gibiers à poils d'élevage
☐: gibiers à plumes d'élevage ☐: ratites

6) Textes réglementaires de référence:
☐: AM du 14 janvier 1994 fixant les conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles.
☐: AM du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de volailles.
☐: AM du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches.
☐ : AM du 19 novembre 1993 fixant les condition sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage.
☐ : AM du 18 décembre 2003 fixant les conditions particulières d'agrément des établissements situés dans des marchés de gros.

7) Pays tiers vers lesquels cet établissement est autorisé à exporter (si agrément CEE)?
(se référer à la note de service spécifique au pays tiers correspondant)

8) Informations complémentaires:

9) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :

ANNEXE III ***: FICHE RELATIVE A L'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS GIBIER SAUVAGE : ATELIERS DE TRAITEMENT ET DE DECOUPE***

1)Numéro d'agrément:

☐**: nouvel agrément** ☐**: cessation d'activité**
☐**: modification(s)** *(préciser)***:**

2)Raison sociale et adresse complète de l'établissement:

3)Types d'activité:
☐: traitement ☐: découpe

4) Type d'agrément:
☐: agrément pour la mise sur le marché communautaire
☐: agrément pour la mise sur le marché local
☐:définitif ☐ :provisoire

5) Texte réglementaire de référence:

☐: AM du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement, et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage.

6) Pays tiers vers lesquels cet établissement est autorisé à exporter ?
(se référer à la note de service spécifique au pays tiers correspondant)

7) Informations complémentaires:

8)Date, cachet et signature de l'autorité administrative:

ANNEXE IV : ***FICHE RELATIVE À L'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS DE FABRICATION DE PRODUITS A BASE DE VIANDE***

1) Numéro d'agrément:

☐**: nouvel agrément** ☐**: cessation d'activité**

☐**: modification(s)** *(préciser) :*

2) Raison sociale et adresse complète de l'établissement :

3) Types d'établissements:

☐: établissement de fabrication de produits à base de viande ☐: établissement situé dans un marché de gros
☐: centre de reconditionnement de produits à base de viande

4) Espèces travaillées:

☐: bovins ☐: ovins/ caprins ☐: solipèdes domestiques
☐: chevreaux ☐: porcins ☐: petits gibiers à poils d'élevage
☐: gibiers ongulés d'élevage ☐: gibiers à plumes d'élevage ☐: ratites
☐: volailles domestiques ☐: lapins domestiques
☐: Autres (préciser) :

5) Type d'agrément: ☐: définitif ☐ : provisoire

☐: mise sur le marché communautaire de produits à base de viande
☐: agrément dérogataire à l'arrêté du 22 janvier 1993 (art 39)
☐ : fabrication de produits à base de viande dont la viande provient d'un établissement visé par l'arrêté du 2 juin 1994 *définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches*

6) Texte(s) réglementaire(s) de référence :

Arrêté du 22 janvier 1993 modifié *relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande*
Arrêté ministériel du 18 décembre 2003 *fixant les conditions particulières d'agrément des établissements situés dans les marchés de gros.*

7) Informations complémentaires :

8) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :

*ANNEXE V :**FICHE RELATIVE À L'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS DE PRODUCTION DE VIANDES HACHÉES ET DE PRÉPARATIONS DE VIANDES***

1) Numéro d'agrément:

☐**: nouvel agrément** ☐**: cessation d'activité**

☐**: modification(s)** *(préciser) :*

2) Raison sociale et adresse complète de l'établissement:

3) Type d'établissement:

☐: établissement de production de viandes hachées
☐: établissement de production de préparations de viandes
☐: centre de reconditionnement

4) Espèces travaillées **pour la fabrication de viandes hachées**

☐: bovins ☐: ovins ☐: caprins ☐: porcins

pour la fabrication de préparations de viandes

☐: bovins ☐: ovins ☐: caprins ☐: porcins
☐: volailles domestiques ☐: lapins ☐: gibiers

5) Type d'agrément: ☐: définitif ☐ : provisoire

6) Texte(s) réglementaire(s) de référence :
Arrêté du 29 février 1996 *fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes*

7) Informations complémentaires :

8) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :

ANNEXE VI : ***FICHE RELATIVE À L'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS DE PRODUCTION DE VIANDES SEPAREES MECANIQUEMENT***

1) Numéro d'agrément:

☐**: nouvel agrément** ☐**: cessation d'activité**

☐**: modification(s)** *(préciser) :*

2) Raison sociale et adresse complète de l'établissement:

3) Type d'établissement:

☐: établissement de production de viandes séparées mécaniquement

4) Espèces travaillées:

☐: porcins ☐: volailles domestiques ☐: lapins ☐: pigeonneaux ☐: cailles

5) Type d'agrément: ☐: définitif ☐ : provisoire

6) Texte(s) réglementaire(s) de référence :
Arrêté du 23 février 1994 *fixant les conditions sanitaires de préparation, de commercialisation et d'utilisation des viandes séparées mécaniquement.*

7) Informations complémentaires :

8) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :

ANNEXE VII : ***Fiche relative à l'agrément des établissements de production graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues ainsi que d'estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés***

1) Numéro d'agrément:

☐**: nouvel agrément** ☐**: cessation d'activité**

☐**: modification(s)** *(préciser) :*

2) Raison sociale et adresse complète de l'établissement:

3) Type d'établissement:

☐: établissement de transformation
☐: centre de reconditionnement *(la simple activité de reconditionnement de produits visés par cette fiche n'est pas soumise à agrément mais à autorisation conformément à l'arrêté du 28 mai 1997)*

4) Produits travaillés:
☐: graisses animales fondues ☐: crétons ☐: extraits de viandes
☐: boyaux ☐: estomacs, ☐: vessies ☐: produits à base d'issues
☐: autres produits visés par la directive 77/99/CEE (préciser) :

5) Type d'agrément: ☐: définitif ☐ : provisoire

6) Texte(s) réglementaire(s) de référence:
Arrêté du 22 décembre 1992 modifié, *relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges d'estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés.*
Arrêté du 22 décembre 1992 modifié *relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés.*
7) Informations complémentaires :

8) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :

ANNEXE VIII : ***Fiche relative à l'agrément des établissements de production de gélatine destinée a la consommation humaine et à l'autorisation des établissements fabricant des matières premières destinées à la production de cette gélatine***

1) Numéro d'agrément/autorisation:

☒ **: nouvel agrément/autorisation** ☒ **: cessation d'activité**

☒ **: suspension de l'autorisation(1)** ☒ **: retrait de l'autorisation(1)**

☒ **: modification(s)** *(préciser) :*

2) Raison sociale et adresse complète de l'établissement:

3) Type d'établissement:

A) établissement intermédiaire

☒ : centre de collecte d'os
☒ : centre de collecte de couenne
☒ : centre de collecte de cuirs
☒ : tannerie
☒ : usine de dégraissage d'os
☒ : autre établissement intermédiaire (préciser):

(les activités ci-dessus sont soumises à autorisation conformément à l'arrêté du 15 avril 2001)

B) établissement producteur

☒ : producteur de gélatines
☒ producteur de collagène
☒ : centre de conditionnement de gélatines

4) Produits travaillés :

☒ : cuir ☒ : os de porc ☒ : os de bovins(2) ☒ : couennes
☒ : poissons ☒ : Autres (préciser)

5) Type d'agrément/autorisation: ☒: définitif ☒ : provisoire

6) Texte(s) réglementaire(s) de référence:

Arrêté du 15 avril 2001 *fixant les conditions sanitaires pour la préparation de gélatine destinée à la consommation humaine.*

7) Informations complémentaires :

8) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :

(1) Dans le cas d'une suspension ou d'un retrait de l'autorisation délivrée par le préfet conformément à l'article 39 de l'arrêté du 15 avril 2001 (établissements intermédiaires).

(2) Pour rappel, seule l'utilisation des os de bovins originaires et en provenance des pays classés en catégorie I au regard de l'ESB est autorisée

ANNEXE IX : ***FICHE RELATIVE À L'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS DE PRODUCTION D'OVOPRODUITS***

1) Numéro d'agrément:

☐**: nouvel agrément** ☐**: cessation d'activité**

☐**: modification(s)** *(préciser) :*

2) Raison sociale et adresse complète de l'établissement:

3) Type d'établissement:

☐: établissement de production d'ovoproduits
☐: centre de reconditionnement

4) Type d'agrément: ☐: définitif ☐ : provisoire

5) Texte(s) réglementaire(s) de référence :

Arrêté du 15 avril 1992 *relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché des ovoproduits*

6) Informations complémentaires :

7) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :

ANNEXE X ***: FICHE RELATIVE À L'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS DE PRODUCTION DE LAIT DE CONSOMMATION ET DE PRODUITS A BASE DE LAIT***

1) Numéro d'agrément :

☐ nouvel agrément ;
☐ cessation d'activité totale (fermeture) ;
☐ passage à la vente directe ou à la dispense d'agrément (dans ces cas le retrait d'agrément doit être officiellement demandé à la DGAL) ;
☐ modification(s) *(préciser) :*

2) Raison sociale et adresse complète :

☐ : cet agrément concerne également un atelier d'alpage ou d'estive
adresse de cet atelier :

3) Type d'établissement :

☐ fermier ☐ centre de collecte ☐ établissement de transformation
☐ établissement d'affinage ☐ centre de conditionnement ou de préemballage

4) Espèce(s) laitière(s) :

☐ vache ☐ chèvre ☐ brebis ☐ bufflonne

5) Produit(s) concerné(s) par l'agrément :
(Indiquer la nature du produit, par ex. : beurre ; crème ; lait, lactosérum, babeurre en poudre ; glace ; dessert lacté etc.) :

Pour les *fromages*, préciser :

☐ pâte fraîche	☐ lait cru	☐ lait thermisé	☐ lait pasteurisé	☐ autre (microfiltré)
☐ pâte molle	☐ lait cru	☐ lait thermisé	☐ lait pasteurisé	☐ autre (microfiltré)
☐ pâte persillée	☐ lait cru	☐ lait thermisé	☐ lait pasteurisé	☐ autre (microfiltré)
☐ pâte pressée demi ou non cuite	☐ lait cru	☐ lait thermisé	☐ lait pasteurisé	☐ autre (microfiltré)
☐ pâte pressée cuite	☐ lait cru	☐ lait thermisé	☐ lait pasteurisé	☐ autre (microfiltré)
☐ fromages fondus	☐ lait cru	☐ lait thermisé	☐ lait pasteurisé	☐ autre (microfiltré)

Pour les fromages *à pâte molle*, le type de croûte : ☐ fleurie ☐ lavée ☐ mixte ☐ autre (sans croûte)

6) Type d'agrément : ☐ définitif ☐ provisoire

7) Texte réglementaire de référence :
Arrêté du 2 mars 1995 *relatif à l'agrément des centres de collecte, de standardisation ou de traitement du lait et des établissements de transformation du lait et des produits à base de lait.*

8) Informations complémentaires :

9) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :

ANNEXE XI : ***FICHE RELATIVE À L'AGREMENT DES CENTRES D'EMBALLAGE D'OEUFS***

1) Numéro d'agrément:

☐**: nouvel agrément** ☐**: cessation d'activité**

☐**: modification(s)** *(préciser) :*

2) Raison sociale et adresse complète de l'établissement:

3) Type d'établissement:

☐: centre de collecte d'œufs
☐: centre d'emballage d'œufs
☐: centre d'emballage d'œufs de catégorie « extra »

4) Mode d'élevage:

☐: Bio ☐:Plein air ☐ : Libre parcours ☐ : sol ☐ : Perchoir

5) Texte(s) réglementaire(s) de référence :
Règlement (CEE) n° 1274/91 de la Commission *établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n) 1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs.*

6) Informations complémentaires :

7) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :

Annexe XII : FICHE RELATIVE A L'AGREMENT NATIONAL
DES CUISINES CENTRALES

1) Numéro d'agrément :

□ nouvel agrément □ cessation d'activité □ modification(s) à préciser

2) Nom ou raison sociale et adresse de l'établissement :

3) Type d'établissement :

□ enseignement □ médical & social □ administration & entreprise
□ autres

□ public □ privé □ autres

4) Nature de l'activité :

□ nombre de repas par an : □ nombre de repas consommés sur place :
□ nombre de repas par jour : sur ……..jours □ nombre de repas livrés :
□ nombre de cuisines satellites servies :

5) Type de liaison :

□ froide □ chaude □ froide & chaude

6) Mode d'exploitation :

□ concédé □ autogéré
□ coordonnées de la SRC *

7) Texte réglementaire concerné :
Arrêté du 29 septembre 1997 *fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social*

8) Informations complémentaires :

9) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :

* Société de restauration collective

ANNEXE XIII ***: FICHE RELATIVE À L'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS D'ENTREPOSAGE DE DENREES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE***

1) Numéro d'agrément:

☐**: nouvel agrément** ☐**: cessation d'activité**
☐**: modification(s)** *(préciser) :*

2) Raison sociale et adresse complète de l'établissement :

3) Nom et adresse du siège social (du groupe) :

4) Types d'établissements:

☐: Entreposage ☐: Congélation-surgélation ☐: Plate-forme
☐: centre de conditionnement* ☐: centre de reconditionnement*
☐: Centre d'emballage ☐: centre de réemballage
☐: volume de froid positif : ……
☐: volume de négatif :…… ……
☐: volume de stockage neutre : …..……
☐ : établissement situé dans un marché de gros

5) catégorie(s) de produits entreposée(s)

☐: viandes fraîches (préciser les espèces) ☐: viandes hachées ou préparations de viande
☐: produits à base de viande ☐: œufs ☐: ovoproduits
☐: lait et produits laitiers ☐: produits de la pêche et coquillages
☐: aliments pour animaux de compagnie ☐: tous produits congelés
☐: autres (préciser)……

6) Texte réglementaire de référence:

Arrêté du 3 avril 1996 l'arrêté du 3 avril 1996 *fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées alimentaires et d'origine animale*
AM du 18 décembre 2003 fixant les conditions particulières d'agrément des établissements situés dans des marchés de gros.

7) Informations complémentaires :

8) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :

- Dans de cadre de ces activités, l'établissement doit être également titulaire de l'agrément prévu par l'arrêté spécifique (viandes fraîches, produits à base de viande, produits de la pêche,…)

ANNEXE XIV ***: FICHE RELATIVE À L'AGREMENT DES ETABLISSEMENTS D'EXPEDITION ET DE PURIFICATION DE MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS***

1) Numéro d'agrément :

☐**: nouvel agrément** ☐**: cessation d'activité**

☐**: modification(s)** *(préciser) :*

2) Raison sociale et adresse complète de l'établissement :

3) Type d'établissement :

☐ Etablissement de purification ou d'expédition de mollusques bivalves vivants

4) Type d'activité :

☐**CE** : Centre d'expédition ☐**CP** : Centre de purification ☐**NQ :** Navire expéditeur

5) catégorie de produits :

☐ : coquillages de pêche ☐ : coquillages d'élevage

6) Type d'agrément :

☐: définitif ☐ : provisoire

7) Textes réglementaires de référence:

Arrêté du 25 juillet 1994 *fixant les règles sanitaires de la purification et de l'expédition des coquillages vivants (Codes CE, CP et NQ).*

7) Informations complémentaires :

8) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :

ANNEXE XV ***: FICHE RELATIVE À L'AGREMENT OU A L'ENREGISTREMENT DES ETABLISSEMENTS DE MANIPULATION DE PRODUITS DE LA PECHE, D'ESCARGOTS TERRESTRES ET DE GRENOUILLES***

1) Numéro d'agrément :
☐**: nouvel agrément** ☐**: cessation d'activité**
☐**: modification(s)** *(préciser) :*

2) Raison sociale et adresse complète de l'établissement :

3) Type d'établissement :
☐ **NU** : Navire usine agréé
☐ Navire enregistré (Navire congélateur **NC** et Navire réfrigérateur en eau de mer **RSW** et **CSW**)
☐ Etablissement enregistré pour la vente en gros de produits de la pêche (marché de gros, halle à marée)
☐ Etablissement de manipulation de produits de la pêche
☐ Etablissement de manipulation d'escargots terrestres et de grenouilles

4) Type d'activité :
a) Navire enregistré
☐ Navire **NC** (congélateur)
☐ Navire **RSW** (eau de mer réfrigérée mécaniquement)
☐ Navire **CSW** (eau de mer refroidie/glace)

b) Lieu de vente en gros
☐ **MG** : Marché de gros ☐ **HM** : Halle à marée

c) Navire-Usine ou établissement de manipulation de produits de la pêche
☐**CHP** : Chair Hachée de Poisson ☐**CON** : Conserves
☐**CUI** : Cuiseur
☐**DEC** : Découpe ☐**DG** : Décongélation ☐**EF** : Entrepôt frigorifique
☐**EV** : Etablissement Vivier ☐**FU :** Fumage ☐**FT** : Filetage
☐**GM** : Grossiste Mareyeur ☐**LY** : Lyophilisation ☐**MA** : Marinage
☐**MR** : Mareyeur ☐**PC** : Plats Cuisinés ☐**PME** : Pisciculteur Mareyeur (eau douce)
☐**PMM** : Pisciculteur Mareyeur (eau de mer) ☐**PUL** : Pulpe de poisson ☐**REC** : Reconditionnement
☐**SC** : Semi-conserve ☐**SA** : Salage ☐**SG** : Surgélateur/congélateur
☐**SU** : Procédés Surimi

d) Etablissements de manipulation d'escargots terrestres et de grenouilles
☐**ECH**: Chair d'escargots ☐**ECO** : Conserves d'escargots ☐**ECU** : Escargots cuisinés
☐**GRF** : Grenouilles réfrigérées ☐**GRC** : Grenouilles congelées ☐**GRCU** : Grenouilles cuisinés

5) Type d'agrément : ☐: définitif ☐ : provisoire

6) Textes réglementaires de référence:
Arrêté du 27 décembre 1992 *portant réglementation des conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche et des navires-usines (codes NU, NRSW, NCSW et NC)*
Arrêté du 28 décembre 1992 *portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation de produits de la pêche (codes visés au point 4)c) et 4)e))*
Arrêté du 29 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche (codes HM et MG)
7) Informations complémentaires :

8) Date, cachet et signature de l'autorité administrative :