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** **Bureaux des matières premières et des établissements de production et de transformation** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Christian Bastien/Florent Metz Tél. :01-49-55-84-96/54-93 Réf. interne : NS projet chine.doc	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2004-8275** **Date: 29 novembre 2004** Classement : EI 32 CN 144 EI 32 CN 145

Date de mise en application : Immédiate
Complète : La Note de servce DGAL/SDSSA/N 2004 N° 8176 du 9 juillet 2004
Date limite de réponse : Aucune
Nombre d'annexe: 1

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Exportation de viandes fraîches et de produits à base de viande de porc et de poulet vers la Chine. Formulaire d'agrément pour les entrepôts frigorifiques.

Bases juridiques : Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8162 du 30 septembre 2003 *récapitulant les conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie et de volailles et de produits à base de viande.*

MOTS-CLES : Exportation - Viandes fraîches- Produits à base de viandes – Porc - Poulet - Chine - Agrément

Résumé : La présente instruction fixe les modalités d'agrément des établissements d'entreposage de viandes destinées à l'exportation vers la Chine.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - 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

.

A Conditions d'agrément des établissements d'entreposage de viandes fraîches de porc, de poulets et de produits à base de ces viandes destinés à l'exportation vers la Chine:

La réglementation sanitaire chinoise prévoit l'agrément des établissements d'entreposage des viandes destinées à l'exportation vers leur pays.

Les autorités sanitaires chinoises n'ayant pas formulé d'exigences particulières en la matière, les établissements d'entreposage conformes aux exigences fixées par l'arrêté du 3 avril 1996 *fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées alimentaires et d'origine animale* peuvent solliciter l'agrément à l'exportation vers la Chine.

Par ailleurs, l'ensemble des établissements de chaque filière (abattoirs, ateliers de découpe, établissements de transformation et d'entreposage) doivent être agréés pour l'exportation vers la Chine. Les produits susceptibles d'être exportés doivent donc être préparés à partir de viandes provenant d'établissements eux-mêmes agréés pour l'exportation vers la Chine.

B Constitution du dossier de demande d'agrément pour l'entreposage de viandes destinées à l'exportation vers la Chine:

Toute demande d'agrément d'un nouvel établissement d'entreposage doit être accompagnée du questionnaire joint en annexe I bis. Ce questionnaire doit être complété par l'entreprise candidate à l'agrément de façon non-manuscrite en français et en anglais pour transmission aux services vétérinaires départementaux du lieu d'implantation de l'établissement demandeur.

Je vous rappelle que toutes les rubriques de ce questionnaire, à l'exception des mentions rayées qui sont sans objet dans le cas particulier des établissements d'entreposage, doivent être dûment renseignées, que la rubrique "Registration number" doit être renseignée par le numéro d'agrément communautaire de l'établissement demandeur et non par son numéro de SIREN/SIRET.

Par ailleurs, la rubrique "address" doit être renseignée par l'adresse exacte de l'établissement demandeur telle qu'indiquée sur le *Journal officiel* de la République française, et non par l'adresse du siège social de cet établissement.

J'attire votre attention sur le fait que le questionnaire doit également être signé par le directeur départemental des services vétérinaires.

Les professionnels doivent joindre à leur demande une attestation dans laquelle ils reconnaissent avoir pris connaissance des dispositions précisées par la présente note et dans laquelle ils s'engagent à les respecter, conformément aux instructions de la note de service DGAL/SDSSA/N2003-8162 du 30 septembre 2003 *récapitulant les conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie et de volailles et de produits à base de viande.*

Cette demande doit être transmise à la sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments (bureau des matières premières pour les abattoirs et les ateliers de découpe, bureau des établissements de production et de transformation pour les ateliers de transformation, bureau des établissements de restauration et de distribution pour les entrepôts) sous-couvert et **avec avis favorable** du Directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation de l'établissement.

Seules les demandes accompagnées d'un avis favorable des services vétérinaires d'implantation de l'établissement seront transmises aux autorités concernées.

La Directrice générale adjointe
C.V.O.

Isabelle CHMITELIN

ANNEXE I bis

FORMULAIRE DE DEMANDE D'AGREMENT POUR LES ETABLISSEMENTS D'ENTREPOSAGE ETRANGERS SOUHAITANT EXPORTER DE LA VIANDE OU DES PRODUITS A BASE DE VIANDE VERS LA CHINE /*APPLICATION FOR THE FOREIGN STORAGE INTEND TO EXPORT MEAT AND MEAT PRODUCTS TO CHINA*

1. Informations sur l'établissement/*Particulars of Establishment*

1.1 Nom de l'établissement/*Name of Establishment* :

1.2 Adresse/*Address* :

1.3 Numéro d'agrément/*Registration N°* :

1.4 Autorité compétente pour l'agrément/*Approval Authority* :

1.5 Année de construction/*Year Constructed* :

1.6 Surface totale de terrain/*Total Land Area* :

1.7 Surface totale construite/*Total Built-in Area* :

1.8 Types de produits ~~fabriqués~~ entreposés/*Types of Products ~~Manufactured~~* stored:

1.9 Produits destinés à l'exportation vers la Chine/*Products intended for export to China* :

~~1.10 Provenance du bétail/de la volaille/*Source of Livestock/Poultry* :~~

~~1.10.1 Lister les provinces/régions d'où provient le bétail/les volailles abattu(es)/*List provinces/districts from which the livestock/poultry are obtained for slaughter* :~~

~~1.10.2 Est-ce que le bétail/les volailles sont accompagné(s) d'un certificat d'inspection (si c'est le cas joindre une copie du document)/*Whether the livestock/poultry are accompanied with the inspection certificate (if have, attached a copy of the sample)* :~~

~~1.10.3 S'agit-il de fermes appartenant à la compagnie ou sous contrat/*Whether company's farms or contract farms* ? :~~

1.11 Etablissement agréé pour exporter vers d'autres pays/liste des pays; dates d'agrément, types de produits agréés, année de la première exportation, date de l'exportation la plus récente. Joindre une copie du certificat sanitaire vétérinaire ayant accompagné le dernier envoi pour chaque pays./*Establishment Approved for Export to the other countries/List the names of countries, dates of approval, and*

types of products approved, year of first export, dates of most recent export. Attach copy of veterinary health certificate that accompanied the last shipment to each country.

2. Emplacement et plan de l'établissement/*Location and Layout of Establishment*

2.1 Description de la zone dans laquelle se trouve l'établissement (par exemple : zone industrielle, agricole, résidentielle, etc.)/*Description of the area where establishment is located (e.g. industrial, agricultural, residential, etc.)* :

2.2 Plan de l'établissement/*Layout plan of Establishment* :

2.2.1 Plan (s) de masse (comprenant le plan de localisation annexé au présent formulaire*)/Layout plan (s) (including the location plan accompanied with the application)* :

2.2.2 Ateliers séparés pour les différentes opérations/*Separate rooms for different operations* :

2.3 Matériaux utilisés et conception/*Materials Used & Design* :

2.3.1 Sol/*Floor* :

2.3.2 Murs/*Walls* :

2.3.3 Plafonds et superstructures/*Ceilings & Superstructures* :

2.3.4 Eclairage/*Lighting* :

2.3.5 Système de ventilation/*Ventilation System* :

~~2.3.6 Pédiluve pour l'entrée dans les zones d'abattage/de fabrication/*Footbaths for entrance into slaughter/processing rooms/areas :*~~

3. Approvisionnement en eau/glace/*Water Supply/Ice*

3.1 Source d'eau/*Source of water* :

3.2 Chloration : (Oui/Non)/*Chlorination : (Yes/No)* :

Si oui, précisez le niveau en ppm/*If yes, state level in ppm* :

3.3 Examen bactériologique/*Bacteriological examination* :

3.3.1 Protocole et méthode/*Item and Method* :

3.3.2 Fréquence/*Frequency :*

3.3.3 Registres disponibles : (Oui/Non)/ *Records available : (Yes/No) :*

3.4 Machine à glace disponible dans les installations : (Oui/Non*)/Ice making machine available in premises : (Yes/No)* :

Si oui, capacité de la machine/*If yes, capacity of machine* :

Stockage de la glace et capacité/*Ice storage and capacity* :

4. Main-d'œuvre/*Manpower*

4.1 Informations concernant le personnel (énumérez le nombre, les qualifications des personnels techniques, généraux, etc, employés dans l'établissement)/*Staff Information (List the number, qualifications of technical, general workers, etc, employed by establishment)* :

4.2 Examen médical et historique/*Medical Examination and History* :

4.2.1 Les employés ont ils été soumis à un examen médical et déclarés aptes au travail dans un établissement agroalimentaire préalablement à leur embauche: (Oui/Non)/*Are employees medically examined and certified fit to work in a food preparation establishment prior to employment : (Yes/No)* :

4.2.2 Examen médical annuel et registres médicaux pour les employés : (Oui/Non)/*Annual Health Check and Records for Workers : (Yes/No)* :

4.3 Uniformes gants et masques : (Oui/Non)/*Uniforms Gloves and face masks : (Yes/No)* :

4.4 Blanchisserie (dans l'établissement ou en sous-traitance)/*Laundry (in-plant or by contract)* :

5. Installations ~~-~~de l'établissement d'entreposage~~-~~/*Storage Premises*

5.1 Equipement/*Equipment* :

Joindre la liste des équipements (types, marque et fabriquant) utilisés./*Attach list to equipment (types, brand and manufacturer) used.*

5.2 ~~Processus d'abattage/*Slaughtering Processing :*~~

~~5.2.1 Procédures d'abattage (joindre diagrammes de fabrication*)/Slaughtering Procedures (attach process flowcharts)* :~~

~~5.2.2 Vitesse de la ligne d'abattage/*Slaughtering line speed :*~~

5.3 Programmes de sécurité alimentaire/*Food Safety Programs* :

5.3.1 Sont-ils basés sur le système HACCP ou équivalent : (Oui/Non*)/Whether based on HACCP system or equivalent : (Yes/No)* :

(Si oui, joindre le plan HACCP)/*(If yes, attach the HACCP plan)* :

5.3.2 Précisez si les contrôles sont effectués en interne ou réalisés par un laboratoire prestataire/*State whether testing done in-house or provided by a service laboratory* :

S'ils sont effectués en interne, énumérez les installations concernées et la nature des contrôles réalisés (joindre une copie du manuel)/*If in-house, list facilities and tests (attach a copy of manual)* :

5.3.3 Procédures d'échantillonnage et de contrôle/*Sampling and testing procedures* :

5.3.4 Méthode de contrôle et critères de rejet/d'acceptation/*Testing method and criteria for rejection/acceptance* :

5.4 Plan d'hygiène générale des locaux et des procédés/(Sanitation Standards Operating Procédures SSOP)/*Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP)* :

5.4.1 Brève description/*Brief description* :

5.4.2 Nom et qualité des personnes chargées de la mise en œuvre et de la surveillance du SSOP/*Name and designation or individuals implementing and maintaining SSOP activities* :

Joindre les copies des derniers registres quotidiens de nettoyage et de désinfection/*Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitising treatment.*

5.5 Capacité journalière de stockage/*Daily capacity of storage:*

5.5.1 Nombre d'équipes/*Number of shifts* :

~~5.5.2 Capacité d'abattage (tonnes) par équipe/*Slaughter capacity (tones) per shift* :~~

5.5.3 Nombre de jours de travail par semaine/*Number of working days per week* :

5.6 Capacité annuelle de stockage (tonnes)/*Total annual capacity of storage (tons)* :

5.7 Inspection des produits/*products Inspection* :

5.7.1 Par des inspecteurs du gouvernement ou du personnel de contrôle -qualité de la société/*By government inspectors or company's QC staff* :

5.7.2 Nombre total d'inspecteurs, qualifications et formation/*Total number of inspectors, qualification and training* :

5.7.3 Nombre d'inspecteurs par équipe/*Number of inspectors per shift :*

5.7.4 Procédures d'inspection (joindre une copie du manuel d'inspection)/*Inspection procedures (attach a copy of the inspection manual)* :

5.7.5 Critères de rejet/acceptation des denrées : (joindre une copie du registre de saisies)/*Criteria for rejection/acceptance of products : (attach a copy of the past condemnation record)* :

~~5.8 Atelier de désossage/découpe/*Boning/Cutting Room* :~~

5.8.1 Système de contrôle de la température : (Oui/Non)/*Temperature control features : (Yes/No)* :

Si oui, précisez la température/*If yes, state temperature* :

~~5.8.2 Capacité de désossage/découpage/*Boning/Cutting production capacity* :~~

5.9 Installations de stockage/*Storage Facilities* :

5.9.1 Chambre de stockage du matériel d'emballage/mise en conserve : (Oui/Non)/ *Packing/canning materials storage room : (Yes/No)* :

5.9.2 Chambre de stockage des ingrédients secs : (Oui/Non)/*Dry ingredients storage room : (Yes/No)* :

5.9.3 Chambre de stockage des produis chimiques, désinfectants et autres agents de nettoyage (joindre les copies des derniers registres) : (Oui/Non)/*Chemicals, disinfectants and other cleaning agents storage room (attach copies of the latest records) : (Yes/No)* :

5.10 Nombre, type (statique, à flux d'air etc./ammoniaque ou fréon), capacité des refroidisseurs/congélateurs/chambres froides/*Numbers, type (static, air blast etc/ammonia or freon), capacity of chillers/deep freezers/cold storage* :

5.11 ~~Manipulation des abats comestibles et procédures de réfrigération/*Edible Offal Handling & Cooling Procedures*~~ :

5.12 Traitement/élimination des déchets/*Waste Treatment/Disposal* :

5.12.1 Procédures pour le traitement des produits non comestibles/non conformes/*Procedures for treatment of inedible /unqualified products* :

5.12.2 Procédure pour le traitement/évacuation des déchets/*Procedure of waste treatment/disposal* :

5.12.3 Procédure pour le traitement /évacuation des effluents et capacité quotidienne de traitement/évacuation/*Procedure of effluent treatment/disposal and daily treatment/disposal capability* :

5.13 Description de la procédure de traçabilité des produits non conformes/*Description of the traceable procedure of the unqualified products* :

~~6. Installations de transformation/*Processing Premises*~~

~~6.1 Provenance de la viande/*Source of meat* :~~

~~Liste des pays et numéros d'agrément des usines dans lesquelles la viande destinée à la transformation a été obtenue./*List countries and Registration No. Of plants where meat is obtained for processing*.~~

6.2 Equipement/*Equipment :*

Joindre la liste des équipements (types, marque et fabriquant) utilisés/*Attach list of equipment (types, brand and manufacturer) used :*

6.3 Procédés de transformation/*Processing Procedures :*

6.3.1 Joindre le diagramme de fabrication/*Attach process flowcharts :*

6.3.2 Brève description du type de produits et des méthodes de fabrication (incluant le barème temps/température de traitement)/*Brief description of type of products and processing methods (Including time and temperature of processing)* :

6.4 Programmes de sécurité alimentaire/*Food Safety Programs* :

6.4.1 Sont ils basés sur le système HACCP ou équivalent : (Oui/Non)/*Whether based on HACCP system or equivalent : (Yes/No)* :

(SI oui, joindre le plan HACCP)/(*If yes, attach the HACCP plan) :*

6.4.2 Précisez si les contrôles sont effectués en interne ou réalisés par un laboratoire prestataire/*State whether testing done in-house or provided by a service laboratory :*

S'ils sont effectués en interne, énumérez les installations concernées et la nature des contrôles réalisés (joindre une copie du manuel)/*If in-house, list facilities and tests (attach a copy of manual) :*

6.4.3 Procédures d'échantillonnage et de contrôle/*Sampling and testing procedures :*

6.4.4 Méthode de contrôle et critères de rejet/acceptation/*Testing method and criteria for rejection/acceptance* :

6.5 Plan d'hygiène générale des locaux et des procédés (Sanitation Standards Operating Procédures SSOP)/*Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP) :*

6.5.1 Brève description/*Brief description :*

Nom et qualité des personnes chargées de la mise en œuvre et de la surveillance du SSOP/*Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities* :

Joindre les copies des derniers registres quotidiens de nettoyage et désinfection./*Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitising treatment*.

6.6 Capacité journalière/*Daily Throughput* :

6.6.1 Nombre d'équipes/*Number of shifts :*

6.6.2 Capacité d'abattage (tonnes) par équipe/*Production capacity (tones) per shift* :

6.6.3 Nombre de jours de travail par semaine/*Number of working days per week :*

6.7 Capacité de production annuelle totale (tonnes) pour chaque produit/*Total annual production capacity (tons) of each product* :

6.8 Installations de stockage/*Storage Facilities* :

6.8.1 Chambre de stockage du matériel d'emballage : (Oui/Non)/*Packing materials storage room : (Yes/No)* :

6.8.2 Chambre de stockage des ingrédients secs: (Oui/Non)/*Dry ingredients storage room : (Yes/No)* :

6.8.3 Chambre de stockage des produis chimiques, désinfectants et autres agents de nettoyage (joindre les copies des derniers registres) : (Oui/Non)/*Chemicals, disinfectants and other cleaning agents storage room (attach copies of the latest records) : (Yes/No)* :

6.9 Nombre, type (statique, à flux d'air etc./ammoniac ou fréon), capacité des refroidisseurs/congélateurs/chambres froides/*Numbers, type (static, air blast etc/ammonia or freon), capacity of chillers/deep freezers/cold storage* :

6.10 Traitement / évacuation des déchets/*Waste Treatment/Disposal* :

6.10.1 Procédures pour le traitement des produits non comestibles/non conformes/*Procedures for treatment of inedible/unqualified products* :

6.10.2 Procédure pour le traitement /évacuation des déchets/*Procedure of waste treatment/disposal* :

6.10.3 Procédure pour le traitement/évacuation des effluents et capacité quotidienne de traitement/*évacuation/Procedure of effluent treatment/disposal and daily treatment/disposal capability* :

6.11 Description de la procédure de traçabilité des produits non conformes/*Description of the traceable procedure of the unqualified products* :

7. Locaux sociaux/*Welfare/Washing facilities*

7.1 Cantine (s) du personnel, vestiaires, casiers, douches : (Oui/Non)/*Staff canteens (s) Changing rooms, Lockers, Shower facilities : (Yes/No)* :

7.2 Robinets et chasses d'eau des toilettes et dispositifs pour se laver et se désinfecter les mains à commandes non manuelles : (Oui/Non)/*Hands-free operated features for taps and toilet flush and washing and disinfecting hands facilities : (Yes/No)* :

8. Photographies de l'établissement (à soumettre avec le présent formulaire*)/Photographs of the establishment (to submit together with this application)* :

9. Déclaration de l'établissement/*Declaration by Establishment* :

JE DECLARE PAR LA PRESENTE QUE LES INFORMATIONS FOURNIES CI-DESSUS SONT EXACTES ET CORRECTES.

I HEREBY DECLARE THAT THE INFORMATION GIVEN ABOVE IS TRUE AND CORRECT.

(Signature et désignation de la personne qui a fourni les informations*)/(Signature and designation of person who submitted above information)*

(Signature du gérant et tampon de la société*)/(Signature of the owner and Company Stamp)*

(Date)/*(Date)*

10. **Vérification par l'Autorité Vétérinaire/*Verification by Veterinary Authority***

J'AI VERIFIE LES INFORMATIONS FOURNIES CI-DESSUS PAR LA SOCIETE

ET JE CERTIFIE QU'ELLES SONT EXACTES ET CORRECTES

I HAVE VERIFIED THE ABOVE INFORMATION GIVEN BY THE COMPANY AND CERTIFIED IT IS TRUE AND CORRECT

(Signature et désignation du vétérinaire ayant vérifié ces informations)/*(Signature and designation of person who verified above information)*

(Signature du directeur et cachet de la DDSV)/*(Signature of the Director of veterinary services)*

(Date)/*(Date)*