ORDRE DE MÉTHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Direction Générale de l'Alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des établissements de restauration et de distribution** **Bureau des matières premières** **Bureau des établissements de production et de transformation** **Bureau de la qualité sanitaire des produits de la mer et d'eau douce** Dossier suivi par : Patricia LALLEMENT - Pascale GILLI-DUNOYER - Stéphanie FLAUTO - Myriam CARPENTIER **Tél.** : 01.49.55.81.50, 84.28, 81.34, 84.90 **Fax** : 01 49 55 56 80 Adresse : 251 rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2008-8118** **Date: 22 mai 2008**

Date de mise en application : Immédiate
Nombre d'annexe : 0
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Mise à jour des dossiers d'agrément ; articulation avec le changement de statut des établissements disposant d'un agrément loco-régional ou national.

Références réglementaires et infra-réglementaires :

- 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 **(CE) n 882/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.*
- Règlement **(CE) n2076/2005** de la Commission du 5 décembre 2005 *portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n 853/2004, (CE) n 854/20004 et (CE) n 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n 853/2004 et (CE) n 854/2004.*

Mots-clés : agrément, hygiène, denrée alimentaire

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	**Pour information** : - Préfets - Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux - Directeur de l'INFOMA - Directeur de l'Ecole Nationale des Services Vétérinaires - DPMA

- **Arrêté du 8 juin 2006 modifié** *relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale*
- **Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 DU 16 février 2006** relative au Paquet Hygiène et à l'agrément
- **Note de service DGAL/SDSSA/N2006/8062 du 28 février 2006** relative à la conduite à tenir vis à vis des abattoirs, des ateliers de découpe de volailles et de lagomorphes dérogataires de faible capacité et des tueries particulières avec la mise en application du paquet hygiène depuis le 1er janvier 2006
- **Note de service DGAL SDSSA /n 2006 /8193 / SDEPA /n 2006-4002 du 27 juillet 2006** relative à la conduite à tenir vis à vis des abattoirs classés en IV et des abattoirs de faible capacité ou loco-régionaux, des ateliers de découpe d'animaux de boucherie de faible capacité ou loco-régionaux avec la mise en application du paquet hygiène depuis le 1er janvier 2006
- **Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007** relative à l'entrée en application de l'arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- **Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8073 du 20 mars 2007** ; Note de service complémentaire à la note de service relative aux cas particuliers des établissements conchylicoles concernant l'entrée en application de l'arrêté du 08 juin 2006 – modalités d'agrément des établissements
- **Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8263 du 24 octobre 2007** relative à l'entrée en application de l'arrêté du 08 juin 2006 pour le secteur de la restauration collective et décrivant le dossier type d'agrément des cuisines centrales
- **Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8248 du 02 octobre 2007** :Paquet hygiène et agrément (entreposage)

Résumé : La présente note apporte des précisions quant à la mise à jour des dossiers d'agrément pour la date du 08 août 2008, en particulier pour les établissements bénéficiant d'un agrément loco-régional, les cuisines centrales, les entrepôts et plateformes.

Mots-clés : Agrément – dossier – établissement – abattoir – loco-régionaux – cuisines centrales - entrepôts

Mon attention a été appelée sur les difficultés générées par l'obligation de mise à jour des dossiers d'agrément des établissements agréés pour le 08 août 2008 au plus tard, ainsi que sur les modalités d'application de cette obligation faite aux professionnels. L'articulation de cette obligation émanant de l'arrêté du 8 juin 2006 avec les dispositions relatives aux changement de statut des établissements disposant d'un agrément loco-régional (établissements dérogataires) ou national pendant la période transitoire définie par le règlement (CE) n20765/2005, en particulier les abattoirs, ateliers de découpe ainsi que les cuisines centrales, soulève également des questions auxquelles nous devons apporter une réponse.

I - LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE ET INFRA-RÉGLEMENTAIRE:

- **Le Règlement (CE) N 882/2004** définit les grands principes de l'attribution et du maintien de l'agrément sanitaire des établissements manipulant et préparant des denrées alimentaires d'origine animale. Par son article 31, il laisse aux Etats membres le soin de définir la procédure que doivent respecter les exploitants du secteur alimentaire pour obtenir l'agrément.
- **L'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006** précise les conditions de demande d'un agrément, et en particulier l'envoi du dossier à la DDSV préalablement à la mise en activité de l'établissement.
- **La note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013** du 11 janvier 2007 a précisé les pièces devant être adressées obligatoirement à la DDSV pour l'instruction du dossier (« D1 ») et celles pouvant n'être consultables que sur site (« D2 »).
- **La note de service DGAL/SDSSA/N2007-8263** du 24 octobre 2007 a précisé le contenu des dossiers d'agrément pour les cuisines centrales
- **L'article 5 de l'arrêté du 08 juin 2006** indique l'obligation pour les établissements de tenir à jour leur dossier d'agrément et de les tenir à disposition des DDSV.
- **L'article 19 de l'arrêté du 8 juin 2006** prescrit que les établissements déjà agréés doivent compléter leur dossier d'agrément dans un délai de 24 mois suivant la publication de l'arrêté.

- **La note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013** du 11 janvier 2007 confirme que le délai de mise à jour des dossiers d'agrément est de deux ans à compter de la date de parution de l'arrêté, soit jusqu'au 08 août 2008.

Concernant les abattoirs et ateliers de découpe bénéficiant d'un agrément loco-régional, les notes de service DGAL SDSSA N 2006/8062 du 28 février 2006 et DGAL SDSSA /n 2006 /8193 / SDEPA /n 2006-4002 du 27 juillet 2006 sus-visées définissent la conduite à tenir pour ces établissements avec l'entrée en vigueur du Paquet Hygiène. Ces notes précisent, en application du règlement (CE) n2076/2005 sus-visé, les modalités de mise aux normes des établissements dérogataires pendant la période transitoire et définissent les attendus au regard des dossiers d'agréments.

Dans l'esprit du paquet hygiène et du règlement (CE) N 2076/2005, cette période transitoire était destinée aux éventuels investissements lourds nécessaires pour accéder à l'agrément CE. Cependant, elle est également mise à profit au niveau national pour mettre aux normes les établissements dérogataires en matière d'hygiène (exigences du règlement (CE) n852/2004, pour lequel aucune période transitoire n'est normalement prévue[1]). C'est la raison pour laquelle, les notes précitées applicables aux abattoirs et ateliers de découpe dérogataires ont établi un calendrier imposant la vérification de la mise en place effective des BPH au 01/01/07 et d'un plan HACCP au 01/01/08, assorti d'un échéancier budgété pour les éventuels travaux lourds complémentaires à conduire.

Concernant les **dossiers d'agrément**, les notes précitées précisent : « Les abattoirs loco-régionaux qui s'engagent dans une démarche d'agrément CE déposeront un dossier d'agrément, conformément aux dispositions de l'arrêté relatif à l'agrément sanitaire […] Les abattoirs CE classés en IV devront actualiser leur dossier d'agrément (comme tout établissement agréé) ».

II – CLARIFICATIONS SUR LES DÉLAIS DE MISE A JOUR DES DOSSIERS D'AGRÉMENT ET DE TRANSMISSION À LA DDSV :

A – La note de service DGAL/SDSSA/N8013 du 11 janvier 2007 distingue, dans le cadre de la procédure d'agrément, les pièces devant être adressées à la DDSV de celles devant être disponibles sur site (respectivement pièces D1 et D2). Si l'envoi d'un dossier à la DDSV est indispensable pour l'instruction des nouvelles demandes d'agrément, étape obligatoire préalablement à la visite d'agrément[2], il ne se justifie pas forcément pour des établissements déjà titulaires d'un agrément communautaire (et qui disposent donc déjà d'un dossier d'agrément), leur fonctionnement étant connu et contrôlé régulièrement.

L'envoi obligatoire des dossiers à la DDSV se limite donc bien aux nouvelles demandes d'agrément CE (ouverture d'un établissement, nouvelle activité, changement d'exploitant, passage de l'agrément loco-régional ou national à l'agrément communautaire).

Toute DDSV peut néanmoins demander l'envoi d'un dossier complet pour des établissements en fonctionnement bénéficiant d'un agrément CE mais pour lesquels le dossier d'agrément actuel est obsolète ou très incomplet. En effet, toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau de l'activité doit entraîner l'actualisation des pièces constitutives du dossier de demande d'agrément et sa notification auprès du directeur départemental des services vétérinaires (article 3 dernier alinea de l'AM du 08/06/806). Cela peut également concerner des dossiers nécessitant d'être complétés suite à l'entrée en vigueur du Paquet Hygiène

---

[1] Ces établissements étant agréés, ils devraient déjà respecter ces dispositions en application du droit communautaire et national antérieur

[2] Visite qui vise notamment à vérifier si les éléments décrits dans le dossier correspondent au fonctionnement constaté.

(cas des établissements qui n'étaient pas soumis à l'obligation de disposer d'un plan HACCP par exemple).

B - L'arrêté du 8 juin 2006 modifié fixe la date limite de mise à jour du dossier d'agrément au 8 août 2008.

Cela signifie donc que les visites d'inspection menées à compter du 8 août 2008 intégreront la vérification sur site des documents D2 que les professionnels auront mis à jour, et d'autre part l'inspection de la partie D1 actualisée conformément à l'annexe II de l'arrêté du 08 juin 2008.

L'absence de mise à jour du dossier constatée après la date du 8 août 2008 fera l'objet d'une mise en demeure, avec fixation d'un délai, laissé à l'appréciation de la DDSV, pour la constitution d'un dossier conforme. En tout état de cause, ce délai ne devra pas excéder 6 mois, par analogie avec la durée maximale d'un agrément conditionnel.

Au terme du délai fixé et à défaut de constitution d'un dossier complet, l'agrément sera suspendu puis retiré selon la procédure définie à l'article L. 233-2 du code rural[3].

III - APPLICATION PRATIQUE SELON LES CATÉGORIES D'ETABLISSEMENTS :

A - Cas général des établissements déjà agréés CE :

Les établissements disposant d'un agrément communautaire, quelle que soit la date de délivrance de l'agrément, doivent mettre à jour leur dossier au plus tard le 08 août 2008. Celui-ci sera constitué de toutes les pièces exigibles, telles que listées dans l'arrêté du 08 juin 2006, et détaillées dans les notes de service sus-citées.

Les inspections conduites après le 08/08/08 intègreront la vérification que la mise à jour est effective. L'envoi systématique des pièces relevant de D1 à la DDSV n'est en revanche pas nécessairement demandé.

B - Cas particulier des établissements titulaires d'un agrément loco-régional :

Ceux-ci disposaient, selon les dispositions de l'article 4 du règlement (CE) n2076/2005 à partir du 1er janvier 2006 d'un délai maximal de quatre ans pour la mise aux normes communautaires ou, pour certains secteurs comme celui de l'abattage de volailles ou de lagomorphes, pour opter pour un statut ne nécessitant par d'agrément. Les notes de service DGAL/SDSSA/N2006-8193 - DGPEI/SDÉPA/N2006-4002 du 27 juillet 2006 et DGAL/SDSSA/N2006-8062 du 28 février 2006 fixaient au 31/12/07 maximum le délai pour disposer d'un plan HACCP conforme, les deux dernières années de la période transitoire étant réservées aux éventuels travaux lourds de mise aux normes.

Toutefois, considérant que la rédaction des Guides de Bonnes Pratiques par les professionnels est beaucoup plus longue qu'initialement estimée, il convient donc de revoir ces délais, à l'exception de celui du 01/01/10 qui est impératif (disparition totale de l'agrément dérogataire de faible capacité).

S'agissant des abattoirs de volailles, pour la mise en place de leur plan HACCP, les exploitants d'abattoirs de volailles et de lapins pouvaient se référer au projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène accessible sur le site de l'ITAVI (http://www.itavi.asso.fr/elevage/sanitaire/guide_petits_abattoirs.php) , ainsi qu' à la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8056 du 17 mars 2008 relative à la maîtrise des risques sanitaires en abattoirs de volailles.

A défaut d'obtention d'un agrément CE, au 31 décembre 2009, ils devront, selon les filières :

---

[3] Ne pas oublier le respect des règles en matière de procédure contradictoire, comme pour toute décision administrative pouvant faire grief

- soit cesser leur activité (seule possibilité dans le secteur de l'abattage d'animaux de boucherie),
- soit devenir des établissements non agréés (« tueries particulières de volailles et de lagomorphes, commerce de détail pour la découpe[4],…), pour autant que leurs activités soient compatibles avec ce statut.

L'accession à l'agrément communautaire pour ces établissements suppose obligatoirement la constitution d'un dossier d'agrément conforme à l'arrêté du 08 juin 2006 et à la note de service DGAL/SDSSA/N8013 du 11 janvier 2007, avec transmission à la DDSV des pièces D1 telles que listées dans la note de service.

Pour autant, cette transmission peut être effectuée après le 8 août 2008 dans la mesure où ces établissements peuvent, dès lors qu'ils satisfont aux exigences minimales d'hygiène définies dans les notes précitées, continuer d'exercer leur activité en bénéficiant d'un agrément loco-régional jusqu'au 31 décembre 2009 (délai impératif). Toutefois compte tenu des délais d'instruction des dossiers, l'envoi des demandes d'agrément CE auprès de la DDSV devra être effectué au plus tard le 15 octobre 2009.

Remarque : face aux nombreuses interrogations de DDSV et de professionnels, une note spécifique aux établissements d'abattage – de découpe – de préparation de viandes et de viande hachée apportera prochainement des précisions quant au contenu attendu du dossier d'agrément, aux modalités pratiques de transmission des dossiers, au lien avec les GBPH en cours, et au niveau de détail du contenu de D1 qu'il convient de transmettre à la DDSV.

C - Cas particulier des cuisines centrales :

Les cuisines centrales disposant de l'agrément communautaire doivent mettre leur dossier à jour au plus tard le 8 août 2008.

L'envoi de l'ensemble des pièces D1 à la DDSV n'est pas imposé, seules les pièces n'ayant pas été transmises et les pièces non prévues dans l'arrêté du 28 juin 1994, ainsi que toute pièce du dossier jugé nécessaire pour l'instruction du dossier, doivent être adressées à la DDSV.

Le cas des cuisines centrales titulaires d'un agrément national a été évoqué dans la note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16 février 2006.

Cette note indiquait qu'un courrier devait être adressé aux cuisines centrales leur demandant de mettre à jour leur dossier d'agrément au plus tard le 08 août 2008.

Ce délai est effectivement applicable aux cuisines jugées conformes, mais dont l'agrément national n'aurait pas basculé en agrément communautaire pour cause de dossier incomplet et/ou non recevable.

Par contre, les cuisines nécessitant la réalisation de travaux de mise aux normes disposent d'un délai jusqu'au 31 décembre 2009. A cette date, elles auront reçu un agrément communautaire, ou bénéficieront d'une dérogation à l'obligation d'agrément, ou se limiteront à des préparations sur place, voire fermeront.

Ainsi, pour être en cohérence avec les mesures appliquées aux établissements loco-régionaux, et pour ne pas imposer la constitution d'un dossier lourd à un établissement qui aurait fait le choix d'ici le 31 décembre 2009 d'avoir une activité ne nécessitant pas d'agrément, il semble opportun de ne pas appliquer l'échéance du 08 août 2008 à ces établissements.

Si la non-conformité des locaux est la raison pour laquelle l'établissement ne peut obtenir l'agrément communautaire, et que l'exploitant a choisi ce statut, il est impératif que celui-ci fasse parvenir à la DDSV un échéancier de travaux, ceux-ci devant être achevés au plus tard le 31 décembre 2009.

Une fois l'échéancier de travaux accepté par la DDSV, l'opérateur devra constituer son dossier tel que défini dans l'arrêté du 8 juin 2006 et la note de service DGAL/SDSSA/N2007-

[4] avec la possibilité de bénéficier de la dérogation à l'obligation d'agrément, en respectant les critères de l'arrêté du 08/06/06

8263 du 24 octobre 2007 susvisés et l'adresser à la DDSV au plus tard le 15 octobre 2009, compte tenu des délais d'instruction.

D - Cas particulier des entrepôts et plate-formes :

Les établissements dont l'agrément est toujours valide rentrent dans le cas général décrit au paragraphe 3 A et doivent par conséquent mettre à jour leur dossier d'agrément pour le 8 août 2008.

Les exigences en matière de mise à jour du dossier d'agrément de ces établissements doivent être adaptées à leur activité, et en particulier comporter les pièces essentielles relatives aux actions de maîtrise suivantes :

- Contrôles à réception
- Maîtrise des températures
- Traçabilité et gestion des non-conformités.

Vous voudrez bien me faire connaître toute difficulté éventuelle dans l'application de ces dispositions.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT