Ordre de Méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'Alimentation
Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Bureau des Produits de la Mer et d'Eau Douce
Adresse : 251 rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : Myriam CARPENTIER
Tél. : 01 49 55 84 90
Fax. : 01 49 55 56 80

Réf interne : NSagrémentHAM-08-224
MOD10.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2009-8008

Date: 07 janvier 2009

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

Objet : Instructions relatives à l'agrément des halles à marées au delà du 31/12/2008.

Références :
Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*
Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*.
Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.*
Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.*
Arrêté du 8 juin 2006 modifié *relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.*
NS DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier *2007* *relative à l'entrée en application de l'arrêté du 8 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 publié au JoRF du 8 août 2006.*
NS DGAL/SDSSA/N2007-8014 du 11 janvier 2007 *relative aux procédures de gestion (attribution, suspension, retrait) de l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.*
NS DGAL/SDSSA/N2006-8138 du 07 juin 2006 *relative à l'inspection du plan HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur agroalimentaire, hors production primaire.*

Résumé : Cette note a pour objectif de donner des instructions aux DDSV des départements littoraux concernant les modalités de gestion des agréments des établissements de halles à marées au delà du 31 décembre 2008. Un délai supplémentaire à l'agrément pourra être accordé aux halles à marées présentant des non conformités nécessitant des investissements lourds moyennant des engagements fermes de la part des responsables à effectuer ces travaux dans les délais approuvés par les DDSV.

Mots-clés : agrément, établissements, halle à marée, criée.

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs des services vétérinaires des départements littoraux	**Pour information :** Préfets Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux Directrice des Pêches Maritimes et de l'Aquaculture Directeurs départementaux des affaires maritimes OFIMER Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires Directeur de l'INFOMA Directeur du GE-FDAM Directeur de l'Ecole Nationale des Services Vétérinaires

L'entrée en application du paquet hygiène au 1er janvier 2006, a rendu obligatoire l'agrément des halles à marées (HAM). L'arrêté ministériel du 8 juin 2006 a fixé au 8 août 2008 la date limite du dépôt des dossiers d'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Comme le rappelle la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8013 du 11 janvier 2007, l'arrêté ne spécifie pas de date de mise en conformité pour les établissements nouvellement soumis à agrément. Ces établissements peuvent continuer à mettre leurs produits sur le marché dans l'attente de leur agrément par l'autorité compétente (article 4 point 5.b. du règlement (CE) n°853/2004).

Les halles à marées entrent dans ce cas de figure. Il a néanmoins été décidé dans le cadre du volet performance des Budgets opérationnels de programme (BOP) que celles-ci devaient toutes être mises aux normes au plus tard fin 2008.

Un bilan effectué sur la base des remontées d'information des DDSV via les dialogues de gestion et des enquêtes spécifiques à la demande du BPMED, fait ressortir qu'entre 30 et 50 % des halles à marée ne seront pas agréés au 31 décembre 2008. Cette situation préoccupante peut avoir différentes origines : un défaut de dépôt du dossier d'agrément, un dépôt tardif du dossier, un dossier incomplet, un fonctionnement non satisfaisant ou enfin des défauts structurels. Sur ce dernier point, se poserait également un problème de retard dans l'attribution des fonds FEP qui aurait un impact sur les investissements liés aux restructurations portuaires.

Les points de blocage à la délivrance des agréments peuvent concerner :

<u>La partie documentaire :</u>

- dossier incomplet, règlement intérieur absent ou imprécis
- plan de maîtrise sanitaire (PMS) incomplet, concernant notamment les points suivants :
  - maîtrise de la chaîne du froid (glaçage),
  - contrôle de la qualité des produits (ETPQ, parasites, prise en compte de restrictions de pêche…),
  - maîtrise de la qualité de l'eau de mer.
- analyse des dangers : étude HACCP absente ou incomplète (absence de GBPH)

<u>La partie fonctionnement :</u>

- défaut de maîtrise de la chaîne du froid,
- absence de contrôle de la qualité des produits,
- nettoyage/désinfection défectueux (locaux en particulier le sol, équipements, les coffres ou caisses…)
- défaut d'hygiène du personnel et/ou des usagers
- non respect de la séparation des circuits propres et sales
- manipulations des denrées non hygiéniques
- défaut de maîtrise de la qualité de l'eau de mer

<u>La partie structures :</u>

- les locaux (abords, conception, aptitude au nettoyage, volumes, circuits, sectorisation, chambres froides…)
- les équipements (lave-mains, vestiaires, matériels de tri, véhicules de transport…)

Les professionnels ont été à plusieurs reprises sensibilisés à la question de l'agrément des HAM et une réunion a eu lieu à la mi-décembre avec leurs représentants à ce sujet afin d'identifier les points de blocage et d'étudier les pistes possibles pour remédier à la situation.

Concernant la partie documentaire :

Par rapport au défaut de dépôt de dossier d'agrément : les représentants des HAM se sont engagés à ce que **tous les dossiers d'agréments soient déposés auprès des services instructeurs au 31/12/2008**.

Concernant les dossiers incomplets, les professionnels ont été invités à se rapprocher des services (DDAM et DDSV), pour tout complément d'information qui leur serait nécessaire, et à compléter leurs dossiers dans les meilleurs délais.

En cas de défaut de règlement intérieur, les responsables de HAM savent qu'ils peuvent s'inspirer de documents existants, notamment d'une annexe sanitaire au règlement intérieur reprenant, d'une part, les règles d'hygiène que les personnels et usagers doivent respecter et d'autre part, les règles d'utilisation des parties communes.

Dans l'attente du guide de bonnes pratiques d'hygiène initié par la profession, chaque responsable élabore son propre plan de maîtrise sanitaire comprenant ses procédures basées sur les principes de l'HACCP.

Concernant la mise en place du plan HACCP, il conviendra d'appliquer aux halles à marée traitant notamment de petits volumes (< 5000 tonnes par an), les éléments de flexibilité figurant dans le vade-mecum générique HACCP et applicables aux petites entreprises. On pourra admettre par exemple que seules les non-conformités et les mesures correctives fassent l'objet d'un enregistrement.

Un **délai supplémentaire de 3 mois**, à compter de la date d'envoi du courrier de notification de la DDSV, pourra être accordé aux responsables de HAM pour compléter la partie documentaire de leur dossier.

Concernant les défauts de fonctionnement :

Ces défauts peuvent être corrigés sans nécessiter obligatoirement des investissements très lourds. Cependant, des problèmes de fonctionnement peuvent être aussi liés à un manque de personnel ou à des défauts structurels plus difficiles à résoudre dans des délais courts (cf paragraphe sur les défauts structurels).

En cas de problème de fonctionnement, il pourra également être accordé **un délai supplémentaire de 3 mois** à compter de la date d'envoi du courrier de la DDSV pour que le professionnel corrige les défauts de fonctionnement. A l'issu de ce délai, un agrément conditionnel pourra être délivré si le fonctionnement est jugé conforme.

Il est important que l'appréciation des non-conformités (majeures ou mineures) soit harmonisée sur tout le territoire national. A cet effet, je vous invite, notamment en cas de question technique qui pourrait générer un blocage à la délivrance de l'agrément, à vous référer au vade-mecum « Halles à marée - points de débarquement » (voir, par exemple, la question des caisses posées à même le sol) mais également à vous rapprocher de la personne qui a suivi la formation « futures personnes ressources produits de la pêche » en 2008 la plus proche de votre département (au moins 1 par façade maritime, liste disponible auprès du BPMED).

Concernant la qualité de l'eau de mer :

Plusieurs HAM, notamment du Finistère, sont en attente des résultats d'une étude pilote menée par la CCI de Quimper qui démarrera à la mi-janvier. Les résultats de cette étude ne seront connus qu'à la fin du premier semestre 2009. Ceci pose problème aux criées qui attendent ces résultats pour investir dans les équipements appropriés au traitement de l'eau pompée en zone potentiellement contaminée (à même le port par exemple).

Dans l'attente des résultats de cette étude et des investissements adéquats, il pourra être admis de reporter la date limite de l'agrément des HAM concernées **jusqu'au 31 décembre 2009** sous réserve du dépôt d'un dossier d'agrément **complet** comprenant un engagement ferme des responsables à réaliser les travaux sur la base d'un échéancier approuvé par la DDSV.

NB : la problématique de l'utilisation d'une eau de mer dont la qualité n'est pas maîtrisée concerne aussi les mareyeurs qui peuvent utiliser cette eau au contact direct des produits de la pêche. Il conviendra de rappeler à ces établissements de mareyage qu'ils ne doivent pas utiliser une eau dont la qualité n'est pas maîtrisée au contact des produits de la pêche même vivants.

Concernant les défauts structurels :

Les HAM connaissant des problèmes de structures qui nécessitent des travaux importants et des investissements lourds mais n'impactant pas directement la qualité sanitaire des produits pourront se voir accorder ce même délai : **31 décembre 2009** pour être agréées moyennant un engagement ferme à réaliser les travaux sur la base d'un échéancier approuvé par la DDSV.

Néanmoins, les défauts qui peuvent avoir des répercussions sur la qualité des produits devront être corrigés dans les meilleurs délais (exemple : absence de lave-mains, machine à laver les bacs défectueuse, absence de protection avec l'extérieur…). Un échéancier de travaux devra accompagner le dossier de demande d'agrément. Les délais de réalisation de ces travaux ne devront **pas dépasser 6 mois**.

Je vous remercie de me faire part des éventuelles difficultés que vous rencontreriez dans l'application de cette instruction.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O

Monique ELOIT