INFORMATION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution

Adresse : 251 rue de Vaugirard - 75732 PARIS CEDEX 15

Suivi par : Stéphanie MATTEI/Patricia LALLEMENT
Tél. : 01 49 55 46 84/81 50 - **Fax** : 01 49 55 56 80
Courriel institutionnel : *betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr*

NOR : AGRG1005366N
Réf. Interne : MOD10.22 B 29/10/09

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2010-8057

Date: 24 février 2010

Date de mise en application :	-
Abroge et remplace :	-
Date limite de réponse :	-
Nombre d'annexe :	0
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Dossier type d'agrément pour l'activité charcuterie, salaison, plats cuisinés, conserves à base de viande et de poisson, concernant les établissements de production artisanale de denrées alimentaires d'origine animale.

Références :

Règlement (CE) n852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*
Règlement (CE) n853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale* modifié.
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* modifié.

Résumé : La présente note décrit le dossier type d'agrément des établissements de production artisanale de denrées alimentaires d'origine animale ayant une activité de charcuterie, salaison, plats cuisinés, conserves à base de viande et de poisson. Le dossier type est disponible en ligne sur le site du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche.

Mots-clés : PAQUET HYGIENE, AGREMENT, DOSSIER-TYPE, CHARCUTERIE

Destinataires	
Pour information :	
DDPP DDCSPP DDSV DSV Préfets	DRAAF IGAPS BNEVP ENSV INFOMA

I - Objet - Champ d'application

La présente note de service a pour objet de présenter un modèle de dossier type d'agrément, rédigé par le Pôle d'Innovation Technologique des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs et la Confédération Nationale des Charcutiers Traiteurs et Traiteur, pour les établissements de production artisanale de denrées alimentaires d'origine animale, concernant tout particulièrement les activités de charcuterie, de salaison, de plats cuisinés et de conserves à base de viande et de poisson.

Ce dossier type précise le contenu des pièces indiquées dans l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 modifié, en l'adaptant aux particularités de la filière production artisanale des activités de charcuterie, de salaison, de plats cuisinés et de conserves à base de viande et de poisson.

Il est important de souligner que ce dossier type d'agrément est fortement recommandé pour les opérateurs car adapté à leur activité, mais qu'il ne revêt pas un caractère obligatoire. L'établissement doit constituer un dossier d'agrément comportant toutes les pièces indiquées dans l'arrêté sus-cité, sans que la forme ne soit imposée.

II - Mise en ligne du dossier type d'agrément sur le site du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche

Le dossier type d'agrément est disponible sur le portail des téléprocédures du ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche (http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr) dans la rubrique «alimentation» puis dans le chapitre «sécurité sanitaire».

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles questions ou difficultés qui pourraient découler de la mise en œuvre de cette note de service.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires - C.V.O.

Jean-Luc ANGOT