Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire** **Bureau des établissements de transformation et de distribution** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2020-222** **03/04/2020**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Mesures temporaires favorisant l'adaptation des entreprises du secteur alimentaire mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale au contexte des restrictions imposées dans le cadre de la lutte contre l'épidémie de Covid-19

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette instruction technique présentes les évolutions réglementaires essentiellement induites par un arrêté ministériel synchrone.
Au niveau infra-réglementaire, elle détaille les exigences minimales attendues des exploitants pour présenter aux préfets les évolutions en cours dans leurs établissements en lien direct avec l'adaptation de leur fonctionnement antérieur et rendues nécessaires par la crise liée à l'épidémie de Covid-19. Elle fixe également les lignes directrices permettant aux DD(CS)PP/DAAF d'analyser les dossiers reçus, de les prioriser voire de diligenter, le cas échéant, les inspections indispensables.
Toutes ces modifications sont temporaires et ne restent valables que pendant la période d'urgence sanitaire. En outre, elles ne remettent pas en cause le principe de responsabilité de l'exploitant vis-à-vis des denrées qu'il met sur le marché.

Textes de référence :.
Droit européen :
* Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité 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

Droit français :
* Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements
mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
* Arrêté du 24 mars 2020 modifiant l'arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables
* Arrêté du XXXX prescrivant des mesures temporaires favorisant l'adaptation des entreprises du secteur alimentaire mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale au contexte des restrictions imposées dans le cadre de la lutte contre l'épidémie de Covid-19

Dans le contexte de confinement général décidé par le Gouvernement pour lutter contre l'épidémie de Covid-19, l’accès de la population à une alimentation sûre, variée et en quantité suffisante reste une priorité absolue du gouvernement qui doit s'appuyer sur la continuité économique du pays. Dans certains cas, l'absence d'une partie des employés, la défaillance d'un fournisseur ou celle d'un prestataire, la suppression de certains débouchés (restauration hors foyer, marchés de plein air, rayon à la coupe en GMS, exportation...) peuvent conduire un établissement à faire évoluer son volume de fabrication, son organisation ou son process voire à délocaliser une partie de sa production vers un autre site.

La présente instruction accompagne la publication d'un **arrêté ministériel dédié** qui regroupe les modifications réglementaires nécessaires pour accompagner ces évolutions pendant la période d'urgence sanitaire définie par l'ordonnance n° 2020-306 du 25 mars 2020. Elle détaille également les modifications infra-réglementaires qui viennent compléter ce dispositif. **Toutes ces modifications sont temporaires et ne restent valables que pendant la période d’urgence sanitaire.**

Toutefois, il est important de rappeler que, malgré les difficultés rencontrées par les opérateurs du secteur alimentaires, ceux-ci restent responsables de la mise sur le marché de denrées sûres pour le consommateur, conformément aux principes formulés dans le règlement (CE) n° 178/2002.

1 Cadre général fixé par l'ordonnance du 25 mars 2020

De façon générale, l'ordonnance n° 2020-306 du 25 mars 2020 prévoit la prorogation des délais échus pendant la période d'urgence sanitaire. En particulier, l'article 8 prévoit la disposition suivante : « Lorsqu'ils n'ont pas expiré avant le 12 mars 2020, les délais imposés par l'administration, conformément à la loi et au règlement, à toute personne pour réaliser des contrôles et des travaux ou pour se conformer à des prescriptions de toute nature sont, à cette date, suspendus jusqu'à la fin de la période mentionnée au I de l'article 1er, sauf lorsqu'ils résultent d'une décision de justice ».

Toutefois, comme précisé à l'article 9, cette disposition ne s’applique pas aux mises en demeure en lien avec la sécurité sanitaire des aliments (couvertes par les exemptions en lien avec la « santé » et la « salubrité »). Les textes réglementaires relatifs à cette ordonnance sont en cours de publication.

Par ailleurs, l’article 13 de cette ordonnance permet la prise de texte réglementaire ayant directement pour objet de répondre à des situations résultant de l’état d’urgence sanitaire. C’est le cas de l’arrêté ministériel dédié évoqué en introduction de la présente instruction.

2 Modification de l'activité d’un établissement agréé pendant la période d'urgence sanitaire

Pour mémoire, l'arrêté du 8 juin 2006 prescrit que « la demande [d'agrément] est renouvelée pour la manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas sur la liste initiale. 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 préfet. » En revanche, dans le cas de modifications mineures de fonctionnement ou de recette, une mise à jour du dossier d'agrément suffit, sans pour autant envoyer les pièces à la DD(CS)PP/DAAF, comme précisé au point 3.1 de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-728 du 22 octobre 2019.

Ce chapitre définit les exigences minimales attendues des exploitants pour présenter aux préfets les évolutions en cours dans leurs établissements en lien direct avec l'adaptation de leur fonctionnement antérieur rendue nécessaire par la crise liée à l'épidémie de Covid-19. Il présente également les lignes

directrices permettant aux DD(CS)PP/DAAF de prioriser les dossiers reçus et de diligenter, le cas échéant, les inspections indispensables en lien avec les instructions données en parallèle sur le sujet.

Attention : le développement d'une nouvelle activité sur le site (nouvelle chaîne de fabrication, nouveau process…) doit être réalisée dans le cadre d'une demande d'agrément respectant la procédure habituelle, dès lors que les changements envisagés sont substantiels par rapport à l'agrément déjà détenu (cf. principes généraux de l'agrément + annexe 1 de la présente note).

2.1 Éléments minimaux attendus de l'exploitant

En parallèle de la mise en œuvre de la modification projetée, l'exploitant en informe la DD(CS)PP/DAAF au moyen de la fiche d'information relative à une modification d'urgence présentée en annexe. Il y aborde les différents aspects de son plan de maîtrise sanitaire pour identifier les dangers que cette modification est susceptible de générer ou de changer substantiellement par rapport à son dossier antérieur à la crise.

La fiche d'information figurant en annexe 1 propose une liste de questions générales auxquelles l'exploitant doit répondre pour décrire les impacts attendus de l'évolution en cours. Si aucun impact n'est attendu pour l'item concerné, il répond simplement par la mention « sans objet ». Inversement, il peut compléter cette liste par toute information qu'il juge pertinent de porter à la connaissance de la DD(CS)PP/DAAF.

Cette fiche d'information relative à une modification d'urgence est transmise sans pièces justificatives. La réponse aux questions peut être succincte mais doit permettre à l'inspecteur de se faire une image fiable des conséquences de l'évolution en cours dans un calendrier compatible avec la gestion de l'épidémie de Covid-19. Au besoin, l'inspecteur pourra demander des compléments nécessaires à son analyse.

En aucun cas, ce dossier n'a vocation à remplacer la mise à jour complète du dossier d'agrément qui sera requise après que les mesures de lutte contre l'épidémie auront été levées et qui devra refléter les évolutions que l'exploitant aura choisi de pérenniser.

2.2 Modalités d'instruction par les DD(CS)PP/DAAF

L'analyse des dossiers ainsi reçus doit d'abord permettre d'identifier les établissements pour lesquels une modification du périmètre d'agrément est nécessaire. Comme précisé dans l'instruction DGAL/SDSSA/2019-728 du 22 octobre 2019, partie 3, point 3.1, « seules les parties liées à la maîtrise du nouveau process, ainsi que les parties qui seraient éventuellement modifiées doivent être transmises à la DD(CS)PP/DAAF ». En outre, le niveau de détail demandé à l'exploitant sera adapté aux circonstances exceptionnelles de la période actuelle.

L'analyse des réponses apportées par l'exploitant permet également à l'inspecteur d'identifier des établissements critiques tels que :

- un abattoir où les règles de protection animale ne permettraient pas de développer de nouvelles activités (abattage d'animaux de gabarits différents des animaux habituels, sans avoir le matériel adapté) ; pour ces établissements, la mise à jour des modes opératoires normalisés est obligatoire avant le début de l'activité concernée ainsi que la présence d'opérateur avec le CCPA correspondant au couple espèce/process ;
- un site où une augmentation de la production est prévue alors que des problèmes dans l'environnement de production (présence avérée de *Listeria monocytogenes* par exemple) ont déjà été identifiés ;
- un accroissement de la taille des lots concomitant à une réduction du plan d'échantillonnage, le cumul conduisant à une forte réduction de la pression d'autocontrôles ;
- la baisse du niveau de maîtrise dans un établissement produisant des denrées destinées à un public sensible (aliments infantiles, préparations mixées pour des personnes âgées…).

Les établissements critiques ainsi identifiés font l'objet d'un suivi renforcé dans la limite des moyens disponibles au sein de chaque DD(CS)PP/DAAF. Ce suivi peut consister en une demande de compléments ponctuels ou de données récurrentes (bilan hebdomadaire de la mesure d'un CCP ou d'un PRPo, résultats

d'autocontrôles microbiologiques sur les produits ou dans l'environnement…).

Quelques cas particuliers pourraient conduire l'inspecteur à diligenter une inspection très ciblée de l'établissement concerné. Au préalable, l'inspecteur prend contact avec l'établissement concerné pour s'informer des mesures d'hygiène applicables en son sein.

A l'issue de l'analyse de ces dossiers, un accusé de réception est transmis à l'exploitant selon le modèle figurant en annexe 2.

Enfin, le contexte actuel d'urgence conduit à tolérer que les exploitants puissent utiliser sur le site vers lequel une production est transférée les conditionnements et emballages porteurs de la marque d'identification du site de production initial. Cependant il est nécessaire d'utiliser un étiquetage complémentaire permettant d'identifier le site de production actif par l'apposition du numéro d'agrément complet (FR XX-XXX-XXX CE) du site de production effectif sur ces emballages et conditionnements, par exemple près de la DLC si la même imprimante est utilisée pour les deux mentions. Si le marquage sous forme d'ovale est impossible techniquement, un marquage en ligne est toléré, sur le modèle de ce qui est fait pour les centres d'emballage d'œufs. Si, exceptionnellement, l'exploitant ne dispose d'aucun moyen (imprimante, étiquette, …) pour inscrire son numéro d'agrément en sur-impression de ses emballages, la DD(CS)PP/DAAF pourra, au cas par cas, autoriser un autre type de marquage sous réserve que cette solution soit accompagnée de mesures de limitation effective de la commercialisation des produits au seul territoire national. Le marquage apposé devra être lisible, indélébile, facilement visible avec des caractères aisément déchiffrables.

Cette tolérance se limite à la seule marque d'identification devant figurer sur les emballages des denrées et ne concerne ni le marquage des viandes à l'abattoir ni une éventuelle absence des autres mentions obligatoires d'étiquetage (DLC, composition, allergènes, …). De même, cette tolérance est limitée au transfert d'une production rigoureusement à l'identique de ce qu'elle était dans l'établissement de production initial (même process, mêmes ingrédients, mêmes équipements…).

Ce changement d'emballage devra être rigoureusement intégré dans le système de traçabilité interne de l'établissement où la production est effectivement réalisée. Un archivage spécifique à cette période d'urgence sanitaire est recommandé.

2.3 Rappel des responsabilités

Les éléments figurant dans cette instruction visent à favoriser la continuité de l'activité économique des entreprises implantées en France, sans remettre en cause les principes du Paquet hygiène, dont celui de responsabilité première de l'exploitant quant à la qualité sanitaire des produits qu'il met sur le marché.

De même, la tolérance relative à l'apposition d'une marque d'identification non conforme aux prescriptions de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 porte d'abord sur les produits destinés au marché français, sans préjudice des éventuelles réactions des autorités et des exploitants des autres États membres.

Enfin, ces éléments de souplesse ne s'appliquent pas aux productions destinées à l'export vers les pays tiers et tout particulièrement vers les pays imposant des conditions supplémentaires aux prescriptions du Paquet hygiène (USA, Chine, …), que l'expédition se fasse directement par l'établissement concerné ou indirectement, par un intermédiaire ultérieur.

3 Relèvement des seuils applicables aux établissements dérogataires

La décision de fermeture des restaurants commerciaux, des cantines scolaires, de certains rayons de GMS et de nombreux marchés impose aux exploitants de commerces de détail de trouver de nouveaux débouchés pour leurs produits.

Pour simplifier leurs démarches, l'article 12 de l'arrêté du 8 juin 2006 a été complété par une prescription qui suspend les plafonds de vente hebdomadaires définis en annexe de l'arrêté.

Aucune démarche particulière n'est nécessaire mais l'exploitant doit adresser un bilan des quantités vendues durant cette période d'urgence sanitaire à la DD(CS)PP/DAAF. A l'issue de la situation d'urgence sanitaire, l'exploitant devra choisir entre la pérennisation de ces débouchés vers des clients professionnels, en déposant une demande d'agrément, et le retour à la vente directe.

4 Simplification de la mise sur le marché de lait cru destiné au consommateur final

Pour faciliter la vente au consommateur final de lait qui ne pourrait plus être collecté, l'arrêté du 13 juillet 2012 relatif aux conditions de production et de mise sur le marché de lait cru est modifié pour remplacer temporairement la demande d'autorisation par une simple déclaration.

Cette simplification est rendue possible par la connaissance préalable de l'état sanitaire des troupeaux laitiers. Toutefois, les autres prescriptions techniques de l'arrêté du 13 juillet 2012 ne sont pas modifiées et ce type de mise sur le marché n'est donc pas possible en l'état pour tout producteur de lait.

Une réponse formelle n'est pas indispensable mais le retour du formulaire de déclaration contre-signé par l'inspecteur[1] permet de clarifier la situation de l'exploitant.

5 Possibilité pour les EANA de livrer à domicile

L'arrêté du 10 octobre 2008 a été amendé pour ouvrir la possibilité aux EANA de livrer leurs produits à l'état réfrigéré au domicile de leurs clients. Toutefois, cette possibilité est limitée, en cohérence avec les prescriptions existantes relatives à la vente directe sur les marchés, à des commandes passées « directement, sans intermédiaire, […] auprès du producteur. »

6 Prorogation de la limite de validité des attestations ATP

L'arrêté du 24 mars 2020 a modifié l'arrêté du 1er juillet 2008 pour proroger la limite de validité des attestations ATP qui devaient échoir dans les prochaines semaines.

Bien qu'antérieur à l'ordonnance du 25 mars 2020, le délai de prorogation est cohérent avec celui désormais fixé dans la loi, à savoir un mois après la levée des mesures d'urgence (30 jours dans l'arrêté du 24 mars).

Toutefois, le bénéfice de cette extension se limite aux déplacements sur le territoire national car, pour des trajets internationaux, l'accord ATP, inchangé, reste pleinement applicable.

Vous voudrez bien me tenir informé de toute difficulté dans la mise en œuvre de la présente instruction.

Le directeur général de l'alimentation

[1] Le logiciel Adobe Reader permet, par les fonctions disponibles dans le panneau latéral droit, d'ajouter du texte en sur-impression pour indiquer la DD(CS)PP/DAAF, la date du jour et l'inspecteur concernés puis d'insérer une signature préalablement scannée au format JPG ou une mention « SIGNE ». Le fichier est ensuite enregistré et n'est plus modifiable.

Annexe 1 : fiche d'information de la DD(CS)PP/DAAF relative à une modification d'urgence

Les items qui suivent présentent la trame du document par lequel l'exploitant informe la DD(CS)PP/DAAF de la modification de l'activité de son établissement. En aucun cas, cette liste n'est exhaustive ; elle doit être complétée par tout point pertinent au regard de la modification concernée.

Coordonnées de l'établissement

Quelles sont les coordonnées de l'établissement ? son numéro d'agrément UE ?

Qui est l'interlocuteur de la DD(CS)PP/DAAF ? Quelles sont ses cordonnées ?

Description succincte de la modification

Sur quoi porte-t-elle (évolution des process, augmentation ou réduction de la capacité de production, modification des caractéristiques des produits finis ; pour un abattoir, accueil de nouvelles espèces, de nouvelles catégories d'animaux, transfert vers un autre site…) ?

Quelles en sont les raisons ?

Si de nouveaux produits doivent être fabriqués, les présenter en quelques mots (nature des produits, type de transformation…) :

Si de nouveaux circuits de commercialisation sont envisagés, les décrire :

Champ de l'activité modifiée (règlement 853/2004)

La modification projetée nécessite-t-elle ou pas d'étendre le périmètre de l'agrément actuel à une nouvelle section de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 ?

Précisez les modifications substantielles par rapport au champ actuel de l'agrément :

Les locaux et les équipements

En quoi les locaux doivent-ils, le cas échéant, être adaptés à l'activité projetée et au futur volume d'activité ?

Quels nouveaux équipements doivent être installés ? Dans quelle partie des locaux ?

En quoi les circuits de travail vont-ils être modifiés ?

En abattoir, en quoi les circuits de cheminement des animaux et des carcasses vont-ils être modifiés ? Quelles conséquences sont attendues en matière de protection animale ?

Quelles fragilités étaient, jusqu'à présent, identifiées et suivies par les autocontrôles de l'environnement de production ? En quoi ces fragilités peuvent-elles se trouver renforcées ou atténuées ?

Quels incidents le site a-t-il connus ces derniers mois en matière de maintenance ? Comment une éventuelle répétition de ces incidents est-elle maîtrisée dans l'organisation projetée ?

Comment vont évoluer les opérations de nettoyage-désinfection des locaux et équipements ?

Maîtrise de la chaîne de production

Quelles étapes critiques ou à risque étaient identifiées dans le process actuel ? Comment étaient-elles suivies ? En quoi ces étapes critiques ou à risque pourraient-elles être concernées par l'évolution projetée ?

Quelles évolutions du process sont projetées ? Quelles seront les modalités de leur surveillance (limites

critiques, procédure de surveillance, actions correctives et corrections, procédure de vérification) ?

En quoi la modification conduit-elle à produire des denrées plus sensibles ou destinées à un public plus fragile ?

De nouvelles matières premières seront-elles réceptionnées ? De quel(s) fournisseur(s) ? Quel(s) danger(s) peuvent-elles générer ou renforcer ? Comment celui(ceux)-ci sera(seront)-t-il(s) maîtrisé(s) ?

En quoi l'allotissement des produits va-t-il évoluer ? En quoi le plan d'autocontrôles sera-t-il renforcé ou réduit ?

Sur quelle base de nouvelles DLC seront-elles, le cas échéant, fixées pour les produits ?

En quoi la liste des allergènes présents dans les produits est-elle susceptible d'évoluer ?

Traçabilité

En quoi le système de traçabilité amont sera-t-il modifié ?

En quoi le système de traçabilité interne sera-t-il modifié ?

En quoi le système de traçabilité aval sera-t-il modifié ?

En cas de transfert d'une production vers un autre site, y a-t-il réutilisation de conditionnements ou d'emballages porteurs de la marque d'identification du site initial ? Quel est le numéro d'agrément du site de production initial ?

Comment l’identification du nouveau site de production est-elle assurée sur l’étiquetage ? La marque ovale figurera-t-elle sur l'emballage ?

Si ni l'impression d'étiquettes ni l'impression directe sur les emballages ou conditionnements n'est possible, quel moyen alternatif sera mis en place ?

Quelles conséquences la modification projetée a-t-elle sur la définition des lots de produits et sur leur échantillonnage ?

Déchets et SPAN

En quoi la production de SPAN et de déchets va-t-elle évoluer ? En quoi les filières de traitement vont-elles évoluer ?

Comment leurs débouchés sont-ils adaptés en conséquence ?

Gestion du personnel

En quoi l'effectif global du site sera-t-il modifié ? Quelles adaptations sont prévues ?

En abattoir, en cas de nouveau process, qu'est-il prévu pour disposer d’un opérateur avec un CCPA correspondant au(x) nouveau(x) couple(s) espèce/process ?

En quoi l'organisation du travail va-t-elle évoluer ? Quelles procédures sont concernées ?

Dans le cas où des employés d'un autre site ou des intérimaires recrutés pour l'occasion sont amenés à travailler dans cet établissement, quelles actions de formation sont prévues pour eux ?

Quelles mesures d'hygiène liées à la gestion de l'épidémie de Covid-19 seront mises en œuvre avant, pendant et après la production ? Avec quel matériel ?

Annexe 2 : modèle d'accusé-réception de la fiche d'information par la DD(CS)PP/DAAF

Madame, Monsieur,

Par courrier électronique du XXX, vous avez informé la DD(CS)PP/DAAF de XXX qu'une modification d'urgence est en cours au sein de l'établissement XXX situé à XXX pour répondre aux circonstances exceptionnelles découlant de la lutte contre l'épidémie de Covid-19.

Cette modification consiste en XXX.

[Le cas échéant] *J'ai bien pris note de cette modification.*

[Le cas échéant] *A la lecture de la fiche d'information que vous avez transmise, je souhaiterais que vous m'adressiez des compléments relatifs à XXX / des justificatifs de la mesure de maîtrise XXX / les résultats de vos prochains autocontrôles concernant XXX.*

Enfin, je tiens à attirer votre attention sur deux points :

1. conformément à l'article 17, point 1 du règlement (CE) n° 178/2002, il vous revient de « veille[r], à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution […] à ce que les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et [de] vérifie[r] le respect de ces prescriptions » ;
2. la fiche d'information que vous avez transmise ne vaut que le temps de la lutte contre l'épidémie de Covid-19 ; si la modification évoquée ici devait être pérennisée, elle devrait faire l'objet d'un dossier modificatif du dossier d'agrément de votre établissement dans les formes prévues par l'arrêté du 8 juin 2006 et l'instruction DGAL/SDSSA/2019-728 du 22/01/2020 relatifs à l'agrément sanitaire ; elle pourrait également faire l'objet d'une demande de compléments de notre part.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes meilleures salutations.