



## **Arrêté du 23 avril 2007 relatif aux agréments et autorisation des établissements du secteur de l'alimentation animale et modifiant notamment l'arrêté du 28 février 2000 modifié relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale**

**i** Dernière mise à jour des données de ce texte : 19 mars 2016

NOR : AGRG0752250A

### **Version en vigueur au 01 novembre 2020**

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et le ministre de la santé et des solidarités,

Vu le règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 modifié fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié 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 ;

Vu le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 modifié relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux ;

Vu le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 modifié sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire ;

Vu le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié 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 ;

Vu le règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;

Vu le règlement (CE) n° 141/2007 de la Commission du 14 février 2007 concernant une exigence relative à l'agrément conformément au règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil des établissements du secteur de l'alimentation animale qui fabriquent et mettent sur le marché des additifs pour l'alimentation animale de la catégorie des " coccidiostatiques et histomonostatiques " ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 235-1, L. 235-2, L. 236-1 et R. 235-1 ;

Vu le code de la consommation, notamment son livre II ;

Vu le code de la santé publique, notamment le titre IV du livre Ier de la cinquième partie ;

Vu la loi n° 78-753 du 17 juillet 1978 modifiée portant diverses mesures d'amélioration des relations entre l'administration et le public ;

Vu la loi n° 79-587 du 11 juillet 1979 modifiée relative à la motivation des actes administratifs et à l'amélioration des relations entre l'administration et le public ;

Vu la loi n° 2000-321 du 12 avril 2000 modifiée relative au droit des citoyens dans leurs relations avec les administrations ;

Vu le décret n° 73-1101 du 28 novembre 1973 modifié portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires, en ce qui concerne les additifs destinés à l'alimentation des animaux ;

Vu le décret n° 79-834 du 22 septembre 1979 modifié portant application de l'article 9 de la loi n° 78-753 du 17 juillet 1978 en ce qui concerne la liberté d'accès aux documents administratifs ;

Vu l'arrêté du 27 août 1987 modifié concernant certains produits azotés utilisés dans l'alimentation des animaux ;

Vu l'arrêté du 28 février 2000 relatif à l'agrément et à l'enregistrement de certains établissements et intermédiaires dans le secteur de l'alimentation animale, modifié en dernier lieu par l'arrêté du 12 janvier 2004 ;

Vu l'arrêté du 18 juillet 2006 modifié portant interdiction de l'emploi de certaines protéines, phosphates et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux d'élevage et fixant des conditions supplémentaires aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation et à la fabrication d'aliments des animaux d'élevage ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 6 février 2007,

## **Chapitre Ier : Champ d'application et définitions. (Articles 1 à 2)**

### **Article 1**

**Modifié par Arrêté du 31 octobre 2012 - art. 1, v. init.**

Le présent arrêté fixe les règles concernant certains établissements du secteur de l'alimentation animale relatives à :

-leur agrément au titre de l'article L. 235-1 du code rural et de la pêche maritime, de l'article 10 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, au point 10 du paragraphe " Installation et équipements " de l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, et de l'article 1er du règlement (CE) n° 141/2007 susvisé, et à certaines de leurs obligations particulières ;

-leur agrément " salmonelles " dans le cadre du programme national de contrôle de Salmonella conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 2160/2003 susvisé ;

-l'agrément des établissements situés dans les pays tiers pour être autorisés à importer certains aliments pour animaux au titre de l'article 24 du règlement (CE) n° 183/2005 précité ;

-leur autorisation pour utiliser certaines matières premières d'origine animale.

Il s'applique sans préjudice des dispositions du code de la santé publique en ce qui concerne le médicament vétérinaire, notamment les aliments médicamenteux, ni de celles des textes pris pour leur application.

### **Article 2**

**Modifié par ARRÊTÉ du 4 mars 2015 - art. 1**

Aux fins du présent arrêté, sont applicables les définitions suivantes fixées par :

- le règlement (CE) n° 178/2002 précité pour "aliment pour animaux" et "exploitant du secteur de l'alimentation animale" ;

- le règlement (CE) n° 1831/2003 précité pour "additifs pour l'alimentation animale", "auxiliaire technologique" et "prémélanges" ;

- le règlement (CE) n° 183/2005 précité pour "établissement" et "production primaire d'aliments pour animaux" ;

- le règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux modifiant le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 79/373/CEE du Conseil, la directive 80/511/CEE de la Commission, les directives 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/CEE, 93/113/CE et 96/25/CE du Conseil ainsi que la décision 2004/217/CE de la Commission pour "aliments complémentaires des animaux", "aliments composés pour animaux", "aliments complets pour animaux" et "aliments pour animaux visant des objectifs nutritionnels particuliers" ;

- le règlement (CE) n° 1069/2009 précité pour "animaux d'élevage".

## **Chapitre II : Agréments au titre des règlements (CE) n° 183/2005 et n° 141/2007 susvisés. (Articles 3 à 8)**

### **Article 3**

Pour être agréé conformément à l'article 1er du présent arrêté, l'exploitant de l'établissement dépose auprès du directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation de l'établissement une demande d'agrément selon le modèle figurant en annexe I du présent arrêté.

Cette demande est accompagnée d'un dossier d'agrément composé des pièces définies à l'annexe II du présent arrêté (sans préjudice des autres documents demandés, notamment à l'article 7 et à l'annexe II du règlement [CE] n° 183/2005 susvisé). Les exploitants des établissements tiennent à jour une copie de ce dossier d'agrément et la mettent à la disposition des services de contrôle sur le site. Les pièces sont conservées pendant une durée minimale de cinq ans.

### **Article 4**

**Modifié par Arrêté du 31 octobre 2012 - art. 1, v. init.**

L'agrément est délivré par l'autorité administrative compétente du département d'implantation, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires.

Il ne peut être accordé qu'aux établissements dont le dossier d'agrément est complet et jugé recevable, et pour lesquels la conformité aux conditions sanitaires des installations, des équipements, du fonctionnement et du transport fixées par la réglementation a été constatée sur place par les agents habilités pour ces contrôles conformément à l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime.

L'instruction du dossier d'agrément se fait conformément aux dispositions prévues à l'article 13 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé.

Conformément à l'article 17 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, dans le cas où un établissement exerce exclusivement une activité de cession à titre gratuit ou onéreux des aliments pour animaux, sans pour autant les détenir physiquement dans ses locaux, l'agrément peut être accordé sans visite sur place, pour autant que l'exploitant joigne au dossier d'agrément visé à l'article 3 une déclaration selon le modèle présenté en annexe III du présent arrêté.

## Article 5

**Modifié par Arrêté du 31 octobre 2012 - art. 1, v. init.**

L'agrément délivré porte une référence au règlement (CE) n° 183 / 2005 susvisé, à l'article L. 235-1 du code rural et de la pêche maritime, et, le cas échéant, au règlement (CE) n° 141 / 2007 susvisé. Il précise les catégories de produits et le type d'activité pour lesquels il est accordé. Il attribue un numéro d'agrément à l'établissement selon la codification suivante :

- le caractère ;
- le code FR ;
- le numéro d'identification.

Le numéro d'identification est composé dans l'ordre :

- du numéro de codification du département ;
- du numéro d'ordre à trois chiffres de l'établissement dans la commune, ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement.
- du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune, ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement.

## Article 6

L'exploitant d'un établissement agréé est tenu d'informer au préalable le directeur départemental des services vétérinaires de son lieu d'implantation de toute modification de cet établissement, en particulier : la fabrication, la commercialisation ou la distribution d'une nouvelle catégorie de produit entrant dans le champ de l'agrément mais ne figurant pas dans l'agrément en cours, toute modification importante dans l'installation des locaux, de leur aménagement, des principaux équipements ou de leur affectation, une modification importante des procédures de maîtrise des points critiques. Il transmet à cet effet au directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation les pièces nécessaires pour la mise à jour du dossier d'agrément.

L'agrément est, le cas échéant, modifié selon les conditions définies à l'article 4, notamment si l'établissement a démontré ses capacités à se livrer à une nouvelle activité.

## Article 7

**Modifié par Ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010 - art. 1**

A tout moment conformément à l'article L. 235-1 du code rural et de la pêche maritime, en cas de constat de manquement aux dispositions des législations communautaire, nationale ou de réglementations prises pour leur application, en termes d'hygiène, de commercialisation des aliments pour animaux notamment, ou en l'absence d'actualisation des pièces essentielles constitutives du plan de maîtrise sanitaire mentionné à l'annexe II du présent arrêté, l'agrément peut être, après mise en demeure, suspendu, voire retiré, selon les dispositions prévues aux articles 14 et 15 du règlement (CE) n° 183 / 2005 susvisé, par l'autorité administrative compétente du département d'implantation sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires.

## Article 8

La liste des établissements agréés avec leur numéro d'agrément est rendue publique par le ministère en charge de l'agriculture. Les modifications, suspensions et retraits d'agrément sont également rendus publics.

## Chapitre III : Agrément " salmonelles ". (Articles 9 à 11)

### Article 9

**Modifié par Ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010 - art. 1**

En application des articles 10 du règlement (CE) n° 183 / 2005 susvisé et L. 235-1 du code rural et de la pêche maritime, un agrément spécifique peut être délivré aux établissements de fabrication d'aliments composés destinés aux troupeaux de plus de 250 volailles de reproduction de l'espèce Gallus gallus ou de l'espèce Meleagris gallopavo. Il a pour objet de garantir le respect d'éléments de maîtrise du danger Salmonella dans la fabrication et la distribution d'aliments composés destinés aux reproducteurs de l'espèce Gallus gallus ou de l'espèce Meleagris gallopavo dans le cadre du programme national de contrôle de Salmonella prévu à l'article 5 du règlement (CE) n° 2160 / 2003 susvisé.

### Article 10

Une demande d'agrément rédigée selon le modèle figurant à l'annexe I du présent arrêté doit être déposée par l'exploitant de l'établissement auprès du directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation de l'établissement. Cette demande est accompagnée d'un dossier d'agrément comportant, outre les pièces définies à l'annexe II s'il n'est pas déjà agréé conformément à l'article 3 du présent arrêté, celles mentionnées à l'annexe V.

L'agrément est délivré par l'autorité administrative compétente du département d'implantation, sur proposition du directeur départemental des services vétérinaires. Il ne peut être accordé qu'aux établissements pour lesquels le plan de maîtrise sanitaire présenté permet de garantir que les conditions sanitaires, d'équipement, de fonctionnement et de transport fixées par l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, ainsi que celles définies à l'annexe IV du présent arrêté, sont mises en oeuvre et permettent d'assurer que l'aliment produit respecte les critères relatifs à la maîtrise microbiologique définis à ladite annexe IV.

L'agrément délivré fait référence au règlement (CE) n° 2160/2003 susvisé.

Les procédures d'attribution, de modification, de suspension et de retrait de l'agrément et les modalités de publication de la liste des établissements agréés et de sa mise à jour sont identiques à celles des articles 4, 6, 7 et 8 du présent arrêté.

## Article 11

Modifié par Arrêté du 10 mars 2010 - art. 2

La mention " Agr. Salm. ", complémentaire au numéro d'agrément, est inscrite sur l'étiquette ou sur le préemballage des aliments destinés aux animaux reproducteurs de l'espèce *Gallus gallus* ou de l'espèce *Meleagris gallopavo*, et fabriqués par l'établissement agréé conformément aux critères présentés à l'annexe IV.

## Chapitre IV : Autorisation des établissements utilisant certaines matières premières d'origine animale. (Article 12)

### Article 12

Modifié par ARRÊTÉ du 4 mars 2015 - art. 2

I. - Les établissements utilisant les matières premières d'origine animale visées à l'annexe IV, chapitre II, points b ii, iii), iv), c et d du règlement (CE) n° 999/2001 pour la fabrication d'aliments destinés à l'alimentation des animaux d'élevage autres que les animaux à fourrure doivent être autorisés à cet effet par le préfet du département d'implantation, sous réserve du respect des conditions d'utilisation fixées par le règlement (CE) n° 999/2001.

II. - Pour demander l'autorisation prévue au paragraphe I du présent article, l'exploitant de l'établissement doit déposer auprès du directeur départemental en charge de la protection des populations du lieu d'implantation de l'établissement une demande selon le formulaire CERFA n° 15095\* 01.

## Chapitre V : Agrément des établissements situés dans un pays tiers. (Articles 13 à 16)

### Article 13

Les additifs, prémélanges, aliments composés et matières premières spécifiques mentionnées à la partie I de l'annexe VI du présent arrêté, en provenance de pays tiers, ne peuvent être importés, commercialisés ou distribués que s'ils proviennent d'un établissement :

- situé dans un pays tiers figurant sur la liste de pays tiers prévue à l'article 23 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé ;
- figurant sur la liste d'établissements prévue à l'article 23 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé.

### Article 14

Modifié par Arrêté du 31 octobre 2012 - art. 1, v. init.

Par dérogation à l'article 13, dans l'attente de décisions communautaires établissant les listes prévues à l'article 23 du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, les additifs, prémélanges, aliments composés et matières premières spécifiques mentionnées à l'annexe VI du présent arrêté et en provenance de pays tiers ne peuvent être importés, commercialisés ou distribués que lorsqu'ils proviennent d'établissements autorisés ayant un représentant établi dans la Communauté qui :

- s'il est situé en France, a rempli les conditions fixées à l'article 15 du présent arrêté ; ou
- s'il est situé dans un autre Etat membre, a rempli des conditions équivalentes auprès des autorités compétentes dudit Etat membre.

### Article 15

Modifié par Arrêté du 31 octobre 2012 - art. 1, v. init.

Un exploitant du secteur de l'alimentation animale établi en France peut représenter un établissement situé dans un pays tiers afin que ce dernier soit autorisé à importer les additifs, prémélanges, aliments composés et matières premières spécifiques visés à l'annexe VI. L'autorisation est délivrée par le ministre en charge de l'agriculture (direction générale de l'alimentation). A cet effet, le représentant doit transmettre, par courrier, une déclaration à la direction générale de l'alimentation (sous-direction des affaires sanitaires européennes et internationales) selon le modèle figurant à l'annexe VI du présent arrêté.

S'il est constaté, notamment à partir de vérifications chez le représentant, dans l'établissement situé dans le pays tiers ou sur les additifs, prémélanges, aliments composés et matières premières spécifiques importés, que les engagements visés à l'annexe VI ne sont pas respectés, et si l'établissement ou son représentant ne les remplissent pas dans un délai raisonnable, l'autorisation peut être, après mise en demeure, suspendue ou retirée par le ministre en charge de l'agriculture (direction générale de l'alimentation) conformément à l'article L. 235-1 du code rural et de la pêche maritime.

Lorsqu'un exploitant du secteur de l'alimentation animale représente plusieurs établissements situés dans des pays tiers, les dispositions du présent article s'appliquent pour chacun de ces établissements.

Les dispositions du présent article s'appliquent sans préjudice des obligations auxquelles l'exploitant du secteur de l'alimentation animale visé au premier alinéa peut être soumis en tant qu'établissement au titre du présent arrêté.

La liste des établissements autorisés des pays tiers est rendue publique par le ministère en charge de l'agriculture (direction générale de l'alimentation). Les modifications, suspensions et retraits d'autorisation sont également rendus publics.

## Article 16

Les dispositions du présent arrêté ne s'appliquent pas aux additifs, prémélanges, aliments composés et matières premières spécifiques destinés à l'alimentation animale en provenance et à destination de pays tiers et n'ayant pas le statut de marchandises communautaires.

## Chapitre VI : Modalités particulières applicables aux établissements du secteur de l'alimentation animale. (Articles 17 à 19 bis)

### Article 17

Les fabricants d'additifs ou de prémélanges, d'une part, et les fabricants d'aliments composés, d'autre part, doivent, chacun pour ce qui les concerne, prélever et conserver dans des conditions appropriées pour les tenir à la disposition des services de contrôle :

- les échantillons des matières premières, des ingrédients, des auxiliaires technologiques et des autres produits ou substances utilisés lors de la préparation et de la production des additifs, prémélanges ou aliments pour animaux. Conformément à l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, cette obligation ne s'applique pas aux fabricants d'aliments destinés aux animaux non producteurs de denrées alimentaires ;

- les échantillons de chaque lot d'aliments pour animaux fabriqués et mis sur le marché ;

- les échantillons de chaque fraction spécifique de la production (dans le cas d'une production en continu).

Pour chaque échantillon, cette obligation vaut :

- pour les additifs et les prémélanges jusqu'à la date limite de garantie de la teneur ou jusqu'à expiration de la durée de conservation à compter de la date de fabrication, et en tout état de cause pendant une période minimale d'un an après la commercialisation ou la distribution des produits correspondants ;

- pour les aliments composés le respect, le cas échéant, de la date limite de consommation (DLC) ou de la date limite d'utilisation optimale (DLUO) et en tout état de cause pour les produits appertisés les composés secs et les produits congelés pendant une période minimale de six mois après la fabrication ;

- pour les autres cas énumérés au premier alinéa pendant une période minimale de six mois après le prélèvement.

### Article 18

Dans l'attente de la réévaluation de chaque additif par la Commission européenne au titre du règlement (CE) n° 1831/2003 susvisé et conformément à l'article 10 de celui-ci, les additifs visés au chapitre 2 de l'annexe IV du règlement (CE) n° 183/2005 ne peuvent être incorporés aux aliments composés que s'ils ont été préalablement préparés, sous forme de prémélanges, par un établissement agréé au titre de l'article 3 du présent arrêté pour la fabrication de tels prémélanges.

Ces prémélanges ne peuvent être incorporés aux aliments composés que dans une proportion supérieure ou égale à 0,2 % en poids et par des établissements agréés ou enregistrés pour la fabrication d'aliments composés à partir de tels prémélanges. Toutefois, ces prémélanges peuvent être incorporés dans une proportion moindre allant jusqu'à 0,05 % minimum, pour autant qu'ils aient une composition quantitative et qualitative le permettant et à condition que l'établissement effectuant l'incorporation bénéficie d'un agrément ou d'un enregistrement qui prévoit de telles proportions. Pour obtenir un agrément ou un enregistrement accordant cette possibilité, l'établissement doit démontrer au préalable que ses installations et équipements, son personnel, les modalités techniques et organisationnelles de sa production, ainsi que son contrôle de la qualité permettent de répartir d'une manière homogène le prémélange et de respecter les teneurs en additifs prescrites pour l'aliment complet.

### Article 19

**Modifié par Arrêté du 31 octobre 2012 - art. 1, v. init.**

Les établissements déjà enregistrés au titre du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, exerçant une ou plusieurs des activités listées au point 7 de la partie "PRODUCTION" de l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 et dont l'activité ne nécessitait pas la délivrance d'un agrément avant l'entrée en vigueur du règlement (CE) n° 225/2012, pour autant qu'ils aient adressé une demande d'agrément au préfet du lieu d'implantation de leur activité, peuvent continuer à exercer leur activité dans l'attente de la délivrance de leur agrément conformément au chapitre II du présent arrêté. Ces établissements doivent en tout état de cause déposer leur dossier de demande d'agrément avant le 1er janvier 2013.

### Article 19 bis

**Créé par Arrêté du 31 octobre 2012 - art. 1, v. init.**

1° La communication par les laboratoires situés sur le territoire français des résultats d'analyse, telle que prévue au point 7 du chapitre "Surveillance de la dioxine" de l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé, se fait auprès du préfet du lieu d'implantation du laboratoire en charge de l'analyse.

2° L'information de l'autorité compétente prévue par le troisième alinéa du point 7 du règlement (CE) n° 183/2005 lorsqu'un exploitant du secteur de l'alimentation animale fait appel à un laboratoire situé dans un pays tiers pour réaliser les analyses prévues

au point 1 du chapitre "Surveillance de la dioxine" de l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé se fait auprès du préfet du lieu d'implantation de l'établissement où a été réalisé le prélèvement.

## Chapitre VII : Dispositions finales. (Articles 20 à 22)

### Article 20

Les décisions de suspension et de retrait intervenant en application du présent arrêté sont prises conformément aux dispositions fixées par l'article 54 du règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004 précité et par le code des relations entre le public et l'administration.

### Article 20 bis

a modifié les dispositions suivantes

### Article 21

L'article 4 bis de l'arrêté du 18 juillet 2006 est abrogé.

### Article 22

Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche, le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes au ministère de l'économie, des finances et de l'industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

## Annexes (Articles ANNEXE I à ANNEXE VI)

### ANNEXE I

Modifié par Arrêté du 31 octobre 2012 - art. 1, v. init.

Nous vous invitons à consulter l'annexe à l'adresse suivante : [http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo\\_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=20121109&numTexte=36&pageDebut=17648&pageFin=17657](http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=20121109&numTexte=36&pageDebut=17648&pageFin=17657) ↗

## DOSSIER D'AGRÈMENT AU TITRE DU RÈGLEMENT (CE) N° 183/2005 (Article ANNEXE II)

### ANNEXE II

1° Note de présentation de la société

1.1. Organisation générale.

1.2. Un extrait K bis du registre du commerce et des sociétés, original et datant de moins de trois mois.

1.3. Les informations relatives à la propriété ou à la location des locaux et outils de production, ainsi que leurs actes d'acquisition.

2° Note de présentation de l'établissement

2.1. Organisation générale et répartition des différentes catégories de personnel.

2.2. Organigramme fonctionnel du personnel d'encadrement.

3° Description des activités de l'établissement

3.1. Le diagramme synoptique des installations et des équipements de fabrication.

3.2. Les tonnages ou les volumes de production annuels et les capacités journalières maximale et minimale.

3.3. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.

3.4. Un plan de situation coté à une échelle appropriée indiquant les tenants et les aboutissants de l'établissement, ses délimitations, ses sources d'approvisionnement en eau.

3.5. Un plan d'ensemble de l'établissement coté à une échelle appropriée selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel.

3.6. La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que des conditions de fonctionnement.

4° Le plan de maîtrise sanitaire

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, chimiques et physiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis ;
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les principes du Codex Alimentarius ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité ;
- des mesures de retrait et de rappel (cf. article 20 du règlement [CE] 178/2002).

Pour établir ces documents, les professionnels pourront, le cas échéant, se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

4.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

4.1.1. Le personnel :

- qualification du personnel encadrant (diplômes et expérience professionnelle) ;
- plan de formation du personnel.

4.1.2. Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :

- plan de nettoyage-désinfection ;
- instructions relatives à l'hygiène.

4.1.3. Le plan de lutte contre les nuisibles.

4.1.4. Le plan de contrôle de la qualité tel que décrit à l'annexe II du règlement (CE) n° 183/2005 susvisé - Contrôle de la qualité.

4.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

4.2.1. Champ d'application de l'étude.

4.2.2. Documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n° 1).

4.2.3. Documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise (CCP) :

- la liste argumentée des CCP (principe n° 2).

Pour chaque CCP :

- détermination argumentée des limites critiques (principe n° 3) ;
- procédures de surveillance (principe n° 4) ;
- description des actions correctives (principe n° 5) ;
- enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 7).

4.2.4. Documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

4.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (réclamations, retrait, rappel...).

**MODÈLE DE DÉCLARATION DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR DE L'ALIMENTATION ANIMALE QUI AGISSENT UNIQUEMENT EN QUALITÉ DE COMMERÇANTS PROPRIÉTAIRES DE LA MARCHANDISE, MAIS SANS JAMAIS DÉTENIR LES PRODUITS DANS LEURS INSTALLATIONS (Article ANNEXE III)**

**ANNEXE III**

(A joindre à la demande d'agrément)

Je soussigné, ....., responsable de l'établissement ..... localisé ..... atteste que :

- les aliments pour animaux mis sur le marché ne sont jamais détenus physiquement dans des locaux sous contrôle de l'établissement précité ;

- les aliments pour animaux mis sur le marché sont conformes aux prescriptions du règlement (CE) n° 183/2005 du 12 janvier 2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux, et en particulier proviennent d'établissements agréés ou enregistrés le cas échéant.

Fait le , à

Signature

## **PRESCRIPTIONS SPÉCIFIQUES RELATIVES À L'AGRÈMENT SALMONELLES (Article ANNEXE IV)**

### **ANNEXE IV**

**Modifié par Arrêté du 10 mars 2010 - art. 3**

**Modifié par Arrêté du 10 mars 2010 - art. 4**

Le plan de maîtrise sanitaire

1. Le plan de contrôle de la qualité incluant la surveillance de la qualité microbiologique des aliments comprend au moins des autocontrôles de la contamination bactérienne des entérobactéries (30 °C) par dénombrement et de la présence de *Salmonella enterica*. La fréquence d'échantillonnage des matières premières et des aliments composés est fonction du risque estimé de contamination et notamment de l'origine des matières premières et des conditions de réalisation de leur transport.

Des mesures correctives spécifiques sont définies dans le plan HACCP de l'établissement et mises en oeuvre en cas de résultats non satisfaisants, en particulier en cas de dépassement des critères microbiologiques entérobactéries définis ci-dessous, ou en cas d'isolement des sérotypes Enteritidis, Typhimurium, Hadar, Virchow et Infantis de *Salmonella enterica* dans le cadre du schéma d'autocontrôles à partir d'un échantillon homogène d'au moins 100 g prélevé en plusieurs points au chargement des camions de distribution. Les recherches de *Salmonella* et des entérobactéries (30 °C) sont réalisées suivant des méthodes normalisées ou des méthodes de routine validées.

2. Le plan de maîtrise sanitaire doit prendre en compte les risques spécifiques des dispositifs de captage d'air et de ventilation pour le refroidissement des aliments destinés aux reproducteurs *Gallus gallus* ou *Meleagris gallopavo* au regard du risque de recontamination de l'aliment par *Salmonella enterica*.

3. En cas d'isolement de *Salmonella enterica* dans l'environnement des outils de production, dans les outils de production ou dans les aliments composés, le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement comporte une procédure de nettoyage-désinfection spécifique et ciblée de l'établissement pour maîtriser le danger.

4. Le plan de maîtrise sanitaire englobe les opérations de transport de l'aliment composé relevant de l'agrément vers les élevages de reproduction de l'espèce *Gallus gallus* ou de l'espèce *Meleagris gallopavo* lorsqu'elles sont assurées par le fabricant d'aliment ou par un prestataire pour le compte de celui-ci.

Critères relatifs à la maîtrise microbiologique

1. Les aliments composés destinés aux reproducteurs de l'espèce *Gallus gallus* ou de l'espèce *Meleagris gallopavo* subissent un traitement validé comme garantissant une réduction minimale de la contamination microbienne en entérobactéries de 3 Log.

2. Le plan HACCP de l'établissement fixe comme limite maximale (seuil de non-conformité) applicable aux aliments composés destinés aux troupeaux de reproduction de l'espèce *Gallus gallus* ou de l'espèce *Meleagris gallopavo* une contamination en entérobactéries (30 °C) de 103 ufc/g d'un échantillon homogène de 100 g d'aliment fini prélevé au chargement des camions de distribution.

Pour ces mêmes aliments, un seuil d'intervention donnant lieu à des actions correctives, mais sans pour autant que l'aliment soit déclaré non conforme, est fixé à une contamination en entérobactéries (30 °C) supérieure à 102 ufc/g d'un échantillon homogène de 100 g d'aliment fini prélevé au chargement des camions de distribution.

### **ANNEXE V**

PIÈCES COMPLÉMENTAIRES À L'ANNEXE II POUR LE DOSSIER D'AGRÈMENT SALMONELLES


1. Une description du dispositif de captage d'air et du système de refroidissement.

2. Le plan de nettoyage-désinfection spécifique au danger *Salmonella*.

3. Le plan de contrôle de la qualité des aliments comprenant les procédures mises en place précisant les modalités de fixation de la fréquence des contrôles, la méthode des analyses mises en oeuvre dans le cadre de l'agrément salmonelles ainsi que les coordonnées du ou des laboratoires.

### **ANNEXE VI**

**Modifié par Arrêté du 31 octobre 2012 - art. 1, v. init.**

Nous vous invitons à consulter l'annexe à l'adresse suivante : [http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo\\_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=20121109&numTexte=36&pageDebut=17648&pageFin=17657](http://www.legifrance.gouv.fr/jopdf/common/jo_pdf.jsp?numJO=0&dateJO=20121109&numTexte=36&pageDebut=17648&pageFin=17657) 

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de l'alimentation,

J.-M. Bournigal

Le ministre de l'économie,



Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de la concurrence,

de la consommation

et de la répression des fraudes,

G. Cerutti

Le ministre de la santé et des solidarités,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de la santé,

D. Houssin