

Arrêté du 28 juin 1994

relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité

NOR: AGRG9401352A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche, Vu le code rural, notamment ses articles 260 et 266; Vu le décret no 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale; Vu l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande; Vu l'arrêté du 30 juillet 1976 relatif à l'estampillage des carcasses et abats de volailles; Vu l'arrêté du 5 février 1977 réglementant les conditions d'hygiène relatives aux viandes de volailles découpées et conditionnées à l'avance; Vu l'arrêté du 30 décembre 1991 relatif à la transformation des déchets animaux et régissant la production d'aliments pour animaux d'origine animale; Vu l'arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande,

Arrête:

CHAPITRE Ier Identification

Art. 1er. - Tout établissement préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale, soumis à l'obligation de déclaration, est identifié, par le directeur des services vétérinaires, à l'aide d'un numéro composé dans l'ordre: - du numéro de codification du département; - du numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement; - et du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, dans l'arrondissement.

Art. 2. - Pour que la déclaration soit recevable, elle doit être accompagnée des pièces suivantes: - pour les personnes physiques: l'identité et le domicile du demandeur; - pour les personnes morales: la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire et l'identité du responsable de la société ou du groupement; - l'adresse de l'établissement; - la nature de l'activité. La déclaration doit être faite avant l'ouverture de l'établissement et renouvelée en cas de changement d'exploitant, d'adresse ou de nature de l'activité.

CHAPITRE II Agrément

Art. 3. - L'agrément sanitaire des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine, instauré par l'article 260 du code rural, est délivré par le préfet, sur proposition du directeur des services vétérinaires, dans les conditions prévues au présent chapitre. Toutefois, pour les centres conchylicoles, le préfet peut délivrer directement l'agrément sanitaire, après avoir recueilli les avis du directeur départemental des affaires maritimes et du directeur des services vétérinaires.

Art. 4. - Pour solliciter l'agrément sanitaire, le responsable de l'établissement adresse au directeur des services vétérinaires une demande d'agrément valant déclaration, qui comporte, outre les pièces citées à l'article 2: - la liste précise des produits préparés permettant de déterminer sans ambiguïté les textes fixant leurs conditions sanitaires de préparation et de mise sur le marché; - un plan de situation à l'échelle de 1/1 000 indiquant les tenants et les aboutissants de l'établissement, ses délimitations, ses sources d'approvisionnement en eau potable et, le cas échéant, en eau non potable, ainsi que son circuit d'évacuation des eaux résiduaires; - un plan d'ensemble de l'établissement, à

l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel; - la description détaillée des locaux affectés à la réception et à l'entreposage des matières premières, à l'entreposage des conditionnements et des emballages, à la préparation des produits, ainsi qu'au conditionnement, à l'emballage, à l'entreposage et à l'expédition des produits finis; - la description de l'équipement et du matériel utilisés; - la description des conditions de fonctionnement; - la capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de production journalière prévu; - une attestation de potabilité de l'eau; à défaut, une attestation de raccordement au réseau public ou une copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation d'eau d'une autre origine, avec éventuellement le résultat des analyses effectuées; - le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement; - le plan de lutte contre les animaux indésirables; - le plan de formation du personnel; - l'analyse des principaux points critiques. En outre, les arrêtés fixant les exigences spécifiques de chaque catégorie d'activité peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires. La demande doit être renouvelée pour la préparation d'un produit ne figurant pas sur la liste initiale et lors de toute modification importante dans l'installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement ou leur affectation.

Art. 5. - L'agrément sanitaire est accordé à tout établissement dont la conformité aux conditions sanitaires d'installation, d'équipement et de fonctionnement fixées par la réglementation qui lui est applicable pour les produits qu'il met sur le marché a été constatée par le directeur des services vétérinaires. Toutefois, s'il s'agit d'un nouvel établissement et que sa visite n'a pas permis d'apprécier l'hygiène du fonctionnement dans des conditions normales d'activité, l'agrément est accordé à titre provisoire pour une période de trois mois. A l'issue de cette période probatoire, si les conditions sanitaires visées au premier alinéa sont satisfaites, l'agrément sanitaire est confirmé. Dans le cas contraire, l'agrément provisoire peut être soit prolongé pour une période de trois mois renouvelable, soit retiré.

Art. 6. - La notification de l'agrément sanitaire précise les catégories de produits pour lesquelles il est accordé, en indiquant pour chacune le texte réglementant les conditions sanitaires de préparation et de mise sur le marché auxquelles elle est soumise dans le cadre de l'agrément sanitaire. A tout moment, en cas de manquement à ces conditions sanitaires, l'agrément peut être suspendu, voire retiré, selon les dispositions de l'article 260 du code rural.

Art. 7. - L'autorisation pour l'enlèvement et la destruction des cadavres et des déchets d'origine animale, prévue par l'article 266 du code rural, est délivrée par le préfet selon la même procédure que l'agrément sanitaire. L'autorisation précise si l'établissement est agréé pour le traitement des matières à haut risque ou des matières à faible risque.

Art. 8. - Les établissements agréés, à l'exception de ceux bénéficiant d'un agrément provisoire, sont inscrits, avec leurs numéros d'agrément qui correspondent sauf disposition contraire aux numéros d'identification, sur des listes publiées, sous forme d'avis, au Journal officiel de la République française, par le ministre de l'agriculture et de la pêche. Ces listes précisent les catégories de produits pour la mise sur le marché desquels chaque établissement est agréé. Les suspensions et les retraits d'agrément font l'objet d'une publication dans les mêmes conditions.

Art. 9. - Les dispositions relatives à la délivrance de l'agrément sanitaire fixées au présent chapitre n'affectent pas les dispositions concernant la procédure à appliquer pour accorder les dérogations à l'obligation d'agrément sanitaire que peuvent prévoir les arrêtés fixant les conditions sanitaires spécifiques auxquelles doivent satisfaire les différentes catégories d'établissements.

CHAPITRE III Marques de salubrité

Art. 10. - La marque communautaire de salubrité prévue par les arrêtés pris en application du décret du 21 juillet 1971 susvisé et dont l'utilisation est soumise au respect des dispositions des textes réglementaires fixant les conditions de police sanitaire pour les échanges intracommunautaires est de forme ovale et comporte les mentions suivantes, en caractères parfaitement lisibles: - dans la partie supérieure, la lettre F ou le mot France; - au centre, les trois groupes de chiffres composant le numéro d'agrément, séparés par un point ou un tiret; - dans la partie inférieure, les lettres C.E.E.

Art. 11. - La taille de la marque communautaire de salubrité et celle de ses caractères sont définies dans les cas suivants: a) Pour les carcasses et les morceaux de découpe non conditionnés de viandes d'animaux de boucherie ou de gibiers d'élevage ongulés, la longueur du grand axe de l'ovale de la marque communautaire de salubrité est fixée à 75 mm et celle du petit axe à 55 mm. Les lettres ont une hauteur de 8 mm et les chiffres une hauteur de 10 mm; b) Pour les viandes fraîches, nues ou conditionnées, de volailles, de lapin ou de rongeurs gibiers d'élevage, la taille de la marque communautaire de salubrité n'est pas définie, les chiffres et les lettres ont une hauteur de 2 mm; c) Pour les emballages de viandes d'animaux de boucherie, de volailles, de lapin ou de gibiers d'élevage, les axes de l'ovale de la marque de salubrité ont une longueur de 65 et 45 mm au moins; les lettres ont une hauteur de 8 mm et les chiffres une hauteur de 10 mm.

Art. 12. - La marque communautaire de salubrité est remplacée, lorsqu'un texte réglementaire fixant les conditions de police sanitaire pour les échanges intracommunautaires ou instaurant des mesures de lutte contre une maladie animale contagieuse l'impose, par la marque de salubrité barrée qui correspond à la marque communautaire de salubrité décrite à l'article 10, barrée d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires et apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque et que les indications figurant sur celle-ci restent lisibles.

Art. 13. - L'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande est modifié comme suit: I. - A l'article 3, le paragraphe 1o est ainsi rédigé: << 1o La marque communautaire de salubrité telle qu'elle est définie par l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité, lorsque les viandes, ainsi que les conditions de leur préparation, satisfont aux prescriptions fixées pour la production et la mise sur le marché communautaire. >> II. - A l'article 9, le paragraphe 1o est ainsi rédigé: << 1o La marque communautaire de salubrité précitée, lorsque les viandes, ainsi que les conditions de leur préparation, satisfont aux prescriptions fixées pour la production et la mise sur le marché communautaire. >> III. - L'article 13 est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes: << Art. 13. - Dans les ateliers de préparation de viandes hachées à l'avance, de morceaux de moins de 100 grammes et de préparations de viandes agréées, les viandes qui satisfont, ainsi que leurs conditions de préparation, aux prescriptions fixées pour la production et la mise sur le marché communautaire sont revêtues de la marque communautaire de salubrité précitée. >> IV. - A l'article 19, le paragraphe 2o relatif à l'estampille fabrication est abrogé. V. - A l'article 21, il est ajouté un troisième alinéa ainsi rédigé: << Les frais afférents à la fourniture des dispositifs d'estampillage définis par le présent arrêté sont à la charge des professionnels. >>

Art. 14. - L'arrêté du 30 juillet 1976 relatif à l'estampillage des carcasses et des abats de volailles est modifié comme suit: I. - L'article 2 est abrogé. II. - L'article 4 est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes: << Art. 4. - La marque communautaire de salubrité reproduite sur l'estampille plaquette C.E.E., l'estampille adhésive C.E.E., l'étiquette C.E.E. ou sur le conditionnement est définie par l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité. << Les supports précités de la marque de salubrité doivent répondre à toutes

les exigences de l'hygiène et ne doivent pas pouvoir être réutilisés. << L'estampille plaquette C.E.E. est un ruban métallique à fermeture automatique inviolable. >> III. - L'introduction du deuxième alinéa de l'article 6 est ainsi rédigée: << Dans la mesure où les volailles dont sont issues les viandes répondent aux exigences de police sanitaire fixées pour les échanges intracommunautaires, le marquage de salubrité est réalisé. >> IV. - A l'article 7, les termes: << les carcasses de volailles effilées ou non vidées préparées dans les abattoirs agréés C.E.E. >> sont remplacés par les termes: << les carcasses de volailles non vidées préparées dans les abattoirs agréés C.E.E. >>.

Art. 15. - Dans l'arrêté du 5 février 1977 susvisé réglementant les conditions d'hygiène relatives aux viandes de volailles découpées et conditionnées à l'avance, la partie A de l'article 20 est remplacée par les dispositions suivantes: << A. - Marque de salubrité: << Dans la mesure où les volailles dont sont issues les viandes répondent aux exigences de police sanitaire fixées pour les échanges intracommunautaires, le marquage de salubrité est réalisé à l'aide de la marque communautaire de salubrité telle que définie par l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité. << Le vétérinaire inspecteur de l'établissement contrôle les marques et estampilles ainsi que le matériel de conditionnement revêtu de la marque de salubrité. >>

Art. 16. - Dans l'arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande, le point 4, a, de l'article 33 est remplacé par les dispositions suivantes: << 4 a) Le marquage de salubrité est réalisé à l'aide de la marque communautaire de salubrité telle que définie par l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité. >>

Art. 17. - A titre transitoire, les établissements agréés à la date de publication du présent arrêté et qui satisfont aux conditions sanitaires spécifiques exigées pour la catégorie d'établissements à laquelle ils appartiennent peuvent continuer à faire usage de la marque communautaire de salubrité dont ils disposent déjà jusqu'au 31 décembre 1995.

Art. 18. - Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 28 juin 1994.

Pour le ministre et par délégation: Le directeur général de l'alimentation, P. GUERIN