

ANNEXE 2

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

PIÈCES CONSTITUANT LE DOSSIER D'AGRÈMENT

1° Note de présentation de l'entreprise

- 2.1. Organisation générale.
- 2.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel

2° Description des activités de l'entreprise

- 2.3. La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.
- 2.4. La liste des matières premières, ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.
- 2.5. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés.
- 2.6. Les diagrammes de fabrication.
- 2.7. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.
- 2.8. La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.
- 2.9. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis.
- 2.10. Un plan de situation à l'échelle au 1/1 000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.
- 2.11. Un plan de masse, à l'échelle de 1/500 à 1/1 000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales.
Le plan de situation et le plan de masse peuvent faire l'objet d'un seul plan.
- 2.12. 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
- 2.13. La description détaillée d'un point de vue sanitaire de l'ensemble des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement

3° 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, physiques et chimiques.

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 7 principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 853/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront 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 :

- 3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :
 - 3.1.1. Le personnel :
 - plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
 - tenue vestimentaire : descriptif, entretien ;
 - organisation du suivi médical
 - 3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux et des équipements et du matériel
 - 3.1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :
 - plan de nettoyage-désinfection ;
 - instructions relatives à l'hygiène.
 - 3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles.
 - 3.1.5. L'approvisionnement en eau
 - 3.1.6. La maîtrise des températures.
 - 3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition.
- 3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :
 - 3.2.1. Le champ d'application de l'étude.
 - 3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe n° 1).
 - 3.2.3. Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) :
 - la liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (principe n° 2) ;
 - pour chaque CCP :
 - la validation des limites critiques (principe n° 3) ;
 - les procédures de surveillance (principe n° 4) ;
 - la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ;
 - les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (principe n° 7).
 - 3.2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).
- 3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

4° Cas particulier des marchés de gros et des halles de criée

Le règlement intérieur.

La composition, comprenant l'identification des responsables, des entités propriétaires et des entités chargées de l'exploitation.

La liste des utilisateurs et le type de leur relation avec ces entités.

5° Cas particulier des centres d'emballage d'œufs

Conformément aux dispositions des règlements (CE) n° 1907/90 et n° 2295/2003 :

- la description détaillée de l'ensemble des locaux, de l'équipement technique approprié pour le mirage, le tri et le calibrage des œufs ;
- les procédures de fonctionnement, permettant le classement des œufs par catégorie de qualité et de poids.