

NOTICE D'INFORMATION À L'INTENTION D'UN DEMANDEUR D'AGRÈMENT OU D'AUTORISATION EN ALIMENTATION ANIMALE

Cette notice présente les éléments permettant de compléter le formulaire de demande (Cerfa n° 15095*02)

Si vous souhaitez davantage de précisions, contactez la direction départementale en charge de la protection des populations du département d'implantation de l'établissement concerné

Qui est concerné ?

Tout exploitant du secteur de l'alimentation animale établi en France qui souhaite demander un agrément au titre du règlement (CE) n°183/2005 et/ou une autorisation au titre de l'arrêté du 23 avril 2007.

À qui adresser cette demande ?

Cette demande est à adresser à la direction départementale en charge de la protection des populations du département où se trouve l'établissement.

Pièces à fournir à l'appui de la demande d'agrément :**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

- 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...).

Pièces complémentaires pour la demande d'agrément salmonelle :

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 œuvre dans le cadre de l'agrément salmonelles ainsi que les coordonnées du ou des laboratoires.

Si vous êtes un intermédiaire sans stock (article 3 de l'arrêté du 23/04/2007) :

Veillez joindre la déclaration prévue à l'annexe III de l'arrêté du 23 avril 2007, reproduite ci-dessous :

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

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

Suite de la procédure

- une inspection sera réalisée sur site si le dossier est considéré comme complet et recevable.
- un agrément provisoire de 3 mois, renouvelable une fois, peut être délivré si les installations et les équipements sont conformes. Une seconde inspection aura lieu dans ce délai pour évaluer le respect de toutes les prescriptions du règlement (CE) n°183/2005.
- en cas de conformité, l'agrément définitif sera délivré.
- pour les intermédiaires sans stock, l'agrément peut être accordé sans visite sur place si la déclaration mentionnée plus haut est jointe au dossier.
- le responsable d'un établissement agréé est tenu d'informer le directeur départemental en charge de la protection des populations du département d'implantation, de toute modification de son activité.
- l'établissement figurera sur la liste mise en ligne sur le site du ministère en charge de l'agriculture : <http://agriculture.gouv.fr/alimentation-animale>