

Connaître et mettre en œuvre la réglementation relative au statut des établissements producteurs de denrées alimentaires d'origine animale

Les **webinaires**

DEA DAT de l'EA





MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Webinaire du 14 octobre 2022

Cécile BALON et David HICHAM

**Direction Générale de l'Alimentation
Bureau d'appui à la maîtrise des risques alimentaires**

Sommaire

- 1. Focus critères microbiologiques : réglementation applicable**
- 2. Statut des établissements producteurs de DAOA**
- 3. Etiquetage des denrées**
- 4. Ateliers collectifs**

1. Focus critères microbiologiques : réglementation applicable

Règlementation : évolutions historiques

→ Arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale

Critères définis très larges : diversité de produits et de microorganismes.

→ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Champ beaucoup plus restreint.

Distinction critères de sécurité/critères d'hygiène.

Règlementation applicable :

→ L'exploitant est responsable des produits qu'il met sur le marché.

→ Il effectue une analyse des dangers et définit un plan d'autocontrôles visant à vérifier la maîtrise du procédé. Pour cela, il peut s'aider des Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (application non obligatoire).

→ Les produits peuvent, par ailleurs, être soumis à d'autres critères microbiologiques définis par des cahiers des charges spécifiques.

A ne pas oublier :

→ « La seule pratique de contrôles microbiologiques peut conduire à une **fausse impression de sécurité** du fait des limites statistiques liées aux plans d'échantillonnage, notamment pour les dangers qui présentent un risque inacceptable à des concentrations faibles et/ou à des prévalences (fréquences de contamination) basses ou variables ». [Instruction DGAL/SDSSA/N2008-8009](#)

2. Statut des établissements producteurs de DAOA

Différents statuts possibles

Déclaration :

- Établissements pratiquant une activité ne nécessitant pas d'agrément
- CERFA 13984
- *Ex : activité de commerce de détail*

Etablissements agréés :

- Etablissements qui manipulent, transforment, déconditionnent, congèlent, décongèlent, reconditionnent, réemballent ou entreposent des DAOA pour les céder à un autre établissement
- Exigences sectorielles par secteur d'activité : voir règlement (CE) n°853/2004
- **Un agrément = une (ou plusieurs) activité(s) = un établissement = porté par un exploitant**

Etablissements dérogatoires à l'obligation d'agrément :

- Activité « marginale, localisée, restreinte » : voir AM 08 juin 2006
- Certains produits exclus de la dérogation : viande hachée, œufs coquilles, préparation à base de lait cru sans traitement assainissant, etc. => Cf. IT 2022-349

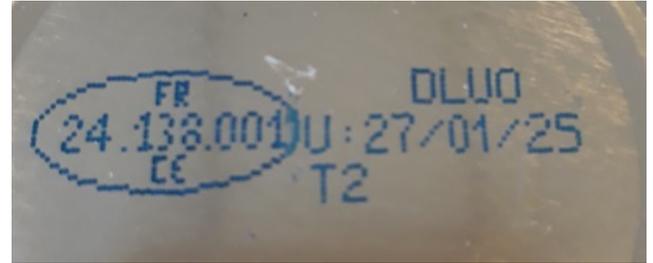
Différents statuts possibles

- *Un atelier d'un lycée agricole produit des fromages blancs destiné à être servi au repas à la cantine de cet établissement : de quel statut doit il disposer pour réaliser cette activité ?*
- Déclaration ? Agrément ? Dérogation à l'obligation d'agrément ?



3. Etiquetage des denrées

Étiquetage des denrées



- La raison sociale peut être celle de chaque utilisateur.
- La marque d'identification est celle de l'atelier collectif. Elle est apposée **avant que les produits ne quittent l'établissement**, de façon indélébile.
- Les produits finis, destinés au consommateur, doivent porter un étiquetage complet et conforme au Rgt INCO (1169/2011)
- L'ensemble des étiquettes, portant la marque d'identification de l'atelier collectif, doivent donc être stockées dans cet atelier.

4. Ateliers collectifs

Qu'est ce qu'un atelier collectif

Pas de définition réglementaire d'un atelier collectif

- Un atelier collectif = locaux + plusieurs exploitants + une ou plusieurs activités
- Un mode de fonctionnement d'un établissement

Mais, des obligations définies par AM du 08 juin 2006

- Présence d'un règlement intérieur : conditions d'organisation et de fonctionnement de chacun des exploitants au sein de la structure. *(à ne pas confondre avec le RI de l'établissement...!!!)*
- Désignation explicite d'un responsable (physique ou moral) : responsable de la mise en œuvre des activités dans les locaux de l'atelier collectif.

Une halle technologique d'un EPLEFPA peut être atelier collectif. Il convient donc de définir de façon formalisée son mode de fonctionnement.

Responsabilités

Un responsable désigné :

- Nom apparent dans le règlement intérieur
- Chargé de la mise en place du RI, de sa mise à jour et de son respect
- Prise en charge de mesures adéquates dans le care de dysfonctionnement

En pratique :

- Responsable juridique de l'atelier collectif : directeur de l'établissement. Présence d'un responsable d'atelier.
- Utilisation de l'atelier dans le cadre pédagogique.
- Les exploitants travaillent simultanément dans les locaux.

Un exploitant d'un atelier collectif n'est ni un salarié, ni un associé. Chaque exploitant est donc responsable de la sécurité et de la salubrité des produits qu'il met sur le marché vis-à-vis des consommateurs

Ouvrir la porte d'un atelier collectif, sans présence d'un salarié du lycée agricole, est-ce interdit ?

Règlement intérieur

Le règlement contient :

- procédure de **gestion des non-conformités**
- engagement de transparence pour les résultats d'autocontrôles
- engagement de chaque exploitant à transmettre sans délai au responsable les résultats d'autocontrôles défavorables ou toute autre information indiquant que les denrées alimentaires ou leur environnement de production ne répondent pas aux exigences de la réglementation en hygiène alimentaire applicable
- planning d'utilisation de l'atelier collectif
- les règles d'entrée de tout nouvel utilisateur et les règles d'exclusion d'un exploitant

En pratique: Présence de *Listeria monocytogenes* dans un séchoir à saucissons ou dans une cave d'affinage de fromages.

Problématique des contaminations croisées: un résultat défavorable doit être communiqué sans délai au responsable de l'atelier.

Règlement intérieur

Le règlement contient :

- procédure de **gestion des non-conformités**
- engagement de transparence pour les résultats d'autocontrôle
- engagement de chaque exploitant à transmettre
ou toute autre information indiquant
répondent pas aux exigences
- plan de

Tout exploitant entrant ou sortant, toute modification du fonctionnement de l'atelier collectif ou toute autre modification ayant un impact sur le règlement intérieur nécessite une mise à jour de ce dernier, **le plus rapidement possible.**

En p
from

Le règlement intérieur fait **partie intégrante d'un dossier d'agrément** lorsque des exploitants agréés font partie de l'atelier collectif.

noir à saucissons ou dans une cave d'affinage de

Problèmes croisés: un résultat défavorable doit être communiqué sans délai au

Différents statuts possibles

1. Activités exercées simultanément par plusieurs exploitants dans des locaux communs
 - Intrication des circuits : toutes les activités doivent disposer du même statut (agrée ou non agrée)
 - Un agrément unique délivré à l'entité collective

2. Activités séparées dans l'espaces ou dans le temps
 - Activités agrées et non agrées ou dérogatoires à l'obligation d'agrément possibles
 - Des spécificités liés à la délivrance de l'agrément

En pratique, agrément unique délivré au directeur de l'établissement.

Bilan des principaux points d'attention pour un établissement d'enseignement agricole

- Respect du règlement intérieur, notamment pour les utilisateurs ponctuels de l'atelier.
- Veiller à la déclaration systématique de tous les utilisateurs, y compris les utilisateurs ponctuels.
- Veiller à l'encadrement de l'atelier collectif, y compris pendant la période estivale (fermeture de l'établissement).
- La prestation de service ainsi que le devenir des produits issus de la halle technologique doivent être pris en compte dans le PMS
- Note de service DGER/SDRICI/SASPP/2021-134 du 23/02/2021. Objectifs : ateliers exemplaires sur le plan sanitaire et prise en compte de la dimension pédagogique.

Des haies dans les établissements agricoles : quel plan de gestion des exploitations favorables aux transitions et à l'agroécologie ?

Les **webinaires**

DEA DAT de l'EA

