



PREFET DES PYRENEES-ATLANTIQUES

Direction Départementale de la Protection des Populations des Pyrénées-Atlantiques
Service Sécurité Sanitaire des Aliments



CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Dossier suivi par : Elise FUZEAU, Béatrice ESQUERRE, Frédéric BERTASSI, Gilles KOHLER

Toute correspondance courrier doit être adressée à :
DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
Cité administrative - 2, rue Pierre Bonnard - CS 70590 - 64010 PAU CEDEX
Téléphone : 05 47 41 33 80 - Fax: 05.59.02.89.62
Courriel : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr
Site internet : <http://www.pyrenees-atlantiques.gouv.fr>

La vente directe de lait cru est exclue des dispositions ci-dessous et fait l'objet d'une note spécifique.

Les dispositions réglementaires relatives à la qualité sanitaire des denrées alimentaires ont évolué, notamment dans le cadre du corpus de textes, appelé « Paquet hygiène », adopté au niveau communautaire. Cette nouvelle réglementation couvre l'ensemble de la filière agroalimentaire depuis la production primaire jusqu'au consommateur.

Ces évolutions visent à répondre aux exigences de sécurité demandée par les consommateurs et les partenaires commerciaux. La responsabilité des professionnels dans le choix des moyens à mettre en œuvre pour atteindre les objectifs de la réglementation est clairement établie. Il en est de même pour le respect des obligations liées à la sécurité alimentaire et l'information du consommateur.

Le règlement communautaire 178/2002 est entré en vigueur le 1er janvier 2005, il prescrit des obligations aux professionnels du secteur alimentaire, en particulier en matière de traçabilité et de gestion des non-conformités. De plus, depuis le 1er janvier 2006, les règlements (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale sont entrés en application.

LA TRACABILITE ET L'OBLIGATION DE SIGNALEMENT DES NON CONFORMITES

La traçabilité est définie comme « la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinées à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ».

Cette traçabilité doit être établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, donc jusqu'à la vente du produit.

Les articles 19 point 1 et 20 point 1 du règlement 178/2002 précisent que « si un exploitant (...) considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a importée, produite, transformée, fabriquée ou distribuée ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire (...) il engage immédiatement les procédures de retrait du marché (...) et en informe les autorités compétentes ».

Par **retrait** d'un produit, on entend toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition à la vente d'un produit ainsi que sa présentation au consommateur.

Par **rappel** d'un produit, on entend toute mesure visant à empêcher, après la distribution, la consommation ou l'utilisation d'un produit par le consommateur et/ou à l'informer du danger qu'il court éventuellement s'il a déjà consommé le produit.

PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

L'article 5 du règlement communautaire 852/2004 prévoit que vous mettiez en place dans votre établissement un plan de maîtrise sanitaire, fondé sur l'étude du système HACCP, dont les principes prescrivent des exigences à respecter à toutes les étapes de la production, afin de permettre la maîtrise indispensable pour garantir la sûreté alimentaire.

Ce plan de maîtrise sanitaire, documenté par des procédures et des documents d'enregistrement doit comprendre les éléments suivants :

- ☀ **les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène** concernant le personnel, l'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel, les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production, le plan de lutte contre les nuisibles, l'approvisionnement en eau (cf. Annexe 2 pour une ressource privée), la maîtrise des températures, le contrôle de réception et à expédition,
- ☀ **les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP**, c'est à dire le champ d'application de l'étude, les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et les mesures préventives associées, les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise (CCP) lorsqu'il en existe, ainsi que les documents relatifs à la vérification.

Pour établir ce plan de maîtrise sanitaire pour chacune de vos activités, ainsi que les différentes procédures et documents d'enregistrement vous pouvez :

- ✱ soit rédiger vous-même ce plan, en vous faisant assister le cas échéant par un organisme de conseil de votre choix,
- ✱ soit vous référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour votre secteur d'activité.

LOCAUX DE FROMAGERIE FERMIERE

(cf. note DISPOSITIONS POUR LA CONCEPTION ET LA CONSTRUCTION DE LOCAUX DE FROMAGERIE FERMIERE)

MODE DE COMMERCIALISATION : LES DIFFERENTES CATEGORIES D'ATELIERS

1. LA REMISE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL :

Bases réglementaires :

- ✱ Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- ✱ Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ✱ Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- ✱ Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- ✱ Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

1.1 : 100 % des produits doivent être remis directement au consommateur final sur l'exploitation ou sur un marché.

1.2 : Les locaux de fabrication, les conditions d'hygiène, de fonctionnement ainsi que l'hygiène du personnel doivent être conformes aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

1.3 : Les produits fabriqués dans ces ateliers doivent être conformes aux normes bactériologiques en vigueur (Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires).

1.4 : La nature et la périodicité des contrôles à effectuer par l'exploitant doivent être définis dans le cadre d'un système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise dit système "HACCP".

1.5 : La référence au guide de bonnes pratiques hygiéniques est *recommandée*.

1.6 : Cette activité doit obligatoirement être déclarée à la Direction Départementale de la Protection des Populations à l'aide du modèle CERFA n° 13984 (le formulaire peut être téléchargé à l'adresse suivante : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments.>)

1.7 : Dérogation en matière d'étiquetage : aucune mention d'étiquetage n'est exigée pour les fromages fermiers vendus directement au consommateur final par les producteurs agricoles ne traitant que les laits de leur propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. Toutefois, pour les ventes directes sur l'exploitation et sur le marché, afin que l'information du consommateur soit réalisée, il convient d'afficher les coordonnées du producteur, la nature du fromage vendu par une étiquette rigide précisant au moins la nature du lait mis en oeuvre (vente de plusieurs type de fromages). **Cette dérogation n'est valable que pour les producteurs fermiers commercialisant leur propre production.**

1.8 : Définitions et cas particuliers :

- ✱ Remise directe au consommateur : opérations réalisées à titre *gratuit ou onéreux* entre le détenteur d'un aliment et un utilisateur destinant ce produit à son propre usage.
- ✱ La vente à distance, y compris par un site internet, est autorisée si aucun intermédiaire n'intervient avant la remise au consommateur final des produits transformés.
- ✱ La vente sur les foires et marchés est considérée comme remise directe si elle est effectuée directement par le producteur (ou sa famille proche) au consommateur.
- ✱ Il n'y a pas de seuil de quantité pour la remise directe.

2. LA DEROGATION A L'AGREMENT :

Bases réglementaires :

- ✱ Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- ✱ Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ✱ Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- ✱ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

2.1 : 30 % maximum de la production totale annuelle pourra être mise sur le marché auprès d'intermédiaires (détaillants, restaurateurs) dans la limite de 250 Kg par semaine de produits laitiers. Toutefois, si la quantité fournie ne dépasse pas 100 kg par semaine de produits laitiers, la limite de 30 % fixée ne s'applique pas.

2.2 : Les établissements destinataires des produits doivent être situés dans un rayon de 200 km autour de votre établissement (arrêté préfectoral n° 2012 200 0019).

2.3 : Les locaux de fabrication, les conditions d'hygiène, de fonctionnement ainsi que l'hygiène du personnel doivent être conformes aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

2.4 : Les produits fabriqués dans ces ateliers doivent être conformes aux normes bactériologiques en vigueur (Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires)

2.5 : La nature et la périodicité des contrôles à effectuer par l'exploitant doivent être définis dans le cadre d'un système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise dit système "HACCP".

2.6 : La référence à un guide de bonnes pratiques hygiéniques est recommandée.

2.7 : Cette activité doit obligatoirement être déclarée à la Direction Départementale de la Protection des Populations à l'aide du modèle CERFA n° 13982 (le formulaire peut être téléchargé à l'adresse suivante : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/Securite-sanitaire-des-aliments>.)

Toute modification importante des produits et/ou des quantités livrées, ou des établissements destinataires, devra faire l'objet d'une nouvelle déclaration.

La dérogation d'agrément est accordée de plein droit sauf si des infractions ont été constatées et que rien n'a été fait pour y remédier.

2.8 : Le numéro d'enregistrement de la dérogation d'agrément (n°SIRET) doit figurer sur les documents d'accompagnement des marchandises (bon de livraison, facture,...) cédées aux destinataires figurant sur votre fiche de déclaration.

L'étiquetage des denrées doit être conforme aux articles R. 112-1 à R. 112-31 du Code de la Consommation (cf. note étiquetage).

2.9 : Les établissements disposant de cette dérogation font l'objet d'une publication sur le site internet du Ministère chargé de l'Agriculture : <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-etablissements>

3. L'AGREMENT SANITAIRE COMMUNAUTAIRE :

Bases réglementaires :

- ✱ Règlement (CE) n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- ✱ Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- ✱ Règlement (CE) n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (Annexe 3, Section IX)
- ✱ Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- ✱ Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

3.1 : Cet agrément s'adresse aux producteurs qui mettent sur le marché des fromages ou des produits à base de lait autrement que par la remise directe au consommateur final et qui ne peuvent pas bénéficier des dispositions prévues pour la dérogation à l'agrément.

Seuls les produits des établissements agréés et revêtus de la marque de salubrité peuvent circuler librement dans l'ensemble du marché unique européen.

3.2 : Les locaux de fabrication, les conditions d'hygiène, de fonctionnement ainsi que l'hygiène du personnel doivent être conformes aux dispositions des règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004.

3.3 : Les produits fabriqués dans ces ateliers doivent être conformes aux normes bactériologiques en vigueur (Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires).

3.4 : La nature et la périodicité des contrôles à effectuer par l'exploitant doivent être définis dans le cadre d'un système d'analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise dit système "HACCP".

3.5 : La référence à un guide de bonnes pratiques hygiéniques est recommandée.

3.6 : Pour solliciter l'agrément sanitaire, le producteur adresse à la Direction Départementale de la Protection des Populations une demande d'agrément à l'aide du modèle CERFA n° 13983 accompagnée des pièces citées dans l'A.M. du 8 juin 2006 (ou cf. Annexe 1).

3.7 : Procédure :

- ✱ étude du dossier d'agrément,
- ✱ 1^{er} contrôle officiel sur site pour vérifier si les conditions sanitaires d'installation et d'équipement sont respectées, un agrément conditionnel, valable 3 mois, est accordé. L'activité peut débuter.
- ✱ 2^{ème} contrôle officiel sur site pour vérifier si les conditions de fonctionnement sont respectées, l'agrément est accordé au producteur.

3.8: Le numéro d'agrément attribué devra figurer sous forme d'une marque de salubrité sur les étiquettes et les cartons ou colis des fromages et sur les documents commerciaux (bon de livraison, facture,...). Lors de vente de produits semi-finis (fromages en blanc ou partiellement affinés) les mentions seront reportées sur les documents commerciaux, seulement.

L'étiquetage des denrées doit être conforme aux articles R. 112-1 à R. 112-31 du Code de la Consommation (cf. note étiquetage).

ANNEXE 1**AGREMENT SANITAIRE COMMUNAUTAIRE****DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT****LISTE DES DOCUMENTS A FOURNIR**

- ☀ Lettre type de demande d'agrément.
- ☀ Dossier type d'agrément pour les ateliers laitiers fermiers se livrant à la préparation de lait ou de produits laitiers. (Vous devez garder une copie de tous les documents complétés ainsi que des pièces jointes dans votre exploitation)
- ☀ Plan de situation à une échelle lisible ou photocopie du plan cadastral situant l'atelier de transformation et les batiments d'exploitation et présentant :
 1. les délimitations de l'établissement,
 2. les voies d'accès,
 3. les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux usées.
- ☀ Plan d'ensemble de l'atelier de fabrication à une échelle lisible indiquant la disposition des différents locaux de travail avec leur affectation,
 1. le circuit de la transformation (de l'entrée du lait jusqu'à la sortie des fromages),
 2. le circuit des déchets,
 3. le circuit des eaux usées,
 4. les dispositifs d'aération,
 5. les principaux équipements,
 6. le vestiaire.
- ☀ Attestation de raccordement au réseau public d'eau (ou copie de la dernière facture) ou copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau de ressource privée
- ☀ Copie de l'attestation de formation au GBPH.
- ☀ Fiches de description de produits et diagramme de fabrication par type de produit élaboré.
- ☀ Plan d'autocontrôle établi pour l'atelier.

ANNEXE 2

DISPOSITIONS RELATIVES A L'UTILISATION D'UNE RESSOURCE EN EAU PRIVEE DANS UN ATELIER LAITIER FERMIER

CONSTITUTION DU DOSSIER DE DEMANDE D'ARRETE PREFECTORAL

Ce dossier doit être déposé à l'ARS (Agence Régionale de Santé) et comporter les éléments suivants :

- ✱ l'identification du demandeur (nom, prénom, adresse,...),
- ✱ les besoins en eau journaliers (volume prélevé par jour) et le débit potentiellement disponible au niveau de la ressource,
- ✱ un plan de situation permettant d'apprécier la topographie et de localiser les diverses installations susceptibles de porter atteinte à la qualité de l'eau : les installations d'assainissement et de rejet des effluents, le lieu de stockage des produits polluants ou dangereux, les autres captages d'eau,...,
- ✱ un descriptif de l'alimentation en eau précisant ou décrivant notamment : le lieu d'implantation du ou des captages, le tracé des canalisations et le cas échéant l'implantation du réservoir, la description du traitement éventuel de l'eau utilisée,
- ✱ des résultats d'analyses microbiologique et physico-chimique selon les paramètres établis par le code de la santé publique (Art. R 1321.1 et suivants),
- ✱ si des problèmes chimiques, notamment dus à des pesticides ou des produits toxiques, existent dans le secteur concerné par le prélèvement d'eau, des analyses complémentaires peuvent être demandées.

PROCEDURE ADMINISTRATIVE

- ✱ examen du dossier par l'ARS,
- ✱ un hydrogéologue agréé mandaté par l'ARS procède à une visite de l'installation et remet son rapport à l'ARS,
- ✱ si l'ensemble du dossier reçoit un avis favorable, il est présenté devant le Conseil Départemental d'Hygiène,
- ✱ établissement de l'arrêté préfectoral d'autorisation,
- ✱ tous les frais engendrés par cette procédure sont à la charge du demandeur.