

## Entreprises

Publié le 19/11/2022

### Agrément sanitaire et déclaration de manipulation de denrées animales

Votre établissement produit, manipule ou transforme des denrées d'origine animale destinées à la consommation humaine. Si elles sont remises ou vendues directement au consommateur, vous devez effectuer une déclaration. Si vous les vendez à d'autres professionnels, vous devez demander un agrément.

#### Quels sont les activités et établissements concernés par la déclaration de manipulation ?

##### Activité concernée

Il s'agit de l'activité de tout exploitant d'un établissement qui produit, manipule ou entrepose des denrées alimentaires d'origine animale destinées à la consommation humaine.

Les denrées comportant des ingrédients d'origine animale (viandes, produits laitiers, produits de la pêche, œufs, miel) sont aussi concernés.

L'exploitant doit alors effectuer une déclaration de manipulation (et non une demande d'agrément).

##### Établissements concernés

L'établissement est concerné s'il vend directement au **consommateur final**.

Il s'agit des établissements suivants :

Restaurant

Commerce de bouche : boucherie, charcuterie, fromagerie, poissonnerie, traiteur par exemple

Grande distribution alimentaire

Commerçant sur un marché en plein air

Livraison de produits alimentaires ou portage de repas à domicile : traiteur par exemple

Producteur fermier, y compris pour l'activité d'abattage à la ferme de volailles et lagomorphes (lapins et lièvres)

Transporteur d'animaux ou de produits d'origine animale

Associations caritatives de distribution alimentaire (toute distribution gratuite)

#### Quelles activités ne nécessitent pas de déclaration de manipulation ?

La déclaration ne concerne pas les activités suivantes :

Production primaire : élevage d'animaux jusqu'à leur abattage, chasse, production d'œufs jusqu'à leur conditionnement, production de lait à la ferme sans conditionnement

Activités s'exerçant dans le cadre domestique (préparation de repas pour sa famille et ses proches)

Activités nécessitant l'agrément sanitaire (l'agrément sanitaire suffit)

##### À noter

Pour une même activité, si un exploitant possède l'agrément sanitaire dans le cadre d'une vente à des professionnels, il n'a pas besoin de faire la déclaration de manipulation dans le cas d'une vente directe au consommateur.

#### Comment effectuer la déclaration de manipulation de denrées animales ?

La demande doit être effectuée avant le démarrage de l'activité.

Elle s'effectue soit en ligne soit par courrier postal via un formulaire.

Pour effectuer la démarche en ligne, vous devez utiliser le service suivant :

- Déclaration en ligne de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale

Le formulaire doit être téléchargé, rempli et imprimé.

- Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (formulaire papier)

#### Quelles sont les démarches spécifiques en cas de vente à la ferme ?

Le producteur de lait cru qui le vend en l'état directement au consommateur final doit effectuer une **demande d'autorisation**.

L'autorisation est délivrée sans limitation de durée, de quantité livrée au consommateur et de distance de mise sur le marché par rapport à l'établissement producteur de lait cru.

Cette demande s'effectue soit en ligne soit par courrier postal via un formulaire.

Pour effectuer la demande d'autorisation en ligne, vous devez utiliser le service suivant :

- Demande en ligne d'autorisation de production et de mise sur le marché de lait cru

L'exploitant doit télécharger, remplir et imprimer le formulaire suivant :

#### **Où s'adresser ?**

Direction départementale de la protection des populations (DDPP)

- Demande d'autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru (papier)

#### **Qui est concerné par l'agrément sanitaire ?**

Tout établissement qui commercialise auprès d'**autres professionnels** des produits d'**origine animale** doit demander un agrément sanitaire.

Il s'agit de toute entreprise qui prépare, transforme, manipule ou entrepose des produits d'origine animale ou des denrées qui en contiennent (viande, charcuterie, plats cuisinés à base de viande par exemple).

##### **À noter**

Les établissements qui vendent directement au consommateur final ne sont pas concernés par l'agrément sanitaire.

Les **établissements** concernés par l'**obligation d'agrément sanitaire** sont les suivants :

Abattoir ou atelier de découpe, sauf pour l'activité d'abattage à la ferme de volailles et lagomorphes (lièvres et lapins)

Fabricant de fromage ou établissement de transformation du lait

Fabricant de viande hachée, de produits à base de viande ou de conserves à base de produits d'origine animale

Navire congélateur et navire usine, y compris un navire cuiseur de crustacés et de mollusques

Marché à la criée ou halle à marée

Marché de gros ou grossiste de produits alimentaires contenant des produits d'origine animale

Conditionneur de produits frais : centre de collecte du lait, centre d'emballage des œufs notamment

Établissement alimentaire qui vend des plats cuisinés à des intermédiaires

##### **À noter**

La liste des établissements agréés CE en matière de sécurité sanitaire (qui possèdent cet agrément sanitaire) est consultable en ligne.

#### **Quelles sont les activités dispensées d'agrément sanitaire ?**

L'agrément sanitaire n'est **pas obligatoire** pour les activités suivantes :

Production primaire (culture/élevage) : élevage d'animaux jusqu'à leur abattage, chasse, production de miel, d'œufs jusqu'à leur conditionnement, de lait cru à la ferme sans conditionnement, cueillette d'escargots, par exemple

Transport d'animaux ou de produits d'origine animale

Fabrication de produits composés par assemblage de denrées d'origine végétale (pain, semoule, légumes notamment) et de denrées d'origine animale achetées déjà transformées (jambon, saumon fumé, fromage). Il s'agit par exemple de pizza, quiche, sandwich, paëlla.

Vente au détail ou remise directe aux consommateurs (soumise à l'obligation de déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale)

Stockage de produits d'origine animale sur le lieu même de production

#### **Comment effectuer la demande d'agrément sanitaire ?**

La demande doit être déposée au moins **2 mois** avant le début de l'activité.

L'agrément sanitaire est délivré par la préfecture à un établissement pour **une activité donnée**.

Si l'entreprise a plusieurs activités différentes, plusieurs agréments doivent être demandés.

L'agrément est accordé après la visite d'un inspecteur des services du ministère chargé de l'agriculture.

Cette visite a pour but de vérifier les locaux, les équipements, le bon fonctionnement du site et l'application du (bonnes pratiques d'hygiène, procédures de retrait/rappel en cas d'alerte sanitaire, système de traçabilité notamment).

#### **À savoir**

Le demandeur peut consulter le guide des bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) relatif à son activité.

Des **dossiers type de demande** d'agrément sont consultables sur le site internet du ministère de l'agriculture, dans la rubrique Mes démarches (exemples : atelier laitier fermier, crémier-fromager-affineur, charcutier-traiteur).

La liste des documents à fournir avec cette demande est consultable en ligne.

La demande s'effectue soit en ligne soit par courrier postal.

Pour faire la demande en ligne, vous devez utiliser le service suivant :

- Demande en ligne d'agrément sanitaire

Vous devez télécharger, imprimer et remplir le formulaire suivant :

En métropole :

#### **Où s'adresser ?**

Direction départementale de la protection des populations (DDPP)

En outre-mer :

#### **Où s'adresser ?**

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF et DAAF)

- Demande d'agrément sanitaire (papier)

Un refus est-il possible ?

Le refus est possible.

Il peut survenir soit à la suite de **l'examen du dossier** de demande, soit après une **visite de contrôle sanitaire**.

Si le dossier de demande reste sans réponse pendant plus de **2 mois**, le dossier est considéré comme rejeté.

Vous recevez un **accusé de réception** de l'administration à partir de la date à laquelle elle reçoit votre dossier.

Si des documents manquent au dossier ou sont non conformes, elle vous en informe et vous devez compléter ou corriger.

Vous recevez un agrément **conditionnel**, qui ne devient définitif qu'à la suite de la visite des services sanitaires.

L'agrément peut être refusé si certaines non conformités majeures décelées lors du contrôle ne sont pas corrigées.

### **Dans quels cas la demande d'agrément sanitaire doit-elle être renouvelée ?**

Dans certains cas, l'agrément initial n'est plus valable et la demande doit être renouvelée.

La validité de l'agrément n'est pas limitée dans le temps, mais il doit être renouvelé **en cas de changement dans l'activité**.

Il s'agit des cas suivants :

Manipulation d'une **nouvelle catégorie de produits** ne figurant pas dans la liste initiale

Exercice d'une **nouvelle activité** ne figurant pas dans la liste initiale

Modification importante des **locaux**, de leur aménagement, de leur **équipement** ou de leur affectation

Le renouvellement de la demande s'effectue de la même façon qu'une demande initiale d'agrément.

Les documents accompagnant la demande doivent de nouveau être fournis dans leur version modifiée, mise à jour.

La demande peut s'effectuer soit en ligne soit par courrier postal.

Pour effectuer la demande en ligne, vous devez utiliser le service suivant :

- Demande en ligne d'agrément sanitaire

Vous devez télécharger, imprimer et remplir le formulaire suivant :

En métropole :

#### **Où s'adresser ?**

Direction départementale de la protection des populations (DDPP)

En outre-mer :

#### **Où s'adresser ?**

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF et DAAF)

- Demande d'agrément sanitaire (papier)

### **L'agrément peut-il être suspendu ?**

En cas de non-respect des exigences en matière d'infrastructures, d'équipements ou de fonctionnement, ou de non-conformité d'un produit mettant en danger la santé du consommateur, l'agrément peut être **suspendu** provisoirement ou retiré.

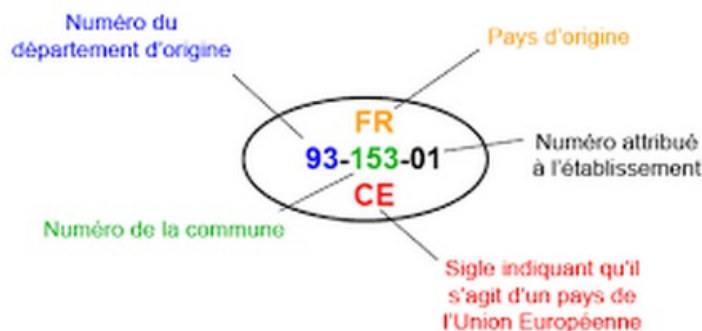
#### Exemple

En cas de dégradation des conditions sanitaires de l'établissement, l'inspection (lors d'un contrôle) doit suspendre l'agrément jusqu'à réparation de la conformité.

Suite à un retrait ou une suspension de l'agrément sanitaire, l'établissement ne peut plus ni fabriquer et ni mettre ses produits sur le marché.

### Quelle est la marque d'identification sanitaire des produits ?

Tous les produits d'origine animale issus d'un établissement agréé doivent être identifiables grâce à une marque d'identification, appelée aussi estampille sanitaire ou marque de salubrité.



#### @Credits

La marque d'identification est de forme ovale.

Elle doit mentionner les éléments suivants :

Code du pays

Numéro du département

Numéro de la commune

Numéro d'ordre dans la commune accordé à l'établissement

Sigle CE indiquant qu'il s'agit d'un pays de l'UE

Cette marque est appelée :

Marque de salubrité sur les carcasses, demi-carcasses et quartiers dans les abattoirs d'animaux de boucherie

Estampille sanitaire sur les autres produits

Si l'établissement agréé produit à la fois des denrées soumises à agrément et des denrées non soumises à agrément, il peut apposer la même marque d'identification aux deux types de denrées.

#### À noter

Elle ne doit pas être confondue avec le code EMB (de forme ovale également) qui donne des informations sur l'emballage.

### Dans quels cas peut-on demander une dérogation à l'agrément ?

Les **commerces de détail** peuvent bénéficier d'une dérogation à l'agrément.

Un exploitant de commerce de détail qui fournit des denrées d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail de proximité (un traiteur par exemple) peut demander une dispense d'agrément sanitaire. La dérogation est possible si l'entreprise fournit une **quantité limitée** par semaine de certains produits déterminés.

Nature et quantité hebdomadaire des produits vendus à des commerces de détail de proximité autorisant la dérogation à l'agrément sanitaire

| Catégorie de produits                                                                                                   | Quantité maximale pouvant être cédée (par semaine)                          |                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                         | si elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement | si elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement |
| Laits traités thermiquement                                                                                             | 800 litres                                                                  | 250 litres                                                                 |
| Produits laitiers                                                                                                       | 250 kg                                                                      | 100 kg                                                                     |
| Viandes fraîches de boucherie *                                                                                         | 800 kg                                                                      | 250 kg                                                                     |
| Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes, viandes fraîches des autres espèces que boucherie * | 250 kg                                                                      | 100 kg                                                                     |
| Produits à base d'œuf coquille et/ ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers    | 250 kg                                                                      | 100 kg                                                                     |
| Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)                                          | 250 kg                                                                      | 100 kg                                                                     |
| Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné)                                                             | 250 kg                                                                      | 100 kg                                                                     |
| Escargots (entiers, préparés ou transformés)                                                                            | 100 kg                                                                      | 30 kg                                                                      |

\* sauf viandes hachées

Les quantités indiquées sont **cumulatives** entre produits appartenant à des catégories différentes (par exemple, livraison possible de 800 kg de viande de bœuf + 250 kg de charcuteries).

La **distance** à vol d'oiseau entre l'établissement du bénéficiaire de la dérogation et le commerce de détail approvisionné ne doit pas dépasser 80 km (distance pouvant être portée jusqu'à 200 km sur décision préfectorale, en raison de contraintes géographiques particulières).

La demande de dérogation peut s'effectuer soit en ligne soit par courrier postal.

Pour effectuer la demande de dérogation en ligne, vous devez utiliser le service suivant :

- [Demande en ligne de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire](#)

Vous devez télécharger, imprimer et remplir le formulaire suivant :

En métropole :

**Où s'adresser ?**

[Direction départementale de la protection des populations \(DDPP\)](#)

En outre-mer :

**Où s'adresser ?**

[Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt \(DRAAF et DAAF\)](#)

- [Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire : fiche de déclaration \(papier\)](#)

**Qui doit demander un agrément zoosanitaire d'aquaculture ?**

Les établissements de transformation et d'exploitation aquacole doivent obtenir un agrément zoosanitaire pour être autorisés à mettre sur le marché des animaux d'aquaculture.

Chaque site d'une exploitation aquacole (ferme aquacole ou zone d'élevage de mollusques) doit faire l'objet d'une demande distincte.

Le responsable d'exploitation aquacole et des zones d'élevage de mollusques doit effectuer les démarches suivantes :

Tenir un registre de tous les mouvements d'entrée et de sortie des animaux d'aquaculture, mentionnant leur origine, leur destination, leur nombre ou poids et leur taille

Enregistrer la mortalité constatée dans chaque segment épidémiologique en rapport avec le type de production

Mettre en œuvre des bonnes pratiques sanitaires d'élevage dans le but de prévenir l'introduction et la propagation des maladies

Collecter les résultats du plan de surveillance zoosanitaire approuvé par le préfet. Cette collecte permet, à partir de l'analyse des risques zoosanitaires pour chaque type de production, de détecter toute hausse inexplicite et significative de la mortalité.

L'exploitant doit compléter le formulaire suivant :

- [Demande d'agrément zoosanitaire pour l'aquaculture](#)

Le formulaire doit être téléchargé, imprimé, rempli et envoyé à la Direction départementale de la protection des populations (DDPP).

**Où s'adresser ?**

[Direction départementale de la protection des populations \(DDPP\)](#)

#### **Questions - Réponses**

- [Comment se procurer un code emballer EMB ?](#)

[Toutes les questions réponses](#)

#### **Et aussi...**

- [Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires](#)

#### **Pour en savoir plus**

- [Liste des guides de bonnes pratiques d'hygiène \(GBPH\) français validés](#)  
Source : Ministère chargé de l'agriculture
- [Documents à joindre à la demande d'agrément sanitaire](#)  
Source : Ministère chargé de l'agriculture
- [Dossiers type de demande d'agrément sanitaire](#)  
Source : Ministère chargé de l'agriculture

#### **Où s'informer ?**

- En métropole :  
[Direction départementale de la protection des populations \(DDPP\)](#)
- En outre-mer :  
[Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt \(DRAAF et DAAF\)](#)

**Comment faire pour...**

[Ouvrir un food-truck, restauration ambulante](#)

#### **Services en ligne**

- Liste des établissements agréés CE (possédant l'agrément sanitaire)  
Téléservice
- Demande en ligne d'agrément sanitaire  
Téléservice
- Demande d'agrément sanitaire (papier)  
Formulaire
- Demande en ligne de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire  
Téléservice
- Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire : fiche de déclaration (papier)  
Formulaire
- Déclaration en ligne de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale  
Téléservice
- Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (formulaire papier)  
Formulaire
- Demande d'agrément zoosanitaire pour l'aquaculture  
Formulaire
- Demande en ligne d'autorisation de production et de mise sur le marché de lait cru  
Téléservice
- Demande d'autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru (papier)  
Formulaire

**Et  
aussi...**

- Règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires

**Textes de  
référence**

- Code rural et de la pêche maritime : article L233-2  
Obligation d'agrément sanitaire
- Code rural et de la pêche maritime : articles R233-1 à R233-3  
Conditions de l'agrément sanitaire et de la déclaration de manipulation de denrées alimentaires
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits/denrées d'origine animale  
Pièces à joindre pour tous types de demande d'agrément en annexe II de l'arrêté
- Règlement européen du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires



**VILLE DE**  
**Châtillon**  
Hôtel de Ville

*Horaires : Lundi, mardi, mercredi et vendredi : de 8h30 à 12h15 et de 13h30 à 18h*

*Jeudi : 13h30 à 19h — Samedi : de 8h30 à 13h30*

*Adresse : 1, place de la Libération, 92320 Châtillon*

*Tél. : 01 42 31 81 81*