

Note au réseau

06/09/2016

Modification de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire

À l'issue d'une réflexion de la DGAL à laquelle la FNEC avait été associée ces dernières années, un arrêté modifiant l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale a été publié le 4 août 2016 pour **introduire les modalités d'agrément d'entités collectives**, et **compléter les exigences relatives à l'agrément des abattoirs**.

Cet arrêté est complété par d'une note de service du 19 août 2016 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004, qui abroge trois notes de service antérieures dont les directives étaient redondantes¹.

1. Quelques modifications de l'arrêté sur l'agrément

Cette modification a permis les ajouts suivants :

- La définition d'un établissement collectif
- Les dispositions particulières applicables aux ateliers collectifs (dont les modalités en matière de documents d'accompagnement)
- Les dispositions particulières applicables aux abattoirs (notamment en termes d'exigences relatives à la protection des animaux)

2. Une note de service revue, claire et complète

Les principales modifications par rapport aux notes de services précédentes¹ portent sur :

- Une clarification de la procédure d'agrément
- La mise en place d'un outil pour l'instruction des dossiers d'agréments
- Une clarification des notions de prestation de service et de travail à façon
- De nouvelles instructions sur des ateliers collectifs

Nous vous conseillons vivement de prendre connaissance de ces documents **clairs et lisibles** :

- L'arrêté du 4 août 2016
- La note de service²

La note de service est **très claire et compréhensible**, elle permet une actualisation des informations concernant l'agrément, notamment par de nombreuses annexes explicatives.

¹ Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16/02/2006 : Paquet hygiène et agrément (alimentation humaine).

Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8014 du 11/01/2007 : Procédures de gestion (attribution, suspension, retrait) de l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12/06/2012 : Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément.

² <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2016-355>