



## Agrément sanitaire des établissements agroalimentaires

De nouvelles dispositions relatives à l'agrément sanitaire viennent d'être fixées par l'arrêté du 8 juin 2006 qui prend en compte les nouvelles dispositions des règlements européens relatifs l'hygiène des aliments.

Cet arrêté abroge et remplace notamment les articles 3 et 9 de l'Arrêté du 28 juin 11994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale.

L'accent est mis sur l'application obligatoire des principes HACCP et des bonnes pratiques d'Hygiène pour obtenir et/ou conserver l'agrément sanitaire existant.

La demande d'agrément doit être accompagnée d'un plan de maîtrise sanitaire décrivant les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Ce plan comprend

- les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :
  - le personnel
  - la maintenance des locaux, équipement et matériel
  - le plan de nettoyage et de désinfection
  - le plan de lutte contre les nuisibles
  - l'approvisionnement en eau
  - la maîtrise des températures
  - le contrôle à réception et à expédition
- les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP
- Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes

Le dossier d'agrément doit être actualisé après toute modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau d'activité.

Les établissements possédant déjà un agrément sanitaire, doivent compléter leur dossier d'agrément existant, selon ces nouvelles dispositions avant le 8 août 2008.

**Décret no 2006-678 du 8 juin 2006 modifiant la Nomenclature des installations classées et fixant les catégories d'installations classées soumises à des contrôles périodiques en application de l'article L. 512-11 du code de l'environnement.**

