

1.4.7. - CONSULTATION PREALABLE DES DIRECTIONS DES SERVICES VETERINAIRES

1.4.7.1. - Définitions.

1.4.7.1.1. – Déclaration d’activités et agrément vétérinaire.

Les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées à la consommation, sont soumis à obligation de déclaration auprès des services vétérinaires départementaux. Ils doivent respecter les prescriptions en matière de structures et de fonctionnement, fixées par des arrêtés spécifiques du secteur considéré. La plupart de ces arrêtés impliquent la mise en place du système HACCP. Selon l'activité pratiquée des établissements ne peuvent mettre sur le marché des denrées que s'ils ont reçu l'agrément sanitaire délivré par les services vétérinaires.

- Déclaration préalable.

Le responsable d'un établissement de restauration collective est tenu de faire une déclaration préalable d'activités au préfet (direction des services vétérinaires) du département, dans lequel est situé l'établissement. Cette déclaration est renouvelée en cas de changement d'exploitant et lors de toute modification importante dans l'aménagement, l'équipement et l'utilisation des locaux. Tous les établissements de restauration collective à caractère social sont tenus d'appliquer les conditions d'hygiène fixées par l'arrêté du 29 septembre 1997.

- Agrément.

Selon le type d'activité l'établissement peut être soumis à agrément. Cet agrément est accordé aux établissements dont la conformité aux conditions sanitaires d'installation, d'équipement et de fonctionnement fixées par l'arrêté du 29/09/97 a été constatée par les services vétérinaires.

ACTIVITE	Dispositions de l'arrêté du 29/09/97 applicables	Obligation d'agrément
Restauration sur place sans délai	Titre I et IV	NON
Restauration sur place mais différée dans le temps	Titre I, II et IV	NON
Restauration différée dans l'espace et dans le temps	Titre I, II, III et IV	OUI

1.4.7.1.2. - Méthode dite H.A.C.C.P. (Analyse des dangers – Points critiques pour leur maîtrise).

C'est une méthode qui définit, évalue et conduit à la maîtrise des dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Les principes de la méthode HACCP sont :

- procéder à une analyse des dangers.
- déterminer les points critiques pour la maîtrise (étape pour laquelle une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la salubrité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable).
- fixer les seuils critiques.
- mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les points critiques.
- déterminer les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance relève qu'un point critique donné n'est pas maîtrisé.
- appliquer les mesures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
- constituer un dossier dans lequel figureront toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.

1.4.7.2 Consultation préalable des services vétérinaires.

Une fois le plan des locaux, les dispositions du matériel et le type de fonctionnement déterminés, et avant de se lancer dans la réalisation des travaux de bâtiment, il est recommandé de prendre contact avec les services vétérinaires du département, afin de s'assurer de la conformité du plan des locaux avec l'arrêté interministériel du 29 septembre 97.

Un dossier comprenant les éléments relevés aux trois premiers points de l'article 47 de l'arrêté précité peut être présenté. Il comporte:

- la description détaillée à l'aide d'un plan des locaux,
- la description de l'équipement, du matériel utilisé et des conditions de fonctionnement,
- les capacités de stockage des denrées alimentaires et des préparations culinaires, ainsi que le tonnage de production journalière.

Selon le type d'activité, le projet doit permettre de répondre aux diverses exigences de l'arrêté.

Il est important de noter, qu'à ce stade, il s'agit de demander un avis sur la conformité des locaux par rapport à la réglementation. La déclaration et la demande éventuelle d'agrément se feront ultérieurement, à la fin des travaux et avant l'ouverture.