



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

Domaine de la  
**Sécurité Sanitaire des Aliments**

Version 3.0 – septembre 2025

# VADEMECUM SECTORIEL CENTRES D'EMBALLAGE D'OEUFS

Les ajouts apportés à la version précédente V2.1 de février 2017 sont surlignés en gris.  
Ce vademecum sectoriel ne couvre plus les aspects **loyauté (poids, calibres, étiquetage)**, entrant dans le champ de compétence de la DGCCRF.

# Table des matières

ACRONYMES :.....	4
<b>CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT.....</b>	<b>5</b>
Ligne AL02 : Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement.....	5
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	6
<b>CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS.....</b>	<b>7</b>
<i>Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....</i>	<i>7</i>
Ligne B1L06 :Circuit des denrées, du personnel, des déchets, sous-produits animaux et de l'eau.....	7
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	8
Ligne B1L08 : Éclairage.....	9
<i>Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....</i>	<i>10</i>
Ligne B2L02 : Équipements adaptés au N-D et aptes au contact alimentaire.....	10
Ligne B2L04 : Métrologie.....	11
<i>Item B4 : Maintenance.....</i>	<i>12</i>
Ligne B4L03 : Locaux et équipements en bon état.....	12
<i>Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements.....</i>	<i>13</i>
Ligne B5L03 : Système de Nettoyage et désinfection.....	13
Ligne B5L04 : Propreté des locaux et équipements.....	14
Ligne B5L05 : Vérification du plan et actions correctives.....	15
<b>CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....</b>	<b>16</b>
<i>Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....</i>	<i>16</i>
Ligne C1L03 : Diagramme de fabrication pour chaque catégorie de produits finis.....	16
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	16
<i>Item C2 : Identification des points déterminants.....</i>	<i>17</i>
Ligne C2L02 : Identification des points déterminants.....	17
Ligne C2L03 : Définition des limites critiques (CCP) et critères/limites d'action (PRP0).....	17
<i>Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....</i>	<i>18</i>
Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	18
<i>Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....</i>	<i>20</i>
<i>Sous-item C401 : Maîtrise des températures et conditions de conservation des denrées alimentaires....</i>	<i>20</i>
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage.....	20
Ligne C401L03 : Présence de dispositifs de contrôle de la température et modalités d'enregistrement.....	20
Ligne C401L04 : Conditions de stockage des produits.....	21
<i>Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....</i>	<i>22</i>
Ligne C402L02 : Conditions d'entreposage, et gestion des conditionnements et emballages.....	22
Ligne C402L03 : Conformité des conditionnements et emballages.....	23
<i>Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....</i>	<i>24</i>
Ligne C403L03 : Tri et mirage.....	24
<i>Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....</i>	<i>26</i>
Ligne C5L02 : Eau potable : Autorisation, utilisation.....	26
<i>Item C6 : Conformité des produits finis.....</i>	<i>27</i>
Ligne C6L02 : Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives.....	27
Ligne C6L03 : Validation de la durée de vie.....	27
<i>Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis.....</i>	<i>28</i>
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	28
Ligne C7L03 : Marque d'identification ou de salubrité conforme, lisible et apposée dans les temps...	29
Ligne C7L04 : Contrôle à expédition.....	31
Ligne C7L05 : Vérification et actions correctives.....	32
<b>CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS.....</b>	<b>33</b>

<i>Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....</i>	33
Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval.....	33
Ligne D1L03 : Définition d'un lot et traçabilité interne.....	34
<i>Item D2 : Réactivité.....</i>	35
Ligne D2L02 : Capacité à gérer des non-conformités et alertes.....	35
<b>CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....</b>	<b>36</b>
<i>Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....</i>	36
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits animaux (SPAn).....	36
<b>CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL.....</b>	<b>38</b>
<i>Item F1 : Hygiène et équipements du personnel.....</i>	38
Ligne F1L05 : Tenues propres, complètes et adaptées.....	38
<i>Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....</i>	38
Ligne F2L02 : Formation pertinente du personnel.....	38

## **ACRONYMES :**

- AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments, devenue en 2010 l'ANSES - Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.
- APDI : Arrêté Préfectoral portant Déclaration d'Infection.
- APMS : Arrêté Préfectoral de Mise sous Surveillance.
- ARS : Agence Régionale de Santé.
- CEO : Centre d'Emballage d'Œufs.
- CCP : Critical Control Point – Point critique pour la maîtrise d'un danger.
- DAAF : Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt.
- DAC : Document d'Accompagnement Commercial pour les sous-produits animaux.
- DDecPP : Direction Départementale en charge de la Protection des Populations.
- DGCCRF : Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes.
- GBPH : Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- IAHP : Influenza Aviaire Hautement Pathogène.
- N&D : Nettoyage et Désinfection.
- PRPo : Programme pré-requis opérationnel. Point d'attention ne faisant pas l'objet d'un enregistrement systématique et continu comme un CCP.
- Reg : règlement.
- SPAn : Sous-Produits Animaux.
- TIAC : Toxi-Infection Alimentaire Collective.
- UV : Ultra-Violet.

## CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

<b>LIGNE AL02 : DÉCLARATION D'ACTIVITÉ ET ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉTABLISSEMENT</b>	
<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier que les CEO ayant également une activité de collecte d'œufs chez les producteurs, sont enregistrés auprès de la DDecPP/DAAF pour cette activité de collecteur.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Dans le cas d'un CEO collectant les œufs chez les producteurs et effectuant le transport vers son établissement (= activité de collecteur d'œufs), cette activité doit apparaître dans le dossier d'agrément, et doit faire l'objet d'un enregistrement dans RESYTAL (unité d'activité « collecteur d'œufs »).</li><li>➤ Dans le cas d'un nouveau CEO (demande d'agrément), si l'exploitant avait une activité antérieure de collecteur d'œufs, il est en mesure de présenter la copie de sa déclaration originale (document CERFA n° 13984) comme collecteur d'œufs.</li></ul>

### Pour information :

La note de présentation de l'établissement peut également comprendre :

- le code APE (Activité principale exercée) ou code NAF,
- la liste de toutes les activités réalisées sur le site (élevage bovin, ovin, poule, fabricant d'aliments, négoce...),
- une mention du registre d'élevage,
- l'appartenance à un groupe pour le centre d'emballage et l'existence d'un contrat d'intégration pour l'élevage.

Dans RESYTAL, pour les activités « centre d'emballage des œufs » et « collecteur d'œufs », il faut préciser le type de denrées concernées par l'activité : « œufs de poule en coquille » ou « œufs en coquille autres que poules ».

Les différentes catégories d'œufs qui peuvent être présents dans le CEO sont :

- 1- les œufs collectés en élevage (œufs « tout venant » = non calibrés) en attente de conditionnement
- 2- les œufs classés catégorie A (cas général)
- 3- les œufs classés catégorie B (cas général)
- 4- les œufs industriels (sous-produits animaux).

Les œufs de catégorie B sont des produits finis, et non des sous-produits animaux ou des déchets (approche parfois retenue par les professionnels).

Le CEO peut également assurer les fonctions de collecteur (stockage d'œufs « tout venant » provenant d'élevages, à destination d'autres CEO ou établissements producteurs d'ovoproduits), ou d'entrepôt d'œufs provenant d'autres centres d'emballage (négoce d'œufs de catégorie A).

### LIGNE AL03 :

## CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS, DÉROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMÉS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• Si l'établissement sollicite un agrément, conditionnel ou définitif, comme CEO, l'inspecteur vérifie que l'établissement respecte les exigences liées à la délivrance de l'agrément considéré.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le nombre d'œufs traités (par jour, par semaine ou par année) et le nombre d'exploitations livrant les œufs au CEO avec leurs coordonnées exactes, leur capacité, sont à vérifier à chaque contrôle car la fréquence d'inspection de l'établissement dépend du nombre de fournisseurs (1 fournisseur = 1 exploitation, même avec plusieurs poulaillers).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier que les exploitants ayant une activité de classement des œufs par catégorie de poids et de qualité sont bien agréés auprès de la DDecPP/DAAF comme centre d'emballage d'œufs (CEO)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ En application des dispositions du reg (CE) n° 853/2004, les CEO manipulant des œufs des espèces d'oiseaux d'élevage mineures doivent également être titulaires d'un agrément communautaire et répondre aux exigences générales et spécifiques en matière d'hygiène. En effet, la définition de l'œuf donnée par le reg (CE) n° 853/2004 couvre les œufs de toutes les espèces d'oiseaux d'élevage (y-compris espèces "mineures" – caille, cane, autruche, perdrix...) propres à la consommation humaine.</li></ul>

## CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

### Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

#### LIGNE B1L06 :CIRCUIT DES DENRÉES, DU PERSONNEL, DES DÉCHETS, SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DE L'EAU

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler les flux de circulation prévus pour les denrées et les marchandises.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les œufs d'élevages sous APDI Salmonelle ne peuvent pas entrer dans le CEO.</li> <li>Le circuit des œufs en provenance d'élevages sous APMS/APDI (toutes maladies animales) est effectué sur des emplacements spécifiés.</li> <li>Certains établissements sont obligés de vider les élevages en convoyant les œufs par le CEO (convoyeur automatique). En cas d'APMS/APDI, ces œufs doivent suivre des circuits spécifiques.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dans le cas d'un CEO attenant à un élevage, vérifier l'absence de tapis de ramassage convoyant de manière continue les œufs depuis l'élevage vers le CEO. Dans le cas de la mise en évidence d'un tel système, prévoir un planning de mise en conformité de l'établissement.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lorsque le convoyeur rentre directement depuis la zone d'élevage dans le CEO, un système assurant la rupture de ce convoyeur avec la calibreuse doit être disposé au plus près de l'entrée de ce convoyeur dans le centre (séparation entre deux tapis différents).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôler la circulation des personnes et des matériels sur le site dans le cas d'un élevage attenant, ou de vente directe aux particuliers à proximité du CEO</li> </ul>	<p>Dans le cas d'un CEO attenant à un élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le personnel ou le matériel de l'élevage peuvent constituer une source de contamination du CEO, lorsqu'ils circulent depuis l'élevage vers le CEO. Ainsi il est nécessaire qu'un dispositif adapté de sectorisation et de nettoyage/ désinfection soit mis en place afin de prévenir cette contamination.</li> </ul> <p>Dans le cas d'un CEO pratiquant la vente directe sur place :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les clients et leurs véhicules ne doivent pas constituer une source de contamination. Ils ne doivent pas pouvoir accéder au CEO ni à l'élevage (mesures de biosécurité).</li> </ul>

**LIGNE B1L07 :**  
**SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans le cas d'un CEO attenant à un élevage, contrôler la sectorisation stricte de ces deux activités.</li> <li>• Vérifier la présence d'un sas spécifique au CEO, et séparé du sas de l'élevage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le sas du CEO doit être distinct du sas de l'élevage. Le passage de personnel entre le CEO et le sas de l'élevage ou l'élevage ne doit pas être possible.</li> <li>➤ Le vestiaire du CEO doit être séparé du vestiaire de l'élevage. Les deux vestiaires ne communiquent pas.</li> <li>➤ L'entrée de fientes, de poussières ou de plumes, via le convoyeur ou le matériel de collecte (alvéoles, chariot...) doit être maîtrisée au sein du CEO. La présence d'une zone tampon (convoyeur séparé, table...) permettant d'éviter le passage des poussières ou des plumes dans la zone de travail (CEO) est fortement conseillée.</li> <li>➤ Cette zone tampon peut également être utilisée pour réaliser un premier tri des œufs (œufs sales, cassés).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'existence d'une séparation physique entre la laveuse à alvéoles (équipement générant de la buée) et la zone de production.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le flux des œufs doit être relativement éloigné de la laveuse, ou protégé de l'humidité générée par cet équipement.</li> <li>➤ La laveuse est située dans un local distinct de la zone de production, ou à défaut, dans des conditions garantissant l'absence de formation de condensation sur les œufs.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans le cas de l'utilisation d'alvéoles en plastique réutilisables, vérifier la présence d'une zone spécifique de stockage des alvéoles propres après lavage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'Une zone dédiée à la gestion des alvéoles "sales" (nettoyage et stockage) permet notamment de maîtriser le risque de contaminations croisée. Les alvéoles propres sorties du lavage doivent être entreposées dans une zone dédiée.</li> </ul>

### **Flexibilité**

- Un local unique peut être accepté, sous réserve de garantir des conditions de fonctionnement satisfaisantes (effectuer le pré-tri en élevage, marche en avant des opérations de mirage-calibrage-marquage-stockage des œufs). Une séparation de certaines activités dans le temps est nécessaire (exemple non exhaustif : préparation de commandes à réaliser après les opérations de mirage obligatoire et de calibrage).
- La présence d'un sas entre l'extérieur et le CEO est recommandée, mais pas exigée. Le sas constitue le moyen le plus simple pour protéger l'activité des contaminations extérieures. Possibilité de combinaison avec une autre fonction : salle de vente, vestiaire,...
- A défaut de sas à l'entrée du CEO, un emplacement dans le local, au niveau de l'entrée du personnel, doit permettre de déposer la tenue civile et de revêtir la tenue de travail dédiée au CEO (armoire vestiaire, patère...). La tenue civile ne doit pas présenter de risque de contamination des œufs.
- Un seul lave-mains peut être accepté dans la mesure où il est proche du sas et de la zone de calibrage.

- Les toilettes peuvent être aménagées en dehors du CEO (par exemple dans les locaux d'habitation), sous réserve que l'accès soit facile et que les règles d'hygiène soient respectées (lave-mains correctement équipé dans le sas, changement de chaussures et de tenue dans le sas si les toilettes sont situées dans un autre bâtiment). Lorsqu'il y a des salariés, ils doivent pouvoir y accéder.
- Les toilettes sèches ne sont pas acceptées dans le bâtiment du CEO. Les toilettes sèches d'une habitation sont acceptables, à condition que les règles d'hygiène soient respectées (passage par le sas du CEO avant la sortie du CEO et à l'entrée dans le CEO, lavage des mains dans le sas, changement de chaussures et de tenue dans le sas).

### LIGNE B1L08 : ÉCLAIRAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en fonctionnement l'éclairage et apprécier le niveau de luminosité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'intensité lumineuse du local au niveau de la zone de mirage ne gêne pas le mirage par transparence lumineuse.</li> </ul>

## Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport

### LIGNE B2L02 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS AU N-D ET APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier la présence de tous les équipements en état de fonctionnement pour le classement des œufs par catégorie de qualité ainsi que leur marquage individuel.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Présence dans le CEO des équipements requis par l'article 3 du reg (UE) n°2023/2466.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Demander à l'opérateur concerné de faire fonctionner le poste de mirage en présence de l'inspecteur.</li><li>En cas de doute sur la qualité du mirage, repasser à la mireuse des œufs déjà classés (donc a priori mirés).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le poste de mirage est aménagé de telle façon qu'il puisse être occupé en permanence lors du passage des œufs, ou automatisé (cf article 3 du reg (UE) n°2023/2466). Les autres opérations peuvent être menées de manière discontinue.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier l'absence d'opération de lavage des œufs.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Absence d'équipement de lavage, de grattage ou de frottage des œufs.</li></ul>

#### Pour information

- Certains centres n'utilisent plus du tout un fonctionnement avec mirage manuel. En effet, d'autres dispositifs que le mirage peuvent être adaptés pour le classement des œufs par catégorie de qualité, se basant par exemple sur des méthodes acoustiques (exemple : crack) ou optiques (exemples : caméras, photos).
- Un système alternatif plus sensible avec vibrations et sans détection visuelle peut être autorisé. Souvent, dans ce cas, la coquille des œufs écartée ne montre aucune lésion visuelle.
- Certaines lignes de classement disposent d'un module de traitement aux UV. Ce traitement aux UV est destiné à limiter les contaminations croisées, en diminuant la charge bactérienne sur les surfaces des systèmes de convoyage (rouleaux) et sur les surfaces des coquilles des œufs. Son but n'est pas d'assainir intégralement les surfaces des œufs. Il n'a pas d'effet sur une éventuelle contamination interne des œufs. En aucun cas l'application d'un traitement aux UV en centre d'emballage ne permettrait d'y traiter des œufs produits par un élevage sous APDI Salmonelles. L'application d'un traitement aux UV en centre d'emballage n'a aucune influence sur la portée des mesures mises en place suite à une détection de Salmonelles (le cas échéant retrait ou rappel des œufs).

#### Flexibilité

- Mireuse à plateau acceptée avec plateaux facilement lavables. L'utilisation de la mireuse à plateaux doit permettre de mirer l'intégralité de la surface des œufs : ils doivent être retournés pour permettre le mirage de la partie de coquille initialement cachée par le plateau.
- Mirage avec une lampe individuelle acceptable, si compatible avec le nombre d'œufs classés. A apprécier en fonctionnement.

## LIGNE B2L04 : MÉTROLOGIE

### Pour information

- Le contrôle des aspects de loyauté relève de la compétence de la DGCCRF et de ses services en DDecPP/DAAF. Le calibrage des œufs correspond aux usages réglementés du décret n° 2001-387 du 3 mai 2001 relatif au contrôle des instruments de mesure. Ce décret dispose qu'une balance homologuée est obligatoire pour la « détermination de la masse pour l'application d'une législation ou d'une réglementation ». Les instruments permettant de vérifier le calibrage doivent donc être certifiés (=homologués) et être à jour de leurs contrôles.
- Les calibreuses ne sont généralement pas conçues pour pouvoir être homologuées. La vérification du calibrage doit donc se faire par une pesée individuelle d'un nombre donné d'œufs calibrés, sur une balance homologuée (étiquette verte avec date de validité non dépassée).
- Il est recommandé de contrôler la calibreuse au minimum une fois par mois.
- Une vérification complémentaire du fonctionnement des calibreuses peut être réalisée avec des œufs étalons accompagnés d'un certificat d'étalonnage valide. Cette vérification ne dispense pas de la présence d'une balance homologuée.
- Tolérances concernant le poids des œufs (cf article 19 du reg (UE) n°2023/2465) :
  - Maximum 10 % d'œufs des catégories de poids voisines de celles marquées sur l'emballage.
  - Maximum 5 % de la catégorie de poids immédiatement inférieure.
  - Lorsque le lot conditionné compte moins de 180 œufs, ces pourcentages sont doublés.
- Le paragraphe 3 de l'article 5 du reg (UE) n°2023/2465 permet que des œufs de catégorie A de calibres différents soient emballés ensemble dans le même emballage, à condition que le poids net minimal des œufs soit indiqué en grammes et que la mention « Œufs de calibres différents », ou une mention équivalente, soit apposée sur la face extérieure de l'emballage.
- Dans le cas où les œufs de tous calibres (S, M, L et XL) sont commercialisés ensemble, il est possible d'admettre l'absence de calibrage des œufs, et l'absence de calibreuse dans le CEO, à condition qu'il ne soit fait mention d'aucun calibre, et que l'étiquetage porte l'intégralité des mentions suivantes :
  - « Œufs de calibres différents » ou une mention équivalente,
  - et
  - « Poids net minimal des œufs : inférieur à 53 g ».
- Les œufs d'espèces mineures ne sont pas calibrés.

## Item B4 : Maintenance

### LIGNE B4L03 : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS EN BON ÉTAT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Interroger l'exploitant sur le plan de maintenance de la calibreuse.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le GBPH recommande d'axer notamment le plan de maintenance de la calibreuse sur l'entretien et le réglage du système de transfert des œufs sur le tapis d'alimentation (ventouses, bras d'alimentation...), et du système de convoyage (vérification des guides sur les tapis d'amenée des œufs).</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier qu'il est possible de voir de manière satisfaisante l'intérieur de l'œuf au poste de mirage.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Vérification de la mireuse de façon régulière en fonction des flux, a minima une fois par mois recommandée.</li><li>Dans le cas d'un mirage manuel, l'ampoule de la mireuse doit pouvoir être remplacée au besoin (ampoule de rechange disponible), ou un système de mirage de secours est disponible. Les fiches techniques de l'appareil de mirage indiquent le type exact de lampes préconisées pour l'appareil.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler les plans de maintenance des systèmes de climatisation et de ventilation.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le GBPH préconise une maintenance préventive des systèmes de climatisation (étanchéité) à proximité directe des œufs et emballages, comme mesure de maîtrise du risque de contamination chimique des produits.</li><li>Le GBPH préconise comme mesure de maîtrise du risque de contamination aéroportée :<ul style="list-style-type: none"><li>le recours à des filtres de ventilation démontables, et lavables ou remplaçables,</li><li>dans le plan de maintenance, la définition d'une fréquence de changement ou de nettoyage des filtres de ventilation, afin d'éviter des phénomènes d'encrassement et de pollution de l'environnement des œufs.</li></ul></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Contrôler le plan de maintenance de la laveuse à alvéoles et du compresseur à air servant au dépileur ou « loader »</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Vidange de la laveuse à alvéoles à une fréquence régulière et prédéterminée (préconisation du GBPH), en lien avec le nombre de cycles de lavage effectués par semaine.</li><li>Plan de maintenance du compresseur avec vérification des filtres et du déshuileur.</li></ul>

#### Pour information

Le contrôle des aspects de loyauté, dont la vérification du calibrage, relève de la compétence de la DGCCRF et de ses services en DDecPP/DAAF.

## **Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements**

### **LIGNE B5L03 : SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION**

#### **Pour information :**

Dans certains CEO, il est fait usage de soufflette pour éliminer les plumes et poussières présentes dans les tapis d'avancée des œufs, de lingettes jetables imprégnées de produit désinfectant pour éviter de mouiller les équipements sensibles : ceci est accepté.

#### **Flexibilité**

Après l'étape de nettoyage, des lingettes désinfectantes peuvent être acceptées à condition qu'elles soient aptes au contact alimentaire et que la mention sans rinçage soit indiquée sur l'emballage des lingettes. Ces lingettes doivent être à usage unique, ou changées autant que nécessaire pour éviter les contaminations croisées (à minima entre deux lots).

**LIGNE B5L04 :**  
**PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer de l'absence d'odeur tenace dans les locaux de manipulation et/ou de stockage des œufs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les œufs sont maintenus à l'abri d'odeurs étrangères involontaires (annexe III, section X du reg (CE) n°853/2004).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Porter une attention particulière à la propreté des équipements et matériels « sensibles », au contact direct des œufs (équipements de transport et contenants), qui doivent faire l'objet d'une procédure de nettoyage et désinfection spécifique.</li> <li>• S'assurer que le plan de nettoyage/désinfection présent dans le dossier d'agrément est toujours d'actualité (produits utilisés, méthode, fréquences).</li> <li>• Porter une attention particulière aux ventouses du système de dépilage ("buffers"), aux tapis de convoyage ("diabolos"), aux pinces de mise en boîte.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Propreté des tapis acheminant les œufs et de tous les récipients utilisés, des lamelles et rideaux de séparation. L'accumulation de poussière, et/ou plumes, et/ou fientes et/ou œufs cassés et/ou coulures d'œufs séchés et/ou traces de doigts semblant anciennes et multiples et/ou de moisissures révèle un nettoyage insuffisant (fréquence ou qualité).</li> <li>➤ Dans le cas d'utilisation de matériel extérieur, avec des équipements n'appartenant pas au CEO, leur utilisation et leur nettoyage/désinfection doivent être précisés dans le plan de nettoyage, ainsi que les modalités de contrôle. En particulier, les véhicules de transport appartenant à l'entreprise et les véhicules d'un sous-traitant sont concernés par le plan de N&amp;D (mesures de biosécurité).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interroger l'exploitant sur le plan de N&amp;D prévu pour :               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ les alvéoles lorsque ces dernières ne sont pas à usage unique ;</li> <li>◦ les palettes et intercalaires en plastique.</li> </ul> </li> <li>• Assister au N&amp;D des emballages de transport (alvéoles, palettes, intercalaires).</li> <li>• En cas d'Influenza Aviaire Hautement Pathogène (IAHP), s'assurer que les produits utilisés et les protocoles appliqués sont efficaces contre le virus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le GBPH préconise d'intégrer dans le plan de N&amp;D le N&amp;D systématique à la laveuse des alvéoles plastiques avant relivraison dans les élevages.</li> <li>➤ Bon état d'entretien et propreté des alvéoles en plastique recyclées. Le cas échéant, la fermeture des enveloppes protectrices des conditionnements les protège efficacement des contaminations.</li> <li>➤ Afin de faciliter le nettoyage des emballages de transport, le professionnel trie régulièrement les emballages dégradés et les envoie à la destruction.</li> <li>➤ Le nettoyage – désinfection des emballages de transport ne doit pas être une source de contamination des œufs : absence de buées et de projection sur les œufs, en cela le flux des œufs sera notamment éloigné ou protégé de ces effets indésirables.</li> </ul>

**LIGNE B5L05 :**  
**VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES**

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Interroger l'exploitant sur la vérification de son plan de nettoyage de désinfection.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'efficacité du nettoyage du système de rupture entre le convoyeur du poulailler et celui du CEO doit faire l'objet d'un suivi (contrôle visuel sur l'absence d'accumulation de poussières et de plumes).</li><li>➤ Dans les CEO, il est recommandé de prévoir au moins un nettoyage journalier ou après chaque journée de travail des zones les plus sales en contact avec les produits : tapis d'amenée et tapis avant mirage où a lieu le dernier tri.</li><li>➤ L'efficacité de la désinfection peut être vérifiée par des autocontrôles de surfaces (recherche de flore totale et d'entérobactéries).</li></ul>

### Pour information

Les Salmonelles n'étant pas un critère réglementaire de sécurité pour les œufs coquilles, il n'est pas nécessaire de les rechercher sur les surfaces en routine.

### Flexibilité

- Privilégier l'appréciation de l'hygiène globale de l'établissement par des contrôles visuels de l'état de propreté des locaux, équipements et moyens de transport.
- Des prélèvements de surfaces visant la recherche des germes totaux, entérobactéries ou coliformes ne sont intéressants que pour vérifier l'efficacité d'une procédure de désinfection. Ils ne sont pas à réaliser systématiquement. Le cas échéant, les surfaces en contact direct avec les œufs sont à privilégier.
- Des analyses microbiologiques spécifiques sur les surfaces (comme la recherche de Salmonelles) pourront être mises en œuvre en fonction du contexte sanitaire (exemples : TIAC, APMS/APDI en élevage).

## CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

### Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

#### LIGNE C1L03 :

##### DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier que sont identifiés et correctement pris en compte dans le diagramme de fabrication :<ul style="list-style-type: none"><li>◦ les temps d'attente à une température définie : les temps de stockage intermédiaire des œufs, le cas échéant.</li><li>◦ les flux des différentes catégories d'œufs (catégorie A, B, œufs industriels, œufs cassés, sales, œufs d'espèces mineures).</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➢ Le diagramme de fabrication doit reprendre les principales étapes suivies dans un CEO (cf point 3.5 du GBPH « Œufs de catégorie A en centres d'emballage »).</li><li>➢ Les étapes de stockage intermédiaire doivent être détaillées dans le diagramme du CEO.</li></ul>

#### LIGNE C1L04 :

##### ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• Évaluer la pertinence de la détermination des causes identifiées pour chaque danger.</li></ul>	<p>Conformément au GBPH « Œufs de catégorie A en centres d'emballage », les dangers critiques à retenir sont en particulier :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➢ Les souillures (danger physique),</li><li>➢ Les mycotoxines (danger chimique),</li><li>➢ <i>Salmonella</i> (danger microbiologique),</li><li>➢ <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Clostridium perfringens</i>.</li></ul> <p>(liste non exhaustive, le CEO a la responsabilité de compléter cette liste selon son analyse des dangers).</p>

## Item C2 : Identification des points déterminants

### LIGNE C2L02 : IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier que le CEO a identifié les points déterminants essentiels.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Il n'y a pas de CCP systématiquement attendu. Le GBPH identifie 2 étapes comme des PRPo (« Mesure de maîtrise Spécifique ») :<ul style="list-style-type: none"><li>la réception (surveillance des Salmonelles en élevage),</li><li>le mirage (détection des œufs sales, fêlés, micro-fêlés).</li></ul></li></ul>

#### Pour information

L'opérateur peut s'appuyer sur le GBPH « Œufs de catégorie A en centres d'emballage » pour l'identification des points déterminants.

### LIGNE C2L03 : DÉFINITION DES LIMITES CRITIQUES (CCP) ET CRITÈRES/LIMITES D'ACTION (PRP0)

#### Pour information

L'opérateur peut s'appuyer sur le GBPH « Œufs de catégorie A en centres d'emballage » pour la définition des limites critiques et critères d'action.

## Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

### LIGNE C3L04 : CONTRÔLE À RÉCEPTION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interroger le réceptionnaire sur la procédure de contrôle à réception des œufs :               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ modalités de contrôle à réception</li> <li>◦ critères de tri ou de refus des œufs</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Recommandation</u> : La procédure de contrôle à réception comprend notamment :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• vérification des résultats des dépistages de <i>Salmonella</i> dans l'élevage de provenance des œufs,</li> <li>• dans le cas d'élevage attendant au CEO, possibilité de contrôler le registre d'élevage en cas de suspicion de substances toxiques (résidus d'antibiotiques...) dans les œufs (alerte...),</li> <li>• vérification de l'intégrité et de la propreté des œufs, ainsi que de l'absence de condensation,</li> <li>• vérification de la propreté des moyens de transport et des conditionnements des œufs depuis l'élevage (absence d'humidité...),</li> <li>• contrôle de l'étiquetage des conteneurs de transport des œufs.</li> </ul> </li> <li>➤ Enregistrer en cas de non-conformité observée les résultats de ces vérifications (mesure de la température à réception, etc.).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier les mentions d'étiquetage des emballages de transport (éléments de traçabilité des œufs, avec la date de ponte ou la période de ponte).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Présence sur les emballages de transport des œufs, et les documents d'accompagnement, des informations requises par l'article 7 du reg (UE) n°2023/2465.</li> <li>➤ En théorie un chauffeur ne peut pas enlever les œufs sans document d'accompagnement. En l'absence des informations du producteur, le CEO peut refuser les œufs, ou les stocker dans l'attente de la réception de ces informations.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier le marquage des œufs du code producteur, et la concordance avec les dépistages Salmonelles en élevage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <u>Règle générale</u> (reg (UE) n°1308/2013 modifié) : les œufs sont marqués du code producteur sur le site de production (sauf dérogations fixées réglementairement).</li> <li>➤ <u>Exemptions</u> permettant le marquage des œufs dans le premier CEO qui les reçoit (liste exhaustive – arrêté du 28 août 2014 modifié) :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• œufs bénéficiant d'un label rouge ou d'une indication géographique protégée, expédiés vers un CEO dédié à ces produits,</li> <li>• œufs produits sur une exploitation agricole équipée d'un convoyeur d'œufs entre l'élevage et le premier CEO et desservant directement celui-ci.</li> </ul> </li> </ul>

## LIGNE C3L04 : CONTRÔLE À RÉCEPTION

	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Enregistrer les non-conformités de marquage et les actions mises en œuvre :<ul style="list-style-type: none"><li>• modalités d'information du producteur d'œufs des marquages non-satisfaisants (absence de marquage, marquage illisible au-delà de la tolérance réglementaire) (= « action corrective »)</li><li>• enregistrement des marquages non-satisfaisants (absents, illisibles...) et des informations du producteur,</li><li>• modalités de correction des non-conformités de marquage par le CEO, enregistrées (= « correction »).</li></ul></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier la date ou la période de ponte.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les œufs de catégorie A sont classés et emballés dans les dix jours suivant la date de la ponte.</li><li>➤ Si les œufs d'un même lot à réception ont été pondus sur plusieurs jours, on parle de période de ponte (cas fréquent pour les petits élevages fournisseurs, qui regroupent les œufs de plusieurs dates de ponte sur une même palette). Le CEO doit prendre en compte la date la plus ancienne de cette période de ponte, notamment pour déterminer la DDM.</li></ul>

### Pour information

- Définition du site de production (arrêté du 28 août 2014 modifié) : « le site comportant les bâtiments d'élevage des poules pondeuses d'œufs de consommation et le cas échéant des locaux de stockage ou un centre d'emballage d'œufs, pour une exploitation agricole donnée, d'un seul tenant, à une même adresse. »
- Réglementairement, les œufs d'espèces mineures ne sont pas marqués.
- Le producteur peut avoir réalisé un pré-tri, et identifié des œufs qui seront classés de catégorie B ou en sous-produits animaux par le CEO (présence de souillures, défauts de coquilles...). Ces œufs sont isolés sur la palette, et clairement identifiés, pour permettre au CEO de les classer en catégorie B ou de les déclasser en sous-produits animaux sans avoir à les passer sur la ligne de classement (notamment pour éviter les souillures du matériel).
- Les œufs commercialisés avec la mention « extra » ou « extra frais » sont classés et emballés dans les quatre jours suivant la date de la ponte (article 6, point 2 du reg (UE) n°2023/2465).

## Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

### Sous-item C401 : Maîtrise des températures et conditions de conservation des denrées alimentaires

#### LIGNE C401L02 :

#### MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID OU DU CHAUD LORS DES ÉTAPES DE FABRICATION ET DE STOCKAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier l'absence de signes de condensation sur les coquilles aux différentes étapes du process. La condensation traduit une perte de maîtrise de la température.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Pour les œufs de catégorie A, respect des préconisations de température établies par l'article 4.2 du reg (UE) n°2023/2465.</li><li>Le GBPH recommande d'assurer, par une climatisation adaptée, une température de stockage des produits finis supérieure à +5 °C, et de favoriser un stockage à température constante en cohérence avec la température présente dans la zone de production et les différents locaux de stockage des œufs.</li><li>En cas de condensation sur les coquilles, les œufs sont classés en catégorie B.</li></ul>

#### Pour information

Dans le cadre de la charte sanitaire, dispositif VOLONTAIRE et NON OBLIGATOIRE encadré par l'arrêté du 26 février 2008 *relatif aux modalités de la participation financière de l'État à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de l'espèce Gallus gallus en filière ponte d'œufs de consommation*, une température maximale de 18 °C est imposée pour le stockage des œufs à l'élevage.

#### LIGNE C401L03 :

#### PRÉSENCE DE DISPOSITIFS DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE ET MODALITÉS D'ENREGISTREMENT

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier l'existence et l'emplacement des moyens de contrôle prévus (annoncés dans le PMS).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le GBPH préconise d'enregistrer en continu les températures des zones de stockage des produits finis (disques ou enregistrements informatiques).</li></ul>

#### Flexibilité

- L'établissement dispose d'au moins un thermomètre.
- L'utilisation de thermomètres enregistrant les températures minimales et maximales peut constituer un moyen de surveillance efficace pour surveiller les variations de températures sur une période. Ils doivent être initialisés à une fréquence donnée (une fois par jour de stockage des œufs).
- Contrôle visuel à minima quotidien du respect des températures. Enregistrements des températures du local de stockage des œufs à minima en cas de non-conformité constatée.

**LIGNE C401L04 :**  
**CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle des conditions de stockage des œufs de catégorie A</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les conditions d'entreposage des œufs au sein du CEO sont conformes aux exigences du reg (CE) n°853/2004 – annexe III – section X – chapitre I</li> <li>➤ Conservation des œufs de catégorie A effectuée en conformité avec l'article 4.2 du reg (UE) n°2023/2465.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle des conditions de stockage des œufs de catégorie B</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le GBPH préconise :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'existence d'une zone de stockage identifiée pour les œufs de catégorie B, comme mesure de maîtrise du risque de contamination (souillures) entre œufs de catégorie A et de catégorie B.</li> <li>ou</li> <li>• Identification spécifique des palettes contenant les œufs de catégorie B : apposition d'une étiquette « Œufs de catégorie B destinés à l'industrie alimentaire ».</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle des conditions de stockage des œufs destinés à une exportation vers un pays tiers</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pour l'expédition d'œufs vers certains pays tiers, les conditions de conservation seront adaptées aux exigences du pays tiers de destinations selon les modalités prévues dans les accords bilatéraux avec ce pays.</li> </ul>

**Pour information**

Des recommandations de conservation des œufs sont exposées au point 3.2.6 du GBPH « Œufs de catégorie A en centres d'emballage ».

## Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

### LIGNE C402L02 :

#### CONDITIONS D'ENTREPOSAGE, ET GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier que les emballages et les conditionnements sont stockés dans des conditions les protégeant des contaminations extérieures.</li><li>• Vérifier l'état des bâches protectrices des stocks primaires (poussières).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le GBPH préconise la séparation entre les alvéoles décontaminées et les alvéoles à décontaminer. Cette séparation peut être physique, ou dans le temps.</li><li>➤ La maîtrise de la contamination des conteneurs, conditionnements, des emballages peut être facilement assurée éventuellement par un film de protection et leur stockage primaire (ensemble du stock) et secondaire (besoins de la journée, stock de jour) est possible dans des environnements entretenus, secs et à l'abri d'odeur étrangère tenace.</li><li>➤ Les alvéoles cartonnées ne sont pas réutilisables.</li><li>➤ Dans les locaux de stockage visuellement poussiéreux, il peut être demandé de faire livrer les emballages dans 2 enveloppes de protection. Toutefois, chaque CEO pourra, en fonction de sa situation, déterminer en interne les moyens nécessaires pour éviter les contaminations des emballages. En fonction du lieu de stockage de ces derniers, si ce lieu est protégé des nuisibles et de la poussière une double enveloppe peut ne pas être prévue.</li></ul>

#### Pour information

- La présence d'une formeuse de cartons en zone de production peut-être tolérée.
- En fonction des volumes entreposés, en cas de stocks utilisés rapidement et dans le cas où le local est suffisamment vaste, un stockage intermédiaire des cartons peut être réalisé dans la salle de tri/classement des œufs.
- Le GBPH « Oeufs de catégorie A en centres d'emballage » mentionne la décontamination des alvéoles en cellulose par micro-ondes, pour pouvoir les réutiliser. Un traitement spécifique, dans un établissement précis, avait été validé par l'AFSSA. La validation de cette méthode à l'époque ne peut pas être considérée comme une validation de la technologie de traitement aux micro-ondes, mais seulement comme la validation du procédé industriel (matériel, temps d'exposition au traitement, puissance appliquée, température à cœur, nature des alvéoles...) qui était en place à date au sein de cet établissement précis. Le traitement des alvéoles dans un four à micro-onde ménager est à déconseiller notamment par le risque important d'ignition des alvéoles qu'il génère et par l'absence de garantie sur l'efficacité dans le cas d'un procédé non validé en tant que tel. Tout procédé proposé pour la décontamination des alvéoles doit faire l'objet d'une validation spécifique avant sa mise en œuvre.

#### Flexibilité

Dans les petits CEO, l'ensemble des emballages peut être stocké dans le local de traitement des œufs, protégé des contaminations.

**LIGNE C402L03 :**  
**CONFORMITÉ DES CONDITIONNEMENTS ET EMBALLAGES**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• S'assurer de l'aptitude au contact alimentaire des conditionnements en demandant un document justificatif.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ La qualité des emballages est conforme aux exigences de l'article 15 du reg (UE) n°2023/2465 (les emballages doivent être résistants aux chocs, secs, propres et en bon état d'entretien, et ne doivent pas être sources d'odeurs étrangères ni de risques d'altération de la qualité).</li></ul>

## Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production

### LIGNE C403L03 : TRI ET MIRAGE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier l'existence d'une procédure écrite de surveillance sur le mirage des œufs.</li><li>Assister au mirage. S'assurer de la maîtrise de cette étape.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le GBPH recommande l'élaboration et l'affichage d'un référentiel photo adapté au poste de tri (« œufs conformes / œufs non conformes »). une photothèque des défauts de qualité observés sur les œufs peut être consultée en annexe Q du GBPH.</li><li>L'exploitant doit apporter les preuves de la maîtrise de l'étape de mirage.</li><li>L'exploitant s'assure que le poste de mirage est occupé <b>en permanence</b>.</li><li>Si le poste de mirage est automatique, une vérification régulière de son bon fonctionnement doit être effectuée.</li><li>Si l'exploitant est seul pour réaliser les opérations de mirage/de calibrage/d'emballage des œufs, il doit être à même de justifier la façon dont il s'organise pour que chaque œuf soit miré (séparation dans l'espace ou dans le temps).</li><li>Les œufs doivent être mirés dans les dix jours suivant la ponte.</li></ul>

### Pour information

- Réglementairement, il n'est pas attendu de mirage des œufs d'espèces mineures.
- Le mirage peut être réalisé par des dispositifs autres que le mirage visuel par transparence, se basant sur des méthodes acoustiques, optiques.  
Des systèmes avec vibrations et sans détection visuelle existent. Ils détectent notamment la présence de microfissures et souvent, dans ce cas, la coquille des œufs écartés ne montre aucune lésion visuelle.
- Le dispositif de mirage par transparence permet la mesure de hauteur de la chambre à air. Ce contrôle de la hauteur de la chambre à air, critère réglementaire de fraîcheur de l'œuf, n'est pas obligatoire en routine.  
Le dispositif d'appréciation directe de la hauteur de la chambre à air peut être remplacé par la mesure de l'Unité Haugh qui évalue la fraîcheur, en se basant sur l'épaisseur de blanc épais. L'Unité Haugh n'est pas reconnue réglementairement.
- Le mirage permet d'observer :
  - des défauts de la coquille :
    - Petites fissures de la coquille invisibles à l'œil nu,
    - Coquille fêlée,
    - Taches jaunâtres ou noirâtres au niveau de la face interne de la membrane coquillière, dues au développement de bactéries ou plus souvent de moisissures, présence de corps étrangers,

- Teinte rouge, plus ou moins foncée, traduisant une rupture du jaune (œufs dénommés pourris rouges, avec une chambre à air très grande et mobile),
- Opacité complète (œufs dits « pourris noirs » ou putréfiés) avec chambre à air rompue et coquille marbrée de traînées brunes ou bleuâtres.

— un albumen raisonnablement ferme, translucide, blanc – rose ;

— une chambre à air petite. Un critère de fraîcheur est la hauteur de cette chambre. On l'exprime en millimètres fraîcheur en calculant la hauteur de cette chambre :

- Pour les œufs de 4 à 5 jours, elle ne dépasse pas 5 mm de profondeur, + à 10 – 20 jours, 10 mm.
- La hauteur de cette chambre est le critère de fraîcheur officiel : 6 mm maximum, 4 mm pour les œufs « Extra ».

En faisant tourner l'œuf sur lui-même, on peut constater si la chambre à air est mobile ou pas. La hauteur de la chambre à air peut être déterminée directement dans la lumière ou par l'intermédiaire d'une marque (par ex. au crayon) au moyen de la graduation de la chambre. Indication en mm, sans décimale.

La position en partie décentrée de la chambre à air affecte la précision de la mesure.

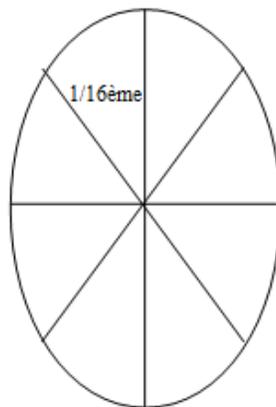
— Inclusions / dépôts :

La transillumination permet de déceler des taches de sang ou de chair, un début de formation de germes, des infections microbiennes visibles, des corps étrangers, etc. Indication du pourcentage des œufs portant des tâches de chair et de sang.

— Jaune d'œuf : un jaune rond situé raisonnablement au centre, jaune-doré comme une ombre centrale, bien délimitée, un peu mobile :

Du fait de sa position centrale, le jaune d'un œuf frais n'apparaît que sous la forme d'une ombre (réfraction par la couche de blanc d'œuf) et ne bouge pas lors de la rotation de l'œuf. Lorsque l'œuf est moins frais (ou d'une manière générale lorsque le blanc d'œuf gélatineux s'est liquéfié), le jaune quitte sa position centrale pour se rapprocher de la coquille et montre une ombre plus nette, qui de plus, tend à se mouvoir pendant la rotation de l'œuf.

- Définition possible d'un « œuf sale » : un œuf peut être considéré comme sale lorsque l'étendue de la salissure sur la coquille couvre plus de 1/16ème de la surface coquillière, soit 1/8ème de la demie surface visible - et / ou lorsqu'une souillure épaisse et facilement détachable est observée.



Représentation schématique : 1/8ème de la surface de coquille visible (=1/16ème de la surface totale)

## Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

### LIGNE C5L02 : EAU POTABLE : AUTORISATION, UTILISATION

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>L'eau utilisée (pour le nettoyage des équipements et des locaux) est potable ou propre. Elle ne doit pas constituer une source de contamination de l'œuf.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Si utilisation d'eau du réseau public, une analyse d'eau au sein du CEO peut suffire. Le CEO doit conserver le rapport de cette analyse.</li><li>➤ Si le CEO n'est pas raccordé au réseau public d'eau potable :<ul style="list-style-type: none"><li>• Préciser le dispositif mis en place pour assurer et contrôler que l'eau est potable ou propre (au sens du reg CE 852/2004).</li><li>• L'arrêté préfectoral autorisant l'usage de l'eau pour la production de denrées alimentaires peut préciser les analyses à réaliser (type et fréquence...).</li></ul></li><li>➤ En cas de contamination de l'eau utilisée, le CEO doit mettre en place des actions correctives pour éviter la contamination des œufs, et conserver un enregistrement de ces actions correctives.</li><li>➤ Les surfaces doivent être propres et <b>sèches</b> lorsqu'elles sont en contact avec les œufs</li></ul>

#### Flexibilité

- Si alimentation en eau par le réseau public :
  - Nécessité de pratiquer des analyses d'eau uniquement en cas de non-conformités constatées (baisse de pression, etc.), d'incidents, de pollution ou de travaux sur le réseau ;
  - Information sur la qualité de l'eau disponible auprès du fournisseur ou de la mairie.
- Si l'eau provient d'une source privée autorisée par l'ARS à des fins alimentaires : application des mesures définies dans l'arrêté préfectoral (traitement, analyses microbiologiques régulières, etc.).
- Si l'eau provient d'une source privée ne bénéficiant pas d'autorisation à des fins alimentaires mais que l'eau est propre au sens du R n°852/2004, il faut s'assurer que les surfaces nettoyées, notamment celles en contact avec les œufs, soient bien **sèches** avant utilisation, et il est nécessaire de justifier de sa qualité par des analyses microbiologiques (a minima recherche d'Escherichia coli, ou analyses de type P1).

## Item C6 : Conformité des produits finis

### LIGNE C6L02 :

#### PLAN D'AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES SUR LE PRODUIT FINI ET ACTIONS CORRECTIVES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Il n'y a pas de critère Salmonelle pour les œufs coquilles.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Il n'y a pas lieu de rechercher des Salmonelles en routine sur les œufs, que ce soit en surface ou dans le contenu des œufs (coule).</li><li>En cas de suspicion ou confirmation d'infection d'un élevage par des Salmonelles, l'APMS ou l'APDI peuvent exiger la recherche de Salmonelles, en surface des œufs ou dans la coule d'œuf, selon la situation (notamment sur la base de l'arrêté du 27 février 2023).</li></ul>

### LIGNE C6L03 :

#### VALIDATION DE LA DURÉE DE VIE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Demander les modalités de gestion des œufs pondus le week-end ou jour férié. En cas de doute réaliser une comptabilité matière.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>La DDM est fixée au plus tard à 28 jours suivant celui de la ponte (et non à partir du jour de passage en CEO) (cf annexe III, section X, chapitre 1 point 3 du reg (CE) n°853/2004). Elle est obligatoirement mentionnée sur l'emballage.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier la DDM apposée sur les emballages des œufs destinés à l'exportation vers certains pays tiers. Vérifier les mentions prévues dans le certificat sanitaire.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>La DDM doit correspondre à celle prévue par les accords bilatéraux avec ces pays.</li></ul>

#### Pour information

Certains CEO utilisent encore la mention DCR (Date de Consommation Recommandée), équivalente à la DDM.

## Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis

### LIGNE C7L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
• Contrôler le marquage des emballages (code du CEO, DDM, catégorie A ou B).	➤ Respect des exigences de l'article 11 du reg (UE) n°2023/2465.
• Lors de la vente en vrac d'œufs, vérifier que l'ensemble des informations réglementaires accompagne le lot d'œufs ainsi livrés.	➤ Respect des exigences de l'article 14 du reg (UE) n°2023/2465.
• Contrôler le code du CEO et la DDM sur l'étiquetage des emballages d'œufs d'espèces mineures (aspects sanitaire : traçabilité, DDM)	➤ Respect des exigences de l'article 9 du reg (UE) n°1169/2001 (INCO).

#### Pour information

Le contrôle des aspects de loyauté, donc du calibrage et de l'étiquetage des œufs, relève de la compétence de la DGCCRF et de ses services en DdecPP/DAAF.

- Le paragraphe 3 de l'article 5 du reg (UE) n°2023/2465 permet que des œufs de catégorie A de calibres différents soient **emballés** ensemble dans le même emballage, à condition que le poids net minimal des œufs soit indiqué en grammes et que la mention « Œufs de calibres différents », ou une mention équivalente, soit apposée sur la face extérieure de l'emballage.
- Dans le cas où les œufs de tous calibres (S, M, L et XL) sont **emballés** ensemble, il est possible d'admettre l'absence de calibrage des œufs, et l'absence de calibreuse dans le CEO, à condition qu'il ne soit fait mention d'aucun calibre, et que l'étiquetage porte l'intégralité des mentions suivantes :
  - « Œufs de calibres différents » ou une mention équivalente,
  - et**
  - « Poids net minimal des œufs : inférieur à 53 g ».
- Les œufs vendus en vrac ne sont par définition pas « emballés ». Il n'est donc pas permis de vendre en vrac des œufs de calibres différents.

Les œufs d'espèces mineures ne sont pas calibrés.

## LIGNE C7L03 :

### MARQUE D'IDENTIFICATION OU DE SALUBRITÉ CONFORME, LISIBLE ET APPOSÉE DANS LES TEMPS

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier que la marque d'identification est présente et est conforme aux dispositions réglementaires.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Le numéro d'agrément du CEO peut figurer :<ul style="list-style-type: none"><li>dans un ovale, avec les lettres FR ou « FRANCE » dans la partie supérieure de la marque, les lettres UE dans la partie inférieure, et au centre les trois groupes de chiffres, séparés par un point,</li><li><b>ou</b> sous forme linéaire, sans ovale ni les lettres UE, et simplement précédé du code ISO du pays : FR XX-XXX-XXX.</li></ul></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Pour les situations permettant le marquage des œufs au CEO, interroger l'opérateur sur la procédure suivie concernant le marquage des œufs.</li><li>Vérifier l'utilisation d'encre alimentaire pour le marquage des œufs.</li><li>Demander les actions mises en œuvre en cas de marquage des œufs avec une encre non alimentaire.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Les délais applicables au classement, au marquage et à l'emballage des œufs sont conformes à l'article 6 du reg (UE) n°2023/2465.</li><li>La tolérance admise concernant le marquage des œufs est conforme à l'article 20 du reg (UE) 2023/2465 : jusqu'à 20 % d'œufs portant des marques illisibles admis.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Demander si le CEO procède au remballage d'œufs de catégorie A, et vérifier son mode opératoire.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Les emballages des œufs de catégorie A issus de remballage, portent les codes du centre d'emballage qui a classé les œufs <b>et</b> de celui qui les a remballés (article 11 du reg (UE) n°2023/2465). Ces emballages présentent donc deux numéros d'agrément.</li><li>Lorsqu'un premier CEO expédie des œufs de catégorie A en alvéoles non filmées et non étiquetées (parfois appelés « plateaux semi-finis »), à un deuxième CEO qui filme et étiquette ces alvéoles, l'activité du deuxième CEO constitue un remballage, même s'il n'y a pas de transfert physique des œufs dans un nouvel emballage (définition au point I) de l'article 2 du reg UE n°2023/2465 : «remballage», le transfert physique d'œufs dans un autre emballage <u>ou le nouveau marquage d'un emballage contenant déjà des œufs</u>). L'étiquetage de la palette ou des colis contenant les alvéoles doit respecter les exigences de l'article 11 du reg (UE) n°2023/2465.</li></ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier le marquage ou l'absence de marquage des œufs de catégorie B.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les œufs de catégorie B doivent théoriquement être marqués conformément à l'article 9 du reg (UE) n°2023/2465 : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Une dérogation à l'obligation de marquage des œufs de catégorie B est permise sur le territoire national (article 4 de l'AM du 28 août 2014).</li> <li>• Des dérogations à l'obligation de marquage des œufs de catégorie B sont permises pour les œufs expédiés directement depuis un producteur vers d'autres états-membres (article 5 de l'AM du 28 août 2014). Elles ne s'appliquent pas pour les œufs de catégorie B expédiés depuis un CEO vers un établissement situé dans un autre état-membre.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demander si le CEO traite des œufs en provenance d'autre(s) État(s) membre(s) et vérifier leur marquage, le cas échéant directement dans le local de stockage (en cas de livraison récente).</li> <li>• Dans le cas où ces œufs ne sont pas marqués : <ul style="list-style-type: none"> <li>• s'assurer de l'obtention des documents attestant que la dérogation au marquage est effective notamment la copie du contrat de livraison qui doit accompagner leur expédition,</li> <li>• effectuer une comptabilité matière.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Une dérogation à l'obligation de marquage peut être accordée selon les modalités prévues par l'article 8 du reg (UE) n°2023/2465.</li> </ul>

### Pour information

Les œufs d'espèces mineures ne sont pas marqués.

**LIGNE C7L04 :**  
**CONTRÔLE À EXPÉDITION**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour les œufs de catégorie A, contrôler la DDM de 28 jours maximum à partir de la date de ponte, définie à l'annexe III, section X, Chapitre 1 point 3 du reg (CE) n°853/2004.</li> <li>• Lorsqu'une période de ponte est indiquée, la DDM est déterminée à partir du premier jour de ladite période.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les œufs ne sont pas remis au consommateur au delà du 28e jour après leur ponte.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interroger le professionnel sur les contrôles de qualité effectués sur les œufs avant expédition.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les œufs de catégorie A présentent les caractéristiques de qualité établies par l'article 3.1 du reg (UE) 2023/2465.</li> <li>➤ Les œufs de catégorie A doivent porter de façon lisible le code producteur, tel que prévu à l'article 4 du reg (UE) 2023/2466.</li> <li>➤ L'emballage des œufs de catégorie A doit à minima porter les indications précisées à l'article 11 du reg (UE) 2023/2465.</li> <li>➤ L'emballage des œufs de catégorie B doit à minima porter les indications précisées à l'article 11 alinéa 4 du reg (UE) 2023/2465.</li> </ul>

**LIGNE C7L05 :**  
**VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES**

<b>Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)</b>	
<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interroger le professionnel sur les contrôles de qualité effectués sur les œufs après le mirage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le GBPH préconise de vérifier et d'enregistrer la qualité du mirage en sortie de ligne (contrôle visuel des œufs). Des mesures correctives sont proposées par le GBPH dans le cas de la détection d'un dysfonctionnement.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interroger le professionnel sur les mesures « correctives » prévues pour la maîtrise de la qualité hygiénique des œufs de catégorie A.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les œufs de catégorie A ne sont ni lavés ni nettoyés, ni avant ni après le classement (cf l'article 4.1 du reg (UE) 2023/2465).</li> <li>➤ Les œufs de catégorie A ne subissent aucun traitement de conservation.</li> <li>➤ La tolérance admise concernant les défauts de qualité des œufs de catégorie A est conforme à l'article 18 du reg (UE) 2023/2465.</li> <li>➤ Les œufs ne présentant pas ces caractéristiques de qualité requises sont déclassés en catégorie B.</li> </ul>

**Pour information**

Il est possible qu'un pays tiers autorise ou impose le lavage des œufs exportés vers son pays. Dans ce cas le professionnel met en place dans son PMS les mesures de maîtrise nécessaires ainsi qu'une traçabilité spécifique pour ces œufs.

# CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

## Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

### LIGNE D1L02 : SYSTÈME ET PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Contrôler la traçabilité amont</u> :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Demander les facturations, choisir une facture quelconque, de préférence quelques semaines précédentes,</li> <li>• Choisir une référence donnée, un conditionnement (par 6, 12, etc.), un calibre et la DDM si précisée sur la facture,</li> <li>• Demander au professionnel le (ou les) élevage(s) de provenance des œufs via ces documents d'enregistrements                   <ul style="list-style-type: none"> <li>→ fiches de calibrage,</li> <li>→ bons d'enlèvement en élevage(s),</li> <li>→ autres documents d'enregistrements.</li> </ul> </li> <li>• Ensuite vérifier la traçabilité et les volumes des œufs via les documents fournis.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'exploitant met en place un système de traçabilité et des procédures lui permettant d'identifier les fournisseurs d'un produit réceptionné et les clients d'un produit livré : nom, adresse du fournisseur/client, nature et volume des produits fournis, livrés par ce dernier, numéro de lot s'il existe, date de transaction.</li> <li>➤ Lorsque l'exploitant exerce également une activité de collecteur d'œufs, il en assure la traçabilité qualitative et quantitative sur un registre dédié (article 6 du reg (UE) 2023/2466). Les factures et bons de livraison peuvent suffire s'ils contiennent les informations attendues :               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ quantités d'œufs collectés (réceptionnés), ventilées par producteur, en indiquant :                   <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nom, adresse et code du producteur,</li> <li>▪ date ou période de ponte.</li> </ul> </li> <li>◦ quantités d'œufs non classés livrées à un CEO ou un établissement producteur d'ovoproduits, ventilées par producteur, en indiquant :                   <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nom, adresse et code du CEO ou numéro d'agrément de l'établissement producteur d'ovoproduits,</li> <li>▪ date ou période de ponte.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Contrôler la traçabilité aval</u> :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisir un bon d'enlèvement d'œufs à l'élevage de quelques semaines,</li> <li>• Noter le code du producteur, la date de ponte et le volume d'œufs enlevés,</li> <li>• Demander le document d'enregistrement de production (souvent appelé « fiche de</li> </ul> </li> </ul>	

<p>calibrage ») du lot choisi ou le registre d'élevage pour les petits centres d'emballage dont le bâtiment d'élevage est annexé au centre,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Relever la quantité d'œufs réellement conditionnée en déduisant les œufs déclassés,</li> <li>• Ensuite, comparer les volumes conditionnés avec les volumes commercialisés via les bons de livraisons ou factures.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'enregistrement des lots d'encres et des solvants utilisés pour le marquage des œufs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Enregistrement de la date d'ouverture et le numéro de lot de chaque flacon d'encre (possible sur un agenda).</li> </ul>

### LIGNE D1L03 : DÉFINITION D'UN LOT ET TRAÇABILITÉ INTERNE

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier la pertinence de la définition du lot de fabrication.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Un lot d'œufs de catégorie A contient des œufs ayant : <ul style="list-style-type: none"> <li>• une même date de ponte (donc même DDM),</li> <li>• et un même mode d'élevage (critère loyauté).</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remballage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seul un centre d'emballage agréé peut remballer des œufs.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les œufs contenus dans chaque emballage final suite à un remballage, doivent provenir d'un seul lot.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tenue des registres de traçabilité interne prévus par l'article 7 du reg (UE) 2023/2466.</li> <li>➤ Les factures et bons de livraison peuvent suffire s'ils contiennent les informations attendues.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les lots d'œufs destinés aux pays tiers doivent être identifiés notamment lorsque les exigences du pays tiers sont différentes de celles prévues pour les œufs de catégorie A destinés au marché communautaire.</li> </ul>

## Item D2 : Réactivité

### LIGNE D2L02 : CAPACITÉ À GÉRER DES NON-CONFORMITÉS ET ALERTES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• Réactivité en cas de situation sanitaire exceptionnelle :<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Vérifier la pertinence de la procédure de bio-sécurité pour le CEO et pour l'élevage attenant (le cas échéant).</li></ul></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Si réception d'œufs provenant d'élevages extérieurs situés dans une zone réglementée (IAHP par exemple), décrire :<ul style="list-style-type: none"><li>• les modalités d'isolement de ces œufs : préciser les locaux, emplacements, équipements et contenants dédiés,</li><li>• les modalités de manipulation par les opérateurs (tenue, lavage des mains...),</li><li>• les modalités de traçabilité : bon de livraison et informations sur chaque palette approvisionnée (nom, adresse, code d'élevage, date ou période de ponte, nombre ou poids des œufs, date d'expédition),</li><li>• les modalités de nettoyage et de désinfection des matériels, des locaux,</li><li>• les modalités de circulation de ces œufs avant réception (laissez-passer sanitaires, circuits de collecte...).</li></ul></li></ul>

# CHAPITRE E : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

## Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

### LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX (SPAN)

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier les équipements dédiés à la collecte et au stockage des sous-produits animaux à l'intérieur des zones de production.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Pour les centres d'emballages avec élevages attenants, avant leur collecte par l'équarrissage, le stockage des sous-produits animaux de production du centre (œufs cassés, sales...) et ceux de l'élevage peut être réalisé dans le même congélateur.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier l'existence de procédures pertinentes pour la gestion des sous-produits animaux (œufs, coquilles et jus de coquilles).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les sous-produits animaux (œufs et/ou coquilles) qui quittent le CEO doivent être accompagnés d'un document d'accompagnement commercial (DAC) (reg (CE) 1069/2009, article 21) reprenant les mentions des modèles présentés à l'annexe VIII chapitre III du reg (CE) 142/2011 et à l'annexe I de la note de service DGAL/SDSPA/2017-590 du 11 juillet 2017.</li><li>➤ Le bon de livraison peut suffire s'il reprend ces mentions.</li><li>➤ <b>L'enfouissement des œufs ou des coquilles est interdit, y-compris dans le tas de fumier ou de fientes.</b></li><li>➤ Les œufs et les coquilles peuvent être valorisés en fertilisation dans des établissements agréés au titre du reg (CE) 1069/2009 pour la méthanisation ou le compostage.</li></ul>

### Pour information

Le « *guide de classification des sous-produits animaux et de leurs devenir* » de la DGAI précise les filières possibles pour la valorisation des sous-produits animaux issus de la filière « œuf » (annexe 4) :

<http://agriculture.gouv.fr/telecharger/46671?token=774557f295d210e674d17dfcec299074>

L'intranet « sous-produits animaux » de la DGAL :

<https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/sous-produits-animaux-r261.html>

Il convient de considérer les œufs de catégorie B comme des **denrées alimentaires** et non comme des sous-produits animaux ou des déchets (approche parfois retenue par les professionnels).

## Flexibilité

Les œufs déclassés (SPAn de catégorie 3 – articles 10 f et 10 k ii) du reg (CE) 1069/2009 peuvent être destinés, **sauf réévaluation nécessaire en fonction du contexte sanitaire le cas échéant** (IAHP notamment) à :

- un établissement agréé de transformation de sous-produits animaux ;
- un établissement agréé pour le compostage, la production de biogaz ;
- un établissement d'équarrissage (stockage en congélateur possible si accord de l'établissement d'équarrissage) ;
- un utilisateur disposant d'une autorisation au titre de l'article 18 du reg (CE) 1069/2009 en cours de validité , délivrée par la DDecPP (zoo, cirque, animaux à fourrure, chiens d'élevage ou de meute reconnus, chiens et chats en refuge, asticots et vers destinés à servir d'appâts de pêche – cf article 13 reg (CE) 142/2011 et art 2 II de l'AM du 28/02/2008 *relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation des établissements visés par le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine*) ;
- pour des petites quantités d'œufs déclassés, l'alimentation des animaux familiers de l'exploitation (tels que définis à l'article 3 du reg (CE) 1069/2009, par exemple le chien de travail), par extrapolation de l'article 2.2.j du reg (CE) 1069/2009, à condition que les quantités d'œufs déclassés soient cohérentes avec la consommation de ces animaux, et que leur consommation n'entraîne pas de risque de diffusion de maladie ;
- un site d'incinération d'ordures ménagères, à condition d'avoir la garantie que les ordures sont incinérées.

## CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

### Item F1 : Hygiène et équipements du personnel

#### LIGNE F1L05 :

#### TENUES PROPRES, COMPLÈTES ET ADAPTÉES

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier la tenue de travail des opérateurs.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>La tenue (a minima blouse) et les chaussures doivent être dédiées au CEO, et propres.</li><li>La coiffe n'est pas obligatoire.</li></ul>

### Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

#### LIGNE F2L02 :

#### FORMATION PERTINENTE DU PERSONNEL

Les exigences précisées ci-dessous sont sectorielles (Centres d'emballage d'œufs)	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier l'existence et l'application d'un plan de formation pour le personnel.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Il est recommandé d'intégrer le risque salmonelles dans le programme de formations du personnel.</li><li>Le professionnel est tenu de maîtriser l'étape de mirage. Il est libre de déterminer les moyens pour y parvenir (formation, tutorat, lectures, vidéos...). Cet attendu concerne autant les mireuses automatiques que le mirage manuel.</li></ul>