

Vademecum général en vue d'utilisation de la grille EQU-SPANG en filière sous-produits animaux

Références réglementaires :

Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;

Règlement (CE) n°999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Règlement (CE) n°767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, modifiant le règlement (CE) n°1831/2003 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 79/373/CEE du Conseil, la directive 80/511/CEE de la Commission, les directives 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/CEE, 93/113/CE et 96/25/CE du Conseil, ainsi que la décision 2004/217/CE de la Commission ;

Règlement (UE) n°142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive ;

Code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L. et R. 226 et L. 228 ;

Arrêté du 8 décembre 2011 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés en application du règlement (CE) n°1069/2009 et du règlement (UE) 142/2011 ;

Arrêté du 28 février 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 modifié ;

Note de service DGAL/SDSPA/N2011-8194 en date du 22 août 2011 relative à la présentation de la réglementation relative aux sous-produits animaux : nouveaux concepts mis en avant dans le règlement (CE) n°1069/2009 ;

Note de service DGAL/SDSPA/SDASEI/N2011-8197 en date du 31 août 2011 relative à la gestion des « déchets » d'origine animale en provenance de pays tiers ;

Note d'information DGAL/SPRPP/SDSPA relative à la production de biogaz : un traitement de sous-produits animaux ;

LDL DGAL/SDSSA/L2011-1008 en date du 17 août 2011 relative aux échanges intra UE de sous-produits animaux et de certains produits dérivés nécessitant une autorisation au titre de l'article 48 du règlement (CE) n°1069/2009 modifiée ;

Note de service DGAL/SDSPA/2014-423 du 30 mai 2014 relative à la parution d'un guide sur le tri et le devenir des sous-produits animaux.

Ce vademecum a pour objectif de décrire les modalités générales et non spécifiques permettant d'utiliser la grille EQU-SPANG du SPR19 pour réaliser des inspections voire d'autres missions (visite d'agrément, contrôle dans des installations manipulant des produits exportés, importés ou des marchandises communautaires) concernant une des activités relatives aux sous-produits animaux et produits dérivés (SPA7). Des vademecums spécifiques aux différentes activités pour lesquelles les exploitants doivent disposer d'agrément, voire d'enregistrement ou d'autorisation viendront en complément et en cas de besoin.

Un glossaire des abréviations utilisées figure en fin de document.

1 Mode d'emploi : généralités

Tous les items de la grille sont susceptibles d'être évalués par l'inspecteur selon les critères habituellement retenus :

- conforme (C) ou
- non conforme (NC) ou
- sans objet (SO) ou
- pas observé (PO).

Concernant les items SO et PO, il faut noter que, vu la structure actuelle de la grille, le libellé SO ne peut être retenu dans tous les cas pour lesquels la valeur pourrait s'appliquer réglementairement.

A titre d'exemple, les mentions relatives aux points déterminants qui renvoient à la notion de méthode HACCP (E05, G31 pour l'essentiel) ne s'appliquent au sens strict qu'à certaines activités agréées, compte tenu de l'article 29 du règlement (CE) n°1069/2009, à savoir les activités de

- transformation,
- production de compost ou biogaz,
- fabrication d'aliments pour animaux familiers,
- voire manipulation de sous-produits animaux et/ou de produits dérivés de plusieurs catégories sans mélange de celles-ci, au sein d'un même établissement agréé au titre du règlement (CE) n°1069/2009 (art. 24 1.).

Néanmoins, dans des établissements autorisés qui appliquent tout ou partie d'un traitement en vue d'un usage technique (hors fertilisation) ou de la production d'un produit manufacturé par exemple à point final, le traitement peut faire l'objet d'une maîtrise et ses paramètres nécessiter un suivi. Dès lors, seul l'item G31 est SO, par contre des observations pourront être utilement reportées au point E09 afin de décrire ce suivi et évaluer ainsi les paramètres permettant d'atteindre le cas échéant un point final (exemple du suivi du lavage et de la température de séchage de plumes à usage technique).

De même les équipements de « dégrillage » (équipement de traitement des eaux résiduaires) réglementairement prévus au chapitre I de l'annexe IV du règlement (UE) n°142/2011 ne sont obligatoires que dans les établissements (hors abattoirs et établissements manipulant des matériaux à risque spécifié -MRS-, agréés ou enregistrés au titre du paquet hygiène) agréés pour la transformation (art. 24 1. a)) de matières de catégorie 1 et 2 ou des établissements de traitement, d'élimination, d'entreposage ou de manipulation après collecte manipulant des MRS (quelle que soit la destination finale des produits : élimination, incinération, co-incinération, combustion ou usage technique avant transformation) voire manipulant ou entreposant des seuls cadavres ou parties de cadavres (C2).

Il conviendra donc pour l'item B05 si la mention SO ne peut être indiquée de choisir la dénomination PO pour cet item et d'indiquer en commentaire « Sans objet : item non applicable ni exigible au titre de l'activité inspectée » ou de préciser « conforme » s'il l'est au titre de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement et en précisant cette spécificité dans le commentaire si l'inspecteur en a la compétence ou enfin « A », conforme sous réserve du respect de la réglementation environnementale applicable ».

Le degré de conformité de chaque ligne de la grille s'évalue selon la typologie **A à D** :

- **A** pour **conforme**
- **B** pour une non conformité **mineure**
- **C** pour une non conformité **moyenne**
- **D** pour une non conformité **majeure**

Le référentiel réglementaire existant permet d'identifier le champ des **non conformités majeures (D)** comme les éléments constatés qui peuvent entraîner un risque majeur en terme de santé animale et de santé publique, en particulier quand ces non conformités peuvent entraîner un risque de contaminations croisées et/ou de perte de traçabilité entre :

- la filière sous-produits animaux et d'une part la filière élevage,
- la filière sous-produits animaux et la filière alimentation animale
- la filière sous-produits animaux et enfin la filière alimentation humaine
- et par ailleurs la réception des sous-produits animaux (voire produits dérivés non transformés) et l'expédition de produits dérivés dont les produits transformés.

La **conformité (A)** est établie par la **réglementation européenne** qui sert de référentiel réglementaire de principe à toutes les activités de la filière.

Ainsi outre les principes généraux figurant au règlement (CE) n°1069/2009 relatifs

1. aux matières (art. 2, 3, 7 et surtout 8, 9 et 10), à leur identification et traçabilité (art. 21 et 22), aux destinations possibles (art. 12 à 19 par principe ou par autorisation nationale : voir alors les arrêtés français relatifs à ces autorisations) et aux caractéristiques des produits finis mis sur le marché (art. 5, 11, 31, 32 à 40), aux règles relatives aux échanges européens voire à l'exportation et à l'importation ou au transit (art. 41, 43 et 48)
2. aux statuts des installations inspectées (art. 12 à 14 et 23 à 27), aux procédures qui les concernent (art. 28 à 30) ;

il convient de se référer aux différents articles et annexes du règlement (UE) n°142/2011 concernant les exigences spécifiques à certaines matières ou activités, à savoir :

- pour les matières, les articles 2, 3, 5 ainsi que les annexes I (définitions) et II, chapitre II pour ce qui concerne certains engrais organiques ou amendements -EOA- :
- et pour les activités et installations au sein desquelles elles sont conduites :
 1. article 2 et annexe I, pour la définition des installations pratiquant certaines activités ;
 2. l'article 8, point 1, lettre b et point 2, pour toutes les installations ;
 3. article 20, points 1 et 2 et annexe IX, chapitre IV pour toutes activités disposant d'un enregistrement voire d'autorisation si aucune autre prescription ne figure explicitement dans les autres annexes concernées ou venant en complément le cas échéant de prescriptions spécifiques ;
 4. articles 13 point 1 (seule lettre e) et 2, 14 point 1 a seul et 15 le cas échéant ainsi que l'annexe VI, chapitre II, section 1, chapitre III, sections 1 et 2 pour les établissements ou utilisateurs finaux disposant d'une autorisation au titre des articles 16 et 18 du règlement (CE) n°1069/2009. S'y ajoutent les règles nationales prévues par voie d'arrêté le cas échéant ;
 5. articles 11 et 12 et annexe VI (chapitre I) pour les installations recevant des échantillons de recherche, diagnostic, commerciaux ou artistiques qui disposent d'une autorisation sous la forme d'un enregistrement, voire d'une autorisation au titre de l'article 17 ou d'un agrément (dans le cas de certains échantillons commerciaux seuls) ;
 6. article 23 et annexes IX et XII pour les installations enregistrées ou agréées qui reçoivent des produits intermédiaires (dérivés et importés) destinés à certains usages techniques (hors fertilisation)
 7. article 24 et annexe XIII (chapitre I et III) pour des installations

enregistrées ou agréées et mettant sur le marché des produits dérivés destinés à certains usages techniques. Dans le cas de matières destinées à un usage technique hors fertilisation et qui subissent un traitement conservatoire, l'annexe IX, chapitres I et II pourra aussi servir de référentiel ;

8. articles 8 et 9, voire 21 (alimentation animale) et annexes IV et X pour les usines agréées en vue de la transformation et en particulier celles de catégorie 3 produisant des matières premières pour l'alimentation animale. Dans le cas de certaines matières laitières, les usines agréées au titre du règlement (CE) n°853/2004 peuvent n'être qu'enregistrées ou autorisées.
9. article 6, points 1 et 2 et annexe III, chapitres I et II pour les installations d'incinération et de co-incinération qui disposent d'un enregistrement ou d'un agrément ;
10. article 6, point 5 et annexe III, chapitres III et IV pour les installations de combustion agréées ;
11. articles 19, lettre a et article 24 et annexes IX, chapitre I et XIII, chapitres I et II pour les usines agréées de fabrication d'aliments pour animaux familiers (facteurs d'appétence et articles à mastiquer inclus) ;
12. article 22 et annexe XI pour les installations agréées produisant des EOA y compris dérivés de lisier, en dehors des installations
 - de transformation produisant des farines de viande et d'os (FVO) C2 ou des protéines animales transformées (PAT) C3 destinées à la production d'EOA,
 - de compostage ou de production de biogaz ou
 - de production de matières premières destinées à la fabrication d'EOA à base de cornes et onglons autres que les farines de corne ou d'onglons ;
13. article 10 et annexe V pour les installations de production de compost ou biogaz agréées ;
14. article 19 b et annexe IX, chapitres II, III et V pour les installations agréées de confinement en ferme ou entreposant ou manipulant après collecte des sous-produits animaux et certains produits dérivés destinés à certains usages ou élimination

Sauf cas particulier prévu par la législation française, les dispositions relatives à la traçabilité et à l'identification des matières reçues ou expédiées disposent d'un référentiel décrit à l'article 17 et à l'annexe VIII du règlement d'application voire pour les échanges à l'annexe XVI (document d'autorisation préalable) et pour les produits importés aux annexes XIV et XV, voire XII pour les produits intermédiaires (produits dérivés importés). Ces dernières annexes sont avant tout à usage des Postes d'inspection frontaliers.

Une fois, la grille complétée dans le système d'information de la DGAL, l'inspecteur attribue une note à l'atelier inspecté variant de A à D. Le commentaire général concernant le résultat de l'inspection doit permettre de conclure sur le respect des règles évaluées (respect des règles relatives aux usines agréées, autorisées ou enregistrées en particulier), voire sur le maintien de l'agrément sanitaire délivré.

2 Spécificités d'utilisation

En tant que de besoin, ces spécificités sont ou seront reprises par activités sous forme de tableaux qui résument la réglementation applicable, l'attendu, la flexibilité dans des vadémécums simplifiés spécifiques et publiés par le ministère en charge de l'agriculture et intégrés à terme dans le système d'information de la DGAL.

Néanmoins, certains principes spécifiques s'appliquent à toutes les activités dans le domaine des sous-produits animaux et des produits qui en sont dérivés.

2.A Milieu (A Locaux et abords)

Les exigences techniques relatives aux installations et locaux dans lesquels se déroulent des activités agréées, autorisées ou enregistrées relatives aux sous-produits animaux et aux produits qui en sont dérivés sont variées. Néanmoins, certains principes sont à appliquer dans tous les cas tels que posés dans le considérant 25 du règlement (CE) n°1069/2009.

L'inspection des locaux des établissements agréés se fait en référence aux éléments les décrivant et présents dans le dossier d'agrément visés aux points 2, 5, 6 et 7 du paragraphe 3° de l'annexe II de l'arrêté du 8 décembre 2011. Le dossier doit en effet être tenu à jour et être conforme à l'existant dans l'usine.

L'inspection des locaux en établissement autorisé s'effectue en référence au formulaire rempli prévu à l'annexe III de l'arrêté suscit. Certaines dispositions spécifiques peuvent exister pour des installations autorisés et sont décrites dans l'arrêté du 28 février 2008.

Celle des établissements enregistrés s'effectue sur la base de l'annexe I, dûment complétée, de l'arrêté suscit.

Locaux, circuits, locaux du personnel et aire de réception

La nature des *locaux* (A01) en filière sous-produits animaux est très variable. La réglementation européenne ne fixe que des principes généraux, parfois détaillés pour certaines activités (transformation) ou particulièrement sibyllines (fabrication d'EOA ou d'aliment pour animaux familiers). Notamment pour les activités autorisées ou enregistrées, les prescriptions sont réduites (annexes VI, IX et XIII du règlement (UE) n°142/2011).

Les principes généraux de gestion de contamination croisée incluant par exemple la marche en avant sont néanmoins applicables à toutes les activités y compris autorisées (usage à l'état cru de sous-produits animaux pour le nourrissage ou la taxidermie ou d'autres usages autorisés) ou simplement enregistrées (locaux affectés au nettoyage des moyens de transport, locaux d'entreposage de produits dérivés non soumis à agrément, etc.). Le point 1 du chapitre IV de l'annexe IX du règlement (UE) n°142/2011 résume ainsi les conditions minimales concernant les locaux de ces opérateurs qui peuvent donc le cas échéant être soumis à une inspection.

Des points plus spécifiques à chaque activité agréée peuvent exister dans les annexes *ad hoc* du règlement suscit :

- annexes III, IV, V, IX, X, XI et XIII du règlement (UE) n°142/201 pour les activités agréées et
- annexes VI, IX et XIII pour les activités enregistrées ou autorisées du règlement suscit.

Enfin, il convient pour les principes de se référer aux articles du règlement (CE) n°1069/2009 qui s'appliquent pour certains à tous les opérateurs (art. 28 et 30 du

règlement (CE) n°1069/2009, relatifs aux auto-contrôles et guides de bonnes pratiques -GBP- respectivement) et pour d'autres à certains opérateurs agréés en particulier ceux pratiquant une activité de transformation voire de manipulation après collecte (art. 24 2. et 25 du même règlement de principe).

À ce jour, il existe un GBP officiellement validé dans la filière, celui pour la transformation de sous-produits animaux C3. Il pourra donner des éléments sur la conception et l'entretien des locaux tout en détaillant plus spécifiquement les procédures et bonnes pratiques à appliquer au sein de ces installations. Un guide européen concernant l'activité de fabrication d'aliments pour animaux existe mais il repose essentiellement sur le règlement (CE) n°183/2005 (guide FEDIAF).

Un cas particulier consiste à l'évaluation du principe de séparation des activités pour les ateliers annexés à un établissement enregistré ou agréé au titre des règlements (CE) n°852/2004 et 853/2004. Ces ateliers peuvent recevoir des seuls sous-produits animaux à condition de gérer les contaminations croisées : cette gestion peut aller jusqu'à l'obligation de locaux en totalité séparés de ceux dédiés à la filière alimentation humaine (art. 26 du règlement (CE) n°1069/2009) et à l'obligation d'agrément (transformation, fabrication d'aliment pour animaux familiers dont aliment cru, pour l'essentiel de ce qui existe en France à ce jour).

Pour la filière transformation ou production de compost ou de biogaz, les annexes IV et V du règlement (UE) n°142/2011 respectivement précisent des exigences de séparation entre d'une part des ateliers produisant des denrées animales ou d'origine animale ou des aliments (atelier enregistré au règlement (CE) n°852/2004 ou agréé au règlement (CE) n°853/2004) et d'autre part des élevages annexés à des ateliers manipulant des sous-produits animaux ou des produits dérivés, qu'ils soient ou non produits par l'élevage attenant.

Dans tous les cas, si l'usage de locaux prévus pour la production d'aliments pour la consommation humaine peut parfois être autorisé, l'usage des mêmes équipements ne peut se concevoir que si la matière utilisée pour la filière sous-produits animaux est en totalité propre à l'alimentation humaine, le déclassement a alors lieu en fin de procédé. Néanmoins, ce principe ne qualifie pas toujours les produits finis comme des produits dérivés transformés, en particulier pour ceux d'origine protéique.

À ce jour, l'usage de produits dérivés de sous-produits animaux, non destinés par définition à l'alimentation humaine sur une ligne spécifiquement autorisée pour produire des matières destinées à cette alimentation n'est pas autorisé, quel que soit la catégorie ou la sûreté sanitaire des produits (matières C3 : graisses fondues sans impuretés, huiles de poisson, acide aminés, polypeptides, protéines hydrolysées, produits sanguins, etc.).

Dans toutes les unités, les sous-produits animaux et les produits qui en sont dérivés doivent disposer de stockages identifiés et séparés au titre de la gestion des contaminations croisées entre un produit brut et à risque et un produit assaini totalement ou partiellement (produit dérivé voire transformé sortant), sauf si la mise en traitement des sous-produits animaux s'effectue à réception.

Pour nombre d'activités agréées relatives aux sous-produits animaux, une aire dédiée au nettoyage et à la désinfection des véhicules ou des contenants ayant servi à leur transport est requise sur place pour pouvoir exercer l'activité considérée. C'est en particulier le cas pour l'activité de transformation (annexe IV, chapitre II du règlement (UE) n°142/2011), de production de compost ou biogaz (annexe V, chapitre II 1. du règlement (UE) n°142/2011) et d'autres activités (aires de nettoyage et les équipements pour effectuer ce nettoyage : items A01 et/ou A04 si le nettoyage a lieu sur l'aire de réception, A06, en cas de nettoyage-désinfection à l'eau, et B02 pour le contrôle des équipements requis pour ces opérations).

Les conditions d'accès à l'atelier et les circuits des véhicules et des personnels (A02) sont identifiés lors de l'inspection de manière à mettre en

évidence la gestion prioritaire des contaminations croisées entre

- d'une part les sous-produits animaux et les produits dérivés et
- d'autre part la filière sous-produits animaux et d'autres filières présentes, le cas échéant, sur le site.

En particulier, seront examinées les liens, dans le cadre des circuits prévus et utilisables voire utilisés entre l'atelier inspecté et les ateliers annexés : élevage dont zone de stockage des aliments et litières et lieux de détention et de passage des animaux, production d'aliments pour l'homme, autres filières telles celles des EOA, de la production de médicament, etc.). La mise en évidence sur plan de ces circuits doit être présente au dossier d'agrément, la vérification de l'existence et de la possibilité pour les matières, les véhicules et les personnes d'utiliser ces circuits doit être effectuée. Leur marquage sur le site n'est pas obligatoire, mais peut-être exigé en particulier quand plusieurs activités relatives aux sous-produits animaux coexistent sur le site (usines C1 et C2 ou C1-C3 sur le même site) et que la réglementation exige des usines séparées.

Pour mémoire, peu d'exigences existent relativement aux *locaux réservés au personnel (A03)* : des vestiaires non attenants à l'usine par exemple sont acceptés. La sectorisation des vestiaires-sanitaires peut être à prendre en compte en particulier dans les ateliers dont les agréments sont en lien avec le service de l'équarrissage (service public de l'équarrissage -SPE- qui collecte des cadavres ou autres matières relevant du SPE et service privé de collecte des Animaux Trouvés Morts en élevage) ou la gestion de MRS ou de matériel à risque zoonotique, et ce sans préjudice de la réglementation relative à la sécurité du travail (art. 25 du règlement (CE) n°1069/2009).

Un point de contrôle spécifique est constitué par les *aires de réception* des sous-produits animaux ou de produits dérivés(A04). Elles doivent être clairement séparées dans tous les cas, et en particulier pour les sous-produits animaux reçus souvent couvertes et fermées selon l'activité et la proximité d'autres ateliers (élevage, usine agréée ou enregistrée au titre des règlements (CE) n°852/2004 et 853/2004, voire usine de production d'aliments pour animaux d'élevage) sur le site.

Des locaux ou installations dont l'accès et la conception observés entraînent des contaminations entre

- d'un part les sous-produits animaux reçus et les produits transformés ou dérivés autorisés à la mise sur le marché ou
- d'autre part entre les sous-produits animaux ou produits dérivés voire transformés manipulés dans l'atelier inspecté et les installations annexées produisant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale ou d'autres aliments
- entre l'installation utilisant des sous-produits animaux ou des produits dérivés et un élevage annexé, pour ce qui concerne les animaux, leurs aliments ou leur litière

sont évalués comme présentant une non conformité majeure (D) au titre des circuits et ce pour toutes les activités faisant l'objet de l'inspection.

De même l'absence de locaux ou zones rendus obligatoire par la réglementation sanitaire représente une non conformité majeure (D).

Ainsi, l'aire de lavage quand elle est rendue obligatoire pour les véhicules et contenants de matières entrantes n'a pas fait l'objet d'un item spécifique : son absence si elle est rendue obligatoire rend l'item A01 non conforme, classé D.

Conformité des locaux au regard de la prévention des nuisibles, points d'eaux, évacuation des eaux résiduaires et maintenance et état des locaux

En dehors du cas particulier relatif au flux des eaux résiduaires (récolte et circuits de ces effluents) pour certaines usines agréées (usines agréées pour la transformation de sous-produits animaux de catégorie 1 et 2, ateliers de manipulation après collecte de MRS et de C2 type cadavre), la maintenance des locaux, les points d'eaux et les moyens appropriés sur le plan des locaux pour permettre la prévention des nuisibles concernent toutes les installations.

Ainsi, concernant la *conformité des locaux au regard de la prévention des nuisibles (A05)*, la présence de locaux disposant d'ouvertures fermant voire assurant une fermeture hermétique selon l'atelier inspecté doit être évaluée en fonction d'une part de l'activité et d'autre part du risque présenté par l'activité en tant que telle. À défaut de locaux, les installations disposant de système de traitement ouvert (compostage le plus souvent) doivent permettre un fonctionnement permettant la mise en traitement des sous-produits animaux sans aucun délai.

L'incinération par exemple de cadavres d'animaux familiers le plus souvent conditionnés en sac, congelés ou en stockage réfrigéré avant incinération directe ne nécessitera pas les mêmes dispositions, au plan des structures, afin de maîtriser la lutte contre les nuisibles qu'un atelier de compostage ouvert et situé en bord de mer et dont les sous-produits animaux entrants et périssables ne sont pas convertis sans délai.

Des *points d'eau (A06)* doivent exister en général, même si l'eau est rarement utilisée dans le procédé et ne constitue pas le plus souvent une matière première. Son usage est souvent limité au nettoyage en particulier celui des contenants assurant le transport des matières et le cas échéant à celui de production de vapeur ou d'alimentation de circuit de chauffage destinée aux traitements de transformation voire d'hygiénisation (en production de biogaz ou atelier de manipulation après collecte pratiquant cette activité à l'amont de l'envoi dans une installation de production de biogaz ne disposant pas de cet équipement et situé sur un autre site).

Si les items inspectés et l'attendu de l'inspection restent identiques sur le fond, une flexibilité certaine peut être appliquée selon le niveau de risque propre à chaque activité.

L'exigence concernant la *maintenance et l'état des locaux (A08)* en usine de transformation (toutes catégories) et de fabrication d'aliments pour animaux familiers sera d'un niveau supérieur à celui exigé pour une usine de fabrication d'EOA, qui le plus souvent utilise des produits dérivés et transformés (farine de viande et dos -FVO- C2, protéines animales transformées -PAT-, matières C3 transformés par une méthode 1 à 7, lisier transformé, compost et digestat transformés) destinés par ailleurs à un usage sur les sols.

La vétusté associée à l'absence de maintenance des locaux est définie comme une non conformité majeure (D). L'absence de point d'eau si celle-ci est requise pour le nettoyage ou la production de vapeur est aussi une non conformité majeure (D).

2.B Moyens (B Équipements)

Sont visés dans ce chapitre les équipements de travail dont de traitement, ceux destinés aux opérations de nettoyage et désinfection, les appareils de mesures et d'enregistrement, les moyens de transport interne voire externe, les équipements de traitement des eaux résiduaires et ceux relatifs au stockage des déchets, si ces

équipements sont requis et présents dans l'atelier.

L'inspection des équipements présents dans les établissements agréés se fait donc en référence aux exigences réglementaires et aux éléments présentés dans le dossier d'agrément visés aux points 2, 4, et 7 du paragraphe 3° de l'annexe II de l'arrêté ministériel du 8 décembre 2011 : sont évalués la présence de l'équipement, son état de maintenance et son aptitude au fonctionnement.

L'absence d'un équipement prévu par voie réglementaire est définie comme une non conformité majeure (D), en particulier s'il s'agit d'un équipement lié à la bonne application d'un traitement, à la mesure et à l'enregistrement des paramètres du traitement, au nettoyage voire à la désinfection des contenants si elle est requise et enfin, s'il est requis par la réglementation sanitaire, à la récolte des sous-produits animaux dans le flux des eaux résiduaires (équipement de dégrillage).

Concernant les équipements de travail dont de traitement (B01), et en particulier ceux destinés à la fabrication ou à la manipulation des matières, ils peuvent être spécifiques au procédé (équipement d'hygiénisation et digesteur par voie sèche ou humide en production de biogaz produisant un digestat transformé) voire à l'atelier ou à la ligne de fabrication (sécheur, broyeur, stérilisateur pour certaines lignes en usine de transformation, tour de séchage ou stérilisateur, autoclave en fabrication d'aliment pour animaux familiers secs ou humides -boite de conserve-, ..).

Selon l'activité, en particulier agréée, certains équipements relatifs aux traitements sont obligatoires : équipement de transformation dont stérilisateur sous pression, broyeur, unité de pasteurisation, digesteur, détecteur de corps étranger, injecteur de GTH, etc... Ces pré-requis sont décrits dans les annexes du règlement (UE) n°142/2011 voire dans les arrêtés ministériels français cités en référence. Leur absence dans l'atelier considéré est une non conformité majeure (D). Leurs défauts d'entretien ou de maintenance seront classés *a minima* en non conformité moyenne (C) dès lors que le procédé risque de s'effectuer en mode dégradé.

Certains dossiers d'agrément par ailleurs préciseront en sus la présence de certains équipements spécifiques aux activités agréées : granulater en fabrication d'EOA, séparateur de phase en production de biogaz, équipement de traitement pour obtenir une eau propre à partir de digestat liquide, cribleuse en production de compost, extrudeur en fabrication d'aliment sec pour animaux de compagnie, équipement de mesure du pH pour les installations pratiquant un traitement qui exige le suivi de ce paramètres,...

Leur absence sur site ou leur incapacité à fonctionner dès lors qu'elle gêne la bonne maîtrise du traitement requis sera *a minima* évaluée en non conformité moyenne (C).

Concernant les équipements d'hygiène à disposition du personnel, la réglementation prévoit rarement des équipements spécifiques. En particulier il n'existe pas de descriptions des équipements requis dans les vestiaires sanitaires ou en cours de travail : équipements de protection individuelle, tenues de travail, lave-mains dont à commande non manuelle, etc.. Sauf pour les activités de transformation et de manipulation après collecte, l'article 25 du règlement (CE) n°1069/2009 prévoit des installations équipés de vestiaires, lavabos et sanitaires.

La réglementation ne requiert jamais que les ateliers de production soient équipés par exemple de lave-main à commande non manuelle. Dans certains types d'atelier, ils existent néanmoins compte tenu du niveau de sécurité sanitaire exigée par la filière (transformation, fabrication d'aliments pour animaux familiers) tant pour la gestion du risque de contamination de produits finis que pour la protection des personnels (risque zoonose en C1/C2).

La présence, l'usage et l'aptitude au fonctionnement des équipements relatifs à l'hygiène du personnel tels lavabos, douches, armoires vestiaires, pédiluves, etc. sont évalués à l'item B01, en tant qu'équipement de travail.

La présence, l'usage et l'aptitude, dans le respect des bonnes pratiques ou de la

formation dispensée, des équipements de protection individuelle et des tenues de travail sont évalués au chapitre personnel (C, item C01).

Les *équipements destinés aux opérations de nettoyage (B02)*, voire de désinfection quant elle est rendue obligatoire, sont ceux habituellement observés en filière agroalimentaire. Selon les procédés et les matières, le nettoyage à sec, voire le balayage sont autorisés (atelier poudre, farine, engrais à base de farines, fabrication d'aliments secs pour animaux familiers, etc...).

Un point d'attention concerne les équipements dédiés au nettoyage voire à la désinfection des véhicules et contenants affectés au transport, y compris dans certains cas des véhicules voire de leurs roues après déchargement de sous-produits animaux et parfois des produits dérivés. La présence de ces équipements et leur capacité à fonctionner permettent de limiter ou prévenir toute contamination au titre de la santé publique vétérinaire lors du transport ainsi que toute recontamination de produit destiné à une mise sur le marché en respectant des critères microbiologiques prévus le cas échéant. Les observations porteront *a minima* sur tous les véhicules ou contenant amenant des sous-produits animaux dans une installation agréée, que ces matières soient reçues en vrac ou en contenant identifié, fermé et étanche. Le cas échéant les observations porteront aussi sur les contenants de transport réutilisables et utilisés pour les sous-produits animaux par des installations autorisées ou enregistrés.

Les observations relatives aux équipements prévus pour le N/D peuvent aussi concerner des produits dérivés voire des déchets (intran dans des installations de production de compost ou biogaz si ces installations traitent aussi des déchets). L'externalisation des équipements de nettoyage (voire désinfection) des contenants introduisant des sous-produits animaux dans les installations pour lesquelles cette exigence est prévue, ne peut être acceptée, sauf dans le cas où l'unité de nettoyage-désinfection est annexée au site de réception (sous-traitance spécialisée). L'installation annexée doit faire l'objet d'une inspection, elle peut le cas échéant disposer d'un enregistrement (production de sous-produits animaux : restes récoltés dans les contenants sales).

Ces équipements peuvent être situés sur une zone commune à des installations séparées et présentes sur un même site, même si ces différentes installations manipulent des matières de différentes catégories voire des produits d'origine animale ou d'autres matières.

Selon les activités agréées, autorisées voire enregistrées, des *appareils de mesures voire d'enregistrements (B03)* sont rendus obligatoires (ou nécessaires dans le cas d'unités soumises à la mise en place d'une méthode HACCP) y compris pour la pesée des matières. Ces équipements sont soumis à étalonnage à des fréquences parfois réglementées. En particulier, les sondes de température (présentes dans les équipements de transformation) sont soumises à ces calibrations, de même que les automates. Il convient de vérifier la présence et l'état de ces équipements de mesure et d'enregistrement, s'ils sont exigés par la réglementation ou requis dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire -PMS- de l'exploitant ou de la gestion de son activité. La vérification qu'un suivi de la métrologie de ces appareils existe est effectuée au chapitre relatif aux documents (G, sous-item G3003). Au chapitre fonctionnement (E) sera vérifiée que les appareils sont utilisés et que les preuves, que les opérations de suivi de la métrologie ont eu lieu, existent dans l'atelier ou sur l'appareil (E0602).

Les *moyens de transports (B04)*, gérés par l'entreprise, internes à l'atelier et/ou utilisés pour la collecte ou la distribution des matières font l'objet d'observations par l'inspecteur, en raison du risque qu'ils présentent au titre de la contamination ou recontamination. Cette activité dès lors qu'elle est auxiliaire à l'activité de l'atelier agréé n'a pas à être enregistrée, elle doit alors être notée et décrite dans le dossier d'agrément. Elle sera donc contrôlée dans ce cadre. Le

contrôle de la propreté et de la maintenance (dont contrôle de l'étanchéité) des contenants destinés à la collecte (ou au retour dans les ateliers) sera effectué dans le chapitre fonctionnement (E01 et E0602) voire dans le chapitre documentaire (G03). Lors de l'inspection, la présence de véhicules non détenus par l'établissement inspecté doit aussi être notée et les anomalies éventuelles (étanchéité, nettoyage-désinfection, état de maintenance, etc.) doivent aussi être notées, et le cas échéant faire l'objet d'une information du détenteur du véhicule ainsi inspecté.

Un défaut d'étanchéité ou de N/D sur un seul contenant réputé propre et étanche avant collecte et destiné à être utilisé pour la collecte de SPAN ou dérivés est une non conformité majeure (D).

Pour les *équipements de traitement des eaux résiduaires (B05) et relatifs aux déchets (B06)*, au titre du règlement sanitaire, tous les établissements n'ont pas nécessité de disposer d'un équipement spécifique (« dégrillage ») de traitement des eaux résiduaires. Par contre, tous les ateliers peuvent générer des déchets (déchet industriel banal ou autre déchet et eau résiduaire) qui dans certains cas doivent pouvoir être clairement séparés des sous-produits animaux ou des produits dérivés en particulier dès lors que des sous-produits animaux ou des produits dérivés sont destinés à l'alimentation des animaux.

En dehors du cas spécifiques des usines de transformation de catégorie 1 et 2 et des ateliers manipulant des MRS (entreposage et manipulation après collecte agréés *a minima*, voire centre de collecte autorisé à ces retraits), il est prévu que la réglementation qui s'applique aux eaux résiduaires provenant des locaux où sont manipulés des sous-produits animaux et des produits dérivés soit la réglementation environnementale européenne ou nationale et ce sans restrictions. En France, la réglementation qui s'applique est en général la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Par conséquent, en dehors de la vérification de la présence d'un équipement de « dégrillage » sur les circuits des eaux résiduaires des usines de transformation C1 et C2, de manipulation voire d'entreposage de MRS/C1 ou de matières C2 (cadavres) et de sa conformité (maille <6 mm), l'inspecteur se bornera à vérifier l'existence d'un équipement (panier de sol, bac à déchets identifié) ou d'une installation de récolte, de stockage voire de traitement (station de prétraitement) de ces déchets et eaux résiduaires.

Selon les activités, ces équipements nécessiteront d'être séparés ou non de l'usine traitant des sous-produits animaux ou des produits dérivés. Dans les usines produisant des matières premières ou des aliments destinés aux animaux, la séparation est exigible. Dans le cas d'usines produisant du compost ou du biogaz qui sont aussi des installations de traitement de déchets, la séparation n'a pas lieu d'être, les 2 réglementations s'appliquant.

Dans tous les cas, et pour tous les ateliers, l'ensemble de ces équipements fait l'objet de procédures de suivi dans le cadre du plan d'auto-contrôles tels que prévus à l'article 28 du règlement (CE) n°1069/2009. L'inspection des équipements permet de vérifier l'existence des équipements et la concordance avec ceux décrits dans les dossiers et procédures de l'atelier, en particulier concernant les procédures d'étalonnage des appareils de mesure, d'enregistrement voire des automates.

L'absence d'un ou plusieurs équipements prévus par voie réglementaire ou rendus nécessaires pour la maîtrise du procédé est une non conformité majeure (D). Sa présence dans un état ne permettant pas son fonctionnement est une non conformité *a minima* moyenne (C).

2.C Main d'œuvre (C Personnel)

Comme pour les items concernant les locaux ou les équipements, les exigences applicables sont parfois décrites sommairement dans les annexes techniques du règlement (UE) n°142/2011, en particulier aux annexes III, IV, V, IX et essentiellement pour les établissements agréés.

L'hygiène générale et les connaissances des bonnes pratiques et procédures générales d'hygiène (C01) à contrôler doivent être mises en perspective de l'activité pratiquée dans l'atelier considéré.

L'observation de la gestion des tenues et des équipements de protection individuelle au titre du risque sanitaire sera évaluée dans ce chapitre : existence, état, adaptation au poste et aux matières. L'inspection au titre du Code rural et de la pêche maritime n'a pas compétence à mettre en œuvre les obligations du code du travail.

La connaissance des procédures de nettoyage des mains, changement de tenue, respect des sens de circulation seront à mettre en lien tant avec le risque sanitaire que présente l'activité (manipulation de cadavres, de MRS *versus* la fabrication d'EOA à base de produits dérivés transformés) qu'avec les bonnes pratiques habituelles dans la filière considérée (usine de fabrication d'aliments pour animaux familiers *versus* compostage de lisier, matière autorisée dans le cas général à un retour au sol sans traitement). Les exigences doivent donc être proportionnées.

Néanmoins le principe d'auto-contrôles posé à l'article 28 du règlement (CE) n°1069/2009 s'applique de fait à tous les exploitants de la filière et par le biais de l'arrêté ministériel du 08 décembre 2011, en particulier aux ateliers agréés.

Dès lors qu'une manipulation ou un traitement a lieu, que l'usine ou l'atelier soit soumis ou non à obligation de mise en place d'une méthode HACCP, l'inspecteur s'emploiera à vérifier que le personnel en charge de tout ou partie du traitement ou de la manipulation y compris le stockage dispose de connaissances suffisantes à son poste pour suivre la matière considérée.

Même en l'absence d'agrément et d'obligation de plan de formation formalisé, ces constats doivent être renseignés (C02), car *a minima*, un employé en établissement agréé d'entreposage de sous-produits animaux ou de produits dérivés, un chauffeur d'une société de transport enregistré ou un utilisateur autorisé doivent détenir les connaissances minimales sur les matières qu'ils manipulent telles par exemple celles concernant :

- *l'absence de matières d'autres catégories et la présence obligatoire d'un document d'accompagnement commercial -DAC- rempli à réception d'un entrepôt, le DAC autre que papier (format électronique) n'est autorisé que pendant le transport sur le territoire national ;*
- *le transport dédié à une catégorie de matières animales accompagné d'un DAC correspondant ;*
- *l'utilisation autorisée de certaines matières et le devenir des produits dérivés ou des déchets issus de cette activité autorisée (type taxidermie, nourrissage de certaines espèces).*

Concernant le personnel, le référentiel à appliquer doit être proportionné à l'activité évaluée dans l'installation inspectée.

La méconnaissance totale des règles relatives à la catégorie manipulée sera évaluée en tant que non conformité majeure (D). De même, l'absence de tenue de travail ou l'usage de tenue de travail identique et sans passage par des équipements de désinfection pour aller de l'élevage ou établissement producteur de denrée alimentaire à l'installation utilisant des sous-produits animaux sera notée comme

une non conformité majeure (D).

2.D Matières (D Matières)

Outre les caractéristiques et la conformité visuelle des matières que l'on pourra apprécier le cas échéant dans les ateliers ou les lieux de dépotage ou de stockage, ce chapitre présente des points de contrôle essentiel en terme d'identification et de traçabilité en référence aux articles 21 et 22 du règlement (CE) n°1069/2009 et de l'article 17 et de l'annexe VIII du règlement (UE) n°142/2011.

Les caractéristiques des matières reposent sur leur classification (par nature, lieu de production) et leur état. Le référentiel reste les articles 7, 8, 9 et 10 du règlement (CE) n°1069/2009 ainsi que ceux décrivant les destinations possibles : articles 12, 13 et 14 ou dérogatoires (art. 16, 17 et 18 voire 19 du règlement auparavant cité) Aussi des matières de catégorie 3 totalement altérées ou putréfiées sont déclassées en C2.

Par ailleurs les autorisations des ateliers au titre de la réglementation sanitaire relative aux sous-produits animaux sont toujours liées à une catégorie de matière reçue ou sortante.

Ainsi un atelier autorisé à recevoir des sous-produits animaux en vue de nourrir des reptiles ou des rapaces détenus ou des animaux de cirque ou de zoo ne devra pas détenir des cadavres d'animaux trouvés morts des espèces lagomorphes, ratites, équidés, volailles, porcs ou ruminants. Par contre, il pourra être approvisionné en poussins d'un jour mis à mort après tri, voire de rongeurs ou lagomorphes élevés et mis à mort dans ce but, qui sont des matières de catégorie 3, l'usage de matières de C2 pour ces destinations n'étant pas autorisé en France (application partielle de l'article 18 du règlement (CE) n°1069/2009).

Il conviendra donc dans les items caractéristiques de rappeler ce qui est autorisé et de vérifier le respect de l'autorisation.

Concernant le contrôle des DAC : il devra s'effectuer sur plusieurs documents reçus et émis afin d'en vérifier l'existence à chaque mouvement en lien avec les registres matières. Un contrôle complet intègre l'évaluation des éventuelles mentions manquantes, erronées ou imprécises sur ce document, qu'il soit au format minimaliste requis au niveau national ou au format européen (obligatoire pour tout échange). L'identification du ou des DAC contrôlés sera reportée sur la grille.

L'article 17 du règlement (UE) n°142/2011 prévoit sans dérogation que les enregistrements et la conservation des documents liés soient effectuées à réception et destination. Dans certains cas, collecte des animaux trouvés morts (et matières collectées au titre du SPE), il a été autorisé de remplacer le DAC (ou bon d'enlèvement) par un document électronique et un registre consultable par les éleveurs ou détenteurs des matières collectées au titre du SPE (mairies, zoo, etc.). L'inspecteur de l'installation de destination quant à lui doit pouvoir évaluer le détail de la collecte sur la base minimale prévue au point 6 f du chapitre III de l'annexe VIII du règlement (UE) n°142/2011.

Pour les autres matières, il n'est pas prévu de dérogation à la conservation d'un exemplaire du document, à réception et à destination, ces éléments étant des éléments incontournables de l'inspection de l'identification, de la traçabilité des matières et de l'historique des collectes et expéditions.

En particulier les matières de catégorie 3 destinées à transformation en vue de les destiner à l'alimentation animale et transportées en contenant non réfrigéré, l'heure de première collecte doit figurer et faire l'objet de contrôles, enregistrements et procédures documentés (items D0103, E02, E05, G3001 ou G3002 et G3103).

Enfin, lors d'échanges européens, il conviendra de vérifier l'utilisation du modèle de DAC européen (annexe VIII du règlement d'application) voire du respect de la procédure prévue à l'article 48 du règlement (CE) n°1069/2009 et explicitée dans la LDL DGAL/SDSSA/L2011-1008 (émission de DOCOM).

L'absence d'un DAC, quel que soit le nombre contrôlé est définie comme une non conformité majeure (D) dans tous les ateliers.

Dans certains cas (utilisateurs finaux autorisés, atelier agréé annexé à un élevage ou à un établissement type abattoir et pour les seules matières issues de cet établissement annexé), un registre peut tenir lieu de DAC. Ce point pour les établissements annexés et fournissant l'atelier agréé doit faire l'objet d'une procédure qui devra figurer dans les documents examinés et dont l'autorisation aura été formellement notifiée lors de la délivrance de l'agrément. Pour les utilisateurs finaux, cette dérogation à la présence et archivage du DAC et la tenue d'un registre *ad hoc* figure à l'arrêté préfectoral notifiant l'autorisation d'usage à l'état cru de certaines matières.

Dans le cas de réception de produit importé, les DVCE font office de DAC et sont donc contrôlés dans ce cadre. La vérification de l'existence et du respect de la procédure liée à l'importation est vérifié selon les cas aux items suivants : E02, E04, E05, E0602, F01, G06, G3001, voire G31, G08 et G09).

En cas d'anomalie sur les indications relatives aux autorisations que détiennent les expéditeurs, destinataires, transporteurs voire les négociants (donneur d'ordre du mouvement), et en particulier en cas d'absence d'identifiant (numéro d'agrément, d'enregistrement ou d'autorisation), les suites de l'inspection comprendront systématiquement un courrier, sous couvert de la DD(cs)PP du siège de l'exploitant, rappelant à l'opérateur ses obligations d'autorisation au titre des articles 16 (pour les activités réglementées par les articles 17 et 18 du R(CE) n°1069/2009 et 21 du R(UE) n°142/2011) entre autres), 23 ou 24 1. du règlement (CE) n°1069/2009.

Le contrôle de la traçabilité au sens strict fait l'objet d'items spécifiques de contrôles.

Matières entrantes

Concernant cet item (D01), il convient de prendre en compte pour les matières entrantes et dans le cas général :

- les articles 8, 9 et 10 du règlement (CE) n°1069/2009 qui définissent les sous-produits animaux. Le principe de mélange de catégories devenant de la catégorie la plus à risque y étant rappelé, et étant défini à l'article 7.
- les articles 12, 13 et 14 dudit règlement (CE) qui détaillent les possibilités d'usage ou d'élimination des dites matières. Ces derniers articles fixent ainsi le type d'usine au sein desquelles ces matières peuvent être réceptionnées. Dans le cas de produits dérivés, ils sont issus de matières crues classées en 3 catégories, et restent *a minima* dans leur catégorie d'origine une fois traités. En cas de mélange (compost, digestat) la catégorie du produit dérivé devient la plus à risque (produit issu de C2 -lisier- et C3 devient produit dérivé de catégorie 2).

Les obligations d'identification des matières visées à ce chapitre sont soit décrites dans les annexes du règlement d'application (UE) n°142/2011 relatives aux matières éligibles à certains traitements (annexes I, IV -chapitre IV, section 3-, V, X, XI et XIII) soit de manière générale précisées à l'annexe VIII en particulier concernant le document accompagnant les matières ou le marquage de produits dérivés et transformés de catégorie 1 et 2 (glycéroltriheptanoate : GTH).

Pour les usines agréées pour la transformation de matières de catégorie 3 dont le produit dérivé est destiné à l'alimentation animale ou pour les usines agréées pour la fabrication d'aliments pour animaux familiers, seules les matières de catégorie 3 visées à l'article 10 lettres a à m sont éligibles à l'entrée de l'usine. Cette mention devra figurer sur le document accompagnant les matières. Par ailleurs, autant pour la fabrication d'aliment cru pour animaux familiers que pour celle des produits sanguins destinés à l'alimentation animale, seules les matières de catégorie 3 article 10 a) et b) i) sont autorisées (et b) ii) en sus pour l'aliment cru). Aussi ces éléments devront aussi figurer sur les documents des matières destinées à ces usages.

Les caractéristiques de dénaturation par coloration des matières premières à

apprécier éventuellement visent les seuls MRS au titre de la réglementation relative aux EST (règlement (CE) n°999/2001) issus d'ateliers produisant des denrées alimentaires.

Enfin pour les usines agréées fabriquant des EOA mais ne mettant pas en œuvre une transformation ou un traitement tel que visé à l'article 32 du règlement (CE) n°1069/2009, seuls le compost ou digestat transformé et issu d'une usine de production de de biogaz ou compost agréée, le lisier transformé (pasteurisé à 70°C, 60 min et ayant subi un traitement limitant la présence de germes sporulées le cas échéant) et ses produits dérivés tels le compost et le digestat ayant subi une telle hygiénisation associée à la conversion), les matières de catégorie 2, autres que le lisier, transformées par stérilisation sous pression (méthode 1) et marquées au GTH et les matières de catégorie 3 traitées par une méthode de transformation 1 à 7 ou un autre traitement sont éligibles à la réception. À défaut de tels traitements, seul le traitement relatif au lisier ou aux produits dérivés de lisier peut avoir lieu dans une usine agréée de fabrication d'EOA (annexe XI du règlement (UE) n°142/2011) voire celui prévu pour les cornes et onglons tel que décrit à l'annexe XIII dudit règlement.

Pour les établissements enregistrés et autorisés à utiliser des sous-produits animaux à l'état cru, il convient de se référer à la réglementation nationale qui n'autorise parfois que certaines catégories en particulier lorsque l'utilisateur final destine les matières à l'alimentation animale de certaines espèces.

D'autres intrants peuvent être reçus dans l'atelier (D0102). En particulier des additifs, auxiliaires technologiques, des matières minérales ou végétales, voire des déchets, des emballages destinés aux produits finis sont identifiables en usine de transformation C3, de fabrication de fertilisant (dont compost/biogaz), d'aliments pour animaux familiers. Ces matières n'ont pas à être accompagnées d'un DAC. Il convient néanmoins de vérifier que leur présence dans l'usine reste autorisée, y compris par d'autres réglementations. Ainsi dans une usine de transformation C3 destinant ses produits dérivés à l'alimentation animale (y compris des animaux familiers), la présence de déchets en particulier issus du traitement d'eaux résiduaires est interdite sur les lignes de production. L'usage de certains antioxydants peut aussi y être interdit.

En unité de production de compost ou de biogaz, qui sont aussi le plus souvent des usines de traitement de déchets, des déchets (répertoriés par un code déchet, figurant dans le dossier d'agrément à titre d'information) sont reçus, ce point doit être observé, en particulier :

si d'autres installations ne pouvant utiliser ces matières sont annexées au site (élevage, industrie de production d'aliment) ou

si à l'issue du traitement, le mélange déchet/sous-produits animaux traité fait l'objet de voie d'élimination ou d'usage spécifiques telles que prévues sous conditions nationales pour certaines matières telles le mélange avec des déchets de cuisine et de table (annexe V, chapitre III du R 142/2011) ou

si seul l'ensemble des sous-produits animaux hygiénisé fait l'objet de suivi microbiologique avant mélange dans le digesteur avec des déchets.

Matières sortantes

Pour les matières sortantes (D02) et selon les activités, la même approche que celle décrite pour les matières entrantes, concernant les caractéristiques, la catégorie, l'identification, la présence et la complétude du DAC, voire le marquage ou la dénaturation pourra être utilisée en référence à l'annexe VIII du règlement (UE) n°142/2011.

Seuls les entrepôts (de sous-produits animaux), les ateliers de manipulation après collecte n'effectuant aucun traitement conservatoire autre que le froid ou les centres de collecte (art. 18 2 et 23 du règlement (CE) n°1069/2009) disposent comme produit sortant de seuls sous-produits animaux (matières de catégorie 2 en cas de tri

C1 et C2, C1 en cas d'autopsie et de réalisation de test EST sur ruminants -mise à jour de MRS-, cuirs C3 -art. 10n-, partie de cadavre C2 destiné aux verminières dont les MRS ont été retirés (partie de cadavre de veau). Une exception à ce fait existe pour certains ateliers de manipulation après collecte agréés qui pratiquent des traitements conservatoire (salage de plus de 14 jours de cuirs et peaux, nettoyage et séchage de plumes, hygiénisation de matières de catégorie 3) ou d'ateliers enregistrés qui produisent des matières à point final sans usage en alimentation animale ou en fertilisation (produits cosmétiques, médicaments, kit à usage diagnostic, dispositifs médicaux implantables) .

La définition générale de certains produits finis peut se trouver à l'annexe I du règlement (UE) n°142/2011. Les caractéristiques des produits finis font référence aux articles du règlement (CE) n°1069/2009 cités précédemment et repris ci-dessous ainsi qu'aux articles définissant la mise sur le marché des produits dérivés destinés à certains usage et aux annexes du règlement (UE) n°142/2011, qualifiant ces produits susceptibles d'être mis sur le marché :

- ainsi, pour les produits transformés (art. 14 d i) ii) et iii) et 14 e))) et destinés à l'alimentation animale y compris celles des animaux familiers (art. 31 et 35) , les annexes IV, X et XIII (chapitre I et II pour les seuls aliments pour animaux familiers, articles à mastiquer et viscères aromatiques) du règlement (UE) n°142/2011 décrivent les produits finis ;
- pour les produits destinés à être mis sur le marché en tant qu'EOA, la référence est l'article 32 du règlement (CE) n°1069/2009 et les annexes V (production de compost et biogaz) et XI (EOA à base de matières de catégorie 2 et 3) du règlement (UE) n°142/2011.

La dénaturation des matières autres que d'origine aquatique par un colorant ou par un autre moyen ne vise que les sous-produits animaux expédiés par un centre de collecte autorisé (art. 18 et 23 du règlement (CE) n°1069/2009) à destination d'utilisateurs finaux tels des zoos, cirques, reptiles et rapaces détenus (annexe VI, chapitre II, point 4 a du règlement (UE) n°142/2011).

Le marquage au GTH ne vise que les produits dérivés issus de la transformation de sous-produits animaux C1 et C2.

Le référentiel réglementaire devra s'appuyer sur la définition du produit dérivé telle qu'elle figure à l'article 3 2.. Le produit dérivé reste soumis à tout ou partie des obligations fixées pour sa catégorie d'origine jusqu'à la définition éventuelle d'un point final (référence aux articles 5 et 33 du règlement (CE) n°1069/2009 et 3 du règlement (UE) n°142/2011).

Dès lors, un DAC doit accompagner le produit dérivé sans point final à sa sortie de l'installation et des contrôles doivent être effectués sur ce point. Le DAC reste obligatoire, y compris pour les matières conditionnées en sac (moins de 50 kg pour les fertilisants) et en grands sacs. Le règlement (UE) n°142/2011 a néanmoins précisé que pour certaines catégories de matières fertilisantes destinées au seul consommateur final (jardinerie, etc.), le DAC n'est plus nécessaire (art. 22 point b).

Dans le cas particulier où un point final a été mis en évidence au cours de la fabrication du produit dérivé, le référentiel réglementaire portera sur l'annexe XIII du règlement (UE) n°142/2011 (aliment transformé pour animaux de compagnie conditionnés, plumes traitées, cuirs et peaux tannées, laine lavée, ...), le cas échéant sur les textes européens cités à l'article 33 qui concernent le domaine de la pharmacie (humaine et vétérinaire), de la cosmétique, des kits diagnostiques et des dispositifs médicaux implantables ou enfin pour certaines matières à l'annexe IV du règlement d'application suscité concernant des produits dérivés issus de transformation par des méthodes autres que standardisées telle la fabrication de biodiesel.

Pour ces matières atteignant leur point final, cette caractéristique devra être vérifiée et aura été notifiée dans le cadre de l'agrément ou autorisation délivré.

A noter que dans le cas de l'incinération, les cendres sont considérées hors champ

du règlement sanitaire quelle que soit leur destination et ce, même si, en terme de locaux, leur stockage sur le site d'incinération doit en être couvert et en terme de fonctionnement, ces matières doivent être tenues à l'écart des animaux d'élevage.

De même le gaz produit dans les installations agréées de production de biogaz (méthane), les eaux résiduaires dans tous les cas et les matières issues du traitement de ces eaux (sauf dans le cas des matières de « dégrillage » visées aux articles 8) e) et 9 b) du règlement (CE) n°1069/2009) ne sont pas dans le champ de cette réglementation sanitaire. Enfin, la fraction liquide du digestat ou d'autres sous-produits animaux et produits dérivés liquides n'est jamais définie comme une eau résiduaire. Seules :

- l'eau propre, issue par exemple d'une fraction traitée conformément au dossier HACCP de l'installation d'une fraction du digestat totalement transformé (hygiénisation + digestion) liquide et
- certains liquides issus de la production laitière et ayant subi un traitement d'hygiénisation au préalable

sont éligibles à l'envoi dans le flux des eaux résiduaires et donc *in fine* au milieu naturel aquatique, et ce sans préjudice de la réglementation environnementale ou d'autres réglementations (Annexe IV, chapitre I, section 2, point 6).

Dans le cas de procédés qui produisent des gaz par séchage, cuisson, et sauf cas particulier, les condensats ou filtrats ne sont pas considérés comme des produits dérivés de sous-produits animaux et sont des déchets, issus du traitement d'effluents. Ils ne peuvent donc être utilisés comme aliment pour animaux ni comme fertilisant (sauf si la réglementation relative à ces matières l'a autorisé). Si la description du procédé intègre cette étape de passage en phase gazeuse dans le PMS de l'établissement, le produit dérivé doit alors respecter les critères et destinations prévus par la réglementation sanitaire.

Enfin dans le cas du nourrissage à l'aide de sous-produits animaux (art. 18 du règlement (CE) n°1069/2009), ou d'autres usages dérogatoires de sous-produits animaux à l'état cru tels que prévus aux articles 16 et 17 du règlement sanitaire (taxidermie, activités artistiques, etc), les matières sortantes ne sont pas nécessairement un objet d'inspection (œuvre d'art, matériel de recherche, échantillothèque, aliment consommé, etc.).

Par contre il conviendra de reporter les observations concernant le reste des matières animales non utilisées, non consommées ou après utilisation soit au titre des produits sortants (D02) soit dans l'item relatif aux déchets d'activité (selon leur nature finale, E07).

Par exemple dans le cas d'un atelier autorisé dans le cadre d'activités de diagnostic ou de recherche utilisant des sous-produits animaux, une élimination des «déchets d'activité » au titre des Déchets d'activité de soins à risque infectieux -DASRI- sera jugée conforme à l'item du chapitre fonctionnement (gestion des déchets, E06) et il pourra être indiqué SO au titre des produits sortants ou de se reporter aux constats de l'item E06.

A contrario, pour un atelier de taxidermie autorisé à utiliser des matières de catégorie 1 (os frontal de bovin, etc.), les observations relatives aux restes d'activité et à leur devenir (DAC, destination) seront à reporter à l'item produits sortants (D02).

Selon la catégorie initiale et le traitement subi, le principe est que les restes et déchets d'activité doivent suivre un circuit d'élimination conforme au règlement (CE) n°1069/2009, sauf cas particulier précisé à l'annexe VI du règlement (UE) n°142/2011 ou dans d'autres annexes.

À ce chapitre, il peut être procédé en lien avec les items relatif à la traçabilité à des bilans et contrôles matières afin d'effectuer la vérification de concordance entre volumes entrants et sortants, en particulier après transformation ou traitement

(selon le rendement matière propre à chaque activité). L'ensemble du contrôle sera reporté aux items D01 et D02 (matières concernées), E09 (bilan) et G07 (en lien avec la procédure définissant les lots et leur suivi). Le relevé précisera les dates, volumes, numéros de lots, référence de document ou procédure consulté en tant que de besoin.

2.E Méthodes (E Fonctionnement, F Agrément-autorisation, G Éléments documentaires dont PMS)

Ces différents chapitres regroupent tant des éléments à lire dans un dossier ou manuel ou plan de maîtrise sanitaire -PMS- que des éléments à observer sur site y compris durant le fonctionnement.

Il convient de confronter l'observé sur site et le rédigé dans le dossier d'agrément dont le PMS voire dans le dossier d'autorisation (pour les activités autorisées comme le nourrissage à l'état cru, la recherche, la taxidermie, etc.).

Pour les installations enregistrées ne procédant à aucun traitement, partie de traitement ou usage des matières telles les opérateurs de transport ou de négoce, ces chapitres seront parfois réduits au contrôle des caractéristiques et de la traçabilité des matières et des DAC et des procédures liées, dans le cadre général de l'article 28 du Règlement (CE) n°1069/2009 relatif aux auto-contrôles.

Dans tous les cas, les installations inspectées doivent être propres et maintenues propres. La flexibilité à apporter s'appuiera sur le type de matière mise en œuvre et la destination du produit sortant. Ainsi, si la présence de poussière dans une usine agréée de fabrication d'EOA est acceptable, elle est plus discutable en zone de broyage ou de conditionnement en usine de transformation, compte tenu des risques de recontamination des matières après traitement.

En lien avec la *propreté (E01)*, l'inspecteur évaluera la gestion des contaminations (E08) ainsi que les documents et procédures liés (G02, G03, G04, G3003) et leur respect (E01). Le degré de précision des observations est à mettre en parallèle avec les exigences requises et le risque sanitaire existant (installation agréée, autorisée, enregistrée, catégorie, destination, etc.).

Les méthodes de traitement ou parties de traitement mises en œuvre dans les ateliers sont variées et toutes ne font pas l'objet d'obligation de mise en œuvre d'un PMS ou d'une méthode HACCP.

Néanmoins, tout traitement, y compris par le froid, et toute manipulation de matières devront être évalués en fonctionnement (items E02, voire E03, E05, même sans obligation de mise en place d'une méthode HACCP, E0602, E09) et au niveau documentaire (F01, G01, G04, G05, G07 à G09, G30 et G 31). Pour les établissements autorisés ou enregistrés, certains items relatifs au contrôle documentaire pourront être particulièrement peu détaillés, mais s'ils existent dans l'atelier, ils seront inspectés.

Ainsi, le dossier d'agrément d'une usine de transformation doit identifier, décrire et préciser la méthode de transformation utilisée (méthodes standardisées numérotées de 1 à 7, autres méthodes que standardisées). Il convient de retrouver dans l'atelier des éléments qui permettent à l'inspecteur de statuer sur l'utilisation de la méthode prévue, qui a par ailleurs été autorisée et dont il vérifie tant l'application que la maîtrise.

Si la méthode utilisée n'est pas celle autorisée et mentionnée au dossier, une non conformité majeure (D) sera relevée sur les items correspondants (fonctionnement E09, conformité des activités F01, éléments documentaires G31 voire G09), même si la méthode utilisée est par ailleurs maîtrisée.

Dans les usines de transformation disposant de plusieurs lignes, une méthode

différente peut être utilisée sur chaque ligne, et toutes doivent faire l'objet d'une autorisation comme prévue à l'annexe XVI du Règlement (UE) n°142/2011.

Au cours de l'inspection de l'atelier agréé, il sera relevé les éléments en lien avec l'application effective d'un certain nombre de procédures exigées et documentées dans le PMS.

Dès lors que durant la visite des locaux en fonctionnement, des procédures, le résultat de la vérification de leur mise en place et les enregistrements prévus en cours d'utilisation sont présents, affichés ou documentés, l'item E06 (E0602 en particulier) sera renseigné ainsi que les items liés aux procédures documentaires *ad hoc*.

Les traitements prévus sont relativement contraints et normalisés :

- soit en terme de méthodes (méthodes d'incinération, de combustion, de transformation normées ou autres que normées, de conversion avec hygiénisation en début de procédé en biogaz ou conversion incluant une phase d'hygiénisation pour le compost, traitement conservatoire définissant certains points finaux pour les plumes, laine, fourrures, cuirs, poils, etc.)
- soit de paramètres utilisés par ces méthodes ou traitements. Ainsi il existe les paramètres normalisés des méthodes de transformation normalisées ou autres que normalisés (méthode 7 par exemple, qui doit alors être validée par l'exploitant), les paramètres normalisés d'hygiénisation (ou autres que normalisés mais validés et autorisés, voire des paramètres ou conditions nationaux pour les matières autres que le lisier ni composté, ni méthanisé) en production de compost ou de biogaz et les paramètres de transformation du lisier (ou de ses dérivés) dans le cadre de la fabrication d'un EOA, hors production de compost ou biogaz.

L'inspection de ce point de fonctionnement est un élément essentiel de l'inspection relative au traitement des sous-produits animaux.

Dès lors qu'un des paramètres prévus par voie réglementaire

- n'est pas utilisé, enregistré, vérifié,
- voire s'il n'est pas respecté, ou
- qu'aucune action corrective ou correction n'a été mise en place,

une non conformité majeure sera notée (D) à l'item correspondant (E05 et/ou E0602 et/ou E09 et/ou E10 et/ou F01 et/ou et/ou G3003 et/ou G07 et/ou G31 -en particulier G3103 à G3106 - et/ou G08 et/ou G09).

De même, lors d'usage autorisé de méthode 7 (transformation) ou de paramètres autres que nationaux ou normalisés en production de compost, de biogaz voire de lisier transformé, si un paramètre prévu comme disposant d'une limite critique ou d'une valeur seuil spécifique n'est ni respecté, ni utilisé, ni enregistré, ni vérifié ou ne fait pas l'objet d'actions correctives, une non conformité majeure sera notée (D) à l'item correspondant.

Concernant les traitements conservatoires utilisés lors de l'entreposage, le traitement par le froid (positif ou négatif) ne change pas le statut de la matière (un sous-produit animal reste un sous-produit animal). Aucune température ou procédé de congélation ni de maintien au froid ne sont imposées sauf durant le transport le cas échéant (<7°C en positif, pas de norme en produit congelé, par usage <12°C est accepté).

Aucun traitement conservatoire n'est défini comme produisant un produit dérivé sauf le salage des cuirs (plus de 14 jours) voire les traitements définissant le point final de certaines matières ou la pasteurisation de seules matières de catégorie 3.

Certains traitements qui aboutissent à un point final peuvent donc être assimilés à des traitements conservatoires (lavage et séchage des plumes, etc.), ils peuvent alors être décrits par des paramètres précis (annexe XIII du règlement (UE)

n°142/2011 en particulier).

Dès lors, en dehors de l'item G31, toute non conformité sur le suivi des paramètres définissant le traitement et le point final peut être relevée et évaluée comme une non conformité majeure (D) pour un ou plusieurs items relatifs au traitement et à sa maîtrise.

Hors application du froid, l'entreposage de matières périssables assorti d'un traitement ne sont définis ni comme des modes conservatoires *a priori*, ni comme des parties de traitement produisant des produits dérivés. Seule l'hygiénisation à paramètres normalisés (12 mm, 70°C, 60 min) de sous-produits animaux de catégorie 3 dans une installation agréée (art. 24 1 h du règlement (CE) n°1069/2009) produit un produit dérivé utilisable dans une unité agréée de biogaz (voire de compostage) ne disposant pas d'équipement de pasteurisation (ou n'utilisant pas de paramètres de compostage standardisés). À l'issue de la production de compost ou de biogaz, le produit dérivé pasteurisé sera transformé suite à cette conversion dissociée dans le temps et l'espace.

Dès lors, dans un établissement enregistré (point de départ inclus) ou agréé d'entreposage ou de manipulation après collecte, le traitement subi maintient la nature du produit entrant sauf pour les cas particuliers cités ci-dessus (salage cuir, hygiénisation de C3, traitement correspondant à celui produisant un point final).

Enfin les éléments relatifs à la traçabilité, l'identification des matières, la gestion des lots, et les modalités de mise en marché, d'utilisation voire d'élimination des matières feront l'objet de relevés tant en fonctionnement (E02 voire E03 -contrôle de l'utilisation de conditionnements ou emballages identifiés et/ou étiquetés-, E05, E0602, E10) que sur un plan documentaire (G01, G05, G06, G07, G08, G09 et G30).

D'une manière générale, l'inspection de la mise en œuvre de certaines procédures doit, selon les activités, faire l'objet de flexibilité compte tenu du type de matière utilisée et de l'usage attendu du produit dérivé.

C'est le cas par exemple des plans de lutte contre les nuisibles, de nettoyage-désinfection des locaux, de la manipulation des conditionnements-emballages pour certaines activités telles l'incinération, la combustion voire pour la production de biogaz ou compost et d'EOA à partir de produits dérivés déjà assainis et destinés à un retour au sol.

La traçabilité des matières quant à elle ne fait l'objet d'aucune flexibilité en particulier dès lors qu'un produit non conforme est étudié.

Fonctionnement (E- fonctionnement)

L'unité inspectée doit fonctionner afin de pouvoir constater la conformité ou non à la réglementation.

Les horaires de fonctionnement peuvent être très spécifiques. Par exemple, en entreposage ou manipulation après collecte de sous-produits animaux destinés à la transformation (catégories 1, 2 ou 3), la collecte s'effectue dans des ateliers (abattoirs, usines agroalimentaires, élevages) durant leurs heures d'activité ou à l'issue de ces activités. Ainsi, la réception des matières en atelier d'entreposage s'effectue donc à partir du milieu de l'après-midi et jusque tard dans la nuit. Certaines usines travaillent en 2x8 voire en 3x8, 6 jours sur 7. Le code rural et de la pêche maritime permet aux inspecteurs compétents d'y accéder dès lors qu'une activité s'y déroule.

De même en unité de production de compost ou biogaz, si l'activité de conversion se poursuit sur de longues périodes (souvent de 30 à 50 jours en biogaz et de 3 à 6 mois en compostage), les phases de réception des matières, d'expédition de produits finis, voire d'hygiénisation ne sont pas toujours facilement observables.

En usine agréée de fabrication d'EOA, la fabrication d'EOA soumise à la réglementation sanitaire peut être liée aux phases d'utilisation agronomiques des dits EOA, les unités travaillant ainsi par lot en discontinu.

Enfin l'application et le respect des procédures de nettoyage-désinfection n'est pas toujours d'inspection aisée, elle se limite parfois à constater l'état de propreté des locaux, contenants ou équipements destinés à la collecte ou aux manipulations dans l'unité.

En filière sous-produits animaux, l'essentiel des manipulations de matières s'effectue à l'aide d'engins ou d'équipement de convoyage (vis, trémies, tracteur à godet, ..), le personnel manipule peu les matières à l'exception notable des ateliers de manipulation après collecte en particulier de catégorie 1 au sein desquels sont dépouillés des cadavres voire manipulés des MRS (section de têtes en vue de préparer les prélèvements à des fins de réalisation de test EST ou préparation des autopsies) ou des matières de catégorie 2 (préparation d'autopsies).

Dans les usines de transformation ou de fabrication d'aliments pour animaux familiers, la transformation pouvant se faire selon des modes continus ou discontinus, l'inspection ne pourra pas toujours constater les modalités d'enregistrement des paramètres du traitement et donc le respect des limites critiques fixées pour les CCP quant ils ont été identifiés. Seules les archives pourront être inspectées (mode discontinu non actif lors de l'inspection).

Agréments-autorisations (F)

Ce chapitre permet de vérifier que l'activité inspectée est bien celle couverte par l'agrément ou l'autorisation délivré.

Compte tenu des évolutions réglementaires récentes, la demande d'agrément, d'enregistrement ou d'autorisation ainsi que la notification administrative délivrée par la direction départementale précisant ces autorisations doivent être détenues et disponibles sur site en référence à la réglementation applicable.

La variété d'activités soumises à agrément prévoit d'agréer autant d'ateliers que d'activités réalisées sur un site. Dès lors chaque activité agréée fait l'objet d'une inspection spécifique, programmée dans le cadre du Programme national d'inspection -PNI-.

Ainsi, certains sites disposeront d'un agrément au titre de la transformation pour une voire plusieurs catégories de sous-produits animaux sans mélange (avec les séparations d'ateliers exigés comme le prévoit l'annexe IV du règlement (UE) n°142/2011), d'un agrément au titre de l'entreposage de sous-produits animaux (pour des matières qui ne sont pas transformées sur place), d'un agrément au titre de la manipulation après collecte le cas échéant. Pour ce dernier, il concerne essentiellement des sites disposant d'usines de transformation de catégorie 1 qui procèdent dans ces ateliers au retrait de cuir de catégorie 3 (art. 10 n) du règlement (CE) n°1069/2009) avec ou sans salage, à la préparation des tests relatifs au suivi des EST voire à la préparation d'autopsies réalisées par des vétérinaires, ou enfin à la séparation des sous-produits animaux de catégorie 1 et 2 en vue de leur transformation dans des usines séparées et présentent sur le site comme le prévoit la réglementation. Enfin, en cas d'usage comme combustible de graisses fondues (C1, C2 ou C3), la chaudière thermique du site doit être intégrée à l'agrément transformation notifié pour la production de graisses fondues dérivés de sous-produits animaux et d'autres produits transformés (PAT, FVO).

Une chaudière isolée sur un site non agréé au titre de l'article 24 1. a) du règlement (CE) n°1069/2009 sera agréée au titre d'une installation de combustion (art. 24 1. d) du règlement auparavant cité).

A contrario, une unité de production de biogaz agréée au titre de l'article 24 1 g du règlement (CE) n°1069/2009 et disposant d'un équipement d'hygiénisation ne sera

pas agréé atelier de manipulation après collecte (art. 24 1 h du règlement susvisé) en raison de la présence de cet équipement, incontournable pour le traitement des sous-produits animaux entrants (voire de partie d'entre eux dans le seul cas des conditions nationales telles que définies au point 2 a et b de la section 2 du chapitre III de l'annexe V du règlement (UE) n°142/2011 et précisées par voie d'arrêté). Dans le cas où l'exploitant prévoit de céder une fraction hygiénisée de seules matières de catégorie 3 dérivées de sous-produits animaux (travail par lot), à d'autres installations de production de biogaz agréées et non équipées de ce dispositif, alors l'agrément de l'atelier d'hygiénisation de sous-produits animaux au titre de l'article 24 1 h) du règlement susvisé est rendu nécessaire. L'hygiénisation est alors considérée comme un traitement conservatoire, permettant de procéder à la conversion de produits dérivés sur un autre site agréé.

Par ailleurs, l'agrément pour l'entreposage de produits dérivés ou de sous-produits animaux (cuits salés ou non, sous-produits animaux entrants et destinés au traitement ou produits dérivés issus du traitement), tels que définis à l'article 24 1. lettres j) et i) du règlement (CE) n°1069/2009 respectivement, n'est pas nécessaire pour assurer le stockage des matières entrantes, ou des sous-produits animaux ou produits dérivés issus de l'atelier qui les reçoit, les traite ou les génère. Par contre, la réception de produits dérivés destinés à un seul entreposage sans utilisation sur place en vue du traitement pour lequel le site dispose d'un agrément n'est pas autorisée sans agrément spécifique pour cet entreposage de produits dérivés (art. 24 1. j) du règlement (CE) n°1069/2009) voire sans enregistrement au titre de l'article 23 dudit règlement, cette activité de stockage de produits non destinés à un traitement ou élimination sur place n'étant pas considérée comme une activité auxiliaire ne nécessitant pas d'enregistrement.

En particulier en annexe d'un atelier soumis aux règlements (CE) n°852/2004 ou 853/2004, seule la réception de sous-produits animaux en vue du stockage ou du traitement dans un atelier agréé au titre du règlement sanitaire (CE) n°1069/2009 est possible. Néanmoins pour les abattoirs auxquels sont retournés des sous-produits animaux issus de leur propre abattage en provenance de détaillants, une gestion de ces retours via le PMS de l'abattoir est accepté sous réserve du respect de l'article 26 du règlement auparavant cité et de l'accord du service d'inspection. Le retour de sous-produits animaux se limite aux MRS (colonne vertébrale si elle est MRS : C1) issus du commerce de détail, et aux éventuels retraits sanitaires découverts à la distribution (C2).

Enfin, si l'atelier dispose d'autres autorisations prises sur la base d'autres réglementations, il convient de vérifier leur conformité administrative voire leurs implications directes sur la mise en œuvre de la réglementation sous-produits animaux (F02).

La conformité à la réglementation relative à l'environnement s'appréciera le plus souvent par l'existence d'un arrêté préfectoral relatif aux installations classées pour la protection de l'environnement. Il convient de ne pas détailler cette étude.

Sauf cas particulier (industrie laitière, des ovoproduits, de production de graisses fondues pour ces seules matières, de production de gélatine, collagène destinés à l'alimentation humaine et déclassés en fin de production), les usines produisant des aliments pour l'homme ne peuvent utiliser les mêmes installations pour produire des produits dérivés voire transformés. Dans ces cas, le respect de la réglementation relative au paquet hygiène n'a pas à être vérifiée. Mais dans le cas où un atelier de traitement de sous-produits animaux est annexé à un site enregistré ou agréé au titre des règlements (CE) 852 ou 853/2004, certains éléments doivent néanmoins être vérifiés. Ce point de vérification permet d'afficher la nécessité de respecter l'article 26 (gestion des contaminations croisées) lors du fonctionnement de l'atelier traitant les sous-produits animaux. Les modes de convoyage des matières entre les 2 installations doit faire l'objet d'une inspection (et d'un suivi documentaire) voire de la formalisation et de l'autorisation du mode de convoyage qui a pu être accepté

entre la filière alimentation humaine et la filière sous-produits animaux. Des exigences spécifiques existent pour les usines de transformation à l'annexe IV du règlement (UE) n°142/2011.

Un cas particulier est représenté par les usines, en particulier de transformation qui produisent des matières premières destinées à l'alimentation animale et qui à ce titre seront enregistrées au règlement (CE) n°183/2005 (graisses fondues). Cette situation peut conduire l'inspection à vérifier que l'exploitant procède bien aux auto-contrôles sur les produits concernés (auto-contrôles sur les produits finis relatifs à l'absence de dioxine).

Pour ces mêmes usines, il est aussi important de vérifier l'existence d'une autorisation à produire des PAT issues d'animaux terrestres destinées à l'aquaculture ou à d'autres animaux d'élevage (farine de sang, farine de plumes, farine de soies, farine de viande, etc..) conformément au règlement (CE) n°999/2001, et en particulier au titre du règlement (CE) n°56/2013). Cette dernière autorisation a des implications tant sur la matière entrante (origine de seuls abattoirs et découpes ne manipulant pas de matières issues de ruminants) que sur la traçabilité et le caractère dédié de l'usine de transformation. De même, les usines produisant des farines de sang destinés à l'alimentation animale peuvent faire l'objet d'autorisation spécifique dont l'existence et la validité seront alors vérifiées. Enfin, des usines qui produisent des matières premières pour l'alimentation animale à base de ruminants et d'autres à partir d'autres espèces, ces dernières étant destinés à l'alimentation des animaux d'élevage ont sollicité une autorisation spécifique auprès de la DD(ec)PP au titre du R(CE) n°999/2001 et ils doivent en conserver la trace et cet élément doit être vérifié lors des inspections.

Éléments documentaires (G)

Pour les ateliers enregistrés, ces éléments sont ceux portés au formulaire de notification (annexe I de l'arrêté du 8/12/2011).

Pour les ateliers autorisés, ce sont ceux exigés au titre du dossier fourni dans le cadre de l'autorisation au titre de l'arrêté ministériel du 8 décembre 2011 (annexe III) et pour partie repris dans l'arrêté préfectoral portant autorisation à ces usages.

Pour les ateliers agréés, le même arrêté prévoit la constitution d'un dossier d'agrément dont la tenue voire la mise à jour doit être vérifiée dans ce chapitre.

Si l'atelier n'a pas subi récemment de travaux ou de modification, la cohérence des plans et des circuits n'a pas à être détaillée de nouveau. Certaines zones à risque peuvent néanmoins faire l'objet de vérification sur plan, en particulier en lien avec les observations effectuées dans les locaux au titre des circuits des personnels, des matières ou des moyens de transport ou de convoyage, en lien avec la gestion des contaminations croisées.

Le descriptif des activités (G01) sera vérifié sur la base des éléments présents aux dossiers ou notifications cités ci-dessus. Dans tous les cas, l'arrêté du 8 décembre 2011 précise que les exploitants doivent notifier tout changement substantiel des activités, matières manipulées, installations et équipements. Le même arrêté précise que le dossier d'agrément et en particulier le PMS doivent être tenus à jour sur site et que l'absence de mise à jour est un motif de retrait d'agrément et donc une non conformité évaluée majeure (D) lors d'inspection.

Le plan de lutte contre les nuisibles (G02) peut être d'une importance variable. Dans les ateliers où toutes les matières sont manipulées en contenant fermé (cas de la production de biogaz, hors lisier, parfois de la transformation ou de la fabrication d'aliments pour animaux familiers voire de l'entreposage), le plan sera limité à des postes d'appâtage rongeurs, voire de désinsectisation. Par contre selon la situation géographique ou le mode de fonctionnement (compostage en milieu ouvert), il

pourra inclure des dispositifs d'effarouchements contre les oiseaux qui seront décrits dans le plan (utilisation de fauconnier, de sirène, de tir, fréquence, résultats, etc.).

Dans tous les cas, le plan de lutte doit décrire ces opérations le cas échéant à l'aide d'un schéma des installations précisant les postes d'appâtage et le suivi de ces postes ainsi que les éventuels produits utilisés (ou la maintenance des lampes des insectocuteurs) et les actions correctives effectuées en cas de présence de nuisibles. En élevage, ou sur des sites à activités multiples et non spécifiques au domaine des sous-produits animaux, ce plan peut être intégré au dispositif existant sur le site. La mise en place de ces procédures peut être effectuée par l'exploitant lui-même. Les produits utilisés pour cette prévention doivent être décrits (fiche technique).

Le plan de nettoyage-désinfection -PND- (G03) et les procédures relatives à l'hygiène générale, outre la gestion des tenues et équipements de protection individuelle du personnel décriront les opérations de nettoyage-désinfection, les modes opératoires, leur fréquence selon les ateliers et équipements, les produits utilisés (fiche technique, et précision des concentrations utilisées, type d'eau ou de vecteur utilisé : fumigation, aspersion pure, etc., température d'usage) et tout élément visant à obtenir et maintenir la propreté de l'établissement.

De même le plan de maintenance (G03) sera étudié en particulier concernant les locaux ou équipements s'ils ont présenté un état de maintenance non conforme. Il sera insisté sur la maintenance des équipements, dont l'étalonnage des appareils de mesure et d'enregistrement en lien avec les procédures relatives à la métrologie (G3003) ainsi que le cas échéant le suivi de l'étanchéité des véhicules de transport si c'est une activité enregistrée voire auxiliaire à une activité pratiquée dans une installation disposant d'un agrément sanitaire.

L'absence de plans de nettoyage-désinfection et/ou de procédures relatives à l'hygiène et/ou de plan de maintenance est une non conformité majeure (D). Le descriptif et les procédures s'ils existent même s'ils sont succincts et réduits peuvent être acceptés selon l'activité,

La vérification de l'existence et l'évaluation des procédures du plan d'auto-contrôles (G30) est prévue pour tous les ateliers au titre de l'article 28 du règlement (CE) n°1069/2009.

Les procédures ne sont pas les résultats des auto-contrôles, ni la vérification de la mise en place, de l'efficacité ou du suivi desdites procédures.

Selon l'autorisation délivrée (agrément, enregistrement, autorisation spécifique), la flexibilité sur le fond et la forme est nécessaire, mais *a minima*, elle s'appuiera sur les exigences de la réglementation européenne voire nationale pour les dérogations spécifiques aux usages de DAC, en particulier

- article 17 et annexe VIII du règlement (UE) n°142/2011 serviront de base à l'évaluation des procédures d'auto-contrôles visées aux items G3001 et G3002. S'y ajouteront si nécessaire les procédures relatives aux échanges européens de sous-produits animaux et de produits dérivés, en particulier dans le cadre de l'article 48 du règlement (CE) n°1069/2009 (autorisation préalable pour certaines matières C1 et C2, et expédition sous TRACES pour certaines matières C1, C2 et C3, validation des réceptions sous TRACES). Les modalités d'archivages (2 ans) des DAC (ou des registres) et le suivi des non conformités détectées doivent aussi être vérifiées.
- les annexes du règlement (UE) n°142/2011 (V, X, XI et XIII) au sein desquelles figurent des valeurs pour les critères microbiologiques relatifs aux produits finis quand ils existent seront le support de l'évaluation de l'item G3004. Cet item inclut aussi des éléments sur le mode de prélèvement, la fréquence, le laboratoire et les méthodes d'analyse utilisées. Les critères microbiologiques, quand ils ont été définis, sont des éléments qui visent à

vérifier l'efficacité du traitement subi, traitement le plus souvent maîtrisé avec le support de la mise en place d'une méthode HACCP.

Dans ce cadre, il peut aussi être procédé à la vérification de la procédure visant à vérifier le respect d'autres critères relatifs à la mise sur le marché de produits destinés à certains usages (alimentation animale, EOA en particulier). Néanmoins, pour ces critères, quand ils existent, s'ils ne font pas l'objet de vérification, l'absence de procédure sera évaluée en tant que non conformité au plus moyenne (C) : les normes nutritionnelles ou les valeurs fertilisantes étant élaborées par d'autres réglementations que celle couverte par le champ de l'inspection pour laquelle la grille est utilisée.

L'absence de procédure dès lors qu'elle est obligatoire (auto-contrôles sur les produits finis, suivi de la traçabilité dans tous les cas par des contrôles réception et expédition ou sur les équipements de mesure lorsqu'ils sont requis) est évaluée en non conformité majeure (D).

La formalisation d'un *plan de formation du personnel (G04)* : programme de formation, modalités de réalisation et attestations de formation) peut être variable en fonction de la taille de l'entreprise et/ou du risque de l'activité agréée, voire de l'évolution de ses activités. L'inspection d'un tel document peut faire l'objet de flexibilité. La formation du personnel peut intégrer des formations à la sécurité du travail et des formations au poste ou des affichages sur site. Des éléments de base concernant la nature et le danger que représente les différentes catégories de sous-produits animaux et des produits qui en sont dérivés doivent exister dans ces formations ainsi que des éléments spécifiques à l'activité. Le cas échéant seront requises des formations concernant la gestion des méthodes de traitement, la compréhension des enjeux de la mise en place et du suivi d'une méthode HACCP en transformation et en production d'aliments pour animaux familiers, de compost et de biogaz. Pour ces deux dernières productions, des éléments de formation concernant le suivi et l'enregistrement des paramètres de production du compost ou digestat, existeront. Enfin, seront requis des éléments de formation du personnel dans les installations utilisant certains produits dérivés de sous-produits animaux en tant que fertilisant (composé prohibant l'ingestion, règles d'étiquetage et d'usage) ainsi que dans celles produisant du biogaz ou compost (impact du statut sanitaire des élevages ou de l'altération des sous-produits animaux C3 périssables, etc.). L'absence de document relatif à la formation initiale ou continue relative aux sous-produits animaux, produits dérivés voire à leur traitement est évaluée comme une non conformité majeure (D).

Les *capacités de stockage et de traitement (G05)* sont évaluées. L'observation du descriptif présent au dossier d'agrément s'effectue en lien avec un éventuel bilan matière et contrôle de la traçabilité ainsi qu'avec le fonctionnement de l'atelier inspecté (stockages trop exigus, stockage déporté sur d'autres sites ou autres observations relatives à des stockages, y compris pour des matières en attente de traitement). Le constat permet de statuer sur la conformité des capacités de stockage et de traitement par rapport au déclaré, au réalisé et en particulier à l'observé.

L'absence au dossier d'éléments relatifs aux capacités de stockage et de traitement associée à des flux de matières non gérés dans l'atelier représente une non conformité majeure (D).

Les *procédures relatives à la traçabilité des matières (G06)* représentent un point important de l'inspection tant à réception (aval) qu'à l'expédition (utilisation finale ou mise sur le marché national, européen voire à l'exportation) et aussi en interne de l'atelier. En particulier, sont examinées les modalités de constitution de lot, celles de traitement du lot, des chutes et reprises de matières. Ces procédures doivent décrire aussi la gestion de matières éventuellement non conformes à réception, en cours de traitement ou lors de leur mise sur le marché. Une procédure doit décrire

les mesures qui seraient prises en cas de non conformité (traitement ou retraitement sur place, envoi à destination d'une usine autorisée pour le traitement de la non conformité détectée, information de la DD(ec)PP, suivi et enregistrement de la non conformité). Des exercices relatifs à la traçabilité amont ou aval (à partir d'un DAC pris au hasard) sont effectués ainsi que l'étude des fiches de non conformités mises en place en lien avec la gestion de produits détectés non conformes.

Les modalités d'enregistrement des paramètres de traitement (G07) sont évaluées dès lors qu'un traitement est mis en place. Seul l'entreposage ne constitue pas un traitement, néanmoins le suivi des conditions de température si cette dernière est dirigée et contrôlée peut faire l'objet d'un suivi dont les enregistrements dans le cas de l'entreposage seront considérés comme des enregistrements de traitement.

Selon le traitement, l'enregistrement des paramètres est plus ou moins complexe. Lors de la mise en place d'une méthode HACCP, ce point vient en complément de l'item G3105. L'item G07 peut être conforme (paramètres d'une étape de traitement constituant un CCP) même si le système de surveillance montre des défaillances. De même, l'enregistrement peut faire défaut, alors qu'en fonctionnement, le paramètre est correctement suivi mais pas enregistré tel que prévu dans le document le décrivant.

Ainsi pour les utilisateurs finaux tels des éleveurs de chiens autorisés à utiliser des déchets de cuisine et de table, les paramètres de cuisson prévus par voie d'arrêté peuvent être suivis en fonctionnement (E05 et E09), mais pas enregistrés à chaque cuisson (G07) et bien entendu, la mise en place d'une étude HACCP (G31) n'est pas requise pour ces exploitants.

L'absence d'enregistrements de tout ou partie des paramètres de traitement quand il est rendu obligatoire (étape CCP fixée réglementairement en particulier pour les méthodes de transformation définies à l'annexe IV du règlement (UE) n°142/2011 ou pour la pasteurisation quand elle est obligatoire en production de compost ou biogaz comme décrit à l'annexe V voire IX du règlement suscitée) est une non conformité majeure (D).

Pour les établissements mettant en œuvre un procédé conservatoire permettant le cas échéant de mettre sur le marché un produit manufacturé, défini comme dérivé (ex : cuir salé 14 jours), voire disposant d'un point final, les paramètres de traitement, le cas échéant fixé par la réglementation doivent disposer d'enregistrements afin de valider en tout temps la sécurité du produit fini. L'enregistrement peut être continu ou discontinu, sa fréquence peut-être variable. L'absence totale d'enregistrement de paramètres fixés par l'exploitant dans le cadre de la maîtrise du procédé mais non exigés par la réglementation reste une non conformité majeure (D).

L'évaluation de la mise en place de *procédures fondées sur les principes HACCP (G31)* est liée à la pratique de certaines activités.

Au titre des pré-requis (G3101), l'inspecteur veillera à vérifier que dans tous les cas, soient présentes les fiches des produits issus du traitement, et le cas échéant mis sur le marché, incluant leurs caractéristiques techniques, leur catégorie, leur étiquetage, leurs usages attendus et fautifs, ainsi qu'un diagramme du procédé vérifié sur site. Le diagramme comportera les éventuels CCP ou PrPo identifiés.

Les étapes d'analyse des dangers (G3102) doivent mettre en évidence des dangers spécifiques aux matières utilisées dans l'atelier. Ce point doit être particulièrement bien décrit, documenté et tenu à jour, car il est essentiel à la maîtrise du procédé. Selon les activités, la bibliographie, des études techniques, le statut sanitaire des établissements apporteurs de matières (et des animaux qu'ils détiennent en particulier pour les élevages, abattoirs, etc.), les modalités de collecte et de transport, feront émerger des dangers spécifiques à chaque activité.

L'identification des étapes et des CCP ou PrPo (G3103) peut être contrainte par la réglementation. Ainsi, lors de production de produit dérivé transformé (compost ou

digestat produits sans dérogation, FVO, PAT, graisse fondue, produit transformé dérivé du lait, etc.), les étapes, au cours desquelles est exigée la maîtrise des températures, pression, taille de particule, durée, voire pH, seront en général *in fine* définies comme des CCP voire des PrPo. Néanmoins, cette contrainte n'exonère pas l'opérateur de démontrer la motivation à considérer tout ou partie de ces étapes comme des points déterminants. La démonstration consolide la maîtrise du procédé utilisé dans l'installation.

De même les limites critiques ou valeurs seuil théoriques des CCP-PrPo (G3104) peuvent aussi être fixées (méthode 1 à 6, transformation du lait, transformation minimale des aliments transformés pour animaux familiers : $F_0 > 3$ ou température $> 90^\circ\text{C}$). Néanmoins, ces limites ou seuils théoriques réglementaires sont bien souvent suivis à l'aide de mesures qui nécessitent la fixation d'autres paramètres. Ce sont ces paramètres qui représentent les limites critiques ou valeurs seuils pour l'installation considérée. Ces paramètres sont propres à l'installation et ils nécessitent le suivi et la surveillance prévus à l'item G3105.

Enfin le dispositif prévoit *a priori* des actions correctives sur les produits et des corrections sur le procédé : ce sont des actions et procédures pré-établies (G3106).

Les fiches jointes en annexe précisent le niveau de conformité pour chaque étape de la mise en place de la méthode HACCP en fonction des éléments présents dans le dossier HACCP, et incluent les 2 items cités ci-dessous.

Les étapes de l'inspection consistant en l'évaluation de la vérification effectuée par l'exploitant du plan de maîtrise sanitaire dans tous ses aspects (G08) et la tenue à jour du système de documentation (G09) permettent de contrôler que, sur un atelier existant, le traitement appliqué est maîtrisé, qu'il est lié à des pré-requis relatifs à l'hygiène et à la traçabilité et que le dispositif est supervisé par des procédures d'auto-contrôles écrites, documentées, archivées et utilisées comme une source d'amélioration. L'ensemble du système contribue à ce que l'exploitant s'assure qu'aucun produit qu'il manipule ne quitte son établissement s'il est non conforme.

Pour les activités enregistrés ou autorisées, les aspects documentaires sont réduits, mais la maîtrise au sein de l'atelier des procédés dans le cadre d'auto-contrôles documentés est requise afin de limiter le risque relatif à la matière utilisée.

Dès lors les items G01 à G09, G30 et G31 seront inspectés, même si la flexibilité reste particulièrement nécessaire dans ces cas, d'autant que la notion de PMS au sens strict n'apparaît pas dans l'arrêté du 8 décembre 2011 pour ces exploitants. Ces notions font néanmoins partie intégrante de celle d'auto-contrôles telles que détaillée à l'article 28 du règlement (CE) n°1069/2009.

Seuls les opérateurs en charge de l'organisation de flux (trader, négociant, distributeur, voire transporteur en contenant fermé, non réutilisable -colisage-) feront l'objet de seuls contrôles sur les items G01, G04, G06, G08 et G09, en insistant en particulier sur les documents liés à la traçabilité (G06).

De même et dans tous les cas, la traçabilité des matières doit être assurée par tous les opérateurs (G06 à mettre en lien avec G30 et en particulier les deux premiers sous-items).

GLOSSAIRE des abréviations utilisées

GBP : guide de bonnes pratiques

DAC : document d'accompagnement commercial

DASRI : déchets d'activité de soins à risque infectieux

EOA : engrais organiques et amendements

FVO : farine de viande et d'os (C1 ou C2)

GTH : glycéroltriheptanoate

HACCP : méthode d'analyse des dangers et points critiques pour la maîtrise

MRS : matériaux à risque spécifié

N/D : nettoyage-désinfection
 PAT : protéines animales transformées (C3)
 PMS : plan de maîtrise sanitaire
 PNI : programme national d'inspection
 SPE : service public de l'équarrissage, défini par le code rural et de la pêche maritime

Annexe relative à l'évaluation d'un plan HACCP et d'un PMS



G08 - Système de documentation du plan de maîtrise sanitaire

- **A- Documents disponibles et à jour**
ET enregistrements archivés
- **B- Mise à jour non réalisée sur des points mineurs, ne remettant pas en cause le PMS**
MAIS archivage complet
- **C- Mise à jour non réalisée sur des points majeurs, remettant en cause le PMS**
OU archivage incomplet
- **D- Documents totalement inadaptés à l'activité actuelle de l'entreprise**
OU archivage inexploitable

79



G09 - Vérification du plan de maîtrise sanitaire

- **A- Vérification prévue, documentée, dont l'exploitation est formalisée**
(conçue comme un outil de progrès pour l'entreprise)
- **B- Vérification prévue MAIS formalisation de son exploitation incomplète**
- **C- Vérification partiellement prévue sans formalisation de son exploitation**
- **D- Vérification non prévue**

75

G3102- Analyse des dangers

- **A- Choix des dangers pertinent et argumenté**
Et bonne analyse des causes
Et mesures de maîtrise appropriées
- **B- Choix des dangers pertinent mais non argumenté**
Et/ou bonne analyse des causes des dangers mais sans hiérarchisation des dangers,
Et/ou mesures de maîtrise imprécises
- **C- Un ou plusieurs dangers importants pour la sécurité sanitaire ne sont pas pris en compte**
Et/ou analyse des causes des dangers mal réalisée,
Et/ou certaines mesures de maîtrise ne sont pas appropriées
- **D- Pas d'analyse des dangers**

45

G3103- Identifier les points déterminants (dont CCP, PRP_o)

- **A- Points déterminants correctement déterminés et argumentés**
- **B- Amalgame entre CCP, PRP_o et BPH**
Et/ou absence d'argumentation pour le choix des points déterminants
- **C- Des points déterminants généralement retenus pour la filière considérée ne sont pas pris en compte**
- **D- Absence de démarche de détermination des points déterminants**

52

G3104- Limites critiques pour les CCP et objectifs / niveaux seuils de maîtrise pour les PRPo

- **A- Pour chaque paramètre de surveillance des CCP, les limites critiques sont définies**
Et validées
- **Pour chaque PRPo, des objectifs de maîtrise et, le cas échéant, des niveaux seuils de maîtrise sont définis**
Et validés
- **C- Limites critiques définies MAIS certaines s'écartent manifestement des valeurs généralement retenues, sans être validées**
- **ET/OU Objectifs de maîtrise et, le cas échéant, niveaux seuils de maîtrise définis MAIS certains s'écartent manifestement des valeurs généralement retenues, sans être validés**
- **B- Limites critiques définies conformes aux valeurs généralement retenues,**
MAIS certaines ne sont pas validées
- **ET/OU Objectifs de maîtrise, et le cas échéant, niveaux seuils de maîtrise définis**
MAIS certains ne sont pas validés
- **D- Au moins une limite critique non définie**
- **ET/OU un PRPo sans objectif de maîtrise défini**

53

G3105 - Système de surveillance

- **A- Modalités de surveillance définies précisément pour tous les points déterminants**
ET support d'enregistrement suffisamment précis
- **C- Modalités de surveillance peu précises**
ET support d'enregistrement peu explicite
- **B- Tous les supports de surveillance sont corrects,**
MAIS les modalités de surveillance d'au moins un point déterminant sont imprécises
- **D- Absence de modalités de surveillance ET/OU de support d'enregistrement pour au moins un des points déterminants identifiés par le professionnel**

58

G3106 - Actions correctives et corrections

- **A- Corrections pré-établies et précises, définies pour tous les CCP
ET actions correctives définies pour tous les points déterminants
Et support d'enregistrement précis**
- **B- Les corrections pré-établies sont incomplètes ou imprécises pour au moins un CCP,
ET/OU les actions correctives sont incomplètes ou imprécises pour au moins un point déterminant
MAIS tous les supports d'enregistrement sont précis**
- **C- Absence d'actions correctives pour au moins un point déterminant
ET/OU supports d'enregistrement imprécis ou incomplets**
- **D- Absence de correction pré-établie pour au moins un CCP
Et/OU absence de support d'enregistrement**