



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d’emballage d’œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
-----------------	----------	---	--	--------------------------------

Locaux, équipements et opérations de maintenance				
<p align="center"><b>Locaux, équipements et opérations de maintenance</b></p>	<p align="center"><b><u>Locaux :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les abords des locaux sont correctement entretenus.</li> <li>• La conception des locaux est adaptée aux activités et permet d'assurer une séparation entre la zone d'élevage et le CEO.</li> <li>• Les locaux sont en matériaux adaptés et en bon état permettant de garantir l'exécution hygiénique des opérations.</li> <li>• Ventilation statique ou dynamique et régulation thermique adaptées pour garantir une température la plus constante possible au sein du CEO pour éviter toute condensation sur les œufs. L'objectif est l'absence de grande variation de température subie par les œufs.</li> </ul> <p align="center"><b><u>Adaptations possibles :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un local unique peut être accepté, sous réserve de garantir des conditions de fonctionnement satisfaisantes (effectuer le pré-tri en élevage, marche en avant des opérations de mirage-calibrage-marquage-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles visuels réguliers de l'état des locaux et contrôle de l'ambiance.</li> </ul>	<p align="center"><b><u>Documents à rédiger :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Plans des locaux et description des différents circuits (notamment entre élevage et CEO pour les mesures de biosécurité), description d'un point de vue sanitaire des locaux, équipements et matériels utilisés, description des conditions de fonctionnement et définition du plan de maintenance (voir dossier type d'agrément, le cas échéant).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rénover les revêtements de locaux dégradés.</li> </ul>



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d’emballage d’œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<p>stockage des œufs). Une séparation de certaines activités dans le temps est nécessaire (exemple non exhaustif : préparation de commandes à réaliser après les opérations de mirage obligatoire et de calibrage).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La présence d'un sas avec l'extérieur est recommandée, mais pas exigée. Le sas constitue le moyen le plus simple pour protéger l'activité des contaminations extérieures. Possibilité de combinaison avec une autre fonction : salle de vente, vestiaire, ...</li> <li>• Le sas du CEO doit être distinct du sas de l'élevage. Le passage de personnel entre le CEO et le sas de l'élevage ou l'élevage ne doit pas être possible.</li> <li>• A défaut de sas à l'entrée du CEO, un emplacement dans le local, au niveau de l'entrée du personnel, doit permettre de déposer la tenue civile et de revêtir la tenue de travail dédiée au CEO (armoire vestiaire, patère...). La tenue civile ne doit pas présenter de risque de contamination des œufs.</li> <li>• Un seul lave-mains peut être accepté dans la mesure où il est proche du sas et de la zone de calibrage.</li> </ul>			



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d’emballage d’œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les toilettes peuvent être aménagées en dehors du CEO (par exemple dans les locaux d'habitation), sous réserve que l'accès soit facile et que les règles d'hygiène soient respectées (lave-mains correctement équipé dans le sas, changement de chaussures et de tenue dans le sas si les toilettes sont situées dans un autre bâtiment). Lorsqu'il y a des salariés, ils doivent pouvoir y accéder.</li> <li>• Les toilettes sèches ne sont pas acceptées dans le bâtiment du CEO. Les toilettes sèches d'une habitation sont acceptables, à condition que les règles d'hygiène soient respectées (passage par le sas du CEO avant la sortie du CEO et à l'entrée dans le CEO, lavage des mains dans le sas, changement de chaussures et de tenue dans le sas).</li> <li>• Une évacuation des eaux au sol et des double-pentes ne sont pas obligatoires. Il ne doit pas y avoir de stagnation d'eau au sol (raclage possible). Une humidité résiduelle présente un risque pour les œufs.</li> </ul>			



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d'emballage d'œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
<p align="center"><b>Locaux, équipements et opérations de maintenance</b></p>	<p align="center"><b>Équipements :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les équipements sont adaptés à l'activité et en bon état de maintenance. Ils permettent le classement des œufs par catégorie de qualité (mirage), et de poids (calibrage) le cas échéant.</li> <li>Les instruments de mesure nécessaires à l'activité sont disponibles, en bon état de fonctionnement et adaptés au volume de production.</li> <li>Il n'est pas nécessaire de posséder un dispositif dédié à l'appréciation de la hauteur de la chambre d'air. Le système de mirage par transparence permet d'apprécier cette hauteur.</li> <li>Posséder à minima un thermomètre pour la surveillance de la température du local de stockage des œufs, idéalement thermomètre mini/maxi.</li> </ul> <p align="center"><b>Adaptations possibles :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Calibreuse pas obligatoire si commercialisation des œufs <u>tous calibres</u> (S, M, L et XL), avec les mentions réglementaires d'étiquetage.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérification périodique du bon état de fonctionnement des équipements.</li> <li>Respect des obligations en matière de maintenance.</li> <li>Vérification périodique des instruments de mesure, notamment de la calibreuse et du système de mirage.</li> <li>Disposer d'une lampe de rechange ou d'un système à mirer de secours (exemples non exhaustifs : lampe à mirer, ampoule).</li> </ul>	<p align="center"><b>Documents à conserver :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Justificatifs des travaux de réparation ou de remplacement des équipements (bons d'intervention de sociétés de maintenance, factures...);</li> <li>Justificatifs des vérifications du bon fonctionnement des instruments de mesures (certificat d'étalonnage valide de la balance de contrôle des œufs calibrés).</li> </ul> <p align="center"><b>Enregistrements :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Des non-conformités et des actions correctives (exemples : interventions de maintenance sur la mireuse...).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réparer ou remplacer les équipements de mesure défectueux.</li> <li>Revoir la fréquence de vérification des appareils de mesure.</li> <li>Nettoyer le système de mirage.</li> </ul>



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d’emballage d’œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
-----------------	----------	---	--	--------------------------------

**Nettoyage et désinfection (N&D)**

<p align="center"><b>Nettoyage et désinfection (N&amp;D)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les locaux, équipements et moyens de transport sont visuellement propres.</li> <li>Le personnel connaît :               <ul style="list-style-type: none"> <li>le plan de nettoyage et désinfection et sait comment le mettre en œuvre,</li> <li>les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser et leurs modalités d'utilisation (concentration, temps de contact, température en lien avec les prescriptions du fabricant),</li> <li>les surfaces à nettoyer et désinfecter quotidiennement,</li> <li>la fréquence des surfaces à nettoyer périodiquement.</li> </ul> </li> <li>Le nettoyage ne doit pas présenter de risque pour les œufs (pas d'humidité ambiante excessive).</li> <li>Le nettoyage à sec est possible, s'il est efficace.</li> </ul> <p align="center"><b><u>Adaptations possibles :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Après l'étape de nettoyage, des lingettes désinfectantes peuvent être acceptées à condition qu'elles soient aptes au contact alimentaire et que la mention sans rinçage soit indiquée sur l'emballage des lingettes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Privilégier l'appréciation de l'hygiène globale de l'établissement par des contrôles visuels de l'état de propreté des locaux, équipements et moyens de transport.</li> <li>Des prélèvements de surface visant la recherche des germes totaux, entérobactéries ou coliformes ne sont intéressants que pour vérifier l'efficacité d'une procédure de désinfection. Ils ne sont pas à réaliser systématiquement. Le cas échéant, les surfaces en contact direct avec les œufs sont à privilégier.</li> <li>Les analyses microbiologiques spécifiques sur les produits ou surfaces (comme la recherche de Salmonelle) pourront être mises en œuvre en fonction du contexte sanitaire (exemples: TIAC, APMS/APDDI en élevage)</li> </ul>	<p align="center"><b><u>Documents à rédiger</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de nettoyage et désinfection décrivant les méthodes (produit utilisé, temps de contact, action mécanique, concentration et température), les responsables et les fréquences de nettoyage et désinfection.</li> </ul> <p align="center"><b><u>Documents à conserver</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fiches techniques des produits utilisés.</li> <li>Résultats des analyses de surface, le cas échéant.</li> </ul> <p align="center"><b><u>Enregistrements</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Des non-conformités et des actions correctives.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nettoyer et désinfecter les locaux et équipements concernés par les non-conformités (exemple après une contamination en Salmonelles).</li> <li>Adapter le plan de nettoyage et désinfection suite à un relevé de non-conformité.</li> </ul>
--	---	---	---	--



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d'emballage d'œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
-----------------	----------	---	--	--------------------------------

**Lutte contre les nuisibles**

<b>Lutte contre les nuisibles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les locaux du CEO doivent être étanches aux nuisibles.</li> <li>Aucun nuisible ou trace de leur passage (déjections...) n'est observé dans les locaux.</li> <li>La lutte préventive contre les nuisibles est mise en œuvre en tant que de besoin en fonction des abords et de la conception des locaux.</li> <li>Les désinsectiseurs électriques ne sont pas le seul moyen efficace pour répondre aux obligations de la réglementation. Des rubans adhésifs peuvent être installés, à condition de ne pas être placés en surplomb des œufs.</li> <li>Les produits biocides sont utilisés en cas d'infestation avérée conformément aux prescriptions du fabricant. L'usage de produits insecticides chimiques (bombes aérosol, appâts non protégés, granulés, etc.) est interdit à l'intérieur des locaux où sont manipulés et entreposés les œufs (dangers liés aux résidus des substances utilisées).</li> <li>Stockage des produits biocides à l'écart des œufs, et avec un étiquetage les identifiant. Un local spécifique ou un</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôles visuels des locaux et des dispositifs de lutte mis en place.</li> <li>Changer régulièrement les rubans, les lampes des désinsectiseurs et les nettoyer.</li> </ul>	<p><b><u>Documents à rédiger :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de lutte comportant l'emplacement des pièges et des équipements de désinsectisation sur un plan.</li> </ul> <p><b><u>Documents à conserver :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bons d'intervention des prestataires extérieurs intervenant dans la lutte contre les nuisibles le cas échéant, avec plan de localisation des pièges et appâts.</li> <li>Fiches techniques des biocides utilisés</li> </ul> <p><b><u>Enregistrements :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Des non-conformités et des actions correctives. Il n'y a pas lieu d'enregistrer le nombre et le devenir des cadavres d'animaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Supprimer les points d'entrée des nuisibles (exemples : bas de porte ajourée), installer des moustiquaires, changer les lampes des désinsectiseurs...</li> <li>Mettre en place un plan d'action curatif en cas d'infestation (exemple : faire appel à un professionnel spécialisé dans la lutte contre les nuisibles en cas d'infestation majeure ou récurrente).</li> </ul>
-----------------------------------	---	---	---	---



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d'emballage d'œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	meuble spécifique pour stocker/entreposer ces produits n'est pas exigé. Toutefois, dans ce cas, il est impératif qu'ils soient stockés/entreposés en dehors des locaux de travail et de stockage des œufs.		nuisibles.	
<b>Matières premières et contrôles à réception</b>				
<b>Matières premières et contrôles à réception</b>	<p>Les matières premières utilisées sont conformes aux exigences réglementaires, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>le statut des fournisseurs d'œufs est conforme aux exigences réglementaires : dépistage Salmonelles effectué périodiquement ;</li> <li>les éléments de traçabilité sont disponibles (exemples : n° agrément du CEO fournisseur, date de ponte, DCR,...)</li> <li>les moyens de transport utilisés sont adéquats et permettent de conserver les œufs à une température tempérée, sans grandes variations, de préférence constante.</li> </ul> <p>Maîtrise des règles de biosécurité. Zone publique hors zone d'élevage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle visuel systématique à réception : absence de condensation sur les œufs, vérification de l'état de propreté des œufs.</li> </ul>	<p><b><u>Documents à rédiger :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Description des modalités de contrôles (contrôle visuel, critères de tri et de refus des œufs ...) (voir dossier type d'agrément, le cas échéant).</li> </ul> <p><b><u>Documents à conserver :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si achat d'œufs non classés ("tout venant"), en période de vide sanitaire notamment, informations fournies par le fournisseur d'œufs (dépistage Salmonelles, informations sur les emballages de transport des œufs, article 7 du R 2023/2465, etc.) ;</li> <li>Élément de traçabilité :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne pas utiliser les matières premières non conformes : souillures, œufs fêlés déjà classés à écarter, (voir photothèque).</li> <li>Ne pas réceptionner des œufs non classés avec une date de ponte &gt;10 jours.</li> <li>Dans le cadre du vide sanitaire, ne pas réceptionner des œufs déjà calibrés dans un autre CEO et non marqués.</li> <li>Signaler les non-conformités aux fournisseurs et revoir les exigences vis-à-vis d'eux.</li> <li>Changer de fournisseur</li> </ul>



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d'emballage d'œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
			<p>bons de livraisons / factures.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédures de biosécurité.</li> </ul> <p><b>Enregistrements :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre éleveur et/ou CEO par jour (a minima par date de ponte : nombre d'œufs tout venant entrés, nombre d'œufs de catégorie A par calibre de vente, nombre d'œufs de catégorie B, nombre d'œufs déclassés ; un seul registre peut suffire) ;</li> <li>• Des non-conformités et des actions correctives.</li> </ul>	<p>le cas échéant.</p>
			<b>Gestion de l'Eau</b>	
<p><b>Gestion de l'Eau</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'eau utilisée (pour le nettoyage des équipements et des locaux) est potable ou propre. Elle ne doit pas constituer une source de contamination de l'œuf.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si alimentation par le réseau public : <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Nécessité de pratiquer des analyses d'eau uniquement en cas de non-conformités constatées (baisse de pression, etc.), d'incidents, de</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Documents à rédiger :</b></p> <p>Préciser s'il existe un raccordement au réseau d'eau potable ou, en cas d'exploitation de ressources d'eau privées, s'il s'agit de puits, de captages, ou autre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analyses d'eau en cas d'anomalies observées.</li> <li>• En cas de résultat défavorable sur un captage privé, entretien</li> </ul>





**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d'emballage d'œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
		<p>pollution ou de travaux sur le réseau ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Information sur la qualité de l'eau disponible auprès du fournisseur ou de la mairie.</li> <li>• Si l'eau provient d'une source privée autorisée à des fins alimentaires : application des mesures définies dans l'arrêté préfectoral (traitement, analyses microbiologiques régulières, etc.).</li> <li>• Si l'eau provient d'une source privée ne bénéficiant pas d'autorisation à des fins alimentaires mais que l'eau est propre au sens du R n°852/2004, il faut s'assurer que les surfaces nettoyées, notamment celles en contact avec les œufs, soient bien sèches avant utilisation, et il est nécessaire de justifier de sa qualité par des analyses microbiologiques (a minima recherche d'Escherichia coli, ou analyses de type P1).</li> </ul>	<p>(décrire les dispositifs de contrôle mis en place pour assurer et contrôler la compatibilité de l'eau avec l'usage au sein de l'établissement).</p> <p><b><u>Documents à conserver :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Factures d'eau si approvisionnement à partir du réseau public, résultat d'analyse d'eau initiale demandé pendant la procédure d'agrément.</li> <li>• Autorisation préfectorale si approvisionnement à partir d'une ressource privée.</li> <li>• Résultats d'analyses, le cas échéant.</li> </ul> <p><b><u>Enregistrements :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des non-conformités et des actions correctives.</li> </ul>	<p>du captage et du périmètre de protection.</p>



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d'emballage d'œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
-----------------	----------	---	--	--------------------------------

**Gestion des températures de stockage**

<p><b>Gestion des températures de stockage</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les températures de stockage des œufs sont connues et respectées (température de stockage supérieure à +5°C ; température de préférence constante ; absence de grande variation de températures ; absence de condensation sur les œufs). Il n'y a pas de température cible pour les locaux de stockage ou de classement des œufs.</li> <li>L'établissement dispose d'au moins un thermomètre.</li> <li>L'utilisation de thermomètres enregistrant les températures minimales et maximales peut constituer un moyen de surveillance efficace pour surveiller les variations de températures sur une période. Ils doivent être initialisés à une fréquence donnée (une fois par jour de stockage des œufs).</li> <li>Les thermomètres font l'objet d'une vérification périodique. Ils sont remplacés si besoin.</li> <li>Des systèmes de climatisation et/ou de chauffage ne sont pas obligatoires. Ils</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle visuel à minima quotidien du respect des températures.</li> <li>Vérification du bon fonctionnement du thermomètre (température affichée cohérente, état satisfaisant, pas de défaut de fonctionnement décelé).</li> </ul>	<p><b><u>Documents à rédiger :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Conditions de stockage des œufs.</li> </ul> <p><b><u>Documents à conserver :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bons de maintenance ou interventions sur les équipements de climatisation ou de maintien au chaud, le cas échéant.</li> <li>Justificatif des vérifications du bon fonctionnement des thermomètres le cas échéant.</li> <li>Enregistrements des températures du local de stockage des œufs a minima en cas de non-conformité constatée.</li> <li>En cas de non-conformité de température de stockage, enregistrement des corrections mises en</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réparer ou remplacer les équipements défectueux.</li> <li>Selon la non-conformité observée, éliminer les produits ou définir une utilisation adaptée sous réserve de validation.</li> <li>Remplacer les thermomètres non fonctionnels.</li> </ul>
--	---	---	---	--



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d'emballage d'œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<p>peuvent permettre d'atteindre l'objectif de faibles variations de températures subies par les œufs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La ventilation statique du CEO est possible, à condition qu'elle ne présente pas de risque de contamination (entrée de nuisibles, contaminations aéroportée – feuilles, poussières...).</li> <li>• L'enregistrement systématique de la température du local de stockage des œufs est facultatif. La température doit tout de même être surveillée.</li> <li>• La température du local de stockage des œufs doit être enregistrée en cas de non-conformité constatée (exemples : température inférieure à +5 °C, grande variation de températures, présence de condensation sur les œufs).</li> </ul>		<p>œuvre sur les œufs (déclassement) et des actions correctives prises sur le process (révision de la climatisation et/ou chauffage).</p>	
	<b>Maîtrise des procédés de fabrication</b>			
<p><b>Maîtrise des procédés de fabrication</b></p>	<p><b><u>Maîtrise des dangers biologiques, chimiques et physiques :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le producteur applique sa maîtrise des risques. Il peut pour cela s'inspirer d'un GBPH validé.</li> </ul>	<p><b><u>Contrôle du respect :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôle visuel du respect des bonnes pratiques d'hygiène : stockage évitant les contaminations croisées,</li> </ul>	<p><b><u>Documents à rédiger :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Certificat d'étalonnage du poids étalon.</li> <li>• Enregistrements des</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remédier aux causes de potentielles contaminations croisées.</li> </ul>



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d’emballage d’œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l’exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d’actions correctives
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les différentes étapes du process sont connues et correctement mises en œuvre : prévention des contaminations croisées, respect des bonnes pratiques d’élevage et respect des bonnes pratiques d’hygiène.</li> <li>Mireuse à plateau acceptable. Plateaux de la mireuse à plateaux facilement lavables.</li> <li>Mirage avec une lampe individuelle acceptable.</li> <li><b><u>Calibrage et vérification du calibrage :</u></b></li> <li>Pesée individuelle des œufs sur une balance homologuée (balance vérifiée annuellement, étiquette verte apposée sur la balance).</li> </ul>	<p>séparation des étapes du process dans l’espace ou dans le temps, vérification visuelle de l’efficacité des nettoyages, etc...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L’exploitant doit apporter la preuve que le matériel de type “mireuse à plateau” ou “lampe individuelle” lui permet de mirer toutes les faces des œufs et est adapté au volume d’œufs classés.</li> <li>Lampe de rechange disponible pour le système de mirage.</li> </ul>	<p>vérifications du calibrage des œufs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Enregistrement des quantités d’œufs de catégorie A, B et déclassés (détail des motifs de classement en B ou de déclassement non indispensables).</li> </ul>	
<b>Conformité des produits finis et informations du consommateur</b>				
<p><b>Conformité des produits finis et informations du consommateur</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marquage lisible de chaque œuf avec le code producteur.</li> <li>Aucune flexibilité sur les mentions d’étiquetage.</li> <li>Il n’est pas obligatoire de calibrer les œufs ni de posséder un équipement de calibrage lorsque les œufs sont systématiquement et intégralement vendus dans les conditions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>œufs de calibres différents comprenant des œufs de calibre petit et plus,</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier l’état du tampon de marquage des œufs.</li> </ul>	<p><b><u>Documents à conserver :</u></b></p> <p>Fiche technique de l’encre de marquage (aptitude au marquage de denrées alimentaires).</p> <p><b><u>Enregistrements :</u></b></p> <p>Enregistrement des non-conformités et des actions correctives mises en œuvre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marquage des œufs non marqués, ou mal marqués.</li> </ul>



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d'emballage d'œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	emballés dans un même emballage, ◦ <b>et</b> apposition des deux mentions suivantes sur la face extérieure de l'emballage : « Œufs de calibres différents » <b>et</b> « Poids net minimal des œufs : inférieur à 53 g ».			
<b>Contrôles à expédition</b>				
<b>Contrôles à expédition</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits finis sont conformes aux exigences réglementaires, notamment :               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ la traçabilité des œufs livrés à des établissements intermédiaires est assurée (étiquetage, bons de livraison).</li> </ul> </li> <li>• En cas de livraison : les moyens de transport utilisés sont adéquats et permettent de conserver les œufs à température constante.</li> </ul>		<p><b><u>Documents à rédiger :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Description des modalités de contrôles, contrôle visuel.</li> </ul> <p><b><u>Documents à conserver :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bons de livraison,</li> <li>• Factures.</li> </ul> <p><b><u>Enregistrements :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des non-conformités et des actions correctives (exemple : gestion des plaintes / réclamations clients).</li> </ul>	



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d'emballage d'œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
<b>Traçabilité</b>				
<b>Traçabilité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Traçabilité amont/aval : l'exploitant est en mesure de présenter les informations suivantes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ nom(s), adresse(s) du ou des fournisseur(s), nature des produits fournis, dates de réception, données sur les volumes ou les quantités entrant;</li> <li>◦ lors de cession de denrées à des établissements intermédiaires : nom(s), adresse(s) du ou des client(s), nature des produits livrés, dates de livraison, données sur les volumes ou les quantités sortant.</li> </ul> </li> <li>• Traçabilité interne : bien que non obligatoire elle demeure recommandée.</li> <li>• Gestion des produits non conformes : l'exploitant est en mesure d'expliquer les procédures de retrait/rappel.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles de la présence des documents d'accompagnement, des étiquetages.</li> </ul>	<p><b><u>Documents à rédiger :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Description du système de traçabilité et des procédures de gestion des produits non conformes (voir dossier type d'agrément, le cas échéant).</li> </ul> <p><b><u>Documents à conserver :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bons de livraison des fournisseurs, factures ;</li> <li>• Le cas échéant, bons de livraison à destination des clients (établissements intermédiaires), factures.</li> </ul> <p><b><u>Enregistrements :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des non-conformités et des actions correctives</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Renouveler la formation du personnel à la vérification et la conservation des données de traçabilité.</li> </ul>



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d'emballage d'œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
-----------------	----------	---	--	--------------------------------

**Gestion des déchets et sous-produits animaux (SPAN)**

<b>Gestion des déchets et sous-produits animaux (SPAN)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les déchets et les sous-produits animaux (SPAN) sont correctement séparés des denrées alimentaires.</li> <li>Les dispositions spécifiques, notamment pour les SPAN sont respectées en fonction des catégories (C1, C2 et C3).</li> <li>Les œufs déclassés (SPAN de C3) peuvent être destinés à :               <ul style="list-style-type: none"> <li>un établissement agréé pour le traitement de sous-produits animaux (transformation) ;</li> <li>un établissement agréé pour le compostage, la production de biogaz ;</li> <li>un établissement d'équarrissage (stockage en congélateur possible si accord de l'établissement d'équarrissage) ;</li> <li>un utilisateur autorisé par la DDPP (meute reconnue, élevage de chiens/chats, zoo enregistré) ;</li> <li>pour des petites quantités d'œufs déclassés, le chien de travail de l'exploitation (à condition que les quantités d'œufs déclassés soient cohérentes avec la consommation du ou des chiens, et que leur</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôles visuels de la séparation physique entre les différents flux (tri et stockage).</li> </ul>	<p><b><u>Documents à rédiger :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Modalités de gestion et destination des déchets et sous-produits animaux (voir dossier type d'agrément, le cas échéant).</li> </ul> <p><b><u>Documents à conserver :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pour les SPAN : documents d'accompagnement commerciaux à conserver pendant 2 ans, registre à tenir (l'archivage des documents commerciaux pendant 2 ans peut tenir lieu de registre).</li> <li>Contrat avec l'équarrisseur, ou bons d'enlèvement.</li> <li>Attestation d'incinération dans le cas de prise en charge dans le circuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirer les déchets et sous-produits animaux des plans de travail au fur et à mesure.</li> <li>Stocker les déchets et SPAN à l'écart des lieux de production d'aliment (local, ou zone hors du local de production) dans des contenants dédiés (fermés et étanches).</li> <li>Traitement thermique des œufs déclassés au mirage ou sales, avant évacuation avec les ordures ménagères.</li> <li>Possibilité d'évacuer les œufs sous-produits animaux avec les ordures ménagères sans traitement thermique, si ordures ménagères incinérées.</li> <li>Possibilité de cuire, de manière satisfaisante et non contaminante, les</li> </ul>
--	---	--	---	--



**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d'emballage d'œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<p>consommation n'entraîne pas de risque de diffusion de maladie) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ un site d'incinération (ordures ménagères, à condition d'avoir la garantie que les ordures sont incinérées).</li> </ul>		<p>des ordures ménagères.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autorisation des destinataires finaux délivrée par la DDecPP (usine agréée SPAN C2 ou C3 dont compost/biogaz ; ou utilisateur final autorisé : zoo à reptile, meute de chiens enregistrée par la DDecPP...).</li> </ul> <p><b><u>Enregistrements :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des non-conformités et des actions correctives.</li> </ul>	<p>œufs sous-produits animaux de catégorie 3 avant de les évacuer avec les ordures ménagères.</p>
<b>Comportement et état de santé du personnel</b>				
<b>Comportement et état de santé du personnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les règles d'hygiène à respecter par le personnel à son poste de travail sont connues et appliquées (y compris des stagiaires, intérimaires, prestataires, ou de toute personne entrant dans les locaux).</li> <li>• Les tenues de travail sont dédiées, adaptées à l'activité, propres et régulièrement changées.</li> <li>• Aucune tenue d'élevage ne doit entrer dans le CEO (sas, vestiaire, local de classement,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles visuels de la tenue du personnel.</li> <li>• Contrôles visuels quotidiens du respect des BPH par le personnel.</li> </ul>	<p><b><u>Documents à rédiger :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenue vestimentaire : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Description de l'équipement vestimentaire du personnel et des modalités d'entretien.</li> </ul> </li> <li>• État de santé du personnel : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Instructions (voir</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informer le personnel.</li> <li>• Prévoir une formation aux bonnes pratiques d'hygiène pour le personnel.</li> </ul>





**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : centre d'emballage d'œufs (CEO)**

Éléments du PMS	Attendus	Mesures de contrôle mises en œuvre par l'exploitant	Documents à rédiger / à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives
	<p>locaux de stockage...).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les problèmes de santé incompatibles avec la manipulation de denrées alimentaires sont connus par le personnel.</li> <li>• Les problèmes de santé susceptibles d'entraîner la contamination des aliments sont correctement déclarés (troubles gastro-intestinaux, abcès, rhinopharyngites, coupure...).</li> </ul>		<p>dossier type d'agrément, le cas échéant).</p> <p><b><u>Documents à conserver :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Activités et actions de formation.</li> </ul> <p><b><u>Enregistrements :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des non-conformités et des actions correctives.</li> </ul>	
<p><b>Méthodologie</b> <b>Instructions de travail, connaissance des process</b></p>				
<p><b>Méthodologie</b> <b>Instructions de travail, connaissance des process</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les consignes et instructions de travail données par le responsable sont connues du personnel et correctement appliquées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrôles visuels quotidiens du respect, par le personnel, des bonnes pratiques de fabrication, des paramètres technologiques, etc.</li> </ul>	<p><b><u>Documents à rédiger :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Description simplifiée des process mis en œuvre, diagrammes de fabrication simplifiés ;</li> <li>• Plan de formation.</li> </ul> <p>(voir dossier type d'agrément, le cas échéant)</p> <p><b><u>Documents à conserver :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Actions de formation.</li> </ul> <p><b><u>Enregistrements :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des non-conformités et des actions correctives.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formation régulière du personnel.</li> </ul>