



Agrément sanitaire et déclaration de manipulation de denrées animales

Vérfifié le 18 novembre 2020 - Direction de l'information légale et administrative (Premier ministre)

Pour pouvoir exercer une activité de production, transformation ou manipulation de produits d'origine animale ou de denrées alimentaires en contenant destinés à la consommation humaine, certaines actions sont obligatoires. Pour les opérateurs qui les mettent sur le marché sans remise directe au consommateur, un agrément est nécessaire. Pour ceux qui sont en contact avec la clientèle finale il faut effectuer une déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale.

Vente aux professionnels

Qui est concerné

L'agrément sanitaire communautaire est exigé avant le démarrage de toute activité de mise sur le marché de produits d'origine animale ou de denrées contenant ces produits (viande, charcuterie, plats cuisinés à base de viande par exemple) **sans remise directe au consommateur**.

Sont concernés les professionnels qui préparent, transforment, manipulent ou entreposent des produits d'origine animale ou des denrées en contenant et qui **commercialisent ces produits auprès d'autres établissements professionnels** :

- abattoir ou atelier de découpe, sauf pour l'activité d'abattage à la ferme de volailles et lagomorphes (lapins) ;
- fabricant de fromage ou établissement de transformation du lait ;
- fabricant de viande hachée, de produits à base de viande ou de conserves à base de produits d'origine animale ;
- navire congélateur et navire usine, y compris un navire cuiseur de crustacés et de mollusques ;
- marché à la criée ou halle à marée ;
- marché de gros ou grossiste de produits alimentaires contenant des produits d'origine animale ;
- conditionneur de produits frais : centre de collecte du lait, centre d'emballage des œufs notamment ;
- établissement alimentaire qui vend des plats cuisinés à des intermédiaires.

Il est possible de consulter en ligne la [liste des établissements agréés CE \(https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R44767\)](https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R44767) en matière de sécurité sanitaire.

Activités non concernées

L'agrément sanitaire n'est pas obligatoire pour les activités suivantes :

- production primaire (culture/élevage) : élevage d'animaux jusqu'à leur abattage, chasse, production de miel, d'œufs jusqu'à leur conditionnement, de lait à la ferme sans conditionnement par exemple ;
- transport d'animaux ou de produits d'origine animale ;
- fabrication de produits composés par assemblage (pizza, quiche, sandwich, paëlla par exemple) de denrées d'origine végétale (pain, semoule, légumes notamment) et de denrées d'origine animale achetées déjà transformées (jambon, saumon fumé, fromage) ;
- vente au détail ou remise directe aux consommateurs (soumise à l'obligation de déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale).

Demande d'agrément.

La demande doit être déposée au moins 2 mois avant le début de l'activité.

L'agrément sanitaire est délivré par la préfecture à un établissement pour une activité donnée. Si l'entreprise a plusieurs activités, plusieurs agréments doivent être demandés.

L'agrément est accordé après la visite d'un inspecteur des services du ministère chargé de l'agriculture, qui vérifie les locaux, les équipements, le bon fonctionnement du site et l'application du *plan de maîtrise sanitaire* (bonnes pratiques d'hygiène, procédures de retrait/rappel en cas d'alerte sanitaire, système de traçabilité notamment).

En l'absence de réponse dans les 2 mois, l'agrément est considéré comme refusé.


En ligne

Accéder au service en ligne [↗](https://agriculture-portail.6tzen.fr/loc_fr/default/requests/19)
(https://agriculture-portail.6tzen.fr/loc_fr/default/requests/19)

Par courrier

- Ministère chargé de l'agriculture

Accéder au formulaire(pdf - 99.7 KB) [↗](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13983.do)
(https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13983.do)

 Consulter la notice en ligne

- [Notice d'information pour une demande préalable d'agrément sanitaire](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51905&cerfaFormulaire=13983) [↗](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51905&cerfaFormulaire=13983) (<https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51905&cerfaFormulaire=13983>)

En métropole :

Où s'adresser ?

Précisez votre ville ou votre code postal. Le choix d'une commune dans la liste de suggestion déclenchera automatiquement une mise à jour du contenu

- [Direction départementale de la protection des populations \(DDPP ou DDETSPP\)](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP) [↗](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP)
(<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP>)

En outre-mer :

- [Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt \(DRAAF\)](http://agriculture.gouv.fr/reforme-territoriale-la-nouvelle-carte-des-draaf-0) [↗](http://agriculture.gouv.fr/reforme-territoriale-la-nouvelle-carte-des-draaf-0) (<http://agriculture.gouv.fr/reforme-territoriale-la-nouvelle-carte-des-draaf-0>)

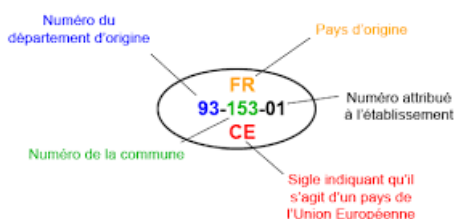
La demande d'agrément doit être renouvelée en cas de :

- manipulation d'une catégorie de produits ou pour une activité ne figurant pas dans la liste initiale ;
- modification importante des locaux, de leur aménagement, de leur équipement, de leur affectation ou du niveau d'activité.

En cas de non-respect des exigences en matière d'infrastructures, d'équipements ou de fonctionnement, ou de non-conformité d'un produit mettant en danger la santé du consommateur, l'agrément peut être suspendu provisoirement ou retiré.

Suite à un retrait ou une suspension de l'agrément sanitaire, l'établissement ne peut plus ni fabriquer et ni mettre ses produits sur le marché.

Marque d'identification



Tous les produits d'origine animale issus d'un établissement agréé doivent être identifiables grâce à une *marque d'identification*.

Celle-ci de forme ovale doit mentionner :

- le code du pays ;
- le n° du département ;
- le n° de la commune ;
- le n° d'ordre dans la commune accordé à l'établissement ;
- le sigle CE indiquant qu'il s'agit d'un pays de l' UE ().

Cette marque est :

- dite *marque de salubrité* sur les carcasses, demi-carcasses et quartiers dans les abattoirs d'animaux de boucherie ;
- dite *estampille sanitaire* sur les autres produits.

Si l'établissement agréé produit à la fois des denrées soumises à agrément et des denrées non soumises à agrément, il peut apposer la même marque d'identification aux deux types de denrées.

Dérogation à l'agrément

Un exploitant de commerce de détail qui fournit des denrées d'origine animale à un autre établissement de commerce de détail de proximité (un traiteur par exemple) peut demander une dispense d'agrément sanitaire, s'il cède certaines catégories de produits dans des quantités réduites).


Nature et quantité hebdomadaire des produits vendus à des commerces de détail de proximité autorisant la dérogation à l'agrément sanitaire

Catégorie de produits	Quantité maximale pouvant être cédée (par semaine)	
	si elle représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement	si elle représente plus de 30 % de la production totale de l'établissement
Laits traités thermiquement	800 litres	250 litres
Produits laitiers	250 kg	100 kg
Viandes fraîches de boucherie *	800 kg	250 kg
Produits à base de viande, plats cuisinés, préparations de viandes, viandes fraîches des autres espèces que boucherie *	250 kg	100 kg
Produits à base d'œuf coquille et/ ou de lait cru ayant subi un traitement assainissant autres que produits laitiers	250 kg	100 kg
Produits non transformés de la pêche (réfrigéré ou congelé, préparé ou entier)	250 kg	100 kg
Produits transformés de la pêche (salé, fumé, plat cuisiné)	250 kg	100 kg
Escargots (entiers, préparés ou transformés)	100 kg	30 kg

* sauf viandes hachées

Les quantités indiquées sont cumulatives entre produits appartenant à des catégories différentes (par exemple, livraison possible de 800 kg de viande de bœuf + 250 kg de charcuteries).

La distance à vol d'oiseau entre l'établissement du bénéficiaire de la dérogation et le commerce de détail approvisionné ne doit pas dépasser 80 km (distance pouvant être portée jusqu'à 200 km sur décision préfectorale, en raison de contraintes géographiques particulières).

 **À noter :** jusqu'au 16 mars 2021, la dérogation à l'agrément est donnée aux établissements situés à moins de 80 km de distance du commerce de détail approvisionné. Les conditions relatives à la quantité maximale pouvant être cédée ne sont plus nécessaires.


Ministère chargé de l'agriculture

Accéder au
service en ligne [↗](https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13982/)
(<https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13982/>)

Par courrier

- Ministère chargé de l'agriculture

Accéder au
formulaire(pdf - 80.1 KB) [↗](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13982.do)
(https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13982.do)

 Consulter la notice en ligne

- [Notice - Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51737&cerfaFormulaire=13982) [↗](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51737&cerfaFormulaire=13982)

En métropole :

Où s'adresser ?

Précisez votre ville ou votre code postal Le choix d'une commune dans la liste de suggestion déclenchera automatiquement une mise à jour du contenu

- [Direction départementale de la protection des populations \(DDPP ou DDETSPP\)](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP) [↗](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP)

En outre-mer :

- [Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt \(DRAAF\)](http://agriculture.gouv.fr/reforme-territoriale-la-nouvelle-carte-des-draaf-0) [↗](http://agriculture.gouv.fr/reforme-territoriale-la-nouvelle-carte-des-draaf-0)

Agrément zoosanitaire (aquaculture)

Les établissements de transformation et exploitations aquacoles doivent obtenir un agrément zoosanitaire pour être autorisés à mettre sur le marché des animaux d'aquaculture.

Chaque site d'une exploitation aquacole (ferme aquacole ou zone d'élevage de mollusques) doit faire l'objet d'une demande distincte.

Le responsable d'exploitation aquacole et des zones d'élevage de mollusques doit :

- tenir un registre de tous les mouvements d'entrée et de sortie des animaux d'aquaculture, mentionnant leur origine, leur destination, leur nombre ou poids et leur taille ;
- enregistrer la mortalité constatée dans chaque segment épidémiologique en rapport avec le type de production ;
- mettre en œuvre des bonnes pratiques sanitaires d'élevage dans le but de prévenir l'introduction et la propagation des maladies ;
- collecter les résultats du plan de surveillance zoosanitaire approuvé par le préfet qui permet, à partir de l'analyse des risques zoosanitaires pour chaque type de production, de détecter toute hausse inexplicite et significative de la mortalité.

Accéder au
formulaire(pdf - 163.5 KB) [↗](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13985.do)
(https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13985.do)

Où s'adresser ?

- [Délégations à la mer et au littoral](https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/coordonnees-des-services-plaisance-immatriculation-et-enregistrement-des-navires-permis-plaisance#e2) [↗](https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/coordonnees-des-services-plaisance-immatriculation-et-enregistrement-des-navires-permis-plaisance#e2) (<https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/coordonnees-des-services-plaisance-immatriculation-et-enregistrement-des-navires-permis-plaisance#e2>)

Vente aux consommateurs

Qui est concerné

L'exploitant d'un établissement produisant, manipulant ou entreposant des denrées alimentaires d'origine animale ou comportant des ingrédients d'origine animale (viandes, produits laitiers, produits de la pêche, œufs, miel), destinées à la consommation humaine est dispensé d'agrément sanitaire, mais est soumis à l'obligation de déclaration, avant le démarrage de l'activité déclarée :

- restaurant ;
- commerce de bouche : boucherie, charcuterie, fromagerie, poissonnerie, traiteur par exemple ;
- grande distribution alimentaire ;
- commerçant sur un marché en plein air ;
- producteur fermier, y compris pour l'activité d'abattage à la ferme de volailles et lagomorphes (lapins) ;
- transporteur d'animaux ou de produits d'origine animale ;
- livraison de produits alimentaires ou portage de repas à domicile (traiteur) ;
- activité s'exerçant gratuitement, notamment les associations caritatives de distribution alimentaire.

À noter : jusqu'au 16 mars 2021, l'établissement d'abattage non agréé peut céder les carcasses issues d'animaux abattus au domicile des clients qui auront passé commande directement auprès du producteur. Elles doivent cependant l'être sous une forme réfrigérée à une température inférieure à 4°C. Ce n'est pas le cas pour l'établissement d'abattage de volailles et de lagomorphes qui doit être agréé.

Déclaration

En ligne

Ministère chargé de l'agriculture

Accéder au
service en ligne [↗](https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/)
(<https://agriculture-portail.6tzen.fr/default/requests/Cerfa13984/>)

Par courrier

- Ministère chargé de l'agriculture

Accéder au
formulaire(pdf - 179.6 KB) [↗](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13984.do)
(https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_13984.do)

 Consulter la notice en ligne

- [Notice pour la déclaration concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51738&cerfaFormulaire=13984) [↗](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51738&cerfaFormulaire=13984) (<https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51738&cerfaFormulaire=13984>)

Activités non concernées

La déclaration ne concerne pas :

- la production primaire (élevage d'animaux jusqu'à leur abattage, chasse, production d'œufs jusqu'à leur conditionnement, production de lait à la ferme sans conditionnement notamment).
- les activités s'exerçant dans le cadre domestique (préparation de repas pour sa famille et ses proches) ;
- les activités s'exerçant sous couvert de l'agrément sanitaire européen.

Le producteur de lait cru remis en l'état au consommateur final doit effectuer une demande d'autorisation.

En ligne

Ministère chargé de l'agriculture

Concerne la production de lait cru produit par des bovinés (vaches ou bufflonnes), des petits ruminants (chèvre ou brebis) et des solipèdes domestiques (juments ou ânesses), et remis en l'état au consommateur final, non destiné à être transformé

Accéder au
service en ligne [↗](https://agriculture-portail.6tzen.fr/loc_fr/default/requests/22/)
(https://agriculture-portail.6tzen.fr/loc_fr/default/requests/22/)

Par courrier

- Ministère chargé de l'agriculture

Accéder au
formulaire(pdf - 316.9 KB) [↗](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_14788.do)
(https://www.formulaires.service-public.fr/gf/cerfa_14788.do)

 Consulter la notice en ligne

- [Notice d'information pour la demande d'autorisation de production et commercialisation de lait cru](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51677&cerfaFormulaire=14788) [↗](https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51677&cerfaFormulaire=14788) (<https://www.formulaires.service-public.fr/gf/getNotice.do?cerfaNotice=51677&cerfaFormulaire=14788>)

Où s'adresser ?

- [Direction départementale de la protection des populations \(DDPP ou DDETSPP\)](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP) [↗](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP)
(<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/coordonnees-des-DDPP-et-DDCSPP>)

Dérogation pour le producteur de lait cru sans autorisation en période Covid-19

Jusqu'au 16 mars 2021, une dérogation permet au producteur de lait cru de le mettre sur le marché en l'état au consommateur final sans autorisation. Il devra cependant envoyer au préfet du département dans lequel est située l'exploitation agricole une déclaration attestant son respect de certaines conditions.

Un modèle de déclaration doit être suivi.

Accéder au
formulaire ↗

(https://www.legifrance.gouv.fr/download/pdf?id=6vcpWWtOMquD6CZNqjNdWsEi_5eDp8oir6DjUOSCuWk=)

Conditions concernant l'animal dont provient le lait

Il doit :

- Être en bon état de santé et ne présenter aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait
- Ne présenter aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination (ex : d'une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis)
- Ne pas avoir de blessure du pis pouvant altérer le lait
- Ne pas avoir ingéré de substance ou produit non autorisé ou avoir fait l'objet d'un traitement illégal (directive 96/23/CE)
- Avoir ingéré des substance ou produits autorisé dans le respect du délai d'attente prescrit pour ces substances et produits.
- Être une vache ou bufflonne appartenant à un troupeau indemne de brucellose et officiellement indemne de la tuberculose
- Être une brebis ou chèvre appartenant à une exploitation indemne de la brucellose
- Être un animal sensible à la tuberculose officiellement indemne de la tuberculose
- Être une chèvre gardée avec des vaches qui a été inspectée et a subi des tests de tuberculose

L'animal ne correspondant pas à ces critères pourra être utilisé avec une autorisation de l'autorité compétente dans les cas où :

- La vache ou bufflonne est négative aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose et ne présente pas de symptôme de ces maladies après avoir subi un traitement thermique.
- La brebis ou chèvre négative au test de dépistage de la brucellose ou qui a été vaccinée contre cette maladie et qui n'a pas de symptôme.
- La femelle animale d'une autre espèce appartenant à un troupeau infecté mais qui est négative aux tests de dépistage de la tuberculose ou de la brucellose et n'a pas de symptôme

À noter : dans le cas de la brebis ou de la chèvre soit pour la fabrication de fromages d'une durée de maturation d'au moins deux mois; ii) soit après avoir subi un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase

Conditions concernant les locaux et équipement

Le local dans lequel le lait est entreposé, manipulé ou refroidi et les installations de traite doivent être situés et construits de façon à limiter les risques de contamination du lait.

Le local d'entreposage du lait doit être protégés contre la vermine et bien séparés des locaux où sont hébergés les animaux et disposer d'un équipement de réfrigération approprié.

La surface de l'équipement destinée à entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc) doit être faciles à nettoyer et à désinfecter et bien entretenues. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses, lavables et non toxiques.

Après utilisation, ces surfaces doivent être nettoyées et désinfectées au moins une fois par jour et avant d'être réutilisées

La traite doit être effectuée de façon hygiénique, les trayons, la mamelle et les parties adjacentes de l'animal doivent être propres. Le lait doit être contrôlé pour détecter des caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques.

Le traitement par immersion ou par pulvérisation des trayons ne doit être utilisé que si l'autorité compétente les a approuvés et être fait d'une manière qui ne laisse pas de niveaux de résidus inacceptables dans le lait.

Conditions concernant la personne effectuant la traite

- La personne affectée à la traite et/ou à la manipulation du lait cru doit porter des vêtements propres et adaptés
- Elle doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle
- Elle doit avoir accès à une installation pour se laver les mains et les bras a proximité du lieu de traite

Conditions concernant le lait cru

Lait cru

Le lait cru doit avoir été contrôlé sur un nombre représentatif d'échantillons de lait cru collecté sur des exploitations de production de lait et prélevés par échantillonnage aléatoire.

Il ne doit pas contenir une teneur en résidus d'antibiotique qui dépasse les niveaux autorisés, ni que le total des résidus présent ne dépasse une valeur maximale autorisée.

Il doit être entreposé dans un endroit propre et équipé pour éviter la contamination immédiatement après la traite. Il doit être conservé à une température inférieure ou égale à 8°C lorsqu'il est collecté tous les jours et à 6°C lorsqu'il est collecté tous les 3 jours.

Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ne doit pas dépasser 10°C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

La teneur en lait exigée est différente selon l'espèce animale dont il provient :

- S'il provient d'une vache, la teneur en germe à 30°C doit être inférieure ou égale à 100 000 par millilitre. La teneur en cellule somatique doit être inférieure ou égale à 400 000 par millilitre.
- S'il d'une autre espèce, la teneur en germe à 30°C doit être inférieure ou égale à 1 500 000 par millilitre.

Lait cru traité dans les 2 heures suivant la traite

Le lait cru doit avoir été contrôlé sur un nombre représentatif d'échantillons de lait cru collecté sur des exploitations de production de lait et prélevés par échantillonnage aléatoire.

Il ne doit pas contenir une teneur en résidus d'antibiotique qui dépasse les niveaux autorisés, ni que le total des résidus présent ne dépasse une valeur maximale autorisée.

La teneur en lait exigée est différente selon l'espèce animale dont il provient :

- S'il provient d'une vache, la teneur en germe à 30°C doit être inférieure ou égale à 100 000 par millilitre. La teneur en cellule somatique doit être inférieure ou égale à 400 000 par millilitre.
- S'il d'une autre espèce, la teneur en germe à 30°C doit être inférieure ou égale à 1 500 000 par millilitre.

Lait cru destiné à la fabrication de produits laitiers avec augmentation thermique

Le lait cru doit avoir été contrôlé sur un nombre représentatif d'échantillons de lait cru collecté sur des exploitations de production de lait et prélevés par échantillonnage aléatoire.

Il ne doit pas contenir une teneur en résidus d'antibiotique qui dépasse les niveaux autorisés, ni que le total des résidus présent ne dépasse une valeur maximale autorisée.

La teneur en lait exigée est différente selon l'espèce animale dont il provient :

- S'il provient d'une vache, la teneur en germe à 30°C doit être inférieure ou égale à 100 000 par millilitre. La teneur en cellule somatique doit être inférieure ou égale à 400 000 par millilitre.
- S'il d'une autre espèce, la teneur en germe à 30°C doit être inférieure ou égale à 1 500 000 par millilitre.

Lait cru destiné à la fabrication de produits laitiers sans traitement thermique

Le lait cru doit avoir été contrôlé sur un nombre représentatif d'échantillons de lait cru collecté sur des exploitations de production de lait et prélevés par échantillonnage aléatoire.

Il ne doit pas contenir une teneur en résidus d'antibiotique qui dépasse les niveaux autorisés, ni que le total des résidus présent ne dépasse une valeur maximale autorisée.

Il doit être entreposé dans un endroit propre et équipé pour éviter la contamination immédiatement après la traite. Il doit être conservé à une température inférieure ou égale à 8°C lorsqu'il est collecté tous les jours et à 6°C lorsqu'il est collecté tous les 3 jours.

Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ne doit pas dépasser 10°C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

La teneur en germe à 30°C pour le lait cru doit être inférieure ou égale à 500 000 par millilitre.

Textes de loi et références

- Code rural et de la pêche maritime : article L233-2 [↗](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000006582719&cidTexte=LEGITEXT000006071367) (https://www.legifrance.gouv.fr/affichCodeArticle.do?idArticle=LEGIARTI000006582719&cidTexte=LEGITEXT000006071367)
Obligation d'agrément sanitaire
- Code rural et de la pêche maritime : articles R233-1 à R233-5 [↗](https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000023659403&cidTexte=LEGITEXT000006071367) (https://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do?idSectionTA=LEGISCTA000023659403&cidTexte=LEGITEXT000006071367)
Conditions de l'agrément sanitaire et de la déclaration de manipulation de denrées alimentaires
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits/denrées d'origine animale [↗](https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000819750) (https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000819750)

Services en ligne et formulaires

- Liste des établissements agréés CE en matière de sécurité sanitaire (https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R44767)
Service en ligne
- Demande en ligne d'agrément sanitaire (https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R44609)
Service en ligne
- Demande d'agrément sanitaire (https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R33052)
Formulaire
- Demande en ligne de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire (https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R44608)
Service en ligne
- Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire : fiche de déclaration (https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R18612)
Formulaire

- Déclaration en ligne de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R44572>)
Service en ligne
 - Déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R17520>)
Formulaire
 - Demande d'agrément zoosanitaire (aquaculture) (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R13656>)
Formulaire
 - Demande en ligne d'autorisation de production et de mise sur le marché de lait cru (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R44623>)
Service en ligne
 - Demande d'autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R24680>)
Formulaire
-