

## L'enregistrement auprès de l'autorité sanitaire compétente

Tout professionnel doit se déclarer auprès de l'autorité sanitaire compétente de son département :

➔ **D.D.P.P. (Direction Départementale de la Protection des Populations)**

### La déclaration d'activité :

Une déclaration simple (cerfa n°13984) doit être remplie et envoyée avant ouverture ou à chaque changement de propriétaire, dès lors que l'établissement prépare, traite, transforme, manipule, entrepose, expose ou met en vente des denrées animales ou d'origine animale, dans le cadre de la vente directe\*.

*Attention : Bien conserver le récépissé de la déclaration adressé par la DDPP.*

*Pour les ambulants, le conserver dans votre camion-boutique afin qu'il puisse être présenté à tout moment, lors de contrôles inopinés.*

### L'agrément et la dérogation à l'obligation d'agrément :

En cas de vente indirecte, vous devez vérifier si vous êtes soumis au régime de la dérogation ou de l'agrément. (cf. **fiche 3**).

(\*) Vente directe : remise directe des aliments au consommateur (vente au magasin,...)

Vente indirecte : vente à des tiers (détaillants, restaurateurs, restauration collective, associations, ...)

Lien utile : [www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr](http://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr)

## La mise en place de votre P.M.S. (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Quelque-soit le régime de l'entreprise, le PMS est obligatoire.

Le PMS, c'est l'ensemble des mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions. Il s'agit d'une synthèse écrite du fonctionnement pratique de l'entreprise.

Ce document doit être adapté à l'entreprise suivant sa taille, la nature et le mode de commercialisation des produits. Il comprend les éléments suivants :

### ➔ Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Disposer d'un local adapté à votre activité (cf. **fiche 10**) et mettre en place les Bonnes Pratiques d'Hygiène (Cf. **fiche 4**) sont des préalables nécessaires.

Points compris dans les BPH : personnel, maintenance, nettoyage et désinfection, maîtrise des températures, approvisionnement en eau, plan de lutte contre les nuisibles, contrôles à réception et à expédition, autocontrôles (**fiche 4**)

### ➔ La mise en place d'un plan HACCP\*\* et/ou l'application des GBPH\*\*\*

\*\* Hazard Analysis Critical Control Point

\*\*\* Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène

Les professionnels doivent se référer au guide de bonnes pratiques d'hygiène validé de leur secteur d'activité (Cf. **fiche 5**).

### ➔ La traçabilité et la gestion des non-conformités

La mise en place d'un système de traçabilité complet est essentiel afin de pouvoir procéder à des retraits ciblés et rapides en cas d'alerte sanitaire (**fiches 6 et 7**).