

Hygiène alimentaire - Le règlement 183/2005

Le [règlement CE n°183/2005](#) concernant les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux a pour objectif d'assurer que les aliments pour animaux sont sans danger.

L'exploitant du secteur de l'alimentation animale est responsable de la sécurité des aliments pour animaux depuis la production primaire jusqu'à leur mise sur le marché, en passant par les étapes de production, transformation, transport et distribution.

Il doit mettre en œuvre des procédures fondées sur les principes de l'HACCP associées aux bonnes pratiques d'hygiène.

Pour que la traçabilité soit garantie, toutes les entreprises du secteur de l'alimentation animale doivent être agréées et se fournir uniquement dans des établissements enregistrés et/ou agréés.

Les obligations prévues par ce texte

1. Mise en place d'une procédure basée sur les principes de l'HACCP

La méthode HACCP consiste en l'analyse des dangers liés à la production en vue de leur surveillance et élimination. C'est une analyse à toutes les étapes. Pour plus de précisions, se référer à la rubrique sur l'HACCP.

2. Notification et enregistrement

Les exploitants du secteur de l'alimentation animale ayant une activité de production, de transformation, de stockage, de transport ou de distribution doivent le notifier aux autorités compétentes. Afin de notifier et s'enregistrer, l'opérateur doit contacter par écrit la direction départementale de la protection des populations (DDPP) ou direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) de son département d'implantation pour lui signaler son activité. Le modèle de notification pour l'enregistrement ainsi que des précisions sont disponibles sur le site de la [DGCCRF](#).

3. Agrément

L'autorité compétente délivre l'agrément après visite et vérification du respect des prescriptions prévues par ce règlement et avant le démarrage de l'activité. Ce règlement prévoit également les conditions de suspension, révocation ou modification de l'enregistrement ou de l'agrément.

Pour chaque activité, il existe une [liste nationale](#) des établissements enregistrés ou agréés.