

## Hygiène alimentaire - Le règlement 853/2004

Le [règlement CE n°853/2002](#) du 29 avril 2004 est relatif à l'hygiène des denrées animales et d'origine animale (DAOA), il complète le règlement 852/2004. Il concerne les abattoirs, ateliers de découpe, transformation, préparation et entreposage des denrées animales.

Par denrées animales sont désignées : la viande (bovine, volaille, gibier), les mollusques et bivalves vivants, les produits de la pêche, le lait, les œufs, grenouilles et escargots, mais aussi tous les produits transformés à base des produits sus-cités.

### Obligations prévues par ce texte

#### 1. L'agrément sanitaire

L'agrément sanitaire est obligatoire pour tous les établissements produisant des denrées alimentaires animales avant la mise en activité, également valable pour les établissements qui ont en charge les étapes de transformation, entreposage et conditionnement de DAOA. Cette obligation est stipulée par le règlement CE n°853/2004 et [l'arrêté du 8 juin 2006](#). Il existe toutefois des dérogations prévues par cet arrêté, pour plus d'informations se référer au texte. La demande d'agrément se fait via le [CERFA n°13984](#) à remplir, pour plus d'informations voir le site du [ministère de l'agriculture](#).

Cet agrément peut être conditionnel, définitif voire retiré cela entraînant la fin de l'activité. Des dispenses sont aussi prévues par le règlement.

#### 2. La marque de salubrité

Les produits issus d'établissements possédant l'agrément sanitaire doivent présenter sur leur étiquetage une « marque de salubrité » aussi connu sous le nom d'estampille sanitaire selon l'article 5 du règlement CE n°853/2004. Cette estampille permet l'identification de l'établissement via le numéro d'immatriculation, et répond également à l'obligation de traçabilité prévue par l'article 18 du règlement CE n°178/2002.

