



**MINISTRE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ELEVAGE**

ARRETE N° /2022

relatif aux procédures applicables aux contrôles officiels des denrées alimentaires d'origine végétale destinées à l'exportation et des établissements de traitement et ou de transformation desdites denrées alimentaires.

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ELEVAGE

- Vu la constitution,
- Vu la loi 2017-048 du 08 février 2018 régissant la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et des alimentations animales ;
- Vu le décret N° 2018-592 du 28 juin 2018 régissant les contrôles sanitaires officiels des denrées alimentaires d'origine végétale
- Vu le décret N°2018- 593 du 28 juin 2018 fixant les règles générales d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale.
- Vu le décret n°2019-1407 du 19 juillet 2019 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;
- Vu le décret n°2021-822 du 15 août 2021 modifié et complété par les décrets n°2021-845 du 20 août 2021 et n°2022-400 portant nomination des membres du gouvernement ;
- Vu le décret n°2021-890 du 08 septembre 2021 fixant les attributions du Ministère de l'Agriculture et de l'Élevage ;

Sur proposition de la Direction de la Protection des Végétaux

ARRETE :

**CHAPITRE PREMIER:
DISPOSITIONS GENERALES**

Article 1: Le présent arrêté définit les procédures applicables aux contrôles officiels des denrées alimentaires d'origine végétale destinées à l'exportation et des établissements de traitement et ou de transformation desdites denrées alimentaires.

Article 2 : Les contrôles officiels des denrées alimentaires d'origine végétale issus des végétaux sont assurés par la Direction de la Protection des Végétaux (DPV) à travers des Inspecteurs affectés auprès des établissements agréés à l'exportation, dénommés Inspecteurs chargés des établissements.

Article 3 : Les contrôles officiels sont classés en trois catégories :

- Les visites de surveillance (supervision)
- Les visites d'inspection
- Les visites de routine.
-

Article 4 : La Direction de la Protection des Végétaux centrale effectue des visites de surveillance complètes de l'ensemble des établissements agréés une fois par an. Une visite de surveillance peut être inopinée selon le cas.

Ces visites servent à évaluer la qualité des contrôles effectués, durant l'année par les Inspecteurs chargés des établissements, et à harmoniser les pratiques entre les Inspecteurs. Elles sont effectuées avec l'appui de supports méthodologiques

Les détails concernant les catégories de contrôles officiels sont présentés dans le tableau 1 de l'Annexe I.

Article 5 : Les visites d'inspection sont des visites complètes effectuées par les Inspecteurs chargés des établissements, au moins deux fois/an pour les établissements agréés et dont une systématiquement en début de campagne.

Les étapes des visites de surveillance et d'inspection sont présentées dans le tableau 2 de l'Annexe I. Les procédures à suivre lors d'une visite d'inspection sont présentés dans le tableau 3.

Article 6 : La visite de routine consiste en la vérification du respect des procédures, des conditions de production, de débarquement, empotage avec suivi des mesures correctives. La fréquence est déterminée dans la programmation d'inspection.

Les détails concernant les procédures à suivre lors d'une visite de routine sont présentés dans les tableaux 4 et 5 de l'Annexe I.

CHAPITRE II: CONTRÔLES OFFICIELS SE RAPPORTANT AUX ÉTABLISSEMENTS AGREES A L'EXPORTATION

Article 7 : Les dispositions réglementaires concernant certains éléments à vérifier dans le cadre des contrôles officiels sont traités dans des textes réglementaires à part, notamment :

- Les conditions d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine végétale dans l'arrêté N° du
- Les conditions liées à l'octroi de l'agrément sanitaire des établissements traitant des denrées alimentaires d'origine végétale à l'exportation – dans l'arrêté N° du
- Les conditions liées à l'octroi de l'Enregistrement des établissements traitant des denrées alimentaires d'origine végétale à l'exportation – dans l'arrêté N° du

Article 8 : L'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire veille à ce que les exploitants du secteur alimentaire fournissent toute l'assistance requise pour garantir l'exécution efficace des contrôles officiels par ses agents mandatés.

Article 9 : Les exploitants veillent notamment :

- à donner accès à tous bâtiments, locaux, installations ou autres infrastructures,
- à présenter tout document ou registre requis en vertu des textes réglementaires en vigueur ou que l'autorité compétente juge nécessaire pour évaluer la situation.

Article 10 : L'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire effectue des contrôles officiels afin de s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent les exigences prévues dans le présent arrêté et celles prévues dans l'article 7.

Article 11 : Les contrôles officiels visés à l'article précédent comprennent :

- a. des inspections concernant les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures basées sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) ;
- b. les contrôles officiels définis à l'annexe I de l'arrêté cité dans l'article 7; et
- c. toute tâche particulière d'inspection définie dans les réglementations en vigueur.

Article 12: Les inspections concernant les bonnes pratiques d'hygiène visant à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent d'une manière courante et correcte des procédures concernant au moins les points suivants:

- a. les contrôles des informations relatives à la chaîne alimentaire;
- b. la conception et l'entretien des locaux et des équipements;
- c. l'hygiène pré-opérationnelle, opérationnelle et post-opérationnelle;
- d. l'hygiène du personnel;
- e. la formation en matière d'hygiène et de procédures de travail;
- f. la lutte contre les nuisibles;
- g. la qualité de l'eau;
- h. le contrôle de la température, et
- i. les contrôles des denrées alimentaires entrant et sortant de l'établissement et de tout document qui les accompagne.

Article 13 : Les aspects hygiène des denrées alimentaires d'origine végétale et des établissements agroalimentaires font partie des éléments majeurs à contrôler par les agents mandatés par l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire dans le cadre d'une visite de surveillance, ou visite d'inspection et ou d'une visite de routine.

Article 14 : Sont présentés dans l'Annexe II du présent Arrêté, les principaux critères à évaluer dans le cadre de la mise en œuvre des prérequis avant la mise en place du Plan HACCP.

Article 15 : Dans les cas où une partie des étapes de traitement des denrées alimentaires d'origine végétale se fait au niveau d'un premier établissement, la mise en place des mesures d'hygiène requises est exigée au sein de ce premier établissement afin de garantir la réussite des mesures préconisées dans le Plan HACCP mises en œuvre par le deuxième établissement à agréer.

Les documents y afférents font l'objet d'enregistrement par les Responsables de la Qualité au niveau des deux établissements concernés.

Article 16: Les inspections concernant les procédures fondées sur le système HACCP visent à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent ces procédures d'une manière permanente et correcte. Ils établissent notamment si les procédures garantissent, dans la mesure du possible, que les produits:

- a. sont conformes aux critères microbiologiques fixés dans le cadre de la réglementation;
- b. sont conformes à la réglementation sur les substances prohibées, les limites maximales des résidus de pesticides, les teneurs maximales d'autres contaminants chimiques tels que les mycotoxines et les métaux lourds ainsi que les allergènes, et
- c. ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers.

Le contrôle doit servir à vérifier que les guides sont utilisés correctement.

Article 17 : En cas de suspicion de contamination croisée par des allergènes, la mise en œuvre des mesures préventives est à contrôler, notamment les équipements, les réceptacles de véhicules et/ou les conteneurs utilisés pour la récolte, le transport ou l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits qui provoquent des allergies ou des intolérances.

A contrôler s'ils ont été utilisés pour la récolte, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires ne contenant pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements, les réceptacles de véhicules et/ou les conteneurs n'aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de débris visibles de cette substance ou de ce produit.»

Article 18 : Les allergènes majeurs à contrôler sont listés dans l'annexe 4.

Article 19 : La traçabilité des denrées alimentaires d'origine végétale et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans lesdites denrées alimentaires est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.

La société désigne un responsable en charge de la traçabilité des produits traités et mis sur le marché.

Article 20: Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale sont en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire d'origine végétale, ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires d'origine végétale.

Article 21: Les exploitants disposent de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition de l'autorité compétente, à la demande de celle-ci.

Les exploitants du secteur alimentaire disposent de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis.

Cette information est mise à la disposition de l'autorité compétente à la demande de celle-ci.

Article 22: Les denrées alimentaires d'origine végétale qui sont mis sur le marché ou susceptibles de l'être sont étiquetés pour faciliter leur traçabilité

Article 23: La vérification du respect des exigences concernant l'application de marques d'identification s'effectue dans tous les établissements agréés, en plus du contrôle du respect d'autres exigences en matière de traçabilité.

Article 24: Lors de l'exécution des tâches d'inspection, l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire veille tout particulièrement à:

a. déterminer si le personnel et ses activités dans l'établissement, à tous les stades du processus de production, respectent les exigences pertinentes du présent arrêté.

Pour compléter son contrôle, l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire peut effectuer des contrôles d'aptitude afin de s'assurer que les compétences du personnel satisfont à des paramètres spécifiés;

b. vérifier tous les enregistrements pertinents des exploitants du secteur alimentaire;

c. prélever des échantillons pour des analyses en laboratoire, lorsque cela est nécessaire,

d. justifier les éléments pris en compte et les résultats de l'inspection.

e. vérifier que les informations sur les étiquettes sont claires et précises.

Au cas où la présence d'un allergène est confirmée dans le produit fini, **elle est à mentionner clairement sur l'étiquette**. Dans le cas d'une suspicion de présence d'allergène dans le produit ou d'un risque de contamination croisée, le terme suivant est ajouté sur l'étiquette « **peut contenir de l'allergène** ».

Article 25 : Les missions des inspecteurs chargés des établissements agréés consistent en particulier à veiller au respect de l'application des réglementations nationales en vigueur au sein desdits établissements dont ils ont en charge, notamment :

- La mise en place des bonnes pratiques d'hygiène et des mesures préventives requises afin de maîtriser les risques identifiés ainsi que les éventuelles mesures correctives recommandées lors des vérifications.
- La qualité de l'étiquetage des produits finis emballés notamment en cas de suspicion et ou de confirmation de la présence d'allergènes.
- La qualité des enregistrements des documents relatifs aux lots produits.
- L'effectivité du système de traçabilité mis en place en amont et en aval de la production ainsi que la gestion des produits non conformes.

Article 26 : Dans le cadre de la mise en œuvre des contrôles officiels, les inspecteurs chargés des établissements agréés à l'exportation sont tenus de :

- Réaliser des prélèvements des échantillons pour analyses officielles et de les expédier selon les prescriptions requises au laboratoire désigné par l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire.
- Délivrer des certificats sanitaires à la suite des inspections in situ et des résultats d'analyses des échantillons prélevés satisfaisants.
- Elaborer des rapports périodiques et les transmettre à temps aux instances hiérarchiques.
- Tenir des registres à jour des inspections effectuées, des résultats d'analyses reçus, des copies des certificats sanitaires délivrés et des rapports d'activités périodiques.
- Assurer le suivi du paiement par la société exportatrice des factures des analyses effectuées auprès du laboratoire officiel.

Article 27: La nature et l'intensité des tâches d'inspection concernant chaque établissement sont fonction du risque estimé. À cette fin, l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire évalue régulièrement:

- a. les risques pour la santé publique et, le cas échéant, pour la santé des animaux;
- b. le type de traitement effectué et sa production,
- c. les enregistrements antérieurs de l'exploitant du secteur alimentaire en ce qui concerne le respect de la législation sanitaire en vigueur relative aux denrées alimentaires.

CHAPITRE III: LA CERTIFICATION OFFICIELLE DES DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE VEGETALE ISSUES DES ETABLISSEMENTS AGREES

Article 28 : Les exigences en matière de certification officielle des denrées alimentaires doivent tenir compte des normes internationales et celles des pays importateurs.

Article 29 : La certification officielle est imposée dans l'intérêt de la santé publique, ainsi des exigences peuvent être imposées concernant :

- les circonstances dans lesquelles une certification officielle est requise ;
- les modèles des certificats, en fonction des pays importateurs ;
- les qualifications du personnel responsable de la certification ;
- les principes à respecter pour garantir une certification fiable, y compris la certification électronique ;
- les procédures à suivre en cas de retrait de certificats et pour les certificats de remplacement ;
- les lots qui sont répartis en sous-lots ou sont mélangés à d'autres lots ;
- les documents qui doivent suivre les marchandises après l'accomplissement des contrôles officiels.

Article 30 : Lorsqu'une certification officielle est exigée, il y a lieu de veiller à :

- l'existence d'un lien entre le certificat et le lot ;
- la précision et l'authenticité des informations figurant dans le certificat.

Article 31 : Seules les denrées alimentaires d'origine végétale issus des établissements agréés font l'objet d'une délivrance de certificat sanitaire avant chaque expédition des produits destinés à l'exportation sous condition que les exigences réglementaires y afférentes soient remplies dans le cadre des contrôles officiels réalisés :

- Résultats de l'inspection de l'établissement satisfaisants.
- Etiquetage correct et précis.

- Disponibilité des résultats d'analyses satisfaisants réalisés par le laboratoire officiel pour les produits à risque.

Article 32 : La certification sanitaire des denrées alimentaires d'origine végétale à risque énumérées ci - après est requise avant d'autoriser leur exportation quelle que soit la destination :

- Black eyes (cornille ou niébé),
- Haricot (blanc et rouge),
- Vanille (gousse, poudre et graine),
- Girofle (clous),
- Arachide (graines)
- Cacao (fève, poudre et pâte).

Article 33 : A la demande d'un pays importateur, un certificat sanitaire est établi pour un produit non listé dans l'article 32 par l'inspecteur responsable selon les conditions sanitaires exigées à l'importation (annexe VII).

Article 34 : Chacun des lots des denrées alimentaires visées à l'article 32 est accompagné de la version originale d'un certificat sanitaire conforme au modèle figurant à l'annexe 3 du décret régissant les conditions particulières auxquelles sont soumises certaines denrées alimentaires d'origine végétale à risque destinées à l'exportation. Il est délivré en version papier et par voie électronique à la demande du pays importateur.

Article 35 : Le certificat sanitaire est rempli et signé par l'Inspecteur chargé de l'établissement agréé désigné officiellement par l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire.

Le certificat sanitaire est émis soit par voie classique ou via un système électronique établi par voie réglementaire.

Article 36 : Le certificat sanitaire est établi en français et /ou en anglais (langues officielles du pays) selon les exigences du pays importateur.

Une copie certifiée du bulletin d'analyse délivré par le laboratoire officiel est jointe au certificat sanitaire

Article 37 : Le certificat sanitaire n'est valable que pendant quatre mois à compter de sa date de délivrance.

Article 38 : Le certificat phytosanitaire destiné pour le même lot ne peut être délivré par le même Inspecteur tant que les conditions particulières prévues dans l'article 31 ne soient remplies en totalité et malgré qu'elle demeure une exigence prévue par la réglementation du pays importateur.

Article 39 : Tout envoi séparé d'une partie du lot fractionné fait l'objet d'une certification sanitaire ou phytosanitaire à part.

Article 40 : Chacun des lots des denrées alimentaires visées à l'article 32, est identifié par un code correspondant au code d'identification qui figure sur les résultats d'échantillonnage et d'analyse visés dans ledit article, ainsi que sur le certificat sanitaire visé à l'article 33. Chaque sac individuel ou autre forme de conditionnement appartenant au lot est identifié par ce code.

Article 41 : Trois types de certification sont utilisés pour les denrées alimentaires d'origine végétale :

- Certificat à souche (hors UE) dans l'annexe 7 du présent arrêté.
- Certificats sous-système TRACES (UE) pour les produits à risque (annexe 3 du décret fixant les conditions particulières...) et les autres produits (format simplifié par rapport au précédent).

Article 42_: La validité d'un certificat sanitaire délivré est de quatre mois.

- Si des informations contenues dans les certificats sanitaires sont modifiées après la délivrance de ces certificats, les certificats sanitaires originaux sont annulés et des certificats sanitaires de remplacement, contenant les modifications, sont délivrés avec mention « Certificat sanitaire de remplacement »

- Si l'autorité compétente sanitaire constate qu'un envoi pour lequel des certificats sanitaires avaient été délivrés n'a pas été expédié, elle annule les certificats sanitaires correspondants.

Article 43 : Pour les produits composés contenant du produit d'origine végétal et une partie du produit d'origine animale, les exigences en termes de certification sont détaillées ci-après :

- a) Les matières premières d'origine animale sont soumises à la certification des Services Vétérinaires sous réserve des résultats d'analyses officielles requises selon le Plan de surveillance des contaminants mis en place.
- b) Dans les cas où lesdites matières premières d'origine animale sont importées, leur réexportation comme étant une partie d'un produit composé est soumise aux conditions sanitaires suivantes :
 - Elles ont été produites soient dans des établissements situés dans des pays tiers ou des régions de pays tiers autorisés à exporter lesdits produits (matière première importée) vers le pays de destination du produit composé.
 - Elles sont accompagnées d'un certificat sanitaire conforme au modèle exigé par le pays destinataire du produit composé.
- c) Le certificat sanitaire susmentionné est transmis par l'autorité compétente vétérinaire ayant autorisé l'importation de la matière première à l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire aux fins de certification du produit composé.
- d) Le produit composé avec les matières premières d'origine végétale est soumis à la certification sanitaire de l'Inspecteur chargé de l'établissement sous réserve des résultats d'analyses satisfaisants.

Article 44 : Dans le cas où l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire du pays d'origine du produit composé n'est pas en mesure de délivrer un certificat sanitaire lorsque les conditions prévues dans le point b de l'article 43 ne sont pas remplies, une attestation privée est délivrée par la société importatrice sur la base des documents justificatifs présentés par la société exportatrice en accord aux exigences réglementaires du pays importateur.

Article 45 : Les procédures à suivre dans le cadre de la certification des denrées alimentaires d'origine végétale sont présentées dans l'Annexe V.

CHAPITRE IV:

LE SYSTEME D'ALERTE RAPIDE ET LA GESTION DES CRISES

Article 46 : La cellule de veille réglementaire mise en place au sein de l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire est chargée de la réception et de la diffusion des notifications des non conformités reçues.

L'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire est chargée de la gestion des notifications des non conformités reçues.

Article 47 : La procédure à suivre pour la gestion d'une alerte de non-conformité est décrite dans l'annexe VI.

Article 48 : Dans le cas d'une crise sanitaire à impact socio- économique élevé, l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire établit un plan d'intervention opérationnel qu'elle soumet au Ministère de tutelle pour être présenté en Conseil du Gouvernement.

Article 49 : Le plan d'intervention définit les mesures à mettre en œuvre sans retard lorsqu'il révèle que des denrées alimentaires présentent un risque grave pour les consommateurs ou les animaux, soit directement, soit à travers l'environnement.

Article 50 : Le plan d'intervention précise

- a. Les actions à mettre en œuvre ;
- b. Les acteurs concernés ainsi que les autorités administratives devant intervenir ;
- c. Leurs pouvoirs et leurs responsabilités, et
- d. Les voies et les procédures à suivre pour l'échange d'informations entre les acteurs concernés.

Article 51 : Le plan d'intervention est réexaminé au niveau du Gouvernement, le cas échéant, en particulier à la lumière de changements dans l'organisation de l'autorité compétente et de l'expérience acquise.

CHAPITRE V: MESURES EN CAS DE MANQUEMENT

Article 52 : Lorsque l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire relève un manquement vis-à-vis des réglementations régissant les contrôles officiels, elle prend les mesures adéquates afin que l'exploitant du secteur alimentaire remédie à cette situation.

Article 53 : Pour décider des mesures à adopter, l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire tient compte de la nature du manquement et des antécédents de l'exploitant du secteur alimentaire en matière de non-respect de la législation.

Article 54 : Ces mesures comprennent, le cas échéant, les dispositions suivantes :

- a. l'imposition de procédures sanitaires ou de toute autre mesure corrective jugée nécessaire pour garantir la sécurité des denrées alimentaires d'origine végétale concernées ou le respect des dispositions législatives pertinentes;
- b. la restriction ou l'interdiction de l'exportation des dites denrées alimentaires d'origine végétale;
- c. la surveillance ou, si nécessaire, l'organisation du rappel, du retrait ou de la destruction des dites denrées alimentaires d'origine végétale;
- d. l'autorisation d'utiliser lesdites denrées alimentaires d'origine végétale à des fins autres que celles auxquelles elles étaient initialement destinés;
- e. la suspension des activités ou la fermeture de tout ou partie de l'entreprise du secteur alimentaire concernée pendant une période appropriée;
- f. la suspension ou le retrait de l'agrément de l'établissement;
- g. toute autre mesure jugée pertinente par l'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire.

Article 55 : L'autorité compétente sanitaire et phytosanitaire fournit à l'exploitant du secteur alimentaire concerné, ou à un représentant de cet exploitant, une notification écrite de sa décision sur les mesures à prendre conformément à l'article 25, accompagnée des motivations de cette décision.

Le cas échéant, l'Autorité compétente sanitaire et phytosanitaire notifie également sa décision à l'Autorité compétente des pays destinataires.

Article 56 : Des sanctions administratives ou pénales prévues dans les textes législatifs en vigueur sont appliquées à tout inspecteur défaillant en fonction du niveau de manquement constaté par les responsables hiérarchiques.

CHAPITRE VI: DISPOSITIONS FINALES

Article 57 : Des mesures d'application sont prises par voie réglementaire concernant :

1. les critères microbiologiques permettant le contrôle des processus en liaison avec l'hygiène des établissements;
2. les limites analytiques, les méthodes d'analyse ainsi que les plans d'échantillonnage à utiliser pour les contrôles officiels des denrées alimentaires d'origine végétale, y compris en ce qui concerne les contaminants de l'environnement;
3. les examens destinés à évaluer les aptitudes des exploitants du secteur alimentaire et de leur personnel;
4. la méthode permettant de communiquer les résultats de l'inspection;
5. les règles relatives au contenu des tests pour les inspecteurs;

Article 58: Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

ANNEXE I : LES CONTROLES OFFICIELS.

Tableau 1 : Les catégories de contrôles officiels.

CATEGORIE	ENTITES CONCERNEES	PRINCIPALES CARACTERISTIQUES
VISITE DE SURVEILLANCE (SUPERVISION)	Directeur, Chef de Service et Chef de Division (DPV)	Visite complète des établissements
VISITE D'INSPECTION	ISPS (ou Chef de Service, DPV)	Visite complète des établissements
VISITE DE ROUTINE	ISPS	Vérification du respect des procédures, des conditions de production, de débarquement, empotage avec suivi des mesures correctives.

Tableau 2 : Etapes d'une visite de surveillance ou d'inspection

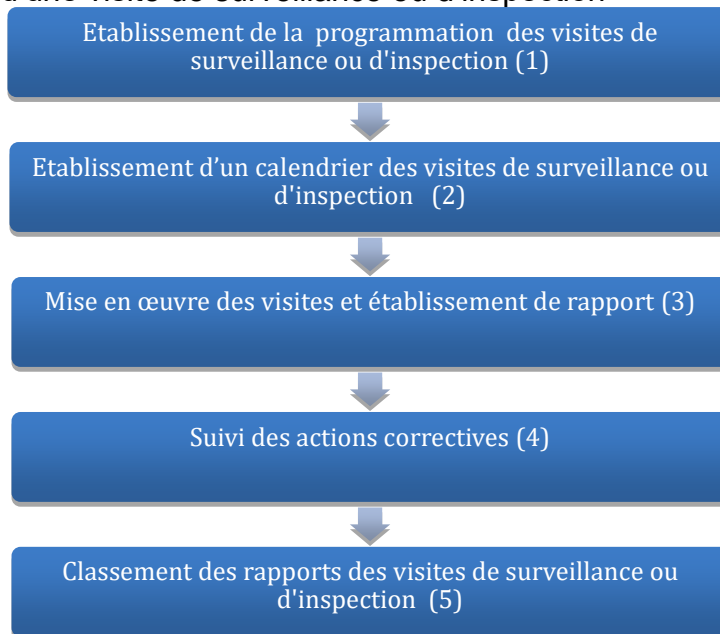


Tableau 3 : Procédure à suivre lors d'une visite d'inspection.

ACTEURS	PROCEDURES	REGLES DE GESTION	REFERENCES
Chef de Service	Etablissement de la programmation d'inspection	Suivant évaluation de risque et classification des établissements	
Inspecteur chargé de l'établissement	Etablissement d'un calendrier d'inspection	Transmission au central	Programmation d'inspection annuelle

ACTEURS	PROCEDURES	REGLES DE GESTION	REFERENCES
Inspecteur chargé de l'établissement	Procède aux visites d'inspection et établit le rapport	S'appuie sur les formulaires RI	Arrêté n
Inspecteur chargé de l'établissement	Suit la réalisation des mesures correctives	Sur la base de rapport de visite, il reporte les résultats dans le cahier d'inspection.	
Chef de Division Export	Classe les rapports d'inspection	La mise à jour et archivage du dossier de chaque établissement	

Tableau 4 : Vérification des conditions de production lors d'une visite de routine

ACTEURS	PROCEDURES	REGLES DE GESTION	REFERENCES
Inspecteur chargé de l'établissement	Procède au contrôle de l'établissement	Les contrôles s'effectuent de façon inopinée sur le respect des conditions sanitaires de production, la qualité sanitaire des produits, les températures, les enregistrements des résultats d'autocontrôles.	Programmation d'inspection annuelle
Inspecteur chargé de l'établissement	Reporte les résultats dans le cahier d'inspection ainsi que l'échéancier de réalisation en accord avec l'opérateur		Arrêté n°
Inspecteur chargé de l'établissement	Suit les mesures correctives		
Inspecteur chargé de l'établissement	Récapitule les résultats des contrôles dans le rapport d'activités.		

Tableau 5 : Vérification des conditions de débarquement/empotage lors d'une visite de routine

ACTEURS	PROCEDURES	REGLES DE GESTION	REFERENCES
OP	Informe l'inspecteur du planning		
Inspecteur chargé de l'établissement	Procède au contrôle	Les contrôles portent en particulier sur : les conditions physiques, la température, la cadence...	
Inspecteur chargé de l'établissement	Reporte les mesures correctives dans la fiche d'empotage ou cahier d'inspection selon le cas		
Inspecteur chargé de l'établissement	Suit les mesures correctives		

ACTEURS	PROCEDURES	REGLES DE GESTION	REFERENCES
Inspecteur chargé de l'établissement	Récapitule les résultats des contrôles dans le rapport d'activités.		

**ANNEXE II :
EVALUATION DE LA MISE EN ŒUVRE DES PREREQUIS**

N	Critères examinés	Notation	Documents associés à ces critères	Notation
I	Locaux			
1.1	Conformité des locaux : organisation générale			
	- Principe de la marche en avant			
	- Séparation du secteur propre (sain) di secteur souillé			
	- Non entrecroisement des files de production			
	- séparation de la zone chaude de la zone froide			
	- les abords des bâtiments			
	- les voies de circulation ou zones de stationnement			
	- Espace vert			
	- Local de production : poste de travail, matériel et équipement, points d'eau et de lavage des mains, etc			
	- Local de stockage			
	- Locaux sanitaires			
1.2.	Conformité des locaux, construction et matériaux			
	- Conformité des matériaux			
	- Méthodes mis en œuvre pour la construction du bâtiment			
	- Revêtement des sols			
	- Revêtement des murs			
	- Dispositif de collecte des eaux de lavage des sols			
	- Dispositif de ventilation			
	- Eclairage			
1.3	Conformité des locaux : équipements, matériels et mobilier			
	- Equipements			
	- Matériels			
	- Mobiliers			
1.4	Conformité réglementaire officielle			
1.5	Maintien de la conformité des locaux, maintenance			
II	Approvisionnements			
2.1	Relation contractuelle avec les fournisseurs			
	- critères d'acceptation des lots livrés			

	- Actions correctives en cas d'anomalies graves			
2.2	Spécification des matières premières			
	- Composition : teneur en eau, teneur en sucre ou sel,			
	- Normes microbiologiques et métabolites toxiques			
	- LMR des pesticides et des métaux lourds			
	- Conditionnement			
	- Conditions de conservation : température et durée de vie			
2.3	Contrôles à réception			
2.4	Potabilité de l'eau			
III	<i>Mise en place d'un système de traçabilité</i>			
3.1	en amont : l'origine, le lot, la date de livraison			
3.2	en aval : clients et lots distribués			
IV	<i>Lutte contre les nuisibles : Mise en place d'un plan de lutte</i>			
	Plan de dératisation			
	Plan de désinsectisation			
V	<i>Maîtrise des sources de contamination humaines</i>			
5.1.	Suivi médical des opérateurs			
5.2.	Formation des personnels aux principes de l'hygiène et aux bonnes pratiques de fabrication			
5.3.	Hygiène vestimentaire			
	- système interne de gestion du linge (propre et sale)			
	- armoire pour le personnel			
	- pédiluve ou lave bottes			
5.4.	Respect des bonnes pratiques d'hygiène et des bonnes pratiques de fabrication			
VI	<i>Nettoyage des mains et du matériel</i>			
6.1.	Mains			
	- conformité des lave mains : arrivée de l'eau à commande non manuelle, distributeur de savon antiseptique, système d'essuyage des mains à usage unique) en nombre suffisant, à proximité des postes de travail et à la sortie des vestiaires et des sanitaires.			
	- affichage de consignes de lavage des			

	mains à proximité des lave-mains			
6.2.	Matériel et locaux			
	- contrôle de la bonne exécution des tâches			
	- contrôle de la propreté visuelle des surfaces			
	- plan d'autocontrôle microbiologique des surfaces,			

Sa : satisfaisant

Nsa : non satisfaisant

ANNEXE III :
PROCEDURES A SUIVRE DANS LA MISE EN ŒUVRE DU PLAN DE CONTROLE DES
DENREES ALIMENTAIRES D'ORIGINE VEGETALE A EXPORTER

ACTEURS	PROCEDURES	REGLES DE GESTION
Chef de Service & Chef de Division Export	Définit le plan de contrôle en fonction des risques évalués	Ce plan détermine en particulier : <ul style="list-style-type: none"> - Fréquence d'échantillonnage - Taille de l'échantillon. - Modalités de prélèvement. - Conditionnement et conservation des échantillons prélevés Les opérateurs sont informés de ce plan et de leurs responsabilités lors de l'attribution de l'agrément sanitaire.
Inspecteur chargé de l'établissement	L'Inspecteur détermine le planning des prélèvements	
Inspecteur chargé de l'établissement	Dirige les prélèvements	Selon le plan de contrôle
Inspecteur chargé de l'établissement	S'assure de l'envoi des échantillons aux laboratoires officiels concernés	Les prélèvements transitent à la DPV centrale.
Laboratoire officiel	Analyse les échantillons prélevés reçus et transmet les résultats d'analyse.	A la DPV
DPV	Transmet ou notifie l'opérateur	Notification en cas de non-conformité
OP	Prend les dispositions nécessaires en fonction des résultats d'analyse	Si les résultats sont non-conformes, l'opérateur doit réaliser les investigations et engager ses procédures de gestion des produits non-conformes.
Inspecteur chargé de l'établissement	S'assure que les dispositions nécessaires sont prises au niveau de l'opérateur	Traçabilité

ANNEXE IV :

LISTE DES SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. **Céréales contenant du gluten**, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.

A l'exception des: a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1); b) maltodextrines à base de blé (1); c) sirops de glucose à base d'orge; d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2. **Crustacés et produits à base de crustacés.**

3. **Œufs et produits à base d'œufs.**

4. **Poissons et produits à base de poissons,**

A l'exception de: a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. **Arachides et produits à base d'arachides.**

6. **Soja et produits à base de soja,**

A l'exception: a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1); b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. **Lait et produits à base de lait** (y compris le lactose),

A l'exception: a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; b) du lactitol.

8. **Fruits à coque**, à savoir: **amandes** (*Amygdalus communis* L.), **noisettes** (*Corylus avellana*), **noix** (*Juglans regia*), **noix de cajou** (*Anacardium occidentale*), **noix de pécan** [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], **noix du Brésil** (*Bertholletia excelsa*), **pistaches** (*Pistacia vera*), **noix de Macadamia ou du Queensland** (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits,

A l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

9. **Céleri et produits à base de céleri.**

10. **Moutarde et produits à base de moutarde.**

11. **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.**

12. **Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations** de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. **Lupin et produits à base de lupin.**

14. **Mollusques et produits à base de mollusques**

ANNEXE V : CERTIFICATION SANITAIRE DES PRODUITS A EXPORTER

Seules les unités agréées font l'objet d'une délivrance de certificat sanitaire avant chaque expédition des produits :

- Certificat à souche (UE et hors UE)
- Certificats sous-système TRACES (UE) intégré dans le système e-phyto.

ACTEUR	PROCEDURE	REGLES DE GESTION	REFERENCES
Inspecteur chargé de l'établissement	Réceptionne le dossier de demande préalable de certification	L'opérateur dépose, auprès de l'Inspecteur chargé de l'établissement, une demande préalable accompagnée du dossier administratif requis. Avec pré-certification pour le lot destiné pour l'UE	
Inspecteur chargé de l'établissement	Donne un avis favorable Certifie pour le hors UE	L'avis favorable est accordé après vérification du dossier (complet)	
OP	Etablit le pré-certificat	L'opérateur établit le pré-certificat sous le système TRACES	
Inspecteur chargé de l'établissement	Emet le certificat	La validation est accordée après vérification du pré-certificat	
OP	Informe de la date d'emportage		
Inspecteur chargé de l'établissement	Le cas échéant, assiste ou non à l'emportage	Vérifie les conditions physiques, la température, cadence... Etablit un rapport le cas échéant	

ANNEXE VI : GESTION DES ALERTES

ACTEURS	PROCEDURES	REGLES DE GESTION	REFERENCES
DPV	Reçoit la notification	Source de notification : <ul style="list-style-type: none"> - Délégation de l'Union Européenne à Madagascar (DUEM) ou autres pays importateurs - MAE/Ambassades de Madagascar - Portail RASFF WINDOWS ou site des autres pays importateurs 	
DPV	Notification à l'opérateur	Notification et instruction : <ul style="list-style-type: none"> - Investigation de l'origine - Traçabilité - Exportation 	
OP	Investigation et mise en place des mesures correctives	Apport de preuve de gestion	
Inspecteur chargé de l'établissement	Suivi des actions sur terrain	Vérification des preuves de gestion	
Chef de Service	Supervise la gestion des alertes	Evaluation de la pertinence des actions correctives Identification des actions complémentaires	
Inspecteur chargé de l'établissement	Etablit les rapports au fur et à mesure de l'évolution de la situation	Envoi des rapports au niveau central	
Chef de Service	Evalue les rapports et prend des dispositions complémentaires le cas échéant	Si résultat concluant : procède au rapport final	
Chef de Service	Etablit le rapport final	Consolidation des dossiers	
DPV	Transmet le rapport final au SANCO RASFF Ou aux autorités compétentes d'autres pays partenaires commerciaux	Via les Ambassades accrédités à Madagascar des pays partenaires commerciaux	

**ANNEXE VII : Modèle de certificat sanitaire
(destination hors UE)**



REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA
Fitavahana - Tanindrazana - Fandrosoana

**CERTIFICAT SANITAIRE
HEALTH CERTIFICATE**

1. Expéditeur/Exportateur (nom et adresse) : <i>Exporter(name and address)</i>		2. Numéro du certificat : <i>Number of certificate</i>
		3. Autorité Compétente: DIRECTION DE LA PROTECTION DES VEGETAUX <i>Competent Authority</i>
		4. Organisme de certification: <i>Organe of certification</i>
5-Destinataire /Importateur : <i>Consignee/importer(name and address)</i>		
6.Pays d'origine: MADAGASCAR <i>Country of origin</i>		Code ISO/Pays: MG <i>Code ISO/Country</i>
7.Pays de destination: <i>Country of consignee</i>		Code ISO/Pays: <i>Code ISO/Country</i>
8. Lieu d'embarquement : <i>Point of loading</i>		9. Moyen de transport: <i>Means of conveyance</i>
10.Point d'entrée : <i>Point of entry</i>		11. Conditions pour le transport/Entreposage: <i>Conditions of conveyance/storage</i>
12. Quantité totale: <i>Total quantity</i>	13. Nombre de colis : <i>Total packaging</i>	14. N° d'agrément de l'établissement: <i>Factory's approval number</i>
15. Identification des produits alimentaires décrits ci-dessous: <i>Identification of food products described below</i>		
16. Nom et adresse du Producteur /Fabricant: <i>Name and address of Producer</i>		17.Type d'emballage: <i>Type of envelop</i>
18. Nom du produit : <i>Name of products</i>		19.Numéro du lot: <i>Number of lot:</i>
20. Attestation — <i>Informations</i> (à indiquer éventuellement les points contrôlés et à joindre les résultats d'analyses) .		
21.Nom et prénoms de l'agent certificateur : <i>Name and surname of officer</i>		

Fonction officielle : <i>Official function</i>	Signature : <i>Signature</i> Cachet officiel : <i>Official stamp</i>
Date : <i>Date</i>	