Checklist agrément / dérogation - Cerfa 13984 / 13982

Repères pratiques pour la remise directe et les activités soumises à agrément (FR/UE)

1) Cadre & périmètre

- Identifier les activités et volumes ; vérifier si agrément requis ou dérogation (remise directe).
- Lister les établissements / sites / cuisines concernés ; SIREN/SIRET, responsable légal.

2) Dossier & formulaires

- Cerfa 13984 (agrément) – pièces : PMS, schémas locaux/flux, description procédés, CCP/PRPo, autocontrôles.
- Cerfa 13982 (dérogation) – pièces : justification remise directe, volumes, zones desservies, PMS adapté.
- Joindre attestations formation hygiène (HACCP 14 h) et organigramme responsabilités.

3) Infrastructures / équipements

- Plans marche en avant ; sectorisation ; ventilation ; approvisionnement en eau ; surfaces lavables.
- Matériel de mesure (sondes, étalonnage) ; enceintes froides ; maintenance/registre.

4) Maîtrise sanitaire (extraits PMS)

- BPH : hygiène personnel/manipulations ; T° conservation/cuisson/refroidissement ; DLC/DLUO ; congélation/décongélation.
- PND ; lutte nuisibles ; gestion déchets ; réception/expédition ; traçabilité ; gestion NC et retrait/rappel.
- Transport & livraison (si applicable) : température, contenants, nettoyage.

5) Contrôles & relations autorités

- Modalités autocontrôles ; enregistrements ; vérifications ; audits internes.
- DDPP/ARS/organismes délégués : délais, visite, suites ; Alim'Confiance.

6) Avant dépôt / après dépôt

- Auto-vérification des pièces ; cohérence volumes/équipements/flux.
- Plan d'actions post-visite ; mise en conformité ; communication interne.