



AGENCE BENINOISE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

CONDITIONS D'OBTENTION D'AGREMENT/AUTORISATION DES ETABLISSEMENTS DE PRODUCTION

LISTE DES PIECES A FOURNIR POUR L'OBTENTION D'AGREMENT SANITAIRE/AUTORISATION DE PRODUCTION (Etablissements agroalimentaires de type semi-industriel et industriel)

- une demande d'agrément sanitaire/autorisation de production adressée au DG ABSSA ;
- une copie des statuts de l'entreprise ;
- une photocopie légalisée du registre de commerce de l'entreprise ;
- une photocopie légalisée de la carte professionnelle en cours de validité au nom de l'entreprise ;
- une photocopie légalisée de l'Identifiant Fiscal Unique (IFU) au nom de l'entreprise ;
- un manuel précisant la politique qualité de l'entreprise et le plan de maîtrise sanitaire ;
- un manuel HACCP de l'entreprise (s'il y a lieu) ;
- un plan de gestion des déchets ;
- un acte attestant le droit de propriété / un contrat de bail du site de production ;
- un plan de masse des installations concernées ;
- une autorisation d'installation au nom de l'entreprise, délivrée par le Ministère de l'Industrie et du Commerce ;
- un certificat de conformité environnementale au nom de l'entreprise, délivré par le Ministère du Cadre de Vie et du Développement Durable.

NB : Différents frais à payer au trésor après étude de dossier :

- Frais d'agrément sanitaire/autorisation de production et d'autorisation : compte Redevances ABSSA/MAEP **BJ6600100100000010154249**
- Frais d'analyses et d'expertises : compte **BJ66001001000000104383153**

Epiphane S. HOSSOU
Directeur Général