

**AGREMENT  
SANITAIRE UE  
FICHE  
SECTORIELLE**

Section n° :

**II**

**Viandes de volailles et de  
lagomorphes-  
Abattoirs-Découpe**

**Objet :**

Cette fiche sectorielle complète les dispositions prévues par l'annexe III du Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et l'instruction technique DGAL /SDSSA/2016-355 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.

**Agréments concernés :**

Ancien libellé dans SIGAL	Approbation dans RESYTAL
AS viandes fraîches volaille, ratites - abattage – commun AS viandes fraîches lagomorphes - abattage – commun AS viandes fraîches volaille, ratites - découpe – commun AS viandes fraîches lagomorphes - découpe – commun	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" Viandes fraîches volailles – Abattage Viandes fraîches lagomorphes – Abattage Viandes fraîches volailles – Découpe Viandes fraîches lagomorphes – Découpe

**Références complémentaires à celles de l'instruction technique :**

- ✓ Règlement (CE) n°543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille ;
- ✓ Règlement (CE) n°1099/2009 du Parlement Européen et du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort ;
- ✓ Décret n°2011-2006 du 28 décembre 2011 fixant les conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux ;
- ✓ Décret n°2011-2090 du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes ;
- ✓ Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- ✓ Arrêté du 28 décembre 2011 relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux ;
- ✓ Arrêté du 20 mai 2009 relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles ;
- ✓ Arrêté du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes ;
- ✓ Arrêté du 31 juillet 2012 relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort ;
- ✓ Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8193 du 13 juillet 2009 Mise aux normes communautaires des abattoirs de volailles et de lagomorphes disposant d'un agrément loco-régional ou national : éléments de flexibilité.
- ✓ Note de service DGAL/SDSPA/SDSSA/N2012-8056 du 13 mars 2012 Entrée en application au 1er juillet 2012 du décret et de l'arrêté du 28 décembre 2011 relatifs aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux ;

- ✓ Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2012-8182 du 22 août 2012 Modalités de délivrance du certificat de compétence « Protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort » et dispositions transitoires ;
- ✓ Instruction technique DGAL/SDSSA/2014-459 du 16 juin 2014 relative à la reconnaissance des méthodes alternatives pour la désinfection des outils en abattoir et atelier de découpe
- ✓ Instruction technique DGAL/SDSSA/ 2014-859 du 23/10/2014 critères microbiologiques applicables aux auto-contrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles.

### Éléments complémentaires :

#### Partie 1 : autorisations spécifiques

Thème/ Autorisation ou Déclaration	Libellé Approbation / Périmètre Approbation RESYTAL	Base juridique	Commentaires
Méthode traditionnelle/ Déclaration		Arrêté du 20 mai 2009	La liste des méthodes traditionnelles est fixée en annexe.
Dérogation à l'obligation d'étourdissement/ Autorisation	Dérogation à l'obligation d'étourdissement / volailles	Règlement (CE) n° 1099/2009. Décret n°2011-2006 et arrêté du 28/12/2011	Demande d'autorisation à déroger à l'étourdissement dans le cadre d'un abattage selon un rite religieux. La note modifiée 2012-8056 du 13/03/2012 précise les conditions d'attribution de cette autorisation et les pièces à joindre au dossier de demande d'agrément.
Participation du personnel aux tâches d'inspection/ Autorisation		Décret et arrêté du 30 décembre 2011	Demande d'autorisation à faire participer le personnel aux tâches d'inspection
Transport des foies (gras) à une température excédant 4°C/ Déclaration		Règlement (CE) n°853/2004, Annexe III, section II, chapitre V, 4	Modalités de transport des foies : circuits, délais et température maximum.
Agrément export vers certains pays tiers / Autorisation		Variable selon le pays	Voir l'outil EXPADON

## Partie 2 : précisions sur le dossier de demande d'agrément :

Point du tableau D1/D2	Précisions pour les abattoirs
2.3	Cas des salles d'abattage à la ferme : le PMS doit mentionner le lieu de réalisation de l'éviscération et de l'inspection post-éviscération (abattoir, atelier de découpe ou atelier d'éviscération agréé).
2.5 et 2.10	Il est impératif de connaître <u>très en amont du début de l'activité</u> le volume d'abattage et les horaires pour adapter l'équipe d'inspection.
2.6	La gestion des déchets et des SPAn doit prévoir le devenir des différentes catégories dans les circuits autorisés, mais aussi les éventuelles demandes de dérogation à l'obligation de filière (remise directe de SPAn de Cat 3 à des carnivores domestiques, utilisation de SPAn pour la recherche...).
2.8	Les plans doivent préciser les locaux à destination du service d'inspection ainsi que les postes de retrait. Le contenu du dossier doit permettre d'apprécier leur conformité vis-à-vis de la réglementation sanitaire (les postes permettent-ils notamment de réaliser l'ensemble des inspections prévues par la réglementation), mais aussi du droit du travail. Les chambres froides de consignes et de saisies doivent être sécurisées.
3.1.1	<p><u>Formation protection animale :</u>                      Il est obligatoire de détenir les certificats de compétence en protection animale avant le début de l'activité d'abattage (Règlement 1099/2009 et arrêté du 31 juillet 2012).                      Les formations sont dispensées par des organismes <b>habilités à cet effet</b> (arrêté du 19 septembre 2012 portant publication de la liste des dispensateurs de formation habilités à mettre en œuvre l'action de formation professionnelle continue sur la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort).                      La procédure de délivrance du certificat de compétence est précisée dans la note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2012-8182 du 22 août 2012 « Protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort » et dispositions transitoires. Des formulaires CERFA spécifiques sont disponibles sur :  <a href="http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/obtenir-un-droit-une-autorisation-71/article/certificat-de-competence-pour-la?id_rubrique=71">http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/obtenir-un-droit-une-autorisation-71/article/certificat-de-competence-pour-la?id_rubrique=71</a></p>
3.1.1	<p>Formation du personnel de l'abattoir participant au contrôle de la production de viande de volaille et de lagomorphe.                      Les formations sont dispensées par des organismes <b>autorisés</b> dont la liste est disponible sur :  <a href="http://agriculture.gouv.fr/etablissements-de-production-de-denrees-animales-et-de-transformation">http://agriculture.gouv.fr/etablissements-de-production-de-denrees-animales-et-de-transformation</a></p>
3.1.1	Des tenues adaptées au secteur vif (couleur sombre) doivent être prévues.
3.1.2	Conformément au règlement n°1099/2009, la maintenance des matériels de contention et d'assomage doit faire l'objet d'un enregistrement disponible pendant 1 an.
3.1.3	Le PMS doit prévoir les modalités de suivi des analyses microbiologiques des surfaces.
3.1.3	Concernant la reconnaissance des méthodes alternatives pour la désinfection des outils en abattoir et atelier de découpe, se reporter à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2014-459 du 16/06/2014.
3.1.6	Le PMS doit prévoir le respect des températures réglementaires pour les abats et les carcasses.

3.2.4	Le PMS doit prévoir les modalités de suivi des analyses microbiologiques des carcasses. Les critères microbiologiques applicables aux auto-contrôles sur les carcasses de volaille sont présentés dans la note de service DGAL/SDSSA/2014-859 du 23/10/2014.

### Partie 3 : dossier d'agrément type

- ✓ Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8193 du 13 juillet 2009 Mise aux normes communautaires des abattoirs de volailles et de lagomorphes disposant d'un agrément loco-régional ou national : éléments de flexibilité  
<http://www.centre-diversification.fr/Dossier-d-agrement-Presentation/p/3/475/0/>