

<b>AGREMENT SANITAIRE UE FICHE SECTORIELLE</b>	<u>Section n° :</u> <b>I</b>	<b>Viandes d'ongulés domestiques - Abattoirs</b>
--	---------------------------------	--

### 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 boucherie abattage communautaire	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" - Viandes fraîches boucherie – Abattage

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

- ✓ Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement Européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;
- ✓ 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 ;
- ✓ Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement Européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux ;
- ✓ 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 ;
- ✓ Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;
- ✓ Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant - Annexe V ;
- ✓ 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 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 2012-8056 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. Reconnaissance des méthodes alternatives pour la désinfection des outils en abattoir et atelier de découpe.

## Éléments complémentaires :

### Partie 1 : autorisations spécifiques

Thématique : Autorisation ou déclaration	Libellé Approbation / Périmètre Approbation RESYTAL	Base juridique	Commentaires
Sortie canalisée des carcasses pour la découpe à chaud/ Autorisation	Autorisation sortie - viandes fraîches pour découpe à chaud / Autorisation sortie - viandes fraîches pour découpe à chaud	Arrêté du 18 décembre 2009 Annexe V Section I point 17. Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 Annexe III Section I chapitre V point 3 et chapitre VII point 3.	Une procédure écrite doit être transmise par l'abatteur et validée par le préfet.
Dérogation à l'obligation d'étourdissement/ Autorisation	Dérogation à l'obligation d'étourdissement / Bovins / Petits ruminants / Veaux / 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.
Agrément temporaire d'un abattoir/ Autorisation	Agrément sanitaire "alimentation humaine" / Viandes fraîches boucherie – Abattage temporaire	Règlement (CE) n°853/2004 Arrêté du 18 décembre 2009, annexe V section I	Le dossier doit être déposé au moins 3 mois avant la date d'ouverture. Son contenu est décrit à l'appendice 1 de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009.
Abattage d'urgence des animaux accidentés : Déclaration		Arrêté du 18 décembre 2009, annexe V - section III - chapitre II	L'abatteur doit prévoir dans son PMS les modalités selon lesquelles il accepte (ou non) les abattages d'urgence ainsi que le traitement des carcasses des animaux abattus en urgence sur une exploitation d'élevage.
Dérogation à l'obligation de disposer d'une station de nettoyage et de désinfection des véhicules/ Autorisation		Arrêté du 18 décembre 2009, Appendice 4 de l'annexe V	Une station de nettoyage et de désinfection des véhicules doit notamment exister à proximité de l'abattoir et le PMS doit décrire son utilisation.
Utilisation du sang pour la consommation humaine/ Déclaration	Autorisation valorisation sang en alimentation humaine / Autorisation valorisation sang en alimentation humaine	Arrêté du 18 décembre 2009, Appendice 5 de l'annexe V	Le PMS doit prendre en compte les points de l'Appendice 5 de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009 pour pouvoir utiliser le sang destiné à la consommation humaine.
Assainissement par le froid les carcasses atteintes de cysticerose/ Déclaration		Arrêté du 18 décembre 2009, Appendice 6 de l'annexe V	Le PMS doit prendre en compte les points de l'arrêté pour pouvoir canaliser les carcasses à traiter. L'arrêté prévoit un modèle de laissez-passer.
Modalité de réalisation des tests ESB pour les bovins de plus de 48 mois / Déclaration		Article 5 de l'arrêté du 17 mars 1992	Même si l'abatteur ne prévoit pas l'abattage d'animaux à tester systématiquement, il doit prévoir comment serait fait un éventuel test sur un animal de plus de 48 mois demandé par le SVI (choix de laboratoire et du transporteur).

Mise en place d'un protocole cadre			Il ne s'agit pas d'une obligation. Ceci permet toutefois de bénéficier d'une catégorisation plus favorable. La note de service 2013-8057 modifiée du 20/03/2013 présente un modèle de protocole cadre.
Collecte des graisses de bovins de plus de 12 mois obtenues après fente pour l'alimentation humaine/ Autorisation	Autorisation valorisation graisses ruminants alimentation humaine / Autorisation valorisation graisses ruminants alimentation humaine	Règlement (CE) n° 999/2001	L'instruction technique 2014-221 du 21/03/2014 présente les conditions à remplir pour pouvoir utiliser ces graisses en alimentation humaine. Voir aussi la NS 2008-8176 du 16/07/2008
Agrément export vers certains pays tiers/ Autorisation		Variable selon le pays	Voir l'outil EXPADON
Agréments complémentaires Autorisation		Règlement 853/2004	En fonction des activités exercées par l'abattoir, des agréments spécifiques peuvent être requis (exemple pour les boyaux : voir note 2013-8041 du 18/02/2013), gélatine...
Sortie canalisée des cuirs de l'abattoir en attente du résultat des tests ESB Autorisation	Autorisation sortie - cuirs avant obtention des résultats ESB / Autorisation sortie - cuirs avant obtention des résultats ESB	Arrêté du 17 mars 1992	Voir IT DGAL/SDSSA/2014-1002 du 11/12/2014 relative à la surveillance de l'ESB à l'abattoir. Elle repose sur la réalisation de tests sur les bovins dits "à risque" de plus de 48 mois et sur les animaux "sains" nés avant le 1er janvier 2002.
Regroupement des animaux vivants avant envoi vers un autre abattoir Autorisation		Arrêté du 16 décembre 2011	Un abattoir n'est pas un centre de rassemblement et aucun bovin ne peut en sortir (sauf exception sur autorisation ponctuelle du VO). Si des animaux sont regroupés sur le site avant envoi vers un autre abattoir, un centre de rassemblement doit être autorisé avec des structures distinctes. L'IT 2014-414 du 27/05/2014 prévoit les conditions d'attribution de cet agrément.

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

Points du tableau D1/D2	Précisions pour les abattoirs
1.1	En cas d'agrément d'un abattoir temporaire, la demande doit être accompagnée de la demande d'autorisation à déroger à l'obligation d'étourdissement. Pour les abattoirs publics d'ongulés domestiques changeant d'exploitant, la procédure à suivre est la suivante : - Le nouveau gestionnaire transmet à la DD(CS)PP son plan de maîtrise sanitaire qui peut être constitué des éléments fournis par le précédent exploitant et actualisés avec les éléments relatifs à ce nouvel exploitant. - La DD(CS)PP procède à la délivrance de l'agrément selon la procédure normale tout en conservant le même numéro d'agrément que celui détenu par le gestionnaire précédent.
2.5 et 2.10	Il est impératif de connaître très en amont du début de l'activité, les volumes d'abattage et les horaires pour adapter l'équipe d'inspection.
2.6	La gestion des déchets et 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 catégorie 3 à des carnivores domestiques, utilisation de SPAn pour la recherche...).
2.8	Les plans de l'abattoir doivent préciser les locaux à destination du service d'inspection ainsi que les postes du service. 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. En cas de réalisation de tests trichine ou ESB, des locaux sécurisés pour conserver les carcasses en attente de résultat doivent être prévus.
3.1.1	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 <b>organismes habilités</b> à cet effet (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.
3.1.1	Des tenues adaptées, de couleur sombre, doivent être prévues pour le secteur vif.
3.1.2	Conformément au règlement 1099/2009, la maintenance des matériels de contention et d'assommage 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 de surface-
3.1.3	Concernant les matériels utilisés au contact des MRS se reporter aux guides de gestion des matériels à risque spécifié des bovins et des ovins et caprins à l'abattoir pour le liste des produits de désinfection. 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.
3.1.6	Les contrôles à réception doivent être prévus, en accord avec le SVI, conformément à la note DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23/06/2010
3.1.6	Les températures de sortie des carcasses réglementaires doivent être indiquées ou une autorisation en cas de découpe à chaud doit être demandée.
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 d'animaux de boucherie sont présentés dans la note de service 2015-619 du 20/07/2015.
3.3	Les informations disponibles sur les carcasses ou les morceaux de découpe doivent être conformes au règlement 178/2002, ainsi qu'aux règlements 1760/2000 et 1825/2000 pour la viande bovine.
3.3	Les modalités assurant une parfaite traçabilité entre les abats et les carcasses sur chaîne doivent être décrites.