

AGREMENT
SANITAIRE UE
FICHE
SECTORIELLE

Section n° :

I

Viandes d'ongulés domestiques -
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 boucherie - découpe - communautaire	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" / Viandes fraîches boucherie – Découpe

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° 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 ;
- ✓ 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 ;
- ✓ Lettre à diffusion limitée DGAL/SDSSA/L2009-N°0824 du 22 octobre 2009 relative à la gestion des carcasses de porcs sortant des abattoirs à une température supérieure à 7°C ;
- ✓ 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	Remarques
Réception de carcasses pour découpe à chaud. Autorisation	Autorisation découpe à chaud viandes fraîches / Autorisation découpe à chaud viandes fraîches	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, intégrée au PMS de l'atelier de découpe concerné, doit être validée par le préfet.
Réception de carcasses de porc par un atelier non attenant. Autorisation		LDL DGAL/SDSSA/L2009-N°0824 du 22 octobre 2009 en complément des textes ci-dessus.	En cas de réception de carcasses de porcs, se référer à la LDL citée en référence qui prévoit les températures maximales de réception.
Agrément export vers certains pays tiers. Autorisation		Variable selon le pays.	Voir l'outil EXPADON. Parfois, une obligation de filière est imposée et l'abattoir initial devra aussi être agréé pour le pays tiers concerné.
Détention et désossage de carcasses de bovins contenant des os de colonne classés MRS. Autorisation	Autorisation détention viande bovins >30 mois avec os vertébraux / Autorisation détention viande bovins >30 mois avec os vertébraux Autorisation désossage viande bovins >30 mois avec os vertébraux / Autorisation désossage viande bovins >30 mois avec os vertébraux	Alinéa b du point 4.1 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 et annexe 3 de l'arrêté du 17 mars 1992.	Les modalités de l'attribution de l'autorisation, des suites et du retrait sont décrites dans la NS 2012-8118 du 6 juin 2012

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

Point du tableau D1/D2	Précisions pour les ateliers de découpe
1.1	Le dossier d'agrément précise si l'atelier de découpe est attenant ou non à un abattoir. En cas de détention ou de désossage de carcasses de bovins contenant des os de colonne classés MRS, la lettre d'engagement prévue à l'annexe 3 de l'arrêté du 17 mars 1992 est jointe au dossier.
2.1	La liste des catégories de produits finis doit inclure la présentation finale du produit : parties de carcasses, morceaux de découpe sous vide, frais, surgelé, sous atmosphère modifiée...
2.2	La liste des espèces est précisée.
2.3	Il est indiqué si les viandes proviennent d'un abattoir auquel l'atelier est annexé ou si des viandes d'autres provenances (y compris UE et pays tiers) sont utilisées.
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.
2.10	La gestion des différentes espèces dans l'espace ou dans le temps est précisée le cas échéant.
3.1.1	Les tenues sont adaptées en fonction des pratiques (tenue, charlotte, masque le cas échéant...).
3.1.3	La liste des produits autorisés pour le nettoyage/désinfection des matériels au contact des MRS est disponible dans la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8188 du 6 juin 2012 - annexe 5 Instruction technique DGAL/SDSSA/2014-459 du 16/06/2014. Reconnaissance des méthodes alternatives pour la désinfection des outils en abattoir et atelier de découpe.

3.1.6	Le respect des températures réglementaires en atelier de découpe est précisé dans le dossier d'agrément (température ne dépassant pas 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes grâce à une température ambiante maximale de 12 °C ou à un autre système d'effet équivalent).
3.3	Les informations disponibles sur les carcasses ou les morceaux de découpe doivent être conformes au règlement 178/2002, mais aussi, pour la viande bovine aux règlements 1760/2000 et 1825/2000.