

AGREMENT
SANITAIRE UE
FICHE
SECTORIELLE

Section n° :

III

Viandes de gibiers d'élevage –
Abattoirs - Découpes

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.

Le petit gibier d'élevage : volailles et lagomorphes, est traité dans la fiche sectorielle « Section II – Viandes de volailles et de lagomorphes ».

Agréments concernés :

Ancien libellé dans SIGAL	Approbation dans RESYTAL
AS viandes fraîches gib ongulé élevage – abattage – communautaire	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" - Viandes fraîches gib ongulé élevage – Abattage
AS viandes fraîches gib ongulé élevage – découpe – communautaire	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" - Viandes fraîches gib ongulé élevage – 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°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) ;
- ✓ Règlement (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes ;
- ✓ Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- ✓ 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 ;
- ✓ Arrêté du 14 novembre 2012 relatif aux modalités de mise en œuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières d'ongulés domestiques et de ratites ;
- ✓ 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
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.
Abattage du gibier ongulé d'élevage en exploitation : Déclaration		Arrêté du 18 décembre 2009, annexe V – section II	L'abatteur doit prévoir dans son PMS les modalités selon lesquelles il accepte le traitement des carcasses des animaux abattus sur une exploitation d'élevage.
Assainissement par le froid des carcasses atteintes de cysticercose : Déclaration		Arrêté du 18 décembre 2009, appendice 6 de l'annexe 5	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.
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. L'instruction technique

			DGAL/SDSSA/2016-879 du 14/11/2016 présente un modèle de protocole cadre.
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.

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

Pour les ateliers de découpe, se référer à la fiche sectorielle « Section I - Viandes d'ongulés domestiques - Découpe »

Points du tableau D1/D2	Précisions pour les établissements de traitement
2.5 et 2.10	Il est impératif de connaître très en amont du début d'activité, les volumes d'abattage et les horaires pour adapter l'organisation de l'inspection officielle (horaires de réception des animaux et de début de chaîne). En effet, la programmation des abattages doit être communiquée suffisamment en avance afin de permettre l'inspection <i>ante</i> et <i>post mortem</i> par les services vétérinaires 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.
2.9	Les plans de l'abattoir doivent préciser les locaux à destination du service d'inspection ainsi que les postes du service d'inspection. 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, des locaux sécurisés pour conserver les carcasses en attente de résultat doivent être prévus.
2.10	La gestion des différentes espèces dans l'espace ou dans le temps est précisée le cas échéant. Une procédure écrite décrivant la mise en œuvre de ces dispositions afin d'éviter toute contamination croisée doit être intégrée au plan de maîtrise sanitaire.
3.1.1	Pour le gibier envoyé vivant à l'abattoir, 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 habilités à cet effet (arrêté du 19

	<p>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).</p> <p>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.</p>
3.1.1	<p>Des tenues adaptées, de couleur sombre, doivent être prévues dans le secteur vif.</p>
3.1.2	<p>Conformément au règlement 1099/2009, la maintenance des matériels de contention et d'assomage doit faire l'objet d'un enregistrement disponible pendant 1 an.</p>
3.1.3	<p>Concernant les matériels utilisés en 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 la liste des produits de désinfection.</p> <p>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.</p>
3.1.6	<p>Le PMS doit prévoir le respect des températures réglementaires pour les carcasses et les abats.</p>
3.1.6	<p>Les contrôles à réception doivent être prévus, en accord avec le SVI, conformément à la note DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23/06/2010.</p>
3.1.6	<p>Les températures de sortie réglementaires des carcasses doivent être indiquées.</p>
3.2.4	<p>Le PMS doit prévoir les modalités de suivi des analyses microbiologiques des carcasses. L'exploitant doit établir un plan d'autocontrôles pertinent pouvant s'appuyer sur les données historiques de l'établissement ou sur une documentation scientifique.</p>
3.3	<p>Les informations disponibles sur les carcasses ou les morceaux de découpe doivent être conformes au règlement 178/2002 et ne doivent pas induire le consommateur en erreur.</p>
3.3	<p>Les modalités assurant une parfaite traçabilité entre les abats et les carcasses sur chaîne doivent être décrites.</p>