

AGREMENT SANITAIRE UE FICHE SECTORIELLE	<u>Section n° :</u> IV	Viandes de gibiers sauvages Établissement de traitement et de 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 gibier sauvage – traitement – communautaire	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" - Viandes fraîches gibier sauvage – Traitement
AS viandes fraîches gibier sauvage – découpe – communautaire	Agrément sanitaire UE "alimentation humaine" - Viandes fraîches gibier sauvage – Découpe

Références complémentaires à celles de l'instruction technique :

- ✓ 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 ;
- ✓ Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8085 du 18 avril 2012 Gestion des suspicions et des cas d'infestations de sangliers sauvages par le parasite *Alaria* sp.. Optimisation des prélèvements et de l'analyse de recherche dans les départements concernés ;
- ✓ Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8158 du 25 juillet 2012. Dispositions de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatives aux viandes fraîches de gibier sauvage ;
- ✓ 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
Regroupement des carcasses en peau ou en plumes avant envoi vers un autre atelier de traitement / Déclaration		Article R.233-4 CRPM Arrêté du 18 décembre 2009	Déclaration à effectuer à l'aide du CERFA 13984*03 Unité d'activité à enregistrer dans Résytal.
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'atelier de traitement, des agrément spécifiques peuvent être requis
Assainissement des carcasses suite à la présence confirmée ou suspectée d'Alaria sp. conformément à la réglementation en vigueur/ Déclaration		Note de service DGAL/SDDSA/N2012- 8085 du 18 avril 2012	Le PMS doit prendre en compte les points de la note de service DGAL/SDSSA/N2012- 8085 du 18 avril 2012 pour canaliser les venaisons à traiter. La note de service prévoit une fiche d'information à transmettre à l'atelier de traitement concerné.

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

Pour les ateliers de découpe, se référer aux fiches sectorielles « viandes d'ongulés domestiques - Découpe » et « Section II – Viandes de volailles et de lagomorphes »

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 traités et les jours et horaires de fonctionnement en fonction des saisons pour adapter l'organisation de l'inspection officielle.
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.
2.7	Vérifier l'adéquation entre la superficie des locaux/leur nombre et les différentes étapes de production : → pour répondre aux volumes de traitement du gibier sauvage en activité maximale ; → pour répondre au respect de la sectorisation dans l'espace ou dans le temps.
2.9	<p>Les plans de l'atelier de traitement doivent préciser les locaux à destination des services vétérinaires 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 en vigueur (les postes permettent-ils notamment de réaliser l'ensemble des inspections prévues par la réglementation), mais aussi du droit du travail. En cas de réalisation de tests trichine, une procédure doit être prévue décrivant les zones dédiées pour permettre la réalisation des prélèvements trichine officiels ainsi que la conservation sécurisée des venaisons en attente de résultat.</p> <p>Les locaux doivent être agencés de manière à ne pas représenter un risque de contamination croisée. L'existence d'un local ou d'une zone spécifique à l'viscération du petit gibier sauvage, à la plumaison et à la dépouille limitant le risque de contamination croisée entre carcasses en plumes, en poils et carcasses nues doit notamment être vérifiée. Des locaux de stockage doivent être prévus pour les carcasses en attente d'inspection.</p> <p>En application de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8085 relative à la gestion des suspicions et des cas d'infestations de sangliers sauvages par le parasite <i>Alaria sp</i>, l'existence d'une capacité de congélation disponible doit être assurée.</p>
3.1.1	Formation adaptée des opérateurs incluant les spécificités de la filière gibier et les dangers particuliers liés au traitement de gibier sauvage tué par actions de chasse.
3.1.1	S'assurer que des tenues adaptées et spécifiques entre deux postes de niveaux d'hygiène différents sont prévues pour le personnel.
3.1.3	Concernant la reconnaissance des méthodes alternatives pour la désinfection des outils en atelier de traitement, 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 carcasses et éventuellement les abats.
3.1.6	<p>Les contrôles à réception doivent être prévus. Les procédures doivent être pertinentes et inclure la vérification des éléments de traçabilité des carcasses, l'analyse de la fiche d'examen initial, la vérification des certificats sanitaires en cas d'importation, la vérification des températures des carcasses. Les paramètres doivent être clairement définis.</p> <p>Il est impératif que les services vétérinaires d'inspection soient prévenus dans un délai raisonnable pour effectuer l'inspection <i>post mortem</i>. Cette notion doit être prise en compte dans le PMS.</p>
3.2	La démarche HACCP doit tenir compte des spécificités de la filière gibier sauvage.
3.2.4	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.
3.3.	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.
3.3	Les modalités assurant une parfaite traçabilité depuis l'arrivée des carcasses en poils ou en plumes jusqu'à la sortie des carcasses et abats doivent être décrites.