Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements d'abattage et de découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2014-459** **16/06/2014**

Date de mise en application : 16/06/2014
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/N2003-8066
DGAL/SDSSA/N2011-8184
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Reconnaissance des méthodes alternatives pour la désinfection des outils en abattoir et atelier de découpe.

Destinataires d'exécution
- DD(CS)PP - DAAF

Résumé : La présente note définit les conditions de reconnaissance des méthodes de désinfection des outils alternatives à l'utilisation de l'eau à au moins 82°C en abattoir et en atelier de découpe de viandes d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage, de volailles ou de lagomorphes et en atelier de traitement de gibier sauvage.

Textes de référence :- Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Note de service DGAL/SDQA/N2010-8289 du 26 octobre 2010 relative à l'utilisation de désinfectants chimiques, insecticides et rodenticides dans les établissements manipulant, transformant ou distribuant des denrées alimentaires.

Le règlement (CE) n°853/2004 cité en référence prévoit que des méthodes de désinfection des outils, alternatives à l'utilisation de l'eau à au moins 82°C, et reconnues comme équivalentes à cette technique, peuvent être utilisées, pendant la production, par des opérateurs en abattoir et en atelier de découpe de viandes d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage, de volailles ou de lagomorphes et en atelier de traitement de gibier sauvage.

La note de service DGAL/SDSSA/N2003-8066 prévoyait la validation de ces méthodes alternatives par la DGAL sur la base d'un protocole de validation suivi individuellement par les professionnels et la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8184 introduisait le projet de mise en place d'un protocole harmonisé permettant d'appliquer une même méthode validée, par la DGAL après saisine de l'Anses, dans tous les établissements du même type sans recourir à la validation individuelle.

L'Anses n'assurant plus la validation des méthodes alternatives physiques, la démonstration de l'équivalence de ces méthodes de désinfection est dorénavant de la responsabilité des instituts techniques (ADIV, IFIP, institut de l'élevage...), saisis par les fédérations professionnelles. En revanche, les méthodes alternatives chimiques sont soumises, conformément aux articles L.522-1 et suivants du code de l'environnement, à l'obtention préalable d'une autorisation de mise sur le marché, délivrée par le ministère chargé de l'écologie après une autorisation favorable de l'Anses. Les deux instructions sus-citées sont par conséquent abrogées.

1) Méthodes alternatives physiques

La démarche permettant d'obtenir la reconnaissance des méthodes alternatives physiques consiste en la production, de la part des fédérations professionnelles via les instituts techniques, d'études apportant la preuve de l'équivalence à la méthode de désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C.

Les méthodes alternatives physiques, dont l'équivalence est retenue, seront :

- intégrées directement dans les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) des secteurs concernés ;
- diffusées par notes de service d'information ;
- listées sur le site intranet de la DGAL au sein d'une rubrique dédiée.

Suite à une étude effectuée conjointement par l'ADIV, l'IFIP et l'Institut de l'élevage dont les résultats ont été publiés en 2012, les méthodes suivantes sont d'ores et déjà reconnues comme équivalentes à la méthode de référence :

- par immersion d'eau : 75°C pendant 15 secondes et 70°C pendant 30 secondes
- par aspersion d'eau : 75°C pendant 10 secondes, 70°C pendant 20 secondes et 65°C pendant 60 secondes.

2) Méthodes alternatives chimiques

L'utilisation d'un produit biocide ou désinfectant est autorisée comme méthode alternative à la méthode de référence si elle est conforme aux prescriptions de la note de service DGAL/SDQA/N2010-8289 du 26 octobre 2010 relative à l'utilisation de désinfectants chimiques, insecticides et rodenticides dans les établissements manipulant, transformant ou distribuant des denrées alimentaires et respecte les conditions d'utilisation de ce produit.

Je vous prie de me faire part des difficultés que vous rencontrerez dans l'application de cette note.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT