



<p>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</p> <p>Direction générale de l'alimentation Sous-direction de la santé et de protection animales Bureau de la Protection Animale</p>	<p>Instruction technique</p> <p>DGAL/SDSSA/2014-639</p> <p>31/07/2014</p>
---	--

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 0

Objet : Mise à disposition d'un guide et d'affichettes par les DD(CS)PP pour les opérateurs intervenant en abattoirs temporaires lors de l'Aid al adha.

Destinataires d'exécution

DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Un guide et des affichettes à destination des opérateurs intervenant en abattoirs temporaires lors de l'Aid al adha seront diffusés sur les sites intranet et internet du ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt à compter du 1er septembre 2014. Il est demandé aux DD(CS)PP de distribuer et d'afficher ces documents sur les sites d'abattage temporaires de leur département lors de l'Aid el Adha.

Textes de référence :- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Circulaire interministérielle de l'Aid al Adha de 2014.

La célébration de l'Aïd-al-Adha aura lieu cette année autour du 5 octobre 2014. Afin de sensibiliser les opérateurs intervenant en abattoirs temporaires concernant l'hygiène et la protection animale, un guide et des affichettes de recommandations ont été élaborés par l'ENSV en collaboration avec l'Œuvre d'Assistance aux Bêtes d'Abattoirs (OABA), avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Le guide de recommandation est un document d'information et d'appui technique pour les exploitants dans le but de faciliter l'application des éléments réglementaires en terme d'hygiène et de protection animale.

Les six affichettes ciblent des non conformités basiques sur ces deux thématiques : l'importance du lavage des mains, l'hygiène générale, la manipulation des animaux, la saignée, la manipulation des couteaux, et la gestion des sous produits.

Ce guide et ces affichettes devront être mis à disposition par vos services sur les différents sites d'abattage temporaires de votre département pendant l'Aïd-al-Adha.

Les modalités d'impression et d'affichage de ces documents seront à préciser localement, en fonction de l'organisation de chaque site (exemple : l'affichette relative au lavage des mains pourra être disposée aux différents postes de l'abattoir, celle relative à la saignée devra être visible par le sacrificateur,...). Une mise sous feuille plastifiée des affichettes peut être privilégiée, en vue du contexte salissant et humide de l'abattoir.

Vous trouverez sur les liens ci dessous, à compter du 1 er septembre 2014, le guide pratique de recommandations ainsi que les six affichettes :

- sur le site intranet:

-sur le site du Bureau de la Protection Animale (BPA) dans la rubrique « Abattage et mise à mort des animaux », sous rubrique « Protection animale et abattage rituel »:

<http://intranet.national.agri/Abattage-et-mise-a-mort-des>

- sur le site du Bureau des Etablissements d'Abattage et de Découpe (BEAD), dans la rubrique « Documentation technique» :

http://intranet.national.agri/spip.php?page=archive_article_rubrique&id_rubrique=833

- sur le site internet :

- Au niveau de l'onglet Espace PRO puis santé et protection des animaux/bien être animal/Abattoirs, dans la rubrique « Abattage rituel » : <http://agriculture.gouv.fr/abattage-rituel>

J'attire votre attention sur l'importance de la mise à disposition de ce guide et de ces affichettes sur les sites temporaires le jour de l'Aïd el Adha, afin de renforcer la communication relative aux problèmes récurrents rencontrés en terme d'hygiène et de protection animale.

Je vous remercie de me faire part des difficultés que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Gouvernance
et de l'International – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT