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/2014-840** **20/10/2014**

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 : Actualisation de la partie du site intranet du MAAF relative aux viandes fraîches (animaux de boucherie, volailles, lagomorphes, gibier d'élevage et sauvage).

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(CS)PP

Résumé : Cette note de service présente la nouvelle architecture de la partie " Viandes fraîches (animaux de boucherie, volailles, lagomorphes, gibier d'élevage et sauvage)" du site intranet du MAAF.

La partie « viandes fraîches (animaux de boucherie, volailles, lagomorphes, gibier d'élevage et sauvage) » du site intranet du ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt a été entièrement revue et est régulièrement mise à jour.

Le lien vers cette partie de l'intranet est : http://intranet.national.agri/Viandes-fraiches-animaux-de

Je vous invite à consulter régulièrement les différentes rubriques de ce site, dont le contenu est détaillé ci-dessous :

- Questions-Réponses

Cette rubrique n'est pas une « foire aux questions » mais une synthèse des questions les plus fréquemment posées, notamment lors des échanges de pratique, et les réponses qui y sont apportées. Elle n'a pas pour vocation à remplacer les instructions de service mais permet d'apporter certaines précisions ou éléments de contexte permettant d'en faciliter la compréhension et la mise en œuvre. Cette rubrique est actualisée mensuellement.

Vous accéderez aux questions-réponses selon les domaines considérés :

1. Questions-réponses relatives aux animaux de boucherie ;
2. Questions-réponses relatives aux volailles-lagomorphes ;
3. Questions-réponses relatives aux domaines transversaux (programmation des contrôles, protocole cadre…).

Pour chaque domaine, les questions-réponses sont regroupées par thématiques (Information sur la chaîne alimentaire, marque de salubrité, catégorisation des abattoirs, Gestion des petits établissements d'abattage et des établissements d'abattage non agréés (EANA)…). Le menu déroulant vous permet d'accéder directement à la thématique de votre choix et aux questions qui la composent. Vous pouvez également télécharger le Questions-Réponses dans son intégralité.

- Présentation du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD)

Afin de faciliter la recherche d'un interlocuteur compétent sur un sujet technique donné, vous trouverez dans cette rubrique la composition et les missions des agents du bureau des établissements d'abattage et de découpe et du réseau des référents nationaux abattoirs.

- Référentiel métier

Cette rubrique contient les liens permettant d'accéder au référentiel métier ainsi qu'aux guides de bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur des abattoirs.

- Documentation technique

Cette rubrique contient les documents techniques, guides professionnels, avis scientifiques les plus importants ou récents, en lien avec l'inspection des viandes fraîches. Vous trouverez également dans cette rubrique les articles de presse les plus intéressants relatifs à l'inspection en abattoir et atelier de découpe.

- L’activité des abattoirs

Sont rassemblées dans cette rubrique les données d’abattage des animaux de boucherie et des volailles-lagomorphes transmises mensuellement au BEAD par le service des statistiques et de la prospective ainsi que les synthèses relatives au niveau sanitaire du parc d’abattoirs national.

- Présentations officielles

Cette rubrique contient différentes présentations officielles, notamment les présentations effectuées lors des formations, des échanges de pratique ou lors du séminaire abattoir 2014. Vous pouvez utiliser ces présentations pour alimenter les formations et échanges de pratiques locaux.

La rubrique « protection animale » est un simple lien vers la partie « protection animale » du site intranet de la DGAl.

Je vous remercie de faire part de toute suggestion d’amélioration de cet outil de communication entre l’administration centrale et les services déconcentrés au bureau des établissements d’abattage et de découpe via l’adresse institutionnelle bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr.

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

Jean-Luc ANGOT