Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Direction générale de l'alimentation **Service 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/2016-879** **14/11/2016**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction modifie :
DGAL/SDSSA/N2013-8057 du 20/03/2013 : Modulation de la redevance sanitaire d'abattage. Modalités de catégorisation des chaînes et établissements d'abattage et des ateliers agréés de traitement du gibier sauvage. Modalités d'évaluation du protocole cadre.
Nombre d'annexes : 4

Objet : Modulation de la redevance sanitaire d'abattage. Modalités de catégorisation des chaînes et établissements d'abattage et des ateliers agréés de traitement du gibier sauvage. Modalités d'évaluation du protocole cadre

Destinataires d'exécution
DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente note de service précise les conditions d'application du décret relatif aux critères et modalités de modulation de la redevance sanitaire d'abattage et de ses arrêtés d'application. Elle définit les modalités de catégorisation des établissements, des chaînes d'abattage et des ateliers agréés de traitement du gibier sauvage, devant être effectuée chaque année avant le 31 décembre en vue de la modulation de la redevance sanitaire de l'année suivante.

Textes de référence :- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures

relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
- Code général des impôts ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Code du travail ;
- Décret n°82-453 du 28 mai 1982 modifié relatif à l'hygiène et à la sécurité du travail ainsi qu'à la prévention médicale dans la fonction publique ;
- Décret n°2000-815 du 25 août 2000 modifié relatif à l'aménagement et à la réduction du temps de travail dans la fonction publique de l'État et dans la magistrature ;
- Décret n°2012-1150 du 12 octobre 2012 relatif aux critères et modalités de modulation de la redevance sanitaire d'abattage ;
- Arrêté du 27 mai 2011 relatif à l'organisation du temps de travail dans les directions départementales interministérielles ;
- Arrêté du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes ;
- Arrêté du 12 octobre 2012 relatif aux taux de modulation applicables à la redevance sanitaire d'abattage mentionnée à l'article 302 bis N du code général des impôts et modifiant les articles 50 terdecies et 50 quaterdecies de l'annexe IV au code général des impôts ;
- Arrêté du 12 octobre 2012 relatif aux critères pour la catégorisation des établissements d'abattage et de traitement du gibier ;
- Circulaire du 08 août 2011 B9 n°MFPF1122325C relative à l'application des dispositions du décret n°82-453 du 28 mai 1982 modifié relatif à l'hygiène, la sécurité et la prévention médicale dans la fonction publique ;
- Circulaire DGA/SDDPTS/C2003-1004 du 25 février 2003 : Évaluation des risques et programme de prévention ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8030 du 21 janvier 2009 : Fréquence et modalités d'évaluation des opérateurs participant au retrait des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et tri des sous-produits animaux dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 : Modalités de réalisation du contrôle officiel concernant les animaux vivants en abattoir d'animaux de boucherie ;
- Note de service DGAL/SDPPST/N2010-8243 du 18 août 2010 : Temps de travail des agents exerçant leurs fonctions en abattoirs ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-230 du 15/03/2016 : Suppression du classement sanitaire des établissements d'abattage et des ateliers de traitement du gibier.

PLAN DE LA NOTE

I- REDEVANCE SANITAIRE D'ABATTAGE ET MODULATION : RAPPELS....2

1.Contexte....2

2.Redevance sanitaire d'abattage....2

3.Modulation de la redevance sanitaire d'abattage....3

II- MODALITÉS DE CATÉGORISATION D'UN ÉTABLISSEMENT OU CHAÎNE D'ABATTAGE, OU D'UN ATELIER AGRÉÉ DE TRAITEMENT DU GIBIER SAUVAGE....3

1.Quelle unité de production faut-il catégoriser?....3

- Pour un abattoir disposant d'une seule chaîne d'abattage ou pour un atelier agréé de traitement du gibier sauvage, c'est l'établissement qui est catégorisé....3
- Pour un abattoir disposant de plusieurs chaînes d'abattage, chaque chaîne d'abattage est catégorisée individuellement, qu'elle soit mono ou multi-espèces....3

2.Comment déterminer la catégorie d'un établissement ou chaîne d'abattage, ou d'un atelier agréé de traitement du gibier sauvage ?....3

1Les paramètres pris en compte....4

- La note globale : concerne tous les établissements et chaînes d'abattage et ateliers agréés de traitement du gibier sauvage....4
- Signature et respect d'un protocole particulier : concerne les établissements et chaînes d'abattage d'ongulés domestiques, de gibier ongulé d'élevage et de ratites....4
  - Signature du protocole particulier....4
  - Évaluation du respect par l'exploitant du protocole particulier établi pour son établissement....4
- Réalisation du marquage de salubrité par les professionnels : concerne les établissements et chaînes d'abattage d'ongulés domestiques et de gibier ongulé d'élevage....4
- Participation du personnel de l'abattoir à l'inspection : concerne les abattoirs de volailles et lagomorphes....5

2Les différentes catégories....5

3.Cas particulier....6

4.Notification de la catégorie....6

5.Enregistrement dans sigal....7

III- BILAN : CALENDRIER ANNUEL DES ÉTAPES À RESPECTER....7

I- Redevance sanitaire d'abattage et modulation : Rappels

1. Contexte

Dans un souci d'actualisation des modalités de catégorisation des chaînes et établissements d'abattage et ateliers agréés de traitement du gibier, la présente note est modifiée.

Cette instruction modifie les modalités d'évaluation du « *degré de conformité avec la législation lors des contrôles officiels* ».

> Les critères permettant de caractériser le degré de conformité des établissements ou des chaînes d'abattage et des ateliers de traitement du gibier sauvage avec la réglementation en vigueur, en vue d'établir leur catégorisation, sont précisés par l'arrêté ministériel du 12 octobre 2012 *relatif aux critères pour la catégorisation des établissements d'abattage et de traitement du gibier sauvage.* L'arrêté précise en ces termes :

« *Les critères permettant de caractériser le degré de conformité des établissements d'abattage ou des chaînes d'abattage de ces établissements et des ateliers de traitement du gibier sauvage avec la législation lors des contrôles officiels sont les suivants :*

a) Conception et maintenance des locaux et des équipements ;

b) Existence de documents liés aux points sanitaires incontournables ;

c) Fonctionnement de l'établissement ;

d) Contrôle interne mis en place par l'exploitant, en particulier son plan de maîtrise sanitaire ;

e) *Réactivité de l'exploitant aux demandes d'actions correctives des services chargés de l'inspection sanitaire de l'établissement.* »

Désormais, et suite à la suppression du classement sanitaire par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2016-230 du 15/03/2016, le critère permettant d'évaluer le « *degré de conformité avec la législation lors des contrôles officiels* » est la note globale de l'établissement ou, le cas échéant, de la chaîne d'abattage, en vigueur au moment de la notification de la catégorie.

La présente instruction technique prévoit aussi les autres modifications suivantes :

- Elle rappelle que les salles d'abattage agréées à la ferme (SAAF) sont soumises à la redevance sanitaire d'abattage ;
- Les dispositions transitoires liées à la mise en place du dispositif en 2013 sont supprimées ;
- Il est précisé que, conformément à la réglementation, le protocole cadre doit être signé « et respecté » pour que le critère soit considéré comme validé en abattoir d'animaux de boucherie;
- L'évaluation de la participation au projet pilote volaille est supprimée, ainsi que la liste des abattoirs concernés en Annexe II, dans la mesure où le projet est désormais clôturé ;
- Il est précisé que, conformément à l'article 2 de l'arrêté du 30 décembre 2011 *relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes*, une demande d'autorisation de participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volaille et de lagomorphes doit être réalisée auprès des services d'inspection.

2. Redevance sanitaire d'abattage

Tous les abattoirs, les salles d'abattage agréées à la ferme (SAAF), les établissements d'abattage non agréés (EANA) et les établissements agréés de traitement du gibier sont soumis au paiement de la redevance sanitaire d'abattage, qu'ils soient publics ou privés.

En effet, d'après l'article 111 quater A de l'Annexe III du Code Général des Impôts (CGI) : « *La redevance sanitaire d'abattage est perçue par le service des impôts dans tous les établissements où il est procédé à l'abattage des animaux ou au traitement du gibier sauvage dans les établissements bénéficiant de l'agrément prévu à l'article L.233-2 du CRPM* ». Pour la Direction Générale des Finances Publiques, les « *établissements où il est procédé à l'abattage des animaux »* incluent les abattoirs, les SAAF et les EANA. La mention « *dans les établissements bénéficiant de l'agrément »* ne se rapporte qu'aux ateliers traitant du gibier sauvage.

Le montant de la redevance est indiqué dans l'article 50 terdecies de l'Annexe IV du CGI et est calculé en fonction du nombre de carcasses de chaque espèce. Pour toute information complémentaire, il

convient de se rapporter au Bulletin Officiel des Finances Publiques (BOFiP) accessible sur internet, au paragraphe relatif à la redevance sanitaire d'abattage.

La déclaration du montant de la redevance sanitaire d'abattage au service des impôts est uniquement du ressort de l'exploitant, les DD(cs)PP n'ont aucun rôle à jouer à ce niveau.

3. Modulation de la redevance sanitaire d'abattage

La redevance sanitaire d'abattage est modulée uniquement pour les établissements agréés, c'est-à-dire les abattoirs et les ateliers agréés de traitement du gibier sauvage, ainsi que les SAAF. La redevance sanitaire des établissements d'abattage non agréés (EANA) n'est donc pas modulée : ces établissements ne font pas l'objet d'une catégorisation.

Afin de permettre aux services des impôts de moduler à la hausse ou à la baisse le montant de la redevance sanitaire dû par les établissements agréés, ces derniers doivent faire l'objet d'une catégorisation annuelle par la DD(cs)PP.

Ainsi, le montant de la redevance sanitaire d'abattage dû lors d'une année N+1 est modulé selon la catégorie attribuée avant le 31 décembre de l'année N.

Les critères retenus pour déterminer la catégorie à laquelle appartiennent les établissements soumis à la modulation de la redevance sanitaire d'abattage sont :

- Pour les établissements et chaînes d'abattage d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage et de ratites :
  - la note globale de l'établissement ou chaîne d'abattage ;
  - la signature et le respect d'un protocole particulier établi sur la base du modèle annexé à l'arrêté du 12/10/2012 (rappelé en annexe I de cette note) ;
  - si un protocole a été signé, la réalisation ou non du marquage de salubrité par le professionnel ;
  - la participation ou non à un projet pilote.
- Pour les abattoirs de volailles et lagomorphes :
  - la note globale de l'établissement ou chaîne d'abattage ;
  - la participation ou non du personnel à l'inspection ;
  - la participation ou non à un projet pilote.
- Pour les ateliers agréés de traitement du gibier sauvage :
  - la note globale de l'atelier.

Les catégories et les taux de modulation sont présentées dans le tableau du II.2. de cette note.

II- Modalités de catégorisation d'un établissement ou chaîne d'abattage, ou d'un atelier agréé de traitement du gibier sauvage

1. Quelle unité de production faut-il catégoriser?

La redevance sanitaire d'abattage est modulée en fonction de la catégorie des établissements, ou le cas échéant, de leurs chaînes d'abattage (article 111 quater J du CGI).

– Pour un abattoir disposant d'une seule chaîne d'abattage ou pour un atelier agréé de traitement du gibier sauvage, c'est l'établissement qui est catégorisé.

– Pour un abattoir disposant de plusieurs chaînes d'abattage, chaque chaîne d'abattage est catégorisée individuellement, qu'elle soit mono ou multi-espèces.

2. Comment déterminer la catégorie d'un établissement ou chaîne d'abattage, ou d'un atelier agréé de traitement du gibier sauvage ?

1 Les paramètres pris en compte

– **La note globale : concerne tous les établissements et chaînes d'abattage et ateliers agréés de traitement du gibier sauvage**

La note globale considérée sera celle en vigueur au moment de la notification de la catégorie.

– **Signature et respect d'un protocole particulier : concerne les établissements et chaînes d'abattage d'ongulés domestiques, de gibier ongulé d'élevage et de ratites**

- **Signature du protocole particulier**

Un protocole particulier établi sur la base du protocole cadre national peut être mis en place entre l'exploitant d'abattoir et le préfet, en vue de faciliter les inspections sanitaires *ante mortem* et *post mortem*.

Le protocole particulier doit être signé avant le 15 avril de l'année N pour être pris en compte dans la modulation de l'année N+1.

Le modèle de protocole cadre réglementairement en vigueur est annexé à l'arrêté du 12/10/2012, il est rappelé en Annexe I de cette note. Ce protocole cadre national constitue un modèle et peut être précisé en fonction des contraintes locales. Des dispositions particulières peuvent y être ajoutées, avec l'accord des parties signataires.

- **Évaluation du respect par l'exploitant du protocole particulier établi pour son établissement**

– Généralités

Le respect du protocole particulier est à évaluer chaque année entre le 15 et le 31 octobre.

Le cas échéant, les demandes d'actions correctives identifiées en cours d'année doivent être notifiées au fur et à mesure par écrit à l'exploitant. Le protocole particulier ne devra être considéré comme non respecté que si l'exploitant n'a pas proposé les mesures correctives adéquates.

– Fluctuations horaires du planning d'abattage

L'exploitant doit réaliser une synthèse des fluctuations horaires du planning d'abattage en vue du bilan annuel du protocole particulier.

- Pour un protocole signé pour la 1ère fois, la date butoir pour la signature est au 15 avril de l'année N pour prise en compte dans la modulation de l'année N+1. L'évaluation sera alors faite sur 6 mois, sur la période du 15 avril au 15 octobre.
  L'annexe IV propose un modèle pour évaluer ces fluctuations horaires.
- Sinon, les fluctuations horaires sont évaluées sur 1 an, à partir de la date de bilan de l'année N. Un modèle permettant de noter ces fluctuations sur une année et d'évaluer au fur et à mesure le respect des prévisions est proposé en annexe III.

Remarque : Il peut être utile d'effectuer au bout d'un trimestre un bilan informel des fluctuations horaires avec l'exploitant afin d'identifier d'éventuelles dérives, et engager les corrections ou adaptations nécessaires au respect des engagements.

– Conditions de mise en œuvre de l'inspection sanitaire

La conception, la maintenance, l'aménagement et l'ergonomie des différents postes de travail (IAM, IPM premier et second niveau, locaux à usage administratif et technique) qui ont un impact sur l'hygiène, la santé, la sécurité et les conditions de travail des inspecteurs peuvent être évalués avec le concours des agents du SVI et de l'agent de prévention. Le médecin de prévention et l'inspecteur en santé et sécurité au travail peuvent également être sollicités.

Le cas échéant, cette évaluation tiendra compte des éventuelles indications contenues dans le document unique d'évaluation des risques professionnels et du programme de prévention établis et revus annuellement par la DD(cs)PP. Le plan de prévention entreprise extérieure établi et mis en œuvre conjointement par l'exploitant et la DD(cs)PP pour la gestion des risques liés à la coactivité, conformément aux dispositions du code du travail, sera considéré.

– **Réalisation du marquage de salubrité par les professionnels : concerne les établissements et chaînes d'abattage d'ongulés domestiques et de gibier ongulé d'élevage.**

La réalisation du marquage de salubrité des carcasses peut être confiée à l'exploitant de l'abattoir, qui en aura préalablement fait la demande écrite au préfet. Comme la réalisation du marquage de salubrité est une condition envisagée dans le modèle de protocole cadre, ce marquage ne sera pris en compte dans la modulation de la redevance que si un protocole particulier a été signé entre l'exploitant d'abattoir et le préfet.

Les conditions pour la mise en œuvre du marquage de salubrité sont indiquées dans l'Article 9 du protocole cadre national (Annexe I). Il ne s'agit pas d'une délégation de la décision d'estampillage mais d'une participation de l'exploitant de l'abattoir au marquage de salubrité. Ce marquage reste sous le contrôle du vétérinaire officiel responsable de l'inspection sanitaire dans l'abattoir (point 1, chapitre III, section I, annexe I du règlement (CE) n° 854/2004). En cas de non respect des conditions applicables, le marquage sera de nouveau réalisé par les services d'inspection.

Remarque : Dans le cas d'une chaîne sur laquelle sont abattues plusieurs espèces ou catégories, le marquage de salubrité devra être effectué sur toutes les espèces et catégories abattues sur cette chaîne pour que le critère soit considéré comme respecté.

– **Participation du personnel de l'abattoir à l'inspection : concerne les abattoirs de volailles et lagomorphes**

Les modalités de participation du personnel des abattoirs de volailles et lagomorphes à l'inspection sanitaire sont définies :

- au chapitre III de la section III de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004 ;
- aux articles D. 231-3-1 et suivants du code rural et de la pêche maritime ;
- dans l'arrêté du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes.

Ce critère sera considéré comme respecté si, conformément à l'article 2 de l'arrêté du 30 décembre 2011, une autorisation de participation du personnel de l'abattoir aux opérations de contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes doit être délivrée par le préfet (en particulier, toutes les personnes affectées à cette tâche doivent être formées par un organisme autorisé ayant délivré une attestation de formation).

Remarque : **Le critère « Projet pilote »** n'est plus pris en compte pour les abattoirs de volailles et lagomorphes, ceci depuis la notification fin 2015 de la catégorisation en vue de la modulation pour 2016. En effet, le projet pilote en abattoirs de volailles et de lagomorphes est désormais clôturé.

2 Les différentes catégories

Le tableau ci-dessous permet de déterminer la catégorie d'un établissement d'abattage, d'une chaîne d'abattage ou d'un atelier agréé de traitement du gibier sauvage en considérant les paramètres détaillés ci-dessus.

Établissements ou chaînes d'abattage d'ongulés domestiques, de gibier ongulé d'élevage et de ratites						
Catégorie	**A**	**B Optimale** (B1 dans SIGAL)	**B Bonne** (B2 dans SIGAL)	**C**	**D**	**E**
Valeur du taux	*- 20%*	*- 15%*	*- 10%*	*0%*	*+ 10%*	*+ 15%*
Note globale	A ou B	A ou B	A ou B	A ou B	C (pour la 1ère année)	C (à partir de deux ans consécutifs) ou D
Signature et respect du protocole particulier avec réalisation du marquage de salubrité par le professionnel	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non
Signature et respect du protocole particulier sans réalisation du marquage de salubrité par le professionnel	Non	Non	Oui	Non	Non	Non
Participation projet pilote	Oui	Non	Non	Non	Non	Non

Établissements ou chaînes d'abattage de volailles et lagomorphes					
Catégorie	**A**	**B**	**C**		**D**
Valeur du taux	*- 20%*	*- 15%*	*+ 15 %*		*+ 20 %*
Note globale	A ou B	A ou B	A ou B	C (pour la 1ère année)	C (à partir de deux ans consécutifs) ou D
Participation du personnel à l'inspection	Oui	Oui	Non	Sans objet	Sans objet
Participation projet pilote	Oui	Non	Non		Sans objet

Ateliers agréés de traitement du gibier sauvage				
Catégorie	**A**	**B**	**C**	**D**
Valeur du taux	*- 15%*	*- 10%*	*+ 10%*	*+ 15%*
Note globale	A	B	C (pour la 1ère année)	C (à partir de deux ans consécutifs) ou D

Tableau 1 : Catégorisation – valeurs et critères

Remarque : Pour les abattoirs d'ongulés domestiques, de gibier ongulé d'élevage et de ratites, aucun établissement ne peut appartenir à la catégorie A pour l'instant, dans la mesure où il n'existe actuellement pas de projet pilote pour ces derniers.

3. Cas particulier

Dans le cas d'un établissement sous agrément conditionnel ou temporaire l'année N, la redevance n'est pas modulée pour cette même année N.

4. Notification de la catégorie

Le préfet doit notifier par écrit à l'exploitant la catégorie de chaque chaîne ou établissement d'abattage ou d'atelier agréé de traitement de gibier sauvage en utilisant le modèle de notification figurant en annexe II.

La catégorie doit impérativement être notifiée avant le 31 décembre de chaque année.

Il n'appartient pas au préfet de calculer le montant de la redevance sanitaire d'abattage.

5. ENREGISTREMENT DANS SIGAL

Les catégories obtenues pour chaque établissement ou, le cas échéant, chaîne d'abattage du département sont à enregistrer dans SIGAL.

La catégorie B est subdivisée en deux sous-valeurs pour les établissements ou chaînes d'abattage d'ongulés domestiques, de gibier ongulé d'élevage et de ratites. Ces sous-valeurs sont indiquées comme suit dans SIGAL :

- B1 pour la valeur « B Optimale »
- B2 pour la valeur « B Bonne »

La procédure est détaillée dans la dernière note en vigueur relative aux modalités de saisie dans SIGAL.

III- Bilan : Calendrier annuel des étapes à respecter

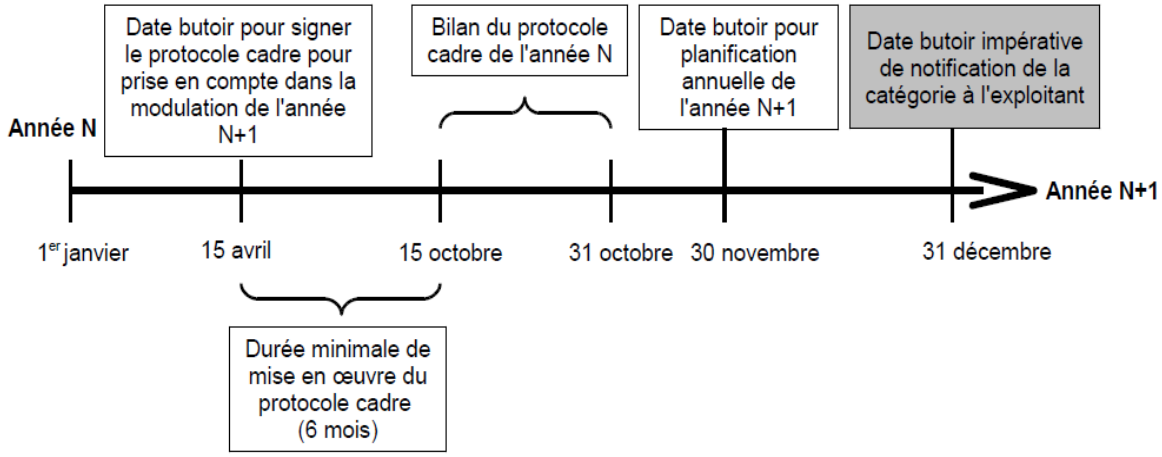


Figure 1 : Calendrier annuel relatif à la catégorisation des établissements et chaînes d'abattage

****

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté d'application de cette note.

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO
Loïc EVAIN

ANNEXE I
Modèle de protocole relatif aux conditions de mise en œuvre de l'inspection sanitaire dans les abattoirs d'ongulés domestiques, de gibiers ongulés d'élevage et de ratites.

Entre [le préfet, représenté en tant que de besoin par le Directeur départemental chargé de la protection des populations]

Et [l'exploitant concerné]

Il a été convenu ce qui suit :

Objet du protocole :

En vue de faciliter les inspections sanitaires en abattoirs dans des conditions adaptées aux contraintes de ces entreprises, les sections I et II du protocole traitent de la programmation des abattages et des inspections sanitaires, des conditions de mise en œuvre de l'inspection sanitaire des animaux et des produits ainsi que des conditions d'hébergement des services officiels de contrôle au sein de l'abattoir.

La section III concerne les dispositions générales de mise en œuvre et révision du protocole.

Section I - Planification des horaires d'abattage et d'inspection.

La planification des abattages et des inspections résulte d'un dialogue entre l'exploitant de l'abattoir et le vétérinaire officiel et prend en compte les contraintes locales de chacune des parties.
Elles s'entendent, chacun pour ce qui le concerne, dans le respect des garanties minimales en matière de temps de travail d'une part des personnels des exploitants, conformément aux dispositions du code du travail et des conventions collectives en vigueur, d'autre part des agents des services officiels de contrôle conformément aux dispositions applicables en matière de temps de travail dans la fonction publique.
Les usagers de l'abattoir listés ci-après ont été associés à l'élaboration de cette planification :
[Lister les usagers associés localement à la discussion]

Article 1 - Jours ouvrés

Les abattages et les inspections sanitaires ne sont pas réalisés le dimanche sauf pour raison de fête religieuse.

Les abattages et les inspections sanitaires peuvent être réalisés tous les autres jours de la semaine, sur une base de 5 jours ouvrés, comprenant éventuellement le samedi.

De manière exceptionnelle, les abattages et les inspections sanitaires peuvent toutefois être réalisés au cours d'une sixième journée ouvrée dans la semaine (exemple : réalisation de travaux). Dans ce cas, une demande est formulée par écrit par l'exploitant de l'abattoir au Directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations] au minimum un mois à l'avance et celui-ci informe l'exploitant des conditions dans lesquelles l'inspection sanitaire peut être réalisée.

Article 2 - Travail de nuit

L'exploitant et le Directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations] conduisent une réflexion sur l'organisation des abattages, afin de limiter l'utilisation des plages horaires de nuit, au sens de l'article L. 3122-29 du code du travail et du sixième alinéa du I de l'article 3 du décret n° 2000-815 du 25 août 2000 et favoriser la programmation des abattages en horaire de jour.

Article 3 - Organisation prévisionnelle des abattages

La programmation des abattages aboutit à la définition d'une planification annuelle complétée par une planification hebdomadaire des abattages.

3.1 : Planification annuelle.

Elle est établie au plus tard le 30 novembre de l'année n pour l'année n+1, elle est compatible avec la mise en œuvre de l'inspection sanitaire et permet d'optimiser l'amplitude d'ouverture de l'abattoir par un fonctionnement en continu qui évite les temps morts (en dehors des pauses de service).

L'exploitant transmet par écrit au Directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations], dès qu'il en a connaissance, toute évolution à la hausse ou à la baisse du tonnage de l'abattoir pour l'année n+1.

Cette planification est annexée au protocole et comporte :
- les jours habituels d'abattage avec les plages horaires relatives d'une part à la réception des animaux et d'autre part à l'abattage des animaux ;
- le détail des pauses quotidiennes organisées par l'exploitant ;
- les journées exceptionnelles d'abattage prévues en lien avec le calendrier des fêtes légales ;
- les plages horaires d'ouverture de l'abattoir à la réception d'animaux accidentés en tenant compte des possibilités d'organisation d'une inspection ante mortem ;
- les périodes de pointe ou de creux prévisibles en les caractérisant. Ce point peut être décrit par une planification par quinzaine sur l'année.

Toute modification envisagée dans l'organisation générale définie fait l'objet d'une notification écrite de l'exploitant au Directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations] au minimum un mois avant sa mise en œuvre.

3.2 Planification hebdomadaire.

La séquence d'abattage quotidienne est définie comme la durée comprise entre l'heure d'entrée du premier animal dans le poste d'immobilisation et l'heure de la pesée du dernier animal abattu, incluant les pauses du personnel et la pause méridienne le cas échéant.
Le planning d'abattage hebdomadaire comprend l'ensemble des séquences d'abattage quotidiennes.

L'exploitant communique chaque semaine au vétérinaire officiel, le planning des abattages, établi au plus tard le jeudi après-midi de la semaine n pour la semaine n+1. [le cas échéant il peut être prévu que la transmission du planning d'abattage hebdomadaire peut avoir lieu le vendredi matin avant 10 heures.]

Ce planning précise, pour chaque journée d'abattage de la semaine :
- le nombre prévisionnel d'animaux par espèce et catégorie d'animaux ;
- les séquences d'abattage correspondantes par chaîne d'abattage.

La distinction par catégorie d'animaux est la suivante :
- pour les bovins : veaux, jeunes bovins, bovins de réforme ;
- pour les porcins : porcs charcutiers et porcs de réforme ;
- pour les ovins et caprins : animaux de moins de 12 mois et animaux de réforme.

Un modèle de planning d'abattage hebdomadaire est annexé au présent protocole.

Toute modification dans l'horaire de début de tuerie est communiquée au vétérinaire officiel au minimum 48 heures à l'avance.

Les opérations d'abattage exceptionnelles ayant un caractère imprévisible (par exemple : abattages suite à un accident de la circulation ou à une situation climatique exceptionnelle) n'entrent pas dans cette programmation mais doivent faire l'objet d'une information du vétérinaire officiel dès que l'exploitant en a connaissance. L'organisation de ces abattages se fait après concertation entre l'exploitant de l'abattoir et le vétérinaire officiel.

La re-planification d'une journée d'abattage ou d'inspection sanitaire supprimée fait l'objet d'un échange entre le Directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations] et l'exploitant qui apprécient, en accord avec le vétérinaire officiel de l'abattoir, la faisabilité du report.

3.3 Fluctuation.

Le planning d'abattage hebdomadaire prévisionnel peut se traduire en pratique par certains écarts dans la durée d'abattage, que l'exploitant s'attache à réduire au maximum.
Pour objectiver ces écarts, il convient de les évaluer de manière quotidienne (fluctuation quotidienne) et hebdomadaire (fluctuation hebdomadaire).

La fluctuation horaire journalière est définie, pour un jour donné, comme la différence entre la durée de la séquence d'abattage quotidienne prévue au planning d'abattage hebdomadaire établi la semaine n et la durée effective mesurée de la séquence d'abattage en semaine n+1.

La fluctuation horaire hebdomadaire est définie, pour une semaine donnée, comme la différence entre la durée cumulée des séquences d'abattage quotidiennes prévues au planning d'abattage hebdomadaire établi la semaine n et la durée cumulée effective mesurée des séquences d'abattage quotidiennes en semaine n+1.

Les critères de fluctuation horaire maximale admis pour considérer que la programmation des abattages est satisfaisante sont les suivants :
- la fluctuation horaire hebdomadaire varie de plus ou moins 10% dans la limite de 5 semaines par an et, au-delà de cinq semaines, ne dépasse pas dix pour cent par jour, dans la limite de vingt-sept jours par an. ;

- la fluctuation horaire journalière varie de plus ou moins 10% dans la limite de 52 jours d'abattage par an.

Les calculs horaires permettant d'évaluer la fluctuation intègrent, au titre de la durée de la séquence d'abattage, les temps d'arrêt de chaîne dus à des pannes de durée inférieure à une heure.

Une synthèse annuelle des fluctuations est réalisée par l'exploitant, pour le bilan du protocole.

Section II - Conditions de mise en œuvre de l'inspection sanitaire

Article 4 – Organisation générale de l'inspection.

Le fonctionnement de l'abattoir permet la réalisation de l'inspection sanitaire à tout moment et de manière efficace, sans contrainte injustifiée pour l'exploitant.

Les tâches d'inspection concernées par le présent protocole sont :
-l'inspection ante mortem,
-l'inspection post mortem sur chaîne,
-l'inspection post mortem de second niveau.

Les installations sont conçues, selon le volume d'activité de l'abattoir, en lien avec les obligations prévues au titre II du livre Ier de la quatrième partie du code du travail relatif à la prévention de la santé et la sécurité au travail et avec le document unique d'évaluation des risques professionnels établi en application des articles R. 4121-1 et suivants de ce même code.

Toute modification de l'aménagement et de l'ergonomie des postes de travail des agents des services de contrôle ou du personnel de l'abattoir, ayant un impact sur l'organisation de l'inspection, fait l'objet d'une étude préalable entre le Directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations], le vétérinaire officiel chargé de l'inspection sanitaire de l'abattoir et son exploitant. L'agent chargé de la mise en œuvre de l'hygiène et de la sécurité du travail peut participer à l'étude.

Lorsque des aménagements des installations s'avèrent nécessaires, le Directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations], après concertation avec le vétérinaire officiel, fait part, par écrit, des besoins de l'équipe d'inspection à l'exploitant de l'abattoir.

Lorsque des modifications des installations s'avèrent nécessaires l'exploitant de l'abattoir et le Directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations] conviennent des délais de réalisation des travaux correspondants.

En cas de décision de l'administration ayant pour conséquence une augmentation non prévisible du nombre d'animaux à abattre sur une journée (alerte ou crise sanitaire par exemple), l'exploitant et le vétérinaire officiel réorganisent les opérations d'abattage et d'inspection de la façon suivante :
- diminution, ce jour-là, du nombre d'animaux à abattre ou des cadences d'abattage initialement prévues ;
- mise à disposition de personnel par l'exploitant pour assurer des tâches d'organisation, sous le contrôle du service d'inspection ;
- mise à disposition de chambres froides pour le stockage de carcasses consignées ne pouvant être traitées suffisamment rapidement, ou retardement de l'abattage d'animaux déjà déchargés, sous réserve du respect des règles de bien traitance.

Il est réalisé un état des lieux annuel complet des installations et équipements mis à disposition, établi conjointement entre l'exploitant et le vétérinaire officiel. Il permet d'établir la liste des modifications ou des opérations de maintenance à planifier au cours de l'année suivante. Cet état des lieux est adressé au Directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations].

Article 5 - Organisation de l'inspection ante mortem en cas d'abattage d'animaux accidentés

Dans les établissements où des abattages d'animaux accidentés ont lieu dans les conditions définies par la section III du chapitre I de l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant, l'exploitant de l'abattoir précise, avec l'accord du vétérinaire officiel, les plages horaires, incluses dans les horaires habituels de fonctionnement, pendant lesquelles ces abattages peuvent être effectués. Au cours de ces plages horaires, les services de contrôle peuvent être sollicités à tout moment pour la réalisation de l'inspection ante mortem d'un animal accidenté.
[Dans les abattoirs multi-espèces, ces plages horaires sont, au besoin, déterminées par espèce.]

En dehors de ces plages horaires, sur demande écrite auprès du Directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations], le vétérinaire officiel peut être chargé de la réalisation de l'inspection ante mortem d'animaux accidentés sur certaines plages horaires complémentaires.

Article 6 - Installations et équipements pour la réalisation de l'inspection ante mortem

L'exploitant dispose d'installations et équipements permettant aux services de contrôle :

a) d'effectuer l'inspection dans des conditions hygiéniques correctes : mise à disposition de lave-mains et de lave-bottes fonctionnels ;
b) d'effectuer le contrôle et, si nécessaire, la gestion des documents et enregistrements : local ou emplacement à disposition des services vétérinaires en secteur vif, avec accès aisé aux équipements bureautiques adéquats (téléphone, matériel informatique) ;
c) d'examiner correctement les animaux en secteur vif :
   - circulation facile et sécurisée à proximité des animaux : passerelles, couloirs éventuellement surélevés, ou autres dispositifs permettant leur observation rapprochée et leur isolement éventuel ;
   - conditions de luminosité : éclairage suffisant en tout endroit des locaux de stabulation où des animaux sont hébergés.
d) D'examiner correctement les animaux écartés : accès facile et sécurisé pour la réalisation d'un examen clinique rapproché et possibilité de faire circuler l'animal, afin d'examiner son comportement.

L'exploitant met à la disposition des services vétérinaires :
- un emplacement de vestiaires affecté aux agents chargés de l'inspection ante mortem ;
- en fonction de la taille de l'équipe d'inspection, un local pourvu d'un moyen de chauffage ou un emplacement, fermé à clef, à usage de bureau, suffisamment spacieux pour permettre l'installation d'un mobilier minimal (bureau) et, le cas échéant, de matériel informatique

Article 7 - Organisation générale de l'inspection post mortem

7.1 : Inspection post mortem sur chaîne

Pour l'inspection post mortem sur chaîne, l'organisation de la chaîne d'abattage permet de réaliser l'examen simultané de la carcasse et des abats rouges et blancs d'un même animal (proximité physique ou tout système de traçabilité offrant une garantie équivalente), de procéder aux opérations de consigne des carcasses et des abats correspondants si nécessaire et de procéder à l'élimination aisée des abats saisis sur chaîne sans avoir à exécuter des manipulations contraignantes.

Les tâches d'aide réalisées par le personnel de l'abattoir(décapsulation des reins, retrait des amygdales, transfert d'abats consignés…), en fonction des besoins et des conditions d'aménagement et de configuration des postes, sont décrites en annexe du protocole.

7.2 : Inspection post mortem de second niveau

L'exploitant de l'abattoir et le vétérinaire officiel, en tenant compte des contraintes de chacun, déterminent :
- les horaires où le vétérinaire officiel effectue l'examen approfondi des carcasses et abats consignés ;
- les modalités de mise à disposition de personnel de l'abattoir (nombre, horaires), le cas échéant, pour effectuer, sous le contrôle des services officiels, la découpe, la pesée des pièces saisies et les manipulations des viandes rendues nécessaires lors des différentes phases de l'inspection post mortem de second niveau. Ces dispositions sont annexées au protocole.

Article 8 - Installations et équipements pour la réalisation de l'inspection post mortem

8.1 Installations et équipement à destination des services chargés de l'inspection post mortem.

L'exploitant met à disposition des services officiels, un local fermant à clef destiné aux agents chargés de l'inspection post mortem, situé à proximité de la chaîne, équipé d'une paillasse ou d'un dispositif équivalent, et des équipements de nettoyage et de désinfection des mains et des petits matériels raccordés au système d'évacuation des eaux usées.
Ce local, doté d'un revêtement de sol adapté (non glissant), est suffisamment spacieux pour permettre :
[à préciser pour chaque protocole, en fonction de l'organisation du travail retenue. Par exemple : l'installation de matériel informatique, l'entreposage hygiénique du matériel, le rangement sécurisé (estampilles), la préparation et le conditionnement des prélèvements etc.]

8.1 Installations et équipements spécifiques pour l'inspection post mortem sur chaîne

L'exploitant dispose d'installations et équipements permettant aux services de contrôle :
a) d'effectuer l'inspection dans des conditions hygiéniques correctes : le poste comporte, à proximité, un lave-mains à commande non manuelle, un distributeur de savon liquide, de l'eau chaude sans danger de se brûler, un stérilisateur à couteaux pour les postes [préciser les postes concernés] et un accès à un dispositif d'affilage ;
b) d'accéder de manière aisée aux postes dédiés à la réalisation de cette inspection ;
c) de réaliser l'inspection dans de bonnes conditions d'éclairage : intensité lumineuse d'au moins 540 lux.

L'exploitant prévoit la possibilité d'un arrêt immédiat ponctuel de la chaîne d'abattage à la demande du service officiel de contrôle.

8.2 Installations et équipements spécifiques pour l'inspection post mortem de second niveau

L'inspection post mortem de second niveau porte sur les carcasses déviées de la chaîne d'abattage lors de l'inspection post mortem sur chaîne et est réalisée dans un emplacement séparé de la chaîne d'abattage.

La conception et le fonctionnement de la zone d'inspection post mortem de second niveau permettent l'inspection sans difficulté de la totalité de la carcasse et de ses abats, dans le respect de bonnes conditions d'éclairage (intensité lumineuse d'au moins 540 lux), d'hygiène et de sécurité. Cette zone dispose d'équipements adaptés à l'examen approfondi des pièces et à la réalisation des saisies, à proximité des personnels concernés : a minima lave-mains à commande non manuelle, distributeur de savon liquide, eau chaude sans danger de se brûler, stérilisateur à couteaux, accès de proximité a un dispositif d'affilage.

L'exploitant de l'abattoir met à disposition des chambres froides, en nombre et taille adaptés à sa production, pour le stockage réfrigéré, hygiénique et sécurisé, d'une part, des carcasses et des abats consignés et, d'autre part, des denrées saisies.

Article 9 - Mise en œuvre du marquage de salubrité
[Lorsque l'exploitant met en œuvre lui-même l'estampillage sanitaire, sous la responsabilité du vétérinaire officiel, le protocole précise l'un des deux cas de figure suivants :

« Le marquage de salubrité des viandes est réalisé par estampillage automatique des carcasses ou demi-carcasses en fin de chaîne. L'exploitant tient à disposition du vétérinaire officiel les caractéristiques techniques du dispositif d'estampillage automatique et les conditions de maintenance d'un tel dispositif. L'exploitant informe sans délai le service officiel de contrôle en cas de dysfonctionnement du système d'estampillage automatique. »
ou bien
« Le marquage de salubrité des viandes est réalisé par le personnel de l'abattoir, sous la responsabilité du vétérinaire officiel. Le personnel chargé de l'estampillage des carcasses ou demi-carcasses informe sans délai le service officiel de contrôle en cas de problème relatif à l'estampillage des viandes. Les personnes chargées de cette tâche par l'exploitant sont choisies en accord avec le vétérinaire officiel. »]

Article 10 – Échange d'informations sur les résultats des contrôles relevant de la responsabilité de l'exploitant et ceux relevant du service officiel d'inspection en vue d'assurer la traçabilité

10.1 Inspection ante mortem

Il est mis en place un registre ante mortem commun qui comporte les informations suivantes :
- repérage des animaux écartés par l'exploitant ou par le service officiel ;
- suivi des animaux présentant des anomalies identifiées par l'exploitant ou par le service officiel ;
- validation, par le vétérinaire officiel, de la réalisation de l'inspection ante mortem de chaque animal (ou lots d'animaux) avant abattage ;
- notification des décisions sanitaires du vétérinaire officiel.

Les services officiels de contrôle listent, à destination de l'exploitant, les résultats de l'inspection post mortem sur le ou les supports suivant : [décrire le système d'information de l'exploitant mis en place dans l'établissement]

10.2 Inspection post mortem

Lorsque certains produits (pieds, mamelles, etc.) sont écartés de la chaîne d'abattage avant le poste d'inspection sur chaîne, un document commun décrit les produits et le circuit des produits concernés, notamment les modalités selon lesquelles ces produits sont présentés, le cas échéant, à l'inspection post mortem de second niveau.

Les services officiels de contrôle listent, à destination de l'exploitant, les résultats de l'inspection post mortem sur le ou les supports suivant : [décrire le système d'information de l'exploitant mis en place dans l'établissement]

Article 11 - Locaux à usage administratif et technique

L'exploitant met à la disposition des services de contrôle des locaux dont l'emplacement dans l'entreprise prend en compte le respect des règles de circulation hygiénique du personnel. L'exploitant veille à ce que l'accès du personnel d'inspection en tenue de travail à partir de ces locaux vers le secteur « abattage » n'entraîne pas un passage par l'extérieur ou par un secteur souillé. L'emplacement est choisi avec l'objectif d'optimiser les déplacements des services vétérinaires pour les différentes interventions qu'ils ont à effectuer au sein de l'établissement. L'accueil du public y est étudié si nécessaire.

Les installations à usage administratif et technique comportent :
- un ou des locaux administratifs fermant à clef de surface suffisante, pour le personnel du service de contrôle affecté à l'inspection sanitaire de l'abattoir ;
- un local ou un emplacement de nettoyage et de stockage sécurisé et hygiénique de l'équipement nécessaire à l'inspection ;

- des locaux annexes ou la mise à disposition d'emplacements affectés à l'archivage, au stockage du matériel et permettant d'installer des équipements de réfrigération et congélation pour les prélèvements ;
- deux vestiaires (homme / femme) de taille appropriée, équipés de douches, de sanitaires et de lave-mains à commande non manuelle, indépendants des vestiaires du personnel de l'abattoir ;
- une salle de repos [selon les besoins exprimés et les possibilités de l'abattoir, il peut être précisé que cette salle est indépendante de celle du personnel de l'abattoir] ;
- des emplacements de parking, en nombre suffisant, pour les véhicules des agents du service officiel de contrôle.

[Selon les besoins exprimés et les possibilités de l'abattoir, il peut être précisé : « Les agents des services officiels de contrôle ont accès aux locaux et aux équipements de restauration de l'entreprise et, ponctuellement, pour les nécessités du service et après accord de l'exploitant, à une salle de réunion de l'établissement. »]

Lors de la programmation de travaux de réaménagement des locaux, le positionnement physique des locaux des services de contrôle au sein de l'établissement est étudié en concertation avec le préfet.

Article 12 - Règles propres à l'abattoir à respecter par les agents du service officiel d'inspection.
[Le cas échéant, indiquer les dispositions du règlement intérieur qui doivent être respectées par les agents du service d'inspection.]

Section III – Durée, révision et règlement des litiges relatifs au protocole.

Article 13 - Durée et révision du protocole

Le présent protocole est conclu pour une durée d'un an, renouvelable par tacite reconduction.

Outre les modifications du protocole qui résulteraient d'évolutions réglementaires, chaque année, les parties signataires procèdent à un bilan de mise en œuvre du protocole et établissent, le cas échéant, des propositions d'adaptation permettant de prendre en compte l'évolution des conditions spécifiques d'organisation de l'inspection sanitaire dans l'abattoir concerné.

Ce bilan fait l'objet d'un document écrit signé par les deux parties entre le 15 octobre et le 30 octobre, comprend a minima la synthèse des fluctuations horaires journalières et hebdomadaire prévues à l'article 3 du protocole et prend en compte toute demande de révision.

En cas de modification du protocole, la révision intervient au plus tard un mois avant la date de renouvellement du protocole.

Article 14 - Règlement des litiges

En cas de litige dans l'élaboration, la révision, le renouvellement, l'application ou la réalisation du bilan du protocole, une réunion entre l'exploitant, le Directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations] et le vétérinaire officiel chargé de l'inspection sanitaire de l'abattoir concerné est organisée aux fins de parvenir à un accord.
Si aucune solution n'est trouvée, il est pris acte du désaccord à l'issue de la réunion. Cette prise d'acte emporte fin du protocole à compter du dernier jour du mois en cours.

Le présent protocole est établi en deux exemplaires,
Le [insérer la date], à [insérer le lieu]

[Titre du préfet de département
Signature du préfet de département ou de son délégataire]

[Nom de l'exploitant ou de la société concernée
Signature de l'exploitant ou de son représentant]

Annexe II
Modèles de décision de notification de la catégorie d'un établissement ou d'une chaîne d'abattage ou d'un atelier agréé de traitement du gibier sauvage

Modèle 1
Catégorisation d'un établissement ou chaîne d'abattage d'ongulés domestiques, de gibier ongulé d'élevage et de ratites

[la décision est à notifier à l'exploitant de l'abattoir concerné]

Vu les articles D. 233-14 et D. 233-15 du code rural et de la pêche maritime ;

Vu l'arrêté du 12 octobre 2012 relatif aux critères pour la catégorisation des établissements d'abattage et de traitement du gibier ;

1. Considérant que le degré de conformité avec la législation constaté lors des contrôles officiels de *[l'établissement XX/ la chaîne d'abattage XX de l'établissement XX]*

- peut être qualifié de satisfaisant et constant et que les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité appliqués dans cet *[établissement / chaîne d'abattage]* peuvent être qualifiés de pertinents ;
  [note : considérant relatif aux catégories A, B ou C]

OU

- doit être amélioré ; **[ou bien]** Considérant que les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité appliqués dans cet *[établissement / chaîne d'abattage]* doivent être améliorés ;
  [note : considérant relatif à la catégorie D]

OU

- doit être amélioré et que les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité appliqués dans cet *[établissement / chaîne d'abattage]* doivent être améliorés ;
  [note : considérant relatif à la catégorie E]

2. Considérant qu'un protocole entre *[nom de l'exploitant]* et *[nom du signataire du protocole pour l'administration]* [*a/n'a pas*] été établi afin de prévoir des modalités de fonctionnement de *[l'établissement XX/ la chaîne d'abattage XX de l'établissement XX]* de nature à faciliter l'inspection sanitaire ;
[note : considérant uniquement relatif aux catégories B et C]

3. Considérant que, dans ce cadre, la mise en œuvre du marquage de salubrité par l'exploitant *[dans l'établissement XX/ sur la chaîne d'abattage de l'établissement XX]*, sous la responsabilité du vétérinaire officiel est satisfaisante ; **et que,** dans ce cadre, la planification annuelle et hebdomadaire des horaires d'abattage et d'inspection sanitaire, ainsi que la mise en place des installations et équipements nécessaires aux inspections *ante* et *post mortem* sont satisfaisantes ;
[**note : considérant uniquement relatif à la catégorie B ; indiquer seulement la deuxième partie si le marquage de salubrité n'est pas mis en œuvre par l'exploitant]**

4. Considérant que, dans ce cadre, la planification annuelle et hebdomadaire des horaires d'abattage et d'inspection sanitaire, [*et/ou]* que la mise en place des installations et équipements nécessaires aux inspections *ante* et *post mortem* ne sont pas satisfaisantes ;
[note : considérant relatif à la catégorie C]

5. Considérant que *[l'établissement XX/ la chaîne d'abattage de l'établissement XX]* ne peut être classé dans aucune des catégories A à D mentionnées à l'article D. 233-15 du code rural et de la pêche maritime ;
[note : considérant uniquement relatif à la catégorie E] ;

[L'établissement XX/ la chaîne d'abattage XX de l'établissement XX] est classé en catégorie :

- A / B avec un degré d'adaptation à la réalisation de l'inspection sanitaire optimal
  [note : à associer au considérant 3 complet]

OU

- B avec un bon degré d'adaptation à la réalisation de l'inspection sanitaire
  [note : à associer au considérant 3 ne mentionnant que la planification et les équipements]

OU

- C / D / E.

[Dans le cas d'un abattoir multi-chaînes comprenant une ou plusieurs chaînes multi-espèces, préciser pour chaque chaîne les espèces concernées.]

Avant tout recours contentieux dirigé contre la présente décision auprès du Tribunal administratif de *XX* [*indiquer le nom du TA compétent pour le département*], un recours préalable doit être adressé au ministre chargé de l'agriculture, à la Direction

générale de l'alimentation, Bureau des établissements d'abattage et de découpe, 251 rue de Vaugirard, 75735 Paris cedex 15. Le recours préalable doit être présenté dans les deux mois suivant la notification de la présente décision.

Le préfet
[Signature du préfet ou du délégataire du préfet régulièrement désigné pour prendre les décisions de classement visées à l'article D. 233-15 du code rural et de la pêche maritime]

Modèle 2
Catégorisation des établissements ou chaines d'abattage de volailles et de lagomorphes

[la décision est à notifier à l'exploitant de l'abattoir concerné]

Vu les articles D. 233-14 et D. 233-16 du code rural et de la pêche maritime ;

Vu l'arrêté du 12 octobre 2012 relatif aux critères pour la catégorisation des établissements d'abattage et de traitement du gibier ;

1. Considérant que le degré de conformité avec la législation constaté lors des contrôles officiels de *[l'établissement XX/ la chaîne d'abattage XX de l'établissement XX]*

- peut être qualifié de satisfaisant et constant et que les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité appliqués dans cet *[établissement / chaîne d'abattage]* peuvent être qualifiés de pertinents ;
  [note : considérant relatif aux catégories A, B ou C sans participation du personnel]

OU

- doit être amélioré ; [ou bien] Considérant que les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité appliqués dans cet *[établissement / chaîne d'abattage]* doivent être améliorés ;
  [note : considérant relatif à la catégorie C]

OU

- doit être amélioré et que les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité appliqués dans cet *[établissement / chaîne d'abattage]* doivent être améliorés ;
  [note : considérant relatif à la catégorie D]

2. Considérant qu'est mise en œuvre, *[dans l'établissement XX/ sur la chaîne d'abattage XX de l'établissement XX]*, la participation du personnel aux opérations de contrôle en application des articles D. 231-3-1 à D. 231-3-7 du code rural et de la pêche maritime ;
[note : considérant relatif aux catégories A et B]

3. Considérant que *[l'établissement XX/ la chaîne d'abattage XX de l'établissement XX]* ne peut être classé dans aucune des catégories A à C mentionnées à l'article D. 233-16 du code rural et de la pêche maritime
[note : considérant uniquement relatif à la catégorie D] ;

[L'établissement XX/ la chaîne d'abattage XX de l'établissement XX] est classé en catégorie : A / B / C / D.

[*Dans le cas d'un abattoir multi-chaînes comprenant une ou plusieurs chaînes multi-espèces, préciser pour chaque chaîne les espèces concernées.*]

Avant tout recours contentieux dirigé contre la présente décision auprès du Tribunal administratif de XX [indiquer le nom du TA compétent pour le département],un recours préalable doit être adressé au ministre chargé de l'agriculture, à la Direction générale de l'alimentation, Bureau des établissements d'abattage et de découpe, 251 rue de Vaugirard, 75735 Paris cedex 15. Le recours préalable doit être présenté dans les deux mois suivant la notification de la présente décision.

Le préfet
[Signature du préfet ou du délégataire du préfet régulièrement désigné pour prendre les décisions de classement visées à l'article D. 233-15 du code rural et de la pêche maritime]

Modèle 3
Catégorisation des ateliers agréés de traitement du gibier sauvage

[la décision est à notifier à l'exploitant de l'atelier concerné]

Vu les articles D. 233-14 et D. 233-17 du code rural et de la pêche maritime ;

Vu l'arrêté du 12 octobre 2012 relatif aux critères pour la catégorisation des établissements d'abattage et de traitement du gibier ;

1. Considérant que le degré de conformité avec la législation constaté lors des contrôles officiels de *[l'établissement XX]*

- peut être qualifié de très satisfaisant et constant et que les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité appliqués dans cet établissement peuvent être qualifiés de pertinents ;
  [note : considérant relatif à la catégorie A]

OU

- peut être qualifié de satisfaisant et constant et que les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité appliqués dans cet établissement peuvent être qualifiés de pertinents ;
  [note : considérant relatif à la catégorie B]

- et que les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité appliqués dans cet établissement doivent être améliorés ;
  [note : considérant relatif à la catégorie C]

OU

Considérant que *[l'établissement XX]* ne peut être classé dans aucune des catégories A à C mentionnées à l'article D. 233-17 du code rural et de la pêche maritime
[note : considérant relatif à la catégorie D]

[L'établissement XX] est classé en catégorie : A / B / C / D.

Avant tout recours contentieux dirigé contre la présente décision auprès du Tribunal administratif de XX [indiquer le nom du TA compétent pour le département],un recours préalable doit être adressé au ministre chargé de l'agriculture, à la Direction générale de l'alimentation, Bureau des établissements d'abattage et de découpe, 251 rue de Vaugirard, 75735 Paris cedex 15. Le recours préalable doit être présenté dans les deux mois suivant la notification de la présente décision.

Le préfet
[Signature du préfet ou du délégataire du préfet régulièrement désigné pour prendre les décisions de classement visées à l'article D. 233-15 du code rural et de la pêche maritime]

Annexe III

Proposition de modèle et exemple de calcul de la fluctuation horaire pour une chaîne donnée (en lien avec le protocole cadre – évaluation sur 1 an)

Proposition de tableau pour calcul de la fluctuation horaire, afin d'évaluer le respect du protocole cadre

		Horaires prévisionnels		Horaires effectués		T = Durée d'abattage théorique (en minutes)	D = Durée du dépassement (en minutes)	Fluctuation (%) = D/Tx100	Dépassement journalier	Dépassement hebdomadaire
		Début*	Fin*	Début*	Fin*				Mettre une croix si dépassement >10%	
Semaine 1	lundi									
	mardi									
	mercredi									
	jeudi									
	vendredi									
BILAN HEBDOMADAIRE						somme T =	somme D =	Fluctuation hebdomadaire = (somme D) / (somme T)x100		
.....						....	....	....	...	...
BILAN ANNUEL									**J = Nombre de croix (dépassements journaliers de l'année)**	**H = Nombre de croix (dépassements hebdomadaires de l'année)**

* Début : heure d'entrée du 1er animal dans le poste d'immobilisation
* Fin : heure de la pesée du dernier animal abattu
Rq : les pauses du personnel, la pause méridienne et les pannes inférieures à 1h sont incluses dans la séquence d'abattage.

Si J>52 : Protocole cadre NON respecté
Si H>5 et J>27 : Protocole cadre NON respecté

Exemple de remplissage du même tableau

		Horaires théoriques		Horaires effectués		T = Durée d'abattage théorique (en minutes)	D = Durée du dépassement (en minutes)	Fluctuation (%) = D/Tx100	Dépassement journalier	Dépassement hebdomadaire
		Début*	Fin*	Début*	Fin*				Mettre une croix si dépassement >10%	
Semaine 1	lundi	7h00	12h00	7h00	12h00	300	0	0		
	mardi	7h00	12h00	7h00	12h15	300	15	5		
	mercredi	7h00	12h00	7h00	12h30	300	30	10	x	
	jeudi	7h00	12h00	6h30	12h00	300	30	10	x	
	vendredi	6h00	16h00	7h15	14h00	600	195	32,5	x	x
BILAN HEBDOMADAIRE						somme T = 1800	somme D = 270	Fluctuation hebdomadaire = 270/1800 x100 = 15%		
.....						....	....	....	...	...
BILAN ANNUEL									**J** = Nombre de croix de l'année	**H** = Nombre de croix de l'année

* Début : heure d'entrée du 1er animal dans le poste d'immobilisation
* Fin : heure de la pesée du dernier animal abattu
Rq : les pauses du personnel, la pause méridienne et les pannes inférieures à 1h sont incluses dans la séquence d'abattage.

Si J>52 : Protocole cadre NON respecté
Si H>5 et J>27 : Protocole cadre NON respecté

Annexe IV

Proposition de modèle et exemple de calcul de la fluctuation horaire pour une chaîne donnée (en lien avec le protocole cadre – évaluation sur 6 mois)

Proposition de tableau pour calcul de la fluctuation horaire, afin d'évaluer le respect du protocole cadre

		Horaires prévisionnels		Horaires effectués		T = Durée d'abattage théorique (en minutes)	D = Durée du dépassement (en minutes)	Fluctuation (%) = D/Tx100	Dépassement journalier	Dépassement hebdomadaire
		Début*	Fin*	Début*	Fin*				Mettre une croix si dépassement >10%	
Semaine 1	lundi									
	mardi									
	mercredi									
	jeudi									
	vendredi									
BILAN HEBDOMADAIRE						somme T =	somme D =	Fluctuation hebdomadaire = (somme D) / (somme T)x100		
.....						....	....	....	...	...
BILAN ANNUEL									**J = Nombre de croix (dépassements journaliers de l'année)**	**H = Nombre de croix (dépassements hebdomadaires de l'année)**

* Début : heure d'entrée du 1er animal dans le poste d'immobilisation
* Fin : heure de la pesée du dernier animal abattu
Rq : les pauses du personnel, la pause méridienne et les pannes inférieures à 1h sont incluses dans la séquence d'abattage.

Si J>26 : Protocole cadre NON respecté
Si H>3 et J>14 : Protocole cadre NON respecté

Exemple de remplissage du même tableau

		Horaires théoriques		Horaires effectués		T = Durée d'abattage théorique (en minutes)	D = Durée du dépassement (en minutes)	Fluctuation (%) = D/Tx100	Dépassement journalier	Dépassement hebdomadaire
		Début*	Fin*	Début*	Fin*				Mettre une croix si dépassement >10%	
Semaine 1	lundi	7h00	12h00	7h00	12h00	300	0	0		
	mardi	7h00	12h00	7h00	12h15	300	15	5		
	mercredi	7h00	12h00	7h00	12h30	300	30	10	x	
	jeudi	7h00	12h00	6h30	12h00	300	30	10	x	
	vendredi	6h00	16h00	7h15	14h00	600	195	32,5	x	x
BILAN HEBDOMADAIRE						somme T = 1800	somme D = 270	Fluctuation hebdomadaire = 270/1800 x100 = 15%		
.....						....	....	....	...	...
BILAN ANNUEL									**J** = Nombre de croix de l'année	**H** = Nombre de croix de l'année

* Début : heure d'entrée du 1er animal dans le poste d'immobilisation
* Fin : heure de la pesée du dernier animal abattu
Rq : les pauses du personnel, la pause méridienne et les pannes inférieures à 1h sont incluses dans la séquence d'abattage.

Si J>26 : Protocole cadre NON respecté
Si H>3 et J>14 : Protocole cadre NON respecté