Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

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** **Direction générale de l'alimentation** **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de transformation et de distribution**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2019-483** **28/06/2019**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 5

Objet : Dérogation à l'obligation de réfrigération des viandes en abattoir avant le transport à une température inférieure ou égale à 7°C à cœur.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP DTAM 975

Résumé : Cette instruction définit les modalités d'application du règlement (UE) 2017/1981 de la Commission du 31 octobre 2017, modifiant l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de température pendant le transport de viande. Elle précise les conditions d'attribution des autorisations pour expédier et transporter des carcasses n'ayant pas atteint une température à cœur de 7°C maximum.

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°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;
- Règlement (UE) 2017/1981 de la Commission du 31 octobre 2017 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de température pendant le transport de viande;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2015-619 du 20/07/2015 - Critères microbiologiques applicables aux auto-contrôles sur les carcasses d'animaux de boucherie;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-222 du 23/03/2018 - Prolongation jusqu'au 31 décembre 2018 des mesures fixées dans la LDL DGAL/SDSSA/L2009-0824 relative à la gestion des carcasses de porcs sortant de l'abattoir à une température supérieure à 7°C;
- Lettre à Diffusion Limitée DGAL/SDSSA/L2009-0824 relative à la gestion des carcasses de porcs sortant de l'abattoir à une température supérieure à 7°C.

Table des matières

I - PRÉAMBULE – EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES....2
1 - Les produits spécifiques....2
2 – Les produits non spécifiques....3
3 - Dispositions nationales....3
II – CONDITIONS DE LA DÉROGATION....3
1 – Règle générale....3
2 – Adaptations transitoires....4
3 – Mesure exceptionnelle....5
III - DÉLIVRANCE DES AUTORISATIONS....6
1 - Notion d'autorisation au titre du règlement (UE) 2017/1981....6
1.1 Établissements soumis à autorisation....6
1.1.1 Conditions d'attribution des autorisations pour les abattoirs....6
1.1.2 Conditions d'attribution des autorisations pour les véhicules de transport....7
1.2 Les différentes autorisations....7
1.2.1 Les abattoirs....7
1.2.2 Les transporteurs....8
2 - Attribution des autorisations pour les abattoirs....8
2.1 Procédure d'autorisation....8
2.1.1 La demande d'autorisation....8
Envoi de la demande....8
Récépissé de demande et accusé de réception....9
2.1.2 Composition du dossier d'autorisation....9
2.1.3 Instruction du dossier de demande d'autorisation....9
2.1.4 Les suites de l'instruction du dossier....10
Attribution de l'autorisation....10
Refus de l'autorisation....10
2.2 Révision de l'autorisation....11
La mise à jour du dossier....11
Le respect des conditions d'attribution de l'autorisation....11
3 - Attribution des autorisations pour les transporteurs....11
3.1 Conditions d'obtention de l'autorisation....12
3.2 Procédure d'autorisation....12
Envoi de la demande....12
Récépissé de demande et accusé de réception....13
Validité de l'autorisation....13
3.3 Révision de l'autorisation....13
Modification de la demande d'autorisation....14
Inspections programmées....14
3.4 Cas particulier des transporteurs provenant de l'Union Européenne....14
IV - LA DÉCLARATION DES DESTINATAIRES....16
V – PÉRIODE TRANSITOIRE....16

ANNEXES :

ANNEXE I : Scenarii réglementaires pour transporter des "carcasses dérogataires"
ANNEXE II: Scenarii aménagés et transitoires
ANNEXE III : Détermination du temps de transport
ANNEXE IV : Évaluation des résultats d'analyse
ANNEXE V : Liste des pièces à fournir pour les abattoirs

En application du règlement (UE) n°2017/1981 de la Commission du 31 octobre 2017 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de température pendant le transport de viande, cette instruction a pour objectif de donner aux directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP), la procédure à suivre pour l'attribution des autorisations nécessaires pour transporter des viandes à une température supérieure à +7°C à cœur à la sortie des abattoirs. Elle détaille les suites à engager si des non-conformités sont constatées par les agents des DDecPP concernant la sortie et le transport de viandes à des températures supérieures à +7°C à cœur.

Pour la présente instruction, on entend par :
- **''carcasses''** : les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers et les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros ayant atteint une température maximale de +7°C à cœur avant chargement dans un véhicule de transport ;
- "**carcasses dérogataires''** : les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers et les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine n'ayant pas atteint une température de +7°C à cœur à la sortie de l'abattoir.

I - PRÉAMBULE – EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Le nouveau règlement (UE) n°2017/1981 ne modifie qu'en partie le point 3 du chapitre VII de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004, aussi **les points suivants restent applicables**, à savoir :

- **à la suite de l'inspection *post mortem* une réfrigération des carcasses d'ongulés domestiques est immédiatement effectuée pour assurer, dans toutes les parties de la viande, une température ne dépassant pas +7°C, selon une courbe assurant la diminution continue de la température ;**
- **les viandes doivent atteindre et conserver une température inférieure ou égale à +7°C en tout point jusqu'à la fin de l'entreposage, et pendant le transport.**

Cependant, le règlement prévoit de déroger à l'obligation de réfrigération des viandes à une température maximale de +7°C avant le transport, sous réserve de respecter certaines conditions.

1 - Les produits spécifiques

Depuis le 20 novembre 2017, date d'entrée en vigueur du règlement (UE) n°2017/1981, la possibilité de sortir des carcasses de l'abattoir à des températures supérieures à +7°C en tout point pour permettre la production de produits spécifiques, nécessite que ce transport soit **justifié** pour des **raisons technologiques.** Une autorisation est accordée au préalable par le préfet du lieu d'implantation de l'abattoir. À ce jour, aucune production de produits spécifiques n'a été identifiée justifiant cette dérogation.

La présente instruction ne traite pas des modalités de délivrance des autorisations pour ces viandes.

Il est demandé aux DDecPP de faire remonter au Bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) et au Bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) les productions considérées, par les professionnels, comme étant des productions de produits spécifiques :
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

2 – Les produits non spécifiques

Pour la production de produits non spécifiques, le règlement (UE) n°2017/1981 introduit de nouvelles dispositions.

Désormais, il permet **la sortie de l'abattoir et le transport de carcasses, de demi-carcasses, de quartiers ou de demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros d'animaux des espèces ovine, caprine, bovine et porcine à des températures supérieures à +7°C à cœur** sous réserve, pour les opérateurs, de respecter certaines exigences et de disposer d'une **autorisation**.

Les modalités de délivrance des autorisations sont décrites dans la présente instruction.

3 - Dispositions nationales

Avant l'entrée en vigueur du règlement (UE) n°2017/1981 et bien qu'il ne s'agisse pas de produits spécifiques, en France il était :

- autorisé le transport de carcasses d'ongulés domestiques à des températures inférieures ou égales à +12°C en tout point en application de l'arrêté du 18 décembre 2009 ;
- toléré la sortie des carcasses de porcs (y compris les demi-carcasses, quartiers et pièces résultant de la découpe des demi-carcasses en trois morceaux maximum) à une température en tout point comprise entre +7°C et +15°C maximum sous réserve de respecter certains critères.

L'arrêté ministériel du 18 décembre 2009 a été modifié en ce sens et la lettre à diffusion limité L2009-0824 du 22 octobre 2009 est prolongée jusqu'au 30 septembre 2019 afin de permettre aux exploitants du secteur alimentaire de s'organiser vis-à-vis des nouvelles exigences réglementaires. **Ces dispositions ne seront plus applicables au 1er octobre 2019.**

II – CONDITIONS DE LA DÉROGATION

1 – Règle générale

Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables de la maîtrise des températures des denrées alimentaires à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution conformément à la législation en vigueur. De manière générale, les exploitants du secteur alimentaire ont l'obligation de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire dont ils ont la responsabilité d'assurer la bonne mise en œuvre.

Les exigences réglementaires spécifiques aux "carcasses dérogataires" doivent être intégrées dans le plan de maîtrise sanitaire des établissements.

S'agissant d'une dérogation à la règle générale qui prévoit que les carcasses doivent atteindre et conserver une température de +7°C à cœur avant le transport et pendant celui-ci, **l'ensemble des conditions de la dérogation définies au point b de l'article 1er du règlement (UE) 2017/1981 doit être appliqué**, notamment :

1. les **scenarii** définis dans le règlement (annexe I), prévoyant en particulier une durée maximale de transport, **doivent être respectés**. Une fiche d'aide pour définir la durée maximale de transport est annexée à la présente instruction (annexe III) ;
2. les "carcasses dérogataires" doivent avoir atteint les températures fixées par les différents scenarii **avant le chargement dans un véhicule de transport**. Un véhicule de transport

frigorifique ne peut pas être assimilé à une chambre froide de ressuage d'un abattoir. Cette disposition s'applique même si le véhicule est la propriété de l'abattoir, qu'il reste stationné sur le site de l'abattoir ou qu'il ne quitte pas l'abattoir avant que la température de +7°C à cœur ne soit atteinte ;

3. les "carcasses dérogataires" transportées dans le même véhicule de transport doivent provenir d'**animaux abattus dans le même abattoir uniquement** même si le véhicule dispose de plusieurs compartiments. Cependant, il n'est pas interdit de transporter des "carcasses dérogataires" avec des "carcasses" provenant d'autres abattoirs si celles-ci ont atteint une température de +7°C à cœur avant le transport ;
4. le **mélange** de "**carcasses dérogataires**" avec des **abats** ou d'**autres pièces de découpe** *(autres que des carcasses découpées en un maximum de 6 morceaux)*, dans un même véhicule de transport, est **interdit** et cela même si des compartiments ont été mis en place ;
5. les obligations de **temps**, de **température** ou d'**enregistrement** doivent être respectées même pour les « trajets courts » ;
6. les "carcasses dérogataires" dont la température à cœur est supérieure à +15°C doivent être transportées dans des **compartiments différents** des carcasses ayant une température à cœur inférieure à +15°C. Les compartiments doivent être conçus de manière à ne pas générer de rupture de la chaîne du froid pour l'ensemble des produits transportés. Un compartiment est défini comme étant une unité de transport ayant les mêmes conditions d'environnement et de température.

2 – Adaptations transitoires

L'application rigoureuse du règlement (UE) n°2017/1981 pourrait mettre en difficulté certains établissements et ainsi compromettre la compétitivité des abattoirs français. Aussi, la France a soutenu, auprès de la Commission européenne, un groupe de travail technique dont les propositions sont de nature à aménager les dispositions du règlement (UE) n°2017/1981 afin de pouvoir répondre aux objectifs de la réglementation européenne.

Tant que les discussions n'ont pas abouti au niveau européen, l'objectif est d'aménager temporairement les dispositions réglementaires permettant d'assurer le fonctionnement des établissements et la sécurité des consommateurs. Ces mesures portent uniquement sur les points 3, 4 et 5 susmentionnés.

- <u>Pour le point 3 :</u> les "carcasses dérogataires" transportées dans le même véhicule de transport peuvent être collectées à partir d'abattoirs différents sous réserve que :
  - les abattoirs soient dotés de **quais réfrigérés** ;
  - les véhicules de transport ne s'approvisionnent qu'auprès d'un nombre maximal de **4 abattoirs** ;
  - la **température à cœur** des "carcasses dérogataires" chargées dans le véhicule soit **inférieure ou égale à +15°C** ;
  - dès le chargement des viandes, la **température de surface** des "carcasses dérogataires" :
    - de bovins, d'ovins et de caprins soit **inférieure ou égale à +4°C** ;
    - de porcins soit **inférieure ou égale à +7°C** ;
  - la **température de l'air maximale** durant le transport soit de **+3°C** ;
  - la **traçabilité** des "carcasses dérogataires" soit **assurée** ;
  - le **temps de transport** soit **maîtrisé**. La durée de transport évaluée doit respecter les exigences réglementaires et ne doit pas être réinitialisée à chaque nouveau chargement.

- Pour le point 4 : les "carcasses dérogataires" peuvent être transportées avec des abats ou d'autres pièces de découpe *(autres que des carcasses découpées en un maximum de 6 morceaux)*, dans un même véhicule de transport, sous réserve que :
  - la **température de l'air maximale** durant le transport soit de **+3°C** ;
  - la **température à cœur** des "carcasses dérogataires" soit **inférieure ou égale à +15°C** ;
  - dès le chargement des viandes, la **température de surface** des "carcasses dérogataires" :
    - de bovins, d'ovins et de caprins soit **inférieure ou égale à +4°C ;**
    - de porcins soit **inférieure ou égale à +7°C ;**
  - la **température des abats et des autres pièces de découpe** soit **maîtrisée** tout au long du transport.

- Pour le point 5 : l'enregistrement des températures de l'air dans le véhicule de transport n'est pas obligatoire dans la mesure où :
  - le **temps de transport** est **inférieur ou égal à 2h** ;
  - la température des viandes est prise et **enregistrée** systématiquement au chargement et au déchargement ;
  - la **température de l'air** du véhicule est **maîtrisée** tout au long du transport.

Une synthèse des paramètres à respecter pour la collecte de "carcasses dérogataires" dans plusieurs abattoirs ou pour le transport de "carcasses dérogataires" avec des abats ou d'autres pièces de découpe est présentée en annexe II.

3 – Mesure exceptionnelle

Pour le point 2 susmentionné, aucune évolution de la réglementation européenne ne peut être attendue. En effet, les modalités de réfrigération à bord d'un véhicule de transport frigorifique ne peuvent en aucun cas présenter les garanties nécessaires permettant d'assurer une cinétique de refroidissement compatible avec les exigences sanitaires. Le refroidissement des carcasses ne peut pas avoir lieu dans des véhicules de transport, même si ceux-ci restent stationnés au sein de l'abattoir[1].

Cependant, certains abattoirs peuvent se retrouver en difficulté pour la gestion des week-ends et des jours fériés. Afin de permettre aux abattoirs de se mettre progressivement en conformité avec la réglementation, il est accordé, **à titre exceptionnel,** la possibilité de charger des "carcasses dérogataires" avant que les températures exigées par le règlement (UE) n°2017/1981 ne soient atteintes sous réserve que :

- les "carcasses dérogataires" aient atteint une **température de +7°C à cœur avant le départ du véhicule** suivant une courbe de descente en température validée. Une étude cinétique de descente en température doit être conduite dans des conditions de chargement les plus défavorables et doit être intégrée dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'abattoir ;
- le **véhicule de transport** demeure **maintenu dans l'enceinte de l'abattoir** pendant toute la durée de refroidissement des viandes. L'étape de refroidissement des viandes est de la **responsabilité** de l'exploitant de l'abattoir ;
- le véhicule de transport ait un système de **surveillance** et **d'enregistrement de la température de l'air** permettant aux services vétérinaires d'inspection (SVI) de vérifier le respect des conditions de durée et de température de refroidissement prévues dans le PMS ;
- l'exploitant de l'abattoir propose un **plan d'investissement** dont l'objectif est d'améliorer la capacité de refroidissement des viandes et/ou propose un **plan d'aménagement du temps**

1 *Cf. arrêt de la Cour de Justice de l'Union européenne du 2 mai 2019 dans le cadre d'un litige opposant un professionnel des Pays-Bas aux autorités compétentes de son pays*

de travail du personnel afin de permettre le chargement des véhicules les week-ends ou les jours fériés. **Sous un délai maximal de deux ans**, les dispositions prévues dans le plan d'investissement et/ou dans le plan d'aménagement du temps de travail doivent être mises en place.

Au départ du véhicule de transport, les "carcasses dérogataires" doivent avoir atteint la température réglementaire de **+7°C à cœur** et ne sont donc plus soumises aux contraintes de la dérogation.

Cette tolérance encadrée dans le temps doit permettre aux opérateurs de corriger les non-conformités rencontrées actuellement et de mettre un terme au refroidissement de carcasses présentant des températures à cœur dépassant les seuils réglementaires dans les véhicules de transport.

Les dossiers accompagnés des plans d'investissement et/ou de réorganisation de la gestion du personnel, et permettant d'accorder cette **mesure exceptionnelle** devront être communiqués et validés avant le **30 juin 2020.** Les exploitants d'abattoir doivent offrir l'ensemble des garanties ci-dessus mentionnées afin de pouvoir prétendre à cette tolérance.

Les exploitants d'abattoir doivent être encouragés à optimiser leurs dispositifs de production et de réfrigération des carcasses, en adéquation avec les critères réglementaires. À partir du **1er juillet 2022**, aucun abattoir ne sera autorisé à charger, dans des véhicules frigorifiques, des viandes dont les températures ne respectent pas les exigences réglementaires.

III - DÉLIVRANCE DES AUTORISATIONS

1 - Notion d'autorisation au titre du règlement (UE) 2017/1981

1.1 Établissements soumis à autorisation

Le règlement (UE) n°2017/1981 prévoit que les établissements **expédiant** et **transportant** des "carcasses dérogataires" disposent d'une **autorisation** délivrée par l'autorité compétente.

Cette instruction complète les dispositions prévues par le règlement (UE) n°2017/1981 qui définit les grands principes d'attribution et de maintien des autorisations pour les abatteurs et les transporteurs.

1.1.1 Conditions d'attribution des autorisations pour les abattoirs

Indépendamment du respect des conditions exigées par le règlement (UE) n°2017/1981 ou des mesures transitoires prévues par la présente instruction *(cf. chapitre II.2 – Adaptations transitoires)*, les abattoirs peuvent prétendre à cette autorisation, si et seulement si :

- une **demande officielle** est parvenue aux services de la DDecPP du lieu d'implantation de l'établissement ;
- la **liste des clients destinataires** de ces viandes est mise à jour ;
- le **processus de réfrigération** est maîtrisé du process d'abattage à l'expédition des viandes conformément aux exigences réglementaires et au PMS de l'établissement ;
- le **nombre de colonies aérobies** des carcasses, mesuré à l'abattoir sur une fenêtre « glissante » de 10 semaines répond aux exigences du règlement (CE) n°2073/2005 et du règlement (UE) n°2017/1981. Une fiche d'aide pour évaluer les résultats d'analyses est

annexée à la présente instruction (annexe IV) ;
- une **déclaration** relative aux paramètres de réfrigération des viandes avant envoi a été établie et accompagne les viandes ;
- le **véhicule** assurant la livraison est **autorisé** à transporter des "carcasses dérogataires" *(cf. point 1.1.2).*

1.1.2 Conditions d'attribution des autorisations pour les véhicules de transport

Indépendamment du respect des conditions exigées par le règlement (UE) n°2017/1981 ou des mesures transitoires prévues par la présente instruction *(cf. chapitre II.2 – Adaptations transitoires)*, les transporteurs peuvent prétendre à cette autorisation, si et seulement si :
- une **demande officielle** est parvenue aux services de la DDecPP du lieu d'implantation de la société de transport ;
- la **liste des clients destinataires** de ces viandes est tenue à jour ;
- une **déclaration** relative aux paramètres de réfrigération des viandes avant transport est établie par l'abattoir et accompagne les viandes ;
- les **durées** et **températures de transport** fixées dans la déclaration ci-dessus mentionnées sont respectées ;
- la température de l'air est **surveillée** et **enregistrée** sauf si les dispositions prévues pour le point 5 du chapitre II.2 de la présente instruction sont respectées ;
- l'**abattoir** d'où proviennent les "carcasses dérogataires" est **autorisé** à sortir des "carcasses dérogataires".

1.2 Les différentes autorisations

L'autorisation à déroger à l'obligation de réfrigération des viandes à des températures inférieures ou égales à +7°C à cœur avant le transport est demandée :
- par l'exploitant de l'abattoir à la DDecPP du département d'implantation de l'abattoir pour sortir de l'abattoir des "carcasses dérogataires" ;
- par l'exploitant de la société de transport à la DDecPP du département d'implantation de la société de transport pour un **parc de véhicules** destiné à transporter des "carcasses dérogataires".

Si l'abattoir dispose d'un parc de véhicules, l'exploitant de l'abattoir devra réaliser une demande d'autorisation pour **sortir de l'abattoir <u>et</u> transporter des "carcasses dérogataires**".

Le règlement prévoit que les viandes puissent être transportées suivant différents scenarii, décrits au point viii), b), 1) de l'article premier du règlement (UE) n°2017/1981. **Pour chaque scenario (durée de transport - espèces), une autorisation spécifique est attribuée.**
Ainsi à chaque couple « temps de transport - espèces » correspond une autorisation dans le système d'information français. Il est possible d'attribuer **6 autorisations pour les abattoirs** et **3 pour les transporteurs**. Les autorisations sont détaillées ci-dessous.

1.2.1 Les abattoirs

Les autorisations pouvant être délivrées pour les abattoirs sont les suivantes :
a) Autorisation pour sortir de l'abattoir des "carcasses dérogataires" pour une durée de transport maximale de **6 heures** :
- animaux des espèces ovine et caprine ;

- animaux de l'espèce bovine ;
- animaux de l'espèce porcine.
Intitulé « Autorisation sortie carcasse durée transport 6h » dans RESYTAL.

b) Autorisation pour sortir de l'abattoir des "carcasses dérogataires" pour une durée de transport maximale de **30 heures** :
- animaux de l'espèce porcine.
Intitulé « Autorisation sortie carcasse durée transport 30h » dans RESYTAL.

c) Autorisation pour sortir de l'abattoir des "carcasses dérogataires" pour une durée de transport maximale de **60 heures** :
- animaux des espèces ovine et caprine ;
- animaux de l'espèce bovine.
Intitulé « Autorisation sortie carcasse durée transport 60h » dans RESYTAL.

1.2.2 Les transporteurs

Les autorisations pouvant être délivrées pour les transporteurs sont les suivantes :
a) Autorisation pour transporter des "carcasses dérogataires" pour une durée de transport maximale de **6 heures**.
Intitulé « Autorisation transport carcasse durée 6h » dans RESYTAL.

b) Autorisation pour transporter des "carcasses dérogataires" pour une durée de transport maximale de **30 heures**.
Intitulé « Autorisation transport carcasse durée 30h » dans RESYTAL.

c) Autorisation pour transporter des "carcasses dérogataires" pour une durée de transport maximale de **60 heures**.
Intitulé « Autorisation transport carcasse durée 60h » dans RESYTAL.

2 - Attribution des autorisations pour les abattoirs

2.1 Procédure d'autorisation

2.1.1 La demande d'autorisation

Envoi de la demande

Les exploitants des abattoirs désirant sortir de l'abattoir des viandes à des températures supérieures à +7°C à cœur, effectuent leur demande par l'intermédiaire du **formulaire de demande d'autorisation** présenté en annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009.

Ce formulaire est adressé par voie postale à la DDecPP du département d'implantation de l'abattoir. Prochainement, ce formulaire pourra être complété par téléprocédure.

Ce formulaire est accessible à partir du site « mesdémarches » du ministère chargé de l'agriculture : http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/

Récépissé de demande et accusé de réception

À réception de la demande d'autorisation (CERFA n°15958), un récépissé est envoyé :

- automatiquement au demandeur dans le cadre d'une demande d'autorisation par téléprocédure. Il s'agira d'un accusé d'enregistrement de la demande qui sera envoyé immédiatement à l'adresse électronique fournie ;
- sous format papier par la direction instructrice lorsque la demande est adressée par voie postale (page 2 du document de demande d'autorisation).

Le récépissé n'a pas valeur de recevabilité du dossier.

Conformément au code des relations entre le public et l'administration, il est également nécessaire d'envoyer au demandeur un **accusé de réception** sous forme de courrier dans un délai maximal de 10 jours suivant la réception du dossier.
Le récépissé de demande peut être envoyé conjointement au courrier d'accusé de réception.

Lorsque la demande a été faite par voie électronique, il est possible d'envoyer l'accusé de réception par voie électronique.

Des modèles de courriers sont proposés sur le site intranet du ministère de l'agriculture :
http://intranet.national.agri/Viandes-fraiches-animaux-de (dans la rubrique « température carcasses »)

Pour être recevable la demande d'autorisation doit être accompagnée d'un dossier d'autorisation

2.1.2 Composition du dossier d'autorisation

La liste des pièces devant obligatoirement être adressées à la DDecPP du département d'implantation de l'abattoir pour l'instruction des dossiers d'autorisation est annexée à la présente instruction (annexe V).

L'envoi dématérialisé des pièces est accepté sous réserve des conditions suivantes :

- le demandeur envoie le dossier dématérialisé à la DDecPP sur un support informatique. La DDecPP n'instruit pas les dossiers consultables via des sites internet du fait du caractère évolutif d'une page Web ;
- les pièces du dossier sont clairement identifiées et datées.

2.1.3 Instruction du dossier de demande d'autorisation

L'instruction du dossier de demande d'autorisation pour sortir de l'abattoir des "carcasses dérogataires" est réalisée à l'aide de la grille d'inspection « Instruction d'une demande d'autorisation sortie carcasse dérogataire ». La grille est disponible sur le portail RESYTAL.
La grille et les modalités techniques de remplissage de la grille sont accessibles sur le site intranet du BEAD à l'adresse suivante :
http://intranet.national.agri/Viandes-fraiches-animaux-de (dans la rubrique « température carcasses »)

En cas de pièces manquantes, le dossier ne doit pas être instruit et il convient de réclamer les éléments manquants au demandeur.

La présence des pièces ne constitue pas un élément de conformité. La conformité des documents fournis doit être appréciée. Pour ce faire, il convient que les agents des DDecPP se rapprochent des agents des SVI de l'abattoir demandeur afin d'avoir une lecture exhaustive du dossier.

Le principe **« silence vaut décision de rejet »** s'applique. Sans réponse de la part de l'administration à **l'issue d'un délai de deux mois** à compter de la date de réception du dossier, la demande d'autorisation à déroger à l'obligation de réfrigérer les viandes à une température maximale de +7°C à cœur avant le chargement est refusée.

À la suite d'une décision de refus explicite, le demandeur dispose d'un délai de deux mois à partir de la date de refus pour demander les motifs de cette décision négative. En application de l'article R. 233-2 du code rural et de la pêche maritime, une décision de refus ou de rejet de la demande d'autorisation ne peut faire l'objet d'un recours contentieux auprès du tribunal administratif qu'après rejet d'un recours gracieux préalable à l'encontre de l'auteur de la décision (le Préfet).

Lorsque l'instruction du dossier nécessite des informations complémentaires, le service instructeur les réclame au demandeur en impartissant un délai pour lui fournir. Le délai au terme duquel, à défaut de décision expresse, la décision est réputée rejetée est alors prolongé d'une durée égale.

2.1.4 Les suites de l'instruction du dossier

Attribution de l'autorisation

L'autorisation pour sortir de l'abattoir des "carcasses dérogataires" est attribuée à l'exploitant de l'abattoir, si :

- la demande d'autorisation complétée, datée et signée a été transmise ;
- l'ensemble des pièces nécessaires à la constitution du dossier de demande d'autorisation a été communiqué ;
- les documents communiqués permettent d'assurer la maîtrise des dangers dans le respect des exigences réglementaires.

Cette autorisation est attribuée par courrier. Un modèle est proposé sur le site intranet du ministère de l'agriculture :
http://intranet.national.agri/Viandes-fraiches-animaux-de (dans la rubrique « température carcasses »)

L'abattoir peut bénéficier de plusieurs autorisations. Aussi, dans le courrier d'attribution, l'ensemble des autorisations délivrées est clairement énuméré.

Dans RESYTAL, il doit être procédé à l'enregistrement des autorisations sur les **unités d'activité concernées.**

La liste des établissements bénéficiant des autorisations pour sortir de l'abattoir des "carcasses dérogataires" est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse :
http://agriculture.gouv.fr/tous-les-etablissements-agrees-certifies-et-autorises-de-la-dgal

Refus de l'autorisation

À la suite de l'instruction documentaire, la procédure peut être interrompue lorsque le dossier n'est pas complet et que le demandeur ne transmet pas les éléments manquants ou lorsque le dossier n'est

pas conforme dans son contenu.

Cette décision est défavorable pour le demandeur et doit être motivée en faits et en droit. Aussi, les points de non-conformité doivent être indiqués dans le courrier de refus de l'autorisation.
Ces décisions faisant suite à une demande, elles n'ont pas à être précédées d'une procédure contradictoire. En revanche, les voies et délais de recours doivent être indiqués sur le courrier.

Des modèles de courrier sont proposés sur le site intranet du ministère de l'agriculture : http://intranet.national.agri/Viandes-fraiches-animaux-de (dans la rubrique « température carcasses »).

2.2 Révision de l'autorisation

Dès lors que la conformité aux prescriptions réglementaires est respectée par l'exploitant de l'abattoir, le renouvellement de l'autorisation n'est pas nécessaire.
En revanche, l'autorisation peut être suspendue ou retirée si l'opérateur ne respecte plus les exigences applicables.

Le maintien de l'autorisation dépend du respect des conditions suivantes :

La mise à jour du dossier

Toute modification des éléments pris en compte pour l'octroi de l'autorisation doit être notifiée par l'exploitant de l'abattoir aux services vétérinaires d'inspection de l'abattoir.
Les pièces mises à jour doivent être transmises à la DDecPP.

Il est autorisé que la liste des clients destinataires ne soit pas systématiquement transmise en cas de modification mais le professionnel doit pouvoir présenter la liste actualisée lors d'une inspection.

Le respect des conditions d'attribution de l'autorisation

Dans le cadre des inspections programmées pour les établissements d'abattage de boucherie, le respect des exigences réglementaires concernant la sortie de "carcasses dérogataires" est vérifié. La fréquence minimale d'inspection fixée est d'une fois par an. Toutefois, une fréquence supérieure peut être nécessaire en fonction d'une analyse de risque locale reposant notamment sur l'évaluation de l'établissement.

Au cours de ces inspections, les inspecteurs s'assurent de la mise en œuvre effective du plan de maîtrise sanitaire révisé dans le cadre de cette autorisation.

Le vademecum sectoriel « abattoir d'animaux de boucherie » sera modifié et mis à la disposition des inspecteurs afin d'apporter des précisions sur la conduite à tenir lors de l'évaluation des autorisations.

Lors du constat du non respect des exigences réglementaires, les suites adaptées doivent être mises en œuvre.

3 - Attribution des autorisations pour les transporteurs

Pour bénéficier d'une autorisation à transporter des "carcasses dérogataires", tout exploitant d'une

société de transport doit adresser une demande d'autorisation auprès du préfet du lieu d'implantation de la société **pour son parc de véhicules** (aucun dossier spécifique n'est à communiquer).

3.1 Conditions d'obtention de l'autorisation

Les transporteurs peuvent prétendre à une autorisation si :

- le véhicule dispose d'un système de **surveillance** et d'**enregistrement de la température de l'air.** Un système d'enregistrement n'est pas exigé pour les trajets courts si les mesures transitoires prévues pour le point 5 au chapitre II.2 de la présente instruction sont respectées ;
- les **durées** et **températures** de transport respectent les exigences réglementaires et peuvent être aisément contrôlées par les agents des services des DDecPP ;
- les "carcasses dérogataires" ne proviennent que **d'un seul et même abattoir.** Par dérogation, le transporteur peut récupérer des "carcasses dérogataires" provenant de 4 abattoirs maximum si les mesures transitoires prévues pour le point 3 au chapitre II.2 de la présente instruction sont respectées ;
- **la déclaration** établie par l'exploitant de l'abattoir, comprenant notamment la **durée de transport maximale** et la **température de l'air maximale** pendant le transport, accompagne les "carcasses dérogataires" ;
- les "carcasses dérogataires" ne sont transportées qu'avec :
  - des "carcasses dérogataires" provenant du même abattoir sauf si les mesures transitoires prévues pour le point 3 au chapitre II.2 de la présente instruction sont respectées ;
  - des "carcasses". Aucun autre morceau de découpe et aucun abat ne peut être transporté avec des viandes dont la température est supérieure à +7°C à cœur sauf si les mesures transitoires prévues pour le point 4 au chapitre II.2 de la présente instruction sont respectées.

Seules les "carcasses dérogataires" ayant atteint une température maximale de +15°C à cœur peuvent être transportées dans le même compartiment que les "carcasses" ayant atteint une température maximale de +7°C à cœur. Dans le cas contraire, les produits doivent être transportés dans des compartiments différents.

Un véhicule peut transporter plusieurs types de "carcasses dérogataires" pour des durées de transport différentes. Dans ce cas, la société de transport doit avoir plusieurs autorisations. Les paramètres à appliquer lors du transport des viandes doivent être ceux du **scénario le plus strict.**

3.2 Procédure d'autorisation

Envoi de la demande

Les sociétés de transport désirant transporter des "carcasses dérogataires" effectuent leur demande par l'intermédiaire du **formulaire de demande d'autorisation** présenté en annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009.

Ce formulaire est adressé par voie postale à la DDecPP du département d'implantation de la société de transport.

Ce formulaire est accessible à partir du site « mesdémarches » du ministère chargé de l'agriculture : http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/

Cette demande doit être réalisée avant le début des activités.

Récépissé de demande et accusé de réception

À réception de la demande d'autorisation (CERFA n°15960), la DDecPP :

- vérifie la complétude du document et notamment **l'engagement de l'exploitant à respecter les conditions sanitaires pour transporter des ''carcasses dérogataires'' ;**
- procède dans RESYTAL, à l'enregistrement de l'établissement et de l'approbation « *Autorisation transport carcasse durée de 6h/30h/60h* ». L'enregistrement des autorisations est à effectuer sur **l'établissement** ;
- accuse réception de la demande d'autorisation sous format papier en retournant le récépissé de demande d'autorisation sous un délai maximum de 10 jours (page 2 du document de demande d'autorisation).

Lorsque le document est incomplet, il convient d'indiquer au responsable de la société de transport que sa demande n'est pas recevable en l'état.

Des modèles de courriers sont proposés sur le site intranet du ministère de l'agriculture : http://intranet.national.agri/Viandes-fraiches-animaux-de (dans la rubrique « température carcasses »).

La société de transport peut bénéficier de plusieurs autorisations. Aussi, dans le courrier d'attribution, l'ensemble des autorisations délivrées devra être clairement énuméré.
Dès le retour de son récépissé, l'exploitant peut débuter son activité de transport de "carcasses dérogataires" pour l'ensemble de ses véhicules de transport sous réserve qu'ils soient équipés conformément aux exigences réglementaires.

La liste des établissements bénéficiant des autorisations pour transporter des "carcasses dérogataires" est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse : http://agriculture.gouv.fr/tous-les-etablissements-agrees-certifies-et-autorises-de-la-dgal

Validité de l'autorisation

L'autorisation est valable pour l'ensemble des véhicules dûment équipés appartenant à la société ayant fait la demande. Aussi, lors du transport de "carcasses dérogataires", il convient qu'une copie du récépissé soit disponible dans chaque véhicule.

En tant que responsable, l'exploitant de la société de transport s'engage à respecter l'ensemble des exigences réglementaires relatives au transport de "carcasses dérogataires". En cas d'anomalies sur un véhicule, il doit mettre en place les mesures correctives prévues dans son plan de maîtrise sanitaire pouvant conduire à exclure ce véhicule pour transporter des "carcasses dérogataires".

3.3 Révision de l'autorisation

Dès lors que la conformité aux prescriptions réglementaires est respectée, le renouvellement de l'autorisation n'est pas nécessaire.

En revanche, l'autorisation peut être suspendue ou retirée si l'opérateur ne respecte plus les exigences applicables.
Le maintien de l'autorisation dépend du respect des conditions suivantes :

Modification de la demande d'autorisation

Toute modification des éléments déclarés pour l'octroi de l'autorisation doit être notifiée par le professionnel à la DDecPP du département d'implantation de l'établissement.

Inspections programmées

Dans le cadre des inspections programmées pour le transport de viande au niveau national ou au niveau local, le respect des exigences réglementaires concernant le transport de "carcasses dérogataires" est vérifié.

Le vademecum sectoriel « transport » sera modifié et mis à la disposition des inspecteurs afin d'apporter des précisions sur la conduite à tenir lors de l'évaluation des autorisations.
Lors du constat du non respect des exigences réglementaires, les suites adaptées doivent être mises en œuvre.

3.4 Cas particulier des transporteurs provenant de l'Union Européenne

Le règlement (CE) n°2017/1981 précise que les transporteurs doivent avoir reçu une autorisation délivrée par l'autorité compétente du **lieu de départ des viandes**.
Aussi, les transporteurs européens souhaitant charger des "carcasses dérogataires" provenant d'abattoirs français devront au préalable obtenir une **autorisation délivrée par le vétérinaire officiel de l'abattoir.**

Cette autorisation est limitée à un véhicule et pour un seul et unique chargement.

Pour obtenir cette autorisation et sauf mesures transitoires prévues par la présente instruction *(cf. chapitre II.2 – Adaptations transitoires)*, les transporteurs devront justifier que :

- le véhicule dispose d'un système de **surveillance** et d'**enregistrement de la température de l'air.** Un système d'enregistrement n'est pas exigé pour les trajets courts si les mesures transitoires prévues pour le point 5 au chapitre II.2 de la présente instruction sont respectées ;
- la **température** de transport respecte les exigences réglementaires et peut être aisément contrôlée par les agents des services des DDecPP ;
- les "carcasses dérogataires" ne proviennent que **d'un seul et même abattoir.** Par dérogation, le transporteur peut récupérer des "carcasses dérogataires" provenant de 4 abattoirs maximum si les mesures transitoires prévues pour le point 3 au chapitre II.2 de la présente instruction sont respectées ;
- **la déclaration** établie par l'exploitant de l'abattoir, comprenant notamment la **durée de transport maximale** et la **température de l'air maximale** pendant le transport, accompagne les "carcasses dérogataires" ;
- les "carcasses dérogataires" ne sont transportées qu'avec :
  - des "carcasses dérogataires" provenant du même abattoir sauf si les mesures transitoires prévues pour le point 3 au chapitre II.2 de la présente instruction sont respectées ;
  - des "carcasses". Aucun autre morceau de découpe et aucun abat ne peut être transporté avec des viandes dont la température est supérieure à +7°C à cœur sauf si les mesures transitoires prévues pour le point 4 au chapitre II.2 de la présente instruction sont respectées.
- les "carcasses dérogataires" ayant une température supérieure à +15°C à cœur sont

transportées dans des compartiments différents des carcasses ayant une température inférieure ou égale à +7°C à cœur.

La demande d'autorisation est adressée à l'aide du formulaire publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture (CERFA n°15961) : http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/

La délivrance de ces autorisations ne peut pas être réalisée par voie électronique et nécessite que le SVI soit prévenu au moins 24h à l'avance.

4 – Les suites administratives et pénales

En cas de manquement aux conditions d'autorisation, les mesures de police administrative prévues à l'article L. 233-2 du code rural et de la pêche maritime sont mises en œuvre.
En cas de non-respect des exigences réglementaires, le Préfet du lieu d'implantation de l'abattoir ou de la société de transport, ou son délégataire, suspend l'autorisation de sortie ou de transport des "carcasses dérogataires". Pour le transport de viandes, **cette suspension concernera l'ensemble des véhicules de la société de transport.**

Préalablement à l'application de la mesure de suspension, un courrier de procédure contradictoire est envoyé à l'exploitant, lui demandant de présenter ses observations, conformément au code des relations entre le public et l'administration.
À l'issue de ce délai, si les observations de l'intéressé ne permettent pas de revenir sur l'intention de suspendre l'autorisation, la mesure de suspension est appliquée. Cette mesure s'accompagne d'un délai de mise en conformité laissé à l'exploitant pour remédier aux non-conformités.

À l'issue de ce second délai et en l'absence de mise en conformité, l'autorisation est retirée.

En cas d'urgence, la suspension, puis le retrait de l'autorisation, peuvent être prononcés directement dès lors que les exigences réglementaires ne sont pas respectées. Par ailleurs, l'émission immédiate d'un rapport d'inspection n'est pas obligatoire pour prononcer la décision si les non-conformités sont intégrées dans le courrier de décision.

L'autorisation de transporter des "carcasses dérogataires" ne peut être suspendue ou retirée que par l'autorité émettrice. C'est pourquoi il est indispensable d'informer systématiquement les DDecPP qui ont délivré les autorisations en cas de constat de non-conformité.

Des modèles de courrier sont proposés sur le site intranet du ministère :
http://intranet.national.agri/Viandes-fraiches-animaux-de (dans la rubrique « température carcasses »)

Les mesures pénales sont décrites dans le tableau sur les suites en abattoir présenté sur le site intranet du BEAD à l'adresse suivante :
http://intranet.national.agri/Les-suites-administratives-et,5638

En cas de **menace pour la santé publique**, il convient également :
- d'appliquer les mesures prévues par l'article L. 233-1 du code rural et de la pêche maritime ;
- de prendre les mesures nécessaires vis-à-vis des produits pouvant nécessiter leur consigne et leur saisie ;
- de mettre en place les mesures pénales.

IV - LA DÉCLARATION DES DESTINATAIRES

En application du règlement (UE) n°2017/1981, les exploitants du secteur alimentaire informent la DDecPP du département d'implantation de leur établissement avant de recevoir pour la première fois des "carcasses dérogataires".

Les exploitants du secteur alimentaire effectuent leur déclaration à l'aide du formulaire présenté en annexe de l'arrêté du 18 décembre 2009 (CERFA n°15959).
Ce formulaire est à adresser à la DDecPP du département d'implantation de l'établissement. Prochainement, ce formulaire pourra être complété par téléprocédure.

Ce formulaire est accessible à partir du site « mesdémarches » du ministère chargé de l'agriculture : http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/

À réception de la demande, un récépissé est envoyé :

- automatiquement au demandeur dans le cadre d'une demande par téléprocédure. Il s'agira d'un accusé d'enregistrement de la demande qui sera envoyé immédiatement à l'adresse électronique fournie ;
- sous format papier par la direction instructrice lorsque la demande est adressée par voie postale (page 2 du document de déclaration).

Au-delà de cette déclaration, l'exploitant prend en compte le traitement de ces viandes dans son plan de maîtrise sanitaire et met en place les mesures appropriées afin d'assurer la diminution continue de la température des viandes, y compris lors du travail de découpe et de désossage. Pour les établissements agréés, il convient que la mise à jour du dossier d'agrément soit jointe à la déclaration transmise à la DDecPP.

En application du chapitre III, section V de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004, les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées, des préparations de viandes et des viandes séparées mécaniquement (VSM) ne peuvent utiliser que des viandes ayant atteint une température à cœur de +7°C.
De plus, les exigences en matière de température de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective, prévues par l'arrêté du 21 décembre 2009, doivent être respectées.
Les inspecteurs doivent être particulièrement attentifs à la maîtrise des températures de ces viandes.

V – PÉRIODE TRANSITOIRE

Afin de permettre aux exploitants du secteur alimentaire de s'organiser, les dispositions applicables relatives au transport et à la découpe de carcasses d'ongulés domestiques en cours de refroidissement sont prolongées jusqu'au **30 septembre 2019** sous réserve que :
- la durée de transport soit inférieure à 2 heures ;
- la température des carcasses au moment du chargement et du déchargement soit égale ou inférieure à +12°C en tout point ;
- la température des viandes à l'issue de la découpe soit égale ou inférieure à +7°C en tout point ;
- une procédure écrite, validée par le préfet décrivant précisément la mise en œuvre de ces dispositions est intégrée au plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir et de l'établissement destinataire.

De plus, par la présente instruction, les dispositions applicables permettant de gérer la sortie des abattoirs de carcasses de porcs à une température en tout point comprise entre +7° et +15°C

maximum, fixées dans la LDL L2009-0824 du 22 octobre 2009, sont prolongées jusqu'au **30 septembre 2019.**

À compter du **1er octobre 2019**, seuls les exploitants du secteur alimentaire répondant aux conditions sanitaires nécessaires et disposant d'une **autorisation** dont les modalités de délivrance sont précisées par la présente instruction, pourront sortir et transporter des "carcasses dérogataires". Les exploitants du secteur alimentaire souhaitant recevoir des "carcasses dérogataires" devront préalablement être **déclarés** auprès de la DDecPP du lieu d'implantation de leur établissement.

Pendant cette période s'étalant jusqu'au 30 septembre 2019, je vous rappelle que tout relevé de température supérieur à +12°C à cœur ou à +15°C à cœur pour la seule espèce porcine, en sortie d'abattoir doit impérativement faire l'objet d'un constat d'infraction (procès-verbal).

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

Le Directeur Général de l'Alimentation

Bruno FERREIRA

ANNEXE I : SCENARII RÉGLEMENTAIRES POUR TRANSPORTER DES ''CARCASSES DÉROGATAIRES''

Pour une durée de transport maximale ([1]) de six heures :

Espèce	Température de surface ([2])	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface ([3])	Température de l'air maximale durant le transport ([4])	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal ([5])
Animaux des espèces ovine et caprine	7 °C	8 heures	6 °C	$\log_{10}$ 3,5 ufc/cm²
Animaux de l'espèce bovine		20 heures		$\log_{10}$ 3,5 ufc/cm²
Animaux de l'espèce porcine		16 heures		$\log_{10}$ 4 ufc/cm²

Pour une durée de transport maximale ([1]) de trente heures :

Espèce	Température de surface ([2])	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface ([3])	Température à cœur ([6])	Température de l'air maximale durant le transport ([4])	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal ([5])
Animaux de l'espèce porcine	7 °C	16 heures	15 °C	6 °C	$\log_{10}$ 4 ufc/cm²

Pour une durée de transport maximale ([1]) de soixante heures :

Espèce	Température de surface ([2])	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface ([3])	Température à cœur ([6])	Température de l'air maximale durant le transport ([4])	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal ([5])
Animaux des espèces ovine et caprine	4 °C	12 heures	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 ufc/cm²
Animaux de l'espèce bovine		24 heures			

([1]) La durée de transport maximale débute à partir du chargement de la viande dans le véhicule jusqu'à achèvement de la livraison finale. Le chargement de la viande dans le véhicule peut être différé au-delà de la durée maximale autorisée pour la réfrigération de la viande jusqu'à sa température de surface spécifiée. Si c'est le cas, alors la durée de transport maximale autorisée doit être réduite d'une durée qui soit égale à la durée pour laquelle le chargement a été différé *(cf. Annexe II).*

([2]) Température de surface maximale autorisée au moment du chargement et après celui-ci, mesurée au niveau de la partie la plus épaisse de la "carcasse dérogataire".

([3]) Durée maximale autorisée entre le moment de la mise à mort et l'obtention de la température de surface maximale autorisée lors du chargement.

([4]) Température de l'air maximale à laquelle la viande est autorisée à être soumise à partir du début du chargement et pendant toute la durée du transport.

([5]) Nombre de colonies aérobies des carcasses moyennes journalier maximal mesuré dans l'abattoir en se basant sur une fenêtre “glissante” de 10 semaines, autorisé pour les carcasses des espèces concernées, tel qu'évalué par l'exploitant, à la satisfaction de l'autorité compétente, conformément aux procédures d'échantillonnage et d'essai énoncées à l'annexe I, chapitre 2, points 2.1.1 et 2.1.2 et à l'annexe I, chapitre 3, point 3.2, du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires *(cf. Annexe III).*

([6]) Température à cœur maximale de la viande autorisée au moment du chargement et après celui-ci.

ANNEXE II : SCENARII AMÉNAGÉS ET TRANSITOIRES POUR LE CHARGEMENT MULTIPOINTS OU LE TRANSPORT DE ''CARCASSES DÉROGATAIRES'' AVEC DES ABATS OU D'AUTRES PIÈCES DE DÉCOUPE

Pour une durée de transport maximale ([1]) de six heures :

Espèce	Température de surface ([2])	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface ([3])	Température à cœur ([6])	Température de l'air maximale durant le transport ([4])	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal ([5])
Animaux des espèces ovine et caprine	4 °C	12 heures	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3,5 ufc/cm²
Animaux de l'espèce bovine		24 heures			

Espèce	Température de surface ([2])	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface ([3])	Température à cœur ([6])	Température de l'air maximale durant le transport ([4])	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal ([5])
Animaux de l'espèce porcine	7 °C	16 heures	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 4 ufc/cm²

Pour une durée de transport maximale ([1]) de trente heures :

Espèce	Température de surface ([2])	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface ([3])	Température à cœur ([6])	Température de l'air maximale durant le transport ([4])	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal ([5])
Animaux de l'espèce porcine	7 °C	16 heures	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 4 ufc/cm²

Pour une durée de transport maximale ([1]) de soixante heures :

Espèce	Température de surface ([2])	Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface ([3])	Température à cœur ([6])	Température de l'air maximale durant le transport ([4])	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal ([5])
Animaux des espèces ovine et caprine	4 °C	12 heures	15 °C	3 °C	$\log_{10}$ 3 ufc/cm²
Animaux de l'espèce bovine		24 heures			

([1]) La durée de transport maximale débute à partir du chargement de la viande dans le véhicule jusqu'à achèvement de la livraison finale. Le chargement de la viande dans le véhicule peut être différé au-delà de la durée maximale autorisée pour la réfrigération de la viande jusqu'à sa température de surface spécifiée. Si c'est le cas, alors la durée de transport maximale autorisée doit être réduite d'une durée qui soit égale à la durée pour laquelle le chargement a été différé *(cf. Annexe II).*

([2]) Température de surface maximale autorisée au moment du chargement et après celui-ci, mesurée au niveau de la partie la plus épaisse de la "carcasse dérogataire".

([3]) Durée maximale autorisée entre le moment de la mise à mort et l'obtention de la température de surface maximale autorisée lors du chargement.

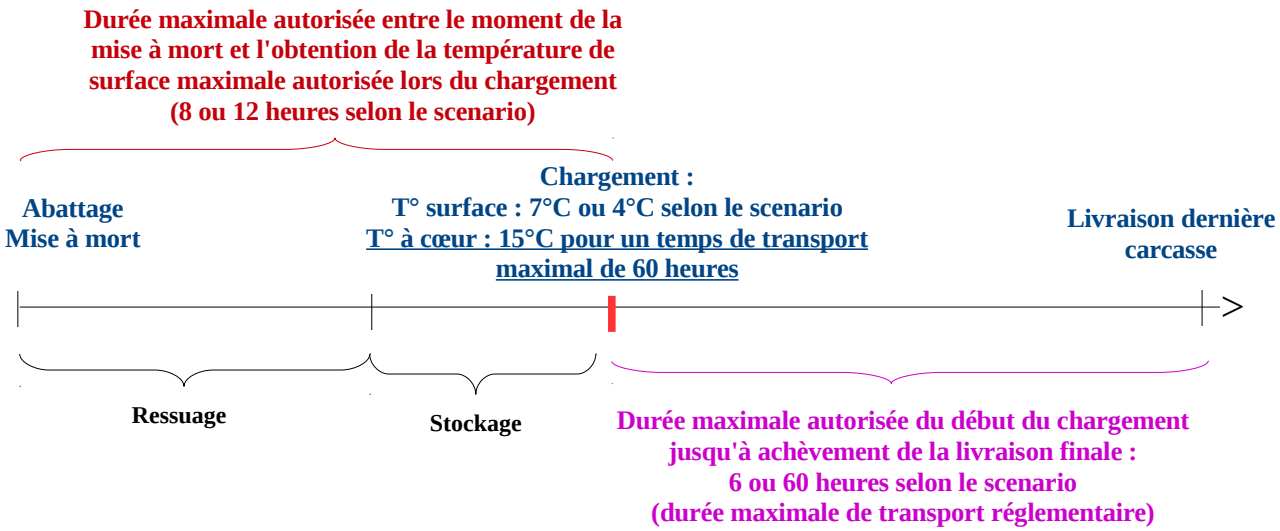
([4]) Température de l'air maximale à laquelle la viande est autorisée à être soumise à partir du début du chargement et pendant toute la durée du transport.

([5]) Nombre de colonies aérobies des carcasses moyennes journalier maximal mesuré dans l'abattoir en se basant sur une fenêtre “glissante” de 10 semaines, autorisé pour les carcasses des espèces concernées, tel qu'évalué par l'exploitant, à la satisfaction de l'autorité compétente, conformément aux procédures d'échantillonnage et d'essai énoncées à l'annexe I, chapitre 2, points 2.1.1 et 2.1.2 et à l'annexe I, chapitre 3, point 3.2, du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires *(cf. Annexe III).*

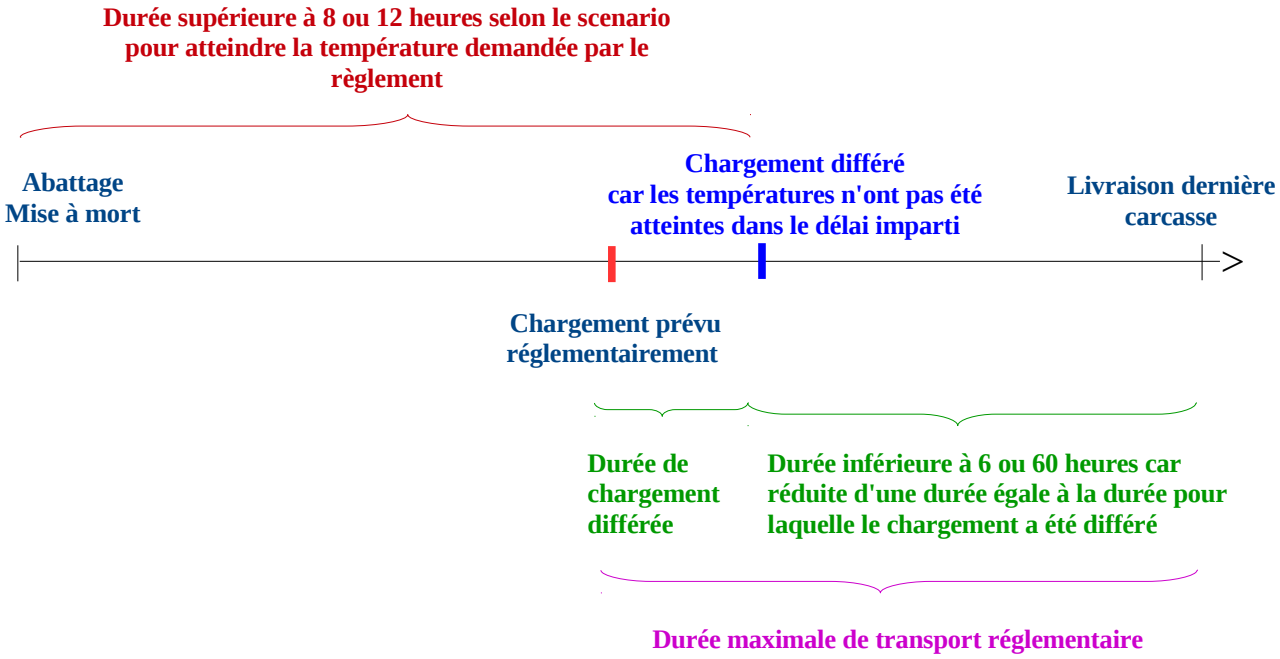
([6]) Température à cœur maximale de la viande autorisée au moment du chargement et après celui-ci.

ANNEXE III : DÉTERMINATION DU TEMPS DE TRANSPORT

<u>Respect des scenarii prévus réglementairement :</u> animaux des espèces ovine et caprine

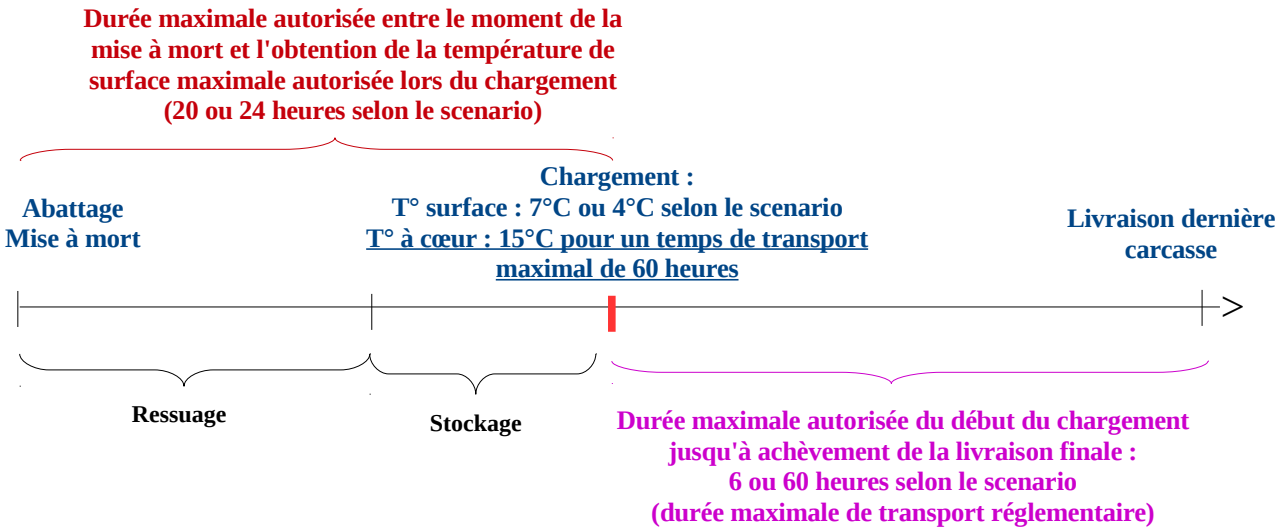


<u>En cas de chargement différé :</u>

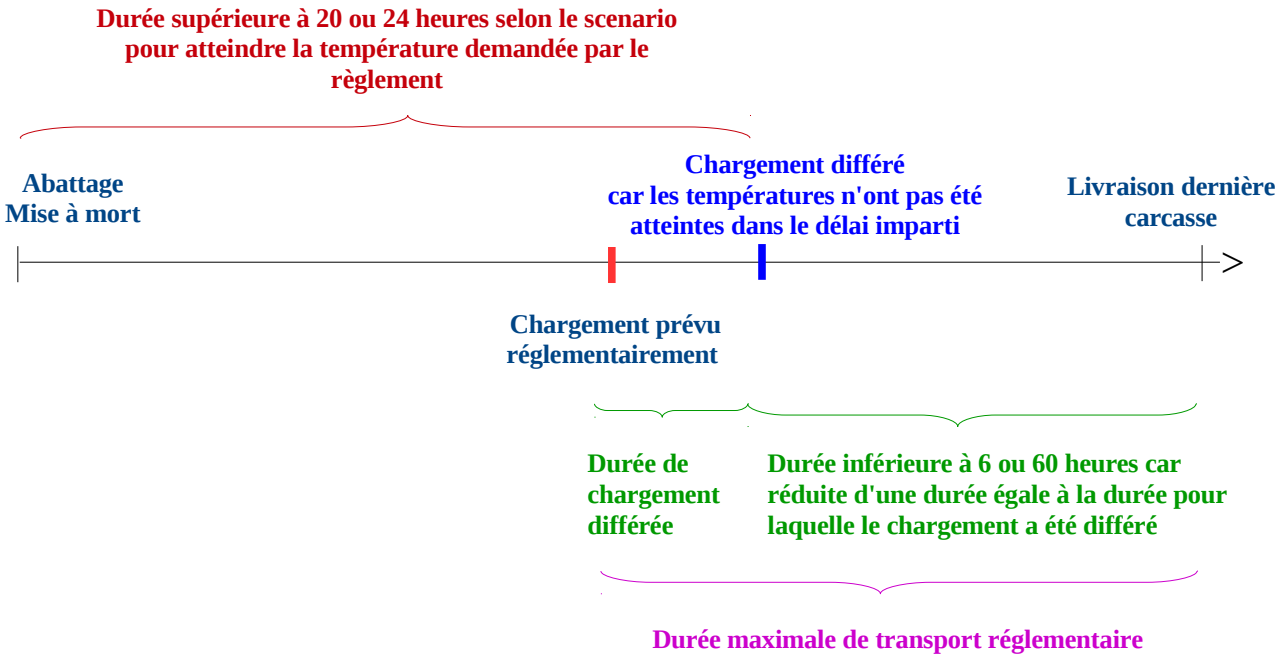


Durée de transport en cas de chargement différé =
durée maximale de transport réglementaire – durée de chargement différée

Respect des scenarii prévus réglementairement : animaux de l'espèce bovine

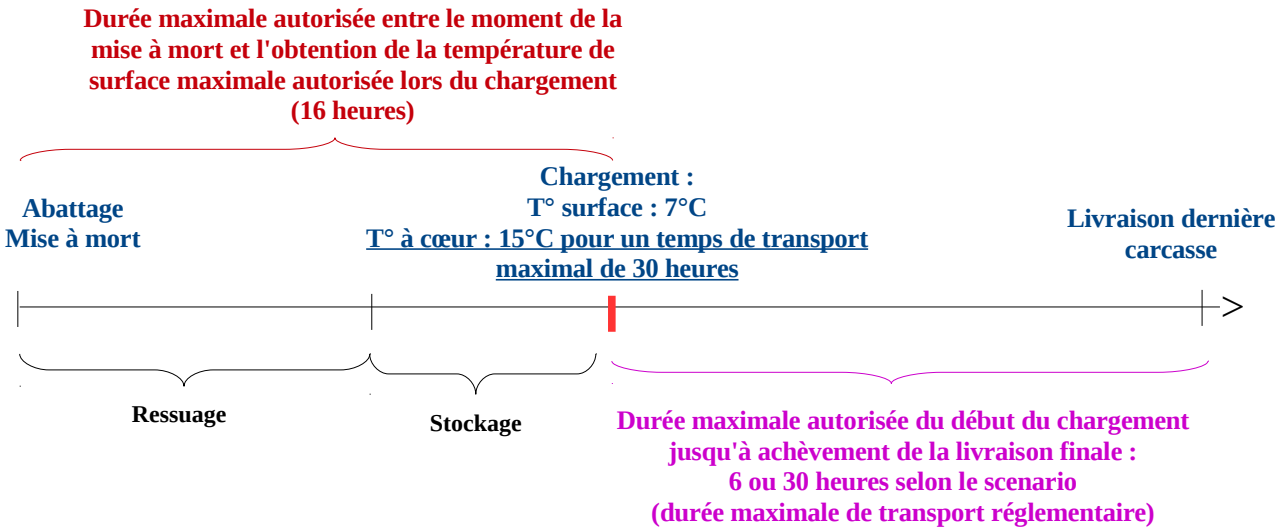


En cas de chargement différé :

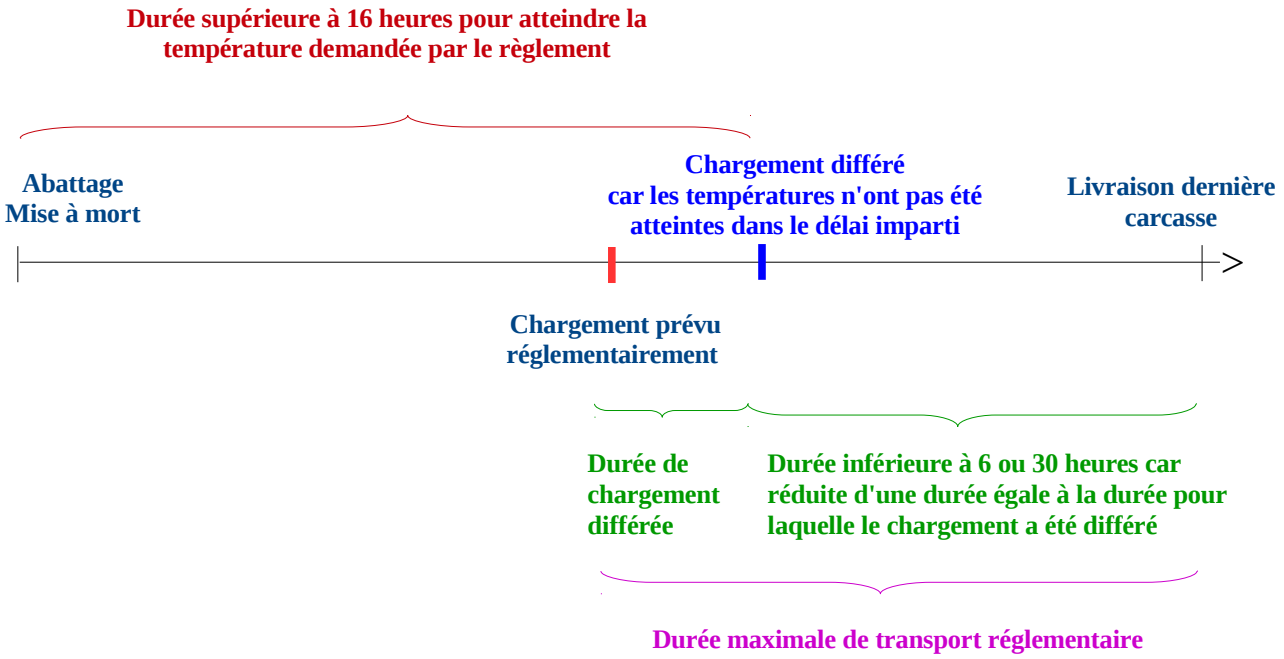


Durée de transport en cas de chargement différé = durée maximale de transport réglementaire – durée de chargement différée

Respect des scenarii prévus réglementairement : animaux de l'espèce porcine



En cas de chargement différé :



Durée de transport en cas de chargement différé = durée maximale de transport réglementaire – durée de chargement différée

ANNEXE IV : ÉVALUATION DES RÉSULTATS D'ANALYSE

I – RAPPEL RÉGLEMENTAIRE :

Les modalités de réalisation des prélèvements et des analyses sont fixées par le règlement (CE) 2073/2005 et sont détaillées par instruction technique DGAL/SDSSA/2015-619 du 20/07/2015.

Selon les scenarii définis par le règlement (UE) 2017/1981, le nombre de colonies aérobies moyen journalier, mesuré dans l'abattoir en s'appuyant sur une fenêtre « glissante » de 10 semaines doit être :

- Pour une durée de transport maximale de six heures :

Espèce	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal
Animaux des espèces ovine et caprine	Log_{10} 3,5 ufc/cm²
Animaux de l'espèce bovine	Log_{10} 3,5 ufc/cm²
Animaux de l'espèce porcine	Log_{10} 4 ufc/cm²

- Pour une durée de transport maximale de trente heures :

Espèce	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal
Animaux de l'espèce porcine	Log_{10} 4 ufc/cm²

- Pour une durée de transport maximale de soixante heures :

Espèce	Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal
Animaux des espèces ovine et caprine	Log_{10} 3 ufc/cm²
Animaux de l'espèce bovine	Log_{10} 3 ufc/cm²

1/ Fréquence d'échantillonnage :
Chaque semaine, **5 carcasses** obtenues sur une même journée d'abattage sont prélevées de manière aléatoire. Pour les établissements ne fonctionnant pas 5 jours par semaine, il peut être envisagé d'effectuer les prélèvements tous les 5 jours d'abattage effectif.

Cette fréquence de prélèvement est une fréquence minimale.

Pour les abattoirs abattant annuellement moins de **1000 têtes** par espèce, la fréquence des autocontrôles peut être réduite à une fois tous les **10 jours d'abattage effectif**.

Lorsque des **résultats satisfaisants** sont obtenus pendant **6 semaines consécutives**, alors la fréquence d'analyse peut être réduite à tous les **15 jours**. En cas de résultat non satisfaisant, la fréquence initiale doit de nouveau être mise en œuvre.

2/ Site d'échantillonnage :

4 sites d'échantillonnage différents de 5 cm² doivent être prélevés par carcasse d'animaux de boucherie. Les 4 prélèvements effectués par carcasse sont regroupés de façon à réaliser une analyse par carcasse.

Les carcasses doivent être prélevées après l'habillage mais avant le ressuage sauf exception prévue par instruction technique DGAL/SDSSA/2015-619.

3/ Calcul du log moyen quotidien

X exprimé en log = log 10^x

Log moyen quotidien = $\frac{\sum \log(UFC/cm^2)}{N}$

N est le nombre d'échantillons analysés sur une même journée (5 au minimum)
log(UFC/cm²) est l'unité du résultat qui devrait être fourni par le laboratoire.

II – INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS :

L'interprétation est effectuée en prenant en compte les 10 dernières semaines de prélèvement (= sessions de prélèvement).

Cependant, il est pertinent de ne pas attendre les 10 dernières sessions de prélèvement pour interpréter un résultat non satisfaisant et **prendre immédiatement les mesures correctives nécessaires**, d'autant plus que le nombre de colonies aérobies est un critère d'hygiène des procédés défini dans le règlement (CE) 2073/2005.

Lorsque le nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier mesuré dans l'abattoir, calculé sur une fenêtre « glissante » de 10 semaines, dépasse le nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal fixé réglementairement, l'exploitant de l'abattoir ne doit plus faire sortir de "carcasses dérogataires".

Pour rappel, sont considérés comme :
- « **acceptables** », les résultats dont le nombre de colonies aérobies moyen quotidien est compris entre 3,5 log ufc/cm² et 5,0 log ufc/cm² pour les bovins, les ovins et les caprins et entre 4,0 log ufc/cm² et 5,0 log ufc/cm² pour les porcins ;
- « **non satisfaisants** », les résultats dont le nombre de colonies aérobies moyen quotidien est strictement supérieur à 5,0 log ufc/cm² ;

Exemple : sortie de carcasses de l'espèce bovine pour une durée de transport maximale de 60 h :

Semaine de prélèvement n°	Log moyen quotidien UFC/cm²	Log moyen quotidien en se basant sur une fenêtre « glissante » de 10 semaines	Interprétation
1	3	-	Pas d'interprétation car moins de 10 semaines
2	2,4	-	Pas d'interprétation car moins de 10 semaines

3	2,1	-	Pas d'interprétation car moins de 10 semaines
4	2,6	-	Pas d'interprétation car moins de 10 semaines
5	2,1	-	Pas d'interprétation car moins de 10 semaines
6	2,6	-	Pas d'interprétation car moins de 10 semaines
7	2,8	-	Pas d'interprétation car moins de 10 semaines
8	2,4	-	Pas d'interprétation car moins de 10 semaines
9	1,6	-	Pas d'interprétation car moins de 10 semaines
10	2,6	2,42	Interprétation : satisfaisante
11	2,4	2,36	Interprétation : satisfaisante
12	1,6	2,28	Interprétation : satisfaisante
13	3,3	2,4	Interprétation : satisfaisante
14	**3,6**	2,5	Interprétation : >satisfaisante pour la sortie de carcasses dérogataires >**acceptable** selon les critères d'hygiène des procédés. Les mesures correctives prévues dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement doivent être mises en œuvre.
15	**4**	2,69	Interprétation : >satisfaisante pour la sortie de carcasses dérogataires >**acceptable** selon les critères d'hygiène des procédés. Les mesures correctives prévues dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement doivent être mises en œuvre.
16	**3,6**	2,79	Interprétation : >satisfaisante pour la sortie de carcasses dérogataires >**acceptable** selon les critères d'hygiène des procédés. Les mesures correctives prévues dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement doivent être mises en œuvre.
17	3,4	2,85	Interprétation : satisfaisante

18	3,4	2,95	Interprétation : satisfaisante
19	3,2	**3,11**	Interprétation : **non satisfaisante**
20	2,3	**3,08**	Interprétation : **non satisfaisante**
21	2	**3,04**	Interprétation : **non satisfaisante**
22	1,4	**3,02**	Interprétation : **non satisfaisante**
23	1,6	2,85	Interprétation : satisfaisante
24	2,1	2,7	Interprétation : satisfaisante
25	2,3	2,53	Interprétation : satisfaisante

ANNEXE V : LISTE DES PIÈCES A FOURNIR POUR LES ABATTOIRS

Les documents nécessaires à l'obtention de l'autorisation de sortie des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers, des demi-carcasses découpées en trois morceaux à des températures supérieures à +7°C à cœur complètent le dossier d'agrément sanitaire de l'établissement.

En D1 : pièces devant nécessairement être adressées à la DDecPP pour l'instruction du dossier
En D2 : pièces consultables sur site

1° Note de présentation de l'entreprise

D1	D2
1.1 Organisation générale	
Formulaire de demande d'autorisation, disponible sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture (portail « mesdémarches ») Nature et dates d'attribution des précédentes autorisations le cas échéant	Courrier(s) d'attribution des différentes autorisations.

2° Description des activités de l'entreprise

D1	D2
2.1 La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés	
Décrire le circuit de commercialisation envisagé pour les viandes transportées à des températures supérieures à +7°C à cœur.	Informations disponibles concernant les fournisseurs et les destinataires.
2.2 Les diagrammes de fabrication	
Réaliser pour chaque espèce un diagramme de fabrication spécifique pour les viandes dérogeant à l'obligation de réfrigération à une température inférieure ou égale à +7°C à cœur avant transport. Préciser : • la durée maximale de réfrigération envisagée entre le moment de la mise à mort et le chargement ; • les températures à respecter au moment du chargement des	

viandes.	

3° Plan de maîtrise sanitaire

3.1 Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

D1	D2
3.1.2 La maîtrise des températures	
Décrire le système et le matériel de surveillance des températures (locaux, denrées), les modalités d'enregistrement et d'alertes en cas d'anomalies et les mesures correctives (produit/procédé) permettant de justifier que les exigences réglementaires en terme de réfrigération des viandes entre le moment de mise à mort de l'animal et le chargement sont respectées. Modèle de support d'enregistrement des contrôles.	Enregistrements des contrôles et des actions correctives (produits, procédés)
CONTRÔLES AVANT EXPÉDITION DES PRODUITS FINIS : Procédure de contrôle des produits avant expédition prenant en compte : • le contrôle de la réfrigération des viandes avant chargement ; • le contrôle de l'autorisation du véhicule à transporter des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers ou des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros à des températures supérieures à +7°C. Document de déclaration accompagnant l'envoi des viandes permettant d'enregistrer : • la durée de réfrigération des viandes avant le chargement ; • l'heure de chargement des viandes ; • la température de surface des viandes au moment du chargement ; • la température de l'air maximale pendant le transport à laquelle les viandes peuvent être soumises ; • la durée de transport maximale autorisée ; • la date de délivrance de l'autorisation ; • le nom de la DDecPP ayant délivré l'autorisation.	Enregistrement des contrôles avant expédition.

3.2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

D1	D2
3.2.1 Le champ d'application de l'étude	
Liste des différents plans HACCP « Produits/procédés de fabrication » homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers, sans oublier les activités annexes.	
3.2.2 Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées (principe 1)	
- Identifier les nouveaux dangers relatifs à l'expédition de viandes à des températures supérieures à +7°C à cœur. - Justifier les choix retenus (lister les sources de justification). - Rappeler le niveau acceptable de danger pour le produit fini : au minimum au niveau réglementaire. - Décrire les mesures de maîtrise associées à chaque nouveau danger retenu (ou groupe de dangers pour les mesures de maîtrise identiques). Les dispositions précédentes peuvent être présentées sous forme d'un tableau établi étape par étape du diagramme de fabrication.	- Instructions précisant, si nécessaire, les modalités d'application des mesures de maîtrise - Enregistrement des mesures de maîtrise
3.2.3 Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (CCP et PRPO)	
Identifier les points déterminants (principe 2)	
- Lister les CCP et les PRPO retenus relatifs à l'expédition de viandes à des températures supérieures à +7°C à cœur. - Justifier les décisions relatives au choix de ces points déterminants ou justifier de l'absence de point déterminant le cas échéant. - En l'absence de point déterminant, les principes 3,4 et 5 sont sans objet.	
D1	**D2**

Définir les limites critiques pour les CCP et les objectifs/niveaux seuils de maîtrise pour les PRPO (principe 3)	
- Définir des limites critiques pour chaque nouveau CCP (et, le cas échéant, les valeurs-cibles) ainsi que les niveaux des seuils de maîtrise pour les nouveaux PRPO. - Établir la liste des documents de validation des mesures de maîtrise, justifiant le choix des limites critiques et des valeurs cibles éventuelles pour les CCP, ainsi que les niveaux des seuils de maîtrise pour les PRPO.	Documentation justifiant le choix des limites critiques et des valeurs cibles éventuelles ; Documents liés à la validation des mesures de maîtrise.
Procédures de surveillance des points déterminants (principe 4)	
Pour chaque nouveau CCP et PRPO, décrire les modalités de surveillance des critères retenus : - Qui (personnels de surveillance et leurs remplaçants) ? - Quoi ? - Où ? - Quand (la fréquence de la surveillance doit être compatible avec une action corrective sur le produit) ? - Comment ? Modèle de support d'enregistrement	Pour chaque point déterminant : - Instruction précisant la méthode de surveillance, le cas échéant - Enregistrement des opérations de surveillance.
Actions correctives et corrections pour les points déterminants (dont PRPO et CCP) (principe 5)	
- Procédure écrite définissant : 1) les actions correctives, incluant 3 types de mesures : • la recherche des causes du dysfonctionnement constaté ; • l'assurance du retour à la maîtrise ; • les mesures permettant d'éviter le renouvellement du dysfonctionnement (action corrective sur le procédé). 2) les corrections : devenir des denrées concernées par le dysfonctionnement, obligatoire pour les CCP et facultatif (à analyser au cas par cas) pour les PRPO. - Modèle de support d'enregistrement	- Instructions définissant la mise en œuvre des actions correctives (comprenant la description de la non-conformité, l'analyse des causes, les mesures appliquées au procédé, les mesures permettant d'éviter la répétition de l'anomalie) et des corrections (mesures appliquées au produit). - Enregistrements des actions correctives à chaque dépassement de la limite critique (pour les CCP) ou de niveau de seuil de maîtrise (pour les PRPO), apportant la preuve de leur application. - Enregistrements des corrections effectuées à chaque dépassement de

	limite critique (pour les CCP) et enregistrements des corrections effectuées (lorsqu'il y en a) lors des pertes de maîtrise des PRPO.
3.2.4 Les documents relatifs à la vérification (principe 6)	
Décrire la procédure de vérification de la mise en œuvre effective du PMS : modalités pratiques (suivi des enregistrements relatifs à l'expédition de viandes à des températures supérieures à +7°C à cœur, audits, revues de direction) et conséquences (mise à jour du plan HACCP) Décrire le plan d'auto-contrôles mis en place afin de respecter les exigences réglementaires en fonction de l'espèce abattue et du temps de transport envisagé. Définir les mesures correctives à mettre en œuvre en cas d'anomalies constatées.	- Enregistrements de la vérification de la bonne application des procédures de surveillance, des mesures de maîtrise et des enregistrements associés : audits internes, audits externes, revues de direction. - Résultats des auto-contrôles.