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/2021-391** **19/04/2021**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2019-483 du 11/07/2019 : Dérogation à l'obligation de réfrigération des viandes en abattoir avant le transport à une température inférieure ou égale à 7°C à cœur.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 7

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 DDecPP

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.

Vous trouverez en grisé les modifications introduites par rapport à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-483 du 28/06/2019.

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 ;
- Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ;
- 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.

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 à destination des directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) :
- précise la procédure d'attribution des autorisations nécessaires pour transporter des viandes à une température supérieure à +7°C à cœur à la sortie des abattoirs et,
- détaille les suites à engager lors de non-conformités.

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 en tout point 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 – TABLE DES MATIÈRES

I – Table des matières....1
II – Rappel des EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES....2
II.1 – Les produits spécifiques....3
II.2 – Les produits non spécifiques....3
II.3 – Dispositions nationales....4
III –CONDITIONS DE LA DÉROGATION....4
III.1 – Règle générale....4
III.2 – Adaptations transitoires....5
III.3 – Mesure exceptionnelle....6
IV – DÉLIVRANCE DES AUTORISATIONS....7
IV.1 – Notion d'autorisation au titre du règlement (UE) 2017/1981....7
IV.1.1 Établissements soumis à autorisation....7
IV.1.1.1 Conditions d'attribution des autorisations pour les abattoirs....8
IV.1.1.2 Conditions d'attribution des autorisations pour les véhicules de transport....8
IV.1.2 Les différentes autorisations....9
IV.1.2.1 Les abattoirs....9
IV.1.2.2 Les transporteurs....10
IV.2 – Attribution des autorisations pour les abattoirs....10
IV.2.1 Procédure d'autorisation....10
IV.2.1.1 La demande d'autorisation....10
IV.2.1.2 Composition du dossier d'autorisation....11
IV.2.1.3 Instruction du dossier de demande d'autorisation....11
IV.2.1.4 Les suites de l'instruction du dossier....12
IV.2.2 Révision de l'autorisation....13
IV.3 – Attribution des autorisations pour les transporteurs déclarés en France....14
IV.3.1 Définitions et champ de l'autorisation....14
IV.3.2 Procédure d'autorisation par établissement....15

IV.3.3 Révision de l'autorisation....16
IV.4 – Cas des transporteurs non déclarés en France mais implantés dans d'autres États membres 17
IV.5 – Les suites administratives et pénales....18
V – LA DÉCLARATION DES DESTINATAIRES....18
V.1 – Établissements concernés....18
V.2 – La déclaration de réception de "carcasses dérogataires"....19
V.3 – Le plan de maîtrise sanitaire....20
V.4 – Inspections des établissements recevant des "carcasses dérogataires"....20
VI – PRISE DE TEMPÉRATURE....20
VI.1 – Les thermomètres....20
VI.1.1 Contrôles officiels = « méthode de référence »....21
VI.1.2 Exploitants du secteur alimentaire....21
VI.2 – Points de prise de température....22
VI.3 – Interprétation des résultats de mesure avec la méthode de référence....23
VII – CONTRÔLES RENFORCÉS EN ABATTOIR....26

ANNEXES :

ANNEXE I : Scénarios réglementaires pour transporter des "carcasses dérogataires"
ANNEXE II: Scénarios 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
ANNEXE VI : Mise à jour du plan de maîtrise sanitaire des établissements recevant des "carcasses dérogataires".
ANNEXE VII : Synthèse de la réglementation relative à la sortie des viandes de l'abattoir

II – RAPPEL DES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Le **maintien de la chaîne du froid** est un principe de base de la législation de l'Union européenne en matière d'hygiène alimentaire. Les matières premières, ingrédients, produits intermédiaires et produits finis susceptibles de favoriser la croissance de micro-organismes pathogènes et/ou de bactéries d'altération ne doivent être conservés à des températures pouvant entraîner un risque pour la santé. Aussi, dans le cas de la viande, le règlement (CE) n°853/2004 établit des exigences spécifiques pour son stockage et son transport.

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[1], une température ne dépassant pas +7°C, selon une courbe assurant la diminution continue de la température. Toutefois les carcasses d'ongulés domestiques peuvent être découpées pendant l'étape de réfrigération :**
  - **dans un abattoir pour la découpe en demi-carcasses ou quartiers, et demi-carcasses d'un maximum de trois morceaux ;**

1 « viande » : pour la présente instruction, les abats sont exclus de ce terme générique.

- **dans un atelier de découpe attenant à un abattoir[2]. Dès qu'elle est découpée et, le cas échéant, désossée et emballée, la viande doit être réfrigérée à une température maximale de +7°C en tout point ;**

- **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 (CE) n°853/2004 prévoit plusieurs situations permettant 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.

Une fiche synthétique, annexée à la présente instruction (annexe VII), récapitule les dispositions réglementaires relatives à la sortie des viandes de l'abattoir.

II.1 – Les produits spécifiques

Le règlement (UE) n°2017/1981 prévoit la possibilité de sortir des carcasses de l'abattoir et de les transporter à des températures supérieures à +7°C en tout point pour des **raisons technologiques** liées à la production de **produits spécifiques**. 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 et la présente instruction ne traite pas des modalités de délivrance des autorisations pour ces viandes.

Il est cependant 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 des productions de « produits spécifiques » :
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

II.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 un maximum de 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.

La température à cœur de +7°C devra être atteinte au plus vite après la sortie des "carcasses dérogataires" de l'abattoir.

2 Un atelier de découpe attenant à un abattoir est un atelier qui se trouve sur le même site que l'abattoir. L'acheminement des viandes entre l'abattoir et l'atelier de découpe ne doit pas nécessiter l'utilisation d'un véhicule de transport.

II.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 moins de deux heures 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 afin de respecter les nouvelles exigences réglementaires et la lettre à diffusion limité L2009-0824 du 22 octobre 2009, en vigueur jusqu'au 30 septembre 2019 afin de permettre aux exploitants du secteur alimentaire de s'organiser vis-à-vis des nouvelles exigences réglementaires, a été abrogée. **Ces dispositions ne sont donc plus applicables depuis le 1er octobre 2019.**

III –CONDITIONS DE LA DÉROGATION

III.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 en tout point 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 **scénarios** 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 scénarios **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 en tout point 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.

III.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 tout en répondant aux objectifs de la réglementation.
Tant que les discussions n'ont pas abouti au niveau européen, ces aménagements aux dispositions réglementaires sont applicables. Ces mesures d'aménagement portent uniquement sur les points 3, 4 et 5 susmentionnés.

- Pour le point 3 : 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 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 **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.

III.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[3].

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 dans un véhicule de transport 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 en tout point avant le départ du véhicule** suivant une courbe de descente en température validée.
  Des études cinétiques de descente en température doivent être conduites dans les conditions de chargement les plus défavorables[4] afin de valider la procédure mise en place par l'exploitant de l'abattoir et doivent être intégrées 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 de l'abattoir ;
- 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 de travail du personnel** afin de permettre le chargement des véhicules les week-ends ou les jours fériés. Les dispositions prévues dans le plan d'investissement et/ou dans le plan d'aménagement du temps de travail doivent être mises en place **sous un délai maximal de deux ans**.

Au départ du véhicule de transport, les "carcasses dérogataires" doivent avoir atteint la température

3 *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*

4 Les paramètres suivants doivent être clairement définis pour valider les cinétiques de refroidissement en fonction du véhicule : la capacité maximale de chargement des "carcasses dérogataires" dans le véhicule, la température de l'air du véhicule, la température extérieure maximale, la température en surface et à cœur des "carcasses dérogataires" chargées.

réglementaire de **+7°C** **en tout point** 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 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** doivent avoir été 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.

IV – DÉLIVRANCE DES AUTORISATIONS

IV.1 – Notion d'autorisation au titre du règlement (UE) 2017/1981

IV.1.1 Établissements soumis à autorisation

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. 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.

Les établissement pouvant prétendre aux autorisations permettant de sortir et transporter des "carcasses dérogataires" sont les suivants :

- les exploitants des abattoirs ;
- les transporteurs nationaux ou provenant de l'Union Européenne.

Points d'attention :

1/ Conformément au point 4, chapitre V, section I, annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, les ateliers de découpe attenants aux abattoirs ne peuvent pas être autorisés à sortir des "carcasses dérogataires" même s'ils assurent uniquement la découpe en trois morceaux maximum par demi-carcasse.

2/ Pour le cas des abattoirs prestataires de service, les usagers (propriétaires des animaux et des viandes issues de l'abattage) assurent parfois les étapes d'expédition et de découpe en gros des viandes dans les locaux de l'abattoir ou dans des ateliers attenants à l'abattoir.
La dérogation à l'obligation de réfrigération à +7°C à cœur pour la sortie de "carcasses dérogataires" est destinée exclusivement aux abattoirs qui doivent s'assurer que les paramètres de temps et de température sont maîtrisés et que les critères microbiologiques sont respectés. Les exploitants des abattoirs ne peuvent pas engager leur responsabilité pour des opérations effectuées par d'autres acteurs et sur lesquelles ils n'ont plus le contrôle. **Les usagers des abattoirs ne peuvent donc pas bénéficier de l'autorisation à sortir des ''carcasses dérogataires''.**

Toutefois, conformément au point 4, chapitre V, section I, annexe III du règlement (CE) n°853/2004, les usagers assurant les activités de découpe et d'expédition peuvent recevoir de l'abattoir des viandes n'ayant pas atteint une température de +7°C à cœur sous réserve que :

- les activités de découpe et d'expédition soient assurées par les usagers dans les locaux de l'abattoir ou dans des locaux attenants à l'abattoir ;
- les usagers disposent des capacités suffisantes pour refroidir le plus rapidement possible les viandes découpées ; **un véhicule de transport ne pourra pas être utilisé pour effectuer ce refroidissement** ;
- les usagers prennent en compte la gestion de ces viandes dans leur plan de maîtrise sanitaire et garantissent leur traçabilité. L'activité de découpe nécessitant un agrément sanitaire, il convient que ces exploitants agréés transmettent au préalable la mise à jour de leur PMS à la DDecPP ;
- les viandes découpées soient entreposées pendant un délai suffisant pour permettre leur refroidissement complet. **Les usagers ne peuvent pas mettre sur le marché des viandes avant qu'elles aient atteint une température inférieure ou égale à +7°C en tout point. Les usagers sont responsables du refroidissement complet des viandes avant leur chargement.**

IV.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 III.2 – Adaptations transitoires)*, les exploitants des 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 a été établie avant expédition et accompagne les viandes ;
- le **véhicule** assurant la livraison est **autorisé** à transporter des "carcasses dérogataires" *(cf. point IV.1.1.2).*

IV.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 III.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 l'établissement 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 III.2 de la présente instruction sont respectées ;
- l'**abattoir** d'où proviennent les "carcasses dérogataires" est **autorisé** à sortir des "carcasses dérogataires".

IV.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" ;
- pour les transporteurs déclarés en France : par l'exploitant de l'établissement de transport à la DDecPP de son département d'implantation pour un **parc de véhicules** destiné à transporter des "carcasses dérogataires" ;
- pour les transporteurs non déclarés en France : directement par le transporteur au SVI de l'abattoir sortant des "carcasses dérogataires", chargement par chargement. Pour des raisons logistiques, la demande peut être déléguée à l'exploitant de l'abattoir sous certaines conditions détaillées au chapitre IV «*4 Cas des transporteurs non déclarés en France mais implantés dans d'autres États membres* » de la présente instruction.

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 et transporter des ''carcasses dérogataires''**.

Le règlement prévoit que les viandes puissent être transportées suivant différents scénarios, décrits au point viii), b), 1) de l'article premier du règlement (UE) n°2017/1981. **Pour chaque scénario (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.

IV.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.

IV.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 pour les transporteurs déclarés en France.

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

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

Ces durées sont mesurées entre le moment où le véhicule quitte le premier abattoir de chargement et le moment où il décharge les "carcasses dérogataires" au dernier point de destination. En conséquence, elles incluent les éventuelles étapes pour charger d'autres carcasses au départ d'un autre abattoir ainsi que les pauses que le conducteur est tenu de faire au cours d'un long trajet[5].

Les autorisations ponctuelles délivrées par les SVI aux transporteurs non déclarés en France ne sont pas enregistrées dans RESYTAL(voir partie IV.4)

IV.2 – Attribution des autorisations pour les abattoirs

IV.2.1 Procédure d'autorisation

IV.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 :

5 Voir le règlement (CE) n° 561/2006 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2006 relatif à l'harmonisation de certaines dispositions de la législation sociale dans le domaine des transports par route et le code des transports

- automatiquement au demandeur dans le cadre d'une demande d'autorisation par téléprocédure. Il s'agit d'un accusé d'enregistrement de la demande qui est 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 en charge 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

IV.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.

IV.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 également 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 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.

IV.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 en charge 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

Il est demandé au SVI de l'abattoir d'informer par courrier électronique les DDecPP concernées par les établissements destinataires situés dans leur département de la réception de "carcasses dérogataires" afin qu'elles en tiennent compte lors des inspections programmées.

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 en charge de l'agriculture : http://intranet.national.agri/Viandes-fraiches-animaux-de (dans la rubrique « température carcasses »).

IV.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 et des non-conformités rencontrées.

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. Dans l'attente, un outil d'aide à la réalisation et à l'évaluation de ces contrôles est disponible sur le site intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe dans la rubrique « température carcasses ».

Les non-conformités constatées sont à reporter dans la grille RESYTAL « Abattoirs d'animaux de boucherie » (item C07) ou peuvent être notifiées dans un cahier de liaison ou dans une fiche de relevé des non-conformités (sauf si les non-conformités relevées conduisent à la mise en place de mesures de police administrative).

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

IV.3 – Attribution des autorisations pour les transporteurs déclarés en France

IV.3.1 Définitions et champ de l'autorisation

Pour bénéficier d'une autorisation à transporter des "carcasses dérogataires", tout exploitant d'un établissement implanté en France disposant d'un parc de véhicules pour transporter des "carcasses dérogataires" doit adresser une demande d'autorisation auprès du préfet du département d'implantation de l'établissement **pour son parc de véhicules.**

L'autorisation visée ici peut être sollicitée par tout établissement de transport préalablement déclaré auprès de la DDecPP de son département au titre de la manipulation de denrées alimentaires d'origine animale (Cerfa 13984)[6].

La demande d'autorisation vise le parc de véhicules contrôlé par l'établissement, c'est-à-dire l'ensemble des véhicules exploités par l'établissement, dont les documents de transport (bons de commande, lettres de voiture, factures, …) sont consultables sur place lors d'un contrôle officiel. En demandant l'autorisation, le demandeur **s'engage à veiller à ce que les véhicules utilisés pour ces transports soient toujours en capacité de transporter des ''carcassses dérogataires''**. En cas de sous-traitance, le sous-traitant retenu doit lui-même disposer d'une autorisation accordée à son établissement, si celui-ci est implanté en France.

Chaque véhicule utilisé pour le transport de "carcasses dérogataires" dispose d'un système de **surveillance** et d'**enregistrement de la température de l'air** de la caisse conforme aux normes en vigueur**.** Un système d'enregistrement n'est pas exigé pour les trajets courts si les mesures transitoires prévues pour le point 5 au chapitre III.2 de la présente instruction sont respectées.

La demande d'autorisation vise la durée maximale de transport, qui conditionne la température maximale de transport. Plusieurs demandes peuvent être formulées par un même établissement.
Un véhicule peut donc transporter plusieurs types de "carcasses dérogataires" pour des durées de transport différentes si l'établissement de transport dispose de plusieurs autorisations. Les paramètres à appliquer lors du transport des viandes doivent être ceux du **scénario le plus strict** et sont décrits dans la **déclaration**[7] établie par l'exploitant de l'abattoir et qui accompagne les "carcasses dérogataires".
Par la suite, le respect de ces paramètres peut être vérifié lors du contrôle officiel de l'engin.

Le demandeur s'engage également à respecter les conditions de chargement présentés au point « II.1 Règle générale » et, notamment, le fait que le (ou les) abattoir(s) de chargement soi(en)t lui(eux)-même(s) autorisé(s) à laisser sortir des "carcasses dérogataires".

6 https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/association-ou-organisation-de/assurer-une-activite-de-76/article/preparer-ou-vendre-de-denrees-276

7 Une déclaration établie par l'exploitant de l'abattoir accompagne l'envoi; cette déclaration doit indiquer la durée de réfrigération avant le chargement, l'heure à laquelle le chargement des "carcasses dérogataires" a commencé, la température de surface pour l'heure en question, la température de l'air maximale pendant le transport à laquelle les "carcasses dérogataires" peuvent être soumis, la durée de transport maximale autorisée, la date de l'autorisation et le nom de la DDecPP ayant délivré l'autorisation.

IV.3.2 Procédure d'autorisation par établissement

Envoi de la demande

L'établissement désirant transporter des "carcasses dérogataires" effectue sa demande par l'intermédiaire du **formulaire de demande d'autorisation** présenté en annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009. L'établissement peut solliciter des autorisations pour plusieurs durées de transport différentes (6, 30 ou 60 h).

Ce formulaire est adressé par voie postale ou électronique à la DDecPP de son département

Ce formulaire est accessible à partir du site « mesdémarches » du ministère chargé de l'agriculture[8]

Cette demande doit être réalisée avant le premier transport de "carcasses dérogataires".

Récépissé de la demande et courrier d'attribution de l'autorisation

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 la mise à jour des données enregistrées pour cet l'établissement en créant si besoin une unité d'activité « Transport de denrées alimentaires » dans USAGERS. **Une seule unité d'activité est créée pour l'ensemble du parc de véhicules ;**
- procède dans RESYTAL à l'enregistrement de l'approbation « *Autorisation transport carcasse durée de 6h/30h/60h* ». L'enregistrement des autorisations est à effectuer sur **l'unité d'activité « Transport de denrées alimentaires »** ;
- 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).

Dès la réception du récépissé, l'exploitant peut débuter son activité de transport de "carcasses dérogataires" avec les véhicules de son parc sous réserve qu'ils soient équipés conformément aux exigences réglementaires.

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 en charge de l'agriculture : http://intranet.national.agri/Viandes-fraiches-animaux-de (dans la rubrique « température carcasses »).

À la fin de l'instruction, la DDecPP adresse au demandeur un courrier d'attribution de l'autorisation qui détaille les durées de transport autorisées.

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

8 https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr/demarches/entreprise-agroalimentaire-et/demarrer-une-activite/article/demander-l-autorisation-pour

Validité de l'autorisation

L'autorisation est permanente (pas de durée de validité) et valable pour l'ensemble des véhicules exploités par l'établissement et dûment équipés pour ce type de transport.

Durant le transport de "carcasses dérogataires", une copie du courrier d'attribution de l'autorisation doit être disponible dans le véhicule

En tant que responsable, l'exploitant en charge du transport de "carcasses dérogataires" s'engage à respecter l'ensemble des exigences réglementaires relatives à son activité. 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 du transport de "carcasses dérogataires".

IV.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'exploitant 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 l'exploitant à la DDecPP de son département.

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. En particulier, il convient de vérifier que les dispositions détaillées au chapitre IV - « 3.1 - Définitions et champ de l'autorisation » sont respectées et que le chauffeur dispose d'une copie du courrier d'attribution de l'autorisation pour la durée de transport en question.

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. Dans l'attente, un outil d'aide à la réalisation et à l'évaluation de ces contrôles au chargement ou au déchargement de "carcasses dérogataires" est disponible sur le site intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe dans la rubrique « température carcasses ».

Les non-conformités constatées sont à reporter ensuite dans la grille RESYTAL « Transport » (items C03 et C04)

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

IV.4 – Cas des transporteurs non déclarés en France mais implantés dans d'autres États membres

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, un transporteur non déclaré en France et souhaitant charger des "carcasses dérogataires" provenant d'un abattoir français doit au préalable obtenir une **autorisation délivrée par une autorité française, à savoir le vétérinaire officiel de l'abattoir.**

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

Pour obtenir cette autorisation, le transporteur doit justifier des mêmes conditions que celles détaillées pour les transporteurs déclarés en France *(Cf. Chapitre IV.3.1 Définitions et champ de l'autorisation).*

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/
Une version anglaise est également disponible sur le même site.

Pour les véhicules composés d'un tracteur et d'une semi-remorque, le numéro d'immatriculation à mentionner est celui de la semi-remorque. Pour les véhicules composés d'un camion attelé à une remorque, deux demandes doivent être formulées, l'une pour le camion et l'autre pour sa remorque.

Pour le moment 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.

Dans certains cas, pour des raisons logistiques, la demande d'autorisation ne peut pas être dûment complétée et transmise au SVI à l'avance, imposant ainsi la présence d'un vétérinaire officiel à chaque chargement. Du fait des contraintes importantes que cela engendre pour l'abattoir et le SVI, et sur demande de l'exploitant de l'abattoir, il peut être procédé à la délivrance anticipée de l'autorisation par le SVI, malgré la transmission d'un document incomplet (absence du numéro d'immatriculation du véhicule et de la signature du transporteur). Dans ce cadre, les conditions minimales suivantes doivent être garanties :

- l'exploitant de l'abattoir s'engage par écrit à ne pas charger de "carcasses dérogataires" tant que le document n'est pas convenablement complété, daté et signé par le transporteur ;
- l'exploitant de l'abattoir s'assure que les conditions de transport des "carcasses dérogataires" satisfont aux exigences réglementaires ;
- une copie du document CERFA dûment complété, daté et signé, doit être transmise dans les plus brefs délais au service vétérinaire d'inspection.

S'agissant d'un accord de confiance, le SVI est en droit de refuser ces modalités en fonction du contexte local. Dans la mesure où les garanties minimales ne sont pas respectées, aucun transport de "carcasses dérogataires" par des transporteurs étrangers ne pourra avoir lieu sans la présence effective du vétérinaire officiel.

En ce qui concerne les transporteurs non déclarés en France mais implantés dans les pays tiers et transportant les viandes au sein de l'Union européenne, la même procédure de délivrance des autorisations pour transporter des "carcasses dérogataires" peut être mise en place.

IV.5 – 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 l'établissement de transport implanté en France, ou son délégataire, suspend l'autorisation de sortie ou de transport des "carcasses dérogataires". Pour le transport de viandes, **cette suspension concernera l'ensemble du parc de véhicules exploité par l'établissement 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 la DDecPP qui a délivré l'autorisation 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.

V – LA DÉCLARATION DES DESTINATAIRES

V.1 – Établissements concernés

L'objectif de la dérogation prévue par le règlement (UE) n°2017/1981 est de **mettre les viandes à disposition du consommateur plus rapidement après l'abattage**. Aussi, les établissements destinataires de "carcasses dérogataires" concernés par cette réglementation sont principalement des ateliers de découpe et de désossage de viandes dans la mesure où ils peuvent assurer un refroidissement rapide des viandes réceptionnées jusqu'à atteindre une température maximale de

+7°C en tout point.

Toutefois, la livraison de "carcasses dérogataires" à des plateformes logistiques peut être acceptée si et seulement si :

- les conditions de sortie et de transport de "carcasses dérogataires" précisées dans la présente instruction sont respectées jusqu'à réception des viandes par la plateforme logistique ;
- les viandes réceptionnées par la plateforme sont déchargées et sont refroidies le plus rapidement possible à leur arrivée dans l'entrepôt. L'entrepôt doit disposer de capacités de refroidissement suffisantes. **Un véhicule de transport ne pourra pas être utilisé pour effectuer ce refroidissement** ;
- l'entrepôt est déclaré en tant qu'exploitant recevant des "carcasses dérogataires" ;
- la gestion de ces viandes est prise en compte dans le plan de maîtrise sanitaire de la plateforme logistique et la traçabilité des viandes est assurée. Dans la mesure où il s'agit d'établissements agréés, il convient que la mise à jour du dossier d'agrément soit jointe à la déclaration transmise à la DDecPP. L'annexe VI fixe la liste des pièces devant être mises à jour ;
- les "carcasses dérogataires" reçues ont atteint une **température inférieure ou égale à +7°C en tout point** avant la réexpédition depuis la plateforme logistique. Pour ce faire, les "carcasses dérogataires" doivent séjourner dans l'entrepôt pendant un **délai suffisant** permettant leur refroidissement. L'exploitant de la plate-forme logistique sera dès lors **responsable** du refroidissement des viandes au sein de son établissement.

En dehors de ce schéma, seuls des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers et des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros ayant déjà atteint une température maximale de +7°C en tout point à la sortie de l'abattoir pourront faire l'objet d'un groupage au sein d'une plate-forme logistique avant d'être rapidement réexpédiés.

Cette disposition a pour objectif de permettre les échanges de viandes dans le cas de commandes qui le justifient. Dans la mesure où cette dérogation serait utilisée à d'autres fins, et notamment afin de compenser une inadéquation entre les capacités de production et les capacités de refroidissement des viandes dans certains abattoirs, ces modalités de livraison pourraient évoluer de façon plus restrictives.

V.2 – La déclaration de réception de "carcasses dérogataires"

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).

La DDecPP procède à l'enregistrement de cette information dans RESYTAL en ajoutant dans la brique « USAGERS » le procédé « Réception de carcasses dérogataires » sur les unités d'activité concernées par cette réception de "carcasses dérogataires".

V.3 – Le plan de maîtrise sanitaire

En plus 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. L'annexe VI fixe la liste des pièces devant être mises à jour.

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.4 – Inspections des établissements recevant des "carcasses dérogataires"

Dans le cadre des inspections programmées pour les ateliers de découpe agréés, les plateformes logistiques et les commerces de détail, le respect des exigences réglementaires concernant la réception de "carcasses dérogataires" est vérifié. En particulier, les inspecteurs s'assurent de la mise en œuvre effective du plan de maîtrise sanitaire révisé dans le cadre de ces réceptions.

Un outil d'aide à la réalisation du contrôle et à l'évaluation des établissements destinataires de "carcasses dérogataires" est disponible sur le site intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe dans la rubrique « température carcasses ».

VI – PRISE DE TEMPÉRATURE

VI.1 – Les thermomètres

Dans la mesure où la plupart des contaminations bactériennes se produisent à la surface des carcasses, la **température de surface** est considérée comme un indicateur approprié de la croissance bactérienne. Ce paramètre essentiel a donc été introduit comme critère à mesurer à chaque chargement afin de bénéficier de l'autorisation à sortir des "carcasses dérogataires".

Aucune norme n'existe actuellement pour mesurer une température de surface. Aussi, afin d'établir des règles sur les modalités de prise de température de surface des viandes, l'institut de l'élevage

(IDELE) conduit depuis 2019 une étude sur cette thématique. Les conclusions ne sont pas encore apportées. Toutefois, les premiers retours indiquent une forte variabilité des mesures observées en fonction notamment de la température de la viande, du site de prise de la température, de l'appareil de mesure, de la conformation de la carcasse et de la température ambiante du milieu.

Deux méthodes de prise de température ont été identifiées par l'IDELE comme étant les plus pertinentes :

- méthode qui utilise une **sonde de pénétration** *(méthode également recommandée par l'INRAE car moins influencée par la température de l'air ambiant)* ;
- méthode qui utilise une **sonde de contact** – thermocouple « lamelle » ou « croisillon » *(méthode alternative)*.

Des études sont toujours en cours sur ce sujet.

VI.1.1 Contrôles officiels = « méthode de référence »

Lors des contrôles officiels, les **thermomètres à sonde de pénétration** conformes aux exigences de l'arrêté du 23 octobre 2009 sont utilisés. Les modalités d'achats, d'étalonnage et d'utilisation de ces thermomètres sont rappelées en annexe du vademecum général accessible *via* le lien internet suivant:
http://dgal.qualite.national.agri/IMG/pdf/Vademecum_general_avec_les_dernieres_mises_a_jour_apparentes_cle035ca5.pdf.

Afin de réaliser une prise de température de surface avec un thermomètre à sonde de pénétration, il convient de l'enfoncer **perpendiculairement** dans l'épaisseur de la pièce à une profondeur de **0,5 à 1 cm**. Le temps d'acquisition est d'environ **15 secondes**.
Pour garantir la profondeur de la sonde, il peut être nécessaire de rajouter un système de « cales ».

Cependant, la prise de température de surface avec un thermomètre à sonde de pénétration peut s'avérer difficile pour l'espèce porcine car nécessitant la perforation de la couenne. Aussi, il est possible de glisser le thermomètre à sonde sous la couenne. La sonde glissée entre 0,5 et 1 cm de profondeur devra être positionnée entre la couenne et la viande.

VI.1.2 Exploitants du secteur alimentaire

Bien que l'utilisation d'un thermomètre à sonde de pénétration soit recommandée dans la mesure du possible, en l'absence de méthode de prise de température de surface réglementaire, aucune méthode spécifique ne peut être imposée aux professionnels. En effet, au-delà de la pertinence de la mesure, les conditions de réalisation des prises de température et la répétabilité des résultats doivent également être pris en considération dans la méthode choisie.

Toutefois, seules les mesures réalisées avec les thermomètres étalonnés et vérifiés conformément aux normes EN 13485 et EN 13486 ont une valeur réglementaire, ce qui exclut de fait les appareils à visée infrarouge ou laser. L'utilisation de thermomètres laser ou infrarouge n'est donc pas recommandée.

Un thermomètre à infra-rouge ou à visée laser peut éventuellement donner une indication pour un premier contrôle. Cependant, il ne peut en aucun cas être utilisé comme thermomètre de référence. Dans le cadre de l'utilisation de ces thermomètres , il convient *a minima* :

- que le thermomètre soit étalonné et puisse relever des températures de surface sur des

carcasses ;

- que le personnel réalisant les contrôles soit correctement formé à son utilisation ;
- qu'une procédure décrivant les modalités d'utilisation soit établie et connue de tous ;
- qu'un thermomètre étalonné et vérifié conformément aux normes EN 13485 et EN 13486 soit utilisé par les opérateurs à une fréquence définie afin de vérifier l'efficacité du protocole en place. Il devra également être utilisé afin de s'assurer de la conformité des viandes en cas d'anomalies de température.

Il est de la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire de définir les critères de température à respecter en fonction de la méthode et de l'appareil de mesure utilisé ainsi que les mesures correctives à mettre en place en cas d'anomalie observée.

Des écarts de température peuvent être observées entre les prises de température de surface effectuées par le professionnel et celles réalisées par le service vétérinaire d'inspection, sans que ces écarts ne remettent en cause le protocole en place. Toutefois, lorsque ces écarts conduisent pour le SVI à réévaluer la conformité d'une "carcasse dérogataire", le professionnel doit s'interroger sur la pertinence de sa procédure (exemples : méthode de prise de mesure, instrument de mesure, critères établis pour définir la conformité des "carcasses dérogataires").

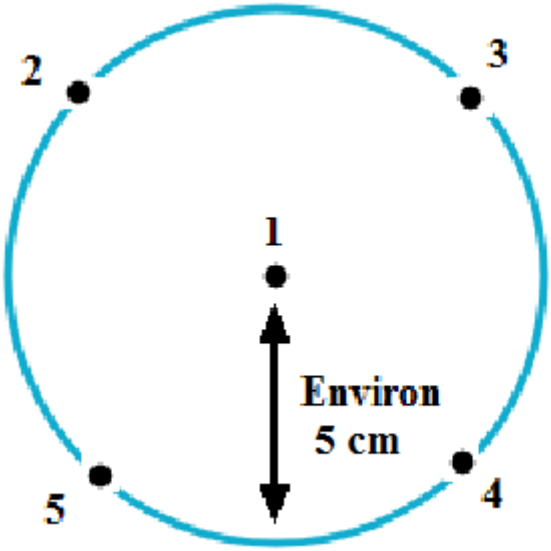
VI.2 – Points de prise de température

La prise de température de surface doit être réalisée au niveau de la partie la plus épaisse de la "carcasse dérogataire". Les points de prise de température par espèce sont les suivants :

	Quartier avant	**Quartier arrière**
Bovins	Face externe de l'épaule	Face externe du globe
Ovins/caprins	Face externe de l'épaule	Face externe du gigot
Porcins	Face externe de l'épaule uniquement si le jambon n'est pas présent	Face externe du jambon OU Face interne du jambon au milieu de la partie supérieure

Dans la mesure du possible, il convient de réaliser une prise de température dans une zone dépourvue de graisse.

Il est important de noter que les températures relevées à quelques centimètres de distance sur un même site peuvent présenter des écarts. Afin d'évaluer la conformité d'une "carcasse dérogataire", plusieurs prises de température sont donc nécessaires. Dans le cadre des contrôles réalisés par les services vétérinaires d'inspection, cinq prises de température doivent être réalisées selon le schéma suivant :



Ce schéma ne peut pas être utilisé lors d'une prise de température sous la couenne. Dans ce cadre, les prises de température doivent être réalisées, dans la mesure du possible, à une distance d'environ 5 cm les unes des autres.

Tolérance pour les abattoirs de bovins souhaitant faire transporter des "carcasses dérogataires" pour une durée de transport maximale de 60h :

Les retours de terrain ont montré des difficultés quant à la capacité des abattoirs à respecter la température de surface exigée pour les "carcasses dérogataires" de bovin dans le cas d'une durée de transport de 60h au niveau de la partie la plus épaisse (température de surface maximale de +4°C).

Aussi, dans l'attente de disposer d'un état des lieux sur ce point, il est accepté le chargement de "carcasses dérogataires" de bovin pour une durée de transport maximale de 60h si la température de surface maximale de +4°C n'a pas été atteinte au point le plus épais dans le délai imparti à condition toutefois que les garanties suivantes soient apportées :

- la température de surface mesurée au point le plus épais de la "carcasse dérogataire" est inférieure ou égale à +7°C; ET
- la température de surface mesurée sur un point moins épais (exemples : collier, entrecôtes, jarret) est inférieure ou égale à +4°C ;

Bien qu'elle ne bloque pas le chargement, **l'anomalie de température doit être relevée** par l'exploitant qui doit proposer des mesures d'amélioration du refroidissement des "carcasses dérogataires".
Les températures relevées ne sont pas jugées CONFORMES aux exigences réglementaires mais ACCEPTABLES *(Cf. Partie « Évaluation de la conformité d'une "carcasses dérogataire" »).*

VI.3 – Interprétation des résultats de mesure avec la méthode de référence

Pour évaluer la conformité du résultat, il doit être pris en compte l'incertitude de mesure liée à :

- la correction à appliquer à la suite de l'étalonnage et qui est propre à chaque appareil de mesure ;
- l'erreur maximale tolérée (EMT) pour les températures mesurées entre -20°C et +30°C avec

une sonde de pénétration : 0,5°C.

La température de surface réelle est donc comprise dans un intervalle dont les bornes sont déterminées comme suit :

valeur indiquée (VI) + correction d'étalonnage (CE) ± erreur maximale tolérée (EMT)

Ainsi, une température de surface est qualifiée de CONFORME si l'estimation de la température de surface réelle est inférieure à la température réglementaire. Exemples :

	Valeur indiquée (mesurée)	Valeur réelle VI + CE ± EMT	Conclusion sur le paramètre à contrôler
Température réglementaire : ≤ +4°C Correction étalonnage : +0,3°C EMT : +0,5°C	3,2°C	3°C ≤ T ≤ 4°C	Conforme
	4,2°C	4°C ≤ T ≤ 5°C	**Non conforme**
	4,3°C	4,1°C ≤ T ≤ 5,1°C	**Non conforme**

Toutefois, du fait que la température est relevée pendant des opérations de manutention (chargement) et que la prise de température avec une sonde de pénétration surestime la température de surface, le résultat est considéré comme CONFORME dès que :

valeur indiquée + correction d'étalonnage **–** EMT ≤ exigences réglementaires

Cette interprétation n'est possible que pour la « méthode de référence » utilisée par les SVI.

Exemples avec application de la tolérance au chargement :

	Valeur indiquée (mesurée)	Valeur réelle VI + CE - EMT	Conclusion sur le paramètre à contrôler
Température réglementaire : ≤ +4°C Correction étalonnage : +0,3°C EMT : +0,5°C	3,2°C	3°C	Conforme
	4,2°C	4°C	Conforme
	4,3°C	4,1°C	**Non conforme**

Évaluation de la conformité d'une ''carcasse dérogataire'' avec la méthode de référence	
Évaluation de la conformité des résultats	**Décision vis-à-vis de la ''carcasse dérogataire''**
Conforme : 5 mesures sur une même carcasse dont la température estimée est CONFORME.	Chargement et déchargement autorisés de la "carcasse dérogataire".
Acceptable : au moins 1 mesure estimée CONFORME sur 5 pour une même carcasse.	Chargement autorisé de la "carcasse dérogataire" mais notification des températures relevées à l'exploitant de l'abattoir afin d'améliorer le refroidissement des viandes pour le prochain chargement. Déchargement autorisé de la "carcasse dérogataire".
Non-conforme : aucune mesure estimée	Chargement non autorisé de la "carcasse

CONFORME sur les 5 pour une même carcasse.	dérogataire" et notification des températures relevées à l'exploitant de l'abattoir qui doit mettre en œuvre les actions correctives prévues dans son plan de maîtrise sanitaire et exploiter les résultats de ce contrôle afin de réviser, si nécessaire, la procédure de contrôle des températures à expédition. Si le contrôle a lieu à réception : Mise en place par l'exploitant de l'établissement destinataire des viandes des mesures prévues dans son PMS.

Évaluation de la conformité d'une ''carcasse dérogataire'' de bovin pour un temps de transport maximal de 60h avec la méthode de référence	
Évaluation de la conformité des résultats	**Décision vis-à-vis de la ''carcasse dérogataire''**
Conforme : 5 mesures sur une même carcasse dont la température estimée est CONFORME aux exigences réglementaires sur le point le plus épais.	Chargement et déchargement autorisés de la "carcasse dérogataire".
Acceptable : - au moins 1 mesure estimée CONFORME sur 5 sur le point le plus épais d'une même carcasse (Température estimée ≤ +7°C) ET - au moins 1 mesure estimée CONFORME sur 5 sur le point le moins épais d'une même carcasse (Température estimée ≤ +4°C).	Chargement autorisé de la "carcasse dérogataire" mais notification des températures relevées à l'exploitant de l'abattoir afin d'améliorer le refroidissement des viandes pour le prochain chargement. Déchargement autorisé de la "carcasse dérogataire".
Non-conforme : - aucune mesure estimée CONFORME sur 5 sur le point le plus épais d'une même carcasse (Température estimée > +7°C) OU - aucune mesure estimée CONFORME sur 5 sur le point le moins épais d'une même carcasse (Température estimée> +4°C)	Chargement non autorisé de la "carcasse dérogataire" et notification des températures relevées à l'exploitant de l'abattoir qui doit mettre en œuvre les actions correctives prévues dans son plan de maîtrise sanitaire et exploiter les résultats de ce contrôle afin de réviser, si nécessaire, la procédure de contrôle des températures à expédition. Si le contrôle a lieu à réception : Mise en place par l'exploitant de l'établissement destinataire des viandes des mesures prévues dans son PMS.

Dans le cas où l'objectif du relevé de température est uniquement de savoir si la "carcasse dérogataire" peut être chargée, il peut être procédé à une seule prise de température si cette dernière est estimée « CONFORME ».

Pour évaluer la conformité d'un lot de carcasses, les relevés de température doivent être réalisés sur

au moins **5 ''carcasses dérogataires''**.

Évaluation de la conformité d'un lot à partir de 5 ''carcasses dérogataires'' avec la méthode de référence	
Évaluation de la conformité des résultats	**Décision vis-à-vis du lot de ''carcasses dérogataires''**
Conforme : 5 "carcasses dérogataires" CONFORMES	Chargement et déchargement autorisés du lot de "carcasses dérogataires"
Acceptable : au moins 1 "carcasse dérogataire" ACCEPTABLE et aucune NON CONFORME	Chargement autorisé du lot de "carcasses dérogataires" mais notification des températures relevées à l'exploitant de l'abattoir afin d'améliorer le refroidissement des viandes pour le prochain chargement. Déchargement autorisé du lot de "carcasses dérogataires".
Non-conforme : au moins une "carcasse dérogataire" NON CONFORME	Chargement non autorisé du lot de "carcasses dérogataires". Mise en place par l'exploitant de l'abattoir des mesures correctives prévues dans son plan de maîtrise sanitaire. Si le contrôle a lieu à réception : Mise en place par l'exploitant de l'établissement destinataire des viandes des mesures prévues dans son PMS.

VII – CONTRÔLES RENFORCÉS EN ABATTOIR

L'objectif de cette instruction est de **mettre un terme à la sortie et au transport de carcasses présentant des températures à cœur dépassant les seuils réglementaires par des établissements d'abattage non autorisés** et de s'assurer que les établissements d'abattage autorisés à sortir des "carcasses dérogataires" respectent les conditions d'obtention de leur autorisation. Aussi, il sera demandé aux agents des services vétérinaires d'inspection de réaliser des contrôles ciblés des températures des viandes au moment du chargement, **dans tous les établissements d'abattage d'animaux de boucherie** pendant une période définie sur l'année 2021 (3e trimestre)**.** Au cours de ces contrôles, il convient d'alterner les espèces et les catégories d'animaux pour avoir un échantillon représentatif de toutes les espèces et catégories d'animaux abattus dans l'abattoir. Un bilan de ces contrôles sera demandé. Les modalités de transmission de ce bilan ainsi que la période pour réaliser ces contrôles coordonnés entre tous les SVI seront communiquées ultérieurement par instruction technique.

Pour les établissements d'abattage autorisés à sortir des "carcasses dérogataires", la méthode de prise de température ainsi que les suites envisagées en fonction de l'interprétation du résultat sont détaillées au chapitre « VI – Prise de température » de la présente instruction.

Pour les établissements d'abattage non autorisés à sortir des "carcasses dérogataires", les **températures à cœur** des "carcasses" doivent être contrôlées au cours du chargement

conformément aux modalités rappelées dans le vademecum général. Les "carcasses" en instance de chargement ou déjà chargées dans le moyen de transport et ne répondant pas aux exigences réglementaires doivent être consignées dans un local de réfrigération jusqu'à ce qu'elles présentent une température réglementaire, soit +**7°C en tout point**.

Ces dispositions s'appliquent sans préjudice des procédures pénales qui peuvent être engagées sous la direction du procureur de la République ou des mesures de police administrative que vous pouvez prendre à l'encontre des professionnels (cf. http://intranet.national.agri/Les-suites-administratives-et,5638).

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

Le Directeur Général de l'Alimentation

Bruno FERREIRA

ANNEXE I : SCÉNARIOS 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 : SCÉNARIOS 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.

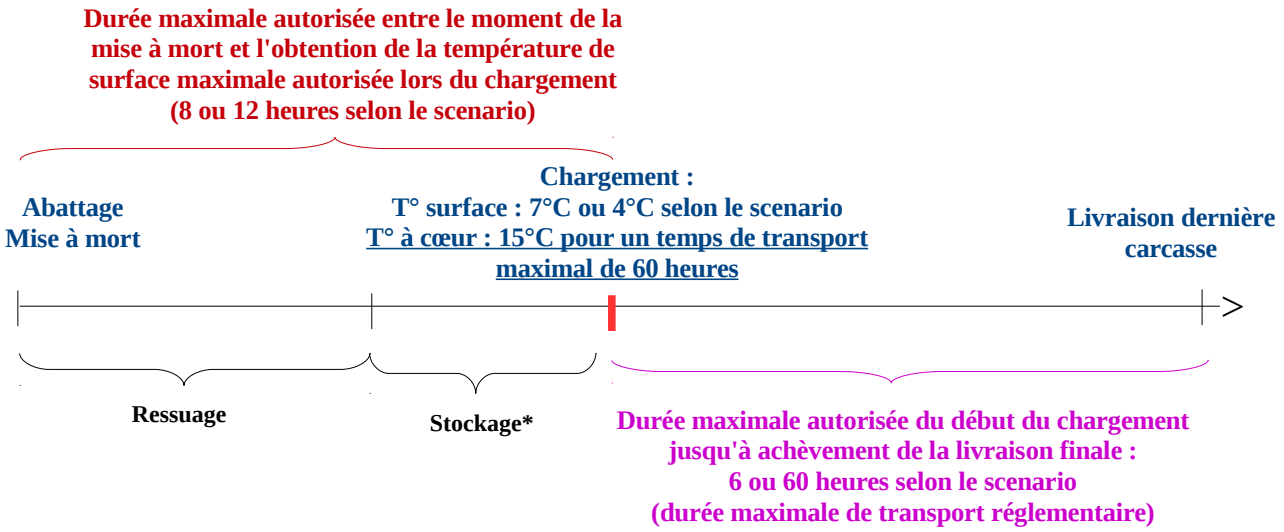
([4]) Température de l'air maximale à laquelle la viande est autorisée à être soumise à partir du début du chargement et pendant toute la durée du transport.

([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).*

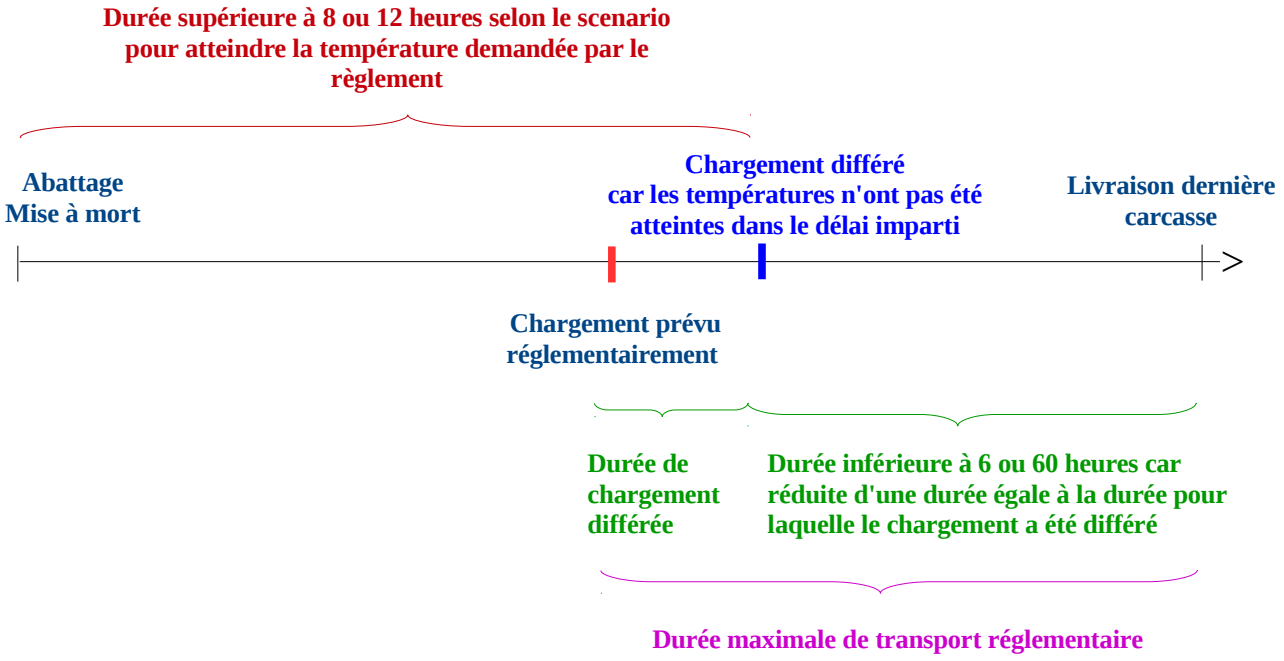
([6]) Température à cœur maximale de la viande autorisée au moment du chargement et après celui-ci.

ANNEXE III : DÉTERMINATION DU TEMPS DE TRANSPORT

Respect des scénarios prévus réglementairement : animaux des espèces ovine et caprine

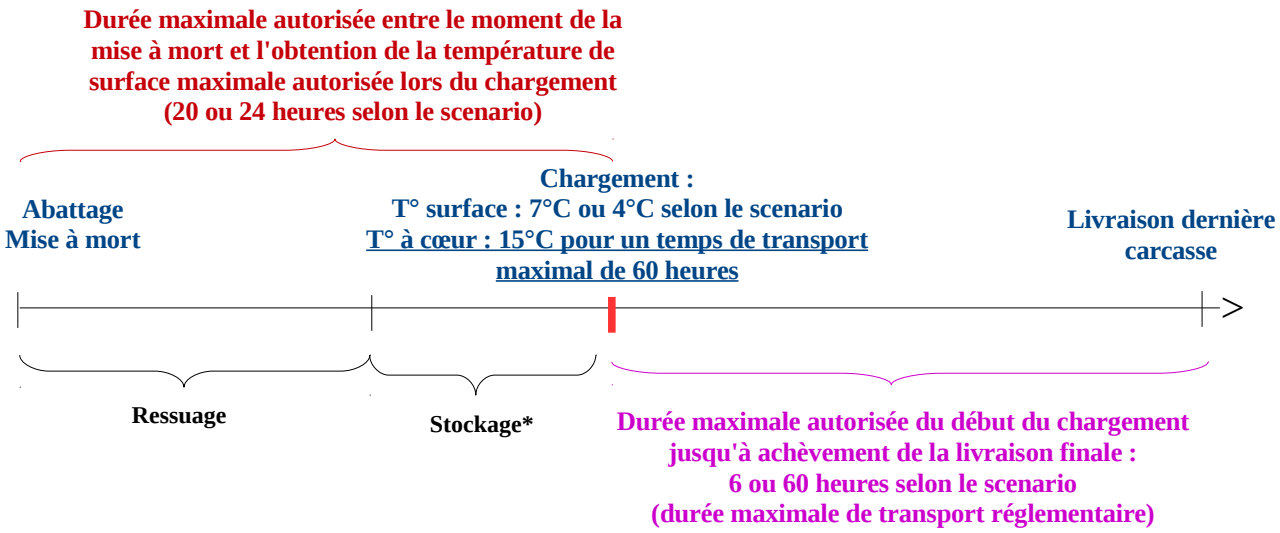


En cas de chargement différé :

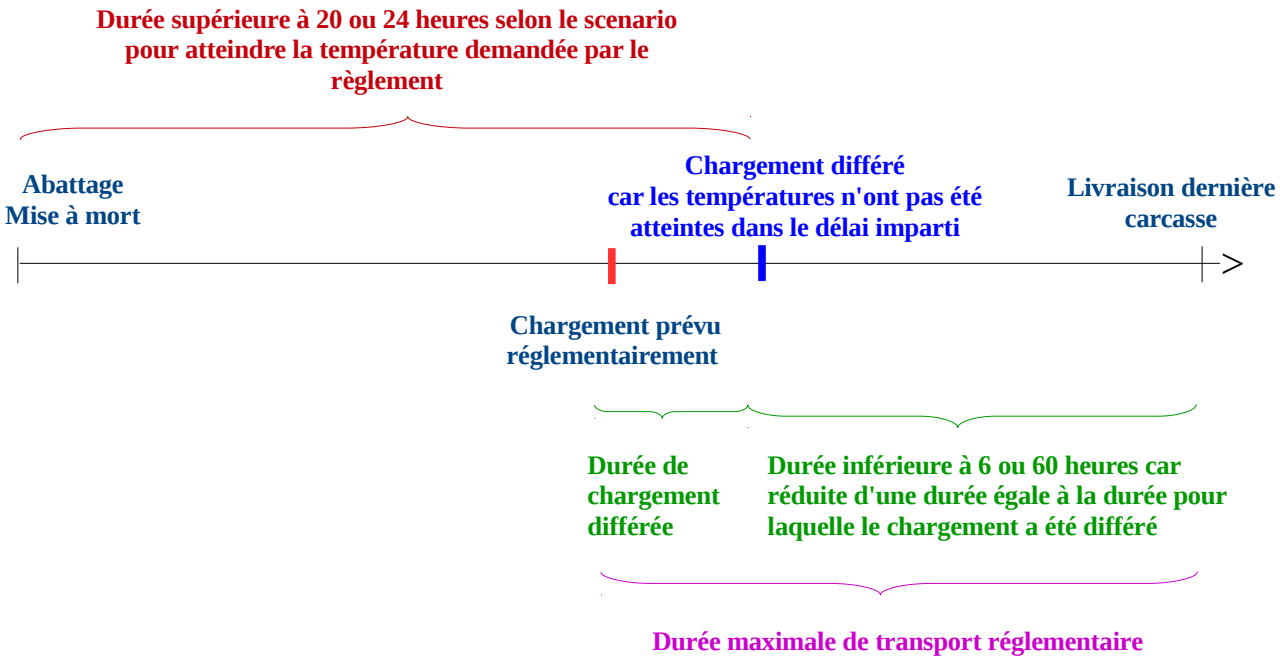


Durée de transport en cas de chargement différé =
durée maximale de transport réglementaire – durée de chargement différée

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

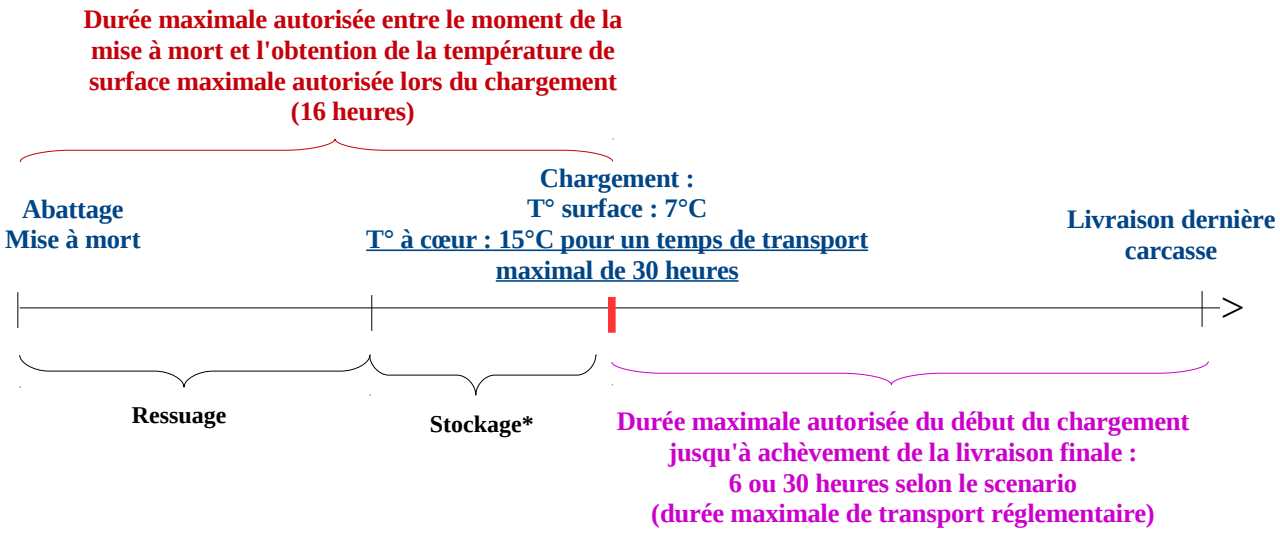


En cas de chargement différé :

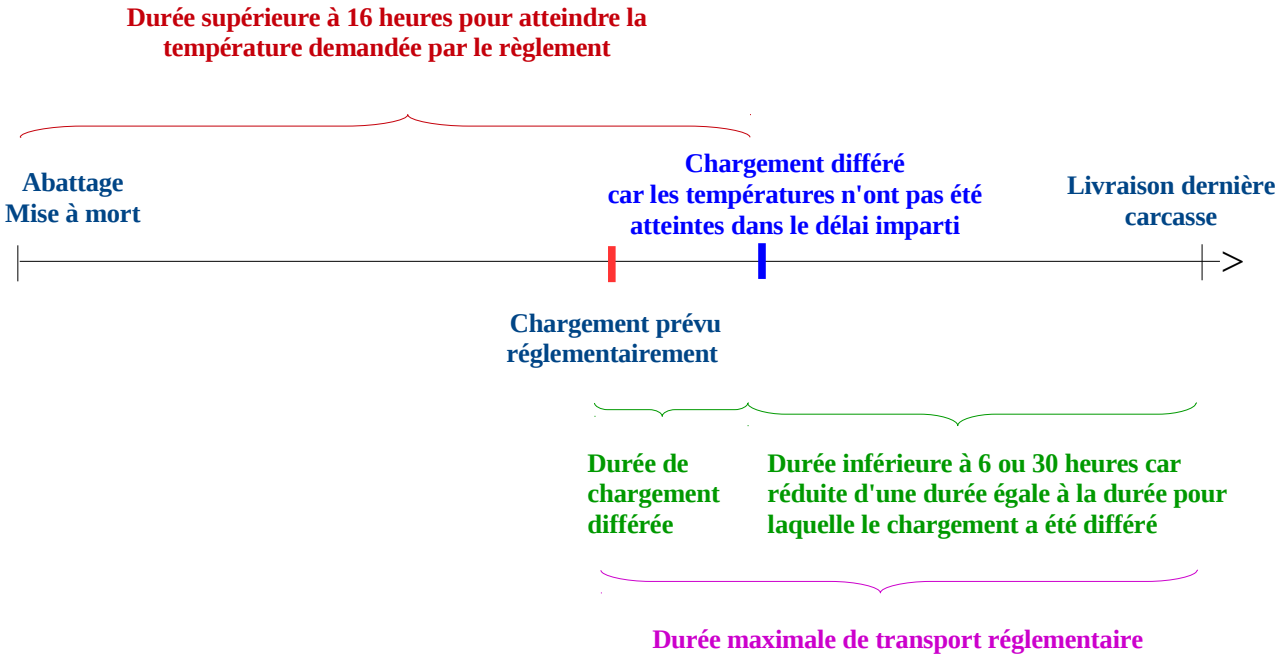


Durée de transport en cas de chargement différé =
durée maximale de transport réglementaire – durée de chargement différée

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



En cas de chargement différé :

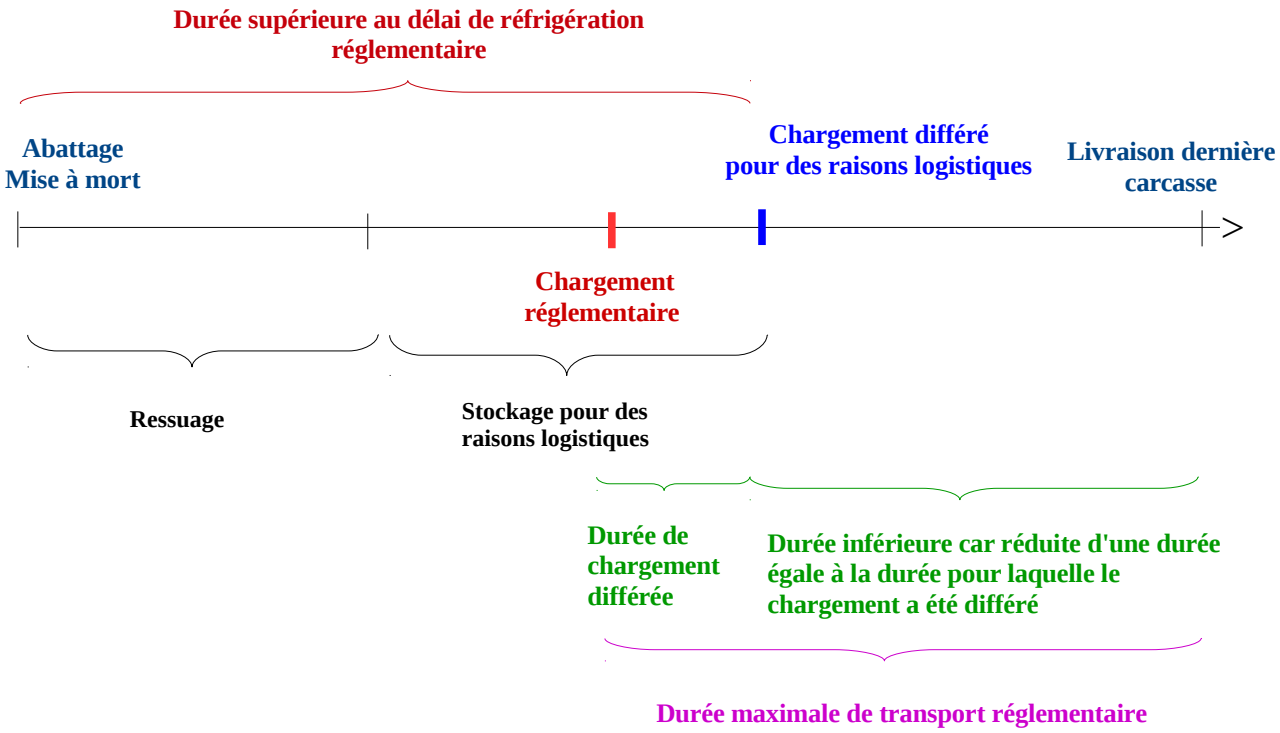


Durée de transport en cas de chargement différé =
durée maximale de transport réglementaire – durée de chargement différée

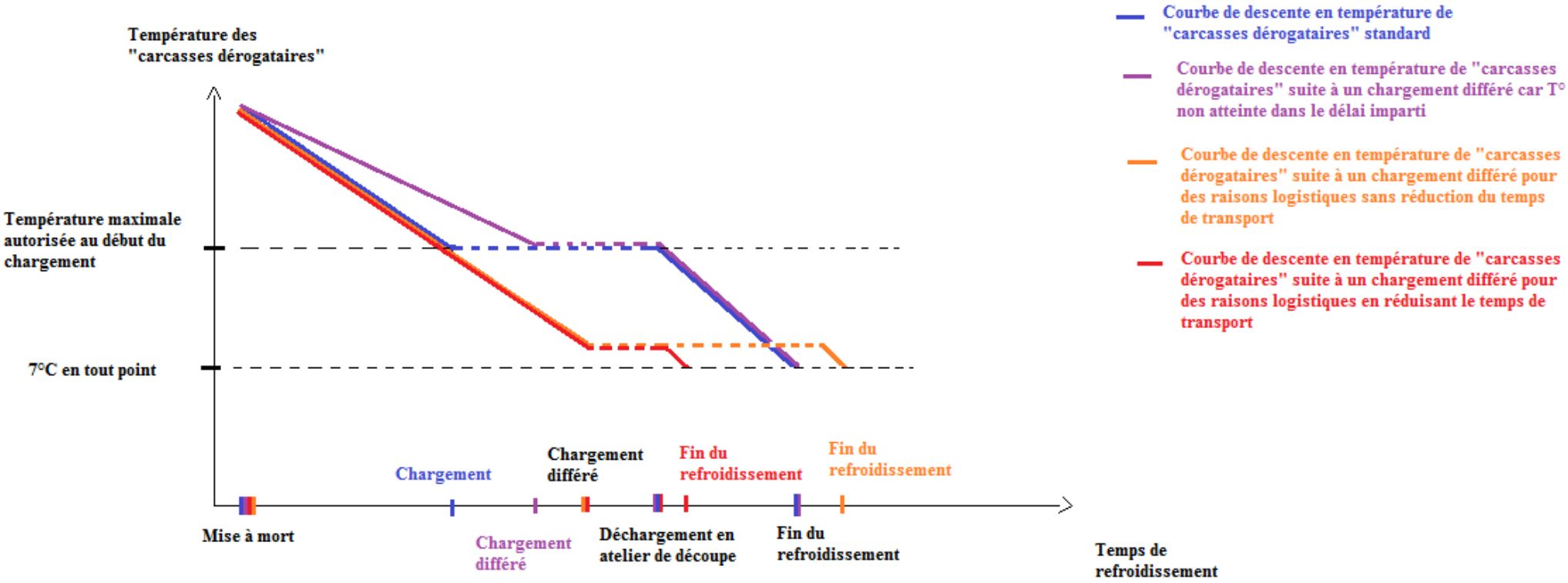
Point d'attention - temps de stockage pour des raisons logistiques*

Comme vu précédemment, les viandes n'ayant pas atteint les températures de surface réglementaires ne peuvent pas être chargées. Le refroidissement est alors prolongé au-delà du délai réglementaire et le chargement des viandes différé. En revanche, la durée maximale du transport sera réduite d'autant.

Inversement, les viandes ayant atteint les températures de surface et à cœur conformes à la dérogation dans le délai imparti peuvent être stockées sur place quelques heures supplémentaires, le temps de constituer un lot complet. Le règlement (UE) n°2017/1981 ne prévoit pas cette période supplémentaire de stockage dans la mesure où ce temps est incompatible avec l'objectif de la dérogation qui est de mettre les viandes à la disposition du consommateur plus rapidement après l'abattage. Cependant, ayant lieu dans la chambre froide de ressuage de l'abattoir, cette étape ne présente pas de risque sanitaire particulier par rapport au cas classique de refroidissement intégral des carcasses à l'abattoir. En revanche, ce refroidissement à l'abattoir est plus lent que celui qui s'opérerait après la découpe de la carcasse dans l'établissement destinataire et les délais de descente en température durant ces deux étapes ne sont donc pas comparables. En conséquence, lorsque l'addition de la durée de réfrigération ayant permis d'atteindre les températures réglementaires et du temps de stockage pour des raisons logistiques est supérieure à la durée maximale de réfrigération autorisée, le temps de transport des "carcasses dérogataires" vers l'établissement destinataire doit être réduit d'autant.



La synthèse ci-dessous récapitule les différentes situations évoquées dans la présente annexe et explicite l'importance de la mise en place d'un chargement différé pour des raisons logistiques :


Température des "carcasses dérogataires"
Température maximale autorisée au début du chargement
7°C en tout point
Chargement
Chargement différé
Fin du refroidissement
Fin du refroidissement
Mise à mort
Chargement différé
Déchargement en atelier de découpe
Fin du refroidissement
Temps de refroidissement
Courbe de descente en température de "carcasses dérogataires" standard
Courbe de descente en température de "carcasses dérogataires" suite à un chargement différé car T° non atteinte dans le délai imparti
Courbe de descente en température de "carcasses dérogataires" suite à un chargement différé pour des raisons logistiques sans réduction du temps de transport
Courbe de descente en température de "carcasses dérogataires" suite à un chargement différé pour des raisons logistiques en réduisant le temps de transport

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. Les dispositions du règlement (UE) n°2017/1981 ne changent pas le plan de prélèvement initial de l'abattoir. L'exploitant de l'abattoir n'a pas l'obligation d'appliquer un plan de prélèvements spécifiques pour les "carcasses dérogataires" ou d'intégrer des "carcasses dérogataires" dans le plan de prélèvement, sauf si son analyse des dangers indique le contraire. Cependant, le plan d'auto-contrôles doit être établi pour chacune des espèces concernées par l'autorisation.

Selon les scénarios 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
15	**4**	2,69	Interprétation : satisfaisante pour la sortie de carcasses dérogataires
16	**3,6**	2,79	Interprétation : satisfaisante pour la sortie de carcasses dérogataires
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

* L'interprétation des résultats concernent uniquement les dispositions relatives à la sortie de "carcasses dérogataires". L'exploitant de l'abattoir est dans l'obligation de mettre en place les mesures correctives prévues dans son plan de maîtrise sanitaire et d'alerter les services de contrôles dès la réception de résultats non satisfaisants.

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	Enregistrement des contrôles avant expédition.

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.	

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 ;	- 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

• 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	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.

ANNEXE VI : MISE À JOUR DES PMS DES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DES "CARCASSES DÉROGATAIRES"

Au-delà de la déclaration obligatoire pour les établissements recevant des "carcasses dérogataires", les exploitants doivent prendre en compte le traitement de ces viandes dans leur plan de maîtrise sanitaire. La transmission de la mise jour du PMS à la DDecPP du lieu d'implantation de l'établissement est nécessaire lorsqu'il s'agit d'un établissement agréé.

En D1 : pièces devant nécessairement être adressées à la DDecPP pour les établissements agréés
En D2 : pièces consultables sur site

1° Note de présentation de l'entreprise

D1	D2
1.1 Organisation générale	
Formulaire de déclaration, disponible sur le site Internet du ministère chargé de l'agriculture (portail « mesdémarches »)	Récépissé de déclaration.

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 d'approvisionnement envisagé pour les viandes transportées à des températures supérieures à +7°C à cœur. Les exploitants du secteur alimentaire doivent identifier les fournisseurs afin de s'assurer que ces derniers sont autorisés à sortir et transporter des "carcasses dérogataires".	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 le transport. Préciser : • la durée maximale de prise en charge des "carcasses dérogataires" (travail de découpe, de désossage et de refroidissement) ; • les paramètres à appliquer afin d'assurer un refroidissement rapide des viandes (temps et température). Des études peuvent être menées permettant d'identifier les paramètres à respecter entre la réception des "carcasses dérogataires", le travail de découpe et de désossage et leur refroidissement jusqu'à atteindre une température ne dépassant pas +7°C en tout point ; • l'utilisation prévue pour les "carcasses dérogataires" réceptionnées.	

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 sont respectées. Modèle de support d'enregistrement des contrôles.	Enregistrements des contrôles et des actions correctives (produits, procédés)
CONTROLES A RECEPTION (HORS CCP) Procédure de contrôle à réception des produits prenant en compte : • le contrôle des déclarations accompagnant les viandes ; • le contrôle des véhicules afin de s'assurer qu'ils sont autorisés à	- Enregistrements des contrôles à réception et des actions correctives.

transporter des "carcasses dérogataires" ; • le contrôle des paramètres de temps et de température (véhicules, produits) à respecter ; • la procédure de prise de température de surface. Une prise de température à cœur ne peut pas remplacer une prise de température de surface ; • les mesures correctives en cas de non-conformité ; • les documents d'enregistrement associés ; • la procédure de gestion des non-conformités (critères de refus, actions correctives).	

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 la réception 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).	- Instructions précisant, si nécessaire, les modalités d'application des mesures de maîtrise - Enregistrement des mesures de maîtrise

Les dispositions précédentes peuvent être présentées sous forme d'un tableau établi étape par étape du diagramme de fabrication.	
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 la réception 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 la réception 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 intégrant la réception de "carcasses dérogataires". 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.

ANNEXE VII:
Réglementations applicables aux températures de sortie des viande en abattoir[2]

Principes du RE 853/2004 avant modification par le RE2017/1981:

- **P1** = maîtrise des multiplications bactériennes -> température maximale réglementaire de 7°C en tout point à la sortie de l'abattoir
- **P2** = possibilité de découper les viandes dans l'abattoir ou dans un atelier de découpe attenant à l'abattoir avant que les viandes n'aient atteint la température de 7°C en tout point = « sortie de carcasses chaudes »

Dérogation - au **P1** pour« produits spécifiques » (**D1**)

Règles d'application nationale jusqu'au 30/09/2019 - ABROGEES

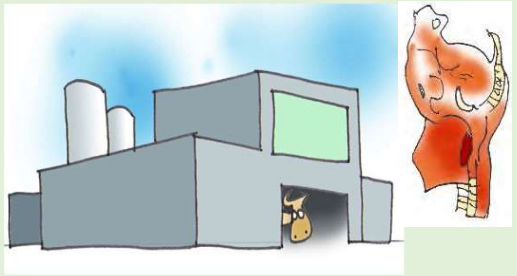
- **D1** : - Ongulés domestiques : sortie autorisée à température à cœur < 12°C pour un transport de moins de 2 heures (AM du 18/12/2009)
  - Porcs : sortie et transport tolérés à température à cœur < 15°C (lettre à diffusion limitée L 2009-0824)

En 2017 : réflexions menant à l'évolution du:

- **P1** : les contaminations des viandes sont le plus souvent des contaminations de surface –> possibilité de « sortie de carcasses chaudes » vers des ateliers de découpe non attenant à l'abattoir →**D2**
- D1 : sortie de carcasses chaudes autorisées uniquement pour des **raisons technologiques** liées à la production de **produits spécifiques** -> RE 2017/1981 fixe de nouvelles possibilités de sortie de carcasses chaudes →Evolution de l'arrêté ministériel du 18/12/2009

Principes du RE2017/1981 : « sortie de carcasses chaudes » à des ateliers de découpe non annexés à l'abattoir = « carcasses dérogataires » **(D2)**

- application stricte des scenarios réglementaires afin de limiter la multiplication microbienne (t° de surface, critères microbiologiques, temps de transport…)
- refroidissement à 7°C en tout point sans retard indu dans l'atelier de découpe destinataire
- objectif de mise à disposition rapide des viandes dans la filière de production -> pas de stockage à des températures dérogataires
- les camions frigorifiques ne sont pas des dispositifs de refroidissement (*arrêt de la Cour de Justice de l'Union européenne du 2 mai 2019)*



t° de surface selon scenarii
t° à cœur > 7°C





Abattoir agréé autorisé à sortir des « carcasses dérogataires », maîtrise de l'hygiène du process

Transport autorisé à transporter des « carcasses dérogataires »

découpe déclarée pour recevoir des « carcasses dérogataires »

Durée de transport réglementée selon scenarii, sans retard indu entre abattage et découpe

Circuits et conditions de commercialisation des « carcasses dérogataires »

