

Direction générale de l'alimentation
Service des actions sanitaires
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements d'abattage et de découpe
Bureau des établissements de transformation et de distribution
251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
0149554955

Instruction technique

DGAL/SDSSA/2024-274

14/05/2024

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 2

Objet : Procédure de délivrance des agréments zoosanitaires MCA en contexte de PPA

Destinataires d'exécution

DRAAF
DAAF
DD(ETS)PP

Résumé : Cette instruction précise les conditions d'attribution des agréments zoosanitaires pour les maladies catégories A aux établissements du secteur alimentaire souhaitant recevoir des animaux ou des produits soumis à des restrictions de police sanitaire en lien avec la peste porcine africaine.

Textes de référence :- Règlement (CE) 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°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;
- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale ("législation sur la santé animale") ;
- Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018 sur application de certaines dispositions en matière de prévention et de lutte contre les maladies à des catégories de maladies répertoriées et établissant une liste des espèces et des groupes d'espèces qui présentent un risque considérable du point de vue de la propagation de ces maladies répertoriées ;
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées à et la lutte contre celles-ci ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine et abrogeant le règlement d'exécution (UE) 2021/605 ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Arrêté du 29 avril 2019 relatif aux mesures de prévention de la propagation des dangers sanitaires réglementés via le transport par véhicules routiers de suidés vivants ;
- Arrêté du 24 avril 2024 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale issus d'animaux terrestres destinés à la consommation humaine ;
- Instruction technique DGAL/SDSPAA/2020-517 du 13/08/2020 – Biosécurité au cours du transport d'oiseaux ou de suidés – inspection.

Table des matières

I - PRÉAMBULE – EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES	3
II – ATTRIBUTION DE L'AGRÉMENT MCA.....	4
1 – Règle générale	4
2 – La demande d'agrément MCA.....	4
3 – L'instruction du dossier de demande d'agrément MCA	5
4 – La visite d'agrément MCA.....	7
5 - Les suites de la demande d'agrément MCA	8
6 - Révision de l'agrément MCA	9
7 - Les suites administratives et pénales	10

ANNEXES :

ANNEXE I : Composition du dossier d'agrément MCA

ANNEXE II : Fiche : synthèse de la procédure de délivrance de l'agrément MCA

En application du [règlement \(UE\) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016](#) en ce qui concerne les mesures zoosanitaires de lutte contre les maladies transmissibles, les établissements du secteur alimentaire recevant des produits issus d'animaux provenant de zones soumises à restriction du fait de la circulation d'une maladie réglementée de catégorie A¹ doivent être **désignés** par l'autorité compétente. En France, cette désignation est réalisée par l'octroi d'un agrément zoosanitaire spécifique appelé « **agrément MCA** » (Maladie de Catégorie A) en application de l'arrêté du 24 avril 2024 pris pour application de la Loi Santé Animale et de l'article [L.201-4 du code rural et de la pêche maritime](#).

Compte-tenu du contexte épidémiologique européen inquiétant vis-à-vis de la peste porcine africaine (PPA) et du risque d'apparition d'un cas sur le territoire français, il est nécessaire d'engager par anticipation les démarches de délivrance des agréments zoosanitaires. C'est l'objet de la présente instruction technique qui traite uniquement des modalités de délivrance de l'agrément MCA pour la PPA. Cette instruction sera complétée ultérieurement pour prendre en compte les autres maladies de catégorie A pour lesquelles l'agrément MCA n'est, à ce jour, pas rendu obligatoire.

Cette instruction donne aux professionnels de la viande et aux directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) la procédure à suivre pour l'obtention/l'attribution des agréments MCA pour la PPA. Cette instruction concerne uniquement les abattoirs de suidés² ainsi que les établissements réalisant le traitement des carcasses en peau de suidés sauvages³, l'entreposage, la découpe ou la transformation de viandes⁴ de suidés. À l'exception des établissements d'entreposage, seuls sont concernés par l'agrément MCA les établissements disposant d'un agrément sanitaire au titre du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#). Les commerces de détail ne sont pas concernés par cette démarche.

Définitions :

Pour la présente instruction, on entend par :

"Animaux soumis à restriction" : les suidés détenus⁵ provenant d'élevages situés :

- en zone de protection (ZP), en zone de surveillance (ZS), en zone infectée (ZI) et le cas échéant en zone réglementée supplémentaire (ZRS) ;
- en zone réglementée II (ZRII) et en zone réglementée III (ZRIII).

"Animaux sans restriction" : les suidés issus d'élevages non soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de la PPA. Il s'agit de suidés provenant de zone indemne, de zone réglementée supplémentaire attenante à une ZI (ZRSI) ou de zone réglementée I (ZRI).

"Venaisons soumises à restriction" : les carcasses en peau de suidés sauvages :

- tués par action de chasse en zone réglementée I (ZRI), en ZRII et en ZRIII ;
OU
- tués par action de chasse en zone indemne mais traitées dans des établissements situés en zone réglementée vis-à-vis de la PPA.

¹ « Maladie de catégorie A » : maladie répertoriée qui n'est habituellement pas présente dans l'Union et à l'égard de laquelle des mesures d'éradication immédiates doivent être prises aussitôt qu'elle est détectée, telle que visée à l'article 9, paragraphe 1, point a), du [règlement \(UE\) 2016/429](#).

² « Suidés » : on entend par suidés, les porcs domestiques, les sangliers d'élevage, les sangliers sauvages et les autres espèces de suidés.

³ « Suidé sauvage » : tout suidé vivant en liberté ou en territoire clos pouvant être assimilé au milieu naturel.

⁴ Pour la présente instruction, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), y compris le sang, les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1 et les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14. Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

⁵ « Suidé détenu » : tout suidé détenu ou élevé dans une exploitation.

"Venaisons sans restriction" : les carcasses en peau de suidés sauvages :

- tués par action de chasse en zone indemne vis-à-vis de la PPA ;
ET
- traités dans des établissements situés en zone indemne vis-à-vis de la PPA.

"Viandes soumises à restriction" : viandes issues d'animaux ou de venaisons soumis à restriction et sur lesquelles est apposée une marque de salubrité ou d'identification spéciale : « OVALE BARRÉE », « CARRÉE » ou « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES ».

"Viandes sans restriction" : les viandes issues d'animaux ou de venaisons revêtues d'une marque de salubrité ou d'identification « OVALE ».

I - PRÉAMBULE – BASES RÉGLEMENTAIRES

Des agents pathogènes peuvent être présents dans les denrées alimentaires et dans d'autres produits d'origine animale. Pour la PPA, le sang est particulièrement contaminant. En outre, les véhicules de transport, les équipements ou le personnel en contact des animaux ou des produits peuvent diffuser des maladies animales. Pour être efficaces, les règles relatives à la santé animale doivent donc tenir compte de toutes les sources de contamination et de tous les matériels concernés.

En conséquence, il y a lieu de prendre des mesures pour prévenir le risque de propagation de la PPA à partir des établissements assurant l'abattage d'animaux soumis à restriction, le traitement des venaisons soumises à restriction ainsi que la découpe, le stockage ou la transformation de viandes soumises à restriction.

Ainsi, l'article 65 du [règlement \(UE\) 2016/429](#) prévoit, dans le cadre de la lutte contre la PPA, la mise en place de **mesures de biosécurité**⁶ pour la production, la transformation et la distribution de produits d'origine animale ainsi que la **désignation** ou le cas échéant l'**agrément** des abattoirs, des établissements de traitement du gibier sauvage, des entrepôts, des ateliers de découpe et de transformation réceptionnant des animaux/venaisons/viandes soumis à restriction.

Chaque État membre doit désigner ou agréer les établissements ci-dessus mentionnés afin de garantir que, tout au long du processus de production y compris durant le stockage et durant le transport, une séparation stricte a été mise en place entre les animaux/venaisons/viandes soumis à restriction et les animaux/venaisons/viandes sans restriction. Cette désignation ou cet agrément permet aux établissements du secteur alimentaire de mettre sur le marché des produits d'origine animale soumis à restriction sur l'ensemble du territoire national ou communautaire, sous réserve de respecter certaines dispositions.

En vertu du point 3 de l'[article L201-4 du code rural et de la pêche maritime](#), cette désignation ou cet agrément se traduit en France par la délivrance d'un agrément MCA.

En d'autres termes, l'agrément zoosanitaire MCA a pour objectif de sécuriser les circuits et de garantir la traçabilité des produits afin de préserver l'opportunité d'échanger et d'exporter les produits d'origine animale issus de suidés en cas de foyer de PPA sur le territoire national. Il permet également, lorsque cela est autorisé, de se soustraire à certaines obligations de certifications zoosanitaires obligatoires. Aussi, il convient que les règles minimales de biosécurité prévues dans le cadre de l'agrément MCA soient respectées par l'ensemble des acteurs de la filière. Ces règles constituent l'un des principaux outils de prévention à la disposition des exploitants de la chaîne alimentaire en vue d'empêcher l'introduction, le développement et la propagation de la PPA. Il

⁶ « Mesures de biosécurité » : l'ensemble des mesures de gestion et des mesures matérielles destinées à réduire le risque d'introduction, de développement et de propagation des maladies (article 4 du [règlement \(UE\) 2016/429](#)). Les attendus en matière de biosécurité pour les établissements du secteur alimentaire sont annexés à l'instruction technique spécifique relative à la gestion des denrées alimentaires en contexte de PPA.

s'agit donc d'un prérequis indispensable à toute démarche de demande d'agrément MCA. Les attendus concernant les mesures de biosécurité à respecter par les exploitants du secteur alimentaire sont annexés à l'instruction technique relative aux mesures de gestion des produits d'origine animale en contexte de PPA et sont accessibles sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture *via* le lien suivant : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/peste-porcine-africaine-ppa-r7544.html>

Rappelons que l'agrément MCA est une modalité spécifique à la France de la démarche de désignation dont la reconnaissance est du libre choix des pays tiers. Cet agrément zoosanitaire n'est donc pas une garantie stricte au maintien des exportations.

Afin de s'assurer du respect des exigences réglementaires en matière d'échanges de produits soumis à restriction, la Commission européenne publie sur son site internet la liste des établissements désignés ou agréés vis-à-vis de la PPA :

https://ec.europa.eu/food/animals/animal-diseases/control-measures/asf_en

II – ATTRIBUTION DE L'AGRÉMENT MCA

1 – Règle générale

Sauf dérogations prévues dans une instruction technique spécifique, en cas de confirmation d'un cas de PPA sur le territoire national, les abattoirs, les établissements de traitement du gibier sauvage, les entrepôts, les établissements de découpe et de transformation recevant des animaux, des venaisons ou des viandes soumis à restriction devront être agréés MCA.

Les modalités d'attribution des agréments zoosanitaires pour les exploitants du secteur alimentaire sont définies à l'article 99 du [règlement \(UE\) 2016/429](#) en application du point d) du paragraphe 1 de l'article 269 de ce même règlement

La procédure d'agrément est représentée schématiquement en annexe II.

Les commerces de détail fournissant des denrées alimentaires directement au consommateur final ne sont pas concernés par ces dispositions.

2 – La demande d'agrément MCA

Un agrément MCA est demandé par **un exploitant** d'un **établissement agréé** ou d'un **entrepôt** et pour **une activité**.

Un établissement pouvant exercer plusieurs activités, il peut donc avoir plusieurs agréments MCA. Cependant, il n'est pas nécessaire dans ce cadre d'effectuer plusieurs demandes. Chaque activité sera décrite par un périmètre d'agrément dédié et rattachée au même dossier de demande d'agrément.

L'obtention d'un agrément MCA traduit une **maîtrise exemplaire de l'activité** (abattage, traitement des venaisons, stockage, découpe ou transformation). Ainsi, l'agrément MCA ne peut être accordé qu'à des établissements présentant **un niveau d'hygiène très satisfaisant** ou **satisfaisant** ou **un niveau de maîtrise des risques satisfaisant** ou **acceptable** à la suite de la dernière inspection complète pour l'activité concernée. Aucune demande ne peut être acceptée si cette condition préalable n'est pas remplie.

L'agrément MCA ne peut être délivré que si une zone réglementée vis-à-vis de la PPA est mise en place en France. La délivrance de l'agrément fait suite à une **visite préalable de l'établissement**. Cependant, afin d'accélérer la procédure, les professionnels peuvent adresser leur demande d'agrément dès parution de la présente instruction. En cas d'identification d'une zone réglementée vis-à-vis de la PPA sur le territoire national, ils seront invités, si nécessaire, à actualiser rapidement leur demande en fonction de la situation épidémiologique.

Exception : l'agrément MCA peut également être délivré dans le cas où un établissement souhaite recevoir des animaux ou des viandes soumis à restriction provenant d'un autre État membre et si ce mouvement n'est autorisé que si l'établissement destinataire est désigné ou agréé.

Envoi de la demande

Les exploitants du secteur alimentaire adressent par voie postale ou par voie électronique à la DDecPP du lieu d'implantation de l'établissement :

- le formulaire de demande d'agrément MCA dûment complété, daté et signé et accessible à partir du site « mesdémarches » du ministère chargé de l'agriculture : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/> ;
- le dossier de demande d'agrément MCA, complété des informations nécessaires permettant d'évaluer le fonctionnement de l'établissement en cas de réception d'animaux, de venaisons ou de viandes soumis à restriction.

Récépissé de demande et accusé de réception

À réception de la demande, un récépissé est envoyé sous format papier par la direction instructrice (page 3 du formulaire de demande d'agrément MCA).

Ce 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 d'un courrier dans un délai maximal de 10 jours suivant la réception du dossier⁷.

Le récépissé de demande peut être envoyé conjointement au courrier d'accusé de réception.

Des modèles de courriers sont proposés sur le site intranet bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) via le lien suivant :

<https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/peste-porcine-africaine-ppa-r7544.html>

3 – L'instruction du dossier de demande d'agrément MCA

L'instruction du dossier de demande d'agrément MCA est réalisée à l'aide de la grille d'inspection « Instruction d'une demande d'agrément MCA » disponible sur le portail RESYTAL⁸. Les modalités techniques de remplissage de la grille sont accessibles sur le site intranet du BEAD⁹.

Le dossier doit comporter les éléments permettant :

- de garantir qu'à toutes les étapes de la production, de l'entreposage, du transport et de la transformation, une **séparation stricte** (temporelle et/ou physique) est mise en place :
 - entre les animaux soumis à restriction et les animaux sans restriction.

⁷ Article L112-3 du code des relations entre le public et l'administration

⁸ Un message d'information sera transmis dès la mise à disposition de la grille d'inspection.

⁹ <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/peste-porcine-africaine-ppa-r7544.html>

Une attention particulière est demandée pour les animaux soumis à restriction ne satisfaisant pas à l'ensemble des exigences réglementaires en matière d'autorisation de mouvement. Ces animaux doivent être détenus et abattus séparément ou à des moments différents des autres animaux ;

- entre les viandes soumises à restriction et les viandes sans restriction.
- d'assurer la mise en place de **mesures de biosécurité adaptées** pour le personnel, le service vétérinaire d'inspection (SVI), les transporteurs et les visiteurs lorsque cela est exigé ;
- de garantir si nécessaire un **nettoyage**, une **désinfection** avec un produit **efficace contre la PPA** et le cas échéant une **désinsectisation** et une **dératisation** adaptées dans l'ensemble de l'établissement y compris vis-à-vis des moyens de transport des animaux soumis à restriction, des venaisons soumises à restriction et des viandes soumises à restriction non conditionnées¹⁰/non emballées¹¹ et n'ayant pas fait l'objet d'un traitement d'atténuation¹² des risques vis-à-vis de la PPA ;
- d'appliquer une **procédure de traçabilité** permettant d'informer les établissements destinataires de l'origine des denrées alimentaires vis-à-vis de la PPA ;
- de garantir une traçabilité et une gestion satisfaisante des **sous-produits animaux** issus d'animaux/venaisons/viandes soumis à restriction conformément aux exigences réglementaires ;
- de garantir l'apposition d'une **marque de salubrité ou d'identification «CARRÉE» ou «OVALE BARRÉE» ou «OVALE DIAGONALES PARALLÈLES»** lorsque cela s'impose ;
- de garantir la mise en place d'un **traitement d'atténuation** obligatoire tel que prévu à l'annexe VII du [règlement \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) pour les viandes revêtues d'une marque de salubrité ou d'identification « OVALE BARRÉE » ou le cas échéant « OVALE DIAGONALES PARALLÈLES » ou «CARRÉE» ;
- de garantir la demande d'édition de **certificats zoosanitaires** lors d'échanges intracommunautaires le cas échéant.

La liste des pièces obligatoires dans le dossier de demande d'agrément MCA est indiquée à l'annexe I de la présente instruction. En cas de pièces manquantes, le dossier ne doit pas être instruit et il convient de réclamer les éléments manquants au demandeur. Il est à noter que certaines pièces sont dépendantes de la situation sanitaire de la France et notamment concernant les circuits de distribution des viandes dont les informations doivent être actualisées en fonction du contexte sanitaire.

Par ailleurs, la seule présence des pièces obligatoires ne constitue pas un élément de conformité. La pertinence des documents fournis doit être appréciée pour vérifier qu'elles démontrent une maîtrise de la biosécurité, de la traçabilité et de l'assainissement des produits si nécessaire. Pour ce faire, il convient pour les abattoirs et pour les établissements de traitement du gibier sauvage, que les agents des DDecPP se rapprochent des agents des services vétérinaires d'inspection de l'établissement demandeur afin d'avoir une connaissance exhaustive de la situation.

Conformément aux [articles L231-1 à L231-6 du code des relations entre le public et l'administration](#), le principe « **silence vaut décision implicite de refus** » s'applique après deux mois. Aussi, sans réponse de la part de l'administration à l'issue d'un délai de deux mois à compter de la date de réception du dossier, la demande d'agrément MCA est réputée rejetée.

¹⁰ Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

¹¹ Emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

¹² Cf. Annexe VII du [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#)

En cas de décision de refus implicite le demandeur dispose d'un délai de deux mois à partir de la date de refus pour demander les motifs de cette décision négative. Une décision de refus ou de rejet de la demande d'agrément MCA ne peut faire l'objet d'un recours contentieux auprès du tribunal administratif qu'après le 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 les lui fournir. Le délai au terme duquel, à défaut de décision expresse, la demande est réputée rejetée est alors prolongé d'une durée égale.

4 – La visite d'agrément MCA

Lorsque le dossier est complet et jugé recevable, une **visite d'agrément MCA** est organisée au sein de l'établissement. La visite d'agrément MCA peut être réalisée :

- lorsqu'une zone relative à la PPA est identifiée en France (*Cf. point : [« Agrément MCA requis – situation de crise zoosanitaire »](#)*);
- lorsque l'agrément MCA est requis pour que l'établissement puisse recevoir des animaux ou des viandes soumis à restriction provenant d'un autre État membre (*Cf. point : [« Agrément MCA requis – situation de crise zoosanitaire »](#)*);
- par anticipation, en dehors des deux situations ci-dessus mentionnées (*Cf. point : [« Anticipation à une situation de crise » de la présente instruction](#)*).

En fonction du contexte sanitaire et si nécessaire, l'exploitant du secteur alimentaire est invité à mettre à jour son dossier de demande d'agrément MCA avant l'organisation de la visite.

L'objectif de cette inspection consiste à apprécier les capacités de mise en œuvre de l'activité décrite dans le dossier de demande d'agrément MCA et de s'assurer que les conditions d'installation, d'équipement, de fonctionnement envisagé et de traçabilité répondent aux exigences réglementaires.

Agrément « MCA requis » - situation de crise zoosanitaire :

La première visite intervient lorsque le dossier est jugé complet et recevable. À l'issue de cette première visite, si les conditions sont jugées satisfaisantes, un **agrément conditionnel** est accordé pour une période de **trois mois**.

Toutefois, si des non-conformités ne permettant pas la délivrance de l'agrément MCA sont relevées, la procédure est interrompue jusqu'à ce que les non-conformités relevées soient corrigées et que la mise en conformité soit constatée lors d'une nouvelle inspection.

Néanmoins, si les non-conformités ne présentent pas un risque inacceptable au regard de la propagation de maladies¹³ ; un agrément conditionnel peut être délivré pour une **durée maximale de trois mois**. Ce délai accordé doit permettre à l'établissement d'adapter ses procédures à ce fonctionnement exceptionnel.

À l'issue de ce délai, une nouvelle visite est diligentée à l'issue de laquelle un agrément MCA « définitif » est délivré si les exigences réglementaires sont satisfaites. Dans le cas contraire, l'agrément conditionnel est prolongé pour une **ultime période de trois mois**.

¹³ Les éléments indispensables à la délivrance de l'agrément MCA sont : le respect des mesures de biosécurité par un personnel dûment formé, la mise en place d'un système de traçabilité permettant de garantir le respect des circuits de commercialisation des viandes soumises à restriction, la mise à disposition d'installations et d'équipements adéquats permettant une séparation dans l'espace ou dans le temps des animaux, des venaisons ou des viandes lorsque cela s'impose et comprenant le nettoyage et la désinfection des locaux, matériels, équipements et véhicules, l'application du traitement d'atténuation s'il est obligatoire.

Ces visites doivent faire l'objet d'un rapport d'inspection édité *via* la grille dédiée de RESYTAL : grille « biosécurité établissements du secteur alimentaire »¹⁴.

Le contexte à renseigner pour cette grille d'inspection est le suivant : « Demande d'approbation ».

Anticipation à une situation de crise :

Pour éviter une surcharge de travail au moment de l'apparition de la PPA, il est possible de délivrer un **agrément MCA conditionnel** sans visite préalable si la capacité de l'établissement à respecter les conditions de délivrance de l'agrément MCA prévues dans son dossier a été contrôlée en dehors de la gestion de la crise zoosanitaire et qu'aucune non-conformité présentant un risque de propagation de la maladie n'a été observée.

Toutefois, dans ce cadre, il est nécessaire qu'une visite de l'établissement soit diligentée dans un délai de trois mois suivant la délivrance de l'agrément conditionnel afin de vérifier le respect des exigences réglementaires par l'exploitant du secteur alimentaire en contexte PPA.

5 - Les suites de la demande d'agrément MCA

Délivrance de l'agrément MCA

L'agrément MCA est attribué à l'exploitant du secteur alimentaire, si :

- le formulaire de demande d'agrément MCA complété, daté et signé a été transmis ;
- l'ensemble des pièces nécessaires à la constitution du dossier de demande d'agrément MCA a été communiqué et permet de prévenir et de lutter contre la diffusion de la PPA ;
- un agent habilité de la DDecPP établit que les infrastructures et le fonctionnement envisagé de l'établissement permettent de répondre aux exigences réglementaires ;
- l'établissement a la possibilité d'apposer une marque de salubrité ou d'identification « carrée » ou « ovale barrée » ou « ovale diagonales parallèles » sur les viandes lorsque cela s'impose.

L'agrément MCA est délivré par courrier¹⁵. Pour un même établissement, l'agrément MCA peut être délivré pour plusieurs activités. Aussi, dans le courrier d'attribution, les périmètres de l'agrément doivent être clairement énumérés. Cela se traduit dans RESYTAL par l'enregistrement de l'agrément MCA sur toutes les **unités d'activité concernées**.

Chaque État membre tient à jour une liste des établissements désignés ou agréés sur son territoire. Pour la France, cette liste est publiée sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse : <https://agriculture.gouv.fr/tous-les-etablissements-agrees-certifies-et-autorises-de-la-dgal>

Par ailleurs, pour des besoins logistiques il est nécessaire que les établissements pouvant réaliser les traitements d'atténuation pour la PPA ou acceptant de recevoir des véhicules ou équipements extérieurs à leur établissement pour nettoyage et désinfection puissent être identifiés facilement. Cela nécessite d'effectuer un enregistrement complémentaire dans RESYTAL.

Les modalités de saisie dans RESYTAL des agréments MCA sur les unités d'activité concernées sont décrites dans une procédure accessible dans l'espace documentaire de RESYTAL (<https://alim.agriculture.gouv.fr/sial-portail/index.xhtml>) et sur le site intranet du BEAD¹⁶.

¹⁴ Un message d'information sera transmis dès la mise à disposition de la grille d'inspection.

¹⁵ Des modèles de courriers sont proposés sur le site intranet du BEAD *via* le lien suivant : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/peste-porcine-africaine-ppa-r7544.html>

¹⁶ <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/peste-porcine-africaine-ppa-r7544.html>

Refus de l'agrément MCA ou de renouvellement de l'agrément conditionnel MCA

À la suite de l'instruction documentaire ou de la visite sur site, la procédure peut être interrompue lorsque :

- le dossier n'est pas jugé complet ou n'est pas conforme dans son contenu ;
- les exigences documentaires, d'infrastructures, d'équipements, de fonctionnement ou de traçabilité ne sont pas remplies à l'issue du contrôle officiel ou n'ont pas été corrigées à la demande de l'administration ;
- l'établissement n'est pas en mesure d'apposer une marque de salubrité ou d'identification « carrée » ou « ovale barrée » ou « ovale diagonales parallèles » ni de réaliser le traitement d'atténuation réglementaire si la situation l'exige.

Cette décision, défavorable pour le demandeur, doit être motivée en faits et en droit. Aussi, les points de non-conformités doivent être indiqués dans le courrier de refus de l'agrément MCA¹⁷.

Cette décision faisant suite à une demande, elle n'a pas à être précédée d'une procédure contradictoire. En revanche, les voies et délais de recours doivent être indiqués dans le courrier.

6 - Révision de l'agrément MCA

Dès lors que la conformité aux prescriptions réglementaires est respectée par l'exploitant de l'établissement, que des zones réglementées vis-à-vis de la PPA sont toujours existantes en France ou que l'exploitant de l'établissement exprime le besoin de conserver cet agrément MCA pour recevoir des animaux ou des viandes soumis à restriction provenant d'un autre État membre, le renouvellement de l'agrément MCA n'est pas nécessaire.

En revanche, l'agrément peut être suspendu ou retiré si l'exploitant ne respecte plus les exigences applicables ou lorsque la France n'est plus sujette à la mise en place de mesures de restriction vis-à-vis de la PPA.

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

- La mise à jour du dossier

Les pièces constitutives du dossier d'agrément MCA doivent être tenues à jour en tant que de besoin et notamment suite à une évolution de la situation épidémiologique. Aussi, toute modification des éléments pris en compte pour l'octroi de l'agrément MCA doit être notifiée par l'exploitant aux services de la DDecPP du lieu d'implantation de l'établissement. Ces derniers doivent dès lors juger de la recevabilité du dossier et éventuellement effectuer un nouveau contrôle dans l'entreprise.

- Le respect des conditions d'attribution de l'agrément MCA

Afin de s'assurer du respect des exigences réglementaires concernant la distribution des viandes soumises à restriction, une inspection de suivi de l'établissement est réalisée dans le cadre des inspections programmées. La fréquence minimale d'inspection est fixée à **une fois par an**. Cette inspection peut être réalisée simultanément à l'inspection complète de l'établissement. Toutefois, une fréquence supérieure peut être nécessaire en fonction d'une analyse de risque locale reposant notamment sur l'évaluation de l'établissement, ses approvisionnements, sa localisation et l'évolution de la situation épidémiologique. Pour ces inspections supplémentaires, une grille d'inspection « biosécurité établissements du secteur alimentaire » est éditée sous RESYTAL dans le sous-axe « biosécurité établissements du secteur alimentaire », elle peut être renseignée de façon incomplète *via* le contexte « inspection ciblée »¹⁸.

¹⁷ Des modèles de courriers sont proposés sur le site intranet du BEAD *via* le lien suivant : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/peste-porcine-africaine-ppa-r7544.html>

¹⁸ Un message d'information sera transmis dès la mise à disposition de la grille et du sous-axe dans RESYTAL.

Au cours des contrôles physiques, les inspecteurs s'assurent de la mise en œuvre effective des procédures prévues dans le dossier d'agrément MCA, de leur pertinence ainsi que du **respect des circuits de distribution des produits avec les exigences réglementaires**. Les SVI présents dans les abattoirs et dans les établissements de traitement du gibier sauvage doivent prendre en considération ce point de contrôle supplémentaire dans l'organisation des inspections.

Lors du constat de non-respect des exigences réglementaires, les suites adaptées doivent être mises en œuvre. En cas de risque de diffusion de la maladie à partir des établissements du secteur alimentaire, la procédure de suspension de l'agrément MCA est immédiatement enclenchée et les autorisations de mouvements délivrées pour les animaux/venaisons/viandes soumis à restriction sont retirées ou ne sont pas accordées.

7 - Les suites administratives et pénales

En cas de manquement aux conditions de l'agrément MCA, les mesures de police administrative prévues par arrêté ministériel 24 avril 2024, en vertu de l'[article L201-4 du code rural et de la pêche maritime](#) sont mises en œuvre.

En cas de non-respect des exigences réglementaires, le préfet du département d'implantation de l'établissement suspend l'agrément MCA à la suite d'une procédure contradictoire.

Préalablement à l'application de la mesure de suspension, un courrier de procédure contradictoire est envoyé à l'exploitant, lui demandant de présenter ses observations¹⁹. À l'issue de ce délai, si les observations de l'intéressé ne permettent pas de revenir sur l'intention de suspendre l'agrément MCA, la mesure de suspension est appliquée. Cette mesure s'accompagne d'un délai raisonnable 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'agrément MCA est retiré.

En cas d'urgence, la suspension puis le retrait de l'agrément MCA, 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.

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

La directrice générale de l'alimentation

Maud FAIPOUX

¹⁹ [Article L122-1 du code des relations entre le public et l'administration](#)

ANNEXE I

Composition du dossier d'agrément « MCA »

Les documents nécessaires à l'obtention de l'agrément MCA complètent le dossier d'agrément sanitaire de l'établissement.

En D1 : pièces devant nécessairement être adressées à la direction départementale chargée de la protection des populations (DDecPP) pour l'instruction du dossier

En D2 : pièces à fournir lors de la mise en place de zones réglementées vis-à-vis de la peste porcine africaine (PPA) en France ou en cas de nécessité pour l'exploitant de l'établissement à obtenir un agrément MCA.

En D3 : pièces consultables sur site ou pouvant être communiquées à la demande de la DDecPP

1° Note de présentation de l'entreprise

D1	D2	D3
1.1. Organisation générale		
Formulaire de demande d'agrément MCA. Coordonnées des personnes à contacter <u>en cas d'urgence</u> . Présentation synthétique des activités de l'établissement nécessitant un agrément MCA.		Courrier de délivrance de l'agrément.

2° Description des activités de l'entreprise

D1	D2	D3
2.1 La liste des catégories de produits finis concernés par des mesures de restriction relatives à une maladie de catégorie A		
		Liste des catégories de produits finis et des produits finis correspondant et concernés par des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA en précisant pour ces produits les traitements d'atténuation réalisés. Le devenir du sang et des boyaux provenant d'animaux originaires d'une zone soumise à des mesures de restriction vis-à-vis de la

		PPA doit être précisé.
D1	D2	D3
2.2 La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés		
<p>Décrire le circuit de distribution envisagé pour les viandes soumises à restriction :</p> <p>Mise sur le marché national, UE ou pays tiers.</p> <p>Fournir la liste des clients destinataires prévisibles.</p> <p>Préciser s'ils réalisent un traitement d'atténuation ou s'ils disposent d'un agrément MCA.</p> <p>La transmission de ces informations est facultative à cette étape mais doit, dans la mesure du possible, être anticipée.</p>	<p>Décrire le circuit d'approvisionnement envisagé si modification de ce circuit en période de crise sanitaire.</p> <p>Décrire le circuit de distribution envisagé pour les viandes soumises à restriction :</p> <p>Mise sur le marché national, UE ou pays tiers. Préciser les pays concernés.</p>	<p>Informations disponibles concernant les fournisseurs et les destinataires.</p> <p>Enregistrement des informations en lien avec le mouvement des viandes¹ soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA. Le registre, s'il est obligatoire, doit préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les lieux de départ et d'arrivée des viandes soumises à restriction ; - les dates de réception et d'expédition des viandes soumises à restriction ; - les quantités de viandes soumises à restriction concernées par ces mouvements.
2.3 Les diagrammes de fabrication		
<p>Pour les établissements de transformation, réviser, <u>si nécessaire</u>, les diagrammes de fabrication en précisant les paramètres à appliquer si l'établissement met en place un traitement d'atténuation sur les viandes soumises à restriction.</p>		
2.4 Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale		
<p><u>Si nécessité d'évolution</u> en cas de crise sanitaire, indiquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les capacités journalières maximales pour la prise en charge de viandes soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA ; - les cadences d'abattage pour la prise en charge 		

¹ Pour la présente annexe, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004, y compris le sang, les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1 et les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14. Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

d'animaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA.		
D1	D2	D3
2.5 La liste des procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets		
<p>Décrire la nature et les destinations des différentes catégories, au sens des règlements (CE) n°185/2005 et (CE) n°1069/2009, de sous-produits animaux et de déchets non alimentaires, y compris le fumier, en fonction de la provenance des animaux et des produits.</p> <p>Décrire les modalités de gestion des sous-produits animaux et des déchets non alimentaires provenant d'animaux ou de produits soumis à restriction vers des usines ou des établissements agréés en vue de leur traitement, de leur incinération ou de leur valorisation.</p> <p>En particulier pour les abattoirs les modalités de gestion du sang doivent être décrites.</p> <p>Si évolution en cas de crise sanitaire, les capacités de stockage des sous-produits animaux, des déchets sont précisées.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement des informations pertinentes. - Pour les sous-produits animaux, archivage des documents prévus au règlement (CE) n°1069/2009.
2.6 La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis		
<p>Définir distinctement pour les viandes/venaisons² soumises à restriction et pour les viandes/venaisons sans restriction, les locaux de stockage :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en froid positif • en froid négatif • à température ambiante <p>ainsi que, le cas échéant, les locaux dédiés aux étapes de transformation des viandes soumises à restriction (étuves, séchoirs, etc.).</p> <p>Sous forme de m³ utiles ou de nombre de carcasses selon les denrées.</p>		

² « venaisons » : carcasses en peau de gibier sauvage

Prévoir une distinction entre les produits nus et les produits conditionnés ou emballés.		
D1	D2	D3
2.7 Un plan de masse, à une échelle lisible, présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement et les éléments de voirie		
<u>Si nécessaire</u> , réviser le plan de masse de l'établissement en précisant les aires réservées au nettoyage et à la désinfection des véhicules et équipements de transport d'animaux vivants, de venaisons ou de viandes et l'emplacement des rotolubes ou des systèmes alternatifs si besoin. Le plan doit être orienté (indication du Nord) et l'échelle précisée.		
2.8 Un plan d'ensemble de l'établissement, à une échelle lisible, indiquant la disposition des locaux et des équipements		
1/ Révision de l'ensemble des plans des locaux nécessaires au fonctionnement de l'entreprise en cas de réception d'animaux, de venaisons ou de viandes soumis à restriction et indiquant : <ul style="list-style-type: none"> la disposition des locaux de travail, des locaux d'entreposage et des locaux à usage du personnel ; l'implantation des divers équipements. L'échelle doit être précisée. Le ou les plans comportent une schématisation des circuits : <ul style="list-style-type: none"> des animaux en distinguant les circuits relatifs aux suidés soumis à restriction et aux suidés sans restriction. Préciser le cas échéant si une séparation dans le temps est mise en place. Les circuits doivent également intégrer les suidés soumis à restriction dont les conditions de détention en élevage et de sortie ne répondent pas aux dispositions prévues : <ul style="list-style-type: none"> - à l'article 43, points 2 à 7 du règlement délégué 		

(UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 ;

- aux articles 14 (2), 15 (1b, 1c, 2, 3 et 4), 16 et 17 du règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023.

Ces suidés sont appelés « MNR-PPA » pour la présente annexe.

- du personnel vis-à-vis de la gestion des animaux, des venaisons et des viandes soumises à restriction ;
- des viandes en distinguant les circuits relatifs aux viandes soumises à restriction et aux viandes sans restriction ;
- des sous-produits animaux en distinguant les circuits relatifs aux sous-produits animaux soumis à restriction et aux sous-produits animaux sans restriction.

Préciser si une séparation dans l'espace ou dans le temps des locaux est mise en place vis-à-vis de la PPA.

Indiquer les secteurs propres et sales, et le cas échéant, les zones très sensibles du point de vue de la PPA.

Préciser pour chaque local :

- la dénomination et l'utilisation prévue ;
- l'emplacement :
 - des équipements fixes ou mobiles ;
 - des dispositifs de lavage installés : lave-mains, stérilisateurs à couteaux, centrales de nettoyage ;
 - des dispositifs de cuisson, pasteurisation, stérilisation et leurs moyens de contrôle ;
 - du matériel utilisé pour la transformation des produits (ex : pousoirs, embossoirs, cutters) ;
 - des dispositifs de ventilation, aération, extraction de buées, zones de surpression, plafonds filtrants ;

<ul style="list-style-type: none"> ◦ du matériel utilisé pour le stockage intermédiaire des denrées soumises à restriction ; ◦ des dispositifs d'évacuation des eaux résiduaires. <p>2/ Définir un plan de circulation des véhicules comprenant <u>si nécessaire</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les circuits des véhicules transportant des suidés soumis à restriction ; • les circuits des véhicules transportant des venaisons soumises à restriction et provenant de zone réglementée ; • les circuits des véhicules transportant des venaisons d'autres espèces que les suidés et provenant de zone réglementée ; • les circuits des véhicules transportant des suidés sans restriction ; • les circuits des véhicules transportant des venaisons d'autres espèces que les suidés et provenant de zone indemne ; • les circuits des venaisons soumises à restriction mais provenant d'animaux tués par action de chasse en dehors de la zone réglementée ; • les circuits des véhicules destinés au transport des sous-produits animaux et des déchets. Distinguer si besoin les circuits des véhicules dédiés au transport de sous-produits animaux soumis à restriction ; • les circuits des véhicules transportant des viandes. Distinguer si besoin les circuits des véhicules dédiés au transport des viandes soumises à restriction des circuits des véhicules transportant des viandes sans restriction ; • l'emplacement des aires de lavage des véhicules et des équipements de transport et des rotolubes 		
---	--	--

<p>ou des systèmes alternatifs éventuels. Des croisements peuvent être observés au niveau des entrées et des sorties mais doivent être limités. L'organisation des locaux et des circuits devra permettre de garantir l'absence de risque de diffusion de la maladie.</p>		
<p>D1</p>	<p>D2</p>	<p>D3</p>
<p>2.9 La description des conditions de fonctionnement</p>		
<p>Préciser les obligations liées à la planification du travail dans le cadre de l'agrément MCA :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Horaires et jours consacrés : <ul style="list-style-type: none"> - à l'abattage de suidés soumis à restriction ; - à l'abattage de suidés MNR-PPA soumis à restriction ; - au travail des venaisons soumises à restriction ; - au travail des viandes soumises à restriction. • Horaires et jours consacrés : <ul style="list-style-type: none"> - à l'abattage de suidés sans restriction ; - au travail des viandes sans restriction. <p>Pour les procédés de transformation se déroulant sur plusieurs journées, semaines, voire mois de production, décrire le déroulé des différentes étapes de fabrication à la fois pour les viandes soumises à restriction et les viandes sans restriction.</p> <p>La planification du travail devra permettre de garantir la séparation physique ou temporaire entre les animaux et les viandes de niveaux sanitaires différents.</p> <p>Notamment, les procédures doivent permettre de garantir que les animaux ou les viandes soumis à restriction sont abattus, traités, découpés, entreposés manipulés ou</p>		

transformés séparément ou à d'autres moments des animaux ou des viandes sans restriction. En particulier, les abattages des animaux soumis à restriction doivent se réaliser de préférence à la fin de la journée de travail ou au cours d'une journée dédiée.
Pour les viandes une séparation *via* des conditionnements ou des emballages étanches est acceptable.

3° Plan de maîtrise zoosanitaire en vue lutter contre la propagation des maladies animales

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

D1	D2	D3
3.1.1 Le personnel		
Plan de formation : décrire les objectifs et le contenu de la formation interne prévue pour les personnels concernés dans le cadre de la réception d'animaux, de venaisons ou de viandes soumis à restriction vis-à-vis de la PPA.	<p style="color: red;">Liste et fonctions des personnes ayant suivi la formation.</p> <p style="color: red;">Transmission des attestations de formation du personnel.</p>	<p style="color: blue;">- Détail des modules de formation.</p> <p style="color: blue;">- Qualité du (des) formateur(s).</p> <p style="color: blue;">- Vérification par l'exploitant de l'effectivité et de l'efficacité de la formation.</p>
Hygiène personnel : décrire l'équipement vestimentaire du personnel et les conditions de stockage et d'entretien des tenues (interne/externe et fréquence) dédiées à la manipulation d'animaux, de venaisons ou de viandes soumis à restriction.		
Équipements appropriés de désinfection aux entrées et sorties de l'établissement : décrire les équipements mis à disposition du personnel.		<p style="color: blue;">Enregistrement des entrées et des sorties des visiteurs pour les abattoirs, pour les ateliers de découpe attenants aux abattoirs et pour les établissements de traitement du gibier sauvage.</p>
3.1.2 L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel		
En condition de fonctionnement contrôlée vis-à-vis d'une maladie de catégorie A, si des investissements en termes de locaux, d'équipement ou de matériel sont nécessaires,		<p style="color: blue;">Enregistrements des opérations de maintenance réalisées : comptes rendus de passage et actions correctives le cas</p>

décrire les nouvelles modalités de maintenance préventive et curative (quoi, qui, comment, à quelle fréquence, contrats de maintenance, modalités de suivi).		échéant.
D1	D2	D3
3.1.3 Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production		
<p>Plan de nettoyage – désinfection et plan de contrôle de son efficacité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - mettre à jour le plan de nettoyage - désinfection (PND) et le plan de contrôle de son efficacité en vue de lutter contre la PPA. Le PND doit également inclure, l'entretien des véhicules et équipements de transport des animaux, des venaisons et des viandes et intégrer l'utilisation de produits biocides appropriés pour garantir la destruction de l'agent pathogène concerné si obligatoire ; - intégrer dans le plan de contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection le fait que les activités d'abattage, de stockage, de découpe, de transformation <u>et de transport</u>, ne peuvent reprendre qu'après la réalisation d'un nettoyage et d'une désinfection adaptés des locaux, des équipements, des véhicules et du matériel ; - pour les abattoirs et pour les établissements de traitement du gibier sauvage mettre en place un registre d'identification des véhicules transportant des animaux ou des venaisons provenant de zone réglementée soumis à restriction pour garantir leur nettoyage satisfaisant. 		<ul style="list-style-type: none"> - Dans le cas d'une société prestataire, présenter la copie du contrat. - Fiches techniques des produits utilisés ou étiquettes si elles comportent les indications nécessaires (usage, mode d'utilisation, dosage,...). - Enregistrements systématiques des opérations de nettoyage et de désinfection. - Enregistrements des contrôles, résultats et actions correctives le cas échéant de la surveillance visuelle et/ou microbiologique. - Renseignements du registre d'identification des véhicules transportant des animaux ou des venaisons provenant de zone réglementée soumis à restriction.
<p>Instructions de travail : Fournir la liste des instructions relatives à l'hygiène des manipulations permettant de lutter contre le risque de propagation de la PPA et comprenant notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les modalités de réalisation des contrôles à réception et à expédition des animaux, venaisons et viandes soumis à restriction ; 		<p>Descriptions des instructions prévues en matière d'hygiène des manipulations : instructions générales ou détaillées dans les fiches de poste.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - la vérification de la propreté des locaux, du matériel et des équipements et le cas échéant des véhicules et équipements de transport ; - les modalités de circulation et d'accès à certaines zones de l'établissement caractérisées comme sensibles vis-à-vis de la PPA ; - les mesures d'hygiène et de biosécurité à respecter par le personnel, les personnes extérieures à l'entreprise et les chauffeurs ; - les modalités de nettoyage et de désinfection des véhicules et équipements de transport pour les chauffeurs le cas échéant. 		
D1	D2	D3
3.1.4 Le plan de lutte contre les nuisibles		
<p>Le cas échéant, réviser le plan de lutte contre les nuisibles et prévoir la mise en place de moyens adéquats de lutte contre les insectes, les rongeurs et autres vecteurs de la PPA à l'intérieur et autour de l'établissement.</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Fiches techniques des produits employés. <p>En cas de recours à un prestataire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - contrat de lutte contre les nuisibles, - classement chronologique des rapports de visite détaillés. <p>En cas d'organisation interne :</p> <ul style="list-style-type: none"> - enregistrements des contrôles. <p>Actions correctives mises en œuvre en cas d'anomalies.</p>
3.1.5 La maîtrise des températures		
<p>En cas de crise PPA, si nécessité d'évolution des modalités de stockage des denrées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lister les locaux sous température dirigée en précisant les températures recherchées (cela peut être fait sur le plan sous 2.8) et les températures à ne pas dépasser ; - 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 		<p>Enregistrements des contrôles et des actions correctives (produits, procédés).</p>

mesures correctives (produit/procédé) ; - fournir le modèle de support d'enregistrement des contrôles.		
---	--	--

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

Pour des besoins de cohérence avec le plan de maîtrise sanitaire mis en place dans l'établissement pour la sécurité sanitaire des aliments, une partie de la démarche HACCP est appliquée pour lutter contre les maladies animales.

D1	D2	D3
3.2.1 Les documents relatifs aux points déterminants (CCP ou PRPO)		
Identifier les points déterminants (principe 2) – <u>uniquement pour les établissements de transformation appliquant un traitement d'atténuation</u>		
- En application des dispositions du règlement délégué (UE) 2020/687, les étapes d'atténuation doivent être identifiées et gérées en tant que CCP. Aussi, il convient d'intégrer le/les traitement(s) d'atténuation(s) utilisé(s) dans l'établissement à la liste des CCP retenus.		
Définir les limites critiques pour les CCP (principe 3) – <u>uniquement pour les établissements de transformation appliquant un traitement d'atténuation</u>		
- Définir des limites critiques pour chaque nouveau CCP (et, le cas échéant, les valeurs-cibles).		
D1	D2	D3
Procédure de surveillance des points déterminants (principe 4) – <u>uniquement pour les établissements de transformation appliquant un traitement d'atténuation</u>		
Pour chaque nouveau CCP, 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) ?		Pour chaque point déterminant : - Instruction précisant la méthode de surveillance, le cas échéant. - Enregistrement des opérations de surveillance.

<p>- Comment ?</p> <p>Modèle de support d'enregistrement.</p>		
<u>Actions correctives et corrections pour les points déterminants (dont CCP) (Principe 5) – uniquement pour les établissements de transformation appliquant un traitement d'atténuation</u>		
<p>- Procédure écrite définissant :</p> <p>1) les actions correctives, incluant 3 types de mesures :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). <p>2) les corrections : devenir des denrées concernées par le dysfonctionnement.</p> <p>- Modèle de support d'enregistrement.</p>		<p>- 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).</p> <p>- Enregistrements des actions correctives à chaque dépassement de la limite critique, apportant la preuve de leur application.</p> <p>- Enregistrements des corrections effectuées à chaque dépassement de limite critique.</p>
<u>3.2.2 Les documents relatifs à la vérification (Principe 6)</u>		
<p>Procédure de vérification de la mise en œuvre et de l'efficacité des procédures prévues dans le dossier d'agrément MCA :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De la mise en œuvre effective des procédures : modalités pratiques (suivi des enregistrements, audits, revues de direction) et conséquences (mise à jour du dossier d'agrément MCA, formation...) - De l'efficacité des procédures : <ul style="list-style-type: none"> • plan d'auto-contrôles analytiques le cas échéant ; • modalités de contrôle des mesures de maîtrise : celles-ci peuvent éventuellement être décrites dans les mesures de maîtrise correspondantes. <p>Les procédures correctement appliquées doivent</p>		<p>- Enregistrements de la vérification de la bonne application des procédures de surveillance, des bonnes pratiques d'hygiène, des mesures de maîtrise et des enregistrements associés : audits internes, audits externes, revues de direction.</p> <p>- Résultats des auto-contrôles analytiques et exploitation.</p>

permettre de répondre aux dispositions réglementaires permettant ainsi d'autoriser le mouvement des viandes soumises à restriction.		
---	--	--

3.3 Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)

D1	D2	D3
<ul style="list-style-type: none"> - Description du système de traçabilité permettant de distinguer les animaux et les viandes soumis à restriction des animaux et des viandes sans restriction. - Procédure relative à la gestion des produits identifiés non-conformes suite à la suspicion ou à la confirmation d'un foyer de PPA. - Engagement sur la mise en place d'un dispositif de marquage spécifique des viandes soumises à restriction et d'information sur l'origine des viandes soumises à restriction ou non soumises à restriction mais provenant de zone réglementée pour les clients destinataires. - Engagement sur la demande de certification zoosanitaire des produits si nécessaire. 	<p>Transmission du modèle de document d'information des clients sur l'origine des viandes.</p> <p>Transmission des modèles d'étiquettes disposant des marques spéciales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement des éléments de traçabilité et des quantités de viandes soumises à restriction ou non soumises à restriction mais issues de suidés provenant de zone réglementée ou d'établissements situés en zone réglementée. - Enregistrements relatifs à la gestion des produits non conformes (matières premières, produits semi-finis, produits finis ou autres produits susceptibles d'être contaminés).

ANNEXE II :

Procédure de délivrance de l'agrément MCA

MODALITES DE DELIVRANCE DE L'AGREEMENT MCA

INSPECTIONS

