ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des matières premières** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Katia. GIRAUDET Tél. : 01.49.55.80.01 Réf. interne : SDSSA/BMP/KG	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2005-8167** **Date: 29 juin 2005** Classement :

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : 30 juillet 2005
Nombre d'annexe: 0
Degré et période de confidentialité : aucun

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche
à
Mesdames et Messieurs les Préfets

A l'attention de Mesdames et Messieurs les Directeurs départementaux des services vétérinaires

Objet : Enquête complémentaire portant sur le devenir des abattoirs et ateliers de découpe d'animaux de boucherie dérogataires.

Bases juridiques : - 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 ;

- Note de service n° 2005-8099 du 4 avril 2005 relative à la politique à adopter envers les entreprises (abattoirs, ateliers de découpe) bénéficiant actuellement d'un agrément loco-régional (animaux de boucherie) en vue de la mise en application du paquet hygiène au 1er janvier 2006.

MOTS-CLÉS : abattoir – atelier de découpe – animaux de boucherie – paquet hygiène – agrément loco-régional.

Résumé : La présente note de service définit, suite à l'enquête que les DDSV ont déjà menée dans les établissements loco-régionaux, quels sont les points qui peuvent être autorisés (ou non) dans un établissement (abattoir ou atelier de découpe d'animaux de boucherie) agréé CE au sens du paquet hygiène. Elle propose également une liste d'équipements et de structures (non exhaustive) qui pourrait faire l'objet d'une demande d'assouplissement auprès de la Commission, tel que prévu par le paquet hygiène.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires	**Pour information :** - Préfets - DRAF / DDAF - Inspecteurs généraux de la santé publique vétérinaire - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Écoles nationales vétérinaires - Directeur assesseur de l'École nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - DPEI - OFIVAL

L'enquête réalisée par vos services en avril-mai 2005 dans les différents abattoirs et ateliers de découpe d'animaux de boucherie loco-régionaux a révélé un certain nombre de non-conformités aux règlements n° 852/2004 et 853/2004 qui, pour certaines, sont susceptibles d'engendrer la fermeture des établissements concernés si elles persistent en 2006.

Les résultats de cette enquête laissent à penser que 38 abattoirs loco-régionaux sur 53 sont susceptibles d'être agréés CE, bien que 12 souhaiteraient bénéficier d'assouplissements. En ce qui concerne les ateliers de découpe, 188 pourraient bénéficier d'un agrément CE sur 247, mais de la même manière que pour les abattoirs, 43 espèrent obtenir des assouplissements.

Lors du séminaire DDSV-R / SDSSA du 20 mai 2005, plusieurs types de non-conformités ont été abordés et discutés afin de convenir d'une position commune sur leur acceptation (ou non) dans un établissement agréé CE au sens du règlement n° 853/2004.

Nous avons ainsi pu lister (ci-après) :

- les points qui ne peuvent être acceptés dans un établissement agréé CE au sens du règlement n° 853/2004 ;
- les points qui peuvent être acceptés dans un établissement agréé CE ;
- les points pour lesquels il est nécessaire d'obtenir des assouplissements afin que les établissements concernés puissent prétendre à l'agrément. La France demandera à la Commission de pouvoir déroger à certaines exigences du règlement n° 853/2004 (en les justifiant) et ce pour une catégorie donnée d'établissements (par exemple pour des abattoirs en deçà d'un seuil de tonnage donné, pour des abattoirs n'abattant que certaines catégories d'animaux,…).

Il est important de préciser que les exigences requises pour un établissement loco-régional décrites dans la directive (CE) n° 64/433 ne peuvent en aucun cas faire l'objet de mesures d'assouplissement puisqu'elles sont déjà obligatoires.

Vous êtes invité à vous prononcer sur la proposition ci-dessous, si nécessaire en y apportant des compléments en fonction de l'état des lieux que vous avez déjà effectué dans les établissements loco-régionaux de votre département.

1 – Points qui ne peuvent être tolérés dans un établissement agréé CE :

- absence totale de sanitaires (il ne peut être toléré que les sanitaires se trouvent dans la maison d'habitation de l'exploitant, même si celle-ci est sur le même site que l'exploitation).
- absence de stabulations.
- absence de sas entre le hall d'abattage ou la salle de découpe et l'extérieur.
- absence de lazaret.
- absence d'inspection ante et post-mortem sur les chevreaux.

2 – Points qui peuvent être acceptés dans un établissement agréé CE :

- réalisation de la première phase de la dépouille (pré-fente) sur une berce (ce point a été accepté par les représentants des DDSV-R présents lors du séminaire du 20 mai, étant donné que le règlement n° 853/2004 ne précise pas que les animaux doivent nécessairement être suspendus).
- absence de réfrigération en salle de découpe ou dans un hall (quai) de chargement. Le règlement n° 853/2004 indique une obligation de résultat en précisant que toute autre méthode que la réfrigération est acceptée dans la mesure où celle-ci atteint le même objectif : une découpe rapide dans une salle non réfrigérée pourrait donc être acceptée sous réserve que la température de la carcasse ne dépasse jamais 7°C à cœur. Dans ce cas, le dossier d'agrément de l'établissement devra préciser très clairement le fonctionnement.
- absence de lave-bottes et de pédiluves, dans la mesure où le résultat est atteint d'une manière ou d'une autre.
- absence d'enregistreur de température dans les chambres froides, dans la mesure où des relevés de température sont effectués manuellement et régulièrement.
- absence de chaîne d'abattage. Toutes les opérations peuvent être réalisées sur un poste fixe – même crochet – sous réserve d'une séparation des opérations dans le temps.
- absence de local de consigne et de local de saisie, dans la mesure où le règlement précise qu'il peut s'agir d'un équipement ; un système de verrouillage sur rail pourrait être utilisé par exemple.
- absence de local pour les services vétérinaires, dans la mesure où le règlement précise qu'il peut s'agir d'un équipement (une armoire pourrait suffire pour un petit abattoir).

3 – Points pour lesquels il est nécessaire d'obtenir des assouplissements afin que les établissements concernés puissent prétendre à l'agrément CE :

- absence d'aire de lavage des camions : à condition de pouvoir attester que le lavage est effectué par ailleurs. Nous pourrions par exemple envisager le nettoyage des camions dans l'élevage de provenance des animaux (éleveurs, négociants,…) dans lequel la bétaillère reviendrait après déchargement à l'abattoir. Il ne s'agirait pas, dans ce cas là, d'aire de lavage agréée par l'autorité compétente, telle que prévue par le règlement.

Je vous invite à vous prononcer **avant le 30 juillet 2005** sur le contenu de ces trois chapitres. Vous voudrez bien faire part de vos remarques par mail à l'adresse suivante :

katia.giraudet@agriculture.gouv.fr

J'attire votre attention sur le fait qu'un plan HACCP (qui peut être générique) doit être mis en place dans toutes les entreprises. Un plan générique ne les dispense pas d'effectuer des enregistrements (températures, nettoyage-désinfection,…)

Enfin, je vous informe que la liste des abattoirs d'animaux de boucherie loco-régionaux sera transmise par la DPEI à l'ensemble des DDAF afin que chacune se prononce d'une part sur l'évolution du plan départemental d'abattage selon le devenir des abattoirs et, d'autre part, sur l'opportunité d'une aide à la mise aux normes des établissements concernés.

La synthèse des deux enquêtes (DDSV et DDAF) sera étudiée lors d'une session particulière de la Commission nationale des abattoirs à l'automne.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT