ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

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

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Coralie LUPO
Tél : 01 49 55 84 01
Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
NOR : GG0915809N
Réf. Interne : SA/SDSSA/BEAD/CL
MOD10.21 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2009-8193

Date: 13 juillet 2009

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	-
Date limite de réponse :	-
Nombre d'annexe :	1
Degré et période de confidentialité :	tout public

Objet : Mises aux normes communautaires des abattoirs de volailles et de lagomorphes disposant d'un agrément loco-régional ou national : éléments de flexibilité.

Références :
− 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 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
− Règlement (CE) n 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n 853/2004, (CE) n 854/2004 et (CE) n 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n 853/2004 et (CE) n 854/2004 ;
− Arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 20 mai 2009 relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles ;
− Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16 février 2006 relative au Paquet hygiène et agrément (alimentation humaine) ;
− Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8062 du 28 février 2006 relative à la conduite à tenir vis à vis des abattoirs, des ateliers de découpe de volailles et de lagomorphes dérogataires de faible capacité et des tueries particulières avec la mise en application du Paquet hygiène depuis le 1er janvier 2006 ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8138 du 07 juin 2006 relative à l'inspection du plan HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire ;

- Note de service DGAL/SDSSA/N2007-771 du 07 août 2007 relative aux adaptations aux exigences communautaires définies par le Paquet hygiène ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8056 du 17 mars 2008 relative à la maîtrise des risques sanitaires en abattoir de volailles : priorités en terme d'inspection – lien avec la démarche HACCP ;
− Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8118 du 22 mai 2008 relative à la mise à jour des dossiers d'agrément ; articulation avec le changement de statut des établissements disposant d'un agrément loco-régional ou national ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8092 du 17 mars 2009 relative à la mise aux normes et devenir des établissements disposant d'un agrément loco-régional ou national. Abattoirs, ateliers de découpe et cuisisnes centrales.

Résumé : La présente note apporte des précisions quant à la gestion des dossiers de demande d'agrément communautaire pour les abattoirs de volailles et de lagomorphes disposant actuellement d'un agrément loco-régional. Elle détaille notamment les adaptations et exemptions acceptables aux exigences communautaires du Paquet hygiène, dans le cadre de la flexibilité.

Mots-clés : abattoir, volaille, lagomorphe, loco-régional, flexibilité, PMS, dossier, agrément

Destinataires	
Pour exécution : –DDSV –DSV	**Pour information** : –Préfets –DRAAF (SRAL) –RNA –ENSV –INFOMA –APCA –CFA –CIDEF –CIP –CLIPP –CNADA –CNADEV –FIA –FENALAP –CUMA

Mon attention a été appelée par quelques difficultés rencontrées dans la gestion des dossiers de demande d'agrément communautaire déposés par les abattoirs de volailles et de lagomorphes disposant actuellement d'un agrément loco-régional.

I - Eléments de contexte réglementaire et rappel des échéances

Depuis le 1er janvier 2006, le Paquet hygiène ne reconnaît plus qu'un seul type d'agrément -communautaire- et maintient pour la filière avicole l'existence des établissements d'abattage non agréés, pour permettre aux éleveurs de valoriser leur propre production. Le statut d'abattoir loco-régional disparaît donc. Une période transitoire de 4 ans a toutefois été accordée par le règlement n 2076/2005 susvisé, pour permettre à ces établissements d'accéder à l'agrément communautaire. Cette période transitoire arrive à échéance le 31 décembre 2009.

Plusieurs échéances avaient été fixées pour échelonner sur ces 4 années la mise en conformité des établissements loco-régionaux au regard des dispositions des réglements (CE) n 852/2004 et n 853/2004 susvisés :

- au 1er janvier 2007, tous les abattoirs disposant d'un agrément loco-régional devaient répondre aux bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et établir un échéancier budgété de mise aux normes des locaux et équipements ;
- au 1er janvier 2008, ces abattoirs devaient répondre à l'ensemble des exigences du règlement n 852/2004 et disposer en particulier d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS), notamment en matière de BPH et de plan HACCP ;
- la période s'achevant au 31 décembre 2009 était réservée aux éventuels travaux lourds, notamment concernant les locaux, qui n'auraient pas pu être réalisés au cours des périodes précédentes pour obtenir l'agrément communautaire.

Les abattoirs loco-régionaux qui s'engagent dans une démarche d'agrément communautaire doivent déposer un dossier d'agrément communautaire, conformément aux dispositions de l'arrêté du 8 juin 2006 susvisé. Bien qu'ils bénéficient d'un agrément loco-régional jusqu'au 31 décembre 2009, ces établissements doivent envoyer leur dossier de demande d'agrément communautaire auprès de la DDSV le 15 octobre 2009 au plus tard, pour tenir compte des délais d'instruction des dossiers.

II - Flexibilité : adaptations aux exigences communautaires

J'attire votre attention sur la notion de flexibilité en ce qui concerne les moyens, introduite par le Paquet hygiène. Ainsi, l'obligation de résultats prévaut désormais sur l'obligation de moyens. En effet, l'article 10 du règlement (CE) n 853/2004 laisse aux Etats membres la possibilité d'adopter des dispositions nationales qui adaptent les dispositions de l'annexe III de ce règlement pour des circonstances particulières telles que les méthodes traditionnelles, les régions soumises à des contraintes géographiques particulières ou « dans d'autres cas, [quand elles] s'appliquent uniquement à la construction, la configuration et l'équipement des établissements ». La note de service DGAL/SDSSA/N2007-771 du 7 août 2007 susvisée présentait les points sur lesquels des adaptations aux exigences du Paquet hygiène ont été acceptées par la Commission européenne le 25 juillet 2007.

La note de service DGAL/SDSSA/N2007-771 du 7 août 2007 précitée précisait les possibilités de flexibilité pouvant être acceptées dans l'instruction des dossiers d'agrément communautaire et le contrôle physique des établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes agréés. Ces adaptations s'adressent aux petites entreprises. Leur objet est de permettre aux abattoirs de volailles et de lagomorphes disposant d'un agrément loco-régional d'accéder à l'agrément communautaire. Ces adaptations s'inscrivent dans le cadre général d'une flexibilité sur les moyens en prévoyant la possibilité de gestion dans le temps de certaines opérations, sans compromettre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments.

Vous trouverez en annexe de la présente note la liste des adaptations possibles ainsi que des commentaires, pour vous aider dans la validation des dossiers d'agrément communautaire présentés.

Les adaptations possibles aux exigences communautaires du Paquet hygiène concernent soit les cas où des locaux sont jugés inutiles, soit les cas où certains locaux peuvent ne pas être exigés, moyennant la mise en place et le respect de procédures permettant d'atteindre les objectifs communautaires en matière de sécurité sanitaire.

Les adaptations possibles peuvent également concerner des points de fonctionnement de l'établissement. Ainsi certaines dérogations portant sur le fonctionnement et sollicitées par les professionnels ont fait l'objet d'une demande de reconnaissance au titre des méthodes traditionnelles. Il s'agit des dérogations à l'obligation de saignée, plumaison totale et éviscération totale, et la réfrigération dans les meilleurs délais. Vous trouverez les adaptations possibles au titre des méthode traditionnelles dans l'arrêté du 20 mai 2009 susvisé.

Enfin, la flexibilité peut s'appliquer au plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'établissement, à la condition impérative que l'adaptation ne compromette pas la réalisation des objectifs communautaires en matière de sécurité sanitaire. Le PMS est un outil mis en place par l'exploitant qui décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application des bonnes pratiques d'hygiène (BPH), des procédures HACCP, de la traçabilité et de la gestion des non conformités (procédures de retrait et de rappel). Cependant, le PMS doit être adapté à la taille de l'établissement.

L'objectif pour le professionnel est de pouvoir apporter la preuve que son fonctionnement (=son PMS) est effectivement pertinent. Pour cela, le dossier de demande d'agrément doit permettre de démontrer :

- le respect des BPH ;
- la connaissance des dangers et des facteurs de contamination des produits, pouvant être issus des guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) ;
- la connaissance des actions correctives à mettre en oeuvre, pouvant être issues des GBPH ;
- le bon fonctionnement de l'établissement, avec notamment la description de son fonctionnement et les enregistrements relatifs à ce fonctionnement (température, lots de production, analyses sur produits,...).

Le contrôle physique des établissements aura pour objectif de vérifier que les obligations de résultats sont atteintes. En particulier, vous vous attacherez à vérifier que l'exploitant procède à la vérification de l'efficacité de son PMS, matérialisée par les enregistrements (température, lots de production, analyses sur produits...) et ce, en cohérence avec la taille de l'établissement.

Il vous appartient d'inciter les professionnels à se référer au GBPH et d'application des principes HACCP concernant les petites structures d'abattage de volailles maigres et de lapins, disponible sur le site internet de l'ITAVI (http://www.itavi.asso.fr/elevage/sanitaire/guide_petits_abattoirs.php). Ce guide n'est pas validé à ce jour ; suite à un avis de l'Afssa, il doit être complété sur certains points mais, sous sa forme actuelle, nous pouvons considérer que l'analyse des dangers est globalement acceptable pour être prise en compte par le professionnel.

Par ailleurs, vous pouvez indiquer aux professionnels que le Centre d'Etudes et de Ressources sur la Diversification agricole propose un dossier d'agrément type pour les petites structures d'abattage (http://www.centre-diversification.fr/Dossier-d-agrement-Presentation/p/3/470/0/) pour aider les professionnels à constituer un dossier d'agrément conforme à l'arrêté du 8 juin 2006 susvisé.

Je vous rappelle que l'intervention d'un référent national abattoir peut être sollicitée en cas de difficulté particulière dans un département ou une région. A ce titre, vous me ferez part de vos besoins par écrit via la DRAAF.

Enfin, il convient de prendre en compte le fait que le dossier d'agrément est un document qui doit accompagner la vie de l'entreprise. Il doit par conséquent être complété et enrichi au fur et à mesure de l'évolution de l'établissement. A ce titre, vous devez considérer la phase d'agrément conditionnel (2 périodes de 3 mois au maximum) comme une étape indispensable au contrôle de la pertinence du dossier au regard de l'activité et du fonctionnement de l'établissement. Durant cette période d'agrément conditionnel, l'exploitant devra compléter son dossier par des enregistrements adéquats.

Je vous remercie de bien vouloir me faire part des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente note.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT

Annexe : liste des adaptations possibles

Point sur lequel porte l'adaptation	Exigences réglementaires du Paquet hygiène	Abattoir loco-régional (AM du 14 janvier 1994)	Conclusion pour l'agrément CE d'un abattoir loco-régional	Commentaires
LOCAUX				
Réception/déchargement des animaux vivants	Local ou emplacement couvert pour la réception des animaux	Pas exigé.	Dérogation article 10 du 853/2004 accordée par la Commission, si abattage d'animaux provenant exclusivement de l'expoitation et abattus immédiatement.	Rien n'interdit que les abattoirs *sensus stricto* se situent dans une exploitation
Local d'abattage	Les abattoirs doivent assurer la séparation dans l'espace et dans le temps des opérations suivantes, si elles sont effectuées dans l'abattoir : i)l'étourdissement et la saignée, ii) la plumaison ou le dépouillement et, éventuellement, l'échaudage, iii) l'expédition des viandes ;	Un local d'abattage d'une superficie suffisante pour l'étourdissement et la saignée, d'une part, et le plumage et l'échaudage, d'autre part, ces deux types d'opérations devant être effectués dans des emplacements séparés	Séparation dans l'espace ou dans le temps. Au minimum, application des règles d'hygiène.	
Local de plumaison	Pas exigé. Cf. point précédent.	Exigé. Cf. point précédent.	Pas exigé. Mais séparation dans l'espace ou dans le temps. Au minimum, application des règles d'hygiène.	
Local de plumaison à sec	Pas exigé. Cf. point précédent.	Pas exigé.	Pas exigé. Mais séparation dans l'espace ou dans le temps. Au minimum, application des règles d'hygiène.	
Local de stockage de la cire	Pas exigé. Cf. point précédent.	Pas exigé.	Pas exigé. Au minimum, application des règles d'hygiène.	
Local d'éviscération	Exigé sauf contre-ordre de l'autorité compétente. Local séparé pour l'éviscération […] sauf si l'autorité compétente autorise la séparation dans le temps et dans un abattoir déterminé de ces opérations sur une base individuelle.	Exigé. Un local d'éviscération et de préparation conçu de manière à permettre d'opérer l'éviscération dans une place suffisamment éloignée des autres postes de travail, ou séparée de ces postes par une cloison de manière à prévenir toute contamination	Exigé sauf contre-ordre de l'autorité compétente. Autorité compétente : non demandé si procédures adaptées (séparation dans le temps), permettant d'exclure les possibilités de contaminations croisées.	Il s'agit de l'obligation de résultats et non de moyens concernant l'absence de contamination croisée. Des procédures doivent être mises en place à cet effet et respectées.
Local pour le conditionnement	Pas exigé.	Pas exigé.	Pas exigé. Au minimum, application des règles d'hygiène. Gestion dans l'espace ou dans le temps, avec précautions pour le stockage des conditionnements et hygiène du conditionnement.	
Local pour l'assemblage des emballages	Pas exigé.	Pas exigé.	Pas exigé. Au minimum, application des règles d'hygiène. Procédures pour éviter la contamination des emballages.	
Local pour le stockage des conditionnements et emballages	Pas exigé.	Pas exigé.	Pas exigé. Au minimum, application des règles d'hygiène.	
Local chambres froides	Pas exigé. Réfrigération dès que possible. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue.	Exigé mais dérogation possible. Un local de refroidissement d'une capacité suffisante	Exigé, sauf si découpe à chaud uniquement. Au minimum, application des règles d'hygiène.	Pour la livraison aux détaillants, il faut un refroidissement.
Local pour l'expédition des denrées	Pas exigé. Séparation dans l'espace et dans le temps de	Pas exigé.	Pas exigé. Au minimum, application des règles d'hygiène.	

	l’expédition des viandes.		Séparation dans le temps de l’expédition des viandes.	
Local de consignes	Pas exigé. Installations fermant à clé pour l’entreposage frigorifique des viandes consignées et d’installations distinctes fermant à clé pour l’entreposage des viandes déclarées impropres à la consommation humaine.	Pas exigé. Un local de refroidissement d’une capacité suffisante par rapport à l’importance de l’abattage, avec en tout cas un emplacement minimal isolé fermant à clé et réservé aux carcasses mises en consigne.	Pas exigé. Au minimum emplacement isolé fermant à clé et réservé aux carcasses mises en consigne (bac cadenassé, congélateur cadenassé...)	
Local vestiaires	Exigé en abattoir. Lorsque l'hygiène l'exige [pour tous les établissements visés par H1], des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.	Exigé. Le personnel doit disposer de vestiaires.	Exigé.	
Local sanitaire dans ou en dehors de l'établissement	Au moins 1 exigé. Des toilettes en nombre suffisant.	Exigé. Le personnel doit disposer de cabinets d'aisance avec cuvette et chasse d'eau.	Au moins 1 exigé. Il n'est pas dit que les toilettes doivent être dans l'établissement. Au moins à proximité et procédure pour éviter les recontaminations.	
Local vétérinaire	Pas exigé. Les abattoirs doivent être dotés d'une installation fermant à clé et équipée de manière appropriée ou, le cas échéant, d'un local à l'usage exclusif du service vétérinaire.	Pas exigé.	Pas exigé. Au minimum, installations... (armoire, tiroir dans un bureau fermant à clé pour pouvoir y entreposer les estampilles et les documents...)	
Local sous-produits	Pas exigé. Dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets.	Pas exigé.	Pas exigé. Au minimum, des dispositions adéquates telles que utilisation de bacs séparés avec procédures.	
Aire de stockage des déchets	Exigé. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et d'autres parasites. Sauf si établissement agréé à proximité.	Pas exigé.	Pas exigé. Au minimum, application des règles d’hygiène, délais d'enlèvements courts.	Il s'agit de l'obligation de résultats et non de moyens concernant l'absence de contamination. Des procédures doivent être mises en place à cet effet et respectées. Si l'abattoir est situé sur une exploitation, la gestion des déchets (stockage avant collecte et élimination) peut suivre la même logique que celle des cadavres (ex: congélation dans un congélateur réservé aux sous-produits et passage d’un camion quand il est plein).

Local pour les produits dangereux (entretien,...)	Pas exigé. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.	Pas exigé.	Pas exigé. Au minimum, application des règles d'hygiène. Prévoir un stockage séparé dans des installations (armoire, placard).	
Local pour le lavage des camions	Exigé. Local séparé [...] sauf si existent à proximité des locaux ou installations agréés.	Pas exigé.	Dérogation article 10 du 853/2004 accordée par la Commission. Plusieurs options :	
			Abattage d'animaux provenant exclusivement de l'expoitation et abattus immédiatement.	Dans ce cas, aucun recours à des moyens de transport n'est effectué ou les moyens de transport sont internes à l'exploitation: non vecteurs de diffusion de maladies. Sont exclues les exploitations où les lieux d'élevage et d'abattage ne sont pas contigus.
			Nettoyage et désinfection des véhicules sur l'emplacement ou le local couvert pour la réception des animaux en temps différé (après abattage des animaux). Le nettoyage doit être effectué dans les 12 heures pour éviter la solidification des matières fécales.	Il doit exister dans ce cas un local, mais qui n'est pas réservé à cet effet. Il s'agit de l'application de l'obligation de résultats et non de moyens. Cette adapatation concerne essentiellement les « commerçants volaillers » qui collectent eux-mêmes les animaux en élevage (équipement de transport interne à l'établissement).
			Nettoyage et désinfection des véhicules sur une aire bétonnée non couverte de lavage (avec système de récupération des eaux usées) et non dans un local. Les nettoyage et désinfection doivent être effectués juste après le déchargement.	Il existe ici un dispositif permettant de nettoyer et désinfecter les moyens de transport compatible avec les dispositions en matière de protection de l'environnement, mais qui n'est pas à proprement parler un « local ». Il s'agit de l'application de l'obligation de résultats et non de moyens.
Local pour le lavage des caisses	Local séparé exigé.	Pas exigé.	Dérogation article 10 du 853/2004 accordée par la Commission. Plusieurs options :	
			Abattage d'animaux provenant exclusivement de l'expoitation et abattus immédiatement.	Dans ce cas, aucun recours à des équipements de transport n'est effectué ou les équipements de transport sont internes à l'exploitation: non vecteurs de diffusion de maladies. Sont exclues les exploitations où les lieux d'élevage et d'abattage ne sont pas contigus.

			Nettoyage et désinfection des caisses sur l'emplacement ou le local couvert pour la réception des animaux en temps différé (après abattage des animaux). Le nettoyage doit être effectué dans les 12 heures pour éviter la solidification des matières fécales.	Il doit exister dans ce cas un local, mais qui n'est pas réservé à cet effet. Il s'agit de l'application de l'obligation de résultats et non de moyens. Cette adapatation concerne essentiellement l'abattage des animaux provenant de l'exploitation (caisses).
			Nettoyage et désinfection des caisses sur une aire bétonnée non couverte de lavage (avec système de récupération des eaux usées) et non dans un local. Les nettoyage et désinfection doivent être effectués juste après le déchargement.	Il doit exister ici un dispositif permettant de nettoyer et désinfecter les équipements de transport compatible avec les dispositions en matière de protection de l'environnement, mais qui n'est pas à proprement parler un « local ». Il s'agit de l'application de l'obligation de résultats et non de moyens.
EQUIPEMENTS				
Chaîne pour les opérations de plumaison et d'éviscération	Pas exigé.	Pas exigé.	Pas exigé.	
Convoyeur d'abattage / Chaîne d'abattage	Pas exigé.	Pas exigé.	Pas exigé.	
Dispositif de désinfection des outils à 82C	Pas exigé. Possibilité d'un autre système ayant un effet équivalent.	Exigé.	Pas exigé. Au minimum, dispositif de désinfection équivalent (procédures de nettoyage et désinfection des outils à faire valider).	Il s'agit de l'obligation de résultats et non de moyens concernant l'absence de contamination croisée. Des procédures doivent être mises en place à cet effet et respectées.
Enregistreur de la température dans les chambres froides	Pas exigé. Dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs [de sécurité sanitaire des aliments].	Pas exigé.	Pas exigé. Au minimum, procédures équivalentes et adéquates : enregistrement manuel,…	Il s'agit de l'obligation de résultats et non de moyens. Des procédures doivent être mises en place à cet effet et respectées.
FONCTIONNEMENT				
Plan HACCP	Exigé.	Pas exigé.	Exigé. Obligatoire depuis juin 2003. Procédures individuelles ou possibilité d'avoir recours à des plans génériques intégrés dans les GBPH.	Le plan HACCP doit être écrit. Il doit prendre en compte la destination attendue du produit. Les enregistrements au niveau des CCP identifiés doivent être tenus à jour.
Autocontrôles microbiologiques	Exigé.	Pas exigé.	Exigé.	Il s'agit d'une partie du système de vérification du plan HACCP.