ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

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
Dossier suivi par : Vincent SPONY, Camille BELLET
Tél. : 01 49 55 59 26
Fax : 01 49 55 56 80
Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. interne : MOD10.21 F 20/07/12

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2013-8144

Date: 28 août 2013

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

NOR: AGRG1322183N

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date d'expiration :
Date de limite de réalisation :
Nombre d'annexes : 4
Degré et période de confidentialité : tout public

Objet : Grilles thématiques d'inspection des sous items E0301 (contrôle de l'ICA et organisation des abattages) et E0302 (contrôles de l'exploitant relatifs à l'état des animaux) en abattoir de volailles et de lagomorphes, vade-mecum et aide à l'évaluation associés.

Références :

- 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° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- 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° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97 ;
- 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 ;
- Code rural et de la pêche maritime, notamment les titres II et III du livre II des parties législatives et réglementaires ;
- Décret n°2011-2090 du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes ;
- Arrêté du 8 septembre 2000 déterminant les conditions de l'inspection sanitaire *ante-mortem* des volailles ;
- Arrêté du 30 mai 2008 relatif aux conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les lots de volailles et de lagomorphes en vue de leur abattage pour la consommation humaine ;
- Arrêté du 20 mars 2009 relatif aux modalités de mise en œuvre de l'information sur la chaîne alimentaire pour les lots de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattage en vue de la consommation humaine ;
- Arrêté du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes ;
- Arrêté du 9 février 2012 relatif à la conduite à tenir sur le produit face aux anomalies observées sur les carcasses et les viscères dans le cadre du projet pilote dans le domaine du contrôle de la production de viande dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes ;
- Note de service DGAL/N2008-8078 du 2 avril 2008 relative aux suites de l'inspection en matière vétérinaire et phytosanitaire ;

- Note de service DGAL/SA/SDSSA/N2008-8213 du 12 août 2008 relative à la mise en application des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8147 du 10 juillet 2012 relative aux modalités de mise en œuvre des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole ;
- Note de service DGAL/SDSSA :N2012-8167 du 1er août 2012 relative aux critères d'alerte à analyser et à notifier aux services vétérinaires d'inspection pour les lots de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattage en vue de la consommation humaine ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8028 du 4 février 2013 relative aux modalités de reconnaissance et liste des organismes autorisés à effectuer la formation du personnel d'abattoirs de volailles ou de lagomorphes pour le contrôle *ante-mortem* des animaux, le retrait de carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et le tri des sous-produits.

Résumé : Le contrôle de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA) relève de la responsabilité des exploitants d'abattoirs (Règlement (CE) n°853/2004, Annexe II, section III). Par ailleurs, au sein des abattoirs de volailles/lagomorphes, le personnel peut être autorisé à réaliser des tâches incombant aux auxiliaires officiels, notamment le contrôle à réception des animaux vivants (règlement (CE) n°854/2004, Annexe I, section II, chapitre III, A).

La présente note propose des outils (grilles d'inspection et vade-mecum) pour la réalisation de la supervision des contrôles réalisés par le personnel des abattoirs de volailles/lagomorphes dans les domaines de l'ICA et du contrôle à réception des animaux.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux en charge de la Protection des populations - Directeurs régionaux de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt	**Pour information :** - Préfets - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - Directeur de l'ENSV - Référents Nationaux Abattoirs

MOTS-CLES : ICA, Inspection *ante-mortem*, filières avicole et cunicole, volailles, lapins, responsabilité, exploitant, abattoir, services vétérinaires, critères d'alerte.

I - Contexte

Le Règlement (CE) n°853/2004, Annexe II, section III prévoit que « les exploitants du secteur alimentaire gérant des abattoirs doivent, le cas échéant, demander, recevoir et vérifier les informations sur la chaîne alimentaire ». Par ailleurs, « L'exploitant du secteur alimentaire doit notifier au vétérinaire officiel les informations qui donnent lieu à des préoccupations d'ordre sanitaire avant l'inspection *ante-mortem* de l'animal concerné. »

Le Règlement (CE) n°854/2004, Annexe I, section III, chapitre III, point A a) permet aux Etats membres d'autoriser le personnel d'abattoirs « à réaliser des tâches des auxiliaires officiels spécialisés ». A cette fin, le personnel qui reste « placé sous le contrôle, l'autorité et la responsabilité du vétérinaire officiel » a « reçu, de manière satisfaisante aux yeux de l'autorité compétente, une formation comparable à celle des auxiliaires officiels pour les tâches desdits auxiliaires ou pour les tâches spécifiques qu'ils sont autorisés à effectuer. ». Dans ce contexte, le vétérinaire officiel « supervise ces activités et effectue régulièrement des contrôles d'exécution afin de s'assurer que la réalisation des tâches par le personnel de l'abattoir satisfait aux critères spécifiques fixés par l'autorité compétente et il consigne par écrit les résultats de ces contrôles. »

S'agissant de la formation préalable des opérateurs, les modalités d'application de ces dispositions sont précisées par le Décret n°2011-2090 et l'arrêté ministériel du 30 décembre 2011, *relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes,* fixe, en son annexe I, le contenu du référentiel de formation à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes aux trois temps de l'inspection (ICA, contrôle vif, contrôle *post-mortem*). Concernant la supervision des opérateurs par le vétérinaire officiel, il décrit les modalités précises de réalisation de l'évaluation, par nos services, des opérateurs en charge du retrait des carcasses et abats manifestement impropres à la consommation humaine et du tri des sous-produits réalisés en *post-mortem*.

Afin de compléter le dispositif d'évaluation des opérateurs aux trois temps de l'inspection (contrôle à réception des animaux, ICA, IPM), cette note présente les grilles thématiques permettant d'évaluer spécifiquement le contrôle de l'ICA et le contrôle des animaux vivants réalisés par l'exploitant, qui constituent les deux points du contrôle *ante-mortem*.

Pour l'application de la présente note, « volailles » et « lagomorphes » s'entendent tels que définis dans l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 susvisé. Par ailleurs, contrôle *ante-mortem* s'entend comme le contrôle de l'ICA et le contrôle à réception des animaux vivants.

II - Pré-requis à l'inspection des sous-items E0301 (contrôle de l'ICA et organisation des abattages) et E0302 (contrôles de l'exploitant relatifs à l'état des animaux).

II-1 Formation des opérateurs

Tel que le prévoit le décret n°2011-2090 du 30 décembre 2011 *relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes,* « Seuls peuvent être autorisés (à participer aux contrôles officiels de la production de viande de volailles et de lagomorphes) les membres du personnel qui ont suivi, depuis moins de cinq ans, une formation adaptée aux missions de participation au contrôle officiel de la production de viande en abattoirs de volailles et de lagomorphes, dispensée par un organisme de formation enregistré conformément aux dispositions de l'article L. 6251-1 du code du travail. »

La liste des organismes habilités à effectuer la formation des personnels sur chaîne d'abattoirs de volailles ou de lagomorphes pour le contrôle *ante-mortem* des animaux, le retrait des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et le tri des sous-produits est fixée par la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8028 du 4 février 2013.
Préalablement à l'inspection des sous-items E0301 et E0302, il conviendra de prendre connaissance du plan de formation de l'établissement et de ses modalités d'application, ainsi que de se reporter à l'item G05 (Plan de formation) de la grille générale d'inspection des abattoirs de volailles/lagomorphes. Pour rappel et conformément aux instructions de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire annexe 2 et de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012, les pièces devant figurer dans le plan de formation sont les suivantes :

- la qualité ou qualification de l'organisme formateur,
- la liste des personnels formés à la réalisation des contrôles *ante-mortem*,
- les attestations de formation s'y rapportant.

Dans ce cadre, il conviendra de s'assurer de la formation de l'ensemble des opérateurs participant aux contrôles *ante-mortem* et de la validité de la formation suivie (5 ans maximum).

Enfin, il conviendra de s'assurer, le jour du contrôle des items E0301 et E0302, que les opérateurs en charge des contrôles inhérents à l'inspection *ante-mortem* figurent bien sur la liste des personnes ayant effectivement suivi la formation délivrée par un des organismes habilités.

II-2 Procédures et instructions relatives aux contrôles de l'ICA et aux contrôles relatifs à l'état des animaux vivants

Le règlement (CE) n°854/2004, annexe I, section, I chapitre I, stipule que « le vétérinaire officiel doit s'assurer que les procédures des exploitants garantissent, dans la mesure du possible, que les viandes :

- ne présentent pas d'anomalies ou d'altérations physiopathologiques ;
- ne présentent pas de contamination, fécale ou autre […] ».

Dans ce cadre, il appartient donc à l'exploitant de l'abattoir au sein duquel les personnels sont amenés à participer au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes d'établir des procédures et instructions spécifiques à ces contrôles.

Conformément à la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8167 du 1er août 2012, ces procédures/instructions doivent :

- viser à identifier et enregistrer tout lot pour lequel une ou plusieurs des informations à analyser est non renseignée ou anormale (critère d'alerte),
- décrire les modalités selon lesquelles le Service Vétérinaire d'Inspection (SVI) doit être contacté sans délai du fait de l'identification d'un ou de plusieurs critère(s) d'alerte,
- préciser les mesures à mettre en œuvre en cas de situation répondant à la mise en évidence d'un ou de plusieurs critère(s) d'alerte (notamment, dans l'attente de l'arrivée du SVI, l'isolement, sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir, du lot d'animaux vivants ou des viandes et des sous-produits constituant le lot et l'adaptation du process d'abattage à la qualité du lot)
- fixer les modalités du retour d'information vers l'élevage, concernant les résultats des contrôles *ante* et *post-mortem* des lots, effectués par l'exploitant d'abattoir.

Il conviendra de prendre connaissance de l'existence de ces instructions préalablement. La vérification de la complétude et de la pertinence des procédures et instructions ainsi établies est à effectuer à l'item G10 (Procédures de contrôle de conformité à réception et expédition) de la grille générale d'inspection des abattoirs de volailles.

III – Sous-Items E0301 et E0302 : grilles thématiques, vade-mecum et aides à l'évaluation

III-1 Grilles thématiques opérationnelles

Les contrôles *ante-mortem* auxquels peuvent participer les personnels de l'abattoir restent réalisés sous la responsabilité du vétérinaire officiel.

Dans ce contexte, il y a lieu d'attacher la plus grande importance à la vérification de la réalisation, par le personnel de l'abattoir, des tâches relevant des contrôles *ante-mortem*.

A cette fin, vous trouverez :

- en annexe I, la grille thématique relative au contrôle de l'ICA ; cette grille correspond au sous item E0301 de la grille générale d'inspection des abattoirs de volailles et de lagomorphes ;
- en annexe II, la grille relative au contrôle à réception ; cette seconde grille correspond au sous item E0302 de la grille générale.

Pour la réalisation de telles inspections thématiques, l'inspecteur s'attachera notamment à contrôler les enregistrements spécifiques des contrôles de l'ICA et à réception des animaux sur une période d'abattage précise qu'il aura identifiée préalablement au regard des lots et volumes abattus.

Il en résulte que, pour le nombre de fiches ICA à contrôler :

- Ce nombre est défini par l'inspecteur de façon à ce que l'échantillon soit représentatif des pratiques habituelles. Il est établi en fonction du nombre hebdomadaire de jours de travail, du nombre de lots abattus par jour et par semaine, et de tout autre élément susceptible d'interférer dans la maîtrise de ce contrôle assuré par l'exploitant (activité saisonnière,.etc.).
- Dans le rapport d'inspection, il conviendra de préciser le ratio (n/N) entre le nombre de fiches ICA contrôlées (N) et le nombre de fiche ICA non conformes (n) de façon à identifier un ratio d'anomalies (n/N). Cette façon de procéder permet d'objectiver et de pondérer si besoin l'importance de la non-conformité observée.

Le contrôle à réception des animaux portera sur l'ensemble des lots abattus pendant la durée de l'inspection et doit être complété par l'examen des enregistrements réalisés par l'exploitant de façon à disposer d'une vision plus exhaustive de la situation.

Dans le cas où aucun des lots abattus dans la période ainsi supervisée ne justifie la mise en place de mesures à engager par l'exploitant telles que prévu aux chapitres C des grilles thématiques, il convient de mentionner aux lignes C01 et D03 « SO » tout en précisant dans le rapport d'inspection que, dans la période d'inspection considérée, aucune situation justifiant la mise en œuvre de mesures particulières n'a été identifiée.

III-2 Vade-mecum

Vous trouverez en annexe III et IV les vade-mecum associés aux grilles thématiques précitées.

Ces derniers précisent, pour chacune des lignes des deux grilles thématiques :

- les attendus : il s'agit de la description des actions que l'exploitant doit mettre en œuvre et qu'il convient d'exiger,
- la méthodologie : elle précise comment il convient de procéder pour assurer un contrôle le plus complet possible de chaque ligne,
- la justification : il s'agit de préciser pourquoi chaque point est inspecté. Les motivations retenues peuvent être d'ordres sanitaire, réglementaire ou infra-réglementaire.

III-3 Aide à l' évaluation des sous-items E0301 et E0302

Dans un souci d'harmonisation , les tableaux suivants précisent les propositions de notation des sous-items E0301 et E0302 dans leur globalité :

Sous-item E0301 :

A (absence de non conformité)	B (non conformité mineure)	C (non conformité moyenne)	D (non conformité majeure)
Toutes les fiches ICA sont contrôlées par l'exploitant et Les critères d'alerte sont identifiés et Ils sont notifiés au service d'inspection et Les enregistrements associés sont présents, attestant de la mise en œuvre des mesures à engager si nécessaire.	Le délai de transmission réglementaire des fiches ICA est parfois dépassé mais la réception et l'analyse peuvent être assurés avant l'arrivée des animaux, et cela, sans réaction de l'exploitant (notification au service d'inspection, retour d'information à l'éleveur) ou Absence de date/heure/signature de l'exploitant ou Utilisation d'un modèle de fiche ICA non conforme mais toutes les informations réglementairement exigibles sont disponibles (situation ne devant toutefois pas être constatée de façon récurrente).	Au moins un critère d'alerte de bien-traitance* n'a pas été identifié ou notifié au service d'inspection ou Mise en œuvre incomplète des mesures prévues dans le PMS*** après identification d'un critère d'alerte sanitaire** sans impact supposé ou réel sur la qualité sanitaire du produit.	Absence d'analyse d'au moins une fiche ICA par l'exploitant ou Constat d'abattage d'un lot sans fiche ICA (ou fiche ICA arrivée après l'abattage du lot) ou Au moins un critère d'alerte sanitaire** n'a pas été identifié ou notifié au service d'inspection ou Mise en œuvre incomplète des mesures prévues dans le PMS*** après identification d'un critère d'alerte sanitaire** avec un impact supposé ou réel sur la qualité sanitaire du produit Ou Non-respect d'une décision du service d'inspection à la suite de la notification d'un critère d'alerte sanitaire**

* Au contrôle de l'ICA, les critères d'alerte de bien-traitance sont :
  - Mortalité de J0 à J10 (pour les poulets de chair standards, certifiés et export) non renseignée,
  - Mortalité de J0 à J10 (pour les poulets de chair standards, certifiés et export) supérieure au seuil fixé.

** Les critères d'alerte sanitaires sont :
  - Absence de la fiche ICA 24h avant l'abattage,
  - Informations non disponibles sur la fiche ICA :

- Aliment médicamenteux, composé (avec temps d'attente) distribué dans les 30 derniers jours
ou traitement administré dans les 30 derniers jours sans information sur le temps d'attente,
- mortalité dans les 15 derniers jours ou mortalité totale (selon les espèces) calculée à la date de l'envoi de l'ICA non renseignée,
- Absence de résultat d'analyse « salmonelle » pour les lots appartenant aux espèces soumises à dépistage obligatoire, en application du règlement (CE) n°2160/2003 du Parlement européen et
du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et autres agents zoonotiques
spécifiques présents dans la chaîne alimentaire,

- Temps d'attente d'un médicament, d'un aliment médicamenteux ou d'un aliment composé (avec temps d'attente) distribué dans les 30 derniers jours non respecté,

- Résultat des chiffonnettes de recherche de salmonelles en élevage positif,

- Mortalité dans les 15 derniers jours calculée à la date d'envoi de l'ICA supérieure au seuil fixé,

- Mortalité totale calculée à la date d'envoi de l'ICA supérieure au seuil fixé,

- Abattage d'animaux issus d'un lot pour lequel les abattages précédents dans le même établissement (enlèvements multiples ou fractionnés) ont révélé des anomalies en *ante* ou *post mortem,*

- Abattoir destinataire autre que celui identifié sur la fiche ICA,

– Lot concerné par une alerte nationale ou locale, lot en provenance d'une zone sous restriction pour des raisons de police sanitaire ou de contaminations environnementales ou lot expédié sous laissez-passer sanitaire dans le cadre d'une maladie à déclaration obligatoire (MDO) ou d'une maladie réputée contagieuse (MRC) à l'exception des cas de salmonelloses.

*** Il convient de considérer les mesures prévues dans le PMS comme :

- les modalités de notification des critères d'alerte au service d'inspection dont le respect est évalué au point B de la grille thématique,
- les mesures à engager si nécessaire dont le respect est évalué au point C de la grille thématique.

Sous-item E0302 :

A (absence de non conformité)	B (non conformité mineure)	C (non conformité moyenne)	D (non conformité majeure)
Le contrôle à réception est conforme et, Tous les critères d'alertes sont identifiés et notifiés au service d'inspection et, Les enregistrements associés sont présents, attestant de la mise en œuvre des mesures à engager si nécessaire	Au plus un critère d'alerte de bien-traitance* n'a pas été identifié ou notifié au service d'inspection ou Enregistrement incomplet pour un ou plusieurs critères d'alerte de bien-traitance*	Enregistrement incomplet pour un ou plusieurs critères d'alerte sanitaires** ou Mise en œuvre incomplète des mesures prévues dans le PMS*** après identification d'un critère d'alerte sanitaire** mais sans impact supposé ou réel sur la qualité sanitaire du produit.	Absence de mise en œuvre du contrôle à réception pour au moins un lot d'animaux abattus. ou Au moins un critère d'alerte sanitaire** n'a pas été identifié ou notifié au service d'inspection ou Absence totale d'enregistrement des contrôles réalisés ou Mise en œuvre incomplète des mesures prévues dans le PMS*** après identification d'un critère d'alerte sanitaire** avec un impact supposé ou réel sur la qualité sanitaire du produit ou Non-respect d'une décision du service d'inspection à la suite de la notification d'un critère d'alerte sanitaire**

Vous voudrez bien me faire part des difficultés rencontrées dans l'application de la présente note.

Le Directeur Général de l'Alimentation
Patrick DEHAUMONT

ANNEXE I

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE DE
SERVICES VETERINAIRES
Adresse

E0301 : Contrôle de l'ICA et organisation des abattages

DD(CS)PP **ABATTOIR** **N° agrément :**	Date et heure de l'inspection : Nom(s) de(s) l'inspecteur(s) : Accompagné(s) de : Représentant(s) de l'entreprise : **Préciser la période sur laquelle porte le contrôle des enregistrements (dates de début et de fin).**	Note globale de l'item : **A** **B** **C** **D**

		RESULTAT			
A	**Evaluation des informations présentes sur les fiches ICA**	**A**	**B**	**C**	**D**
		CO	**NC**	**PO**	**SO**
A01	Contrôle par l'exploitant de la réception exhaustive des fiches ICA (nombre de fiches absentes/ nombre de lots abattus)				
A02	Contrôle par l'exploitant du respect du délai pour la transmission du document par l'éleveur (n/N)				
A03	Contrôle par l'exploitant de la conformité du modèle de document (n/N)				
A04	Contrôle par l'exploitant du renseignement de toutes les rubriques (y compris la date et la signature de l'éleveur) et de la lisibilité de la fiche ICA (n/N)				
A05	Identification des critères d'alerte (n/N)				
A06	Apposition de la date, de l'heure et de la signature par l'exploitant (n/N)				
B	**Alerte du service d'inspection**	**A**	**B**	**C**	**D**
		CO	**NC**	**PO**	**SO**
B01	Notification des critères d'alerte au service d'inspection				
C	**Mesures engagées par l'exploitant si nécessaire**	**A**	**B**	**C**	**D**
		CO	**NC**	**PO**	**SO**
C01	Mise en œuvre des mesures (à préciser)				
D	**Enregistrements associés au contrôle de l'ICA**	**A**	**B**	**C**	**D**
		CO	**NC**	**PO**	**SO**
D01	Enregistrement du contrôle individuel de l'ICA				

CO = Conforme - NC = Non conforme - PO = Pas observé - SO = Sans objet

A = absence de non conformité - B = non-conformité mineure - C = non-conformité moyenne - D = non-conformité majeure

D02	Enregistrement de la notification des critères d'alerte au service d'inspection				

D03	Enregistrement des mesures engagées par l'exploitant si nécessaire				

ANNEXE II

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE DE
SERVICES VETERINAIRES
Adresse

E0302: Contrôles de l'exploitant relatifs à l'état des animaux

DD(CS)PP **ABATTOIR** **N° agrément :**	Date et heure de l'inspection : Nom(s) de(s) l'inspecteur(s) : Accompagné(s) de : Représentant(s) de l'entreprise : **Préciser la période sur laquelle porte le contrôle des enregistrements (date de début et de fin) et le nombre de lots dont le contrôle physique a été supervisé par l'inspecteur.**	Note globale de l'item : **A** **B** **C** **D**

RESULTAT

	A	**B**	**C**	**D**
A Contrôles à réception des animaux				

		CO	**NC**	**PO**	**SO**
A01	Réalisation du contrôle à réception et identification des critères d'alertes				

	A	**B**	**C**	**D**
B Alerte du service d'inspection				

		CO	**NC**	**PO**	**SO**
B01	Notification des critères d'alerte au service d'inspection				

	A	**B**	**C**	**D**
C Mesures engagées par l'exploitant si nécessaire				

		CO	**NC**	**PO**	**SO**
C01	Mise en œuvre des mesures (à préciser)				

	A	**B**	**C**	**D**
D Enregistrements associés au contrôle à réception				

		CO	**NC**	**PO**	**SO**
D01	Enregistrement systématique du contrôle à réception				
D02	Enregistrement de la notification des critères d'alerte au service d'inspection				
D03	Enregistrement des mesures engagées par l'exploitant si nécessaire				

CO = Conforme - NC = Non conforme - PO = Pas observé - SO = Sans objet

A = absence de non-conformité conforme - B = non-conformité mineure - C = non-conformité moyenne - D = non-conformité majeure

ANNEXE III :Vade-mecum (Attendus, méthodologie, justification) associé au sous item E0301 :Contrôle de l'ICA et organisation des abattages

Eléments d'information disponibles dans les Guides de Bonnes pratiques en filières volailles et lagomorphes
GBPH volailles maigres FIA (juin 2010), p.48 : la réception des animaux (vérification des ICA et inspection ante mortem) est identifiée comme PRPo. Mesures préventives : « Détermination et planification de l'ordre d'abattage en tenant compte des informations sanitaires d'élevage. » p. 56-57 : description des modalités réglementaires de réalisation du contrôle de l'ICA dans le cadre de la « Participation du personnel de l'abattoir aux tâches d'inspection ». **GBPH petites structures ITAVI (03/12/2011),** p. 45 (volailles), p. 55 (lagomorphes) : Le contrôle de l'ICA est identifié comme un CCP (CCP A) ; Mesures de maîtrise des dangers : « Disposer des informations relatives à la chaîne alimentaire (ICA) 24 h avant l'abattage et les vérifier. » **GBPH palmipèdes gras CIFOG (mai 2011),** p. 62-63 : description des modalités réglementaires de réalisation du contrôle de l'ICA dans le cadre de l' « Inspection sanitaire et information sur la chaîne alimentaire (ICA) ». p. 85 : Le contrôle de l'ICA et est identifié comme un PRPo. Ce n'est pas le cas dans le GBPH palmipèdes gras abattoirs à la ferme CIFOG.

Rappel d'éléments de méthodologie pour la supervision du contrôle par l'exploitant des fiches ICA :
L'inspecteur ne doit pas restreindre sa supervision aux seules fiches disponibles le jour de l' inspection. Il devra examiner les fiches ICA des lots abattus sur une période qu'il détermine, en prenant notamment en compte les modalités de fonctionnement de l'abattoir, afin de disposer d'une vue la plus exhaustive possible de la situation dans l'établissement. La période ainsi définie doit être mentionnée sur le rapport d'inspection. En pratique il conviendra de s'assurer annuellement que les fiches ICA de l'ensemble des élevages approvisionnant l'abattoir sont contrôlées.

Chapitre A : Evaluation des informations présentes sur les fiches ICA – Respect des instructions
Attendus
A01 : Contrôle par l'exploitant de la réception exhaustive des fiches ICA. **A02 :** Contrôle par l'exploitant du respect du délai pour la transmission du document par l'éleveur. **A03 :** Contrôle par l'exploitant de la conformité du modèle de document. **A04 :** Contrôle par l'exploitant du renseignement de toutes les rubriques (y compris la date et la signature de l'éleveur) et de la lisibilité de la fiche ICA. **A05** :Identification des critères d'alerte. **A06** : Apposition de la date, de l'heure et de la signature par l'exploitant.
Méthodologie
A01 : Vérifier qu'une fiche ICA est présente pour chaque lot abattu. **A02 :** Vérifier, par l'examen des fiches ICA, qu'en cas de non-respect du délai par l'éleveur, le critère d'alerte a bien fait l'objet d'une notification au service d'inspection. **A03 :** Vérifier que le modèle de fiche ICA utilisé est en cohérence avec l'espèce et la catégorie d'animaux abattus. Lorsque le modèle utilisé n'est pas conforme aux instructions nationales, se référer au point 3 du chapitre « Justification ». Il convient de s'assurer que l'exploitant a bien informé l'éleveur de cette anomalie même en absence d'identification de « critères d'alerte » . .

A04 : Vérifier que, lorsque la fiche ICA est incomplète (hors critères d'alerte) ou est illisible, l'exploitant a bien engagé les mesures prévues par les procédures du PMS et a, a minima, informé l'éleveur dans l'objectif de faire cesser la pratique. Vérifier que la date et la signature ont bien été apposées par l'éleveur. Au travers d'un échange avec les opérateurs en charge du contrôle de l'ICA, s'assurer qu'ils connaissent et respectent les modalités du contrôle de l'ICA. Examiner les supports d'enregistrement.
Remarque : on considère une rubrique de la fiche ICA comme renseignée lorsque l'on constate la présence de l'information ou la mention « RAS » ou un « barré » (trait de crayon sur la rubrique).

A05 : Vérifier l'identification des critères d'alerte au regard de la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8167 du 1er août 2012. Il ne doit y avoir ni excès ni défaut d'identification de critères d'alerte.
A06 : Vérifier que sur les fiches ICA sont reportées la date, l'heure et la signature de l'exploitant.

Justifications

1. Réception exhaustive des fiches ICA :

Règlement (CE) n°853/2004, Annexe II, Section III :

« Les exploitants du secteur alimentaire gérant des abattoirs doivent, le cas échéant, demander, recevoir et vérifier les informations sur la chaîne alimentaire et intervenir comme décrit dans la présente section pour tous les animaux, autres que le gibier sauvage, qui sont envoyés ou destinés à être envoyés à l'abattoir.

1. Les exploitants d'abattoirs ne doivent pas accepter d'animaux dans les installations de l'abattoir sans avoir demandé et obtenu les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire figurant dans les registres tenus dans l'exploitation d'origine conformément au règlement (CE) n° 852/2004 ».

Arrêté du 20 mars 2009 relatif aux modalités de mise en œuvre de l'information sur la chaîne alimentaire pour les lots de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattage en vue de la consommation humaine, Annexe, point 1 :

« Le document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire est un document établi par l'éleveur pour chaque lot issu d'une bande donnée, un jour d'expédition donné et à destination d'un abattoir donné (…) ».

2. Respect du délai pour la transmission du document par l'éleveur :

Le respect du délai, outre le fait qu'il constitue une obligation réglementaire, permet à l'exploitant et au service d'inspection d'effectuer une analyse de la fiche ICA conduisant à adapter le contrôle du lot à ses caractéristiques.

Le délai de réception est fixé par le Règlement (CE) n°853/2004, annexe II, Section III, point 5 à 24h entre l'heure de réception de la fiche ICA et l'arrivée des animaux. Dans les cas prévus à l'annexe III, section II, chapitre VI de ce même règlement, il peut être dérogé à ce délai. Il s'agit, du cas, par exemple, des volailles élevées pour la production de foie gras, abattues en salle d'abattage et transportées jusqu'à un abattoir ou atelier de découpe dans lequel seront pratiqués l'éviscération et le retrait du foie gras, la fiche ICA doit accompagner obligatoirement la carcasse ou le lot de carcasses.

Arrêté du 20 mars 2009 précité, Annexe, point 7 :

« Sans préjudice du délai de validité défini au point 1, le document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire doit être transmis au responsable de l'abattoir destinataire avant chaque enlèvement, de telle sorte que ce dernier ainsi que le service d'inspection puissent en disposer au moins vingt-quatre heures ouvrées avant la date prévue de l'abattage des animaux afin de pouvoir organiser les abattages et décider des mesures à prendre à l'égard des animaux ou des produits ».

3. Conformité du modèle de document :

Par souci d'harmonisation des pratiques et de facilité du travail des exploitants et des services de contrôle, la Note de service DGAL/SDSSA/BEAD/N2012-8147 du 10 juillet 2012 fixe les principaux modèles de fiches ICA à utiliser.

Pour les espèces pour lesquelles un modèle n'est pas encore arrêté, le document présenté devra contenir, pour être jugé recevable, l'ensemble des informations répondant aux exigences de l'annexe II section III du Règlement (CE) n° 853/2004.

4. Renseignement de toutes les rubriques (y compris la date et la signature de l'éleveur) et lisibilité de la fiche ICA :

Le renseignement exhaustif des rubriques de la fiche ICA est indispensable à la bonne évaluation de la qualité sanitaire du lot.

Règlement (CE) n°853/2004, Annexe II, Section III, points 1 et 3 :

« Les exploitants du secteur alimentaire gérant des abattoirs doivent, le cas échéant, demander, recevoir et vérifier les informations sur la chaîne alimentaire et intervenir comme décrit dans la présente section pour tous les animaux, autres que le gibier sauvage, qui sont envoyés ou destinés à être envoyés à l'abattoir.

1. Les exploitants d'abattoirs ne doivent pas accepter d'animaux dans les installations de l'abattoir sans avoir demandé et obtenu les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire figurant dans les registres tenus dans l'exploitation d'origine conformément au règlement (CE) n° 852/2004.
(…)

3. Les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire visées au point 1 doivent couvrir, en particulier :

a) le statut de l'exploitation d'origine ou le statut régional sur le plan de la santé des animaux ;

b) l'état sanitaire des animaux ;

c) les médicaments vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux au cours d'une période déterminée et dont le temps d'attente est supérieur à zéro, ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente ;

d) la survenance de maladies pouvant influencer la sécurité des viandes ;

e) les résultats, s'ils revêtent une importance pour la protection de la santé publique, de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés pour diagnostiquer des maladies pouvant influencer la sécurité des viandes, y compris les échantillons prélevés dans le cadre de la surveillance et du contrôle des zoonoses et des résidus ;

f) les rapports pertinents concernant des résultats antérieurs d'inspections *ante mortem* et *post mortem* pratiquées sur des animaux provenant de la même exploitation, y compris, en particulier, les rapports du vétérinaire officiel ;

g) les données de production, lorsque cela pourrait indiquer la présence d'une maladie,

et

h) les nom et adresse du vétérinaire privé qui soigne ordinairement les animaux de l'exploitation d'origine ».

Arrêté du 20 mars 2009 précité, Annexe, point 1 :
« (…) La durée de validité du document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire est fixée à cinq jours à compter de sa date de rédaction et de signature et à condition qu'aucun événement susceptible de modifier les indications mentionnées ne soit intervenu ».

5. Identification des critères d'alerte selon les procédures établies :

Règlement (CE) n°853/2004, Annexe II, Section III, points 5 et 6 :

« 5. Les exploitants du secteur alimentaire qui décident d'accepter des animaux dans les installations des abattoirs après avoir évalué les informations pertinentes sur la chaîne alimentaire doivent les mettre sans délai à la disposition du vétérinaire officiel et, à l'exception des circonstances visées au point 7, au minimum 24 heures avant l'arrivée de l'animal ou du lot d'animaux. L'exploitant du secteur alimentaire doit notifier au vétérinaire officiel les informations qui donnent lieu à des préoccupations d'ordre sanitaire avant l'inspection *ante mortem* de l'animal concerné.

6. Si un animal arrive à l'abattoir sans être accompagné d'informations sur la chaîne alimentaire, l'exploitant doit immédiatement le notifier au vétérinaire officiel. L'abattage de l'animal ne peut intervenir tant que le vétérinaire officiel ne l'a pas autorisé. »

6. Apposition de la date et de la signature par l'exploitant :

Cela permet de s'assurer de la vérification de la fiche ICA par l'exploitant et du respect du délai réglementaire entre la transmission de la fiche ICA et l'abattage du lot.

Arrêté du 20 mars 2009 précité, Annexe, point 7 :

« Sans préjudice du délai de validité défini au point 1, le document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire doit être transmis au responsable de l'abattoir destinataire avant chaque enlèvement, de telle sorte que ce dernier ainsi que le service d'inspection puissent en disposer au moins vingt-quatre heures ouvrées avant la date prévue de l'abattage des animaux afin de pouvoir organiser les abattages et décider des mesures à prendre à l'égard des animaux ou des produits ».

Chapitre B : Alerte du service d'inspection

Attendus

B01 : Notification des critères d'alerte au service d'inspection.

Méthodologie

Vérifier à partir des enregistrements prévus au PMS (voir G10) qu'en cas d'apparition d'un critère d'alerte sanitaire et/ou de bien-traitance, l'exploitant informe le service d'inspection selon les modalités décrites dans les instructions dont la pertinence aura préalablement été vérifiée (G10).

Justification

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8167 du 1er août 2012 :
« Est entendu par « critère d'alerte » une donnée, une information pertinente sur le lot d'animaux destiné à l'abattage ou sur le lot des viandes issues de ces animaux devant conduire l'exploitant de l'abattoir à faire appel à l'expertise du service vétérinaire d'inspection ».

Il importe que le service d'inspection soit informé des critères d'alerte dans les délais fixés.

Chapitre C : Mesures engagées par l'exploitant si nécessaire

Attendus

C01 :Mise en œuvre des mesures (à préciser).
A titre d'illustration, les mesures pouvant notamment être mises en œuvre sont :
- report d'abattage,
- modification de l'ordonnancement des abattages,
- doublement des postes d'inspection,
- sélection de la destination des produits après abattage,
- ralentissement de la cadence d'abattage et/ou réglage des machines.

Méthodologie

S'assurer qu'en cas d'identification d'un critère d'alerte, les mesures demandées par le vétérinaire officiel sont bien appliquées par l'exploitant.
S'assurer de l'application, par l'exploitant, des mesures déjà prévues dans son PMS pour l'abattage d'un lot non conforme (anormalement sale, résultats salmonelles positifs, signes de maladie, non-concordance, etc.).
A partir des situations de lots pour lesquels des critères d'alerte ont été identifiés à l'étape de réception des fiches ICA, vérifier que les mesures prévues dans le PMS ont été appliquées. L'examen portera donc sur les enregistrements des modalités d'abattage de ces lots et la traçabilité aval si nécessaire (cas de la destination des produits).

Justification

Éviter qu'un lot d'animaux malades ou susceptibles de l'être ne soit livré à l'abattoir.
Éviter la contamination des lots abattus par des lots précédents de moindre qualité sanitaire, par l'intermédiaire des structures, des opérateurs ou de l'ambiance.
Répondre à un volume important de retraits à effectuer.
Assainir des viandes contaminées (*Salmonella*, *Clostridium botulinum*) ou susceptibles de l'être.
Faciliter la réalisation de l'inspection et des retraits et adapter la réalisation de l'éviscération au gabarit des animaux.

Chapitre D : Enregistrements associés au contrôle de l'ICA

Attendus
D01 :Enregistrement du contrôle individuel de l'ICA. **D02 :**Enregistrement de la notification des critères d'alerte au service d'inspection. **D03** :Enregistrement des mesures éventuelles engagées par l'exploitant sur les lots à problèmes.
Méthodologie
S'assurer de l'utilisation des supports d'enregistrements des contrôles réalisés prévus dans le PMS pour tous les lots abattus.
Justification
L'enregistrement permet de s'assurer de la bonne traçabilité des contrôles effectués et des mesures adoptées.

ANNEXE IV : Vade-mecum (Attendus, méthodologie, justification) associé au sous item E0302 : Contrôles de l'exploitant relatifs à l'état des animaux

Éléments d'information disponibles dans les Guides de Bonnes pratiques en filières volailles et lagomorphes
GBPH volailles maigres FIA (juin 2010), p.48 : la réception des animaux (vérification des ICA et inspection ante mortem) est identifiée comme PRPo. Mesures préventives : « Détermination et planification de l'ordre d'abattage en tenant compte des informations sanitaires d'élevage. » p.57 : « Chaque lot doit faire l'objet d'une vérification de l'absence de signes cliniques graves : odeurs fortes, symptômes nerveux, mortalité importante dans les caisses, prostrations, état sanitaire. » **GBPH palmipèdes gras CIFOG (mai 2011),** p. 63 : « Appuyée par les informations documentaires reçues par l'abattoir, elle (l'inspection ante mortem à l'abattoir) prend en compte l'examen visuel des animaux afin de vérifier que - les observations relatives au bien être animal ne montrent pas d'anomalies. - aucun élément quelconque permettant de suspecter une maladie contagieuse ou risque engageant la santé humaine ou animale n'est observable. p. 85 : le contrôle visuel des animaux vivants est considéré comme un PrPO. Ce n'est pas le cas dans le GBPH palmipèdes gras abattoirs à la ferme CIFOG (mai 2011).

Rappel d'éléments de méthodologie pour la supervision du contrôle à réception des animaux assuré par l'exploitant
L'inspecteur, en complément des constats effectués concernant les contrôles assurés sur les lots d'animaux reçus au cours de la période de son contrôle, devra examiner les enregistrements des contrôles à réception des animaux sur une période qu'il détermine, en prenant notamment en compte les modalités de fonctionnement de l'abattoir, afin de disposer d'une vue la plus exhaustive possible de la situation dans l'établissement. La période ainsi définie doit être mentionnée sur le rapport d'inspection.

Chapitre A : Contrôles à réception des animaux
Attendus
A01 : Mise en œuvre du contrôle de l'état des animaux et identification des critères d'alerte à la réception de tous les lots d'animaux.
Méthodologie
S'assurer, en observant les opérateurs (réception-déchargement et accrochage) : - de la bonne réalisation du contrôle des animaux vivants répondant aux exigences réglementaires et aux procédures/instructions, - de l'identification des critères d'alerte.
Justification
Règlement (CE) n°852/2004, Annexe II, chapitre IX, point 1 : « Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine ». La Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8167 du 1er août 2012 fixe la liste des critères d'alerte à identifier.
Chapitre B: Alerte du service d'inspection

Attendus

B01 :Notification des critères d'alerte au service d'inspection.

Méthodologie

Vérifier, à partir des enregistrements prévus au PMS (voir G10), qu'en cas d'apparition d'un critère d'alerte sanitaire et/ou de bien-traitance, l'exploitant informe le service d'inspection selon les modalités décrites dans les instructions dont la pertinence aura préalablement été vérifiée (G10).

Justification

NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2012-8167 du 1er août 2012 :
« Est entendu par « critère d'alerte » une donnée, une information pertinente sur le lot d'animaux destiné à l'abattage ou sur le lot des viandes issues de ces animaux devant conduire l'exploitant de l'abattoir à faire appel à l'expertise du service vétérinaire d'inspection ».

Il importe que le service d'inspection soit informé des critères d'alerte dans les délais fixés.

Chapitre C: Mesures engagées par l'exploitant si nécessaire

Attendus

A titre d'illustration, les mesures pouvant notamment être mises en œuvre sont :
- report d'abattage,
- modification de l'ordonnancement des abattages,
- doublement des postes d'inspection,
- sélection de la destination des produits après abattage,
- ralentissement de la cadence d'abattage et/ou réglage des machines.

Méthodologie

Vérifier, à partir des enregistrements associés, que lorsque des mesures devaient être engagées, elles l'ont été.

Justification

Éviter la contamination des lots abattus par des lots précédents de moindre qualité sanitaire, par l'intermédiaire des structures, des opérateurs ou de l'ambiance.
A l'accrochage, éviter que soient suspendus sur la chaîne d'abattage des animaux manifestement malades ou morts.

Chapitre D :Enregistrements associés au contrôle à réception

Attendus

Enregistrement systématique du contrôle à réception des animaux vivants.
Enregistrement de la notification des critères d'alerte au service d'inspection.
Enregistrement des mesures éventuelles engagées par l'exploitant sur les lots à problèmes.

Méthodologie

S'assurer de l'utilisation des supports d'enregistrements des contrôles réalisés prévus dans le PMS pour tous les lots abattus.

Justification

L'enregistrement permet de s'assurer de la bonne traçabilité des contrôles effectués et des mesures adoptées.