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 : Vincent HERAU Tél. : 01 49 55 84 01 Réf. interne : SDSSA/BMP/VH n07-312 (ni n° 771)	**NOTE D'INFORMATION** **DGAL/SDSSA/O2007-8005** **Date: 7 août 2007** Classement : SSA 233-1 et 233-3

Le Ministre de l'agriculture
et de la pêche
à

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : aucune
Nombre d'annexe : 1
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Adaptations aux exigences communautaires définies par le Paquet Hygiène

Bases juridiques : Règlements (CE) n 852/2004, 853/2004.

MOTS-CLES : Abattoirs, dérogataires, faible capacité, loco-régionaux, Paquet Hygiène, volailles, lagomorphes, chevreaux.

Résumé :
La présente note donne les points sur lesquels des adaptations aux exigences du Paquet Hygiène ont été acceptées par la Commission européenne. Ces adaptations visent principalement à permettre aux petits abattoirs et ateliers de découpe d'accéder à l'agrément communautaire dans le cadre d'une obligation de résultat plus que de moyens.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs départementaux des services vétérinaires chargés de région	Pour information : - Préfets - Inspecteurs généraux de santé publique vétérinaire - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directrice de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - DRAF - DDAF - DGPEI

L'article 10 du règlement (CE) n853/2004 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 ». Conformément aux dispositions du point 5 de cet article, les autorités françaises ont informé la Commission qu'elles souhaitaient adopter les mesures présentées ci-après. Ces mesures ont fait l'objet d'une saisine de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments qui a rendu un avis favorable en date du 08 mars 2007. La commission a également rendu un avis favorable sur ces propositions en date du 25 juillet.

Le statut d'abattoir ou atelier de découpe loco-régional dérogataire de faible capacité disparaissant avec le paquet hygiène au bénéfice d'un agrément unique communautaire, les établissements disposant d'un tel agrément vont devoir au cours de la période transitoire de quatre ans définie par le règlement (CE) n2076/2005 se mettre en conformité au regard des dispositions des règlements (CE) n852/2004 et 853/2004. L'objet de la plupart des adaptations données en annexe est de permettre aux abattoirs agréés loco-régionaux de volailles et de lagomorphes d'accéder à l'agrément communautaire. En effet, certaines dispositions du règlement (CE) n853/2004 n'étaient pas applicables jusqu'à présent pour cette catégorie d'établissements.

Les autres mesures concernent les ateliers de découpe procédant à l'éviscération de palmipèdes ou les abattoirs de chevreaux pour lesquels les stabulations peuvent ne pas être exigées dans certaines conditions.

La liste des adaptations possibles est donnée en pièce jointe. Deux cas peuvent être distingués et font l'objet de tableaux distincts :

- le premier concerne les locaux jugés inutiles dans certaines circonstances ;
- le deuxième tableau présente les cas dans lesquels 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.

Ces adaptations, qui s'adressent aux petites entreprises, 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. Ces adaptations seront intégrées au droit national par une modification de l'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant. Ces dérogations doivent être sollicitées, le cas échéant, par chaque professionnel dans le cadre de son dossier de demande d'agrément. Leur octroi ne fait pas l'objet d'un récépissé spécifique, il est intégré dans l'agrément une fois délivré. En cas de non-respect des mesures de maîtrise alternatives ayant permis leur acceptation, l'agrément peut être retiré conformément aux dispositions de l'article L. 233-2 du Code rural.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

Remarque : cette démarche concerne les seules exigences en matière de locaux et d'équipements. D'autres dérogations portant sur le fonctionnement et sollicitées par les professionnels font l'objet d'une demande de reconnaissance au titre des méthodes traditionnelles (cf. note de service DGAL/SDSSA/N2007-8171 du 18 juillet 2007).

Annexe : liste des adaptations possibles

Adaptations sollicitées : demande d'autorisation d'agrément CE en l'absence de certains locaux inutiles dans certaines conditions

Local / emplacement / équipement	Référence réglementaire	Conditions dans lesquelles l'adaptation est possible	Commentaires
Local ou emplacement couvert pour la réception des animaux et leur inspection	RÈGLEMENT (CE) N853/2004 annexe III section II Chapitre II point 1)	Abattage d'animaux provenant exclusivement de l'exploitation et abattus immédiatement. L'inspection peut être effectuée dans les locaux d'élevage	Les allègements prévus à la section II chapitre VI qui sont limités aux abattages en exploitation sont normalement réservés aux palmipèdes gras, volailles à éviscération différée et petit gibier d'élevage à plumes (salles d'abattage agréées). Rien n'interdit que des abattoirs *sensu stricto* se situent sur une exploitation, comme c'est le cas pour un certain nombre d'abattoirs dérogataires de faible capacité à l'heure actuelle qui deviendront peut-être CE
Local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des équipements de transport des caisses	RÈGLEMENT (CE) N853/2004 annexe III section II chapitre II point 6) a)	Abattage d'animaux provenant exclusivement de l'exploitation 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.
Local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport (véhicules)	RÈGLEMENT (CE) N853/2004 annexe III section II chapitre II point 6) b)	Abattage d'animaux provenant exclusivement de l'exploitation 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.
Locaux de stabulation	RÈGLEMENT (CE) N853/2004 annexe III section I Chapitre II point 1) a)	Dans les abattoirs dans lesquels les chevreaux sont abattus immédiat après leur acheminement après inspection *ante mortem*	Les chevreaux ne sont pas placés dans des locaux de stabulation avant leur abattage. Le local ou emplacement couvert pour la réception des animaux suffit.

Autres adaptations : demande d'autorisation d'agrément CE en l'absence de certains locaux moyennant des mesures particulières pour l'atteinte des objectifs du règlement

Local / emplacement / équipement	Référence réglementaire	Conditions générales dans lesquelles l'adaptation est possible	Commentaires spécifiques
Locaux séparés pour l'éviscération des oies et canards dans les ateliers de découpe	RÈGLEMENT (CE) N853/2004 annexe III section II chapitre III point 2) a)	Séparation dans le temps ou dans l'espace des opérations d'éviscération, avec mise en place de procédures permettant d'exclure les possibilités de contaminations croisées	Il s'agit de l'application de l'obligation de résultat et non de moyens concernant l'absence de contaminations croisées. Des procédures doivent être mises en place à cet effet et respectées.
Local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des équipements de transport (caisses) et des moyens de transport (véhicules)	RÈGLEMENT (CE) N853/2004 annexe III section II chapitre II point 6) a) et b)	Nettoyage/désinfection des caisses et 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 existerait dans ce cas un local, mais qui ne serait pas réservé à cet effet. Il s'agit de l'application de l'obligation de résultat et non de moyens. Concerne essentiellement l'abattage d'animaux provenant exclusivement de l'exploitation (caisses) mais aussi les « commerçants volaillers » qui collectent eux-même les animaux en élevage (équipement de transport interne à l'établissement)
Local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des équipements de transport (caisses) et des moyens de transport (véhicules)	RÈGLEMENT (CE) N853/2004 annexe III section II chapitre II point 6) a) et b)	Nettoyage/désinfection des caisses et des véhicules sur une aire bétonnée non couverte de lavage (avec système de récupération des eaux usées) et non dans un local. Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués juste après le déchargement	Il existerait bien ici un dispositif permettant de nettoyer et désinfecter les moyens et 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 résultat et non de moyens.