



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

Instruction technique
DGAL/SDSSA/2020-223
03/04/2020

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :

DGAL/SDSSA/N2011-8162 du 11/07/2011 : Procédures actualisées dans le domaine des contrôles à destination.

DGAL/SDSSA/2019-583 du 31/07/2019 : Contrôle officiel des engins de transport terrestre de denrées.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.

Nombre d'annexes : 5

Objet : Contrôle des engins de transport terrestre de denrées

Destinataires d'exécution

DAAF
DD(CS)PP
DRAAF

Résumé : La présente instruction rappelle les exigences réglementaires applicables au secteur du transport routier de denrées et décrit les modalités de contrôle des engins utilisés pour ces transports.

Les modifications apportées à l'instruction DGAL/SDSSA/2019-583 du 31/07/2019, qu'elle abroge, sont signalées en grisé.

Textes de référence : Accords internationaux :

- Accord international relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)
- Convention relative au contrat de transport international de Marchandise par Route (CMR)
- Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route (ADR)

Textes européens :

- Directive 92/2/CEE de la Commission, du 13 janvier 1992, portant fixation des modalités relatives au prélèvement d'échantillons et de la méthode d'analyse communautaire pour le contrôle des températures des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- Directive 2002/60/CE du Conseil du 27 juin 2002 établissant des dispositions spécifiques pour la lutte contre la peste porcine africaine et modifiant la directive 92/119/CEE, en ce qui concerne la maladie de Teschen et la peste porcine africaine
- 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° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- Règlement (CE) n° 589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs
- Directive 2010/64/UE du Parlement européen et du Conseil du 20 octobre 2010 relative au droit à l'interprétation et à la traduction dans le cadre des procédures pénales
- Règlement (UE) n° 517/2014 du Parlement européen et du Conseil du 16 avril 2014 relatif aux gaz à effet de serre fluorés et abrogeant le règlement (CE) n° 842/2006
- Règlement (UE) n° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques
- Règlement (UE) n° 2017/1981 de la Commission du 31 octobre 2017 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de température pendant le transport de viande

Droit français :

- Code des relations entre le public et l'administration
- Code de la route
- Code rural et de la pêche maritime
- Code des transports
- Ordonnance n° 2019-1110 du 30 octobre 2019 portant adaptation du livre II du code rural et de la pêche maritime au droit de l'Union européenne
- Arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale
- Arrêté du 19 mars 1998 relatif à la méthode d'échantillonnage et de mesure pour le contrôle officiel de la température des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine
- Arrêté du 9 novembre 1999 relatif aux documents de transport ou de location devant se trouver à bord des véhicules de transport routier de marchandises
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine
- Arrêté du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Arrêté du 2 juin 2008 portant désignation de l'organisme délégataire au titre de l'article R. 231-59-

6 du code rural

- Arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables
- Arrêté du 23 octobre 2009 relatif à la construction et au contrôle des thermomètres destinés à mesurer la température des denrées périssables
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 29 juillet 2013 relatif à la définition des dangers sanitaires de première et deuxième catégorie pour les espèces animales
- Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments
- Arrêté du 27 mai 2019 modifiant l'arrêté du 2 juin 2008 portant désignation de l'organisme délégataire au titre de l'article R. 231-59-6 du code rural
- Arrêté du 24 mars 2020 modifiant l'arrêté du 1er juillet 2008 fixant les modalités du contrôle technique des engins de transport de denrées périssables

La présente instruction rappelle les exigences réglementaires applicables au secteur des transports routiers de denrées alimentaires et décrit les modalités de mise en œuvre des contrôles officiels des engins utilisés pour ces transports.

Elle reprend également les éléments figurant antérieurement dans la partie 3 de l'instruction technique relative au commerce de détail¹. Seuls les points surlignés en gris ont été modifiés.

Cette actualisation est synchrone de l'abrogation de l'arrêté du 23 juillet 2010 relatif aux contrôles à destination. Elle apporte également des compléments sur le transport de denrées en cours de congélation (§ 3.1.2), sur les modalités de retour dans le secteur alimentaire d'un engin frigorifique utilisé pour un autre usage (§ 3.1.3.2), sur les engins utilisables pour le transport en liaison chaude (§ 3.2.2), sur la possibilité de baser un contrôle sur la copie d'une attestation de conformité ATP (§ 4.2.1) et sur les derniers amendements à l'accord ATP (§ 5.2). Enfin, le contexte de lutte contre l'épidémie de covid-19 a conduit à proroger la limite de validité des attestations ATP proches de leur échéance (§ 5.2.3).

1 Sommaire

1 Sommaire.....	1
2 Définitions.....	1
3 Obligations des entreprises de transport.....	2
3.1 Obligations relatives à l'hygiène.....	2
3.2 Obligations relatives aux performances thermiques des engins de transport.....	6
4 Contrôles officiels des conditions d'hygiène du transport.....	6
4.1 Cadres juridiques possibles pour ces contrôles officiels.....	6
4.2 Modalités pratiques des contrôles officiels.....	8
4.3 Suites possibles aux contrôles officiels.....	9
4.4 Modalités de saisie des contrôles dans RESYTAL.....	10
5 Contrôle de la conformité des engins aux normes techniques.....	11
5.1 Cadre juridique du contrôle de conformité technique.....	11
5.2 Reconnaissance de la conformité technique par le délégataire.....	11
5.3 Connaissance de la flotte d'engins frigorifiques en circulation en France.....	12
Annexe 1 : Tableau récapitulatif des températures de transport de denrées.....	13
Annexe 2 : Récapitulatif des principales infractions.....	15
Annexe 3 : Modèles de notification et de levée de consigne vétérinaire.....	16
Annexe 4 : Modèle d'attestation ATP.....	20

2 Définitions

Distribution locale : « toute livraison réalisée :

- soit avec des véhicules, disposant d'une attestation officielle de conformité aux règles techniques qui leur sont applicables conformément à l'article R. 231-59-5 du code rural et de la pêche maritime pour le transport de denrées alimentaires surgelées, à des établissements de remise directe au consommateur final ou leur remise directe au consommateur final, dans une zone géographique constituée du département d'implantation de la base de départ de la tournée de livraison, des départements y attenants et des départements limitrophes de ces derniers ;
- soit avec des petits conteneurs réfrigérants d'un volume intérieur inférieur à 2 m³, disposant d'une attestation officielle de conformité aux règles techniques qui leur sont applicables conformément à l'article R. 231-59-5 du code rural et de la pêche maritime pour le transport de denrées alimentaires surgelées, à des établissements de remise directe au consommateur final ou leur remise directe au consommateur final, dans une zone géographique constituée du territoire national et dans un délai

¹ Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22 février 2017

de livraison maximum de vingt-quatre heures. »²

NB : les références réglementaires visées dans cet arrêté ont été actualisées par arrêté du 24 mars 2020, dont l'objet principal était de définir des mesures exceptionnelles dans le cadre de la crise liée à l'épidémie de covid-19.

Lettre de voiture : document établi, sur support papier ou électronique, entre un donneur d'ordre (expéditeur, commissionnaire de transport, ...) et un transporteur, qui comprend notamment les indications suivantes^{3 4} :

- les noms et adresses complètes de l'expéditeur et du destinataire ;
- le nom et l'adresse du donneur d'ordre ;
- les dates du chargement et du déchargement ;
- la nature et le poids brut de l'envoi ;
- la nature des denrées et leur état physique (frais, congelé, sec,) ;
- les températures de conservation des denrées à respecter au cours du transport et aux interfaces de chargement/ livraison.

Lorsque le transport est international, au départ ou à destination de la France, la lettre de voiture doit être conforme au standard défini par la convention « CMR ».

Rupture de charge : selon le dictionnaire Larousse, il s'agit d'une « interruption dans le cycle de transport, soit par changement de véhicule ou de mode de transport, soit par modification du lot ou unité de charge ». Ainsi, l'ouverture des portes pour transférer des marchandises d'un véhicule à un autre ou pour charger ou décharger une partie des marchandises constitue une rupture de charge.

3 Obligations des entreprises de transport

Ces obligations portent sur deux thématiques : l'hygiène des denrées transportées et la performance technique des engins de transport.

3.1 Obligations relatives à l'hygiène

3.1.1 Obligation de déclaration de l'entreprise

Toute entreprise de transport de denrées alimentaires est considérée comme une « entreprise du secteur alimentaire » au sens du règlement (CE) n° 178/2002. Chaque établissement de transport doit déclarer son activité à la DD(CS)PP⁵ et ⁶ en vue de son enregistrement dans RESYTAL (actuellement 2 169 établissements sont enregistrés).

Les entreprises de transport implantées dans d'autres États membres sont soumises à une obligation équivalente auprès de leurs autorités nationales. Hors de l'Union européenne, les obligations peuvent varier d'un pays à l'autre.

Ces obligations sont indépendantes de celles auxquelles sont tenues les entreprises qui transportent des sous-produits animaux et produits dérivés (enregistrement requis au titre de l'article 23 du règlement (CE) n° 1069/2009 et de l'arrêté du 8 décembre 2011) ou des aliments pour animaux (enregistrement requis au titre du règlement (CE) n° 183/2005 selon les modalités définies sur le site internet de la DGCCRF).

3.1.2 Températures de transport des denrées

L'arrêté du 21 décembre 2009 complète le règlement (CE) n° 853/2004 pour définir les températures de transport de nombreuses denrées. Le tableau de synthèse de ces deux réglementations est présenté en annexe 1.

2 Arrêté du 2 février 2015 – article 1

3 Code des transports – article D 3222-5

4 Arrêté du 9 novembre 1999 modifié

5 Règlement (CE) n° 852/2004 – article 6

6 Arrêté du 28 juin 1994 – article 1

La pratique qui consiste à diviser la congélation d'une denrée en deux temps, séparés par son transport du site de fabrication à un entrepôt frigorifique conduit à mettre sur le marché une denrée en cours de congélation à une température supérieure aux températures réglementaires. Cela induit trois non-conformités : 1) au départ, en sortie de l'établissement de fabrication ; 2) durant le transport de la denrée et 3) à la réception par l'entrepôt.

Toutefois, l'arrêté du 21 décembre 2009 autorise un exploitant à ne pas respecter les températures définies dans son annexe 1 sous réserve que ces modalités alternatives soient décrites :

« - soit dans des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes d'analyse des dangers et des points critiques pour les maîtriser (HACCP) validés propres au secteur concerné ;
- soit dans des conditions résultant d'une analyse des dangers validée, argumentée à la lumière des éléments de connaissance, d'expérience et d'historique retenus. »⁷

A ce jour, aucune étude validée par la DGAL n'encadre la pratique décrite précédemment. Les DD(CS)PP qui auraient connaissance d'éléments de justification sont invitées à les transmettre au BETD⁸. Après leur analyse, le présent paragraphe pourra être modifié.

3.1.3 Prévention des contaminations croisées

Le règlement (CE) n° 852/2004 définit les conditions générales d'hygiène à respecter lors du transport de denrées. Celui-ci doit notamment « protéger les denrées alimentaires contre toute contamination »⁹.

3.1.3.1 Transport simultané

Le transport simultané de denrées alimentaires et d'autres produits est possible sous réserve qu'ils soient « séparés efficacement »¹⁰. En pratique, la présence simultanée de denrées alimentaires et de SPAN ou dérivés de catégorie 3 est possible dans le même camion, sous réserve d'une identification claire des SPAN et d'une absence de risque de contamination croisée, par palette ou contenant séparé.

De même, le camion qui s'apprête à livrer une GMS peut transporter simultanément des denrées alimentaires et des marchandises classées dangereuses au sens de l'accord ADR telles que des boissons alcoolisées, des produits d'entretien, de droguerie ou d'hygiène sous réserve qu'elles soient conditionnées en unités de vente pour l'utilisateur final. »¹¹. Naturellement, ce transport doit se faire dans le respect des températures réglementaires de transport des denrées réfrigérées ou congelées.

3.1.3.2 Transport successif et nettoyage intermédiaire de la caisse

Le transport successif de produits autres que des denrées alimentaires et des denrées alimentaires nécessite « un nettoyage efficace [...] entre [les] deux chargements pour éviter le risque de contamination. »¹² Cette obligation est d'autant plus importante que le transport antérieur aura concerné des produits non d'origine animale ou végétale.

Ainsi, dans le cadre de la prévention de la propagation de la peste porcine africaine, les engins affectés au transport de viandes et de PABV de porc doivent faire l'objet d'un nettoyage/désinfection poussé, sous le contrôle des services vétérinaires¹³. Des informations complémentaires sont disponibles sur le site intranet du ministère¹⁴.

La réutilisation des engins de transport après le transport de denrées animales en vrac en particulier en poudre ou liquide non conformes du fait d'une contamination chimique entraînant leur classement en sous-produits animaux de catégorie 1 doit être étudiée au cas par cas. Lors des dernières crises (fipronyl, Lubrizol), l'application soigneuse des procédures habituelles de nettoyage et de désinfection étaient suffisantes.

Lors de transport en contenants séparés, un nettoyage/désinfection renforcé en cas de détérioration des emballages peut être nécessaire.

7 Arrêté du 21 décembre 2009 – article 3

8 betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

9 Règlement (CE) n° 852/2004 – annexe II, chapitre IV, point 1

10 Règlement (CE) n° 852/2004 – annexe II, chapitre IV, point 3

11 Arrêté du 21 décembre 2009 – annexe III, point IV

12 Règlement (CE) n° 852/2004 – annexe II, chapitre IV, point 5

13 Arrêté du 11 septembre 2003 modifié - article 11

14 <http://intranet.national.agri/Liste-des-produits-desinfectants.18652>

Lors de la canicule de l'été 2003, des engins de transport de denrées périssables avaient été affectés exceptionnellement à une utilisation non alimentaire. La réutilisation de ces engins dans le secteur alimentaire avait été conditionnée à un nettoyage selon un protocole défini conjointement avec le ministère de la santé en août 2003 puis rappelé dans la note de service DGAL/SDSSA/N2006-8237 du 3 octobre 2006 et la lettre à diffusion limitée n° 850 du 30 octobre 2009. Depuis cette date, de telles utilisations d'engins frigorifiques hors du domaine alimentaire s'observaient ponctuellement et pourraient se multiplier dans le cadre de la lutte contre l'épidémie de covid-19. En parallèle, d'autres solutions de désinfection existent sur le marché. Aussi, le retour de l'engin dans le secteur alimentaire est possible après que le locataire a certifié que l'engin a été désinfecté selon un protocole adapté au risque et couramment appliqué à des engins ou des locaux à vocation comparable.

3.1.4 Exigences de traçabilité

Le règlement (CE) n° 931/2011 définit les exigences de traçabilité, c'est-à-dire « les informations concernant les expéditions de denrées alimentaires d'origine animale [qui doivent être] mises à la disposition de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées sont livrées »¹⁵.

Les points c) et d) d'une part et e) et f) d'autre part distinguent respectivement deux types d'acteurs : les exploitants chez qui les denrées sont physiquement chargées ou livrées et les propriétaires de ces denrées, lorsque ceux-ci sont différents des premiers.

Au stade du transport et de l'entreposage, toutes ces informations ne sont pas forcément disponibles. Le transporteur doit pouvoir identifier son client et les interlocuteurs aux points de chargement et de déchargement des denrées. Si les denrées changent de propriétaire en cours de transport (trading, par exemple), cette information peut ne pas être mise à jour en temps réel sur les documents de transport.

En revanche, l'ensemble des informations définitives relatives au transport des denrées est disponible à l'issue de ce transport, chez l'exploitant où les denrées sont réellement déchargées.

3.1.5 Dispositions spécifiques au transport de certaines denrées alimentaires

3.1.5.1 Continuité de la chaîne du froid

Aux termes du règlement (CE) n° 852/2004, « la chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. »¹⁶

En d'autres termes, une courte rupture de la chaîne du froid peut être acceptable si elle a fait l'objet d'une analyse de risques préalable du donneur d'ordre du transport. En revanche, elle n'est pas acceptable si elle apparaît à l'occasion d'un constat inopiné du chauffeur de l'engin ou de l'inspecteur.

3.1.5.2 Transport des produits de la pêche

Le règlement n° (CE) 853/2004 permet de déroger aux températures réglementaires de transport des produits de la pêche congelés vers un établissement de transformation sous réserve « que la distance à parcourir est courte et que l'autorité compétente donne son autorisation »¹⁷.

Le point I de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009 limite ce trajet à « 50 km ou une heure de trajet, sans rupture de charge ».

3.1.5.3 Décongélation en cours de transport

Sur la base d'un avis de l'AFSSA publié en 2006¹⁸, la décongélation pendant le transport de denrées surgelées (steaks hachés, pommes frites, poissons panés, pâtisseries) livrées par une cuisine centrale à ses satellites est acceptable au sein d'un véhicule frigorifique, assimilable à une enceinte réfrigérée, à une température comprise entre 0 °C et + 4 °C.

15 Règlement (CE) n° 931/2011 – article 3, point 1

16 Règlement (CE) n° 852/2004 – annexe II, chapitre IX, point 5

17 Règlement (CE) n° 853/2004 – annexe III, section VIII, chapitre VIII, paragraphe 2

18 AFSSA – avis du 25 juillet 2006 en réponse à la saisine 2006-SA-0048

Ces denrées en cours de décongélation doivent être identifiées, soit par une étiquette, soit à l'aide du document d'accompagnement (le choix des moyens est laissé aux professionnels), mentionnant :

- en toutes lettres : « en cours de décongélation »,
- la température à laquelle la décongélation doit se faire,
- la date de mise en décongélation : jour + heure,
- la date limite de consommation.

Sur ce dernier point, l'avis donné par l'AFSSA en 2006 préconisait une durée de vie de 24 heures maximum, portée à 36 heures « s'il était avéré, par des procédures de traçabilité, que les températures des enceintes réfrigérées ne dépassaient pas +3 °C ».

L'analyse des dangers doit prendre en compte toutes les étapes d'un process - et la décongélation pendant le transport en est une - en tenant compte des avis scientifiques disponibles. La détermination de la durée de vie d'un type de produit, en fonction des températures de conservation, est donc sous la responsabilité du professionnel, sur la base de son analyse de dangers validée, complétée par l'historique des autocontrôles.

Hormis les cas des produits de la pêche et des denrées surgelées, la décongélation ne peut pas se faire pendant le transport.

3.1.5.4 Transport des viandes fraîches d'ongulés domestiques

Conformément au règlement (UE) n° 2017/1981 modifiant le point 3 du chapitre VII de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, il est possible de déroger à l'obligation de réfrigération des viandes à une température maximale de + 7 °C à cœur à la sortie de l'abattoir et pendant leur transport.

Ces dispositions particulières sont précisées au point 18 de la section I de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009 et par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2019-483 du 28 juin 2019.

Remarque : une erreur s'est glissée au point II de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009, il faut lire : « *Par dérogation (...), le transport des viandes d'ongulés domestiques n'ayant pas atteint la température de +3°C pour les abats et +7°C pour les autres viandes est possible sous réserve du respect du **point 18 de la section I de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009.*** » (et non du point 17 de la section I de l'annexe IV). Cette coquille sera prochainement corrigée.

Lors du contrôle d'un engin transportant de telles carcasses, les points susceptibles d'être vérifiés sont présentés plus loin, au point 4.2.2.

3.1.5.5 Dispositions liées aux EST

Le point III de l'annexe III de l'arrêté du 21 décembre 2009 précise les modalités de transport des carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées, quartiers ou morceaux de découpe contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, vers un atelier de découpe agréé, un entrepôt frigorifique agréé, un atelier de boucherie et vers un établissement ne correspondant à aucune de ces trois catégories.

3.1.5.6 Transport de surgelés

Le règlement (CE) n° 37/2005 impose l'enregistrement de la température de l'air dans les moyens de transport des produits surgelés. Cette obligation d'enregistrement n'est toutefois pas requise en distribution locale¹⁹, telle que définie plus haut.

3.2 Obligations relatives aux performances thermiques des engins de transport

3.2.1 Denrées réfrigérées et congelées

En matière de performances techniques, l'accord ATP définit les normes applicables aux engins (véhicules et conteneurs) utilisés pour le transport sous température dirigée de denrées périssables. Ces conditions, initialement applicables aux transports internationaux, sont étendues aux transports nationaux par les articles R. 231-45 et suivants du code rural et de la pêche maritime.

¹⁹ Règlement (CE) n° 37/2005, article 3

Toutefois, une dérogation est prévue pour 4 situations de transports nationaux :

- « a) Le transport réalisé à l'occasion de conditions climatiques rigoureuses avérées, rendant manifestement superflue une production de froid pendant toute la durée du transport ;
- b) Le transport de tout aliment à l'état réfrigéré ou congelé, sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 80 km sans rupture de charge ;
- c) Le transport en citerne des laits et crèmes destinés à l'industrie sur une distance depuis le lieu de chargement inférieure à 200 km sans rupture de charge ;
- d) Le transport de produits de la pêche congelés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée, en vue d'une préparation, lorsque la distance à parcourir n'excède pas 80 km et lorsque la durée du trajet est inférieure à une heure. »²⁰.

NB : ce point sera détaillé plus longuement à l'issue de la réflexion actuelle relative à l'organisation des contrôles correspondants. Cette réflexion devrait en effet conduire à une modification de l'arrêté du 1^{er} juillet 2008.

Les mesures temporaires prises pour répondre à la crise liée à l'épidémie de covid-19 sont détaillées dans une instruction technique spécifique.

3.2.2 Liaison chaude

L'accord ATP porte sur le transport de denrées périssables à des températures pouvant aller jusqu'à + 12 °C pour éviter la congélation des denrées transportées dans des régions froides (Scandinavie, Sibérie). Il n'est donc pas applicable à la liaison chaude, qui consiste à transporter des plats à une température au moins égale à + 63 °C.

Toutefois, la norme EN 12571 définit des standards auxquels les conteneurs chauffants peuvent répondre. Elle définit notamment un protocole de test de la performance du conteneur, au cours duquel celui-ci doit maintenir une température intérieure au moins égale à + 65 °C pendant 3 heures, sans ouverture des portes. La certification du conteneur selon cette norme est volontaire, de même que l'utilisation ou non de conteneurs certifiés pour ce type de transport.

Naturellement, la certification éventuelle des conteneurs est indépendante de l'obligation de respecter la température réglementaire tout au long du transport, température qui peut utilement faire l'objet de contrôles à réception.

4 Contrôles officiels des conditions d'hygiène du transport

4.1 Cadres juridiques possibles pour ces contrôles officiels

Les contrôles officiels peuvent s'effectuer dans deux cadres juridiques distincts selon que le camion est en cours de chargement ou qu'il roule sur le domaine public.

4.1.1 Contrôle en cours de chargement/déchargement

Si le contrôle porte sur un engin (ou des conteneurs) durant des opérations de chargement/déchargement dans l'emprise ou à proximité immédiate d'un établissement du secteur alimentaire (entrepôt, GMS, IAA, ...), il s'exerce dans un cadre de police administrative, comme toute inspection classique²¹.

4.1.2 Contrôle d'un engin (et de ses conteneurs) sur le domaine public routier

Si l'engin de transport roule ou est à l'arrêt sur le domaine public routier (ex : parking d'autoroute), le contrôle s'exerce dans un cadre de police judiciaire. Il nécessite une réquisition préalable du procureur de la République et d'y associer le concours d'agents en tenue (police, gendarmerie, douane) pour faire sommer de s'arrêter l'engin²².

L'opération de contrôle peut être organisée dans le cadre du CODAF (comité opérationnel anti-fraudes) même après que la réquisition a été signée par le procureur de la République, par exemple au profit des

20 Arrêté du 1^{er} juillet 2008 – article 3

21 Code rural et de la pêche maritime, article L 231-1 et L231-2

22 Code rural et de la pêche maritime, article L 205-6

contrôleurs des transports terrestres²³ de la DREAL concernée (ou de la DRIEE en Ile-de-France).

En effet, « le fait que le contrôle d'identité révèle des infractions autres que celles visées dans les réquisitions du procureur de la République ne constitue pas une cause de nullité des procédures incidentes »²⁴.

Lors d'un contrôle routier, la barrière de la langue peut conduire à la nullité de la procédure pénale. Une directive européenne impose aux États membres de « veille[r] à ce que les suspects ou les personnes poursuivies qui ne parlent ou ne comprennent pas la langue de la procédure pénale concernée se voient offrir sans délai l'assistance d'un interprète durant cette procédure pénale devant les services d'enquête et les autorités judiciaires, y compris durant les interrogatoires menés par la police, toutes les audiences et les éventuelles audiences intermédiaires requises. »²⁵ Si le code de procédure pénale se centre sur les auditions formelles des personnes mises en cause et des victimes²⁶, il peut être utile d'anticiper ce problème dès le stade du contrôle. L'expérience des inspecteurs du travail (DIRECCTE) ou de l'URSSAF, parfois confrontés à des travailleurs non francophones, pourra utilement être sollicitée.

4.1.3 Contrôles à destination

« Dans la perspective de la réalisation du marché intérieur, [la directive 89/662/CEE visait] à organiser les contrôles pouvant avoir lieu à destination [et] à abandonner la possibilité d'effectuer les contrôles vétérinaires aux frontières internes de la Communauté »²⁷. Cette directive, transposée en droit national par les arrêtés ministériels du 11 mars 1996 puis du 23 juillet 2010, a été abrogée le 14 décembre 2019 par l'entrée en vigueur du règlement (UE) n° 2017/625. Ce dernier arrêté est abrogé par un texte synchrone de la publication de la présente instruction technique.

Désormais, les contrôles à destination sont intégrés dans le cadre général des contrôles officiels :

Concept antérieur	Nouvelle disposition
Obligation pour l'opérateur de signaler la prochaine arrivée de marchandises	« dans la mesure strictement nécessaire à l'organisation des contrôles officiels, les États membres de destination peuvent exiger que les opérateurs recevant des animaux ou des biens en provenance d'un autre État membre signalent l'arrivée de ces animaux ou biens » ²⁸
Conservation des informations relatives à la traçabilité	Les obligations de traçabilité sont définies dans le règlement (UE) n° 931/2011 : « les données [...] sont mises à jour quotidiennement et sont fournies au moins jusqu'à ce que l'on puisse raisonnablement penser que les denrées ont été consommées. » ²⁹
Contrôles officiels statistiques non discriminatoires	« Les autorités compétentes effectuent les contrôles officiels de la même manière, tout en tenant compte de la nécessité d'adapter les contrôles aux différentes situations, indépendamment du fait que les animaux ou les biens concernés : a) soient disponibles sur le marché de l'Union, étant originaires soit de l'État membre où les contrôles officiels sont effectués, soit d'un autre État membre » ³⁰
Réexpédition des marchandises vers l'État membre d'origine	« Lorsque le manquement est établi, les autorités compétentes prennent [...] toute mesure qu'elles jugent appropriée pour assurer le respect des règles visées à l'article 1 ^{er} , paragraphe 2, et notamment, mais pas uniquement, elles [...] d) limitent ou interdisent la mise sur le marché, la circulation, l'entrée dans l'Union ou l'exportation des animaux et des biens et interdisent leur renvoi dans l'État membre d'expédition ou ordonnent leur renvoi dans l'État membre d'expédition » ³¹ Dans ce dernier cas, il est à noter que l'accord préalable de l'autorité compétente de l'État membre d'origine n'est désormais plus requis (cf infra § 4.3.4).

23 Code rural et de la pêche maritime, article L 205-1 - I

24 Code de procédure pénale, article 78-2

25 Directive 2010/64/UE – article 2, point 1 et décret n° 2013-958

26 Code de procédure pénale, article D 594 et suivants

27 Directive 89/662/CEE du Conseil du 11 décembre 1989 relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur – considérant n° 5

28 Règlement (UE) n° 2017/625 du 15 mars 2017, article 9, point 7

29 Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011, article 3, point 3

30 Règlement (UE) n° 2017/625 du 15 mars 2017, article 9, point 6

31 Règlement (UE) n° 2017/625 du 15 mars 2017, article 138, points 1 et 2.d

Ces contrôles officiels sont enregistrés dans RESYTAL comme toute inspection en SSA.

4.2 Modalités pratiques des contrôles officiels

4.2.1 Volet documentaire du contrôle officiel

Les inspecteurs peuvent « se faire remettre copie des documents professionnels de toute nature, quel que soit leur support et en quelques mains qu'ils se trouvent, propres à faciliter l'accomplissement de leur mission »³².

Les principaux documents concernés sont :

- la lettre de voiture, telle que définie ci-dessus ;
- « la facture, le bon d'enlèvement ou de livraison », qui accompagnent les transports de marchandises³³ sauf si ceux-ci sont « exécutés par des entreprises dont le transport n'est pas l'activité principale »³⁴ ;
- le relevé de l'enregistreur de la température de l'air, obligatoire pour le transport de surgelés et corrélé aux données du chronotachygraphe pour les engins de plus de 3,5 t ;
- l'attestation de conformité aux normes techniques ou une plaque fixée à l'engin³⁵, qui accompagnent les marques d'identification autocollantes apposées extérieurement, de part et d'autre de l'engin, dans les angles supérieurs, près de l'avant³⁶.

Pour les engins immatriculés en France, une simple copie de l'attestation de conformité est admise à bord. En cas de doute sur la validité de la copie produite, « l'administration peut demander de manière motivée par lettre recommandée avec une demande d'avis de réception la présentation de l'original »³⁷.

Pour les engins étrangers, il convient de vérifier que l'attestation présentée respecte le modèle défini dans l'accord ATP, dont un exemplaire est présenté en annexe 4 avec les mentions à vérifier prioritairement, notamment la concordance entre la date de validité de l'attestation et celle figurant sur les marquages collés sur la caisse. Attention, les dates de certains documents internationaux peuvent être mentionnées au format anglais (AAAA-MM-JJ).

Enfin, la classe de l'engin doit être en rapport avec les denrées transportées. Si l'annexe de l'arrêté du 1er juillet 2008 détaille toutes les combinaisons possibles, il convient de retenir que les engins IN et FNA ne permettent pas de transporter des denrées congelées ni surgelées. La contravention, de 5e classe, est définie aux points 12 et 13 du I de l'article R. 237-2 du CRPM.

4.2.2 Cas particulier du contrôle officiel des transports de carcasses

S'agissant du transport de viandes fraîches d'ongulés domestiques n'ayant pas atteint une température de + 7 °C à cœur à la sortie de l'abattoir (cf supra), il y a lieu de vérifier³⁸ :

- l'autorisation écrite délivrée par la DD(CS)PP du département d'implantation de la société de transport ou du lieu de départ des viandes et dont une copie doit se trouver à bord de l'engin ; la liste actualisée des entreprises françaises autorisées à transporter des viandes à des températures supérieures à + 7 °C à cœur (extraction journalière depuis Resytal) est consultable sur le site internet du ministère³⁹ ;
- l'enregistrement effectif de la durée de transport et de la température de l'air, qui ne doit pas dépasser + 6 °C pour un transport maximal de 6 heures ou de 30 heures et + 3 °C pour un transport maximal de 60 heures ;
- la déclaration établie par l'exploitant de l'abattoir, comprenant notamment la durée de transport maximale et la température de l'air maximale pendant le transport et qui doit accompagner les viandes n'ayant pas atteint une température de + 7 °C à cœur à la sortie de l'abattoir.

32 Code rural et de la pêche maritime, article L 205-7-I

33 Arrêté du 9 novembre 1999, article 2

34 Code des transports, article R 3211-2

35 Accord ATP, Annexe 1, appendices 1 et 3

36 Accord ATP, Annexe 1, appendice 4

37 Code des relations entre le public et l'administration, articles R 113-10 et R 113-11

38 Règlement UE/2017/1981 du 31/10/2017, annexe III, section I, chapitre VII

39 <https://agriculture.gouv.fr/listes-des-etablissements-autorises-expedier-ou-transporter-des-viandes-des-temperatures-superieures>

Un outil d'aide à la réalisation et à l'évaluation des contrôles relatifs au transport de viandes fraîches n'ayant pas atteint une température de + 7 °C à cœur à la sortie de l'abattoir sera disponible prochainement sur le site intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe dans la rubrique dédiée :

<http://intranet.national.agri/Temperature-des-carcasses>.

4.2.3 Modalités de contrôle officiel des températures des denrées surgelées

Transposant la directive n° 92-2 du 13 janvier 1992, l'arrêté du 19 mars 1998 définit des protocoles :

- de prélèvements des échantillons à analyser, qui « sont choisis de sorte et en quantité telle que leur température soit représentative des points les plus chauds du stock examiné »⁴⁰,
- de mesure de la température dans les denrées, qui consiste à « insérer l'élément thermosensible jusqu'à une profondeur située à 2,5 cm de la surface du produit »⁴¹,
- de mesure de la température en surface des denrées, c'est-à-dire « entre deux couches de paquets »⁴².

Naturellement, ces mesures doivent se faire avec un thermomètre conforme à l'arrêté du 23 octobre 2009, c'est-à-dire un thermomètre Testo à jour de ses vérifications périodiques.

4.3 Suites possibles aux contrôles officiels

4.3.1 Suites pénales

Le constat d'infractions (température de stockage non conforme, défaut d'attestation, falsification d'attestation, ...) peut conduire à la rédaction d'un procès-verbal. Un tableau récapitulatif des codes NATINF des infractions et classes de contraventions par domaine d'intervention est mis à jour régulièrement sur Galatée⁴³ ou sur le site dédié du ministère de la justice⁴⁴. L'annexe 2 liste les principales infractions sanitaires et techniques concernant le secteur du transport de denrées.

Seules les infractions de classe 1, 2, 3 ou 4 peuvent être sanctionnées par des amendes forfaitaires et traitées selon une procédure simplifiée lorsqu'elles sont constatées par des agents des forces de l'ordre disposant d'un carnet de quittances à souches.

4.3.2 Consigne des denrées alimentaires

Les denrées suspectes peuvent être consignées et faire l'objet de prélèvements aux fins d'analyses⁴⁵. La consigne des denrées est prescrite par tout agent de DD(CS)PP habilité à cet effet et territorialement compétent⁴⁶. S'agissant d'une décision individuelle défavorable, elle est opposable au détenteur des denrées (le transporteur), qu'elle doit désigner explicitement.

Dans le contexte du contrôle d'un engin de transport en bord de route, la décision de consigne peut inclure la prescription de transporter les denrées consignées vers une destination précise. Cette destination est, dans la mesure du possible, celle figurant sur la lettre de voiture correspondant au chargement.

Ce transfert est vu comme le fait de « déterminer les utilisations particulières des denrées alimentaires [...] qui, sans être insalubres, ne peuvent être livrées en l'état à la consommation humaine »⁴⁷. La décision d'autoriser ce transport doit donc être prise par un vétérinaire officiel. Inversement, le fait, pour le transporteur « de transporter [des denrées consignées] sans une autorisation délivrée par un agent ayant la qualité de vétérinaire officiel [...] est puni de six mois d'emprisonnement et de 15 000 euros d'amende. »⁴⁸

Si les denrées consignées ont été transportées en vue de leur consigne dans un entrepôt ou dans un autre établissement du secteur alimentaire, la consigne initiale, prise à l'encontre du transporteur, doit être levée pour autoriser le déchargement des denrées. Une seconde décision de consigne est alors prise, cette fois à l'encontre de l'exploitant de ce site, par la DD(CS)PP territorialement compétente, qui peut être différente

40 Arrêté du 19 mars 1998, article 3

41 Arrêté du 19 mars 1998, article 2

42 Arrêté du 19 mars 1998, article 4

43 <http://galatee.national.agri/modules/edito/content.php?id=21&pid=0>

44 <https://natinf.srj.justice.ader.gouv.fr/>

45 Code rural et de la pêche maritime, article L. 231-2-2, III

46 Code rural et de la pêche maritime, article L. 205-1

47 Code rural et de la pêche maritime, article L. 231-2-2, point I, 3°

48 Code rural et de la pêche maritime, article L. 237-2, I

du service ayant intercepté le camion. Une coordination entre les deux DD(CS)PP concernées est donc indispensable.

Des modèles de notification et de levée de consigne, notamment dans le contexte de la peste porcine africaine, sont annexés à la présente instruction.

4.3.3 Immobilisation d'un engin et mise en fourrière

« Lorsque l'auteur d'une infraction se trouve hors d'état de justifier d'un domicile ou d'un emploi sur le territoire français ou d'une caution agréée [...], le véhicule ayant servi à commettre l'infraction pourra être retenu jusqu'à ce qu'ait été versée au comptable public compétent ou à un agent mentionné à l'article L. 130-4 porteur d'un carnet de quittances à souches une consignation »⁴⁹.

Toutefois, les agents relevant du ministère de l'agriculture n'étant pas mentionnés dans cet article, il convient d'associer à cette démarche un agent des douanes ou un contrôleur des transports terrestres de la DREAL (ou DRIEE en Île-de-France).

La mise en fourrière prévue à cet article permet également d'assurer la prise en charge par l'opérateur des frais liés à l'élimination d'un lot important de denrées dont la destruction serait requise⁵⁰.

4.3.4 Réexpédition des denrées

Les denrées introduites sur le territoire national en provenance d'un État membre ou d'un pays tiers peuvent, à la suite d'un contrôle sanitaire défavorable et, le cas échéant, à l'issue d'une période de consigne (cf point 6.2 supra), être réexpédiées aux frais de l'opérateur vers le pays d'origine de ces denrées^{51 et 52}.

Autant que possible, cette réexpédition fera l'objet d'un échange préalable avec le BETD⁵³.

4.4 Modalités de saisie des contrôles dans RESYTAL

Le siège ou une antenne de l'entreprise de transport sont enregistrés sur la base de leur numéro SIRET s'ils sont implantés en France ou, s'ils sont implantés dans un autre État membre, sur la base d'un NUMAGRIT correspondant à leur numéro de TVA intraeuropéenne.

L'engin contrôlé ou, plus largement, une flotte d'engins, sont ensuite saisis comme une unité d'activité de cet établissement.

5 Contrôle de la conformité des engins aux normes techniques

5.1 Cadre juridique du contrôle de conformité technique

L'ordonnance n° 2019-1110 du 30 octobre 2019 a modifié le 6° du II de l'article L. 231-1 du CRPM pour souligner que le contrôle de la conformité des engins frigorifiques aux normes techniques de l'accord ATP n'est pas un « contrôle officiel » au sens du Paquet hygiène.

Ce contrôle et la délivrance des attestations de conformité correspondantes ont été délégués à un laboratoire spécialisé, le Cemafroid⁵⁴, qui s'appuie sur un réseau de 210 centres de tests des engins en service.

Cette délégation court jusqu'en juin 2020⁵⁵. La réflexion relative à son renouvellement est en cours et le nouveau dispositif sera précisé ultérieurement.

49 Code de la route, article L121-4

50 Code rural et de la pêche maritime, article L. 231-2-2, I

51 Règlement (UE) 2017/625 – article 138

52 Code rural et de la pêche maritime, article L. 236-9 et L. 236-10

53 betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

54 Arrêté du 2 juin 2008, article 1

55 Arrêté du 27 mai 2019, article 1

5.2 Reconnaissance de la conformité technique par le délégataire

5.2.1 Attestation de conformité et marquage ATP

Le délégataire délivre une attestation (et une plaque) de conformité technique aux engins neufs et en service reconnus conformes aux normes techniques ATP. Il procède également au marquage d'identification correspondant des engins concernés.

A compter du 1^{er} octobre 2020, les règles de marquage des engins multi-compartiments évoluent comme suit :

- « Dans le cas d'un engin à températures multiples divisé en deux compartiments, le marquage apposé sur l'engin est composé des marques d'identification de chaque compartiment (par exemple : FRC-FRA) en commençant par le compartiment situé sur la partie avant ou sur la gauche de l'engin.
- Dans le cas d'un engin à températures multiples divisé en trois compartiments ou plus, la marque d'identification ne doit être choisie que pour la classe ATP la plus élevée et complétée de la lettre M (par exemple : FRC-M).

Ce marquage est obligatoire pour tous les engins fabriqués après le 1^{er} octobre 2020. Les systèmes de marquage des engins à températures multiples déjà mis en place sur des engins existants peuvent être conservés »⁵⁶.

5.2.2 Remplacement du fluide frigorigène

Les politiques de préservation de la couche d'ozone et de réduction des émissions de gaz à effets de serre ont imposé l'abandon rapide d'un fluide frigorigène très utilisé jusqu'alors, le R404A⁵⁷. Dans de très nombreux groupes frigorifiques, il a été remplacé par un autre fluide agréé (R452A), moins impactant pour le climat mais pour lequel les prototypes de groupes n'avaient pas été testés.

Un amendement à l'accord ATP applicable à compter du 6 juillet 2020 autorise cette substitution sous réserve qu'un « groupe frigorifique équivalent » ait été testé avec le nouveau fluide et non chaque modèle précis de groupe. Sur cette base, de nouvelles attestations de conformité sont délivrées, indiquant le fluide de remplacement ainsi que la référence du PV d'essais initial du prototype de groupe.

En pratique, un contrôle approfondi de l'engin peut faire apparaître une incohérence entre le fluide mentionné sur le PV d'essais du groupe et celui mentionné sur l'attestation de conformité. Mais, dans les conditions précisées ci-dessus, celle-ci est acceptable.

5.2.3 Prescriptions spéciales applicables durant la période de lutte contre l'épidémie de covid-19

Par arrêté du 24 mars 2020, l'arrêté du 1^{er} juillet 2008 a été modifié pour proroger automatiquement la limite de validité de toutes les attestations ATP arrivant à échéance durant la période actuelle, mais les attestations ainsi prorogées sont limitées aux seuls transports nationaux.

La nouvelle échéance a été fixée au 30^{ème} jour suivant la levée des mesures de restriction des déplacements liées à la lutte contre l'épidémie de covid-19.

5.3 Connaissance de la flotte d'engins frigorifiques en circulation en France

La base de données des attestations ATP donne accès à la liste des engins frigorifiques disposant d'une attestation valide et à de nombreux descripteurs techniques.

Dans le cadre de la gestion de la crise liée à l'épidémie de covid-19, cette liste a été extraite le 16 mars 2020 et est disponible auprès des personnes-ressources du réseau « transport-entrepôt », dont les coordonnées figurent sur l'intranet SSA⁵⁸. Naturellement, elle inclut de nombreux engins en activité pour assurer le bon fonctionnement de la chaîne alimentaire. Un ciblage vers les activités économiques actuellement à l'arrêt est nécessaire pour affiner la recherche d'engins effectivement disponibles.

56 Accord ATP, Annexe 1, appendice 4

57 Règlement (UE) n° 517/2014 dit « F-gaz »

58 <http://intranet.national.agri/Carte-de-repartition-geographique.16178>

Vous voudrez bien me tenir informé de toute difficulté dans l'application de la présente instruction.

Le Directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance
et de l'international
Loïc EVAIN

Annexe 1 : Tableau récapitulatif des températures de transport de denrées

Denrée	Température réglementaire	Tolérance éventuelle par rapport à la température réglementaire de transport ou commentaire éventuel en l'absence de température prescrite
Transport à chaud		
Plats cuisinés livrés en liaison chaude	≥ + 63°C	Non ⁵⁹
Transport possible à température ambiante		
Œufs (toutes espèces)	Température de conservation optimale, de préférence constante ⁶⁰	
Œufs frais (<i>Gallus gallus</i> , catégorie A)	Température de conservation optimale, de préférence constante ⁶¹	Transport possible à une température < + 5°C, si la durée du transport est inférieure à 24 heures ⁶²
Transport de denrées réfrigérées		
Lait cru – Colostrum (du point de collecte à l'usine de transformation)	≤ + 10°C	Température plus élevée si le lait est traité dans les 2 h suivant la traite ou pour des impératifs technologiques de fabrication et sur autorisation de la DGAL ou de la DDPP ⁶³
Lait pasteurisé Fromages affinés*	Température définie par le fabricant ou le conditionneur ⁶⁴	Les fromages affinés sont des fromages dont la maturation est achevée ⁶⁵
Viandes de boucherie	≤ + 3°C (abats) ≤ + 7°C (autres viandes)	Transport de carcasses de demi-carcasses, de quartiers et de demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros d'animaux des espèces bovine, porcine, ovine et caprine à des températures supérieures à + 7 °C en tout point conformément aux dispositions du règlement (UE) n° 2017/1981 ⁶⁶
Viandes de volaille	≤ + 4°C	Transport (d'une durée < 2H) de foies ou carcasses de palmipèdes gras à + 10°C maxi ⁶⁷
Viandes hachées, Viandes séparées mécaniquement	≤ + 2°C	Non ⁶⁸
Préparations de viandes	≤ + 4°C	
Mollusque bivalve vivant	Température définie par l'exploitant	Respect des caractéristiques de sécurité sanitaire et de viabilité ⁶⁹
Œufs coquilles réfrigérés (espèce <i>Gallus gallus</i>)	≤ + 5°C pendant plus de 24 h	Sans objet

59 Arrêté du 21 décembre 2009 ;

60 Règlement (CE) n° 853/2004 – annexe III, section X, chapitre I

61 Règlement (CE) n° 853/2004 – annexe III, section X, chapitre I

62 Règlement (CE) n° 589/2008 – article 2, point 3

63 Arrêté du 18 décembre 2009 – annexe VIII, point 4

64 Arrêté du 21 décembre 2009 – annexe I

65 Accord ATP – annexe 3

66 Arrêté du 18 décembre 2009 – annexe V, section I, point 18

67 Instruction technique OFFA 2018-804 – paragraphe III.2

68 Règlement (CE) n° 853/2004 – annexe III, section V, chapitre III

69 Règlement (CE) n° 853/2004 – annexe III, section VII, chapitre VIII

Œufs liquides et ovoproduits (à partir d'œufs de toutes espèces) non stabilisés	$\leq + 4^{\circ}\text{C}$	Non ⁷⁰
Produits de la pêche frais, produits de crustacés et mollusques cuits réfrigérés	sous glace ou à T° de la glace fondante (0 – 2 °C)	
Produits de la pêche transformés	Sous la responsabilité du fabricant	
Préparations culinaires élaborées à l'avance	$\leq + 3^{\circ}\text{C}$	Non ⁷¹
Transport de denrées congelées		
Viandes hachées, Viandes séparées mécaniquement, préparations de viandes	$\leq - 18^{\circ}\text{C}$	Non ⁷²
Produits de la pêche congelés	$\leq - 18^{\circ}\text{C}$	Transport possible de ces produits à une température supérieure vers un établissement agréé, sur une distance maximale de 50 km ou 1 heure de trajet , avec l'accord de la DD(CS)PP ⁷³
Préparations culinaires élaborées à l'avance	$\leq - 12^{\circ}\text{C}$	Non ⁷⁴

70 Arrêté du 21 décembre 2009 – annexe I

71 Arrêté du 21 décembre 2009 – annexe I

72 Règlement (CE) n° 853/2004 – annexe III, Section V, chapitre III

73 Arrêté du 21 décembre 2009 – annexes I et III

74 Arrêté du 21 décembre 2009 – annexe I

Annexe 2 : Récapitulatif des principales infractions

Constat	Classe d'infraction ⁷⁵	Base juridique	NATINF
<i>Infractions en lien avec le paquet hygiène</i>			
Mise sur le marché de DAOA consignées ou retirées de la consommation ou leur transport sans une autorisation délivrée par un vétérinaire officiel.	Délit	CRPM Article L. 237-2	27260
Transport de DAOA à une température non conforme	5 ^e classe	CRPM Article R. 237-2	32644
Transport de DAOA dans un véhicule dépourvu d'équipement nécessaire à leur bonne conservation	5 ^e classe	CRPM Article R. 237-2	29531
Transport de denrées dans un véhicule mal aménagé ou entretenu	5 ^e classe	CRPM Article R. 237-2	3676
Distribution de DAOA dans des locaux à température inadaptée	5 ^e classe	CRPM Article R. 237-2	20014
Transport de denrées surgelées dans des engins dépourvus de dispositifs d'enregistrement de la température de l'air	5 ^e classe	CRPM Art. R. 237-2 et R. 231-13	32470
<i>Infractions en lien avec les normes techniques de l'accord ATP</i>			
Détention ou usage d'une attestation ATP falsifiée	Délit	Code pénal Article 441-4	11643
Transport de DAOA congelées dans un engin non adapté	4 ^e classe	CRPM Article R. 237-7	26742
Transport de DAOA réfrigérées dans un engin non isotherme.	4 ^e classe		26743
Transport de DAOA avec un engin sans marquage d'identification conforme	4 ^e classe		466
Transport de DAOA sans attestation de conformité technique	4 ^e classe		26745
Transport sur le territoire national de denrées alimentaires périssables dans un engin ne présentant pas de garanties techniques équivalentes à celles des engins spéciaux	4 ^e classe		26993

75 Les infractions de 3^e ou 4^e classe peuvent faire l'objet de la procédure simplifiée de l'amende forfaitaire (cf supra point 4.3.1)

Annexe 3 : Modèles de notification et de levée de consigne vétérinaire

Direction départementale de la cohésion sociale et
protection des populations de XXX
Service XXX
Tél. : XXX
Mél : XXX

Notification de consigne vétérinaire de denrées alimentaires n° XXX

L'agent habilité pour exercer les contrôles officiels (ou le vétérinaire officiel, si transfert),

Vu le code rural et de la pêche maritime et notamment ses articles L231-2-2 et L. 236-9 ;

Vu le code des relations entre le public et l'administration et notamment son article L 121-2 ;

Vu la décision d'exécution de la Commission n° 2014/709/UE du 9 octobre 2014 concernant des mesures zoo-sanitaires de lutte contre la peste porcine africaine dans certains États membres ;

Vu l'arrêté du 29 juillet 2013 relatif à la définition des dangers sanitaires de première et deuxième catégorie pour les espèces animales ;

Vu la lettre de voiture / le bon de livraison référencé(e) XXX, daté(e) du XXX et signé(e) du XXX.

Considérant qu'au cours d'un contrôle officiel mené le XXX dans l'établissement / l'engin XXX, des produits carnés de porc ont été observés ;

Considérant que ces produits carnés de porc sont porteurs de marque d'identification XXX-XXX-XXX et ont donc été fabriqués ou manipulés dans le pays XXX ;

Considérant que ce pays comporte des zones mentionnées en partie III de l'annexe de la décision d'exécution n° 2014/709/UE sus-visée ;

Considérant que l'établissement correspondant à la marque d'identification sus-mentionnée ne figure pas sur la liste des établissements agréés « PPA » publiée en application de l'article 14 de la décision sus-mentionnée ;

Considérant qu'il convient de vérifier auprès des autorités officielles du pays de provenance des produits carnés que l'établissement concerné est agréé pour expédier de tels produits vers les autres États membres de l'Union européenne ;

Considérant qu'il convient de consigner les produits concernés dans l'attente de la réponse des autorités officielles de leur pays de provenance ;

Considérant que le contrôle a eu lieu sur le domaine public routier ; que la lettre de voiture sus-visée stipule que les produits carnés de porc contrôlés étaient destinés à l'établissement XXX sis à XXX ; qu'il convient d'autoriser la poursuite du trajet des marchandises jusqu'à un établissement adapté à leur stockage ;

Considérant l'urgence de maîtriser le risque de propagation de la peste porcine africaine, danger sanitaire de première catégorie au sens de l'arrêté du 29 juillet 2013 sus-visé ;

Décide

Article 1

Est consigné l'ensemble de denrées alimentaires décrit en annexe de la présente notification.

Article 2

Les denrées alimentaires visées à l'article 1 sont laissées sous la garde de leur détenteur, à savoir :

La société XXX sise à XXX

représentée par XXX

Elles ne peuvent faire l'objet d'aucune manipulation autre que celle définie à l'article 3.

Article 3

Les denrées alimentaires visées à l'article 1 seront transportées jusqu'à la destination suivante :

Établissement XXX sis à XXX

NB : Sous peine de nullité, la décision de transfert doit être prise par un vétérinaire officiel.

Article 4

Les frais induits par cette mesure de consigne sont à la charge du détenteur visé à l'article 2.

Article 5

La présente décision entre en vigueur dès notification ou remise en main propre au détenteur visé à l'article 2.

Article 6

La présente consigne est susceptible de conduire à une saisie des denrées alimentaires, à leur réexpédition dans le pays d'origine ou à leur destruction.

Le détenteur visé à l'article 2 a la possibilité de formuler des observations écrites ou orales auprès de l'autorité mentionnée en en-tête de la présente décision dans les **XXX** jours francs suivant sa notification.

Article 7

La présente notification peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de **XXX** dans le délai de deux mois suivant sa notification, soit par courrier, soit par l'application informatique Télérecours, accessible sur le site <http://www.telerecours.fr>.

Article 8

Le (la) directeur (trice) départemental(e) **de la cohésion sociale et** de la protection des populations de **XXX** est chargé(e) de l'exécution de la présente notification.

Fait à **XXX**, le à h
L'agent habilité **(ou le VO si transfert)**

Document établi en deux exemplaires et remis en main propre le **XXX** à Monsieur, Madame **XXX**
Représentant l'entreprise **XXX**
Signature précédée de la mention « Lu et approuvé »

Liste des denrées consignées

Lieu où les denrées ont été observées (+ immatriculation éventuelle de l'engin de transport)	Nature de l'ensemble de denrées (Nature des denrées, présentation, nombre de colis, ...)	Numéro de référence, de lot, ...	Origine des produits (pays, établissement expéditeur, n° d'agrément)	Certificat sanitaire éventuel (numéro et date)

Direction départementale de la cohésion sociale et
protection des populations de XXX
Service XXX
Tél. : XXX
Mél : XXX

Notification de levée de consigne
vétérinaire de denrées alimentaires n°
XXX

L'agent habilité pour exercer les contrôles officiels (ou le vétérinaire officiel, si transfert),

VU le code rural et de la pêche maritime et notamment ses articles L231-2-2 et L. 236-9 ;

VU la notification de consigne vétérinaire de denrées alimentaires n° XXX du XXX

Considérant que des éléments complémentaires probants relatifs à l'origine des produits consignés ont été apportés ;

Décide

Article 1

La notification de consigne n° XXX en date du XXX est levée.

Article 2

Les denrées alimentaires concernées sont remises à la libre disposition de leur détenteur, à savoir :

La société XXX sise à XXX
représentée par XXX.

Article 3

La présente notification peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de XXX dans le délai de deux mois suivant sa notification, soit par courrier, soit par l'application informatique Télérécoûrs, accessible sur le site <http://www.telerecours.fr>.

Article 4

Le (la) directeur (trice) départemental(e) de la cohésion sociale et de la protection des populations de XXX est chargé (e) de l'exécution de la présente notification.

Fait à XXX, le à h
L'agent habilité

Document établi en deux exemplaires et remis en main propre le XXX à Monsieur, Madame XXX représentant l'entreprise XXX

Signature précédée de la mention « Lu et
approuvée »

Annexe 4 : Modèle d'attestation ATP

3

XXXXXXXXX³

/ ENGIN¹

ISOTHERME

RÉFRIGÉRANT

FRIGORIFIQUE

CALORIFIQUE

FRIGORIFIQUE
ET
CALORIFIQUE

À TEMPÉRATURES
MULTIPLES⁴

/ ATTESTATION⁵

ATP XXXXXXXXX

/ Délivrée conformément à l'Accord relatif aux transports internationaux de denrées périssables et aux engins spéciaux à utiliser pour ces transports (ATP)

1. / Autorité délivrant l'attestation: XX

2. / L'engin⁶: XX

3. / Numéro d'immatriculation⁸: XXXXXXXXXX / Numéro d'identification du véhicule⁹: XX
/ Donnée par: XX

Caisse isotherme: MARQUE, MODÈLE, NUMÉRO DE SÉRIE, MOIS ET ANNÉE DE FABRICATION¹⁵ XX

4. Appartenant à ou exploité par: XX

5. / Présenté par: XX

6. / Est reconnu comme: XX

6.1 / Avec un ou plusieurs dispositifs thermiques qui sont⁷:

6.1.1 / Autonomes⁸: MARQUE, MODÈLE, FRIGORIGÈNE, NUMÉRO DE SÉRIE/ANNÉE DE FABRICATION (S'il y a lieu)

6.1.2 / Non autonomes⁸: MARQUE, MODÈLE, FRIGORIGÈNE, NUMÉRO DE SÉRIE/ANNÉE DE FABRICATION (S'il y a lieu)

6.1.3 / Amovibles

6.1.4 / Non amovibles

7. / Base de délivrance de l'attestation: / Cette attestation est délivrée sur la base¹:

7.1 / Des essais de l'engin; / De la conformité à un engin de référence;

7.1.1 / D'un contrôle périodique;

7.2 / Indiquer:

7.2.1 / La station d'essai; XX

7.2.2 / La nature des essais *: XX

7.2.3 / Le ou les numéros du ou des procès-verbaux: XX

7.2.4 NNNNNNNN (STATION D'ESSAI) AAAA/MM/JJ et NNNNNNNN (STATION D'ESSAI) AAAA/MM/JJ

	Puissance nominale	Évaporateur 1	Évaporateur 2	Évaporateur 3
°C	XXXX W	XXXX W	XXXX W	XXXX W
°C	XXXX W	XXXX W	XXXX W	XXXX W
°C	XXXX W	XXXX W	XXXX W	XXXX W

7.2.5 / La puissance frigorifique utile à la température extérieure de 30 °C et à la température intérieure de¹⁶: XX

7.3 / Nombre d'ouvertures et d'équipements spéciaux

7.3.1 / Nombre de portes: X / Arrière X / Latérale(s) X

7.3.2 / Nombre de volets d'aération: X

7.3.3 / Dispositif pour accrocher la viande: X

7.4

8. Cette attestation est valable jusqu'en: MOIS ET ANNÉE

8.1

8.1.1 / Que la caisse isotherme et, le cas échéant, l'équipement thermique soient maintenus en bon état d'entretien; et / Qu'aucune modification importante ne soit apportée au dispositifs thermiques;

9. / Fait par: XX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
AAAA/MM/JJ

DUPLICATA CERTIFIÉ¹²

Ne pas apposer ce timbre sur l'attestation originale
(Nom de l'agent)
(Autorité compétente ou agréée)

10. / Le: AAAAAA / L'autorité compétente: XX / Responsable ATP: XXXXXXXX (Nom du responsable)

LOGOTYPE¹³

Timbre de sûreté (en relief, ultraviolet, etc.)

Document original

(Nom du responsable)

⁴ / Non obligatoire

20