



## **Arrêté du 28 février 2008 relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation des établissements visés par le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine**

**i** Dernière mise à jour des données de ce texte : 31 décembre 2011

NOR : AGRG0805659A

JORF n°0057 du 7 mars 2008

### **Version en vigueur au 01 novembre 2020**

Le ministre d'Etat, ministre de l'écologie, du développement et de l'aménagement durables, et le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 1774/2002 modifié du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;

Vu le règlement (CE) n° 878/2004 de la Commission du 29 avril 2004 établissant des mesures transitoires conformément au règlement (CE) n° 1774/2002 en ce qui concerne certains sous-produits animaux classés comme matières de catégories 1 et 2 et destinés à des usages techniques ;

Vu la directive 2000/76/CE du Parlement européen et du Conseil du 4 décembre 2000 sur l'incinération des déchets ;

Vu la décision 2003/322/CE de la Commission du 12 mai 2003 portant application du règlement (CE) n° 1774/2002 en ce qui concerne l'utilisation de matières de catégorie 1 pour l'alimentation de certains oiseaux nécrophages ;

Vu le code rural, notamment les articles L. 226-1 à L. 228-5, L. 231-1, L. 233-1 et les articles R. 226-1 à R. 226-5 ;

Vu le code de l'environnement, notamment les articles L. 413-3 et R. 427-2 ;

Vu l'arrêté du 18 mars 1982 relatif à l'exercice de la vénerie, qui comprend la chasse à courre, à cor et à cri, et la chasse sous terre se pratiquant avec un équipage comprenant une meute de chiens servis par des veneurs se déplaçant soit à pied, soit à cheval ;

Vu l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

Vu les avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 19 novembre 2007 et du 3 janvier 2008,

Arrêtent :

### **TITRE Ier : OBJET ET DÉFINITIONS. (Articles 1 à 2)**

#### **Article 1**

**Modifié par Arrêté du 8 décembre 2011 - art. 18**

Sans préjudice des autres réglementations en vigueur, le présent arrêté fixe pour les établissements utilisant des sous-produits animaux les règles relatives :

— aux conditions d'utilisation des sous-produits animaux à des fins de diagnostic, d'éducation et de recherche au titre de l'article L. 226-5 du code rural et de la pêche maritime et du paragraphe 1 de l'article 23 du règlement (CE) n° 1774 / 2002 susvisé.

#### **Article 2**

**Modifié par Ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010 - art. 1**

I. — Aux fins du présent arrêté, les définitions de sous-produits animaux, catégorie 1, 2 ou 3, usine intermédiaire, usine de transformation, usine de produits techniques, centre de collecte visées par le règlement (CE) n° 1774 / 2002 susvisé sont applicables.

II.-Aux fins du présent arrêté, on entend par utilisateurs finaux autorisés les personnes autorisées à utiliser des sous-produits animaux qui n'ont été transformés ni dans une usine de transformation agréée ni dans une usine de production d'aliments pour animaux familiers agréée, pour l'alimentation de certains animaux.

Les utilisateurs finaux pouvant être autorisés au titre du présent arrêté sont :

— les détenteurs d'animaux de cirque ou de zoo, bénéficiant d'une autorisation d'ouverture pour la présentation au public au titre de l'article L. 413-3 du code de l'environnement ;

— les détenteurs de reptiles et rapaces autres que les animaux de cirque ou de zoo, bénéficiant d'une autorisation d'ouverture au titre de l'article L. 413-3 du code de l'environnement ;

— les détenteurs d'animaux sauvages dont la viande n'est pas destinée à la consommation humaine, bénéficiaires d'une autorisation

d'ouverture au titre de l'article L. 413-3 du code de l'environnement ;

— les éleveurs d'animaux à fourrure, visés à l'article L. 214-9 du code rural et de la pêche maritime ;

— les éleveurs de chiens, dont l'exploitation est soumise à déclaration conformément à l'article L. 214-6 du code rural et de la pêche maritime ;

— les détenteurs de chiens de meute, disposant d'une attestation de conformité de la meute conformément à l'arrêté du 18 mars 1982 susvisé ;

— les lieutenants de louveterie détenteurs de chiens de meute, nommés au titre de l'article R. 427-2 du code de l'environnement ;

— les responsables de verminières, dont l'exploitation est soumise à autorisation au titre de la législation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement ;

— les responsables d'aires de nourrissage d'oiseaux nécrophages menacés d'extinction ou protégés, ainsi que les responsables des programmes officiels de réintroduction et / ou de suivi, dans le milieu naturel, de spécimens d'espèces sauvages carnivores ou nécrophages conformément à la décision 2003 / 322 / CE susvisée.

## **TITRE II : AGRÉMENT ET ACTIVITÉS PARTICULIÈRES DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX AU TITRE DE L'ARTICLE L. 226-3 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME ET DES ARTICLES 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17 ET 18 DU RÈGLEMENT (CE) N° 1774/2002.**

### **(Articles 9 à 10)**

#### **Chapitre II : Dispositions particulières. (Articles 9 à 10)**

##### **Article 9**

Modifié par Ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010 - art. 1

En application de l'article R. 226-3 du code rural et de la pêche maritime, les opérations de retrait des peaux de cadavres de ruminants doivent être réalisées par :

— les usines de transformation de catégorie 1 agréées conformément au chapitre Ier du présent titre ;

— ou les établissements intermédiaires de catégorie 2 agréés conformément au chapitre Ier du présent titre et respectant les normes techniques décrites en annexe III du présent arrêté.

Lorsque les peaux sont retirées de cadavres de ruminants, elles proviennent de cadavres non éligibles aux tests de dépistage des encéphalopathies spongiformes transmissibles.

##### **Article 10**

Les opérations de retrait, sur les cadavres de ruminants, des matériels à risque spécifiés au sens de l'arrêté du 17 mars 1992, pour le nourrissage des asticots utilisés comme appâts de pêche, doivent être réalisées par :

— les usines de transformation de catégorie 1 agréées conformément au chapitre Ier du présent titre ;

— ou les établissements intermédiaires de catégorie 2 agréés conformément au chapitre Ier du présent titre et respectant les normes techniques décrites en annexe III du présent arrêté.

## **TITRE III : AUTORISATION ET CONDITIONS D'UTILISATION AU TITRE DE L'ARTICLE 23 DU RÈGLEMENT (CE) N° 1774/2002. (Articles 16 à 21)**

#### **Chapitre II : Dispositions particulières pour les centres de collecte et utilisateurs finaux. (Articles 16 à 17)**

##### **Article 16**

Sans préjudice des dispositions fixées par le paragraphe 2 de l'article 23 du règlement (CE) n° 1774/2002 susvisé, seules les matières de catégories 1 et 2 énoncées ci-dessous sont autorisées à être cédées aux utilisateurs finaux autorisés, selon les conditions suivantes :

a) Les cadavres d'animaux d'élevage, à l'exception des cadavres de bovins éligibles aux tests de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine et des cadavres d'animaux à fourrure, peuvent être acheminés vers des aires de nourrissage d'oiseaux nécrophages autorisées conformément au chapitre Ier du présent titre et respectant les normes techniques prévues à l'annexe IV du présent arrêté.

b) Les cadavres ou parties de cadavres de catégorie 2 peuvent être acheminés vers des verminières autorisées pour le nourrissage des asticots utilisés comme appâts de pêche. Les cadavres de ruminants doivent être préalablement débarrassés des matériels à risque spécifiés au sens de l'arrêté du 17 mars 1992, dans les conditions définies à l'article 10 du présent arrêté.

##### **Article 17**

Sans préjudice des dispositions fixées par le paragraphe 2 de l'article 23 du règlement (CE) n° 1774 / 2002 susvisé, les matières de catégorie 3 énoncées ci-dessous sont autorisées à être cédées aux centres de collecte et utilisateurs finaux autorisés, selon les

conditions suivantes :

- a) Les viandes bovines de catégorie 3 attenantes à la colonne vertébrale, répertoriée comme matériel à risque spécifié au sens de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, ne peuvent être cédées que par des abattoirs de ruminants et exclusivement à destination de centres de collecte autorisés à retirer la colonne vertébrale. Lesdits centres de collecte autorisés présentent des conditions d'installation, d'équipement et de fonctionnement conformes aux dispositions figurant à l'annexe V du présent arrêté.
- b) Les matières de catégorie 3 d'origine porcine, à l'état cru, ne peuvent pas être cédées à des centres de collecte et utilisateurs finaux pour l'alimentation des carnivores domestiques.
- c) Les déchets de cuisine et de table destinés à l'alimentation des carnivores domestiques sont soumis à un traitement thermique respectant au minimum l'un des couples temps / température suivants :
  - 30 minutes à 60° C ;
  - 10 minutes à 70° C ;
  - 3 minutes à 80° C ;
  - 1 minute à 100° C.

### **Chapitre III : Conditions d'utilisation des sous-produits animaux à des fins de diagnostic, d'éducation et de recherche et pour la taxidermie. (Articles 18 à 21)**

#### **Article 18**

Les sous-produits animaux de catégories 1, 2 et 3 peuvent être utilisés à des fins de diagnostic, d'éducation et de recherche et pour la taxidermie s'ils respectent les conditions définies aux articles 18 à 21 du présent arrêté.

#### **Article 19**

Les sous-produits de catégories 1 et 2 sont interdits pour la taxidermie s'ils sont issus d'animaux :

- qui ont été déclarés atteints ou qui sont suspects d'encéphalopathie spongiforme transmissible ;
- qui ont été abattus ou qui sont morts suite à la présence ou à la suspicion d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal par le biais des mêmes sous-produits ;
- qui ont été soumis à des études expérimentales, au sens du point 1 (a, iv) de l'article 4 du règlement (CE) n° 1774/2002 susvisé ;
- qui ont été contaminés par, ou auxquels il a été administré, des substances visées au point 1 (c) de l'article 4 du règlement (CE) n° 1774/2002 susvisé.

#### **Article 20**

Pour utiliser des sous-produits animaux de catégories 1, 2 et 3 pour la taxidermie, les établissements doivent être agréés au titre de l'article 18 du règlement (CE) n° 1774/2002 susvisé en tant qu'usines de produits techniques, conformément aux dispositions décrites au chapitre Ier du titre II du présent arrêté, et respecter les normes techniques prévues à l'annexe VI du présent arrêté.

#### **Article 21**

Les sous-produits animaux utilisés à des fins de diagnostic, d'éducation et de recherche ainsi que pour la taxidermie doivent être détruits, après leur utilisation, dans les conditions fixées par le règlement (CE) n° 1774/2002 susvisé.

### **TITRE IV : DOCUMENTS D'ACCOMPAGNEMENT. (Articles 22 à 23)**

#### **Article 22**

Au sortir des abattoirs, sont accompagnés d'un laissez-passer émis par un agent des services vétérinaires :

- les carcasses destinées à la destruction, lorsque le résultat du dépistage des encéphalopathies spongiformes transmissibles s'est révélé non négatif ;
- les intestins de ruminants destinés à la production de cordage de raquettes ou d'instruments de musique sans préjudice des dispositions prévues par le règlement (CE) n° 878 / 2004 susvisé ;
- les matières de catégorie 3, y compris les viandes bovines de catégorie 3 attenantes à la colonne vertébrale répertoriée comme matériel à risque spécifié au sens de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, destinées à des centres de collecte autorisés, à des aires autorisées pour le nourrissage d'oiseaux nécrophages ou à des utilisateurs finaux autorisés ;
- les sous-produits animaux, quelle que soit leur catégorie, destinés à des usages de diagnostic, d'éducation et de recherche ;
- les sous-produits animaux, quelle que soit leur catégorie, utilisés pour la taxidermie.

#### **Article 23**

Les aliments crus pour animaux familiers, cédés par des établissements de remise directe au consommateur, devront être accompagnés d'un document commercial tel que prévu au chapitre III de l'annexe II du règlement (CE) n° 1774/2002 susvisé, si la quantité cédée à une même personne est supérieure ou égale à 10 kg.

Les documents commerciaux ainsi émis sont conservés pendant deux ans.

### **TITRE V : DISPOSITIONS FINALES. (Articles 24 à 27)**

#### **Article 24**

L'arrêté du 6 août 2005 établissant des règles sanitaires applicables à certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine est abrogé. Toute référence à l'arrêté du 6 août 2005 précité doit s'entendre comme référence au présent arrêté à compter de son entrée en vigueur.

## Article 25

L'arrêté du 1er septembre 2003 relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation de certains établissements visés par le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine est abrogé. Toute référence à l'arrêté du 1er septembre 2003 précité doit s'entendre comme référence au présent arrêté à compter de son entrée en vigueur.

## Article 26

L'arrêté du 7 août 1998 relatif à l'élimination des cadavres d'animaux et au nourrissage des rapaces nécrophages est abrogé. Toute référence à l'arrêté du 7 août 1998 précité doit s'entendre comme référence au présent arrêté à compter de son entrée en vigueur.

## Article 27

Le directeur de la nature et des paysages, le directeur général de l'alimentation et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

## Annexe (Articles Annexe III à Annexe VI)

### Annexe III

#### **NORMES TECHNIQUES D'INSTALLATION ET D'ÉQUIPEMENT POUR LE DÉPEÇAGE ET L'ÉVISCÉRATION DE CADAVRES EN ÉTABLISSEMENTS INTERMÉDIAIRES**

##### I.-Opération de dépeçage et d'éviscération

A.-Le dépeçage des cadavres est autorisé aux fins de :

-décapitation des cadavres pour prélèvement de l'obex ;

-retrait des peaux ;

-retrait de parties des cadavres, autres que les matériels à risque spécifiés, destinées au nourrissage des asticots servant d'appâts de pêche.

B.-L'éviscération des cadavres est autorisée aux fins :

-d'autopsie dans le cadre de l'intervention d'un vétérinaire sanitaire ;

-de retrait de parties de cadavres, autres que les matériels à risque spécifiés, destinées au nourrissage des asticots servant d'appâts de pêche.

##### II.-Normes d'installation et d'équipement

A.-Installations :

Sans préjudice des dispositions relatives à la protection de l'environnement et des dispositions du code du travail, l'emplacement voué au dépeçage et à l'éviscération, au sein des établissements intermédiaires, doit satisfaire aux exigences suivantes :

-l'emplacement est situé dans un bâtiment couvert, doté de dispositifs appropriés de protection contre les animaux nuisibles, tels que les insectes, les rongeurs et les oiseaux ;

-l'emplacement est de taille suffisante, et est doté d'une ventilation et d'un éclairage appropriés et d'un sol antidérapant, permettant la réalisation des opérations dans des conditions répondant aux exigences de sécurité du personnel ;

-l'emplacement est délimité par des surfaces faciles à nettoyer et à désinfecter, et est doté d'un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires et des jusosités de cadavres ;

-un local particulier, permettant un accès aisé sans que les véhicules n'aient à traverser la zone souillée, est prévu pour l'entreposage des cuirs destinés à la valorisation technique, ou aux parties de cadavres destinées au nourrissage d'asticots servant d'appâts de pêche.

B.-Equipements :

L'emplacement voué au dépeçage et à l'éviscération est doté des équipements suivants :

-des dispositifs permettant, autant que de besoin, la contention et la suspension des cadavres ;

- des conteneurs dûment identifiés, dans lesquels seront placées les matières destinées :
- à la valorisation, tels que les cuirs, les parties de cadavres servant au nourrissage des asticots ;
- à la destruction ;
- des dispositifs adéquats pour nettoyer et désinfecter les conteneurs dans lesquels les sous-produits ont été placés.

#### C.-Matériel :

Le responsable de l'établissement intermédiaire met à la disposition du personnel tout matériel adéquat, permettant la bonne réalisation des opérations de dépeçage ou d'éviscération dans le respect des règles de sécurité du personnel. La mécanisation des tâches doit être privilégiée pour que le contact direct des opérateurs avec les cadavres soit évité.

## Annexe IV

### EXIGENCES GÉNÉRALES POUR LES AIRES DE NOURRISSAGE DES OISEAUX NÉCROPHAGES

#### I. - Distances réglementaires

Une aire de nourrissage ne peut pas être implantée :

- à moins de 500 mètres des habitations des tiers et des locaux habituellement occupés par des tiers, des stades, des terrains de camping agréés ainsi que des zones destinées à l'habitation par des documents d'urbanismes opposables aux tiers. Toutefois, par dérogation liée à la topographie et sur décision du préfet, cette distance peut être ramenée à 200 mètres ;
- à moins de 200 mètres des puits, des forages, des sources, des aqueducs en écoulement libre, des berges des cours d'eau et de toutes installations souterraines ou semi-enterrées utilisées pour le stockage des eaux, que les eaux soient destinées à l'alimentation en eau potable ou à l'arrosage des cultures.

#### II. - Installations et fonctionnement

L'installation et le fonctionnement des aires de nourrissage sont soumis au respect des dispositions suivantes :

- a) L'aire sur laquelle sont déposés les sous-produits animaux doit être réalisée de façon à éviter la pénétration dans le sol et le ruissellement des jus d'égouttage provenant des produits entreposés ;
- b) Elle doit être délimitée par un système permettant de garantir l'impossibilité aux animaux errants de pénétrer ou de sortir des morceaux entreposés ;
- c) La quantité maximum de sous-produits animaux susceptible d'y être déposée doit être inférieure à 500 kilogrammes ;
- d) Les sous-produits restants doivent être enlevés dans les sept jours suivant leur dépôt ;
- e) La destruction de ces restes à l'issue de la durée maximale de dépôt doit être réalisée conformément aux conditions et lieux d'incinération et d'enfouissement définis par arrêté du ministre chargé de l'agriculture et, le cas échéant, des autres ministres intéressés.

#### III. - Opérations documentaires

Le responsable ou le gestionnaire d'une aire de nourrissage doit tenir à jour un registre mentionnant la date, la nature, le nombre et le poids approximatif des dépôts sur l'aire ainsi que la provenance de chacun d'eux.

Ce registre est tenu à la disposition des services vétérinaires.

## Annexe V

### EXIGENCES GÉNÉRALES D'HYGIÈNE POUR LE RETRAIT DE LA COLONNE VERTÉBRALE DES CARCASSES BOVINES DE PLUS DE 24 MOIS EN CENTRES DE COLLECTE

#### I. - Retrait de la colonne vertébrale des carcasses bovines

Seuls sont utilisés des outils identifiés et dédiés au retrait de la colonne vertébrale.

Les os de la colonne renfermant les ganglions rachidiens et les autres sous-produits obtenus de ce désossage sont déposés dans un bac identifié MRS - Matières de catégorie 1 » et réservé à ce seul usage. Le bac réutilisable doit être constitué d'un matériau rigide, étanche, imputrescible, permettant des opérations de nettoyage et de désinfection efficaces. Il dispose d'un système de fermeture hermétique. En outre, le bac doit permettre une préhension sûre et une manipulation aisée.

Ces matières de catégorie 1 sont dénaturées au bleu de méthylène ou au moyen de tout autre colorant autorisé par la direction générale de l'alimentation. Cette opération est à renouveler à chaque nouveau dépôt d'os de la colonne dans le bac.

Ce bac est entreposé dans un local réfrigéré fermé.

Les outils de découpe dédiés, et le cas échéant les planches de travail, sont nettoyés puis trempés durant 1 heure dans de l'eau de Javel à 2 % de chlore actif, ou tout autre produit et procédure définis par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

#### II. - Récupération des éventuelles esquilles d'os

Les esquilles osseuses générées lors du désossage des colonnes vertébrales seront ramassées, par raclage des plans de travail et/ou des sols, avant nettoyage. Cette mesure doit éviter la contamination, par des résidus de matériels à risque spécifiés, des effluents sortant de l'établissement, constitués en partie par les eaux de nettoyage.

Les esquilles ainsi récupérées sont déposées dans le bac réservé aux MRS - Matières de catégorie 1.

#### III. - Evacuation des sous-produits générés lors du désossage de la colonne vertébrale

Ces sous-produits sont collectés par une société participant à l'élimination des matières de catégorie 1.

#### IV. - Nettoyage et désinfection des bacs dédiés aux MRS - matières de catégorie 1

Après chaque opération de collecte, les bacs sont nettoyés et désinfectés à l'eau de Javel à 2 % de chlore actif pendant une heure à température ambiante (ou tout autre produit ou procédure définis par instruction du ministère chargé de l'agriculture).

#### V. - Opérations documentaires

Les laissez-passer accompagnant les carcasses de bovins de plus de 24 mois (matières de catégorie 3) sont classés, dès réception, par ordre chronologique d'arrivée et sont numérotés.

Un document d'accompagnement est émis lors de la collecte des colonnes vertébrales (matière de catégorie 1). Ce document, conforme au chapitre III de l'annexe II du règlement (CE) n° 1774/2002, comportera en particulier la date d'enlèvement et, après pesée, le poids des colonnes et autres sous-produits de catégorie 1, indiqué sous la responsabilité de l'exploitant du centre de collecte. Ce document est à conserver pendant une période minimale de deux ans et à mettre à la disposition des administrations en cas de contrôle.

L'archivage des documents commerciaux vaut tenue de registre du suivi du poids des os de la colonne et des sous-produits issus du désossage de la colonne, retirés et collectés.

## Annexe VI

### **EXIGENCES GÉNÉRALES POUR LE RETRAIT DES MATÉRIELS A RISQUE SPÉCIFIÉS SUR LES CADAVRES DE RUMINANTS POUR LA TAXIDERMIE**

#### I. - Equipements

Seuls sont utilisés des outils identifiés et dédiés au retrait des matériels à risque spécifiés.

Les matériels à risque spécifiés et les autres sous-produits obtenus lors de cette opération sont déposés dans un bac identifié MRS - Matières de catégorie 1 » et réservé à ce seul usage. Le bac réutilisable doit être constitué d'un matériau rigide, étanche, imputrescible, permettant des opérations de nettoyage et de désinfection efficaces. Il dispose d'un système de fermeture hermétique. En outre, le bac doit permettre une préhension sûre et une manipulation aisée.

Ces matériels à risque spécifiés sont dénaturés au bleu de méthylène ou au moyen de tout autre colorant autorisé par la direction générale de l'alimentation. Cette opération est à renouveler à chaque nouveau dépôt de matériels à risque spécifiés dans le bac.

Ce bac est entreposé dans un local réfrigéré fermé.

Les outils de découpe dédiés, et le cas échéant les planches de travail, sont nettoyés et trempés durant 1 heure dans de l'eau de Javel à 2 % de chlore actif, ou tout autre produit et procédure définis par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

Les esquilles osseuses générées lors des opérations de taxidermie seront ramassées, par raclage des plans de travail et/ou des sols, avant nettoyage. Cette mesure doit éviter la contamination, par des résidus de matériels à risque spécifiés, des effluents sortant de l'établissement, constitués en partie par les eaux de nettoyage.

Les esquilles ainsi récupérées sont déposées dans le bac réservé aux MRS - Matières de catégorie 1.

#### II. - Evacuation des matières de catégorie 1

Les matériels à risque spécifiés et autres sous-produits obtenus lors de cette opération sont collectés par une société participant à l'élimination des matières de catégorie 1.

#### III. - Nettoyage et désinfection des bacs dédiés aux MRS - matières de catégorie 1

Après chaque opération de collecte, les bacs sont nettoyés et désinfectés à l'eau de Javel à 2 % de chlore actif pendant une heure à température ambiante (ou tout autre produit ou procédure définis par instruction du ministère chargé de l'agriculture).

#### IV. - Opérations documentaires

Un document d'accompagnement est émis lors de l'enlèvement des sous-produits de catégorie 1. Ce document, conforme au chapitre III de l'annexe II du règlement (CE) n° 1774/2002, comportera en particulier la date d'enlèvement et, après pesée, le poids des sous-produits de catégorie 1. Ce document est à conserver pendant une période minimale de deux ans et à mettre à la disposition des administrations en cas de contrôle.

L'archivage des documents commerciaux vaut tenue de registre du suivi du poids des matériels à risque spécifiés et des déchets issus de l'opération.

Fait à Paris, le 28 février 2008.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,  
Pour le ministre et par délégation :  
Le directeur général de l'alimentation,  
J.-M. Bournigal  
Le ministre d'Etat, ministre de l'écologie,  
du développement et de l'aménagement durables,  
Pour le ministre et par délégation :  
Le directeur de la nature et des paysages,  
J.-M. Michel