

# Décrets, arrêtés, circulaires

## TEXTES GÉNÉRAUX

### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

#### Arrêté du 12 octobre 2012 relatif aux critères pour la catégorisation des établissements d'abattage et de traitement du gibier

NOR : AGRG1209267A

Le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt,

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le 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 ;

Vu le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu le règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment les articles D. 233-14, D. 233-18 et D. 233-19 ;

Vu le décret n° 2012-1150 du 12 octobre 2012 relatif aux critères et modalités de modulation de la redevance sanitaire d'abattage ;

Vu l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ;

Vu l'avis de la commission consultative d'évaluation des normes du 5 janvier 2012,

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – Les critères permettant de caractériser le degré de conformité des établissements d'abattage ou des chaînes d'abattage de ces établissements et des ateliers de traitement du gibier sauvage avec la législation lors des contrôles officiels sont les suivants :

- a) Conception et maintenance des locaux et des équipements ;
- b) Existence de documents liés aux points sanitaires incontournables ;
- c) Fonctionnement de l'établissement ;
- d) Contrôle interne mis en place par l'exploitant, en particulier son plan de maîtrise sanitaire ;
- e) Réactivité de l'exploitant aux demandes d'actions correctives des services chargés de l'inspection sanitaire de l'établissement.

Le degré de conformité avec la législation ne peut être qualifié de « satisfaisant » que lorsque les points *a* à *e* sont conformes ou bien lorsque les non-conformités observées ne portent que sur les points *a* ou *d* et n'ont d'impact ni sur la sécurité sanitaire des denrées ni sur le bien-être des animaux.

Le degré de conformité avec la législation est qualifié de « constant » dès lors que le point *d* est conforme ou bien que les non-conformités observées sur ce point n'ont d'impact ni sur la sécurité sanitaire des denrées ni sur le bien-être des animaux.

**Art. 2.** – 1. Les critères permettant de mesurer le degré d'adaptation d'un établissement d'abattage d'ongulés domestiques, de gibier ongulé d'élevage ou de ratites à la réalisation de l'inspection sanitaire sont les suivants :

- a) Mise en œuvre du marquage de salubrité par l'exploitant, sous la responsabilité du vétérinaire officiel ;
- b) Planification annuelle et hebdomadaire des horaires d'abattage et d'inspection sanitaire ;
- c) Mise en place des installations et équipements nécessaires à l'inspection *ante mortem* ;
- d) Mise en place des installations et équipements nécessaires à l'inspection *post mortem* ;

e) Respect du planning d'abattage et d'inspection sanitaire établi en concertation.

2. La réalisation de l'inspection sanitaire en établissements d'abattage d'ongulés domestiques, de gibier ongulé d'élevage ou de ratites est qualifiée d'« optimale » lorsque tous les critères du 1 sont satisfaisants.

La réalisation de l'inspection sanitaire en abattoirs d'ongulés est qualifiée de « bonne » lorsqu'un seul des critères permettant de mesurer le degré d'adaptation du fonctionnement de l'établissement à la réalisation de l'inspection sanitaire n'est pas satisfaisant.

3. Le respect du planning d'abattage et d'inspection sanitaire ne peut être qualifié de « satisfaisant » que lorsque les conditions suivantes sont remplies :

- en cas de modifications du planning annuel, l'exploitant en informe le service officiel de contrôle au moins un mois à l'avance ;
- la variation entre les horaires d'abattage et d'inspection prévisionnels et les horaires réels ne dépasse pas 10 % par jour, dans la limite de cinquante-deux jours par an ;
- la variation entre les horaires d'abattage et d'inspection prévisionnels et les horaires réels ne dépasse pas 10 % par semaine, dans la limite de cinq semaines par an et, au-delà de cinq semaines, ne dépasse pas 10 % par jour, dans la limite de vingt-sept jours par an.

Lorsque la séquence d'abattage quotidienne est modifiée du seul fait du service officiel de contrôle, la variation entre les horaires prévisionnels et les horaires réels n'est pas prise en compte.

Des modèles de planning d'abattage et d'inspection sanitaire et de bilans de la variation entre les horaires d'abattage et d'inspection prévisionnels et les horaires réels figurent en annexe II du présent arrêté.

4. Les critères *a* à *d* du point 1 sont qualifiés de « satisfaisants » lorsqu'ils ont fait l'objet d'une concertation entre l'exploitant et le service officiel chargé du contrôle des animaux et des denrées animales et d'origine animale dans l'établissement. Les usagers de l'abattoir sont associés, en tant que de besoin, à l'élaboration de la planification mentionnée au *b* du point 1.

5. Par dérogation au 3, le respect du planning d'abattage est qualifié de « satisfaisant » lors de la première planification annuelle et hebdomadaire des horaires d'abattage et d'inspection sanitaire établie entre l'exploitant et le service officiel, lorsque le bilan du planning ne peut pas être établi sur une année complète.

**Art. 3.** – La pertinence du système d'autocontrôle et de traçabilité est appréciée au regard de l'élaboration et la mise en œuvre, par l'exploitant, d'un plan de maîtrise sanitaire comportant des programmes et des procédures de sécurité alimentaire fondés sur les principes HACCP (analyse des dangers et détermination des points critiques), prévus à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Le système d'autocontrôle et de traçabilité est qualifié de « pertinent » lorsque :

- l'exploitant a validé son analyse des dangers ;
- l'exploitant a validé ses mesures de maîtrise des points incontournables ;
- l'exploitant a vérifié l'efficacité de son plan de maîtrise sanitaire.

**Art. 4.** – Le modèle de protocole prévu à l'article D. 233-18 du code rural et de la pêche maritime figure en annexe I du présent arrêté.

**Art. 5.** – A l'article 1<sup>er</sup> de l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale, la référence à l'article D. 233-7 du code rural et de la pêche maritime est remplacée par une référence à l'article D. 233-12 de ce code.

**Art. 6.** – Le présent arrêté entre en vigueur deux mois après sa publication.

Pour l'année 2012, par dérogation aux dispositions du 2 de l'article 2 :

1. La réalisation de l'inspection sanitaire en établissements d'abattage d'ongulés domestiques, de gibier ongulé d'élevage ou de ratites est qualifiée d'« optimale » au sens de l'article D. 233-15 du code rural et de la pêche maritime lorsque tous les critères *a* à *d* du 1 de l'article 2 sont satisfaisants.

2. La réalisation de l'inspection sanitaire en abattoirs d'ongulés est qualifiée de « bonne » au sens de l'article D. 233-15 du code rural et de la pêche maritime lorsqu'un seul des critères *a* à *d* du 1 de l'article 2 n'est pas satisfaisant.

**Art. 7.** – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 12 octobre 2012.

STÉPHANE LE FOLL

## ANNEXES

## ANNEXE I

## MODÈLE DE PROTOCOLE RELATIF AUX CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE DE L'INSPECTION SANITAIRE DANS LES ABATTOIRS D'ONGULÉS DOMESTIQUES, DE GIBIERS ONGULÉS D'ÉLEVAGE ET DE RATITES

Entre [le préfet, représenté en tant que de besoin par le directeur départemental chargé de la protection des populations],

Et [l'exploitant concerné],

Il a été convenu ce qui suit :

**Objet du protocole**

En vue de faciliter les inspections sanitaires en abattoirs dans des conditions adaptées aux contraintes de ces entreprises, les sections I et II du protocole traitent de la programmation des abattages et des inspections sanitaires, des conditions de mise en œuvre de l'inspection sanitaire des animaux et des produits ainsi que des conditions d'hébergement des services officiels de contrôle au sein de l'abattoir.

La section III concerne les dispositions générales de mise en œuvre et révision du protocole.

## Section I

**Planification des horaires d'abattage et d'inspection**

La planification des abattages et des inspections résulte d'un dialogue entre l'exploitant de l'abattoir et le vétérinaire officiel et prend en compte les contraintes locales de chacune des parties.

Elles s'entendent, chacun pour ce qui le concerne, dans le respect des garanties minimales en matière de temps de travail, d'une part, des personnels des exploitants, conformément aux dispositions du code du travail et des conventions collectives en vigueur, d'autre part, des agents des services officiels de contrôle, conformément aux dispositions applicables en matière de temps de travail dans la fonction publique.

Les usagers de l'abattoir listés ci-après ont été associés à l'élaboration de cette planification :

[Lister les usagers associés localement à la discussion].

Article 1<sup>er</sup>*Jours ouvrés*

Les abattages et les inspections sanitaires ne sont pas réalisés le dimanche sauf pour raison de fête religieuse.

Les abattages et les inspections sanitaires peuvent être réalisés tous les autres jours de la semaine, sur une base de cinq jours ouvrés, comprenant éventuellement le samedi.

De manière exceptionnelle, les abattages et les inspections sanitaires peuvent toutefois être réalisés au cours d'une sixième journée ouvrée dans la semaine (exemple : réalisation de travaux). Dans ce cas, une demande est formulée par écrit par l'exploitant de l'abattoir au directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations] au minimum un mois à l'avance et celui-ci informe l'exploitant des conditions dans lesquelles l'inspection sanitaire peut être réalisée.

## Article 2

*Travail de nuit*

L'exploitant et le directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations] conduisent une réflexion sur l'organisation des abattages, afin de limiter l'utilisation des plages horaires de nuit, au sens de l'article L. 3122-29 du code du travail et du sixième alinéa du I de l'article 3 du décret n° 2000-815 du 25 août 2000 et favoriser la programmation des abattages en horaire de jour.

## Article 3

*Organisation prévisionnelle des abattages*

La programmation des abattages aboutit à la définition d'une planification annuelle complétée par une planification hebdomadaire des abattages.

**3.1. Planification annuelle.**

Elle est établie au plus tard le 30 novembre de l'année  $n$  pour l'année  $n + 1$ , elle est compatible avec la mise en œuvre de l'inspection sanitaire et permet d'optimiser l'amplitude d'ouverture de l'abattoir par un fonctionnement en continu qui évite les temps morts (en dehors des pauses de service).

L'exploitant transmet par écrit au directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations], dès qu'il en a connaissance, toute évolution à la hausse ou à la baisse du tonnage de l'abattoir pour l'année  $n + 1$ .

Cette planification est annexée au protocole et comporte :

- les jours habituels d'abattage avec les plages horaires relatives, d'une part, à la réception des animaux et, d'autre part, à l'abattage des animaux ;
- le détail des pauses quotidiennes organisées par l'exploitant ;
- les journées exceptionnelles d'abattage prévues en lien avec le calendrier des fêtes légales ;
- les plages horaires d'ouverture de l'abattoir à la réception d'animaux accidentés en tenant compte des possibilités d'organisation d'une inspection *ante mortem* ;
- les périodes de pointe ou de creux prévisibles en les caractérisant. Ce point peut être décrit par une planification par quinzaine sur l'année.

Toute modification envisagée dans l'organisation générale définie fait l'objet d'une notification écrite de l'exploitant au directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations] au minimum un mois avant sa mise en œuvre.

### 3.2. Planification hebdomadaire.

La séquence d'abattage quotidienne est définie comme la durée comprise entre l'heure d'entrée du premier animal dans le poste d'immobilisation et l'heure de la pesée du dernier animal abattu, incluant les pauses du personnel et la pause méridienne le cas échéant.

Le planning d'abattage hebdomadaire comprend l'ensemble des séquences d'abattage quotidiennes.

L'exploitant communique chaque semaine au vétérinaire officiel, le planning des abattages, établi au plus tard le jeudi après-midi de la semaine  $n$  pour la semaine  $n + 1$  (le cas échéant il peut être prévu que la transmission du planning d'abattage hebdomadaire peut avoir lieu le vendredi matin avant 10 heures).

Ce planning précise, pour chaque journée d'abattage de la semaine :

- le nombre prévisionnel d'animaux par espèce et catégorie d'animaux ;
- les séquences d'abattage correspondantes par chaîne d'abattage.

La distinction par catégorie d'animaux est la suivante :

- pour les bovins : veaux, jeunes bovins, bovins de réforme ;
- pour les porcins : porcs charcutiers et porcs de réforme ;
- pour les ovins et caprins : animaux de moins de douze mois et animaux de réforme.

Un modèle de planning d'abattage hebdomadaire est annexé au présent protocole.

Toute modification dans l'horaire de début de tuerie est communiquée au vétérinaire officiel au minimum quarante-huit heures à l'avance.

Les opérations d'abattage exceptionnelles ayant un caractère imprévisible (par exemple : abattages suite à un accident de la circulation ou à une situation climatique exceptionnelle) n'entrent pas dans cette programmation mais doivent faire l'objet d'une information du vétérinaire officiel dès que l'exploitant en a connaissance. L'organisation de ces abattages se fait après concertation entre l'exploitant de l'abattoir et le vétérinaire officiel.

La replanification d'une journée d'abattage ou d'inspection sanitaire supprimée fait l'objet d'un échange entre le directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations] et l'exploitant qui apprécie, en accord avec le vétérinaire officiel de l'abattoir, la faisabilité du report.

### 3.3. Fluctuation.

Le planning d'abattage hebdomadaire prévisionnel peut se traduire en pratique par certains écarts dans la durée d'abattage, que l'exploitant s'attache à réduire au maximum.

Pour objectiver ces écarts, il convient de les évaluer de manière quotidienne (fluctuation quotidienne) et hebdomadaire (fluctuation hebdomadaire).

La fluctuation horaire journalière est définie, pour un jour donné, comme la différence entre la durée de la séquence d'abattage quotidienne prévue au planning d'abattage hebdomadaire établi la semaine  $n$  et la durée effective mesurée de la séquence d'abattage en semaine  $n + 1$ .

La fluctuation horaire hebdomadaire est définie, pour une semaine donnée, comme la différence entre la durée cumulée des séquences d'abattage quotidiennes prévues au planning d'abattage hebdomadaire établi la semaine  $n$  et la durée cumulée effective mesurée des séquences d'abattage quotidiennes en semaine  $n + 1$ .

Les critères de fluctuation horaire maximale admis pour considérer que la programmation des abattages est satisfaisante sont les suivants :

- la fluctuation horaire hebdomadaire varie de plus ou moins 10 % dans la limite de cinq semaines par an et, au-delà de cinq semaines, ne dépasse pas 10 % par jour, dans la limite de vingt-sept jours par an. ;
- la fluctuation horaire journalière varie de plus ou moins 10 % dans la limite de cinquante-deux jours d'abattage par an.

Les calculs horaires permettant d'évaluer la fluctuation intègrent, au titre de la durée de la séquence d'abattage, les temps d'arrêt de chaîne dus à des pannes de durée inférieure à une heure.

Une synthèse annuelle des fluctuations est réalisée par l'exploitant, pour le bilan du protocole.

## Section II

## Conditions de mise en œuvre de l'inspection sanitaire

## Article 4

*Organisation générale de l'inspection*

Le fonctionnement de l'abattoir permet la réalisation de l'inspection sanitaire à tout moment et de manière efficace, sans contrainte injustifiée pour l'exploitant.

Les tâches d'inspection concernées par le présent protocole sont :

- l'inspection *ante mortem* ;
- l'inspection *post mortem* sur chaîne ;
- l'inspection *post mortem* de second niveau.

Les installations sont conçues, selon le volume d'activité de l'abattoir, en lien avec les obligations prévues au titre II du livre I<sup>er</sup> de la quatrième partie du code du travail relatif à la prévention de la santé et la sécurité au travail et avec le document unique d'évaluation des risques professionnels établi en application des articles R. 4121-1 et suivants de ce même code.

Toute modification de l'aménagement et de l'ergonomie des postes de travail des agents des services de contrôle ou du personnel de l'abattoir, ayant un impact sur l'organisation de l'inspection, fait l'objet d'une étude préalable entre le directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations], le vétérinaire officiel chargé de l'inspection sanitaire de l'abattoir et son exploitant. L'agent chargé de la mise en œuvre de l'hygiène et de la sécurité du travail peut participer à l'étude.

Lorsque des aménagements des installations s'avèrent nécessaires, le directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations], après concertation avec le vétérinaire officiel, fait part, par écrit, des besoins de l'équipe d'inspection à l'exploitant de l'abattoir.

Lorsque des modifications des installations s'avèrent nécessaires l'exploitant de l'abattoir et le directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations] conviennent des délais de réalisation des travaux correspondants.

En cas de décision de l'administration ayant pour conséquence une augmentation non prévisible du nombre d'animaux à abattre sur une journée (alerte ou crise sanitaire par exemple), l'exploitant et le vétérinaire officiel réorganisent les opérations d'abattage et d'inspection de la façon suivante :

- diminution, ce jour-là, du nombre d'animaux à abattre ou des cadences d'abattage initialement prévues ;
- mise à disposition de personnel par l'exploitant pour assurer des tâches d'organisation, sous le contrôle du service d'inspection ;
- mise à disposition de chambres froides pour le stockage de carcasses consignées ne pouvant être traitées suffisamment rapidement, ou retardement de l'abattage d'animaux déjà déchargés, sous réserve du respect des règles de bien traitance.

Il est réalisé un état des lieux annuel complet des installations et équipements mis à disposition, établi conjointement entre l'exploitant et le vétérinaire officiel. Il permet d'établir la liste des modifications ou des opérations de maintenance à planifier au cours de l'année suivante. Cet état des lieux est adressé au directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations].

## Article 5

*Organisation de l'inspection ante mortem  
en cas d'abattage d'animaux accidentés*

Dans les établissements où des abattages d'animaux accidentés ont lieu dans les conditions définies par la section III du chapitre I<sup>er</sup> de l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant, l'exploitant de l'abattoir précise, avec l'accord du vétérinaire officiel, les plages horaires, incluses dans les horaires habituels de fonctionnement, pendant lesquelles ces abattages peuvent être effectués. Au cours de ces plages horaires, les services de contrôle peuvent être sollicités à tout moment pour la réalisation de l'inspection *ante mortem* d'un animal accidenté.

(Dans les abattoirs multi-espèces, ces plages horaires sont, au besoin, déterminées par espèce.)

En dehors de ces plages horaires, sur demande écrite auprès du directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations], le vétérinaire officiel peut être chargé de la réalisation de l'inspection *ante mortem* d'animaux accidentés sur certaines plages horaires complémentaires.

## Article 6

*Installations et équipements  
pour la réalisation de l'inspection ante mortem*

L'exploitant dispose d'installations et équipements permettant aux services de contrôle :



a) D'effectuer l'inspection dans des conditions hygiéniques correctes : mise à disposition de lave-mains et de lave-bottes fonctionnels ;

b) D'effectuer le contrôle et, si nécessaire, la gestion des documents et enregistrements : local ou emplacement à disposition des services vétérinaires en secteur vif, avec accès aisé aux équipements bureautiques adéquats (téléphone, matériel informatique) ;

c) D'examiner correctement les animaux en secteur vif :

- circulation facile et sécurisée à proximité des animaux : passerelles, couloirs éventuellement surélevés, ou autres dispositifs permettant leur observation rapprochée et leur isolement éventuel ;
- conditions de luminosité : éclairage suffisant en tout endroit des locaux de stabulation où des animaux sont hébergés.

d) D'examiner correctement les animaux écartés : accès facile et sécurisé pour la réalisation d'un examen clinique rapproché et possibilité de faire circuler l'animal, afin d'examiner son comportement.

L'exploitant met à la disposition des services vétérinaires :

- un emplacement de vestiaires affecté aux agents chargés de l'inspection *ante mortem* ;
- en fonction de la taille de l'équipe d'inspection, un local pourvu d'un moyen de chauffage ou un emplacement, fermé à clef, à usage de bureau, suffisamment spacieux pour permettre l'installation d'un mobilier minimal (bureau) et, le cas échéant, de matériel informatique.

## Article 7

### *Organisation générale de l'inspection post mortem*

#### *7.1. Inspection post mortem sur chaîne.*

Pour l'inspection *post mortem* sur chaîne, l'organisation de la chaîne d'abattage permet de réaliser l'examen simultané de la carcasse et des abats rouges et blancs d'un même animal (proximité physique ou tout système de traçabilité offrant une garantie équivalente), de procéder aux opérations de consigne des carcasses et des abats correspondants si nécessaire et de procéder à l'élimination aisée des abats saisis sur chaîne sans avoir à exécuter des manipulations contraignantes.

Les tâches d'aide réalisées par le personnel de l'abattoir (décapsulation des reins, retrait des amygdales, transfert d'abats consignés...), en fonction des besoins et des conditions d'aménagement et de configuration des postes, sont décrites en annexe du protocole.

#### *7.2. Inspection post mortem de second niveau.*

L'exploitant de l'abattoir et le vétérinaire officiel, en tenant compte des contraintes de chacun, déterminent :

- les horaires où le vétérinaire officiel effectue l'examen approfondi des carcasses et abats consignés ;
- les modalités de mise à disposition de personnel de l'abattoir (nombre, horaires), le cas échéant, pour effectuer, sous le contrôle des services officiels, la découpe, la pesée des pièces saisies et les manipulations des viandes rendues nécessaires lors des différentes phases de l'inspection *post mortem* de second niveau. Ces dispositions sont annexées au protocole.

## Article 8

### *Installations et équipements pour la réalisation de l'inspection post mortem*

#### *8.1. Installations et équipement à destination des services chargés de l'inspection post mortem.*

L'exploitant met à disposition des services officiels un local fermant à clef destiné aux agents chargés de l'inspection *post mortem*, situé à proximité de la chaîne, équipé d'une paillasse ou d'un dispositif équivalent, et des équipements de nettoyage et de désinfection des mains et des petits matériels raccordés au système d'évacuation des eaux usées.

Ce local, doté d'un revêtement de sol adapté (non glissant), est suffisamment spacieux pour permettre :

[à préciser pour chaque protocole, en fonction de l'organisation du travail retenue. Par exemple : l'installation de matériel informatique, l'entreposage hygiénique du matériel, le rangement sécurisé (estampilles), la préparation et le conditionnement des prélèvements, etc.]

#### *8.2. Installations et équipements spécifiques pour l'inspection post mortem sur chaîne.*

L'exploitant dispose d'installations et équipements permettant aux services de contrôle :

a) D'effectuer l'inspection dans des conditions hygiéniques correctes : le poste comporte, à proximité, un lave-mains à commande non manuelle, un distributeur de savon liquide, de l'eau chaude sans danger de se brûler, un stérilisateur à couteaux pour les postes [préciser les postes concernés] et un accès à un dispositif d'affilage ;

b) D'accéder de manière aisée aux postes dédiés à la réalisation de cette inspection ;

c) De réaliser l'inspection dans de bonnes conditions d'éclairage : intensité lumineuse d'au moins 540 lux.

L'exploitant prévoit la possibilité d'un arrêt immédiat ponctuel de la chaîne d'abattage à la demande du service officiel de contrôle.

#### *8.3. Installations et équipements spécifiques pour l'inspection post mortem de second niveau.*

L'inspection *post mortem* de second niveau porte sur les carcasses déviées de la chaîne d'abattage lors de l'inspection *post mortem* sur chaîne et est réalisée dans un emplacement séparé de la chaîne d'abattage.

La conception et le fonctionnement de la zone d'inspection *post mortem* de second niveau permettent l'inspection sans difficulté de la totalité de la carcasse et de ses abats, dans le respect de bonnes conditions d'éclairage (intensité lumineuse d'au moins 540 lux), d'hygiène et de sécurité. Cette zone dispose d'équipements adaptés à l'examen approfondi des pièces et à la réalisation des saisies, à proximité des personnels concernés : *a minima* lave-mains à commande non manuelle, distributeur de savon liquide, eau chaude sans danger de se brûler, stérilisateur à couteaux, accès de proximité à un dispositif d'affilage.

L'exploitant de l'abattoir met à disposition des chambres froides, en nombre et taille adaptés à sa production, pour le stockage réfrigéré, hygiénique et sécurisé, d'une part, des carcasses et des abats consignés et, d'autre part, des denrées saisies.

## Article 9

### *Mise en œuvre du marquage de salubrité*

(Lorsque l'exploitant met en œuvre lui-même l'estampillage sanitaire, sous la responsabilité du vétérinaire officiel, le protocole précise l'un des deux cas de figure suivants :

« Le marquage de salubrité des viandes est réalisé par estampillage automatique des carcasses ou demi-carcasses en fin de chaîne. L'exploitant tient à disposition du vétérinaire officiel les caractéristiques techniques du dispositif d'estampillage automatique et les conditions de maintenance d'un tel dispositif. L'exploitant informe sans délai le service officiel de contrôle en cas de dysfonctionnement du système d'estampillage automatique. »

ou bien

« Le marquage de salubrité des viandes est réalisé par le personnel de l'abattoir, sous la responsabilité du vétérinaire officiel. Le personnel chargé de l'estampillage des carcasses ou demi-carcasses informe sans délai le service officiel de contrôle en cas de problème relatif à l'estampillage des viandes. Les personnes chargées de cette tâche par l'exploitant sont choisies en accord avec le vétérinaire officiel. »)

## Article 10

### *Echange d'informations sur les résultats des contrôles relevant de la responsabilité de l'exploitant et ceux relevant du service officiel d'inspection en vue d'assurer la traçabilité*

#### 10.1. *Inspection ante mortem.*

Il est mis en place un registre *ante mortem* commun qui comporte les informations suivantes :

- repérage des animaux écartés par l'exploitant ou par le service officiel ;
- suivi des animaux présentant des anomalies identifiées par l'exploitant ou par le service officiel ;
- validation, par le vétérinaire officiel, de la réalisation de l'inspection *ante mortem* de chaque animal (ou lots d'animaux) avant abattage ;
- notification des décisions sanitaires du vétérinaire officiel.

Les services officiels de contrôle listent, à destination de l'exploitant, les résultats de l'inspection *post mortem* sur le ou les supports suivant : [décrire le système d'information de l'exploitant mis en place dans l'établissement].

#### 10.2. *Inspection post mortem.*

Lorsque certains produits (pieds, mamelles, etc.) sont écartés de la chaîne d'abattage avant le poste d'inspection sur chaîne, un document commun décrit les produits et le circuit des produits concernés, notamment les modalités selon lesquelles ces produits sont présentés, le cas échéant, à l'inspection *post mortem* de second niveau.

Les services officiels de contrôle listent, à destination de l'exploitant, les résultats de l'inspection *post mortem* sur le ou les supports suivant : [décrire le système d'information de l'exploitant mis en place dans l'établissement].

## Article 11

### *Locaux à usage administratif et technique*

L'exploitant met à la disposition des services de contrôle des locaux dont l'emplacement dans l'entreprise prend en compte le respect des règles de circulation hygiénique du personnel. L'exploitant veille à ce que l'accès du personnel d'inspection en tenue de travail à partir de ces locaux vers le secteur « abattage » n'entraîne pas un passage par l'extérieur ou par un secteur souillé. L'emplacement est choisi avec l'objectif d'optimiser les déplacements des services vétérinaires pour les différentes interventions qu'ils ont à effectuer au sein de l'établissement. L'accueil du public y est étudié si nécessaire.

Les installations à usage administratif et technique comportent :

- un ou des locaux administratifs fermant à clef de surface suffisante, pour le personnel du service de contrôle affecté à l'inspection sanitaire de l'abattoir ;
- un local ou un emplacement de nettoyage et de stockage sécurisé et hygiénique de l'équipement nécessaire à l'inspection ;
- des locaux annexes ou la mise à disposition d'emplacements affectés à l'archivage, au stockage du matériel et permettant d'installer des équipements de réfrigération et congélation pour les prélèvements ;
- deux vestiaires (homme/femme) de taille appropriée, équipés de douches, de sanitaires et de lave-mains à commande non manuelle, indépendants des vestiaires du personnel de l'abattoir ;
- une salle de repos (selon les besoins exprimés et les possibilités de l'abattoir, il peut être précisé que cette salle est indépendante de celle du personnel de l'abattoir) ;
- des emplacements de parking, en nombre suffisant, pour les véhicules des agents du service officiel de contrôle.

(Selon les besoins exprimés et les possibilités de l'abattoir, il peut être précisé : « Les agents des services officiels de contrôle ont accès aux locaux et aux équipements de restauration de l'entreprise et, ponctuellement, pour les nécessités du service et après accord de l'exploitant, à une salle de réunion de l'établissement. »).

Lors de la programmation de travaux de réaménagement des locaux, le positionnement physique des locaux des services de contrôle au sein de l'établissement est étudié en concertation avec le préfet.

## Article 12

### *Règles propres à l'abattoir à respecter par les agents du service officiel d'inspection*

(Le cas échéant, indiquer les dispositions du règlement intérieur qui doivent être respectées par les agents du service d'inspection.).

## Section III

### **Durée, révision et règlement des litiges relatifs au protocole**

## Article 13

### *Durée et révision du protocole*

Le présent protocole est conclu pour une durée d'un an, renouvelable par tacite reconduction.

Outre les modifications du protocole qui résulteraient d'évolutions réglementaires, chaque année, les parties signataires procèdent à un bilan de mise en œuvre du protocole et établissent, le cas échéant, des propositions d'adaptation permettant de prendre en compte l'évolution des conditions spécifiques d'organisation de l'inspection sanitaire dans l'abattoir concerné.

Ce bilan fait l'objet d'un document écrit signé par les deux parties entre le 15 octobre et le 30 octobre, comprend *a minima* la synthèse des fluctuations horaires journalières et hebdomadaire prévues à l'article 3 du protocole et prend en compte toute demande de révision.

En cas de modification du protocole, la révision intervient au plus tard un mois avant la date de renouvellement du protocole.

## Article 14

### *Règlement des litiges*

En cas de litige dans l'élaboration, la révision, le renouvellement, l'application ou la réalisation du bilan du protocole, une réunion entre l'exploitant, le directeur départemental [insérer le titre du directeur chargé de la protection des populations] et le vétérinaire officiel chargé de l'inspection sanitaire de l'abattoir concerné est organisée aux fins de parvenir à un accord.

Si aucune solution n'est trouvée, il est pris acte du désaccord à l'issue de la réunion. Cette prise d'acte emporte fin du protocole à compter du dernier jour du mois en cours.

Le présent protocole est établi en deux exemplaires,

Le [insérer la date], à [insérer le lieu]

*[Titre du préfet de département  
Signature du préfet de département  
ou de son délégataire]*

*[Nom de l'exploitant  
ou de la société concernée  
Signature de l'exploitant  
ou de son représentant]*



## ANNEXE II

MODÈLES DE PLANNING ET DE BILANS DES VARIATIONS  
ENTRE LES HORAIRES PRÉVISIONNELS ET LES HORAIRES RÉELS

## 1. Modèle de planning hebdomadaire :

ABATTOIR FR \_ \_ . \_ \_ \_ . \_ \_ \_ CE

PLANNING PRÉVISIONNEL D'ABATTAGE HEBDOMADAIRE

(ANNÉE /N° semaine N + 1)

	Chaîne N°1			
	Nombre d'animaux par catégorie	*Horaire début abattage	* Horaire fin pesée	** Durée (minutes)
LUNDI				
MARDI				
MERCREDI				
JEUDI				
VENDREDI				
SAMEDI				
<b>TOTAUX</b>				

Précisions relatives à des abattages particuliers susceptibles d'avoir un impact sur l'organisation de l'inspection sanitaire :

.....

.....

.....

ABATTOIR	SERVICES VÉTÉRINAIRES
Nom et qualité de la personne ayant établi le présent planning :	
Date et heure de transmission au SV :	Date et heure de réception :
Mode de transmission :	
Signature	Signature

(\*) Horaire : horaire prévisionnel de début d'abattage (étourdissement et mise à mort du premier animal) et de pesée de la dernière carcasse.

(\*\*) Durée : c'est la durée prévisionnelle de la séquence quotidienne d'abattage exprimée en heures et minutes (horaire pesée dernière carcasse moins horaire début d'abattage) convertie en minutes.

## 2. Modèle de bilan hebdomadaire :

ABATTOIR FR \_ \_ . \_ \_ \_ . \_ \_ \_ CE

BILAN DES ABATTAGES DE LA SEMAINE N COMPARÉ AU PLANNING D'ABATTAGE PRÉVISIONNEL

	Nombre d'animaux	Horaire début abattage	Horaire fin pesée	Durée correspon- dante réelle( minutes)	Durée prévision- nelle minutes)	*% d'écart
LUNDI						
MARDI						
MERCREDI						
JEUDI						
VENDREDI						
SAMEDI						
TOTAUX semaine N						
TOTAUX prévisionnels						

% d'écart (nombre d'animaux)						
* % d'écart moyen de la semaine (durée abattage)						
** Nombre de jours de dépassement						

Signalement d'incidents particuliers survenus, le cas échéant :

Date de transmission au service d'inspection : .....

NOM et qualité de la personne ayant établi le présent bilan :

Date de réception par le vétérinaire officiel : .....

Bilan considéré comme recevable : OUI NON

Si NON, motivation :

#### Visa du vétérinaire officiel

(\*) % d'écart : (durée réelle en minutes moins durée prévisionnelle en minutes)/durée prévisionnelle en minutes, multiplié par 100. Concerne chaque journée d'abattage.

% d'écart moyen de la semaine : moyenne des % d'écart quotidien.

(\*\*) Nombre de jours de dépassement : il s'agit du nombre de jours de la semaine où le % d'écart quotidien varie de plus de 10 % par excès ou par défaut.

#### 3. Modèle de bilan annuel :

#### ANNÉE XXXX

SEMAINE	FLUCTUATION HEBDOMADAIRE conforme (1)	FLUCTUATION HORAIRE JOURNALIÈRE conforme (2)	FLUCTUATION HORAIRE JOURNALIÈRE nombre de jours non conformes
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

SEMAINE	FLUCTUATION HEBDOMADAIRE conforme (1)	FLUCTUATION HORAIRE JOURNALIÈRE conforme (2)	FLUCTUATION HORAIRE JOURNALIÈRE nombre de jours non conformes
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			
41			
42			

SEMAINE	FLUCTUATION HEBDOMADAIRE conforme (1)	FLUCTUATION HORAIRE JOURNALIÈRE conforme (2)	FLUCTUATION HORAIRE JOURNALIÈRE nombre de jours non conformes
43			
44			
45			
46			
47			
48			
49			
50			
51			
52			
<b>Total des non-conformités</b>			
<b>Conformité annuelle (3)</b>			

- (1) Une variation de plus ou moins 10 % de la fluctuation horaire hebdomadaire est admise dans la limite de 5 semaines par an.  
(2) Une variation de plus ou moins 10 % de la fluctuation horaire journalière est admise dans la limite de 52 jours par an.  
(3) Cette conformité s'obtient s'il y a au total sur l'année au plus 5 semaines non conformes et au plus 52 jours non conformes.

ABATTOIR	SERVICES VÉTÉRINAIRES
Nom et qualité de la personne ayant établi le présent planning :	
Date et heure de transmission au SV :	Date et heure de réception :
Mode de transmission :	
Signature	Signature