

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

Arrêté du 3 juillet 2002 modifiant l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles

NOR : AGRG0201505A

Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de la santé, de la famille et des personnes handicapées et le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales,

Vu la directive 71/118/CEE du Conseil du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille ;

Vu la décision 2001/471/CE de la Commission du 8 juin 2001 établissant les règles applicables au contrôle régulier de l'hygiène générale effectué par les exploitants dans les établissements conformément à la directive 64/433/CEE relative aux conditions de production et de mise sur le marché de viandes fraîches et à la directive 71/118/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille ;

Vu le code rural ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 modifié pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 14 janvier 1994 modifié fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 13 mai 2002,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – L'arrêté du 14 janvier 1994 susvisé est modifié comme suit :

I. – L'article 33 est remplacé par les dispositions suivantes :

« **Art. 33.** – I. – Le responsable de l'abattoir fait procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale des conditions de production dans son établissement afin de s'assurer de la sécurité sanitaire des produits mis sur le marché. A cette fin, il met en place, applique et veille au strict respect d'une procédure permanente élaborée conformément aux sept principes de la méthode d'analyses des dangers et des points critiques pour leur maîtrise, dit système « HACCP » (Hazard Analysis Critical Control Point) :

1. Identifier tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;

2. Identifier les points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable pour éliminer un danger alimentaire ou pour le ramener à un niveau acceptable ;

3. Etablir, aux points critiques, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;

4. Etablir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques ;

5. Etablir des actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé ;

6. Etablir des procédures pour vérifier l'efficacité des mesures prévues aux points 1 à 5 ; les procédures de vérification sont exécutées périodiquement ;

7. Etablir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'établissement pour prouver l'application effective des mesures décrites aux points 1 à 6 et pour faciliter l'exécution des contrôles officiels.

II. – Pour répondre aux obligations définies au point I du présent article, le responsable de l'abattoir peut, en préalable, utiliser un

guide de bonnes pratiques élaboré spécifiquement pour les activités exercées dans son établissement. Ce guide doit avoir été reconnu au plan national.

III. – Les contrôles, y compris microbiologiques, effectués dans le cadre du système HACCP doivent porter sur les installations, les équipements et le matériel à tous les stades de la production et sur les produits. Le plan de contrôle énumère la nature des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen microbiologique. Il est déterminé par l'exploitant de l'abattoir et doit avoir été approuvé par le directeur des services vétérinaires qui en évalue la pertinence et l'efficacité. L'intégralité des documents relatifs au contrôle régulier de l'hygiène générale de l'établissement, y compris les résultats des autocontrôles, est tenue à la disposition permanente des agents des services vétérinaires.

IV. – Le vétérinaire inspecteur procède à l'analyse régulière des résultats de ces autocontrôles. Il peut en fonction de cette analyse faire procéder à des examens complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits. »

II. – Il est inséré, après l'article 33, un article 33 bis ainsi rédigé :

« **Art. 33 bis.** – Les dispositions énumérées à l'article 33 sont d'application immédiate dans tous les établissements d'abattage agréés pour la mise sur le marché communautaire satisfaisant aux titres I^{er}, II et III du présent arrêté et dont le volume d'activité est supérieur ou égal à 5 000 tonnes par an.

Les établissements d'abattage agréés pour la mise sur le marché communautaire satisfaisant aux titres I^{er}, II et III du présent arrêté et dont le volume d'activité est inférieur à 5 000 tonnes par an, les établissements d'abattage agréés pour la mise sur le marché local satisfaisant aux titres I^{er}, III et V du présent arrêté ainsi que les salles d'abattage agréées pour palmipèdes gras satisfaisant au titre IV du présent arrêté bénéficient d'un délai supplémentaire jusqu'au 8 juin 2003 pour mettre en œuvre les dispositions énumérées à l'article 33. »

Art. 2. – La directrice générale de l'alimentation au ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales 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.

Fait à Paris, le 3 juillet 2002.

*Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation
de la pêche et des affaires rurales,*

Pour le ministre et par délégation :

*La directrice générale de l'alimentation,
G. GESLAIN-LANÉLLE*

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*

Pour le ministre et par délégation :

*La directrice générale de l'industrie,
des technologies de l'information et des postes,*

J. SEYVET

*Le ministre de la santé, de la famille
et des personnes handicapées,*

Pour le ministre et par délégation :

*Le directeur général de la santé,
L. ABENHAÏM*