

Le 20 novembre 2015

ARRETE

Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

NOR: AGRG0927648A

Version consolidée au 20 novembre 2015

Le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu 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 ;

Vu le règlement (CE) n° 2160/2003 du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire ;

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 les 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° 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 catégorie 1 et 2 et destinés à des utilisations techniques ;

Vu le règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CEE et le règlement (CE) n° 1255/97 ;

Vu le règlement (CE) n° 37/2005 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 ;

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes ;

Vu le règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 ;

Vu le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique ») ;

Vu le 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 ;

Vu la directive 92/119/CEE du Conseil du 17 décembre 1992 établissant des mesures communautaires générales de lutte contre certaines maladies animales ainsi que des mesures spécifiques à l'égard de la maladie vésiculeuse du porc ;

Vu la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information, et notamment la notification n° 2007/085/F adressée à la Commission des Communautés européennes ;

Vu le code rural ;

Vu le code de l'environnement ;

Vu l'arrêté du 3 août 1984 fixant les conditions de l'attribution et du maintien de la patente sanitaire définie à l'article 11 du décret n° 63-301 du 19 mars 1963 relatif à la prophylaxie de la tuberculose bovine ;

Vu l'arrêté du 6 août 1985 relatif aux normes d'hygiène et de salubrité auxquelles doit répondre le lait cru livré en l'état et destiné à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté du 8 juin 1994 fixant les mesures de lutte contre la maladie vésiculeuse des suidés ;

Vu l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 5 novembre 1996 relatif à la protection des animaux au cours du transport ;

Vu l'arrêté du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs ;

Vu l'arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage ;

Vu l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 26 février 2008 relatif à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de l'espèce Gallus gallus en filière ponte d'œufs de consommation et fixant les modalités de déclaration des salmonelloses aviaires, visées à l'article D. 223-1 du code rural, dans ces mêmes troupeaux ;

Vu l'arrêté du 10 octobre 2008 pris pour l'application des articles D. 654-3 à D. 654-5 du code rural et relatif aux règles sanitaires applicables aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 10 août 2007 ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 8 mars 2008 ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 9 juillet 2009 ;

Vu l'avis de la Commission européenne en date du 25 juillet 2007,

Arrête :

TITRE IER : CHAMP D'APPLICATION ET DEFINITIONS

Article 1

Sans préjudice de l'application des dispositions des règlements (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002, (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004, (CE) n° 999/2001 du 22 mai 2001 et (CE) n° 37/2005 du 12 janvier 2005 susvisés, le présent arrêté établit des exigences complémentaires en matière d'hygiène alimentaire et de commercialisation applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale.

Article 2

Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1. « Région de production » : un ensemble de zones naturelles restreintes de production caractérisées par une homogénéité ou de grandes similitudes des facteurs naturels, géographiques, humains ou agricoles locaux, situé à une distance inférieure ou égale à 80 km du site de production.

2. « Marché proche » ou « marché public local » : marché situé dans la région de production, dont l'accès est réservé au consommateur final en qualité d'acheteur.

3. « Commerce de détail local » : commerce de détail situé à une distance inférieure ou égale à 80 km de l'établissement de production.

4. « Vente par correspondance » : vente effectuée à l'issue de démarches actives de prospection de clients, à l'exclusion du suivi de clientèle.

5. « Vente par colportage » : vente de denrées alimentaires faite par le producteur au domicile du consommateur final.

TITRE II : DISPOSITIONS APPLICABLES A L'APPROVISIONNEMENT DIRECT EN PETITES QUANTITES DE PRODUITS PRIMAIRES PAR LE PRODUCTEUR OU LE CHASSEUR

Article 3

Sans préjudice des dispositions des règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004, ainsi que de leurs mesures d'application communautaires et nationales, les conditions applicables à l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final en petites quantités de produits primaires sont définies par :

1. L'annexe I s'agissant des conditions applicables pour les produits de la pêche.

2. L'annexe II s'agissant des conditions applicables pour les œufs de poules.

3. L'annexe III s'agissant des conditions applicables pour le miel.

4. L'annexe IV s'agissant des conditions applicables au gibier sauvage ou à la viande de gibier sauvage.

TITRE III : DISPOSITIONS PARTICULIERES APPLICABLES AUX ABATTOIRS ET AUX ATELIERS DE DECOUPE D'ONGULES DOMESTIQUES ET DE GIBIER D'ELEVAGE ONGULE

Article 4

L'annexe V décrit les dispositions particulières applicables aux abattoirs et aux ateliers de découpe d'ongulés domestiques et de gibier d'élevage ongulé.

Article 5

Les marques de salubrité définies aux points E et F de l'appendice 2 de l'annexe V ne doivent plus être fabriquées ni utilisées à compter du 1er janvier 2010.

TITRE IV : DISPOSITIONS PARTICULIERES APPLICABLES AUX ABATTOIRS ET AUX ATELIERS DE DECOUPE DE VOLAILLES, DE LAGOMORPHES ET DE RATITES

Article 6

L'annexe VI décrit les dispositions particulières applicables aux abattoirs et aux ateliers de découpe de volailles, de lagomorphes et de ratites.

TITRE V : DISPOSITIONS PARTICULIERES APPLICABLES A LA COLLECTE, AU TRAITEMENT ET A LA MISE SUR LE MARCHÉ DES VIANDES FRAICHES DE GIBIER SAUVAGE, A L'EXCLUSION DES DISPOSITIONS DU TITRE II

Article 7

L'annexe VII décrit les dispositions particulières applicables à la collecte, au traitement et à la mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage.

TITRE VI : DISPOSITIONS PARTICULIERES APPLICABLES AU LAIT ET AUX PRODUITS LAITIERS

Article 8

L'annexe VIII décrit les dispositions particulières applicables au lait et aux produits laitiers.

TITRE VII : DISPOSITIONS PARTICULIERES RELATIVES AUX NORMES DE COMMERCIALISATION DES ŒUFS DE POULES APPLICABLES LORS DE LA REMISE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL

Article 9 (abrogé)

· Abrogé par ARRÊTÉ du 28 août 2014 - art. 7

TITRE VIII : DISPOSITIONS FINALES

Article 10

Sont abrogés :

- l'arrêté du 30 septembre 1957 concernant l'emballage des œufs ;
- l'arrêté du 11 mars 1977 relatif au réemploi des récipients et emballages utilisés pour l'expédition des ovoproduits liquides réfrigérés ;
- l'arrêté du 6 juin 1994 relatif aux conditions sanitaires d'importation d'animaux vivants, de produits d'origine animale et de denrées animales ou d'origine animale en provenance des

pays tiers ;

-l'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes ;

-l'arrêté du 18 décembre 2003 fixant les conditions particulières d'agrément des établissements situés dans des marchés de gros.

A abrogé les dispositions suivantes :

-Arrêté du 15 mai 1974

Art. 1, Art. 2, Art. 26, Sct. Titre Ier : Estampillage sanitaire dans les abattoirs., Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Sct. Titre II : Estampilles et marques sanitaires dans les ateliers de découpage., Art. 9, Art. 10, Art. 11, Sct. Titre III : Estampillage sanitaire dans les ateliers de préparation de viandes hachées à l'avance, de morceaux de moins de 100 grammes et de préparations de viandes., Art. 13, Art. 14, Art. 15, Sct. Titre V : Estampilles particulières., Art. 19, Sct. Titre VI : Dispositions générales., Art. 20, Art. 21, Art. 22, Art. 23, Art. 24, Art. 25

-Arrêté du 30 juillet 1976

Art. 1, Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Art. 12, Art. 13, Art. 14, Art. 16

-Arrêté du 1 février 1980

Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 5

-Arrêté du 2 août 1983

Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 5, Sct. Annexes, Sct. Caractéristiques des estampilles., Art. Annexe I, art. 1, Art. Annexe I, art. 2, Art. Annexe I, art. 3, Sct. Conditions de l'estampillage., Art. Annexe II, art. 2, Art. Annexe II, art. 3, Art. Annexe II, art. 4, Art. Annexe II, art. 5, Art. Annexe II, art. 6, Art. Annexe II, art. 7, Art. Annexe II, art. 8

-Arrêté du 10 février 1984

Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 5 bis, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Sct. Annexes, Sct. Annexe relative aux opérations de prétraitement du sang., Art. Annexe I, Sct. Annexe relative aux critères microbiologiques auxquels doit répondre le sang à usage alimentaire., Art. Annexe II

-Arrêté du 2 novembre 1989

Art. 1, Art. 2

-Arrêté du 17 mars 1992

Art. 1, Art. 2, Art. 31, Sct. Titre Ier : Conditions d'installation et d'équipements., Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Sct. Titre II : Conditions hygiéniques de fonctionnement, Sct. Chapitre Ier : Hygiène du personnel., Art. 7, Art. 8, Art. 9, Sct. Chapitre II : Hygiène du matériel et des locaux., Art. 10, Art. 11, Sct. Chapitre III : Hygiène du fonctionnement., Art. 12, Art. 13, Art. 14, Art. 15, Art. 16, Sct. Titre III : Conditionnement, emballage, étiquetage, transport et mise en vente., Art. 17, Art. 18, Art. 19, Art. 20, Art. 20 bis, Art. 21, Art. 22, Sct. Titre IV : Inspection sanitaire., Art. 23, Art. 24, Art. 25, Art. 26, Sct. Titre V : Dispositions finales., Art. 27, Art. 28, Art. 29, Art. 30, Sct. Annexes, Sct. Modèle de certificat de salubrité relatif à des viandes fraîches destinées à l'exportation (1)., Art. Annexe I, Sct. Modèle de certificat de salubrité relatif aux viandes fraîches destinées à un autre état membre après transit par un pays tiers ou provenant d'une zone à restriction., Art. Annexe II

-Arrêté du 22 décembre 1992

Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Sct. Annexes, Sct. Conditions générales d'agrément des établissements., Art. Annexe I, Sct. Conditions générales d'hygiène des établissements., Art. Annexe II, Sct. Conditions spéciales d'installation, d'équipement et de fonctionnement des établissements préparant des estomacs, vessies et boyaux., Art. Annexe III

-Arrêté du 22 décembre 1992

Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Sct. Annexes, Sct. Conditions générales d'agrément des établissements., Art. Annexe I, Sct. Conditions générales d'hygiène des établissements., Art. Annexe II, Sct. Conditions spéciales pour les graisses animales fondues, les cretons et les sous-produits de la fonte., Art. Annexe III

-Arrêté du 27 décembre 1992

Art. 1, Art. 2, Art. 48, Sct. Titre Ier : Conditions d'hygiène applicables à bord des navires de pêche, Sct. Section 1 : Conditions générales d'hygiène, Sct. Chapitre Ier : Construction et équipement., Art. 3, Art. 4, Sct. Chapitre II : Utilisation et entretien des locaux et du matériel., Art. 5, Art. 6, Sct. Chapitre III : Manipulation, conservation des produits de la pêche., Art. 7, Art. 8, Art. 9, Sct. Section 2 : Conditions particulières d'hygiène, Sct. Chapitre Ier : Navires conçus et équipés pour assurer une conservation satisfaisante des produits de la pêche pendant plus de vingt-quatre heures., Art. 10, Art. 11, Art. 12, Art. 13, Art. 14, Sct. Chapitre II : Navires-viviers., Art. 15, Sct. Chapitre III : Navires-cuiseurs., Art. 16, Art. 17, Sct. Chapitre IV : Navires-congélateurs., Art. 18, Art. 19, Art. 20, Art. 21, Sct. Chapitre V : Navires équipés pour la réfrigération en eau de mer., Art. 22, Art. 23, Art. 24, Sct. Titre II : Conditions d'hygiène applicables aux navires-usines, Sct. Section 1 : Construction et équipement., Art. 25, Art. 26, Art. 27, Art. 28, Sct. Section 2 : Hygiène des produits à bord., Art. 29, Sct. Chapitre Ier : Utilisation et entretien des locaux et matériel., Art. 30, Sct. Chapitre II : Manipulation et entreposage des produits de la pêche., Art. 31, Art. 32, Art. 33, Art. 34, Art. 35, Art. 36, Sct. Chapitre III : Personnel., Art. 37, Art. 38, Sct. Titre III : Dispositions générales, Sct. Chapitre Ier : Enregistrement et agrément sanitaires des navires-congélateurs et des navires-usines., Sct. Chapitre II : Contrôle sanitaire et surveillance des navires de pêche, des navires-usines et de leurs produits., Art. 43, Art. 44, Art. 45, Sct. Chapitre III : Dispositions finales., Art. 46, Art. 47

-Arrêté du 28 décembre 1992

Art. 1, Art. 2, Art. 48, Sct. Titre Ier : Conditions d'hygiène relatives aux locaux et au matériel des établissements, Sct. Chapitre Ier : Conditions d'aménagement des locaux et d'équipement en matériel., Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Art. 12, Sct. Chapitre II : Conditions d'utilisation et d'entretien des locaux et du matériel des établissements., Art. 13, Art. 14, Art. 15, Sct. Titre II : Conditions d'hygiène relatives aux produits manipulés dans les établissements, Sct. Section 1 : Conditions pour les produits frais., Art. 16, Art. 17, Art. 18, Sct. Section 2 : Conditions pour les produits congelés., Art. 19, Art. 20, Sct. Section 3 : Conditions pour les produits décongelés., Art. 21, Art. 22, Sct. Section 4 : Conditions pour les produits transformés, Sct. Chapitre Ier : Conditions générales., Art. 23, Art. 24, Sct. Chapitre II : Conserves., Art. 25, Art. 26, Art. 27, Art. 28, Sct. Chapitre III : Produits salés et fumés., Art. 29, Art. 30, Sct. Chapitre IV : Produits de crustacés et de mollusques cuits., Art. 31, Sct. Chapitre V : Pulpe de poisson., Art. 32, Sct. Section 5 : Conditions concernant les parasites., Art. 33, Art. 34, Art. 35, Sct. Titre III : Conditions d'hygiène relatives au personnel des établissements., Art. 36, Art. 37, Sct. Titre IV : Dispositions générales, Sct. Chapitre Ier : Agrément sanitaire des établissements., Art. 40, Sct. Chapitre II : Contrôle sanitaire et surveillance des conditions de production., Art. 43, Art. 44, Art. 45, Sct. Chapitre III : Dispositions finales., Art. 46, Art. 47, Sct. Annexes, Sct. Poissons et produits soumis à l'obligation d'assainissement par le froid., Art. Annexe I

-Arrêté du 29 décembre 1992

Art. 1, Art. 2, Art. 22, Sct. Titre Ier : Conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros., Art. 3, Sct. Chapitre Ier : Conditions applicables dans les halles de criée., Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Sct. Chapitre II : Conditions applicables dans les marchés de gros., Art. 9, Sct. Titre II : Dispositions générales, Sct. Chapitre Ier : Enregistrement des lieux de vente en gros., Sct. Chapitre II : Contrôle sanitaire et surveillance des conditions de manipulation., Art. 15, Art. 16, Art. 17, Art. 18, Art. 19, Sct. Chapitre III : Dispositions finales., Art. 20, Art. 21, Sct. Annexes, Sct. Contrôles spécifiques des produits de la pêche., Art. Annexe II

-Arrêté du 22 janvier 1993

Art. 43, Sct. Titre Ier : Définitions, champ d'application, dispositions d'ordre général., Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Sct. Titre II : Conditions générales d'installation et d'équipement des établissements., Art. 11, Sct. Titre III : Conditions générales d'hygiène, Sct.A.-Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux, aux matériels et aux outils., Art. 12, Art. 13, Art. 14, Art. 15, Art. 16, Art. 17, Sct.B.-Conditions générales d'hygiène applicables au personnel., Art. 18, Sct. Titre IV : Conditions spéciales d'hygiène, Sct.A.-Prescriptions relatives aux locaux., Art. 19, Art. 20, Art. 21, Art. 22, Art. 23, Art. 24, Sct.B.-Prescriptions concernant les matières premières devant être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande., Art. 25, Art. 26, Art. 27, Sct.C.-Contrôle des productions., Art. 28, Art. 29, Sct.D.-Conditionnement, emballage et étiquetage., Art. 30, Art. 31, Art. 32, Art. 33, Sct.E.-Entreposage et transport., Art. 34, Art. 35, Sct. Titre V : Conditions complémentaires pour certains produits à base de viande, Sct.A.-Conditions pour les produits pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos., Art. 36, Art. 37, Sct.B.-Conditions complémentaires pour les plats cuisinés à base de viande., Art. 38, Sct. Titre VI : Dérogations., Art. 39, Sct. Titre VII : Dispositions

finale., Art. 40, Art. 41, Art. 42

-Arrêté du 4 mars 1993

Art. 1, Art. 2, Art. 15, Sct. Titre Ier : Suivi sanitaire du gibier d'élevage., Art. 3, Art. 4, Art. 5, Sct. Titre II : Production et commercialisation des viandes de gibier d'élevage., Art. 6, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Sct. Titre III : Importation., Art. 12, Art. 13, Sct. Annexes, Sct. Modèle : Attestation sanitaire pour gibier d'élevage abattu à l'exploitation (1) et transporté à l'abattoir., Art. Annexe I, Sct. Modèle : Certificat de salubrité relatif à des viandes fraîches de gibier d'élevage (1) destinées à un Etat membre de la C.E.E., Art. Annexe II, Sct. Modèle : Certificat de salubrité relatif à des viandes fraîches de gibier d'élevage (1) en provenance d'un pays tiers et destinées à la France (2)., Art. Annexe III

-Arrêté du 19 novembre 1993

Art. 1, Art. 2, Art. 59, Sct. Titre Ier : Abattoirs et ateliers de découpage agréés, Sct. Chapitre Ier : Aménagements et équipements., Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Art. 12, Art. 13, Art. 14, Sct. Chapitre II : Hygiène du personnel, des locaux et du matériel., Art. 15, Art. 16, Art. 17, Art. 18, Art. 19, Sct. Chapitre III : Hygiène de l'abattage et des manipulations., Art. 20, Art. 21, Art. 22, Art. 23, Art. 24, Art. 25, Art. 26, Sct. Chapitre IV : Conditionnement et emballage., Art. 27, Art. 28, Art. 29, Art. 30, Art. 31, Sct. Chapitre V : Agrément., Art. 32, Art. 33, Sct. Titre II : Inspection sanitaire, Sct. Chapitre Ier : Suivi sanitaire des élevages., Art. 34, Art. 35, Art. 36, Sct. Chapitre II : Inspection sanitaire ante mortem., Art. 37, Art. 38, Art. 39, Art. 40, Sct. Chapitre III : Inspection sanitaire post mortem., Art. 41, Art. 42, Sct. Chapitre IV : Marquage de salubrité., Art. 43, Art. 44, Art. 45, Art. 46, Art. 47, Art. 48, Sct. Titre IV : Echanges et importations., Art. 54, Art. 55, Art. 56, Art. 58, Sct. Annexes, Sct. Attestation sanitaire pour lapins ou gibiers d'élevage transportés de l'exploitation à l'abattoir., Art. Annexe I, Sct. Certificat de salubrité relatif à des viandes fraîches de lapin ou de rongeurs gibiers d'élevage (1) destinées à un Etat membre de la C.E.E., Art. Annexe II

-Arrêté du 30 décembre 1993

Art. 1, Art. 2, Art. 26, Sct. Titre Ier : Dispositions relatives à l'installation et à l'équipement des établissements, Sct. Chapitre Ier : Principes., Art. 3, Art. 4, Sct. Chapitre II : Aménagement des locaux., Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Sct. Chapitre III : Equipement des locaux., Art. 9, Art. 10, Art. 11, Art. 12, Sct. Titre II : Dispositions relatives à l'hygiène du fonctionnement, Sct. Chapitre Ier : Maîtrise de l'hygiène., Art. 13, Art. 14, Sct. Chapitre II : Hygiène générale des locaux et du matériel., Art. 15, Art. 16, Art. 17, Sct. Chapitre III : Nettoyage et désinfection., Art. 18, Art. 19, Art. 20, Art. 21, Sct. Chapitre IV : Hygiène du personnel., Art. 22, Sct. Titre III : Dispositions finales., Art. 23, Art. 24, Art. 24 bis, Art. 25

-Arrêté du 23 février 1994

Art. 1, Art. 2, Art. 2 bis, Art. 38, Sct. Aménagement des locaux., Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Art. 12, Sct. Hygiène générale., Art. 13, Art. 14, Art. 15, Art. 16, Sct. Hygiène des manipulations., Art. 17, Art. 18, Art. 19, Art. 20, Art. 21, Art. 22, Art. 23, Art. 24, Art. 26, Art. 27, Art. 28, Sct. Suivi du fonctionnement hygiénique., Art. 29, Art. 30, Art. 31, Art. 32, Sct. Inspection sanitaire., Art. 33, Art. 34,

Art. 35, Art. 36, Art. 37, Sct. Annexes, Sct. Liste des matières premières interdites., Art. Annexe I, Sct. Déclaration d'exploitation d'un atelier de préparation de viande séparée mécaniquement., Art. Annexe II, Sct. Critères microbiologiques., Art. Annexe III

-Arrêté du 18 mars 1994

Art. 1, Art. 19, Sct. Chapitre Ier : Prescriptions de santé animale., Art. 2, Art. 3, Art. 4, Sct. Chapitre II : Hygiène de l'exploitation de production., Art. 5, Art. 6, Art. 7, Sct. Chapitre III : Hygiène de la traite, de l'entreposage et de la collecte du lait., Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Sct. Chapitre IV : Normes à respecter lors de la collecte à l'exploitation de production., Art. 18

-Arrêté du 2 juin 1994

Art. 1, Art. 2, Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7

-Arrêté du 28 juin 1994

Art. 10, Art. 11, Art. 13, Art. 14, Art. 15, Art. 16, Art. 17

-Arrêté du 25 juillet 1994

Art. 1, Art. 33, Sct. Titre Ier : Purification, Sct. Section 1 : Conditions générales pour les centres de purification, Sct. Chapitre Ier : Aménagement des locaux et équipement en matériel., Art. 2, Art. 3, Art. 4, Sct. Chapitre II : Hygiène., Art. 5, Art. 6, Sct. Section 2 : Conditions particulières pour les centres de purification., Art. 7, Art. 8, Art. 10, Art. 11, Art. 12, Art. 13, Sct. Titre II : Expédition, Sct. Chapitre Ier : Conditions pour les centres d'expédition., Art. 14, Art. 15, Art. 16, Art. 17, Art. 18, Sct. Chapitre II : Conditionnement des coquillages., Art. 19, Art. 20, Art. 21, Sct. Titre III : Dispositions générales, Sct. Chapitre Ier : Agrément sanitaire des centres de purification et des centres d'expédition., Sct. Chapitre II : Contrôle sanitaire et surveillance de la purification et de l'expédition., Art. 26, Art. 27, Art. 28, Art. 29, Art. 30, Art. 31, Sct. Titre III : Dispositions finales., Art. 32, Sct. Annexes, Sct. Exigences d'équipements et de structures des centres conchylicoles pouvant faire l'objet de dérogations., Art. Annexe

-Arrêté du 2 mars 1995

Art. 15, Sct. Chapitre Ier : Agrément., Art. 1, Art. 2, Art. 3, Sct. Chapitre II : Marque de salubrité., Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Sct. Chapitre III : Dispositions finales., Art. 8, Art. 9, Art. 13, Art. 14

-Arrêté du 29 mai 1995

Art. 1, Art. 2, Art. 51, Sct. Titre Ier : Conditions d'installation et d'équipement., Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Art. 8, Sct. Titre II : Conditions hygiéniques de fonctionnement, Sct. Chapitre Ier : Hygiène du personnel., Art. 9, Art. 10, Sct. Chapitre II : Hygiène du matériel et des locaux., Art. 11, Art. 12, Sct. Chapitre III : Hygiène du fonctionnement., Art. 13, Art. 14, Art. 15, Art. 16, Art. 17, Art. 18, Sct. Titre III : Conditionnement, emballage et transport., Art. 19, Art. 20, Art. 21, Art. 22, Art. 23,

Art. 24, Art. 25, Art. 26, Sct. Titre IV : Inspection sanitaire., Art. 27, Art. 28, Art. 29, Art. 30, Art. 31, Art. 32, Art. 33, Art. 34, Art. 35, Sct. Titre V : Ateliers de découpe dérogatoires., Art. 36, Art. 37, Art. 38, Art. 39, Art. 40, Art. 41, Art. 42, Art. 43, Art. 44, Art. 45, Art. 46, Art. 47, Art. 48, Art. 50, Sct. Annexes, Sct. Conditions d'hygiène auxquelles doivent satisfaire les centres de regroupement, Art. Annexe I, Sct. Chapitre Ier : Aménagements et équipements., Sct. Inspection des centres de regroupement., Art. Annexe II, Sct. Modèle de certificat de salubrité relatif aux viandes fraîches de volailles (1)., Art. Annexe III

-Arrêté du 2 août 1995

Art. 1, Art. 2, Art. 66, Sct. Titre Ier : Conditions de collecte., Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Sct. Titre II : Atelier de traitement, Sct. Chapitre Ier : Installations et équipements., Art. 7, Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Art. 12, Art. 13, Art. 14, Art. 15, Art. 16, Sct. Chapitre II : Fonctionnement, Sct. Section 1 : Hygiène du personnel., Art. 17, Art. 18, Sct. Section 2 : Hygiène du matériel et des locaux., Art. 19, Art. 20, Art. 21, Art. 22, Sct. Section 3 : Hygiène des manipulations., Art. 23, Art. 24, Art. 25, Art. 26, Art. 27, Art. 28, Art. 29, Sct. Section 4 : Découpage., Art. 30, Art. 31, Art. 32, Art. 33, Art. 34, Art. 35, Sct. Section 5 : Conditionnement, emballage et entreposage., Art. 36, Art. 37, Art. 38, Art. 39, Sct. Section 6 : Maîtrise du fonctionnement., Art. 40, Art. 41, Art. 42, Sct. Titre III : Contrôle sanitaire, Sct. Chapitre Ier : Surveillance sanitaire du gibier sauvage., Art. 43, Art. 44, Sct. Chapitre II : Inspection post mortem., Art. 45, Art. 46, Art. 47, Art. 48, Art. 49, Sct. Chapitre III : Marquage de salubrité., Art. 50, Art. 51, Art. 52, Art. 53, Sct. Chapitre IV : Contrôle de l'hygiène., Art. 54, Art. 55, Sct. Chapitre V : Agrément., Art. 56, Art. 57, Art. 58, Sct. Titre IV : Echanges intracommunautaires et importations., Art. 59, Art. 60, Art. 61, Art. 62, Art. 64, Art. 65, Sct. Annexes, Sct. Compte rendu d'examen des viscères sur du gibier sauvage., Art. Annexe I, Sct. Inspection post mortem., Art. Annexe II, Sct. Modèle de certificat sanitaire et de police sanitaire relatif à des viandes de gibier sauvage (1) destinées à un Etat membre, après transit par un pays tiers., Art. Annexe III, Sct. Modèle de certificat sanitaire et de police sanitaire relatif à des viandes fraîches de gibier sauvage (1) destinées à la France., Art. Annexe IV, Sct. Modèle de certificat sanitaire et de police sanitaire relatif à des pièces entières de gibier sauvage (1) non dépouillées ou non déplumées, destinées à la France., Art. Annexe V

-Arrêté du 8 juin 1996

Art. 1, Art. 2, Art. 26, Sct. Chapitre Ier : Généralités., Art. 3, Art. 4, Art. 5, Art. 6, Art. 7, Sct. Chapitre II : Inspection sanitaire post mortem., Art. 8, Art. 9, Art. 10, Art. 11, Art. 12, Art. 13, Art. 14, Art. 15, Art. 16, Art. 17, Art. 18, Art. 19, Art. 20, Art. 21, Sct. Chapitre III : Conclusions de l'inspection., Art. 22, Art. 23, Art. 24, Sct. Chapitre IV : Dispositions générales., Art. 25

-Arrêté du 9 juin 2000

Art. 18, Sct. Titre Ier : Généralités., Art. 1, Art. 2, Art. 3, Sct. Titre II : Abattage hors d'un abattoir., Art. 4, Art. 5, Art. 6, Sct. Titre III : Abattage dans un abattoir autorisé., Art. 7, Sct. Titre IV : Contrôle de salubrité., Art. 9, Art. 10, Art. 13, Sct. Titre V : Dispositions particulières., Art. 14, Art. 15, Art. 16, Art. 17, Sct. Annexes, Sct. Ministère de l'agriculture et de la pêche, département..., Sct. Certificat vétérinaire d'information (en cas d'abattage d'urgence des animaux de boucherie pour cause d'accident)., Art. Annexe

-Arrêté du 8 septembre 2000

Art. 1, Art. 2, Sct. Chapitre III : Inspection sanitaire ante mortem à l'abattoir., Art. 13, Art. 14, Sct. Chapitre IV : Dispositions particulières., Art. 15, Art. 16

Article 11

La directrice générale de l'alimentation, le directeur des pêches maritimes et de l'aquaculture 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.

Annexes

Article Annexe I

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

DISPOSITIONS APPLICABLES À L'APPROVISIONNEMENT DIRECT PAR LE PRODUCTEUR DU CONSOMMATEUR FINAL OU DU COMMERCE DE DÉTAIL LOCAL FOURNISSANT DIRECTEMENT LE CONSOMMATEUR FINAL EN PETITES QUANTITÉS DE PRODUITS DE LA PÊCHE

1. Conformément au c du 2 de l'article 1er du règlement (CE) n° 852 / 2004 et au c du 3 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853 / 2004 et sans préjudice des dispositions prévues aux articles R. 231-13 à R. 231-15 du code rural et de la pêche maritime, l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement le consommateur final en petites quantités de produits primaires de la pêche est soumis aux conditions définies ci-après :

a) Les quantités maximales pouvant être fournies par le producteur ne dépassent pas :

100 kg de produits par débarquement et par navire de pêche pour les produits de la pêche capturés dans le milieu naturel, hors coquillages ;

100 kg par jour pour les produits d'aquaculture.

b) La distance de distribution vers le commerce de détail n'excède pas les 50 km à partir du point de débarquement.

2. Le transport, le stockage et, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire de pêche, les manipulations de ces produits (abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement) sont réalisés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, permettant de les prévenir de toute contamination.

L'eau utilisée pour la manipulation ou la conservation de ces produits doit être de l'eau potable conforme aux dispositions de l'article R. 1321 du code de la santé publique ou de

l'eau propre, au sens du i de l'article 2 du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004.

Le plus rapidement possible après la capture, les produits primaires de la pêche, qui ne sont pas conservés vivants, doivent être conservés à une température approchant celle de la glace fondante. La glace utilisée doit être fabriquée à partir d'eau potable ou propre, manipulée et entreposée dans des conditions prévenant toute contamination. L'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits.

Article Annexe II

· Modifié par ARRÊTÉ du 17 février 2015 - art. 1

DISPOSITIONS APPLICABLES À L'APPROVISIONNEMENT DIRECT PAR LE PRODUCTEUR DU CONSOMMATEUR FINAL EN PETITES QUANTITÉS D'ŒUFS

Section I

Définitions et dispositions générales

1. Au sens de la présente annexe, on entend par :

- a) Œufs de consommation : les œufs de poules en coquille, propres à la consommation humaine en l'état à l'exclusion des œufs cassés, des œufs couvés et des œufs cuits ;
- b) Etablissement : toute construction ou, dans le cas d'installation à ciel ouvert, tout site clos ou non clos situé sur le territoire national, dans lequel les oiseaux d'élevage sont détenus, élevés ou entretenus en vue de la production d'œufs de consommation. L'établissement regroupe éventuellement plusieurs bâtiments contigus ou non et, le cas échéant, les parcours associés ;
- c) Atelier : un bâtiment ou une volière, associé ou non à un parcours ;
- e) Lot d'oiseaux : un ensemble d'oiseaux de même espèce et de même âge.

2. L'approvisionnement direct par le producteur d'œufs du consommateur final en petites quantités, prévu par le c du 2 de l'article 1er du règlement (CE) n° 852/2004 et au c du 3 de l'article 1er du 853 et au b du 3 de l'article 1er du règlement (CE) n° 2160/2003, et sans préjudice des dispositions prévues aux articles R. 231-13 à R. 231-15 du code rural et de la pêche maritime, et notamment de l'obligation de déclaration, est soumis aux conditions définies ci-après :

-le producteur respecte les dispositions sanitaires de la présente annexe et les règles de commercialisation prévues à l'article 9.

Section II

Dispositions générales d'hygiène applicables à la production d'œufs et aux opérations connexes

Chapitre 1er

Normes d'aménagement et de fonctionnement de l'établissement

- 1. Les accès à l'établissement sont délimités de façon à interdire la pénétration des personnes étrangères, d'autres animaux, ainsi que celle des véhicules destinés à l'enlèvement des cadavres. Dans le cas d'élevage de volailles avec parcours, la protection à mettre en place ne vise pas les oiseaux sauvages. Dans le cas de volailles en liberté, la délimitation concerne uniquement les véhicules destinés à l'enlèvement des cadavres.
- 2. L'approvisionnement en aliments des troupeaux est conçu pour éviter autant que possible la circulation de véhicules étrangers dans la zone d'élevage.
- 3. Toute personne ayant accès à l'établissement d'élevage revêt une tenue de travail spécifique à l'établissement. L'éleveur et le cas échéant son personnel ont accès à un local, situé sur le site de l'établissement et à proximité des bâtiments d'élevage, pour

changer de tenue. Ce local comporte un lave-mains, avec eau si possible chaude, savon liquide, essuie-mains jetables et une poubelle. Il doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté. En cas de production multiple, les poules pondeuses sont isolées des autres espèces animales.

4. Les abords de chaque bâtiment sont maintenus en état de propreté satisfaisant.

5. Les cadavres de volailles sont stockés dans des récipients étanches avant enlèvement par l'équarrisseur ou, si leur poids est inférieur à 40 kg, traités conformément à la réglementation en vigueur.

6. Le brûlage à l'air libre des déchets et des cadavres est interdit. Toute mesure est prise pour empêcher la contamination des volailles et des œufs par les dioxines, les polychlorobiphényles (PCB) et les molécules apparentées.

7. Toutes mesures doivent être prises pour limiter le plus possible l'accès des bâtiments aux rongeurs et aux insectes. Les bâtiments et leurs abords doivent être dératés et désinsectisés régulièrement. Un enregistrement de ces différentes opérations doit être effectué.

8. Dans le cas d'utilisation pour la boisson des animaux d'une eau provenant partiellement ou en totalité d'un réseau privé, la qualité bactériologique de l'eau de boisson à son point d'arrivée dans le bâtiment d'élevage doit être contrôlée annuellement vis-à-vis des indicateurs de contamination fécale. Les critères à respecter sont les suivants :

a) Entérocoques : absence dans 100 ml ;

b) Coliformes totaux-E. coli : absence dans 100 ml.

Les entérocoques et les coliformes totaux-E. coli sont respectivement recherchés par les méthodes décrites dans les normes NF EN ISO 7899-2 (août 2000) et NF EN ISO 9308-1 (septembre 2000).

En cas de résultats favorables lors d'un premier contrôle et sous réserve d'une protection satisfaisante du captage et du réseau de distribution interne à l'établissement, le protocole de surveillance de la qualité bactériologique de l'eau peut être allégé à la recherche des entérocoques à une fréquence bisannuelle suivant le même critère.

Tout résultat non satisfaisant fait l'objet de mesures correctives.

9. Des opérations de nettoyage, désinfection et de vide sanitaire des bâtiments d'élevage des volailles et du matériel d'élevage (nids de ponte, abreuvoirs, nourrisseurs, etc.) sont réalisées au moins annuellement. La litière doit être retirée du bâtiment avant les opérations de nettoyage et désinfection. Les tracteurs et autres matériels de manipulation doivent être nettoyés après cette opération. Le stockage, l'épandage des déjections animales et des eaux de nettoyage ne doivent pas constituer une source de contamination de l'établissement.

Le nettoyage et la désinfection des locaux d'élevage et de leurs annexes ainsi que du matériel sont effectués selon un protocole écrit et reconnu comme valide, à l'aide d'un désinfectant autorisé. Ce protocole doit également prendre en compte la lutte contre les animaux et les insectes et les acariens indésirables, ainsi que la décontamination des abords.

La durée minimale du vide sanitaire après les opérations de nettoyage et de désinfection des locaux ainsi que du matériel d'élevage (nids de ponte, chaînes d'alimentation, silos, abreuvoirs, bacs réservoirs d'eau, tuyauteries, etc.) doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Chapitre 2

Stockage, transport et commercialisation des œufs

1. Les œufs sales et/ ou fêlés doivent être immédiatement écartés. Les œufs de consommation doivent être stockés dans des conteneurs propres réservés à cet effet dans un local spécifique, propre, ventilé.

2. Les œufs doivent être transportés dans des conteneurs réservés à cet effet.

3. Dans les locaux du producteur et jusqu'à la vente au consommateur, les œufs doivent

être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil.

4. Les œufs ne sont ni lavés, ni nettoyés avant leur commercialisation.

5. Les œufs doivent être entreposés à l'établissement et transportés à une température, de préférence constante, la mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques.

6. Des opérations de nettoyage, désinfection des locaux de stockage des œufs à l'établissement et des conteneurs de stockage et de transport sont régulièrement réalisées.

Section III

Tenue de registres

1. Afin de retracer l'origine des volailles et des œufs qui en sont issus, tout détenteur de volailles doit tenir à jour un registre conformément à l'arrêté du 5 juin 2000. Il doit être conservé pendant une période minimale de trois ans et présenté à toute demande des agents des services vétérinaires, tels que mentionnés à l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime .

2. Sans préjudice du respect des dispositions de l'arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage, les informations suivantes doivent y être enregistrées :

Par lot de volailles :

a) La souche de volaille et ses caractères physiques distinctifs ;

b) La provenance des volailles, et notamment l'identification du couvoir et de l'établissement d'élevage de pré-ponte ;

c) Les dates d'entrée et sortie des volailles dans l'établissement ;

d) Le nombre de volailles entrées et sorties ;

e) Les dates d'entrée en ponte et de fin de ponte, pour chaque cycle de ponte en cas de mue ;

f) La destination des volailles réformées.

Pour l'ensemble des lots de volailles :

a) L'adresse des marchés publics locaux sur lesquels les œufs sont cédés au consommateur final ;

b) La quantité d'œufs produits dans l'établissement présentée en moyenne sur chacun de ces marchés ;

c) Les autres circuits de remise au consommateur (vente à la ferme, colportage) et notamment les zones de vente par colportage.

Les factures d'achat des volailles, des aliments composés, sont conservées en annexe du registre.

Article Annexe III

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

DISPOSITIONS APPLICABLES À L'APPROVISIONNEMENT DIRECT PAR LE PRODUCTEUR DU CONSOMMATEUR FINAL OU DU COMMERCE DE DÉTAIL LOCAL FOURNISSANT DIRECTEMENT LE CONSOMMATEUR FINAL EN PETITES QUANTITÉS DE MIEL

1. Conformément au c du 2 de l'article 1er du règlement (CE) n° 852 / 2004 et au c du 3 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853 / 2004 et sans préjudice des dispositions prévues aux articles R. 231-13 à R. 231-15 du code rural et de la pêche maritime , la quantité annuelle maximale pouvant être fournie directement par le producteur au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final en

petites quantités de miel n'excède pas la quantité produite par 30 ruches.

Article Annexe IV

CONDITIONS APPLICABLES AUX CHASSEURS QUI APPROVISIONNENT DIRECTEMENT LE CONSOMMATEUR FINAL OU LE COMMERCE DE DÉTAIL LOCAL FOURNISSANT DIRECTEMENT LE CONSOMMATEUR FINAL EN PETITES QUANTITÉS DE GIBIER SAUVAGE OU DE VIANDES FRAÎCHES DE GIBIER SAUVAGE

Section I

Dispositions générales

1. La présente annexe fixe les conditions sanitaires applicables à la mise à mort du gibier sauvage, à la préparation et à la mise sur le marché de viandes fraîches de gibier sauvage conformément au e du 3 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 :

a) Remises par le chasseur ou le premier détenteur directement et localement, en petite quantité, au commerce de détail fournissant directement le consommateur final ;

b) Remises par le chasseur ou le premier détenteur directement au consommateur final.

Est exclu du champ de cette annexe l'usage domestique privé de viandes de gibier sauvage.

2. Pour l'application de la présente annexe, on entend par :

a) "Usage domestique privé" : consommation ou toute autre utilisation faite par le chasseur lui-même et ses proches ;

b) "Centre de collecte" : un site où le gibier tué par action de chasse est stocké et si nécessaire éviscéré conformément aux règles de l'hygiène ;

c) "Premier détenteur" : il s'agit :

i) Soit du chasseur ayant tué le gibier ;

ii) Soit, par exception, de toute personne physique ou morale titulaire du droit de chasse sur un territoire de chasse donné, nommée par le règlement intérieur ou par toute autre disposition reconnue par l'usage comme propriétaire du gibier tué ;

d) "Repas de chasse" : repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, par un ou plusieurs chasseurs, auquel toute personne, sans lien particulier avec les chasseurs, peut participer ;

e) "Repas associatif" : repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, dans un cadre associatif, auquel toute personne sans lien particulier avec les chasseurs peut participer et consommer des venaisons fournies par un ou plusieurs chasseurs ou premiers détenteurs.

3. Après la mise à mort par action de chasse, le gibier sauvage peut être stocké - à l'exclusion de tout autre lieu - et si nécessaire éviscéré, dans le cas où l'éviscération n'est pas effectuée sur le lieu de chasse, dans un centre de collecte avant remise au consommateur final ou au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final. Le centre de collecte est un site où le gibier sauvage est regroupé et amené aux températures positives inférieures ou égales à + 7 °C pour le grand gibier et à + 4 °C pour le petit gibier. La congélation y est interdite. Ce type d'établissement doit répondre aux exigences prévues par l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004 et doit être déclaré auprès de l'autorité compétente, où il sera enregistré.

4. Dans le cadre de la lutte contre une maladie réputée contagieuse ou une maladie présentant des risques pour la santé publique, des conditions particulières de commercialisation du gibier peuvent être définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

Section II

Exigences applicables au gibier sauvage

consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif

Le gibier sauvage consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif doit, s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichines telle que décrite à la section VI. Le gibier ne pourra être consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif qu'après obtention d'un résultat négatif du laboratoire agréé.

Section III

Exigences applicables au gibier sauvage remis directement

par le chasseur ou le premier détenteur au consommateur final

Le chasseur ou le premier détenteur doit informer le consommateur final du risque de

trichine lié à la consommation de viande de sanglier. Cette disposition peut être étendue par instruction du ministre chargé de l'agriculture à d'autres parasites présents dans la viande de sanglier.

Section IV

Exigences applicables à la petite quantité de gibier sauvage remise directement et localement par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final

1. La petite quantité de gibier que le chasseur ou le premier détenteur peut remettre directement au commerce de détail local correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse réalisée par ce chasseur ou ce premier détenteur.
2. Le chasseur ou le premier détenteur peut remettre cette petite quantité de gibier sauvage directement au commerce de détail fournissant directement le consommateur final situé dans un rayon de 80 kilomètres établi depuis le lieu de chasse. Toutefois, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure.
3. L'ensemble du petit et grand gibier sauvage remis directement au commerce de détail fournissant directement le consommateur final doit satisfaire aux exigences suivantes :
 - a) Etre identifié individuellement pour le grand gibier ou par lot pour le petit gibier et de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse jusqu'à la remise au consommateur final.
 - b) Le numéro d'identification attribué à chaque pièce ou lot de gibier doit commencer par le numéro du département dans lequel le gibier a été chassé, puis être complété par le numéro d'ordre de la pièce ou du lot de gibier. Dans le cas des espèces soumises à un plan de chasse, le numéro d'identification sera le numéro du dispositif de marquage du plan de chasse à condition qu'il soit unique dans le département.
 - c) Cette obligation de traçabilité s'appliquera à compter de la publication du présent arrêté en ce qui concerne le grand et le petit gibier.
 - d) Les informations relatives à la traçabilité de chaque pièce ou lot de gibier doivent pouvoir être contrôlées par les services vétérinaires. Les informations devant accompagner la pièce ou le lot de gibier sont les suivantes :
 - i) Nom du chasseur ou du premier détenteur ;

ii) Espèce de gibier ;

iii) N° identification de l'animal ou du lot d'animaux ;

iv) Lieu de mise à mort par action de chasse ;

v) Date de mise à mort par action de chasse ;

vi) Destination de la pièce ou du lot de gibier.

4. La dépouille ou plumaison par le chasseur ou le premier détenteur avant la cession au commerce de détail est interdite.

La cession au commerce de détail fournissant directement le consommateur final ne concerne que des pièces entières de gibier sauvage. La découpe de gibier sauvage non dépouillé ou plumé est interdite exception faite lors de la chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable de l'animal.

5. La dépouille ou la plumaison de gibier sauvage est possible chez les détaillants remettant directement la viande au consommateur si elle est effectuée selon les bonnes pratiques d'hygiène.

6. La congélation de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est interdite.

7. La remise directe au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, par le chasseur ou le premier détenteur, d'abats de gibier sauvage est interdite dans la mesure où ceux-ci n'ont pas subi l'inspection post mortem en établissement de traitement.

8. Le gibier sauvage remis au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final doit, s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichines telle que décrite à la section VI.

Section V

Formation de personnes à la réalisation

de l'examen initial du gibier sauvage

1. Les dispositions de la section III de l'annexe VII relative aux dispositions particulières

applicables à la collecte, au traitement et à la mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage s'appliquent lors de la remise par le chasseur ou le premier détenteur de gibier sauvage tué par action de chasse au commerce de détail local, et lorsque le gibier sauvage tué par action de chasse est consommé dans le cadre d'un repas de chasse ou d'un repas associatif.

2. La fiche de compte rendu prévue à l'annexe VII et comportant au minimum les informations décrites à l'appendice 3 de cette annexe VII doit accompagner le gibier ou le lot de gibier jusqu'au commerce de détail local destinataire. Cette fiche doit être remise à l'organisateur du repas de chasse ou du repas associatif préalablement à la consommation du gibier dans le cadre du repas de chasse ou du repas associatif.

3. L'examen initial du gibier destiné aux commerces de détail local, ainsi que l'examen initial du gibier destiné aux repas de chasse ou repas associatifs, sont obligatoires à compter de la publication du présent arrêté.

Section VI

Dispositions relatives au contrôle sanitaire du gibier sauvage

1. Les espèces de gibier sauvage sensibles à la trichinellose doivent subir un prélèvement en vue d'une recherche de larves de trichine par digestion pepsique effectué dans un laboratoire agréé dont la liste figure dans une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture. Les modalités de prélèvement et les méthodes d'analyse officielles sont décrites dans le règlement (CE) n° 2075/2005 du 5 décembre 2005 et par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

a) Dans le cadre de la remise directe par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail local ou lors de repas de chasse, les frais d'analyse sont à la charge du chasseur ou du premier détenteur. Deux procédures peuvent être envisagées pour la réalisation des prélèvements :

i) La carcasse de sanglier est apportée dans un abattoir disposant de locaux réservés à cet usage, un établissement de traitement de gibier ou un centre de collecte de gibier dans lequel est effectué, sous la responsabilité des services vétérinaires, le prélèvement "trichine". La carcasse y est consignée sous réserve qu'elle ne constitue pas une source de contamination pour les autres viandes et le prélèvement est envoyé dans un laboratoire agréé accompagné de la fiche d'accompagnement des prélèvements prévue à l'appendice 1 de la présente annexe pré-remplie par le chasseur ou de tout autre document reprenant a minima les éléments figurant sur la fiche de l'appendice 1. Le laboratoire transmet la fiche d'accompagnement sur laquelle figure le résultat directement au chasseur ou au premier détenteur. Si la consignation des carcasses de sangliers n'est pas envisageable sur le site où les prélèvements ont été effectués, celle-ci se fait sous la responsabilité du détenteur de la carcasse.

ii) Le prélèvement (langue entière ou éventuellement piliers du diaphragme) est réalisé par

le chasseur ou le premier détenteur et est envoyé dans un laboratoire agréé avec la fiche d'accompagnement prévue à l'appendice 1 de la présente annexe. La consignation de la carcasse en attente du résultat est réalisée sous la responsabilité du chasseur ou premier détenteur. Cette fiche, sur laquelle figure le résultat, lui est renvoyée directement par le laboratoire. Le chasseur peut ainsi remettre la carcasse accompagnée de la fiche au commerce de détail. La consignation peut éventuellement s'effectuer chez ce commerçant dans la mesure où celui-ci ne commercialise pas la viande avant réception de la fiche mentionnant un résultat négatif. Lorsqu'un résultat d'analyse est confirmé positif, le chasseur ou premier détenteur s'assure de la destruction de la carcasse incriminée selon la réglementation en vigueur et doit faire parvenir à l'autorité compétente du lieu de prélèvement la preuve de cette destruction.

b) Le laboratoire doit informer sans délai l'autorité compétente du lieu de prélèvement en cas de résultat non négatif. Les modalités de suivi et de gestion d'un cas non négatif sont précisées dans le règlement (CE) n° 2075/2005 du 5 décembre 2005 et par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

APPENDICE 1 DE L'ANNEXE IV :

FICHE D'ACCOMPAGNEMENT DES PRÉLÈVEMENTS DANS LE CADRE DE LA RECHERCHE DES LARVES

DE TRICHINE RÉALISÉE À L'INITIATIVE DU DÉTENTEUR DE LA CARCASSE DE SANGLIER

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 301 du 29/12/2009 texte numéro 29

Article Annexe V

- Modifié par Arrêté du 28 décembre 2011 - art. 2

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ABATTOIRS D'ONGULÉS DOMESTIQUES ET DE GIBIER D'ÉLEVAGE ONGULÉ ET AUX ATELIERS DE DÉCOUPE DES VIANDES DE CES ANIMAUX

La présente annexe fixe les conditions sanitaires particulières applicables aux établissements agréés d'abattage et de découpe des animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine, ainsi qu'aux solipèdes domestiques et aux espèces de gibier d'élevage ongulé.

DÉFINITIONS

Pour l'application de la présente annexe, on entend par :

- a) Animal accidenté : tout ongulé domestique ou gibier d'élevage ongulé qui présente des

signes cliniques provoqués brusquement par un traumatisme ou par une défaillance de l'organisme lors d'une intervention chirurgicale ou obstétricale, alors qu'il était en bon état de santé avant le traumatisme ou l'intervention.

b) Animal malade : tout ongulé domestique ou gibier d'élevage ongulé qui présente des signes cliniques pathologiques avec répercussions sur l'état général autres que ceux définis à l'alinéa précédent ou apparus dans des circonstances différentes.

c) Animal dangereux : tout ongulé domestique qui, par son comportement, fait courir un risque pour la sécurité des personnes l'approchant ou le manipulant.

f) Apporteur : personne physique ou morale déchargeant ou confiant les animaux à l'abattoir.

Section I

Exigences applicables aux abattoirs

et ateliers de découpe d'ongulés domestiques

1. Le préfet peut agréer, pour des abattages liés à une fête religieuse et pour une durée de quelques jours, des structures d'abattage temporaires, sous réserve d'une part que le demandeur démontre qu'il y a un réel besoin local en capacité d'abattage dans le département et les départements limitrophes et d'autre part que les conditions suivantes soient respectées :

a) Transmission d'un dossier de demande d'agrément et d'autorisation de dérogation à l'obligation d'étourdissement des animaux par l'exploitant tel que décrit en appendice 1 au minimum 3 mois avant le début de l'activité ;

b) Engagement de l'opérateur de limiter ses achats d'animaux vivants au besoin en carcasses préalablement défini ;

c) Engagement d'une mise sur le marché des produits limitée strictement au département d'implantation et aux départements limitrophes.

Le préfet du département d'implantation de toute structure d'abattage temporaire informera les exploitants des abattoirs du département et des départements limitrophes du projet en cours. Ces exploitants préciseront au préfet s'ils disposent ou non des capacités d'abattage permettant d'assurer les abattages prévus par la structure d'abattage temporaire projetée.

La durée pendant laquelle le fonctionnement des abattoirs temporaires est autorisé est précisée dans l'intitulé de la liste publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture prévue à l'appendice 1 de la présente annexe. Le nombre d'animaux devant être abattus pendant la période d'essai de chaque établissement est fixé dans l'appendice 1 de la présente annexe qui décrit les modalités d'agrément et de fonctionnement des abattoirs temporaires.

La marque de salubrité utilisée dans les abattoirs temporaires est décrite en appendice 2 de la présente annexe. Cette marque de salubrité peut en outre être utilisée, à l'occasion d'une fête religieuse, dans les abattoirs pérennes qui souhaitent bénéficier des assouplissements prévus pour les abattoirs temporaires à l'appendice 1 de la présente annexe.

2. Le marquage de salubrité est effectué sous la responsabilité des services vétérinaires, qu'il s'agisse d'un marquage manuel ou mécanique.

3. La fabrication des marques de salubrité doit respecter le cahier des charges défini dans l'appendice 2 de la présente annexe. Le fabricant doit faire parvenir une déclaration conforme au modèle figurant à l'appendice 3 de la présente annexe à la direction générale de l'alimentation. La liste des fabricants déclarés est publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

La commande des dispositifs de marquage de salubrité est effectuée par les services vétérinaires. Les frais afférents à l'acquisition des dispositifs de marquage, manuels ou mécaniques, sont à la charge des exploitants d'abattoir.

4. Conformément au b du 2 du chapitre II de la section I de l'annexe III du règlement (CE)

n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, un abattoir d'ongulés domestiques peut ne pas disposer de local séparé pour la vidange et le nettoyage des estomacs et intestins, sous réserve que ces opérations soient séparées dans le temps et que la reprise de l'activité d'abattage se fasse après nettoyage et désinfection du local et des équipements. Une procédure écrite décrivant précisément la mise en œuvre de ces dispositions devra être intégrée au plan de maîtrise sanitaire et validée par le préfet.

5. Conformément au 6 du chapitre II de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, un abattoir d'ongulés domestiques peut, sans préjudice des dispositions relatives aux mesures de police sanitaire, ne pas disposer de station de nettoyage et désinfection des véhicules pour animaux dans l'enceinte de l'abattoir, sous réserve qu'il existe, à proximité immédiate de l'abattoir, une station de nettoyage et désinfection des véhicules fonctionnant selon les modalités définies dans l'appendice 4 de la présente annexe. Les procédures de maîtrise sanitaire doivent être décrites dans le dossier d'agrément de l'abattoir et validées par le préfet.

6. Conformément au 2 du chapitre VII de l'annexe II du règlement (CE) n° 852 / 2004 du 29 avril 2004, de l'eau non potable peut être utilisée pour le nettoyage des véhicules pour animaux, des étables, des cours et installations de prétraitement des effluents sous réserve de respecter les exigences fixées au point 2 précité du règlement.

7. Conformément au 8 du chapitre III de la section II de l'annexe I du règlement (CE) n° 854 / 2004 du 29 avril 2004, seuls peuvent sortir de l'abattoir d'une part les animaux vivants non déchargés du véhicule et uniquement s'ils sont à destination d'un autre abattoir, et d'autre part ceux présentés à l'abattage concernés par le 8 du chapitre III de la section II de l'annexe I du règlement précité.

8. Conformément au 9 du chapitre IV de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, la liste des agents d'épilation autorisés pour l'eau d'échaudage des porcs est publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

9. Les dispositions relatives à la collecte et au prétraitement de sang d'ongulés domestiques destiné à la consommation humaine sont décrites à l'appendice 5 de la présente annexe.

10. Conformément au d du 16 du chapitre IV de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, le vétérinaire officiel de l'abattoir peut autoriser que le cœur, le foie, les reins, la rate et le médiastin restent attachés à la carcasse par leurs connexions naturelles.

11. L'insufflation des poumons peut être effectuée lorsqu'elle est imposée par un rite religieux. Une procédure écrite décrivant précisément la mise en œuvre de ces dispositions devra être intégrée au plan de maîtrise sanitaire et validée par le préfet. L'organe qui a fait l'objet de cette insufflation est interdit à la consommation humaine.

12. Conformément au 3 du D du chapitre II de la section I de l'annexe I du règlement (CE) n° 854 / 2004 du 29 avril 2004, les carcasses de bovins dont l'âge est compris entre six et huit mois et bénéficiant de signes de qualité ou relevant de pratiques traditionnelles de commercialisation n'ont pas l'obligation d'être présentées fendues en demi-carcasse au poste d'inspection post mortem. Les signes de qualité et les pratiques traditionnelles de commercialisation pour lesquels l'absence de fente des bovins dont l'âge est compris entre six et huit mois est possible sont définis par instruction publiée au Bulletin officiel du ministre en charge de l'agriculture.

Le vétérinaire officiel de l'abattoir peut néanmoins ordonner la fente de toute carcasse pour les besoins de l'inspection post mortem.

13. Conformément au 2 du B du chapitre IX de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) n° 854 / 2004 du 29 avril 2004, les modalités d'assainissement par le froid et de traçabilité des viandes présentant des lésions de cysticercose sont décrites en appendice

6 de la présente annexe.

14. Il est interdit de destiner et d'introduire à l'abattoir :

- a) Tout ongulé domestique malade ou en état de misère physiologique ;
- b) Tout bovin, solipède ou porcin accidenté depuis plus de 48 heures ;
- c) Tout ovin ou caprin accidenté.

15. Si un animal tel que défini au point 14 de la section I de la présente annexe, ou si un animal non accompagné d'un certificat vétérinaire d'information tel que défini au point 2 du chapitre Ier de la section III de la présente annexe dûment renseigné par le vétérinaire sanitaire qui l'a examiné personnellement, est introduit à l'abattoir, le vétérinaire officiel refuse la préparation de cet animal en vue de la consommation humaine et demande à l'exploitant de l'abattoir de faire procéder à sa mise à mort sans souffrance :

- a) Soit par euthanasie par un vétérinaire praticien au moyen d'une injection létale ;
- b) Soit par application, par une personne formée, d'un procédé de mise à mort autorisé par instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

Les frais inhérents à cette mise à mort sont à la charge de l'apporteur ou de son mandant.

Toutefois, lorsqu'un animal est présenté à l'abattoir alors même qu'il vient d'être accidenté durant son transport ou au déchargement à l'abattoir, le vétérinaire officiel de l'abattoir qui réalise l'inspection ante mortem pourra autoriser l'abattage de l'animal dans les meilleurs délais s'il peut établir que la blessure, manifestement récente, est due à l'accident de transport ou de déchargement.

Si l'exploitant constate qu'un animal présente un état de souffrance important en dehors des heures d'abattage et en l'absence de vétérinaire officiel, il est tenu de faire procéder lui-même à la mise à mort sans souffrance de cet animal dans les meilleurs délais et d'en informer dès que possible le vétérinaire officiel.

16. La liste des lésions anatomo-pathologiques et autres anomalies à mettre en lien avec les motifs de saisie réglementaires figurant au 1 du chapitre V de la section II de l'annexe I du règlement (CE) n° 854 / 2004 du 29 avril 2004 ainsi que les modalités de leur enregistrement dans des bases de données appropriées permettant d'établir le lien avec les informations d'abattage des animaux concernés et de leur transmission aux détenteurs d'animaux figurent dans des instructions publiées au Bulletin officiel du ministre chargé de l'agriculture.

17. Conformément au 3 du chapitre V et au 3 du chapitre VII de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, le transport et la découpe des carcasses d'ongulés domestiques peuvent être effectués en cours de refroidissement sous réserve du respect des conditions suivantes :

a) En ce qui concerne l'abattoir :

- i) La durée du transport est inférieure à 2 heures ;
- ii) La température des carcasses au moment du chargement est égale ou inférieure à 12° C en tous points ;
- iii) Une procédure écrite validée par le préfet décrivant précisément la mise en œuvre de ces dispositions est intégrée au plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir.

b) En ce qui concerne l'établissement destinataire :

- i) La température des carcasses au moment du déchargement est égale ou inférieure à 12° C en tous points ;
- ii) La température des viandes à l'issue de la découpe est égale ou inférieure à 7° C en tous points ;
- iii) Une procédure écrite validée par le préfet décrivant précisément la mise en œuvre de ces dispositions est intégrée au plan de maîtrise sanitaire de l'établissement destinataire.

Section II

Exigences applicables au gibier ongulé d'élevage

1. Tout éleveur ou détenteur de gibier d'élevage ongulé désirant abattre en exploitation

ses animaux doit faire parvenir au préfet une déclaration d'activité telle que mentionnée dans l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé.

2. Le modèle de déclaration prévue au i du 3 de la section III de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, que l'éleveur ou le détenteur doit remplir, figure en appendice 7 de la présente annexe. Le modèle de certificat vétérinaire d'information prévu au j du 3 de la même section, que le vétérinaire sanitaire doit remplir, figure en appendice 8 de la présente annexe. Ces documents doivent tous deux accompagner les carcasses en peau jusqu'à l'abattoir. Les honoraires et frais de déplacement dus au vétérinaire sanitaire pour l'examen de l'animal et l'établissement du certificat vétérinaire d'information sont à la charge du demandeur de la visite.

3. Les dispositions énoncées dans les paragraphes 1 et 2 de la présente section sont applicables au bison.

Section III

Dispositions relatives à l'abattage
des animaux accidentés et à l'abattage d'urgence

Chapitre Ier

Abattage à l'abattoir des animaux accidentés

1. Seuls les animaux, accidentés depuis moins de 48 heures, des espèces bovine, équine, porcine et des grands gibiers d'élevage ongulés peuvent être abattus pour cause d'accident dans un abattoir.

2. Tout animal accidenté doit faire l'objet, préalablement à son envoi à l'abattoir, sous réserve qu'il soit transportable au sens du règlement (CE) n° 1 / 2005 susvisé et que l'accident date de moins de 48 heures, d'un examen clinique détaillé par un vétérinaire sanitaire. Les honoraires et frais de déplacement dus au vétérinaire sanitaire pour l'examen de l'animal et l'établissement du certificat vétérinaire d'information sont à la charge du demandeur de la visite. La réalisation de cet examen est attestée par la délivrance d'un certificat vétérinaire d'information (appendice 8 de la présente annexe), dûment renseigné par le vétérinaire sanitaire. Ce certificat doit accompagner l'animal lors de son transport et être remis à l'exploitant de l'abattoir à l'arrivée à l'abattoir pour transmission immédiate au vétérinaire officiel devant réaliser l'inspection ante mortem de l'animal.

Chapitre II

Abattage d'urgence en dehors d'un abattoir

1. L'abattage d'ongulés domestiques dangereux et la mise à mort d'animaux lors de corridas sont assimilés à un cas d'urgence pour cause d'accident. Ces animaux peuvent faire l'objet d'un abattage en dehors d'un abattoir, au même titre que les animaux accidentés depuis moins de 48 heures pour les espèces bovine, équine, porcine et des grands gibiers d'élevage ongulés qui sont non transportables, tel que prévu au chapitre VI de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004. La déclaration de l'éleveur ou du détenteur telle que prévue au 5 du chapitre VI de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004 et le certificat vétérinaire d'information tel que prévu au 6 du chapitre VI de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004 accompagnent ces animaux lorsqu'ils sont acheminés à l'abattoir. Les modèles de ces deux documents figurent en appendices 7 et 8 de la présente annexe.

2. Les honoraires et frais de déplacement dus au vétérinaire sanitaire pour l'examen initial de l'animal en dehors d'un abattoir et l'établissement du certificat vétérinaire d'information défini en appendice 8 de la présente annexe sont à la charge du demandeur de la visite.

3. Les viscères, le sang et le cuir des animaux abattus d'urgence en dehors d'un abattoir ne peuvent en aucun cas être destinés à la consommation humaine.

4. Conformément au 7 du chapitre III de la section I de l'annexe I du règlement (CE) n° 854 / 2004 du 29 avril 2004, la marque de salubrité apposée sur les carcasses des

animaux abattus d'urgence en dehors d'un abattoir est décrite à l'appendice 2 de la présente annexe.

APPENDICE 1 DE L'ANNEXE V

MODALITÉS D'AGRÉMENT ET DE FONCTIONNEMENT DES ABATTOIRS TEMPORAIRES

Procédure d'agrément sanitaire des abattoirs
bénéficiant d'un agrément temporaire

Présentation d'un dossier de demande d'agrément au préfet du département
d'implantation de la structure :

Le dossier présenté par l'exploitant et déposé au minimum trois mois avant la fête religieuse doit comporter :

- la demande d'autorisation à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux ;
- la preuve de la nécessité de l'implantation d'un abattoir temporaire ;
- des plans cotés permettant de visualiser les différents locaux et équipements envisagés, les circuits des animaux, des produits comestibles et des déchets, des personnes (employés, services vétérinaires et clients) ;
- un plan général qui présentera l'environnement de l'établissement : zone réservée au parking des clients, au parcage des animaux...
- un descriptif des installations, des équipements et de leur fonctionnement. Une attention particulière sera portée aux modalités d'évacuation des sous-produits d'abattage ;
- les preuves des compétences et les justificatifs de formation des personnes qui pratiquent la manipulation des animaux et les différentes phases de l'abattage des animaux ;
- les aménagements qui permettront la réalisation de l'inspection ante et post mortem des animaux.

Une attention particulière sera apportée à la description des activités suivantes :

- amenée et contention des animaux : le poste d'immobilisation et le matériel de contention seront décrits avec précision ;
- saignée des animaux, prélèvement de la moelle épinière ;
- tri des sous-produits : retrait et tri des MRS, des autres sous-produits ;
- modalité de stockage et fréquence d'enlèvement des sous-produits ;
- évacuation des effluents ;
- organisation de la chaîne : pour apprécier la cadence proposée, il conviendra de prendre en compte :
- le type de chaîne et les compétences des personnels ;
- le tonnage maximal ou le nombre de têtes est précisé par l'exploitant dans le cadre de sa demande d'agrément.

L'exploitant précisera les dispositions qu'il envisage de mettre en place afin d'éviter les nuisances environnementales ; en particulier les dispositions prises pour l'évacuation des sous-produits et des effluents. Les accords des organismes qui collecteront sous-produits et effluents seront joints au dossier (entreprises d'équarrissage, municipalité pour les stations d'épuration...).

L'exploitant précisera les mesures qu'il envisage de prendre en termes de sécurité des personnes.

Phase d'essai de l'installation :

Dès acceptation du dossier par le préfet, l'exploitant propose un essai de l'abattoir : l'abattoir est installé sur le site retenu pour le jour de la fête religieuse, afin que les accès des animaux, des particuliers, des véhicules de l'équarrissage ainsi que les raccordements aux réseaux d'assainissement puissent être appréciés. L'essai devra concerner un minimum de vingt animaux et permettra de valider le fonctionnement de la chaîne d'abattage et les compétences du personnel, y compris celles des sacrificateurs. Un agrément provisoire et la marque de salubrité seront délivrés afin de permettre la

réalisation de cette phase de test et la commercialisation des carcasses produites au cours du test.

Si l'essai est concluant ou, après amélioration du fonctionnement si des observations ont été faites par un vétérinaire officiel, l'abattoir se verra attribuer pour la durée de la fête religieuse un agrément temporaire par le préfet du département d'implantation de l'établissement.

L'agrément est attribué pour la structure décrite, pour le lieu d'implantation prévu, pour une période donnée et pour un exploitant clairement identifié.

La liste des abattoirs agréés temporairement par les préfets pour la fête religieuse sera publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

Pesée fiscale et perception des taxes, redevances et cotisations dans les abattoirs temporaires :

Les exploitants des abattoirs bénéficiant d'un agrément temporaire devront s'acquitter des taxes légales, redevances et cotisations en vigueur. Les redevances sanitaires sont calculées en fonction du nombre de têtes abattues.

Respect des réglementations en termes d'urbanisme et de protection de l'environnement :

Les exploitants des abattoirs temporaires doivent contacter les services préfectoraux traitant les affaires d'urbanisme et d'installations classées pour la protection de l'environnement et se conformeront aux dispositions réglementaires en vigueur.

L'exploitant déposera auprès des services préfectoraux précités un dossier de demande d'autorisation temporaire au titre des installations classées pour la protection de l'environnement conformément aux exigences qui lui seront précisées par ces services.

Un arrêté d'autorisation d'exploiter temporaire (pour la durée de la fête religieuse) pourra être signé par le préfet après avis de l'inspecteur des installations classées et avis du Conseil de l'environnement et des risques scientifiques et technologiques. Cette autorisation ne pourra être accordée qu'au bénéfice d'un exploitant parfaitement identifié.

APPENDICE 2 DE L'ANNEXE V

CAHIER DES CHARGES RELATIF À LA FABRICATION DES MARQUES DE SALUBRITÉ

A compter du 1er janvier 2010, les numéros d'agrément figurant dans les marques de salubrité devront satisfaire aux exigences suivantes :

- codification du département (2 chiffres) suivie d'un point ; puis
- codification de la commune (3 chiffres) ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement, suivie d'un point ; puis
- du numéro d'ordre de l'établissement (3 chiffres).

Néanmoins, jusqu'au 31 décembre 2012, le nombre de chiffres du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune imposé à trois n'est pas d'application obligatoire pour les établissements dont le numéro d'agrément a été attribué avant la publication du présent arrêté.

La codification du numéro d'agrément est différente en ce qui concerne les départements d'outre-mer : codification du département (3 chiffres) suivie d'un point puis codification de la commune (2 chiffres) suivie d'un point puis numéro d'ordre de l'établissement (3 chiffres).

Les fabricants des marques de salubrité doivent satisfaire aux exigences suivantes :

A.-Marque de salubrité communautaire (figure A) :

La marque de salubrité utilisée dans les abattoirs d'ongulés domestiques ou dans les établissements de traitement du gibier sauvage bénéficiant d'un agrément communautaire est une marque de forme ovale sur laquelle figurent, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes :

- dans la partie supérieure, les lettres FR ;

-au centre, le numéro d'agrément de l'établissement ;

-dans la partie inférieure, les lettres CE.

La longueur du grand axe de l'ovale est de 75 mm et celle du petit axe est de 55 mm. Les lettres ont une hauteur de 8 mm et les chiffres une hauteur de 10 mm.

B.-Marque de salubrité communautaire avec restriction de mise sur le marché pour des raisons de police sanitaire (figure B) :

La marque de salubrité utilisée dans les abattoirs d'ongulés domestiques ou dans les établissements de traitement du gibier sauvage bénéficiant d'un agrément communautaire qui sont soumis à des restrictions de mise sur le marché pour des raisons de police sanitaire est une marque de forme ovale barrée d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires et apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque. Il y figure, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes :

-dans la partie supérieure, les lettres FR ;

-au centre, le numéro d'agrément de l'établissement ;

-dans la partie inférieure, les lettres CE.

La longueur du grand axe de l'ovale est de 75 mm et celle du petit axe est de 55 mm. Les lettres ont une hauteur de 8 mm et les chiffres une hauteur de 10 mm.

La mise sur le marché des produits porteurs de cette marque de salubrité est limitée au territoire national et à destination d'un établissement de transformation de produits à base de viande agréé.

C.-Marque de salubrité locale des abattoirs temporaires (figure C) :

La marque de salubrité utilisée dans les abattoirs temporaires est une marque de forme hexagonale régulière sur laquelle figurent, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes :

-dans la partie supérieure, le numéro de codification du département (2 chiffres), précédé des lettres FR ;

-au centre, le numéro de codification de la commune (3 chiffres) ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement, suivi d'un point et du numéro d'ordre de l'établissement (3 chiffres) ;

-dans la partie inférieure, les lettres ISV, pour inspection sanitaire vétérinaire.

La diagonale de l'hexagone est de 65 mm et les côtés mesurent 32,5 mm chacun. Les lettres et les chiffres ont une hauteur de 10 mm.

Cette marque de salubrité est rendue obligatoire pour tout abattoir temporaire agréé à compter du 1er janvier 2010.

La mise sur le marché des produits porteurs de cette marque de salubrité est limitée au département d'implantation de l'abattoir temporaire et aux départements limitrophes.

D.-Marques de salubrité nationale (figures D1 et D2) :

D1 : Marque de salubrité nationale utilisée pour les abattages d'urgence d'ongulés domestiques en dehors d'un abattoir (figure D1) :

La marque de salubrité apposée sur les carcasses des ongulés domestiques abattus d'urgence en dehors d'un abattoir est de forme ronde sur laquelle figurent, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes :

-dans la partie supérieure, le numéro de codification du département (2 chiffres), précédé des lettres FR ;

-au centre, le numéro de codification de la commune (3 chiffres) ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement, suivi d'un point et du numéro d'ordre de l'établissement (3 chiffres) ;

-dans la partie inférieure, les lettres ISV, pour inspection sanitaire vétérinaire.

Le diamètre du rond est de 65 mm et la taille des lettres et chiffres est de 10 mm.

Cette marque est rendue obligatoire pour ce type d'abattage à compter du 1er janvier 2010.

La mise sur le marché des produits porteurs de cette marque de salubrité est limitée au

territoire national.

D2 : Marque de salubrité nationale avec restriction de mise sur le marché pour des raisons de police sanitaire (figure D2) :

Cette marque de salubrité nationale carrée à angles arrondis est utilisée dans les abattoirs d'ongulés domestiques ou dans les établissements de traitement du gibier sauvage bénéficiant d'un agrément communautaire qui sont soumis à des restrictions de mise sur le marché pour des raisons de police sanitaire. La mise sur le marché des produits porteurs de cette marque de salubrité et de tous produits qui en sont issus est limitée au territoire national.

Dans cette marque de salubrité figurent, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes :

-dans la partie supérieure, les lettres FR ;

-au centre, le numéro d'agrément de l'établissement : codification du département (2 chiffres) suivie d'un point puis codification de la commune (3 chiffres) ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement, suivie d'un point puis du numéro d'ordre de l'établissement (3 chiffres).

La taille de la marque de salubrité est de 75 mm de côté. Les lettres ont une hauteur de 8 mm et les chiffres une hauteur de 10 mm.

Cette marque est rendue obligatoire pour ce type d'abattage à compter du 1er janvier 2010.

E.-Marque de salubrité communautaire devant disparaître après le 31 décembre 2009 (figure E) :

La marque de salubrité utilisée dans les abattoirs d'ongulés domestiques bénéficiant d'un agrément communautaire est une marque de forme ovale sur laquelle figurent, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes :

-dans la partie supérieure, la lettre F ;

-au centre, les trois groupes de chiffres composant le numéro d'agrément, séparés par un point ou un tiret ;

-dans la partie inférieure, les lettres CEE.

La longueur du grand axe de l'ovale est de 75 mm et celle du petit axe est de 55 mm. Les lettres ont une hauteur de 8 mm et les chiffres une hauteur de 10 mm.

F.-Marque de salubrité des abattoirs loco-régionaux devant disparaître après le 31 décembre 2009 (figure F) :

La marque de salubrité utilisée dans les abattoirs d'animaux de boucherie dérogatoires bénéficiant d'un agrément loco-régional est une marque de forme ronde sur laquelle figurent, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes :

-dans la partie supérieure, le numéro de codification du département (2 chiffres), précédé de la lettre F ;

-au centre le numéro de codification de la commune (3 chiffres) ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement, suivi d'un point et du numéro d'ordre de l'établissement (3 chiffres) ;

-dans la partie inférieure les lettres ISV, pour inspection sanitaire vétérinaire.

Le diamètre du rond est de 65 mm et la taille des lettres et chiffres est de 10 mm.

La mise sur le marché est limitée au territoire national.

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 301 du 29 / 12 / 2009 texte numéro 29

APPENDICE 3 DE L'ANNEXE V

Je soussigné (e)

agissant en qualité de

pour l'entreprise

sise à

Tél :

Fax :

Mail :

déclare avoir pris connaissance du cahier des charges relatif à la fabrication des dispositifs de marquage de salubrité défini dans un arrêté du ministère chargé de l'agriculture et respecter l'ensemble des conditions y figurant.

Je souhaite donc, par la présente, pouvoir fabriquer des dispositifs de marquage de salubrité à l'usage des services vétérinaires des abattoirs d'ongulés domestiques et des établissements de traitement de gibier sauvage.

Signature du responsable dans l'entreprise
et cachet de l'entreprise :

Cette déclaration doit être renvoyée, dûment complétée et signée :

au ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche

Direction générale de l'alimentation,

Service de l'alimentation

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments,

Bureau des établissements d'abattage et de découpe

251, rue de Vaugirard, 75732 Paris Cedex 15

APPENDICE 4 DE L'ANNEXE V

CONDITIONS PARTICULIÈRES D'AGRÉMENT DES ABATTOIRS NE DISPOSANT PAS DE STATION DE LAVAGE DES VÉHICULES POUR ANIMAUX.-OBLIGATIONS DES CHAUFFEURS

Le préfet peut agréer un abattoir d'ongulés domestiques en l'absence de station de nettoyage et désinfection des véhicules pour animaux dans l'enceinte de l'abattoir, sous réserve qu'il existe, à proximité immédiate dudit abattoir, une station de nettoyage et désinfection des véhicules fonctionnant selon les conditions listées ci après.

Le plan de maîtrise sanitaire décrit dans le dossier d'agrément de l'abattoir comporte les procédures afférentes au nettoyage et à la désinfection des véhicules dans le cas particulier du recours à une station extérieure de nettoyage et désinfection des véhicules.

Conditions d'installation et d'équipement :

-installation permettant la récupération et le stockage des litières ou fumiers contenus dans les véhicules. Cette installation peut néanmoins ne pas être présente dans la mesure où l'abattoir situé à proximité s'engage, via les procédures décrites dans son dossier d'agrément, à récupérer et stocker ces effluents dans l'enceinte de l'abattoir avant que le véhicule ne quitte l'abattoir ;

-dispositif de distribution d'eau permettant une aspersion de l'ensemble du véhicule (intérieurement et extérieurement) ;

-mise à disposition, en quantité suffisante, d'un détergent et d'un produit désinfectant avec notice d'utilisation.

Une instruction du ministère chargé de l'agriculture, publiée au Bulletin officiel, précise la liste des désinfectants homologués et autorisés.

Les équipements adaptés aux produits mis à disposition doivent être en place. Un affichage informatif relatif au mode d'emploi des produits est mis en place à l'attention des usagers de la station ;

-les conditions d'équipement et d'installation doivent satisfaire aux exigences de la réglementation relative aux installations classées pour la protection de l'environnement, notamment en matière de récupération des effluents (eaux de lavage) et de stockage des litières ;

-mise à disposition des chauffeurs d'un dispositif de collecte des doubles des déclarations de nettoyage-désinfection. L'exploitant de la station conserve ces déclarations pendant trois ans.

Conditions de fonctionnement :

-nettoyage complet du véhicule, intérieur et extérieur (y compris les roues), à l'eau sous

pression. Ce nettoyage peut se faire à l'aide d'un détergent si l'encrassement est important ; cette phase de nettoyage est suivie d'un rinçage si le détergent utilisé le nécessite ;

-contrôle visuel du véhicule, de l'absence de toute trace de matière organique à l'intérieur et à l'extérieur du véhicule. Si le contrôle visuel s'avère non satisfaisant, il convient de recommencer les opérations de nettoyage du véhicule (à l'eau ou éventuellement avec détergent) ;

-application du désinfectant en respectant les modalités d'application spécifiques au produit utilisé ;

-rinçage à l'eau, si nécessaire ;

-tenue à jour du registre du véhicule tel que défini au 3 de l'annexe VI de l'arrêté du 5 novembre 1996, sur lequel doivent être inscrits la date et le lieu de la désinfection ;

-établissement d'une déclaration de nettoyage-désinfection précisant la date de la désinfection et l'identification du véhicule, à l'attention du responsable de la station de lavage.

APPENDICE 5 DE L'ANNEXE V

DISPOSITIONS RELATIVES AU SANG DES ONGULÉS DOMESTIQUES DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE

A.-Caractéristiques du sang destiné à la consommation humaine

Le sang d'ongulés domestiques propre à la consommation humaine doit :

-provenir d'animaux dont la carcasse a été reconnue propre à la consommation humaine ;

-être recueilli dans les meilleures conditions d'hygiène : à l'aide d'un trocart raccordé à un système fermé de collecte, ou de tout autre dispositif permettant de respecter les critères microbiologiques définis au D du présent appendice.

Le sang des animaux accidentés, le sang d'égouttage ainsi que le sang des animaux dont les viandes sont reconnues impropres à la consommation humaine sont des sous-produits animaux au sens du règlement (CE) n° 1774 / 2002.

La saignée doit suivre immédiatement l'étourdissement. Elle est suivie obligatoirement d'une phase d'égouttage qui ne peut être inférieure à une durée de trois minutes. Seul le sang issu de la saignée peut être destiné à la consommation humaine.

B.-Infrastructures nécessaires

Les aménagements imposés pour effectuer la récolte du sang destiné à l'alimentation humaine doivent comprendre au minimum :

-des récipients tampons en nombre et de capacité suffisants permettant de recueillir et d'identifier le sang par lot d'animaux abattus ;

-une citerne réfrigérée destinée à recueillir le sang alimentaire et permettant de ramener le plus rapidement possible sa température à + 3° C. Le sang doit être maintenu à cette température jusqu'à sa commercialisation. Cette disposition peut toutefois ne pas être obligatoire s'il est démontré, par une analyse de dangers, qu'une autre technique conservatoire apporte les mêmes garanties sanitaires ;

-un système de nettoyage efficace de l'ensemble des équipements ;

-éventuellement un dispositif mécanique placé à proximité du poste de saignée destiné à empêcher la coagulation du sang par défibrination et répondant à toutes les exigences de l'hygiène dans la mesure où il n'est pas fait usage de substances anticoagulantes.

C.-Prétraitement du sang destiné à la consommation humaine

Les opérations de prétraitement du sang destiné à la consommation humaine sont réalisées dans un local séparé de celui de la saignée.

Les principales opérations de pré-traitement du sang sont :

-la centrifugation du sang : opération permettant de séparer deux phases de densités différentes sous l'action d'un champ de forces centrifuges ;

-l'ultrafiltration du sérum ou du plasma : opération ayant pour but de retenir les macromolécules dissoutes sous l'action d'une différence de pression hydrostatique

appliquée de part et d'autre d'une membrane semi-perméable qui fait migrer les molécules de petite taille ;

-l'osmose inverse du sérum ou du plasma : opération permettant d'isoler le solvant constitutif du milieu grâce à l'action d'une différence de pression hydrostatique appliquée de part et d'autre d'une membrane semi-perméable ;

-la réfrigération du sang ou de ses constituants : opération assurant leur refroidissement à une température inférieure ou égale à + 3° C ;

-la congélation du sang ou de ses constituants : opération assurant leur refroidissement à une température inférieure ou égale à -18° C.

Conditions d'application des opérations de prétraitement du sang :

Ces opérations doivent être effectuées dans un local séparé de l'aire d'abattage et en dehors de l'intervalle de température compris entre 15 et 25° C. Elles doivent permettre, seules ou en association, le travail des lots identifiés dans les six heures qui suivent la saignée. A l'expiration de cette période de six heures, tous les produits issus du sang doivent se présenter sous une forme stabilisée qui aura été obtenue par :

-le maintien sous régime de froid à une température ne dépassant pas + 3° C ;

-ou la déshydratation jusqu'à une teneur en eau résiduelle n'excédant pas 10 %.

D.-Critères microbiologiques indicateurs de l'hygiène des procédés auxquels doit répondre le sang destiné à la consommation humaine

Les critères microbiologiques indicateurs de l'hygiène des procédés auxquels doit répondre le sang destiné à la consommation humaine sont précisés par instruction publiée au Bulletin officiel du ministre chargé de l'agriculture ou définis dans les Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application du principe HACCP applicables aux abattoirs et validés par le ministre chargé de l'agriculture.

APPENDICE 6 DE L'ANNEXE V

MODALITÉ D'ASSAINISSEMENT PAR LE FROID ET DE TRAÇABILITÉ DES VIANDES PRÉSENTANT DES LÉSIONS DE CYSTICERCOSE

A.-Arbre de décision à suivre par les services vétérinaires

lors de découverte de cysticerque sur les porcins et bovins

Toute carcasse dans laquelle est décelé un cysticerque vivant, un cysticerque en voie de dégénérescence ou une lésion calcifiée qu'il n'est pas possible de rapporter avec certitude à une autre cause que la cysticercose est considérée comme atteinte de cysticercose. La carcasse doit alors être soumise à un examen approfondi en abattoir au cours duquel il peut être procédé à des incisions complémentaires pouvant aller jusqu'à la découpe de gros. Une découpe ou un désossage plus fins peuvent, si nécessaire, être réalisés en atelier de découpe selon les pratiques commerciales habituelles et sous contrôle des services vétérinaires afin que ceux-ci puissent examiner les surfaces de coupe

Lorsqu'il a été mis en évidence, en quelque lieu que ce soit, plus d'une lésion par décimètre carré (cysticerque vivant ou en voie de dégénérescence, ou lésions calcifiées), la carcasse est retirée de la consommation humaine dans sa totalité (y compris la tête, le cœur et l'œsophage).

Lorsque les lésions (cysticerque vivant ou en voie de dégénérescence, ou lésions calcifiées) mises en évidence, en quelque lieu que ce soit, sont en quantité moindre (inférieure à une lésion par décimètre carré), les organes ou parties de carcasse porteurs des lésions sont saisis à l'abattoir (s'il ne s'agissait que d'une découpe de gros) ou à l'atelier de découpe (si la carcasse y a été dirigée pour une découpe plus fine sous contrôle des services vétérinaires). Le reste de la carcasse (y compris la tête, le cœur et l'œsophage) est assaini par le froid selon les procédures décrites au paragraphe B du présent appendice.

B.-Assainissement par le froid

L'assainissement des carcasses, demi-carcasses ou morceaux découpés, désossés et conditionnés, y compris les têtes, les cœurs et les œsophages, s'effectue par maintien à

une température inférieure ou égale à -10° C à cœur pendant un minimum de dix jours. Les autres parties de la carcasse destinées à la consommation humaine peuvent ne pas subir ce traitement assainissant et être laissées à la disposition du propriétaire.

C.-Traçabilité des carcasses atteintes de cysticerose

dont une partie est soumise à un traitement assainissant par le froid

Les carcasses ou morceaux de découpe de gros sont identifiés en abattoir par un dispositif particulier et sont revêtus de l'estampille en vigueur dans l'établissement. Ils sont accompagnés du laissez-passer conforme au modèle ci-après (établi par le vétérinaire officiel du lieu d'abattage) lors de leur transfert vers un atelier de découpe ou une unité de congélation.

Si les carcasses ou morceaux de découpe de gros transitent par un atelier de découpe pour une inspection approfondie avant l'unité de congélation, le vétérinaire officiel doit s'assurer de la présence des services vétérinaires à l'arrivée dans l'atelier de découpe. Les morceaux de découpe devant être assainis par le froid sont alors dirigés vers l'unité de congélation accompagnés du même laissez-passer.

L'unité de congélation dans laquelle est effectué l'assainissement doit enregistrer spécifiquement les raisons et la durée de la congélation de ces denrées.

A la fin de la période d'assainissement, le vétérinaire officiel de l'entrepôt frigorifique renvoie le laissez-passer signé aux services vétérinaires du département où l'animal a été abattu.

Dans le cadre de l'information sur la chaîne alimentaire, le vétérinaire officiel de l'abattoir s'assure de la transmission à l'exploitant du secteur alimentaire ayant envoyé l'animal concerné à l'abattoir de l'information relative à la présence d'une ou plusieurs larves de cysticerques dans la carcasse.

Les dispositions à mettre en œuvre par les éleveurs dans le cadre de l'information sur la chaîne alimentaire à la suite de la mise en évidence d'une ou plusieurs larves de cysticerques sont précisées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 301 du 29 / 12 / 2009 texte numéro 29

APPENDICE 7 DE L'ANNEXE V

DÉCLARATION DE L'ÉLEVEUR OU DU DÉTENTEUR

LORS D'ABATTAGE D'ANIMAUX EN DEHORS D'UN ABATTOIR

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 301 du 29 / 12 / 2009 texte numéro 29

APPENDICE 8 DE L'ANNEXE V

CERTIFICAT VÉTÉRINAIRE D'INFORMATION DEVANT ACCOMPAGNER

L'ANIMAL OU LA CARCASSE JUSQU'À L'ABATTOIR

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 301 du 29 / 12 / 2009 texte numéro 29

Article Annexe VI

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

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX ABATTOIRS ET AUX ATELIERS DE DÉCOUPE DE VOLAILLES, DE LAGOMORPHES ET DE RATITES DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Pour l'application de la présente annexe, on entend par :

a) " Ratite accidenté " : tout ratite qui présente des signes cliniques provoqués

brusquement par un traumatisme ou par une défaillance de l'organisme lors d'une intervention chirurgicale, alors qu'il était en bon état de santé avant le traumatisme ou l'intervention ;

b) " Ratite malade " : tout ratite qui présente des signes cliniques pathologiques avec répercussions sur l'état général autres que ceux définis à l'alinéa précédent ou apparus dans des circonstances différentes.

Section I

Abattoirs de volailles et de lagomorphes agréés

1. Conformément au b du 2 du chapitre II de la section II de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, le préfet peut autoriser un abattoir de volailles et de lagomorphes, après examen des procédures du plan de maîtrise sanitaire décrites dans son dossier d'agrément, à ne pas disposer de local séparé pour l'éviscération, sous réserve que ces opérations soient séparées dans le temps et que la reprise de l'activité d'abattage se fasse après nettoyage et désinfection complets du local et des équipements.

2. Conformément au c du 7 du chapitre IV de la section II de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, l'éviscération peut être totale, partielle (volailles dites " effilées ") ou différée (volailles dites " New York dressed "). Les palmipèdes gras peuvent également faire l'objet d'une éviscération après refroidissement préalable de la carcasse pour autant qu'elle soit effectuée dans les 24 heures suivant l'abattage.

3. Conformément au 6 du chapitre IV de la section II de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, les exploitants du secteur alimentaire doivent se conformer aux prescriptions ci-dessous :

a) Les volailles abattues doivent être ouvertes de façon que les cavités et tous les viscères puissent être inspectés. Les lagomorphes doivent être ouverts de façon que la cavité abdominale et tous les viscères pertinents puissent être inspectés. A cet effet, les viscères à inspecter peuvent être détachés ou laissés attachés à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, leur carcasse d'origine doit pouvoir être identifiée, au moins par lot.

Toutefois, pour ce qui concerne les volailles partiellement éviscérées ou à éviscération différée, les dispositions précédentes ne sont exigées que sur 5 % des animaux abattus de chaque lot. Toutefois, si lors de l'inspection la présence d'anomalies est constatée sur plusieurs oiseaux, tous les animaux du lot doivent être éviscérés selon les dispositions décrites au paragraphe précédent.

b) Il est interdit de procéder à toute cession, découpe ou traitement des carcasses avant la fin de l'inspection du lot. Le vétérinaire officiel peut imposer toute autre manipulation nécessaire à l'inspection.

c) Les carcasses et les abats non inspectés ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les carcasses et abats déjà inspectés. Il est interdit de procéder à l'enlèvement, à la découpe ou au traitement ultérieur de la carcasse avant la fin de l'inspection.

4. Conformément au 10 du chapitre IV de la section II de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, le préfet peut autoriser que les animaux malades ou suspects et les animaux abattus dans le cadre de programmes d'éradication ou de lutte contre une maladie soient abattus dans un établissement d'abattage de volailles ou de lagomorphes agréé. Des instructions du ministère chargé de l'agriculture définissent les procédures spécifiques à suivre pour limiter les contaminations.

5. Concernant les établissements d'abattage agréés, la liste des adaptations et exemptions prévues à l'article 10 du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004 est définie par instruction du ministre chargé de l'agriculture. Ces adaptations et exemptions prévoient la gestion dans le temps de certaines opérations, sans compromettre les objectifs de sécurité sanitaire des aliments. L'octroi des dérogations est délivré au cas par cas sur demande individuelle, sollicitée dans le cadre du dossier de demande d'agrément constitué par le professionnel.

Section II

Abattage de ratites dans les abattoirs agréés

1. a) Conformément au 2 de la section III de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, les ratites peuvent être abattus dans les abattoirs de volailles et lagomorphes agréés si ces derniers satisfont également aux exigences de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 précité suivantes :

i) Les points 1, 7 et 8 du chapitre II ;

ii) Les points 1, 2, 3, 8, 10 et 13 du chapitre IV ;

iii) Le chapitre VI.

b) Les ratites peuvent également être abattus dans des abattoirs d'animaux de boucherie agréés lorsque les dispositions des sections I et II de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 précité sont satisfaites.

2. Il est interdit de destiner à l'abattoir tout ratite malade ou en état de misère physiologique. Si un tel animal parvient à l'abattoir, il est euthanasié par injection par un vétérinaire praticien aux frais de l'apporteur ou de son mandant, tels que définis dans l'annexe IV du présent arrêté. Les ratites accidentés peuvent être abattus en abattoir ou

hors d'un abattoir dans les mêmes conditions que celles définies dans la section III de l'annexe V du présent arrêté.

3. Conformément au b du 2 du chapitre II de la section II de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, le préfet peut autoriser un abattoir de ratites, après examen des procédures du plan de maîtrise sanitaire décrites dans son dossier d'agrément, de ne pas disposer de local séparé pour les opérations de découpe visant à séparer la partie thoraco-abdominale de la partie pelvienne ainsi que les deux cuisses, sous réserve que ces opérations soient séparées dans le temps et que la reprise de l'activité d'abattage se fasse après nettoyage et désinfection complets du local et des équipements.

4. Conformément au 6 du chapitre IV de la section II de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, les exploitants du secteur alimentaire doivent se conformer aux prescriptions suivantes : les ratites abattus doivent être ouverts de façon que les cavités et tous les viscères pertinents puissent être inspectés. A cet effet, les viscères à inspecter peuvent être détachés ou laissés attachés à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, leur carcasse d'origine doit pouvoir être identifiée, au moins par lot.

Section III

Salles d'abattage à la ferme agréées

1. Conformément au chapitre VI de la section II et du 3 de la section III de l'annexe III du règlement (CE) n° 853 / 2004 du 29 avril 2004, les exploitants du secteur alimentaire peuvent abattre dans l'exploitation où ils ont été élevés :

- a) Des ratites ;
- b) Des oies et canards élevés pour la production de foie gras ;
- c) Du petit gibier d'élevage à plumes.

Les exploitants de salles d'abattage agréées à la ferme peuvent exercer les activités visées à l'arrêté du 10 octobre 2008 pris pour l'application des articles D. 654-3 à D. 654-5 du code rural et de la pêche maritime et relatif aux règles sanitaires applicables aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés dans les conditions y étant définies, sous réserve que des procédures permettant d'exclure toute contamination croisée et confusion entre ces deux types d'activités aient été définies par écrit, approuvées par les services d'inspection et soient mises en œuvre.

Article Annexe VII

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA COLLECTE, AU TRAITEMENT

ET À LA MISE SUR LE MARCHÉ DES VIANDES FRAÎCHES DE GIBIER SAUVAGE

Section I

Dispositions générales

1. La présente annexe fixe les conditions sanitaires applicables à la mise à mort du gibier sauvage, à la préparation et à la mise sur le marché de viandes fraîches de gibier sauvage transitant par un établissement de traitement agréé.

2. Pour l'application de la présente annexe, on entend par :

a) Centre de collecte : un site où le gibier tué par action de chasse est stocké et si nécessaire éviscéré conformément aux règles de l'hygiène.

b) Premier détenteur : il s'agit :

i) Soit du chasseur ayant tué le gibier,

ii) Soit, par exception, de toute personne physique ou morale titulaire du droit de chasse sur un territoire de chasse donné, nommée par le règlement intérieur ou par toute autre disposition reconnue par l'usage comme propriétaire du gibier tué.

3. L'ensemble du petit et grand gibier sauvage acheminé jusqu'à un établissement de traitement doit satisfaire aux exigences suivantes :

a) Etre identifié individuellement pour le grand gibier ou par lot pour le petit gibier et de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse jusqu'à la remise au consommateur final.

b) Le numéro d'identification attribué à chaque pièce ou lot de gibier doit commencer par le numéro du département dans lequel le gibier a été chassé, puis être complété par le numéro d'ordre de la pièce ou du lot de gibier. Dans le cas des espèces soumises à un plan de chasse, le numéro d'identification sera le numéro du dispositif de marquage du plan de chasse à condition qu'il soit unique dans le département.

c) Cette obligation de traçabilité s'appliquera à compter de la publication du présent arrêté en ce qui concerne le grand et le petit gibier.

d) Les informations relatives à la traçabilité de chaque pièce ou lot de gibier doivent pouvoir être contrôlées par les services vétérinaires. Les informations devant accompagner la pièce ou le lot de gibier sont les suivantes :

i) Nom du chasseur ou du premier détenteur ;

ii) Espèce de gibier ;

iii) Numéro d'identification de l'animal ou du lot d'animaux ;

iv) Lieu de mise à mort par action de chasse ;

v) Date de mise à mort par action de chasse ;

vi) Destination de la pièce ou du lot de gibier.

4. Après la mise à mort par action de chasse, le gibier sauvage peut être stocké et si nécessaire éviscéré, dans le cas où l'éviscération n'est pas effectuée sur le lieu de chasse, dans un centre de collecte avant d'être acheminé vers un établissement de traitement. Le centre de collecte est un site où le gibier sauvage est regroupé et amené aux températures positives inférieures ou égales à + 7 °C pour le grand gibier et à + 4 °C pour le petit gibier conformément au 3 de l'article 17 du règlement (CE) n° 852/2004. La congélation y est interdite. Ce type d'établissement doit être déclaré auprès de l'autorité compétente, où il sera enregistré.

5. Dans le cadre de la lutte contre une maladie réputée contagieuse ou une maladie présentant des risques pour la santé publique, des conditions particulières de commercialisation du gibier peuvent être définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

Section II

Exigences applicables au gibier sauvage transitant

par un établissement de traitement

1. La fabrication des marques de salubrité doit respecter le cahier des charges défini dans l'appendice 2 de l'annexe IV du présent arrêté. Le fabricant doit faire parvenir une déclaration conforme au modèle figurant à l'appendice 3 de l'annexe IV à la direction générale de l'alimentation. La liste des fabricants déclarés est publiée sur le Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

La commande des dispositifs de marquage est effectuée par les services vétérinaires. Les frais afférents à l'acquisition des dispositifs de marquage sont à la charge des exploitants des établissements de traitement de gibier.

2. Conformément au 3 de l'article 2 du règlement (CE) n° 2075/2005, toute carcasse de gibier sauvage transitant par un atelier de traitement doit, s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichines telle que décrite à la section IV.

3. L'échantillonnage prévu au 5 du A du chapitre VIII de la section IV de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004 pour la réalisation de l'inspection post mortem du petit gibier sauvage non éviscéré est de 5 % du lot de chasse de petit gibier sauvage concerné.

Section III

Formation de personnes à la réalisation de l'examen initial

du gibier sauvage

1. En application du 4 du chapitre I de la section IV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, l'autorité compétente valide un système de formation destiné aux personnes qui chassent le gibier sauvage en vue de le mettre sur le marché pour la consommation humaine. Ces personnes formées réalisent un examen initial sur le gibier sauvage tué par action de chasse avant qu'il ne soit acheminé jusqu'à un établissement de traitement. Les personnes formées acquièrent leur qualification en suivant une formation animée par un formateur référent. La liste des personnes formées à réaliser cet examen initial est disponible dans chaque fédération départementale des chasseurs. La liste des formateurs référents par département est disponible à la Fédération nationale des chasseurs. Les organismes dispensant la formation destinée aux formateurs référents doivent répondre au cahier des charges validé par l'administration et figurant en appendice 1 de la présente annexe. Les attestations des personnes formées sont délivrées par les fédérations départementales des chasseurs et devront contenir au minimum les informations figurant en appendice 2 selon un modèle proposé par la Fédération nationale des chasseurs et validé par le ministère chargé de l'agriculture.

A l'issue de l'examen initial, la personne formée reportera ses constatations sur une fiche de compte rendu d'examen initial. Celle-ci devra comporter au minimum les informations décrites à l'appendice 3 selon un modèle proposé par la Fédération nationale des chasseurs et validé par le ministère chargé de l'agriculture. Cette fiche de compte rendu doit accompagner le gibier ou le lot de gibier jusqu'à l'atelier de traitement destinataire.

2. L'examen initial du gibier destiné aux ateliers de traitement est obligatoire à compter de la publication du présent arrêté. Afin de garantir la mise en application des formations des personnes réalisant l'examen initial, un réseau de formateurs référents départementaux doit avoir été constitué.

Section IV

Dispositions relatives à l'inspection du gibier sauvage

Les recherches visant à détecter la présence de *Trichinella* prévues au 3 de l'article 2 du chapitre II du règlement (CE) n° 2075/2005 du 5 décembre 2005 sont effectuées dans un laboratoire agréé dont la liste figure dans une instruction du ministre chargé de l'agriculture et publiée au Bulletin officiel. Les modalités de prélèvement et les méthodes d'analyse officielles sont décrites dans le règlement (CE) n° 2075/2005 et par arrêté du ministre chargé de l'agriculture. Dans le cadre de la commercialisation via un établissement de traitement du gibier sauvage, le prélèvement est réalisé sous la responsabilité des services vétérinaires, puis est acheminé jusqu'à un laboratoire agréé pour la recherche de larves de trichine accompagné de l'appendice 4 dûment rempli. Les carcasses testées sont consignées dans l'établissement de traitement jusqu'à l'obtention des résultats.

Le laboratoire doit informer sans délai l'autorité compétente du lieu de prélèvement en cas de résultat non négatif. Les modalités de suivi et de gestion d'un cas non négatif sont précisées dans le règlement (CE) n° 2075/2005 du 5 décembre 2005 et par arrêté du ministre chargé de l'agriculture.

APPENDICE 1 DE L'ANNEXE VII : CAHIER DES CHARGES RELATIF À LA FORMATION DES PERSONNES À L'EXAMEN INITIAL DU GIBIER SAUVAGE

Introduction

Le règlement communautaire (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale prévoit la réalisation d'un examen initial, par une personne formée, du gibier sauvage tué par action de chasse. Cette prescription d'examen initial est étendue au gibier remis directement aux commerces de détail en petite quantité.

La formation à l'examen initial s'adresse à l'ensemble des chasseurs. Les personnes aptes à réaliser l'examen initial du gibier sauvage sont les suivantes :

- les formateurs référents ;

- les chasseurs formés.

Les exigences relatives à cet examen initial et à la formation nécessaire à la réalisation de celui-ci sont décrites à l'annexe III, section IV dudit règlement.

La formation se déroule en deux phases : la première correspond à un stage destiné aux

formateurs référents, et la seconde à la formation des chasseurs par les formateurs référents.

Il est nécessaire qu'il y ait un minimum d'un formateur référent par département.

Un comité de suivi défini par instruction du ministre chargé de l'agriculture et publiée au Bulletin officiel est chargé de valider les supports pédagogiques élaborés par les organismes de formation.

Sommaire

1. Personnes habilitées à être formateurs référents

a) Personnes pouvant se porter candidates au stage de formateurs référents

b) Personnes dispensées de stage pouvant prétendre à la qualité de formateur référent de par leurs qualifications

2. Objectifs, organisation et contenu du stage de formation des formateurs référents

3. Objectifs, organisation et contenu de la formation des chasseurs

Support n° 1 - Support pédagogique utilisé au cours du stage des formateurs référents

Support n° 2 - Support pédagogique remis aux formateurs référents pour la formation proprement dite

1. Personnes habilitées à être formateurs référents

a) Personnes pouvant se porter candidates au stage de formateurs référents.

Les personnes pouvant devenir formateur référent doivent être des personnes ayant un rapport direct avec la faune sauvage. Les candidats doivent se faire connaître auprès de leur fédération départementale de chasseurs, qui validera les candidatures avant transmission à l'organisme de formation.

Ces personnes doivent, d'une part, posséder des connaissances en matière de gibier et, d'autre part, avoir, dans la mesure du possible, des capacités pédagogiques puisqu'elles seront amenées à transmettre par la suite leur savoir aux chasseurs.

b) Personnes dispensées de stage pouvant devenir formateur référent de part leurs

qualifications.

Certaines personnes peuvent être considérées comme formateurs référents sans avoir préalablement suivi le stage. Il s'agit des corps de métiers suivants : vétérinaire, technicien des services vétérinaires, personne bénéficiant du certificat de spécialisation de technicien cynégétique conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 8 août 2005 portant création et fixant les conditions de délivrance du certificat de spécialisation agricole option technicien cynégétique . Ces personnes doivent se faire référencer auprès de la Fédération nationale des chasseurs en adressant copie de leur diplôme.

Cette liste est évolutive. Tout diplôme pouvant permettre de prétendre à la dispense de formation sera considéré par la direction générale de l'alimentation au cas par cas et pourra venir allonger cette liste. Chaque modification de la liste fera l'objet d'une mise à jour du présent cahier des charges.

Chaque session de formation organisée par ces personnes devra faire l'objet d'un accord préalable de la fédération départementale des chasseurs.

2. Objectifs, organisation et contenu du stage de formation

des formateurs référents

Organisation du stage destiné aux formateurs référents

Le stage destiné aux formateurs référents doit se réaliser sur trois jours, dans des locaux permettant à la fois la réalisation de la partie théorique (conférences, projections de photos et éventuellement de films vidéo) et de la partie pratique (examen d'abats, réalisation d'éviscérations et de différents prélèvements).

La formation doit être dispensée par un organisme de formation agréé et disposant de compétences en faune sauvage et en examen sanitaire post mortem.

Chaque stage doit concerner un maximum de 15 personnes afin de potentialiser l'intérêt de la partie pratique.

Le contenu du stage des formateurs référents sera, en substance, plus conséquent que celui de la formation dispensée aux chasseurs par la suite, étant donné les éventuelles questions qui pourront leur être posées à l'occasion des formations de chasseurs.

Les formateurs référents devront être capables, à l'issue de ce stage, de dispenser une formation à un groupe de chasseurs sur 3 heures à l'aide du support pédagogique décrit dans le support n° 2 du présent cahier des charges.

Les formateurs référents devront suivre, à l'issue du stage, une auto-évaluation formative d'une heure au maximum qui a pour seul but de s'assurer que les stagiaires ont bien assimilé les notions qui leur ont été transmises et qu'ils sont capables de les retransmettre. Une attestation de formation sera remise au stagiaire par l'organisme de formation.

Une mise à jour des connaissances est envisageable, en cas de nécessité, pour les formateurs référents. Les formateurs référents seront contactés par l'organisme de formation ayant dispensé le stage pour toute information urgente ou d'actualité pouvant avoir un retentissement sur le déroulement de la formation qu'ils dispensent aux chasseurs.

Contenu du stage destiné aux formateurs référents

A. - Partie théorique

Le stage destiné aux formateurs référents doit inclure dans sa partie théorique l'ensemble des points suivants :

- contexte réglementaire ;
- marché du gibier sauvage et d'élevage ;
- notions sur l'anatomie et les maladies ;
- étude du comportement du gibier.

B. - Partie pratique

La partie pratique du stage devra inclure les éléments suivants :

- aspect normal des organes (pièces anatomiques fraîches ou décongelées) ;
- aspect anormal des organes (pièces anatomiques fraîches ou décongelées) ;
- réalisation d'une éviscération selon les règles d'hygiène sanitaire ;
- réalisation d'un prélèvement en vue d'une analyse de recherche de larves de trichine ;
- conduites à tenir lors d'anomalies constatées sur la carcasse ou les organes (selon le

circuit de commercialisation) ;

- remplissage de la fiche de compte rendu d'examen initial.

3. Objectifs, organisation et contenu de la formation des chasseurs

Organisation de la formation proprement dite

Les personnes formées à effectuer l'examen initial seront celles qui se verront remettre une attestation à l'issue de la formation (appendice 2 de l'annexe VI du présent arrêté).

La formation dispensée par les formateurs référents doit se dérouler sur 3 heures. La formation est uniquement constituée d'une partie théorique, la partie pratique étant substituée par un support audiovisuel présentant les différents gestes. Un document de synthèse (cf. support n° 2 (E) du présent cahier des charges) sera remis aux chasseurs ayant suivi la formation.

La mise à jour de la formation des chasseurs est envisageable dans la mesure où l'évolution des données épidémiologiques ou scientifiques le justifie.

Contenu de la formation proprement dite

La partie théorique de la formation des chasseurs doit inclure les mêmes éléments que ceux cités ci-dessus pour le stage des formateurs référents. Cependant, les notions abordées sont moins approfondies, et le nombre de photos illustrant les anomalies de carcasses et d'abats seront moins nombreuses.

La partie pratique de cette formation des chasseurs consistera en fait en une démonstration sur support audiovisuel d'éviscération de grand gibier et de prélèvement sur sanglier pour analyse trichine. Les chasseurs doivent connaître les conduites à tenir lors de découverte d'anomalies et être capables de remplir correctement la fiche type (appendice 3 de l'annexe VII du présent arrêté) accompagnant les carcasses en atelier de traitement.

L'objectif de cette formation pour les chasseurs est qu'ils soient en mesure, d'une part, d'effectuer un tri entre le normal et le douteux et, d'autre part, qu'ils sachent où s'adresser en cas de problème.

Support n° 1 - Support pédagogique utilisé

au cours du stage des formateurs référents

Il est important que la chronologie des interventions et les volumes horaires impartis soient respectés. L'ensemble des supports, une fois finalisés par l'organisme de formation, devra être validé par le comité de suivi.

A. - Partie théorique

Le stage destiné aux formateurs référents doit inclure dans sa partie théorique l'ensemble des points suivants :

Contexte réglementaire : intervenant de la direction générale de l'alimentation (volume horaire 3 heures) :

- marché du gibier sauvage (présentation sommaire des principaux chiffres clés : tableaux de chasse, tonnage de gibier sauvage français mis sur le marché, tonnage de gibier sauvage échangé et importé) ;
- commercialisation du gibier (circuit long avec atelier de traitement, circuit court avec notion de petite quantité et de marché local) ;
- autoconsommation et repas de chasse ;
- centre de collecte ;
- délais d'éviscération et de transport ;
- trichinellose ;
- gestion des déchets de chasse ;
- cas de figure pour lesquels l'examen initial est obligatoire ;
- notion de traçabilité et de responsabilisation de chacun des maillons de la chaîne alimentaire (le chasseur est un producteur primaire) ;
- chaîne du froid ;
- phénomène de maturation/putréfaction/faisandage ;
- précautions dans la manipulation des viandes (guide de bonnes pratiques d'hygiène en cours d'élaboration).

Notions sur l'anatomie et les maladies : autre intervenant (volume horaire 3 heures) :

- anatomie : aspect normal des organes et des carcasses en peau/plumes (plusieurs espèces), à l'aide de photos ;

- maladie : aspect anormal des organes et des carcasses en peau/plumes (plusieurs espèces), à l'aide de photos, selon le référentiel défini par la direction générale de l'alimentation.

Les espèces visées sont les suivantes :

- gibier à plumes ;

- lagomorphes ;

- ruminants ;

- suidés.

Les maladies présentées sont a minima les suivantes :

- maladies à l'origine d'épizooties ;

- principales maladies zoonotiques ;

- intoxications majeures ;

Etude du comportement du gibier : autre intervenant (volume horaire 1 heure) :

- lister et décrire les principales anomalies de comportement à l'aide d'un support type dictionnaire .

B. - Partie pratique

La partie pratique du stage se déroulera sur une journée de formation, soit 7 heures et devra inclure les éléments suivants :

Aspect normal des organes (pièces anatomiques fraîches ou décongelées) :

- organes visés : foie, cœur, poumons, estomac/rumen, intestins ;

- espèces visées : sanglier, cerf ou chevreuil, lapin ou lièvre.

Aspect anormal des organes (pièces anatomiques fraîches ou décongelées) :

- cette rubrique de la partie pratique est directement dépendante des pièces anatomiques disponibles au moment du déroulement du stage.

Réalisation d'une éviscération de sanglier selon les règles d'hygiène sanitaire.

Réalisation d'un prélèvement de langue (ou des piliers du diaphragme) en vue d'une analyse de recherche de larves de trichine et remplissage de la fiche de prélèvement (appendice 1 de l'annexe III du présent arrêté).

Conduites à tenir lors d'anomalies constatées sur la carcasse ou les organes (selon le circuit de commercialisation : atelier de traitement ou commerce de détail).

Remplissage de la fiche de compte rendu devant accompagner les carcasses destinées à un atelier de traitement (appendice 3 de l'annexe VI du présent arrêté).

C. - Auto-évaluation formative des connaissances

et exercice pratique de mise en situation de formateur référent

Auto-évaluation formative des connaissances (volume horaire 1 heure).

Exercice pratique de mise en situation de formateur référent (volume horaire 3 heures).

D. - Documents remis au formateur référent à l'issue du stage

(reprenant le contenu du stage)

L'ensemble des interventions doit être remis au formateur référent, à l'issue du stage, sous deux formes :

- présentation écrite explicitant en détails l'exposé de chaque intervenant ;

- support utilisé pour la présentation orale par l'intervenant faisant office de synthèse.

D'autres documents peuvent éventuellement être remis aux formateurs référents, tels que des textes réglementaires, articles ou toutes autres références bibliographiques que l'intervenant jugera pertinentes. Le tout sera remis aux formateurs référents soit sous forme papier, soit en format informatique (type CD-ROM).

CHRONOLOGIE ET VOLUMES HORAIRES IMPARTIS POUR LE STAGE DES FORMATEURS RÉFÉRENTS

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 301 du 29/12/2009 texte numéro 29

Support n° 2 - Support pédagogique remis

aux formateurs référents pour la formation proprement dite

Les formateurs référents se verront remettre, à l'issue du stage, un support de formation comprenant les différentes présentations qui seront utilisées pour la formation des chasseurs. Celle-ci sera conduite sur 3 heures.

Ainsi, quatre chapitres (A, B, C, D) doivent faire l'objet de présentations. Ces quatre présentations orales, qui seront utilisées par les formateurs référents, doivent être réalisées par l'organisme de formation, ainsi que les quatre présentations écrites permettant de commenter les présentations orales et le fascicule (E) qui sera remis aux chasseurs formés. L'ensemble de ces supports (4 présentations orales, 4 documents de commentaires et fascicule chasseurs), une fois finalisé par l'organisme de formation, devra être validé par le comité de suivi. De plus, l'ensemble de ces supports devra être mis à disposition des formateurs n'ayant pas suivi le stage (dispensés de stage de par leur formation professionnelle).

A. - Rappels réglementaires (45 minutes)

Le formateur référent devra aborder l'ensemble des points qui auront été abordés au cours de son stage, mais de manière plus simplifiée.

Les points à développer sont donc les suivants :

- marché du gibier sauvage ;

- commercialisation du gibier (circuit long avec atelier de traitement, circuit court avec notion de petite quantité et de marché local) ;

- autoconsommation et repas de chasse/repas associatif ;

- centre de collecte ;
- délais d'éviscération et de transport ;
- trichinellose ;
- gestion des déchets de chasse ;
- examen initial obligatoire (quel que soit le type de commercialisation) ;
- notion de traçabilité et de responsabilisation de chacun des maillons de la chaîne alimentaire (le chasseur est un producteur primaire) ;
- chaîne du froid ;
- phénomène de maturation/putréfaction/faisandage ;
- précautions dans la manipulation des viandes (cahier des charges en cours d'élaboration).

B. - Notions sur l'anatomie et les maladies (1 h 15)

Le formateur référent abordera de manière théorique uniquement les aspects liés au tri des carcasses en peau/plumes et abats, à l'aide de diapos. Il ne devra en aucun cas faire de diagnose de pièces ou de maladies. Seul l'aspect normal ou anormal de la carcasse ou de l'organe devra être discuté et sera basé sur un référentiel défini par la DGAI.

De la même manière, les principales anomalies de comportement seront brièvement présentées.

C. - Gestes à connaître (30 minutes)

Le formateur référent présentera, à l'aide de supports audiovisuels, les différents gestes que les chasseurs formés devront savoir effectuer, notamment l'éviscération, le prélèvement sur sanglier pour recherche de trichine... Il abordera également les règles d'hygiène générales à appliquer.

D. - Conduites à tenir lors d'anomalies

et remplissage de la fiche (30 minutes)

Les chasseurs formés devront connaître les conduites à adopter lorsqu'ils découvrent, lors de l'examen initial, des anomalies sur les carcasses ou abats, et ce que ce soit dans le cadre d'une commercialisation via un atelier de traitement ou directement à un commerce de détail.

Ils devront également être en mesure de remplir la fiche de compte-rendu de l'examen initial dont les informations minimales sont listées en appendice 3 de l'annexe VII du présent arrêté.

E. - Document de synthèse remis aux chasseurs

ayant suivi la formation

Le fascicule remis aux chasseurs formés devra comprendre les éléments suivants :

- une page maximum de rappels réglementaires ;
- une dizaine de photos d'organes sains (afin de servir de référence ; aucune photo d'organe anormal), celles-ci seront précisées dans un référentiel défini par la DGAI ;
- l'arbre de décision : conduite à tenir par le chasseur formé en fonction des anomalies constatées ;
- le(s) modèle(s) de document(s) en vigueur en terme de traçabilité, compte rendu d'examen initial, prélèvement trichine .

APPENDICE 2 DE L'ANNEXE VII : INFORMATIONS DEVANT FIGURER SUR L'ATTESTATION FOURNIE AUX PERSONNES FORMÉES À LA RÉALISATION DE L'EXAMEN INITIAL DU GIBIER SAUVAGE

Concernant la personne formée :

- nom et prénom de la personne formée ;
- adresse de la personne formée ;
- numéro d'enregistrement de la personne formée à la fédération départementale des chasseurs.

Concernant la formation :

- date de la formation suivie ;
- nom du formateur référent ayant dispensé la formation ;
- numéro d'enregistrement du formateur référent à la Fédération nationale des chasseurs.

Signatures :

- signature du formateur référent ;
- signature de la personne formée.

APPENDICE 3 DE L'ANNEXE VII : INFORMATIONS DEVANT FIGURER SUR LA FICHE DE COMPTE RENDU D'EXAMEN INITIAL

Concernant le gibier sauvage examiné :

- espèce ;
- lieu de mise à mort par action de chasse ;
- date et heure de mise à mort par action de chasse ;
- éviscération : sur le lieu de mise à mort ou dans un centre de collecte ;
- délai moyen entre la mise à mort et l'éviscération.

Concernant la personne formée :

- nom et prénom de la personne formée ayant réalisé l'examen initial ;
- numéro d'enregistrement de la personne formée à la Fédération départementale des chasseurs.

Concernant l'examen initial :

- lieu de réalisation de l'examen initial ;
- date et heure de réalisation de l'examen initial ;
- destination du gibier : établissement de traitement ou centre de collecte ou commerce de détail ;
- carcasse accompagnée des abats blancs ? des abats rouges ? de la tête ?
- anomalies observées sur les abats rouges : identification de la carcasse et de l'organe anormal ;
- anomalies observées sur le tube digestif : identification de la carcasse et type d'anomalie ;
- aspect putréfié du tube digestif et odeur de pourriture à l'ouverture de la cavité abdominale ;
- souillure due à une perforation mal nettoyée (balle d'estomac ou de panse) ou due à une mauvaise éviscération ;
- hémorragie sur le tube digestif ;
- taille, forme et aspect à la section des ganglions mésentériques anormaux ;
- mise en évidence d'un ou plusieurs abcès sur le tube digestif.

Signatures :

- signature du détenteur du gibier ;
- signature de la personne formée ayant réalisé l'examen initial.

APPENDICE 4 DE L'ANNEXE VII : FICHE DE TRANSMISSION DE PRÉLÈVEMENTS POUR LA RECHERCHE DE LARVES DE TRICHINE

RÉALISÉE DANS LE CADRE D'UN CONTRÔLE OFFICIEL

Vous pouvez consulter le tableau dans le JO n° 301 du 29/12/2009 texte numéro 29

Article Annexe VIII

DISPOSITIONS APPLICABLES AU LAIT CRU ET AUX PRODUITS LAITIERS

1. Conformément au a du 8 de l'article 10 du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, les conditions de commercialisation du lait cru de vache destiné à la consommation humaine directe sont définies par arrêtés du ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche et du ministère de l'économie de l'industrie et de l'emploi.

2. Des dérogations à l'obligation de respecter les dispositions prévues au 3 du III du chapitre Ier de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 peuvent être accordées conformément au b du 8 de l'article 10 du règlement (CE) n° 853/2004 précité, par décision du préfet sur proposition du directeur départemental en charge des services vétérinaires, aux établissements de fabrication de fromages d'une durée de vieillissement ou de maturation d'au moins 60 jours et de produits laitiers obtenus dans le cadre de la fabrication de ces fromages pour autant que cela ne compromette pas la réalisation des objectifs de ce règlement.

Ces dérogations sont accordées à titre individuel à chaque établissement après examen de sa demande.

3. L'autorisation prévue au 3 du I du chapitre Ier de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 peut être accordée à titre individuel, par décision du préfet, sur proposition du directeur départemental en charge des services vétérinaires.

4. L'autorisation prévue au b du 4 du B du II du chapitre Ier de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 et l'autorisation prévue au b du 2 du I du chapitre II de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 précité sont délivrées à titre général par le ministère chargé de l'agriculture (direction générale de l'alimentation) ou à titre individuel par le préfet, sur proposition du directeur départemental en charge des services vétérinaires.

5. L'autorité compétente pour recevoir les informations prévues au 5 du III du chapitre Ier de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n° 854/2004 est le préfet du département de l'exploitant du secteur alimentaire.

Fait à Paris, le 18 décembre 2009.

Bruno Le Maire