

**C**entre  
d'**E**tudes  
et de **R**essources  
sur la **D**iversification

Tél. 03 86 85 02 10

Fax 03 86 85 04 34

e-mail : [cerd@wanadoo.fr](mailto:cerd@wanadoo.fr)



**CHAMBRE**

Côte d'Or  
Nièvre  
Saône et Loire  
Yonne

DOSSIER TYPE D'AGREMENT  
POUR LES ABATTOIRS  
DE VOLAILLES  
ET DE LAGOMORPHES

Octobre 2008

# Sommaire du dossier type d'agrément pour les abattoirs de volailles

Exemple de lettre de demande d'agrément communautaire.....	4
<b>1. NOTE DE PRESENTATION DE L'ENTREPRISE.....</b>	<b>6</b>
1.1 Organisation générale.....	6
1.2 Approvisionnement en volailles vivantes .....	7
1.3 Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel.....	9
<b>2. DESCRIPTION DES ACTIVITES DE L'ENTREPRISE.....</b>	<b>10</b>
2.1 La liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue.....	10
2.2 La liste des matières premières, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description.....	13
2.3 La description des circuits de commercialisation des produits .....	15
2.4 Les diagrammes de fabrication.....	15
2.5 Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale.....	16
2.6 La liste des procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets.....	17
2.7 Un plan de situation à l'échelle au 1/1000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords.....	19
2.8 Plan de masse à l'échelle de 1/500 à 1/1000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales.....	19
2.9 Un plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel.....	19
2.10 La description détaillée d'un point de vue sanitaire des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement.....	20
<b>3. LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE.....</b>	<b>23</b>

<b>3.1 Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant.....</b>	<b>23</b>
3.1.1 Le personnel.....	23
3.1.2 L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel...	25
3.1.3 Mesure d'hygiène préconisée avant, pendant et après la production.....	26
3.1.4 Le plan de lutte contre les nuisibles.....	32
3.1.5 L'approvisionnement en eau.....	33
3.1.6 La maîtrise des températures.....	34
3.1.7 Le contrôle à réception et à expédition.....	34
<b>3.2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP.....</b>	<b>35</b>
<b>3.3 Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)</b> .....	<b>35</b>
<b>RECAPITULATIF : LISTE DES DOCUMENTS A FOURNIR.....</b>	<b>39</b>
<b>ANNEXE 1 : DEMANDE D'AGREMENT.....</b>	<b>40</b>
<b>ANNEXE 2 : DIAGRAMMES DE FABRICATION TYPES.....</b>	<b>41</b>
<b>ANNEXE 3 : EXEMPLE DE COURRIER A LA MAIRIE DEMANDANT A ETRE INFORME EN CAS DE PROBLEME DE QUALITE SUR L'EAU DU RESEAU .....</b>	<b>43</b>
<b>ANNEXE 4 : MODELE TYPE D'ENREGISTREMENT DES TEMPERATURES .....</b>	<b>44</b>
<b>ANNEXE 5 : EXPLICATION DES CHOIX DE PROCEDURES .....</b>	<b>45</b>

## Exemple de lettre de demande d'agrément communautaire

(Nom – Adresse)

A....., le.....

A l'attention de  
Madame la Directrice des Services Vétérinaires &  
Monsieur le Directeur des Services Vétérinaires

Objet : Demande d'agrément communautaire pour un abattoir de volailles et de lagomorphes

Madame la Directrice, Monsieur le Directeur,

J'ai l'honneur, par la présente, de vous faire part d'une demande d'agrément communautaire pour mon abattoir de volailles et de lagomorphes, conformément aux conditions prévues par l'arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Vous trouverez ci-joint mon dossier établi conformément à l'arrêté du 8 juin 2006 modifié.

Je m'engage à mettre à jour mon dossier d'agrément et à le transmettre à la DDSV en cas de changement ayant un impact important sur la sécurité sanitaire des produits (modification importante d'une technologie, du matériel et des locaux).

Dans les autres cas (nouvelle formulation, nouveau produit de désinfection, etc.) mon dossier consultable sur place sera tenu à jour.

# **DOSSIER D'AGREMENT COMMUNAUTAIRE**

## **ABATTOIR DE VOLAILLES** **OU DE LAGOMORPHES**

Etabli le : .....

A : .....

Nom du responsable légal de l'établissement :

.....  
.....

Nature de l'activité sur lequel l'agrément est demandé :

Abattage dont

abattage rituel

abattage à façon

Découpe

Signature du responsable légal de l'établissement :



# **1. NOTE DE PRESENTATION DE L'ENTREPRISE**

## **1.1 Organisation générale**

Fournir la demande d'agrément figurant en annexe 1 dûment complétée.

Adresse de l'atelier principal (si différent de l'adresse du demandeur) et période d'utilisation :

.....  
.....  
.....

Possibilité de recours à un organisme professionnel susceptible d'apporter une aide technique (association de producteurs, chambre d'agriculture...) :

- Oui                       Non

Si oui, préciser :

.....

Nature et dates d'attribution des précédents agréments :

.....  
.....  
.....

Si pratique de l'abattage rituel, préciser les modalités et la part de l'abattage effectué rituellement : .....

.....  
.....

Situation de l'atelier vis à vis de la législation Installations classées pour la protection de l'environnement :

- soumis au RSD  
 soumis à déclaration

## **1.2 Approvisionnement en volailles vivantes**

Volailles produites sur l'exploitation exclusivement

Volailles achetées à l'extérieur, préciser les noms et adresses des fournisseurs (n° EDE ou SIRET) par type de volailles : .....

.....  
.....  
.....

Volailles abattues à façon, préciser les noms et adresses des clients : (n°EDE ou SIRET).....

.....  
.....  
.....  
.....

- **Pour les volailles produites sur l'exploitation**

Tout agriculteur, éleveur de volailles doit tenir un registre d'élevage (arrêté du 5 juin 2000).

Numéro EDE de l'exploitation : .....Nombre de bâtiments d'élevage volailles :.....

<b>Nom des espèces produites sur l'exploitation</b>	<b>Nombre de volailles élevées par espèce annuellement</b>	<b>Nombre de bandes par an</b>	<b>Nombre de bâtiments pour l'espèce</b>	<b>Mode d'élevage (plein air, ...) ou signes de qualité</b>	<b>Alimentation (type d'aliments)</b>	<b>Age des volailles à l'achat, nom des fournisseurs</b>

**1.3 Organigrammes fonctionnels et répartitions des différentes catégories de personnel**

Nombre total de personnes travaillant dans l'atelier de façon permanente : .....

Utilisation de main d'œuvre occasionnelle (y compris dans le cadre de prestation de service) :

Oui  Non

Si oui, préciser le nombre total de personnes susceptibles de travailler de manière occasionnelle et les besoins auxquels ils répondent : .....

.....

Si sacrificateur rituel joindre une copie de son habilitation et indiquer sa fréquence d'intervention : .....

Accueil de stagiaires dans l'atelier :  Oui  Non

Nombre de personnes travaillant habituellement simultanément dans l'atelier : .....  
Préciser s'il y a des fonctions différenciées (responsable de la production, du nettoyage, de la maintenance, de l'élevage ou des achats en vif etc...)

Nom des personnes qui prennent les décisions concernant les questions sanitaires :

.....  
.....  
.....  
.....

## 2. DESCRIPTION DES ACTIVITES DE L'ENTREPRISE

### 2.1 Liste des catégories de produits correspondant à des procédés de fabrication identifiés, leur description et leur utilisation prévisible attendue

#### A- Volailles entières

Espèces	Présentation <sup>1</sup>	Conditionnement	Température de conservation	DLC
<input type="checkbox"/> Poulet				
<input type="checkbox"/> Pintade				
<input type="checkbox"/> Canard				
<input type="checkbox"/> Dinde				
<input type="checkbox"/> Chapon				
<input type="checkbox"/> Poularde				
<input type="checkbox"/> Pigeon				
<input type="checkbox"/> Caille				
<input type="checkbox"/> Autres petits gibiers à plumes, à préciser : ..... .....				
<input type="checkbox"/> Autres volailles : ..... ..... .....				

<sup>1</sup> Pour les volailles entières, préciser dans la colonne présentation s'il s'agit de volailles : effilées, PAC avec abats, PAC sans abats, avec collerettes de plumes, roulées etc .....

B- Lagomorphes

Espèces	Présentation	Conditionnement	Température de conservation	DLC
<input type="checkbox"/> Lapins				
<input type="checkbox"/> Autres, à préciser : ..... ..... ..... ..... ..... .....				

C- Ratites

Espèces de ratites à préciser :	Présentation	Conditionnement	Température de conservation	DLC
..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....				

D- Produits Découpés

<b>Espèces Découpées</b>	<b>Nom du Produit (ou Type de Découpe Avec ou Sans Peau)</b>	<b>Conditionnement</b>	<b>Température de Conservation</b>	<b>DLC</b>

**2.2 La liste des matières premières, des matériaux de conditionnement et d'emballage et leur description**

A- Description des matières premières

Le terme matières premières recouvre les viandes de volailles ou de lagomorphe achetées en carcasse ou découpées.

<b>Nature</b>	<b>Provenance (n° d'agrément)</b>	<b>Température de stockage</b>	<b>Lieu de stockage</b>

B- Nature des conditionnements et des emballages

Nature des conditionnements, des emballages et fournitures	Nom de fournisseurs	Lieu de stockage
<u>Conditionnements :</u> <input type="checkbox"/> sac sous vide <input type="checkbox"/> papier sulfurisé <input type="checkbox"/> autres, à préciser : ..... ..... ..... .....		
<u>Emballages :</u> ..... ..... ..... .....		
<u>Fournitures :</u> <input type="checkbox"/> Colle <input type="checkbox"/> Estampille <input type="checkbox"/> Encre <input type="checkbox"/> Elastique <input type="checkbox"/> Ficelle <input type="checkbox"/> Toile pour roulage <input type="checkbox"/> Autres, à préciser : ..... ..... ..... .....		



**2.5 Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale et minimale**

**A - Carcasses Entières**

<b>Espèces</b>	<b>Production annuelle (en tonnes)</b>	<b>Quantité maximale journalière (en kilos)</b>

B - Production annuelle de produits découpés

<b>Nature des produits</b>	<b>Volume découpé annuellement (en kilos)</b>
<b>Découpe poulet</b>	
<b>Découpe pintade</b>	
<b>Découpe dinde</b>	
<b>Découpe canard</b>	
<b>Autres découpes, à préciser</b> ..... ..... ..... .....	

**2.6 La liste des procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets**

Destination des eaux usées :

- Bacs de dégraissage
- Plan d' épandage
- Tout-à-l'égout
- Traitement, à préciser : .....
  
- Fosse toutes eaux et épandage, si oui, avez-vous un certificat de conformité ?  
 Oui  Non
  
- Autre, à préciser : .....  
.....

Destinations des déchets :

Type de Sous Produits	Destinations *1	Lieux de Collecte dans l'Atelier	Mode d'Evacuation vers les Lieux de Stockage	Les Lieux de Stockage avant Expédition	Les Contenants d'Expéditions	Température de Conservation	Les Dispositifs de Pesées	Documents de Traçabilité
<b>Cadavres, étouffés</b>								
<b>Saisies</b>								
<b>Sang</b>								
<b>Plumes</b>								
<b>Têtes, pattes carcasses, ....</b>								
<b>Viscères, trachées, œsophage, jabot, poumons</b>								
<b>Cou</b>								
<b>Autres sous produits animaux, à préciser :</b> ..... ..... .....								
<b>Autres déchets (plastiques, cartons) :</b> ..... ..... ..... .....								

\*1 (en cas de compost, il est nécessaire de préciser les lieux et procédures associés et le destinataire (n° d'agrément ou d'autorisation))

Pour tous les sous-produits animaux indiquer le n° d'agrément ou d'autorisation du destinataire

## **2.7 Un plan de situation à l'échelle au 1/1000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords**

Joindre un plan de situation de l'établissement au 1/1000 minimum indiquant :

- ses délimitations
- les voies d'accès (en précisant les revêtements : goudron...)
- les activités exercées sur les terrains limitrophes et dans un rayon de 100 m

## **2.8 Plan de masse à l'échelle de 1/500 à 1/1000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales**

Joindre un plan de masse au 1/500 minimum présentant :

- L'ensemble des bâtiments et les voies d'accès (en précisant les revêtements : goudron, gravier,...)
- Les aménagements extérieurs des abords ( ex : gravier, béton,...)
- Les aires de nettoyage et de stockage des cages , du matériel et des véhicules de transport des animaux vivants et des viandes
- Les points d'arrivée d'eau dans l'établissement
- Le sens d'évacuation des eaux usées

*NB : Les plans 2.7 et 2.8 peuvent être communs, sous réserve de visualiser correctement les informations demandées.*

## **2.9 Un plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel**

Joindre un plan de l'ensemble des locaux nécessaires au fonctionnement de l'entreprise au 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail, des locaux d'entreposage et des locaux à usage du personnel en les identifiant.

Le ou les plans doivent comporter les informations suivantes :

- Une schématisation ou une description des circuits :
  - Des animaux vivants destinés à l'abattage
  - Des denrées (nues/conditionnées/emballées) de la réception à l'expédition
  - Du personnel
  - Des sous produits animaux et des déchets
  - Des emballages et conditionnements
  - Du matériel à laver vers la zone de lavage et propre en retour
- L'emplacement des portes et des fenêtres
- L'emplacement des lave-mains
- L'emplacement des principaux équipements (électroanesthésieur, saignoir, plumeuse...)
- L'emplacement des poubelles
- Le dispositif d'aération, ventilation et de réfrigération
- L'emplacement des vestiaires.

**2.10 La description détaillée d'un point de vue sanitaire des locaux, de l'équipement et du matériel utilisé, ainsi que les conditions de fonctionnement**

A - Locaux : nature des revêtements et équipements  
(à faire figurer dans le tableau ci-dessous)

<b>Pièces de l'Atelier</b>	<b>Nature des Revêtements Sols</b>	<b>Natures des Revêtements Murs</b>	<b>Natures des Revêtements Plafonds</b>	<b>Equipements Particuliers en Terme d'Eclairage Climatisation, Réfrigération, Ventilation/Extraction, Points d'Eau ...</b>	<b>Capacité de Stockage (en m3 ou en Poids des Viandes)</b>





### 3- Le plan de maîtrise sanitaire

#### 3.1 Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

##### 3.1.1 Le personnel

Formation du personnel à l'hygiène, à l'examen des Informations sur la Chaine Alimentaire (ICA), à l'identification des lésions et à la protection animale, à l'application du GBPH ou à la méthode HACCP (colonne type de formation).

Nom des Personnes Formées	Formation Initiale		Formation Continue Distinguer par Type de Formation Dates		
	Caractéristiques	Date	Contenu de la Formation	Caractéristiques	Dates
	<input type="checkbox"/> Diplôme : ..... <input type="checkbox"/> Formation interne : ..... .....			<input type="checkbox"/> Formation interne. Responsable de la formation : ..... <input type="checkbox"/> Formation externe. Organisme formateur : .....	
	<input type="checkbox"/> Diplôme : ..... <input type="checkbox"/> Formation interne : ..... .....			<input type="checkbox"/> Formation interne. Responsable de la formation : ..... <input type="checkbox"/> Formation externe. Organisme formateur : .....	
	<input type="checkbox"/> Diplôme : ..... <input type="checkbox"/> Formation interne : ..... .....			<input type="checkbox"/> Formation interne. Responsable de la formation : ..... <input type="checkbox"/> Formation externe. Organisme formateur : .....	

Dossier consultable sur place :

Le cas échéant, la ou les attestations de formation.

Tenue vestimentaire

Description détaillée de la tenue utilisée (ex : tablier, blouse, bottes, charlotte, y compris les équipements de sécurité : casque, gant de protection...) :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Dispositifs de stockage des tenues vestimentaires y compris petits équipements complémentaires (gant, masque, charlotte ...) :

- propres : .....
- sales : .....
- au moment des pauses : .....

Nettoyage et désinfection des tenues vestimentaires :

Type de Vêtement	Fréquence de Change	Description du Lavage (Nettoyage et Désinfection)	Fréquence Minimale de Lavage



### 3.1.3 Mesure d'hygiène préconisée avant, pendant et après la production

#### A - Plan de nettoyage et désinfection des locaux

Fiche produits (dont le savon pour les mains)

	<b>Produit</b>	<b>Produit</b>	<b>Produit</b>	<b>Produit</b>	<b>Produit</b>	<b>Produit</b>
<b>Action</b>						
<b>Dose</b>						
<b>Température de l'eau</b>						
<b>Temps de contact</b>						
<b>Action mécanique</b>						
<b>Mélange</b>						
<b>Lieu de conservation</b>						
<b>Conformité (numéro homologation pour les désinfectants<sup>1</sup>)</b>						

Traitement des surfaces et équipements (N: Nettoyant, D: Désinfectant). Des regroupements pourront être effectués lorsque certains revêtements ou équipements sont nettoyés et désinfectés de façon identique pour les trois critères retenus (produits, fréquence, responsable)

<b>Surfaces</b>	<b>N/D</b>	<b>Produits</b>	<b>Fréquence de Réalisation</b>	<b>Respons. Exécution</b>
<b>Sols</b>	N			
	D			
<b>Murs</b>	N			
	D			
<b>Plafonds</b>	N			
	D			
<b>Tous les équipements salle d'abattage</b>	N			
	D			
<b>Tous les équipements autres salles</b>	N			
	D			
<b>Tous les plans de travail</b>	N			
	D			
<b>Petit matériel (couteaux...)</b>	N			
	D			
<b>Chambres froides</b>	N			
	D			
<b>Chariots</b>	N			
	D			
<b>Caisses et bacs plastiques</b>	N			
	D			

<b>Surfaces</b>	<b>N/D</b>	<b>Produits</b>	<b>Fréquence de Réalisation</b>	<b>Respons. Exécution</b>
<b>Matériel Entretien</b>	N			
	D			
<b>Sanitaires</b>	N			
	D			
<b>Poubelles</b>	N			
	D			
<b>Aires d'attentes</b>	N			
	D			
<b>Caisses d'animaux vivants</b>	N			
	D			
<b>Véhicules ou dispositifs de transports des denrées</b>	N			
	D			
<b>Dispositifs de stockage des déchets</b>				

**FICHE DE DESCRIPTION DU MODE OPERATOIRE**

Date de rédaction : .....

Fiche rédigée par : .....

---

SALLE :.....

PERIODICITE :.....

---

**MODE OPERATOIRE**

**1- ETAPES PREPARATOIRES :**

.....  
.....  
.....

**2- PRELAVAGE :**

.....  
.....  
.....

**3- NETTOYAGE :**

.....  
.....  
.....

**4- RINCAGE :**

.....  
.....  
.....

**5- DESINFECTION :**

.....  
.....  
.....

**6- RINCAGE FINAL :**

.....  
.....  
.....

**7- ETAPES FINALES :**

.....  
.....  
.....

**FICHE DE DESCRIPTION DU MODE OPERATOIRE**

Date de rédaction : .....

Fiche rédigée par : .....

---

SALLE :.....

PERIODICITE :.....

---

**MODE OPERATOIRE**

**1- ETAPES PREPARATOIRES :**

.....  
.....  
.....

**2- PRELAVAGE :**

.....  
.....  
.....

**3- NETTOYAGE :**

.....  
.....  
.....

**4- RINCAGE :**

.....  
.....  
.....

**5- DESINFECTION :**

.....  
.....  
.....

**6- RINCAGE FINAL :**

.....  
.....  
.....

**7- ETAPES FINALES :**

.....  
.....  
.....

**FICHE DE DESCRIPTION DU MODE OPERATOIRE**

Date de rédaction : .....

Fiche rédigée par : .....

---

SALLE :.....

PERIODICITE :.....

---

**MODE OPERATOIRE**

**1- ETAPES PREPARATOIRES :**

.....  
.....  
.....

**2- PRELAVAGE :**

.....  
.....  
.....

**3- NETTOYAGE :**

.....  
.....  
.....

**4- RINCAGE :**

.....  
.....  
.....

**5- DESINFECTION :**

.....  
.....  
.....

**6- RINCAGE FINAL :**

.....  
.....  
.....

**7- ETAPES FINALES :**

.....  
.....  
.....

B- Vérifications et modalités de contrôle du plan de nettoyage et de désinfection

- Nature des contrôles réalisés :

Nature des contrôles	Entreprise elle-même, préciser le nom du responsable et les techniques mises en œuvre (* <sup>1</sup> )	Laboratoires, préciser le nom du laboratoire et les techniques mises en œuvre (* <sup>1</sup> )
Visuels		
Microbiologiques		

\*<sup>1</sup> : fréquence, nature des contrôles, critères retenus, méthode et plan d'échantillonnage.

- Mode d'enregistrement des résultats des contrôles visuels et microbiologiques ...

.....  
 .....  
 .....  
 .....

Modalités de synthèse et d'exploitation de ces résultats :

3.1.4 Le plan de lutte contre les nuisibles

Les rongeurs :

Fournir un plan légendé visualisant les emplacements des appâts et des pièges.

Nom du responsable (si différent de celui de l'atelier) : .....

Préciser :

- le type de matériel employé, et le cas échéant le produit : .....
- la fréquence de contrôle du matériel : .....

Présence d'un chat ou d'un chien ratier sur l'exploitation (en dehors de l'abattoir) :

- Oui       Non

Existence d'un contrat de dératisation ?  Oui  Non  
Dans ce cas, joindre le document au dossier.

Mode d'enregistrement :  Agenda  Fiches  
 Autres, à préciser : .....

Dossier détaillé consultable dans l'établissement :

Le cas échéant, fiches techniques des produits employés avec numéro d'homologation.  
Conserver au moins les étiquettes et enregistrer les dates d'interventions et les mesures correctives à apporter s'il y a lieu (voir fiche d'enregistrement type en annexe).

Les insectes (volants et rampants) :

Fournir un plan légendé visualisant les emplacements des équipements de désinsectisation : moustiquaires, désinsectiseurs électriques, ... (ou sur les plans des parties 2.7, 2.8 ou 2.9).

Dossier consultable dans l'établissement

Le cas échéant, fiches techniques des produits employés avec numéro d'homologation.  
Conserver au moins les étiquettes et enregistrer les dates d'intervention et les mesures correctives à mettre en place s'il y a lieu.

3.1.5 L'approvisionnement en eau

Raccordement au réseau public d'eau potable :

Oui  Non

Si oui, fréquence de l'analyse et nom du laboratoire d'analyse : .....

Joindre l'attestation de raccordement au réseau public ou copie de la dernière facture.

Utilisation de ressources d'eau privées dans l'abattoir :

Oui  Non

Si oui, préciser :

Puits de forage  Captage  Autres  Préciser : .....

Utilisation faite : .....

Utilisation :  Adoucisseur ou autre dispositif de traitement de l'eau (à préciser) : .....

cuve de stockage

Autres, à préciser : .....

Dossier détaillé consultable dans l'établissement :

En cas d'utilisation d'une ressource privée : résultats d'analyses et arrêté préfectoral.

En cas d'utilisation d'eau du réseau : attestation de raccordement au réseau public.

Copie du courrier à la mairie demandant à être informé en cas de problème de qualité sur l'eau du réseau (cf modèle en annexe 3) et copie des résultats des analyses régulières fournis par la mairie.

Résultats des analyses microbiologiques effectuées sur l'eau prélevée dans l'établissement.

3.1.6 La maîtrise des températures

Température cible des carcasses et abats en sortie de ressuyage :

Durée pour l'obtenir :

Produits finis frais

Décrire les moyens et les fréquences de surveillance des températures cibles, et les mesures correctives appliquées en cas de dépassement.

Joindre en annexe du dossier un modèle d'enregistrement des températures (cf modèle type présenté en annexe 4).

Dossier consultable sur place :

Support d'enregistrement renseigné tel que cela est prévu dans le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).

3.1.7 Le contrôle à réception et à expédition

Contrôle à réception des animaux vivants :

Fiches sanitaires d'élevage :

Présente

Renseignée

Etat des animaux ( propreté , mortalités, diarrhées) :

.....  
.....

Examens des conditions de transport (véhicule adapté et propre, nettoyé et désinfecté après le déchargement) : .....

Décrire les mesures prises en cas d'anomalies : .....

.....  
.....

Décrire les modalités d'enregistrement de ces différents contrôles : .....

.....  
.....

### Contrôle à réception des viandes, des emballages et des fournitures

- Contrôle visuel (aspect/étiquettes,...)
- Contrôle physique (température)
- Contrôle bactériologique. Préciser (produits concernés, analyses) :

.....  
.....

- Autres contrôles, préciser (produits concernés, analyses ou mesures) :

.....  
.....

### Contrôle à expédition :

- Contrôle visuel (aspect/étiquette...)
- Température
- Autres contrôles (préciser les produits concernés, les analyses ou mesures) :

.....  
.....

### **3.2 Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP**

Choix réalisé par le responsable (cf explications en annexe 5) :

- Mise en place de sa propre démarche fondée sur le principe de l'HACCP.
- Mise en place de la démarche préconisée par le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP (GBPH), pour les petites structures d'abattage et de découpe de volailles (maigres) et lagomorphes.

#### En cas d'utilisation du GBPH :

Préciser et détailler aussi les mesures de maîtrise des dangers et les procédures CCP retenues (procédure de surveillance, mesures correctives et vérifications).

Joindre les attestations de formation.

### **3.3 Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)**

#### Description du système de traçabilité amont (volailles vivantes, volailles abattues, découpe...) :

Préciser la méthode utilisée pour conserver les données obligatoires (nom et adresse des fournisseurs, n°EDE ou SIRET, n° d'agrément, nature des produits fournis, date de livraison) :

- Conservation des factures
- Registre élevage
- Fiches sanitaires d'élevage
- Autres, à préciser : .....
- Conservation des bons de livraison

Le cas échéant, description de la conservation d'autres données de traçabilité recommandées (quantité, n° de lot, etc...) :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Un lien est nécessaire entre le registre d'élevage ou les fiches sanitaires d'élevage et le registre d'abattage.

Description du système de traçabilité aval (concernant les produits mis sur le marché, excepté si le client est le consommateur final) :

Préciser la méthode utilisée pour conserver les données obligatoires (nom et adresse des clients, nature des produits fournis, date de livraison) :

- Documents ayant le numéro de lot (factures, bons de livraison)
- Registre
- Autre, à Préciser : .....

Expliquer le lien avec le registre d'abattage.

Le cas échéant, description de la conservation d'autres données de traçabilité recommandées (quantité, n° de lot, etc...) :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Description du système de la gestion des lots dans l'abattoir (décrire à quoi correspond un lot) :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Méthode d'identification du lot en atelier :

- Etiquette  papier  
 Autre, Préciser.....

Le système de codage correspond à :

- N° du jour dans le mois  DLC  
 Autre. Préciser.....

Report du numéro de lot sur :

- Le cahier ou registre d'abattage  
 Le bon de commande  
 Autre, à préciser :.....

Gestion des invendus et des retours de marché :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Description de la gestion en cas de produits non conformes

Un Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire est à la disposition des responsables d'abattoir (Bulletin Officiel N°25 du 25 juin 2005, [http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.publicationsofficielles.lebulletinofficiel\\_a4953.html](http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.publicationsofficielles.lebulletinofficiel_a4953.html) [http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.alimentationconsommation.securitesanitaire.surveillancec.ontrolesalertes\\_r200.html](http://www.agriculture.gouv.fr/spip/ressources.themes.alimentationconsommation.securitesanitaire.surveillancec.ontrolesalertes_r200.html) pour les aider à gérer efficacement les dangers pour les consommateurs, à satisfaire aux impératifs de sécurité et à limiter les effets néfastes ou dommageables pour la filière.

L'alerte d'origine alimentaire est définie comme étant une information dont l'absence de traitement peut conduire à une situation mettant en jeu la santé ou la sécurité des consommateurs.

L'information relative à une alerte sur un lot de volailles vivantes, de viandes de volaille, de découpe de volailles ou un lot de ces produits, est transmise par écrit et sans délai au directeur de la Direction Départementale des Services Vétérinaires du département d'implantation de l'établissement :

- Direction Départementale des Services Vétérinaires  
24 rue Charles Roy  
58000 NEVERS  
Tel 03 86 71 52 01
- Direction Départementale des Services Vétérinaires  
24 Bd Henri Dunant  
71000 MACON  
Tel 03 85 22 57 00

- Direction Départementale des Services Vétérinaires  
4 Rue Hoche  
21000 DIJON  
Tel 03 80 43 43 01
- Direction Départementale des Services Vétérinaires  
8 Avenue du 4<sup>ème</sup> RI  
89000 AUXERRE  
Tel 03 86 94 22 50

Les suites données à l'alerte sont en principe de la responsabilité du responsable de l'abattoir. Il doit en informer sans délai l'administration, voire si nécessaire ses fournisseurs. Suite à l'évaluation du danger, l'exploitant met en œuvre des actions : renforcement des auto-contrôles, retrait ou rappel de produits (donnant lieu à une information des consommateurs).

*Dossier détaillé consultable dans l'établissement :*

Les documents nécessaires à la maîtrise de la traçabilité devront être conservés pendant une durée compatible avec les exigences du règlement (CE) n°178/2002, c'est-à-dire à DLC ou DLUO + 6 mois.(si possible l'étendre à un an ).

## Récapitulatif : Liste des documents à fournir

- Demande d'agrément (annexe1) ;
  
- Lettre type de demande d'agrément ;
  
- Dossier type ;
  
- Un diagramme de fabrication par produit (annexe 4) ou diagramme(s) sur papier libre ;
  
- Plan de situation à l'échelle au 1/1000 minimum, indiquant les délimitations de l'établissement, les accès et les abords ;
  
- Plan de masse à l'échelle de 1/500 à 1/1000 présentant l'ensemble des bâtiments de l'établissement, les éléments de voirie, les circuits d'arrivée d'eau potable/d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires et pluviales, qui peut être commun au précédent ;
  
- Plan d'ensemble de l'établissement, à l'échelle de 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage du personnel ;
  
- Le cas échéant, la ou les attestations de formation au GBPH ;
  
- Plan légendé visualisant les emplacements des appâts et des pièges pour la lutte contre les rongeurs ;
  
- Le cas échéant, copie du contrat de dératisation ;
  
- Plan légendé visualisant les emplacements des équipements de désinsectisations pour la lutte contre les insectes ;
  
- Le cas échéant, attestation de raccordement au réseau public d'eau ou copie de la dernière facture ;
  
- Le cas échéant, copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau de ressource privée ;
  
- Documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP (Point 3.2) ;
  
- La copie du modèle des supports d'enregistrements ;

# Annexe 1 : Demande d'agrément

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE  
 DIRECTION DEPARTEMENTALE DES SERVICES VETERINAIRES

PREFECTURE DE :

## DEMANDE D'AGREMENT

Pour un établissement mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Article L 233-2 du code rural

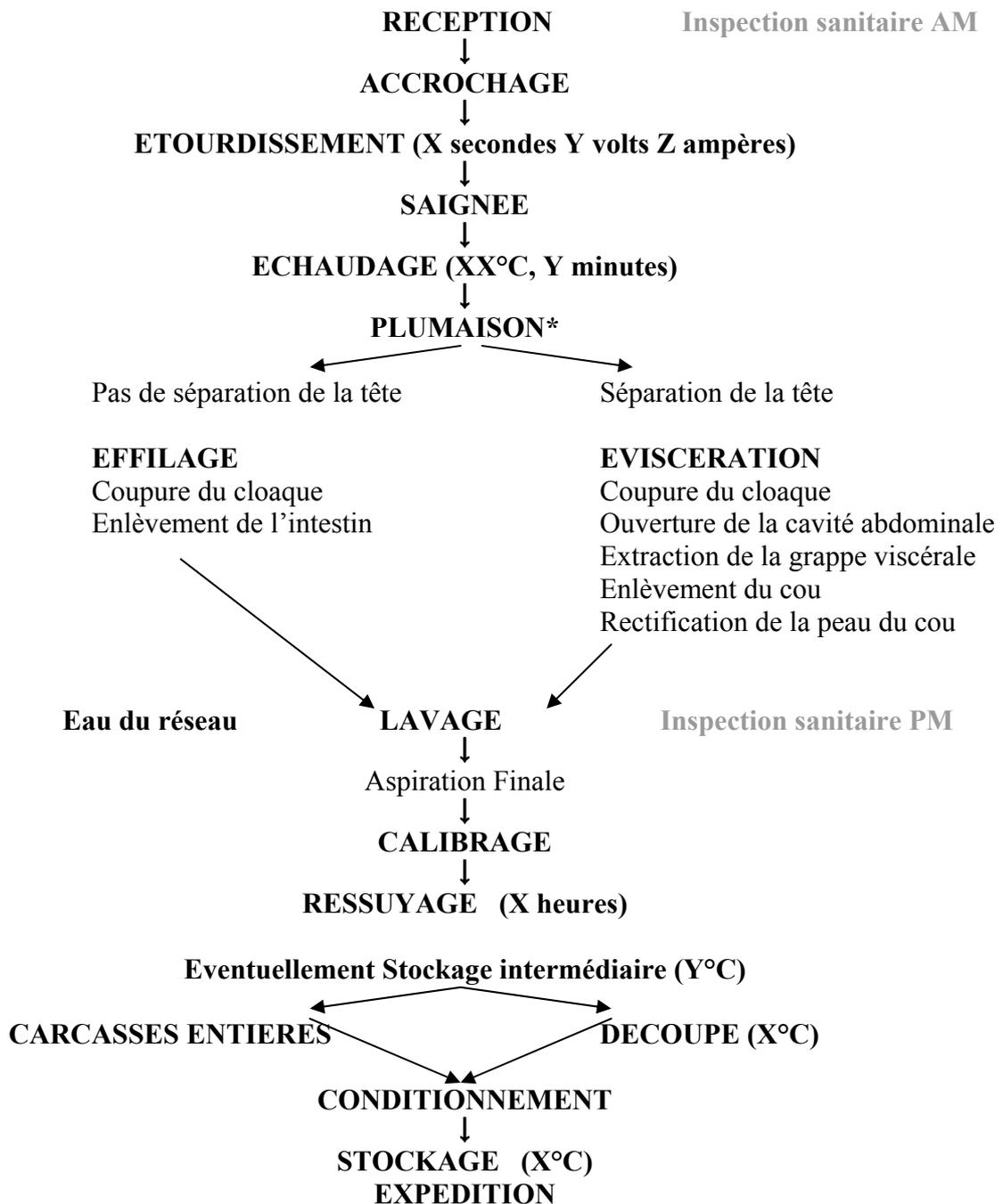
Arrêté du 8 juin 2006

A renvoyer à l'adresse suivante :

<b>I IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT</b>	
<b>1) Exploitant de l'établissement</b> Nom : ..... Prénom : ..... Fonction dans l'établissement : .....	Téléphone : I I I I I I I I I I I I I I I I Télécopie : I I I I I I I I I I I I I I I I Adresse électronique : .....
<b>2) Coordonnées de l'établissement</b> NOM (Raison Sociale) : ..... ENSEIGNE (Nom commercial) : ..... Statut juridique : ..... Téléphone : I I I I I I I I I I I I I I I I Télécopie : I I I I I I I I I I I I I I I I Date d'ouverture de l'établissement : I I / I I / I I I I I Code APE/NAF : : I I I I I I I I SIRET : I I I I I I I I I I I I I I I I SIREN : I I I I I I I I I I I I N° élevage : ..... N° immatriculation du navire : .....	Adresse de l'établissement : ..... Code postal : ..... Commune : ..... Date d'entrée en activité : ..... Adresse de courrier (si différente de l'adresse de l'établissement) : ..... Code postal : ..... Commune : ..... Adresse du siège social (si différente de l'adresse de l'établissement) : ..... Code postal : ..... Commune : .....
<b>II - Demande d'agrément :</b> Je soussigné(e) ..... responsable de l'établissement ci-dessus sollicite l'agrément pour les catégories de produits et les activités décrites dans le dossier ci-joint. Je m'engage à mettre en place un plan de maîtrise sanitaire, tel que défini en annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale. Je joins à ma demande les pièces du dossier définies à l'article 3 de l'arrêté du 8 juin 2006.	
<p style="text-align: center;"><b>SIGNATURE DU DECLARANT</b></p> Le I I / I I / I I I I I I I I Nom - Prénom du signataire : ..... Cachet de l'établissement                      Signature	<p style="text-align: center;"><b>RECEPISSE DE DEMANDE D'AGREMENT</b></p> <p style="text-align: center;"><b>(ne valant pas agrément)</b></p> <p style="text-align: center;"><b>(cadre réservé à l'administration)</b></p> Déclaration reçue le I I / I I / I I I I I I I I Numéro d'identification unique : I I I I I I I I I I I I I I I I L'agrément sera notifié par courrier séparé si l'inspection du dossier et de l'établissement se révèlent satisfaisantes
<b>III. CESSATION D'ACTIVITE</b> Date de cessation d'activité : ..... Nom - Prénom : ..... Fonction dans l'établissement : ..... Date et signature	
Ce document doit être conservé et présenté à toutes réquisitions des agents des services de contrôle officiels	

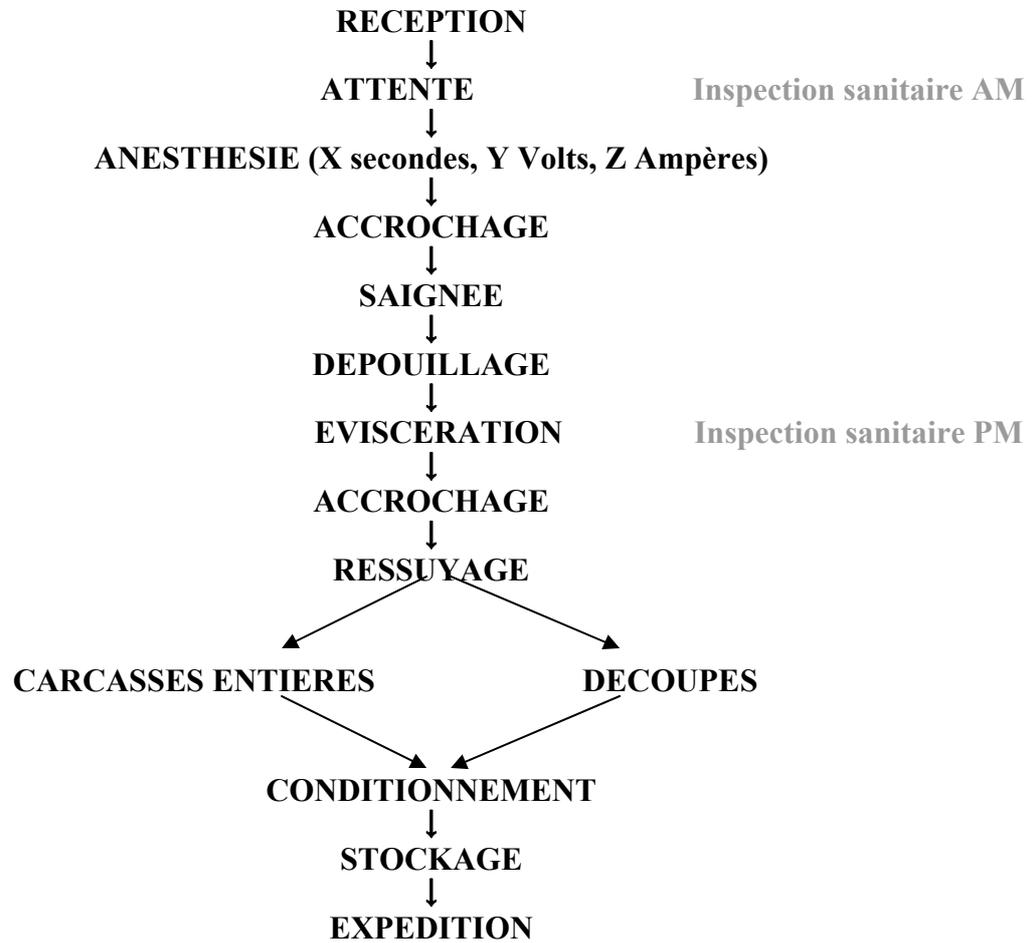
## Annexe 2 : Exemples de diagrammes de fabrication

### A. Diagramme de fabrication pour les volailles



\*Ce diagramme est un diagramme général décrivant les étapes classiques de l'abattage de volailles de chair. Dans certains cas (abattage rituel, plumaison à sec, plumaison à la cire, volailles étouffées...), certains postes ne sont pas obligatoires (saignée, échaudage, lavage...).

**B. Diagramme pour les lapins et autres lagomorphes (compléments à apporter cf volailles)**



*Remarque : la coupe des pattes peut avoir lieu avant le dépouillage ou après l'éviscération.*

**Annexe 3 : Exemple de courrier à la mairie demandant à être informé en cas de problème de qualité sur l'eau du réseau**

Nom – Adresse

A ....., le .....

A l'attention de Monsieur le Maire

Objet : Demande d'information sur la qualité de l'eau du réseau.

Monsieur le Maire,

J'ai l'honneur, par la présente, de vous demander à être informé en cas de problème de qualité sur l'eau du réseau.

En effet la qualité de l'eau mise en œuvre dans mon abattoir de volailles est de toute importance et fait partie des aspects réglementaires à respecter.

Je vous remercie aussi de bien vouloir m'adresser régulièrement les résultats d'analyses.

**Annexe 4 : Modèle type d'enregistrement des températures**

Nom de la Salle ou Chambre Froide : .....

<b>Date</b>	<b>Heure</b>	<b>Température : Distinguer Température Attendues et Températures Mesurée (°C)</b>	<b>Autres Observations</b>	<b>Responsable Exécution</b>

## **Annexe 5 : Explications des choix de procédures**

Cette annexe a pour objet d'expliquer :

- Ce qui est attendu pour être conforme à l'article 5 du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'HACCP et à l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006.
- De faire le lien avec les dispositions du guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les petites structures d'abattage et de découpe de volailles et de lagomorphes.

Le producteur fermier peut choisir :

- Soit de mettre en place sa propre démarche fondée sur les principes de l'HACCP (dans ce cas, se référer au point A. ci dessous qui fait référence à la note de service DGAL/SDSSA/N2007- 8013 du 11 janvier 2007).  
Pour que la référence au GBPH soit valide, il est important de posséder le guide, d'en extraire les éléments qui concernent les productions et de les adapter à la situation de chaque atelier (taille, variété des fabrications, effectifs, etc...).

### **1) Le champ d'application de l'étude**

A- Rappel : les principes généraux liés à l'HACCP (Note de service DGAL/SDSSA/N2007- 8013 du 11 janvier 2007)

Champ d'application de l'étude : liste des différents plans HACCP « Produits/procédés de fabrication » homogènes sur le plan de la maîtrise des dangers sans oublier les activités annexes (ex : négoce).

B- Lien avec le GBPH

Les fiches du GBPH qui concernent les fabrications doivent être sélectionnées et insérées dans ce document. Sont présentées en annexe 3 les fiches poste par poste pour l'abattage de volailles maigres. S'il n'existe pas de fiche du GBPH pour une ou plusieurs fabrications ou étapes de la production, il est nécessaire de réaliser pour ces fabrications ou pour ces étapes une analyse de type HACCP spécifique.

### **2) Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (principe 1)**

A- Rappel : les principes généraux liés à l'HACCP (note de service DGAL/SDSSA/N2007- 8013 du 11 janvier 2007)

- Identifier pour chaque ingrédient ou matériau reçu de l'extérieur et pour chaque étape de la transformation les dangers parmi :
  - les dangers biologiques : germes pathogènes, parasites, toxines.
  - les dangers chimiques : résidus de nettoyage, substances toxiques utilisées dans l'entreprise, résidus de médicaments et contaminant de l'environnement, allergènes.
  - les dangers physiques: corps étrangers, insectes, radio-nucléides.

- Justifier les choix retenus (lister les sources de justification)
- Rappeler le niveau acceptable de danger pour le produit fini : au minimum niveau réglementaire lorsqu'il existe.

Les dispositions précédentes peuvent être présentées sous forme d'un tableau établi étape par étape du diagramme de fabrication :

Tableau 1 : principe 1 de l'analyse des dangers

Etape	Danger	Apport/contamination Multiplication Survie	Causes (5 M)	Mesures de maîtrise des dangers (renvoi éventuel à un document)	CCP ? BPH documentées ?

### B- Lien avec le GBPH

Dans le GBPH et d'application des principes HACCP le tableau 1 est décliné de la façon suivante dans les différentes fiches proposées :

Tableau 2 : correspondance entre le principe 1 de l'HACCP et les fiches du GBPH

Etape (étape technologique à maîtriser)

Danger	Contamination Multiplication Survie	Causes (5 M)	Mesures de Maîtrise des Dangers (renvoi éventuel à un document)	CCP ? BPH documentées ?
Microbiologique Physique Chimique	Pourquoi faut-il être vigilant à cette étape ?		Moyens de maîtrise, Actions préventives	Contrôle, Surveillance

Le GBPH se base sur une analyse des dangers qui a été faite au niveau national et en cours de validation par l'administration sur proposition de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments.

### 3) Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP)

A- Rappel : les principes généraux liés à l'HACCP (Note de service DGAL/SDSSA/N2007- 8013 du 11 janvier 2007)

#### Principe 2 (identifier les points critiques) :

Lister les CCP<sup>2</sup> retenus en les numérotant.

Justifier les décisions relatives aux choix de ces CCP parmi les différents dangers identifiés.

#### Principe 3 (définir les limites critiques) :

Définir des limites critiques pour chaque CCP.

Elles doivent :

- Etre mesurables ou observables,
- Etre compatibles avec les exigences réglementaires,

- Séparer l'acceptable de l'inacceptable au titre de la sécurité alimentaire (à distinguer des paramètres à utilité uniquement technologique),
- Etre validées (réglementation, guide de bonnes pratiques, études de centres techniques, bibliographie, expérimentation, résultats sur produits finis, historique).

Le cas échéant, préciser les valeurs cibles des CCP.

Principe 4 (Procédures de surveillance) :

Pour chaque CCP décrire les modalités de surveillance des critères retenus :

Qui,

Quoi,

Où,

Quand, (la fréquence de la surveillance doit être compatible avec une action corrective sur le produit)

Comment.

Dossier détaillé consultable dans l'établissement :

Les supports d'enregistrement de la surveillance des points critiques (CCP dûment complétés).

Principe 5 (Actions correctives) :

Pour chaque critère de surveillance, définir et décrire les actions correctives préétablies qui seront systématiquement mises en œuvre lorsque la limite critique est dépassée :

- sur les produits, en intégrant la traçabilité du produit non conforme,
- sur les procédés, après avoir mené une analyse des causes. Ces mesures doivent rétablir de bonnes conditions de production et viser à éviter le renouvellement du problème.

Définir un formulaire d'enregistrement des actions correctives (4 types de mesures : la gestion du lot ayant subi une déviation, la recherche des causes, le retour à la maîtrise, la mise en œuvre des mesures évitant le renouvellement de la déviation) (date, lot(s) concerné(s) ; recherche des causes, actions correctives appliquées sur le procédé et/ou sur le produit, responsable(s) de la mise en œuvre, valeur prise par le critère).

Dossier détaillé consultable dans l'établissement :

Dans le support d'enregistrement, inscrire la ou les mesure(s) corrective(s) mise(s) en place.

Pour chaque CCP, l'exploitant pourra s'inspirer du tableau suivant pour reprendre les principes 2 à 5 :

Tableau 2 : correspondance entre le principe 1 de l'HACCP et les fiches du GBPH

CCP	Limites critiques	Surveillance	Actions correctives

2 Un CCP ou point critique pour la maîtrise est une étape à laquelle une mesure de maîtrise est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable.

Principe 6 (Vérification) :

Il s'agit de lister les contrôles mis en place pour vérifier en interne que le plan de maîtrise sanitaire est appliqué et efficace.

Contrôle de la mise en place des mesures préventives (exemple entretien régulier du dispositif de réfrigération, dératisation etc...).

Contrôle de la surveillance des CCP (les enregistrements prévus sont-ils correctement remplis ? Les anomalies gérées comme prévu ? La fréquence de contrôle conforme à celle qui a été décidée )

Les résultats des contrôles sont-ils satisfaisants : matériel correctement nettoyé ? résultats des examens microbiologiques des produits finis conformes ?

Analyse des éventuelles réclamations des clients et prise en compte des non-conformités relevées par les inspecteurs à l'issue du contrôle officiel (DDSV, DDCCRF).