



AGENCE FRANÇAISE  
DE SÉCURITÉ SANITAIRE  
DES ALIMENTS

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Maisons-Alfort, le 8 mars 2007

## AVIS

### de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à une demande d'avis concernant des propositions d'adaptations aux dispositions communautaires du règlement (CE) n°853/2004

#### Rappel de la saisine

Par courrier reçu le 25 octobre 2006, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 20 octobre 2006 par la Direction générale de l'alimentation (DGAL) d'une demande d'avis concernant des propositions d'adaptations aux dispositions communautaires du règlement (CE) n°853/2004.

#### Questions posées

L'avis de l'Afssa est sollicité sur des propositions d'adaptations nationales aux dispositions du règlement (CE) n°853/2004.

Les adaptations proposées concernent les abattoirs agréés loco-régionaux et devraient leur permettre d'accéder à l'agrément communautaire. Elles portent sur :

- les locaux jugés inutiles dans certaines circonstances ;
- et les cas dans lesquels certains locaux pourraient ne pas être exigés moyennant la mise en place et le respect de procédures permettant d'atteindre les objectifs communautaires en matière de sécurité sanitaire ;

Après consultation des comités d'experts spécialisés (CES) « Microbiologie » et « Santé animale », réunis respectivement les 11 janvier et 7 février 2007, l'Afssa rend l'avis suivant :

#### Contexte

Les règlements constitutifs du paquet hygiène entrés en application le 1<sup>er</sup> janvier 2006 définissent les dispositions applicables à l'ensemble des exploitants du secteur alimentaire. Concernant plus spécifiquement le secteur de l'abattage des animaux de boucherie, des volailles et des lagomorphes, les dispositions spécifiques relatives aux conditions d'aménagement des établissements et à l'hygiène de l'abattage sont définies dans les sections I et II de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004.

Si ces dispositions sont directement applicables, l'article 10 de ce règlement laisse toutefois la possibilité d'adopter des dispositions nationales qui les adaptent pour des circonstances particulières telles que les méthodes traditionnelles, les régions soumises à des contraintes géographiques particulières ou « *dans d'autres cas, elles s'appliquent uniquement à la construction, la configuration et l'équipement des établissements* ».

Dans l'avis du 25 juillet 2006<sup>1</sup>, s'agissant des risques pour la santé animale, l'Afssa avait rappelé l'importance de l'analyse de risque devant conditionner la délivrance par le Directeur départemental des services vétérinaires, des agréments aux abattoirs d'animaux de boucherie ne disposant pas de station de nettoyage et de désinfection des véhicules ayant servi au transport

<sup>1</sup> Avis de l'Afssa du 25 juillet 2006 concernant :

- le projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant ;
- le projet d'arrêté abrogeant des arrêtés relatifs aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant ;
- le projet d'arrêté abrogeant l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles et l'arrêté du 4 novembre 1963 relatif aux conditions de collecte et de commercialisation des œufs ;
- le projet d'arrêté abrogeant des arrêtés relatifs aux règles sanitaires applicables à certains produits d'origine animale et aux denrées en contenant, pris en application du « paquet hygiène ».

des animaux dans l'enceinte de l'abattoir ou à proximité (opérations assurées par l'éleveur dans son exploitation dans les conditions mentionnées dans l'appendice 4 de l'annexe I du projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant).

### **Méthode d'expertise**

Les CES « Microbiologie » et « Santé animale » ont réalisé leur expertise à partir des documents suivants :

- les deux tableaux transmis par la DGAL (reportés en annexe de cet avis) ;
- le règlement (CE) n°853/2004 ;
- l'avis de l'Afssa du 25 juillet 2006 relatif à la saisine n°2006-SA-0097 sur le projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant.

Les CES « Microbiologie » et « Santé animale » ont commenté ces adaptations au regard de la sécurité sanitaire des aliments et de la prévention de la diffusion des maladies animales.

### **Argumentaire**

#### ***S'agissant des remarques d'ordre général :***

Il est suggéré que certaines traductions erronées soient modifiées :

- à propos du terme « local » apparaissant dans les tableaux 1 et 2 : ce terme « *local* » a été utilisé pour traduire le mot anglais « *place* »<sup>2</sup>. Une traduction plus juste de « *place* » serait « *aire* » ou « *emplacement* » ;
- à propos du mot « *lavage* » : le mot *lavage* est utilisé dans le règlement (CE) n°853/2004 pour le « *lavage des mains* ». Le *lavage des mains* se fait avec des produits de nettoyage ou détergents, contrairement au *rinçage*. Pour les mains, *lavage* est donc synonyme de *nettoyage*. Au contraire, dans les phrases « *...lavage, au nettoyage, au calibrage, au conditionnement et à l'emballage des mollusques bivalves vivants...* », et « *...le lavage, le séchage et la désinfection des œufs sales...* », *lavage* semble synonyme de « *lavage à l'eau* » ou « *rinçage* ». Le mot « *lavage* » n'est pas bien défini au niveau réglementaire. Il est suggéré d'employer le terme « *rinçage* » dans ce contexte.

#### ***S'agissant du tableau 1 concernant « les locaux jugés inutiles dans certaines circonstances » :***

Les CES ne s'opposent pas aux quatre propositions d'adaptation du tableau 1.

#### ***S'agissant du tableau 2 concernant « certains locaux qui pourraient ne pas être exigés moyennant la mise en place et le respect de procédures permettant d'atteindre les objectifs communautaires en matière de sécurité sanitaire » :***

La première proposition d'adaptation est acceptée.

Concernant la 2<sup>ème</sup> proposition : en cas d'absence d'aire de lavage agréée à proximité, le retour direct des caisses sales et des camions sur l'exploitation d'origine où ils seront nettoyés, lavés et désinfectés est préconisé dans le tableau. Cette solution n'est pas recevable compte tenu du risque de dissémination de microorganismes et notamment de pathogènes, au moment du transport, où les animaux ont des excréments exacerbés.

<sup>2</sup> L'original de l'annexe III, section II, chapitre 2, point 6, premier alinéa du règlement (CE) n°853/2004 est :  
"There must be a separate **place** with appropriate facilities for the cleaning, washing and disinfection of:"

La traduction officielle actuelle est :

« Ils doivent disposer d'un **local** séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection : »

Concernant la 3<sup>ème</sup> proposition : elle est recevable d'un point de vue sanitaire à condition toutefois que la procédure de nettoyage et désinfection se fasse dans la demi-journée, de manière à éviter une trop importante solidification des matières fécales et autres déchets biologiques rendant l'opération de nettoyage plus difficile et, par la même, limitant l'effet de la désinfection.

Concernant la 4<sup>ème</sup> proposition : elle est recevable d'un point de vue sanitaire à condition toutefois que la procédure de nettoyage et désinfection se fasse dès que les animaux ont été déchargés de manière à limiter tout contact de ces caisses et véhicules avec des nuisibles ou oiseaux qui pourraient disséminer des pathogènes dans l'environnement.

Concernant la 5<sup>ème</sup> proposition : l'absence dans l'enceinte de l'abattoir ou à proximité immédiate de station de nettoyage et de désinfection des véhicules ayant servi au transport des animaux ne peut en aucune manière être remplacée par une procédure de nettoyage et désinfection assurée par l'éleveur après retour dans son exploitation, même si les abattoirs sont de très petites tailles. Le risque de dissémination de pathogènes existe (excrétion exacerbée pendant le transport). En conséquence, le minimum qui puisse être exigé est une procédure de nettoyage et désinfection des véhicules sur une aire bétonnée (avec système de récupération des eaux usées) après le déchargement des animaux et avant le départ de l'abattoir.

#### **Conclusion de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments**

L'Afssa, sous réserve de la prise en considération des remarques formulées ci-dessus, émet un avis favorable aux propositions d'adaptations aux dispositions communautaires du règlement (CE) n°853/2004.

**Pascale BRIAND**

**Annexe :****Tableau 1 :** Adaptations proposées pour la demande d'autorisation d'agrément communautaire en l'absence de certains locaux inutiles dans certains cas. (Source DGAL).

Local / emplacement / équipement	Référence réglementaire	Conditions dans lesquelles l'adaptation est sollicitée	Commentaires
Local ou emplacement couvert pour la réception des animaux et leur inspection	Règlement (CE) n°853/2004 annexe III section II chapitre II point 1)	Abattage d'animaux provenant exclusivement de l'exploitation et abattus immédiatement. L'inspection peut-être effectuée dans les locaux d'élevage	Les allègements prévus à la section II chapitre VI qui sont limités aux abattages en exploitation sont normalement réservés aux palmipèdes gras, volailles à l'éviscération différée et petit gibier d'élevage à plume (salles d'abattage agréées) Rien n'interdit que des abattoirs <i>sensu stricto</i> se situent sur une exploitation, comme c'est le cas pour un certain nombre d'abattoirs dérogatoires de faible capacité » à l'heure actuelle qui deviendront peut-être CE.
Local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des équipements de transport des caisses	Règlement (CE) n°853/2004 annexe III section II chapitre II point 6) a)	Abattage d'animaux provenant exclusivement de l'exploitation et abattus immédiatement	Dans ce cas, aucun recours à des équipements de transport n'est effectué ou les équipements de transport sont internes à l'exploitation : non vecteurs de diffusion des maladies. Sont exclues les exploitations où les lieux d'élevage et d'abattage sont non contigus.
Local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport (véhicules)	Règlement (CE) n°853/2004 annexe III section II chapitre II point 6) b)	Abattage d'animaux provenant exclusivement de l'exploitation et abattus immédiatement	Dans ce cas, aucun recours à des équipements de transport n'est effectué ou les équipements de transport sont internes à l'exploitation : non vecteurs de diffusion des maladies. Sont exclues les exploitations où les lieux d'élevage et d'abattage sont non contigus
Locaux de stabulation	Règlement (CE) n°853/2004 annexe III section I chapitre II point 1) a)	Dans les abattoirs dans lesquels les chevreaux sont abattus immédiatement après leur acheminement	Les chevreaux ne sont pas placés dans les locaux de stabulation avant leur abattage. Le local ou emplacement couvert pour la réception des animaux suffit

**Tableau 2** : Adaptations proposées pour la demande d'autorisation d'agrément communautaire en l'absence de certains locaux moyennant des mesures particulières pour l'atteinte des objectifs du règlement (CE) 853/2004. (Source DGAL).

Local / emplacement / équipement	Référence réglementaire	Conditions dans lesquelles l'adaptation est sollicitée	Commentaires
Locaux séparés pour l'éviscération des oies et canards dans les ateliers de découpe	Règlement (CE) n°853/2004 annexe III section II chapitre III point 2) a)	Séparation dans le temps et l'espace des opérations d'éviscération, avec mise en place des procédures permettant d'exclure les possibilités de contaminations croisées	Il s'agit d'une application de l'obligation de résultat et non de moyens concernant l'absence de contaminations croisées. Des procédures doivent être mises en place à cet effet et respectées.
Local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des équipements de transport (caisses) et des moyens de transport (véhicules)	Règlement (CE) n°853/2004 annexe III section II chapitre II point 6) a) et b)	En cas d'absence d'aire de lavage agréée à proximité, retour des caisses sales et des camions sur l'exploitation d'origine où ils seront lavés et désinfectés.	Adaptation sollicitée uniquement pour les cas où tous les animaux transportés dans le camion proviennent de la même exploitation. Retour directement sur l'exploitation sans possibilité de recharger des animaux. Interdiction d'abattage dans ce type d'établissements d'animaux issus d'élevage situés en zones de restriction du fait des maladies contagieuses.
Local <u>séparé</u> doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des équipements de transport (caisses) et des moyens de transport (véhicules)	Règlement (CE) n°853/2004 annexe III section II chapitre II point 6) a) et b)	Nettoyage/désinfection des caisses et des véhicules sur l'emplacement ou le local couvert pour la réception des animaux <u>en temps différé</u> (après abattage des animaux).	Il existerait dans ce cas un local, mais qui serait réservé à cet effet. Il s'agit d'une application de l'obligation de résultat et non de moyens. Concerne essentiellement l'abattage d'animaux provenant exclusivement de l'exploitation (caisses) mais aussi les « commerçants volaillers » qui collectent eux-mêmes les animaux en élevage (équipement de transport interne à l'établissement).
<u>Local</u> séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des équipements de transport (caisses) et des moyens de transport (véhicules)	Règlement (CE) n°853/2004 annexe III section II chapitre II point 6) a) et b)	Nettoyage/désinfection des caisses et des véhicules sur <u>une aire bétonnée</u> de lavage (avec système de récupération des eaux usées) et non dans un local.	Il existerait bien un dispositif permettant de nettoyer et désinfecter les moyens et équipements de transport compatibles avec les dispositions en matière de protection de l'environnement, mais n'est pas à proprement parler un « local ». Il s'agit d'une application de l'obligation de résultat et non de moyens.
Absence dans l'enceinte de l'abattoir ou à proximité immédiate de station de nettoyage des véhicules ayant servis au transport des animaux	Règlement (CE) n°853/2004 annexe III section I chapitre II point 6)	Uniquement pour les abattoirs de très petite taille approvisionnés directement par les éleveurs eux-mêmes. Le nettoyage et la désinfection du véhicule sont assurés par l'éleveur après retour dans son exploitation.	Cette adaptation ne serait permise qu'au cas par cas, sur la base de la connaissance des circuits d'approvisionnement de l'abattoir. Un abattoir bénéficiant d'une telle autorisation ne peut recevoir que des animaux apportés directement par les éleveurs. Lors de risques sanitaires avérés, le fonctionnement de ces abattoirs pourrait être interrompu du fait de l'absence d'équipement de nettoyage et de désinfection des bétailières.