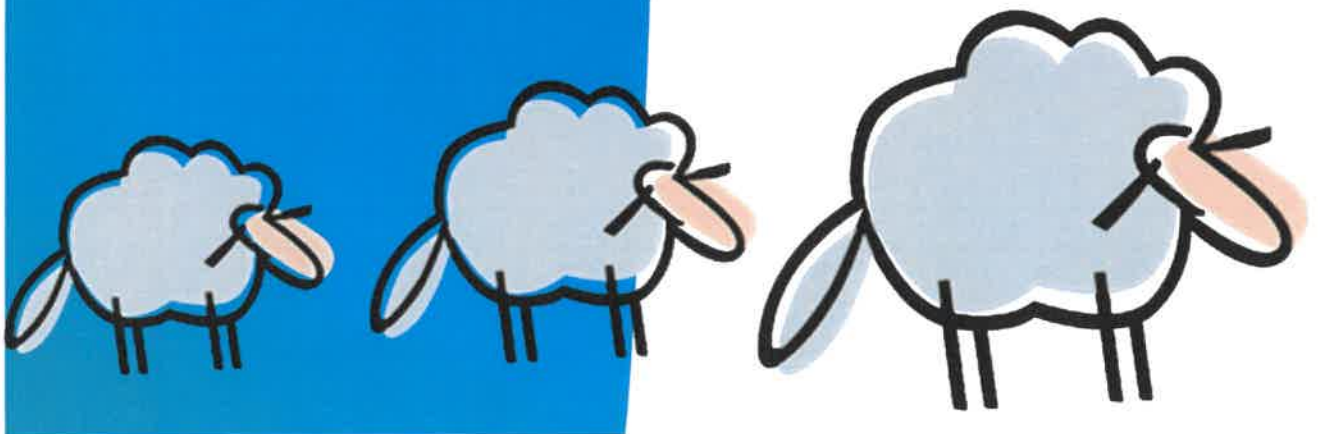




# Rapport d'audit APAA Agneau Label rouge Adret



Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_



## FICHE DE SUIVI ABATTOIR

Abattoir: SEAS Sisteron

Date de visite: 26 Mai 22

Nom du contrôleur: L. Anaufo

Nom du représentant abattoir: N. Thibault KISS

Référentiel: LA 01-12

C: Conforme, R: Remarque, NC: Non-Conforme, NA: Non Applicable, NV: Non Vu

CR/NC/NA/NV

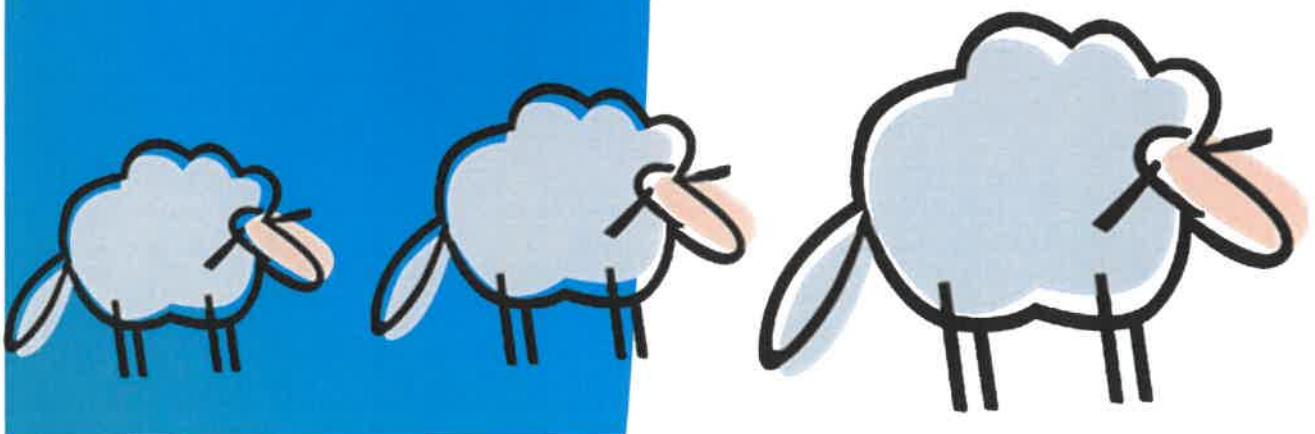
PARTIE BERGERIE D'ATTENTE ET BOUVERIE							
Identification des animaux							C
Identification des lots							C
Confort des animaux (paillage, eau, densité permettant au moins aux agn. de se coucher, aération...) (S17)							C
Litière en bergerie d'attente (origine végétale) (S17)							C
Conditions d'attente à l'abattoir (S17) Surface minimale au sol par animal (C21)							C
Alimentation en bergerie d'attente (S17)							C
Aménagement pour la manipulation des animaux							C
Vidage et nettoyage des bâtiments (Bergerie d'attente) (C24)							C
Respect des heures de transport							C
Durée maximale de séjour en centre de transit (96h) (C32)							NA
Délai arrivée animaux à l'abattoir/abattage (48h maximum) (C35)							C
Délai maximal enlèvement des animaux à l'élevage-abattage (120h ou J+5) (C31)							C
Plan de maîtrise de l'hygiène (nettoyage et désinfection)							C
PARTIE ABATTAGE							
Amenée au poste d'abattage sans stress, ambiance calme, avec manipulation en douceur (C37)							C
Luminosité maîtrisée (pas de forte luminosité - espace uniformément éclairé) (C37)							C
Conditions de manipulation des animaux: pas de tirage par la laine (S18)							C
Arrivée sur la chaîne par lot identifié (présence du tip tag qualité ou marquage peinture)							C
Maintien de la traçabilité (lot et individuelle) tout au long de la chaîne d'abattage							C
Identification des carcasses conforme à la réglementation (n° carc. à l'encre ali., classé sur carc. ou sur étiqu.)							C
Age à l'abattage (S19)							C
Liste des éleveurs habilités à jour							NA du 20/10/2022
CARACTERISTIQUES DES CARCASSES							
Poids des carcasses (Entre 14 et 21 Kg) (S22)							C
Classe de couleur de viande (Claire, légèrement rosée) (S23)							C
Qualité de gras (Couleur, tenue) (S24)							C
Défaut réductible pour la commercialisation sous forme de carcasse entière (S25)							C
Classe de conformation (U, R) (S26)							C
Identification des carcasses labellisées (S27)							C
RESSUAGE							
Maîtrise de la condensation (Absence de condensation sur les carcasses) (C39)							C
Procédures et instructions de la maîtrise de l'ambiance des chambres froides (C40)							C
Suivi de la cinétique de descente en température (C41)							7/2022
Procédures et instructions permettant de maîtriser le ressuage mis en place par l'abattoir (type HACCP) (S21)							C
PARTIE DOCUMENTAIRE							
Conformité du plan de maîtrise sanitaire (PMS)							23/4/2022
Cahier des charges et plan de contrôle (LA 01-12)							C
Agrément engagement de l'abattoir (Adret FC5.1)							18/06/2020
Procédure de gestion documentaire (OP0.1)							NA
Procédure de gestion du produit non-conforme (OP0.3)							PCD SQ OSAC Procédure interne
Procédure pour l'édition et la mise à jour des listes éleveurs (OP0.4)							C
Liste des transporteurs d'animaux vif (FE0.4) et engagement (FC3.2)							12/2021 (uniquement NA5)
Liste des aliments référencés (FE13.1)							C
Liste des classificateurs (suivi France Agrimer)							C
VÉRIFICATION TENUE DES DOCUMENTS : BORDEREAUX DE TRANSFERT ET D'ENLEVEMENT							
Date d'abattage	Date d'enlèvement	OP	Eleveur	Démarches annoncées	Nombre d'agneaux	Respect réglementaire (heure, date...)	Conformité
27/09	26/09	cabecum	g. Bénédict	EXC.	44	C	NC → 3 Agneaux 05/10/2023
28/09	24/09	GARAC	DANAT		10 CR	C	NC
28/09		AS	Bénédict		24 ADR	C	NC
28/09	27/09	COPEGNA	goudinet	ADR	21 ADR	C	C
EXERCICE DE TRAÇABILITÉ							
Date d'abattage	Eleveur	Classement	Poids	n° agneau	Date de naissance	Démarche certifiée	Conformité
27/09	g. Bénédict	R3	19	21392	28/03/22	ADR	NC
28/09	AUFAYRE	R3	18,9	21574	24/05/22	ADR	C
28/09	Bénédict						NC + v. 20/03/22
30/09	goudinet	R3	21,8	47804	16/4/22	sterobud	C
Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59							
REÇU EN PREFECTURE							
1e 20/07/2023							
Application agréée E-legalite.com							

Signature du représentant de l'abattoir: [Signature] DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_08

Signature du représentant APAA: [Signature]



# Rapport d'audit D.D.E.T.S.P.P.



Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE  
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

Date de l'inspection : du 21/04/2022 au 29/04/2022

Partie administrative

**Structure d'inspection** DDETSPP des Alpes-de-Haute-Provence  
**Adresse** Cité Administrative Romieu  
Rue Pasteur BP 9028  
Digne-les-Bains Cedex  
04990 DIGNE LES BAINS CEDEX 9  
**email** DDETSPP@alpes-de-haute-provence.gouv.fr

**Inspecteur(s)** CHERVET Mathilde  
TREMOULU Fabienne

**Contexte de l'inspection** Inspection ciblée

Établissement inspecté

**Raison sociale/Dénomination** SA D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR MUNICIPAL DE SISTERON  
**Enseigne établissement/Dénomination** SA D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR MUNICIPAL DE SISTERON  
**N° SIRET / N° NUMAGRIT** 32009040000013  
**Adresse postale** 8 ALLEE DES ROMARINS  
04200 SISTERON  
**N°ILU** 0420901

Inspection : Activité inspectée

**pe d'activité** Chaîne d'abattage d'animaux boucherie/Gibier ongulé élevage  
**Identifiant de l'unité d'activité** LIBRE ovins - caprins  
**Site d'intervention** ovins - caprins-Chaîne abat AnxBch Ong EI-SA D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR  
**Méthode** Grille : Inspection du secteur de l'abattage (SSA), Version 2  
**Référence(s) réglementaire(s)** Vademecum : VADEMECUM SECTORIEL - Abattoir de volailles et de lagomorphes, Version 1  
REGLEMENT (CE) N° 1099/2009 DU CONSEIL du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort  
Arrêté du 30 mai 2008 relatif aux conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les lots de volailles et de lagomorphes en vue de leur abattage pour la consommation humaine  
Arrêté du 20 mars 2009 relatif aux modalités de mise en oeuvre de l'information sur la chaîne alimentaire pour les lots de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattage en vue de la consommation humaine  
REGLEMENT (CE) N° 1069/2009 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 17  
Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 4  
REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN 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

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

Vademecum : Vademecum sectoriel abattoir d'animaux de boucherie, Version 1

REGLEMENT (CE) N° 1069/2009 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 17

REGLEMENT (CE) N° 999/2001 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles

REGLEMENT (CE) N° 1099/2009 DU CONSEIL du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort

Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements

Informations complémentaires :

Points de contrôle :

<b>A</b>	<b>Identification de l'établissement</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>Inspection ciblée sur le fonctionnement de la station de lavage</i>	
<b>B</b>	<b>Locaux et équipements</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>cf infra</i>	
<b>B01</b>	<b>Conception et circuits de l'établissement</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>Site clos, vu plan de circulation du 27/04/22</i>	
<b>B04</b>	<b>Maintenance des locaux et équipements</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
	<p><i>Les produits détergents et désinfectants sont fournis par les usagers de la station de lavage. En hiver, le local de la station de lavage est chauffé afin d'empêcher le gel de la tuyauterie. L'entretien est réalisé par le service de maintenance afin que celle-ci soit fonctionnelle. Les réparations sont faites directement après signalement du défaut. Un contrôle sur le fonctionnement des lances à eaux, monnayeurs et système de filtration des eaux de lavage est réalisé une fois par mois sur l'enregistrement E SC 39.</i></p> <p><i>A noter : Des produits de détergents et désinfectants « de secours » en cas d'oubli des transporteurs doivent être prévus par l'abatteur et rajouté dans la procédure affichée.</i></p>	
<b>B05</b>	<b>Nettoyage et désinfection des locaux et équipements</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
	<p><i>La station de lavage est présente au sein de l'établissement et est fonctionnelle. Une procédure de N/D est rédigée (MO SM 06 : "Utilisation de la station de lavage : nettoyage et désinfection bétailière"). Les instructions données aux opérateurs sont de réaliser le nettoyage et désinfection des véhicules après chaque déchargement. Lors des contrôles, la procédure de N/D a été appliquée et efficace.</i></p> <p><i>Selon la procédure générale, le nettoyage de la station est réalisé par le service de maintenance 1 fois par jour. Pas de procédure spécifique au N&amp;D de la station elle-même.</i></p> <p><i>A noter : Un contrôle station de lavage est effectué une fois par mois sur l'enregistrement E SC 39, ce contrôle ne prend pas en compte la vérification du N/D de la station elle-même.</i></p>	
<b>F</b>	<b>Gestion du personnel</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>cf infra</i>	
<b>F01</b>	<b>Hygiène et équipements du personnel</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>Équipements disponibles pour changer de tenue, se laver les mains et laver les bottes dans les vestiaires à l'entrée de la bergerie.</i>	
<b>F02</b>	<b>Formation et instructions à disposition du personnel</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
	<i>Instructions pour les transporteurs : Les instructions sont affichées sur les murs des bergeries et sont visibles par tout le personnel amené à décharger des animaux. La procédure « Utilisation de la station : nettoyage et désinfection » va être affichée au niveau de</i>	

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

*l'aire de lavage. Des instructions claires, sur les produits détergents et désinfectants qui doivent être apportés par les transporteurs et sont non-fournis par l'abattoir, doivent être communiquées aux transporteurs.*

## Évaluation globale de l'inspection

**Évaluation de l'inspection :** Maîtrise des risques satisfaisante

**Commentaire :** Comme indiqué lors du contrôle : La procédure « Utilisation de la station : nettoyage et désinfection » doit être affichée au niveau de l'aire de lavage. Des instructions claires comme quoi les produits détergents et désinfectants doivent être apportés par les transporteurs et sont non-fournis par l'abattoir doivent être communiqués aux transporteurs. Des produits "de secours" en cas d'oubli doivent être à disposition des transporteurs.

## Signature

Le 05/05/2022

**Inspecteur(s)** CHERVET Mathilde  
TREMOULU Fabienne

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

**RECU EN PREFECTURE**  
Le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

**REÇU EN PREFECTURE**  
**le 20/07/2023**

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

**S.E.A.S.  
8, Allée des Romarins  
04200 SISTERON**

Tél : 04.92.61.35.33

Fax : 04.92.61.53.08

E-Mail : [seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr](mailto:seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr)



**D.D.E.T.S.P.P.**

*Service Santé et Protection Animales,  
Abattoirs, Environnement  
Mme CHERVET Mathilde  
Centre administratif Romieu  
Avenue Pasteur  
B.P.9028  
04990 DIGNE LES BAINS Cedex 9*

Sisteron,  
Le 30 mai 2022

Madame,

Suite au rapport d'inspection n°22-032264, j'ai l'honneur de vous informer des actions correctives qui ont été arrêtées suite aux anomalies relevées :

- B04 : Maintenance des locaux et équipements

*« Les produits détergents et désinfectants sont fournis par les usagers de la station de lavage. En hiver, le local de la station de lavage est chauffé afin d'empêcher le gel de la tuyauterie. L'entretien est réalisé par le service de maintenance afin que celle-ci soit fonctionnelle. Les réparations sont faites directement après signalement du défaut. Un contrôle sur le fonctionnement des lances à eaux, monnayeurs et système de filtration des eaux de lavage est réalisé une fois par mois sur l'enregistrement E SC 39.*

*A noter : Des produits de détergents et désinfectants « de secours » en cas d'oubli des transporteurs doivent être prévus par l'abatteur et rajouté dans la procédure affichée. »*

- **Un produit détergent et désinfectant sera disponible en cas d'oubli pour les transporteurs. La demande de devis a été réalisée. Le produit sera ajouté à la procédure.**

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

**REÇU EN PREFECTURE**  
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_



- B05 : Nettoyage et désinfection des locaux et équipements

*« Selon la procédure générale, le nettoyage de la station est réalisé par le service maintenance 1 fois par jour. Pas de procédure spécifique au N&D de la station elle-même.*

*A noter : Un contrôle station de lavage est effectué une fois par mois sur l'enregistrement E SC 39, ce contrôle ne prend pas en compte la vérification du N/D de la station elle-même. »*

- **Ce point a été ajouté au contrôle de la station (ci-joint).**

- F02 : Formation et instructions à disposition du personnel

*« Instructions pour les transporteurs : Les instructions sont affichées sur les murs des bergeries et sont visibles par tout le personnel amené à décharger des animaux. La procédure « Utilisation de la station : nettoyage et désinfection » va être affichée au niveau de l'aire de lavage. Des instructions claires, sur les produits détergents et désinfectants qui doivent être apportés par les transporteurs et sont non-fournis par l'abattoir, doivent être communiquées aux transporteurs. »*

- **Comme indiqué lors de la réunion du mardi 17 mai 2022, la procédure « Utilisation de la station : nettoyage et désinfection », qui était affichée dans le local de la station de lavage, est désormais affichée à l'extérieur du local à côté du système de monnayeur.**

Restant à votre disposition, je vous prie de recevoir, Madame, mes sincères salutations.

**Le Directeur,**  
Jacques PELLIER

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

**REÇU EN PREFECTURE**  
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

## Contrôle station de lavage

Semaine :  
Date :  
Heure :  
Contrôleur :

Transporteur :  
Immatriculation :

Fonctionnement	Critères	S	NS
<b>Lances à eau</b>	<i>En état de fonctionnement, tuyaux suffisamment longs et non percés</i>		
<b>Monnayeurs</b>	<i>Activation conforme, durée de fonctionnement conforme (40 min)</i>		
<b>Système filtration eaux de lavage</b>	<i>Système actif, non bouché</i>		
<b>Nettoyage station (maintenance)</b>	<i>Nettoyage quotidien de la station par le service maintenance</i>		

Nettoyage visuel	Critères	S	NS
<b>Zones intérieurs</b>	<i>Absence de souillures</i>		
<b>Parois extérieurs</b>	<i>Absence de souillures</i>		
<b>Roues, gardes boues</b>	<i>Absence de souillures</i>		

**Observations / remarques :**

**Résultat :** sites contrôlés conformes sur sites.

**Soit :** %

**Contrôle :** Conforme / Non conforme

*Le contrôle est jugé conforme si le nombre de critères satisfaisants est supérieur ou égal à 100%.*



Digne-les-Bains, le 27/04/2022

**Monsieur le Directeur**  
Société d'Exploitation de l'Abattoir Municipal  
de Sisteron  
8 Allée des Romarins  
04200 SISTERON

Objet : Inspection Hygiène et protection animale de votre établissement

PJ : Rapports d'inspection n° 22-029226 et 22-029288

Monsieur,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir, ci-joint, les rapports d'inspection suite au contrôle officiel effectué le 31 mars février 2022 par Mmes BRETON Magali et CHERVET Mathilde, Inspectrices de santé publique vétérinaire, dans votre établissement d'abattage situé à Sisteron.

Lors de ce contrôle, il a été constaté :

- En ce qui concerne l'hygiène : 7 non-conformités, dont 1 non-conformité moyenne (cf. rapport d'inspection 22-029226 ci-joint pour le détail des non-conformités).
- En ce qui concerne la protection animale : 10 non-conformités, dont 2 non-conformités moyennes (cf. rapport d'inspection 22-029288 ci-joint pour le détail des non-conformités).

**En tant que responsable d'établissement, il vous appartient de mettre en place les actions correctives nécessaires à une mise en conformité, et notamment :**

- Établir un règlement intérieur applicable à l'ensemble des utilisateurs des locaux de la SEAS, et désigner un responsable chargé de contrôler le respect de ce règlement. D'une façon plus générale, le fait que plusieurs locaux soient utilisés à la fois et simultanément par la SEAS et d'autres sociétés conduit à considérer que vous exploitez un **atelier collectif** (cf. Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-38 10/01/2019 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n° 853/2004 (point 7 relatif aux ateliers collectifs) et qu'il conviendrait de revoir votre agrément – et celui des autres sociétés exerçant au sein de votre établissement - en ce sens.
- Veiller à ce que seules des carcasses refroidies aux températures réglementaires sortent des chambres froides de stockage

- Équiper la pince à électronarcose d'un signal sonore en cas de non atteinte des paramètres d'étourdissement
- Renforcer la surveillance des reprises de conscience éventuelles :
  - Enlever les deux rideaux noirs qui empêchent la détection d'éventuelles reprises de conscience pendant une partie de l'égouttage.
  - Augmenter l'échantillonnage pour le contrôle de second niveau des signes de conscience. Cet échantillonnage doit prendre en compte les différentes populations d'animaux (agneaux de lait / agneaux / brebis / caprins...).

Je vous prie également de nous faire parvenir un dossier d'agrément actualisé conforme à l'arrêté du 8 juin 2006 pour septembre 2022, avec des procédures rationalisées et complétées (notamment pour les MON).

Le niveau d'hygiène de votre établissement est considéré « SATISFAISANT ». Vous avez la possibilité d'apposer ce niveau d'hygiène dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage joint.

Conformément au décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur le site internet et l'application mobile « Alim'confiance » pour une durée de 1 an. Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations ([www.alim-confiance.gouv.fr](http://www.alim-confiance.gouv.fr)).

J'attire votre attention sur le fait que vous disposez de 15 jours calendaires à compter de la réception de ce courrier pour me faire part, le cas échéant, de vos observations écrites à propos de l'attribution du niveau d'hygiène et de sa publication.

Le service santé et protection animales, abattoirs et environnement est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Je vous prie d'agréer l'expression de mes salutations distinguées.

Pour la préfète et par délégation,



Magali BRETON

#### Références réglementaires :

**Codes juridiques :** Code rural et de la pêche maritime (CRPM) ;

**Règlements CE :** 178/2002 (obligations générales et responsabilité des exploitants quant à la sécurité des aliments et la traçabilité) ; 852/2004 (exigences en matière d'hygiène, de locaux et d'équipements, de qualification du personnel, de température, de fonctionnement) ; 853/2004 (règles spécifiques à certaines denrées ; agrément sanitaire) ; 1/2005 (protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes) ; 1099/2009 (protection des animaux au moment de leur mise à mort) ; 2073/2005 (critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires) ;

**Arrêtés ministériels (AM) :** 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ; 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.



DDETSPP des Alpes-de-Haute-Provence  
Centre administratif Romieu

Rue Pasteur - BP 9028

04990 DIGNE-LES-BAINS

Tél. : 04 92 30 37 00

Fax : 04 92 30 37 30

Mel : [ddetspp@alpes-de-haute-provence.fr](mailto:ddetspp@alpes-de-haute-provence.fr)

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

RECUEIL EN PREFECTURE

Le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

Date de l'inspection : du 31/03/2022 au 21/04/2022

Partie administrative

**Structure d'inspection** DDETSPP des Alpes-de-Haute-Provence  
**Adresse** Cité Administrative Romieu  
Rue Pasteur BP 9028  
Digne-les-Bains Cedex  
04990 DIGNE LES BAINS CEDEX 9  
**email** DDETSPP@alpes-de-haute-provence.gouv.fr  
**Inspecteur(s)** CHERVET Mathilde  
BRETON Magali  
**Contexte de l'inspection** Programmation

Établissement inspecté

**Raison sociale/Dénomination** SA D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR MUNICIPAL DE SISTERON  
**Enseigne établissement/Dénomination** SA D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR MUNICIPAL DE SISTERON  
**N° SIRET / N° NUMAGRIT** 32009040000013  
**Adresse postale** 8 ALLEE DES ROMARINS  
04200 SISTERON  
**Interlocuteur(s)** Jacques PELLIER .  
KISS Thibault  
**N°ILU** 0420901

Inspection : Activité inspectée

**Type d'activité** Chaîne d'abattage d'animaux boucherie/Gibier ongulé élevage  
**Identifiant de l'unité d'activité** LIBRE ovins - caprins  
**Site d'intervention** ovins - caprins-Chaîne abat AnxBch Ong EI-SA D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR  
**Méthode** Grille : Inspection du secteur de l'abattage (SSA), Version 2  
**Référence(s) réglementaire(s)** Vademecum : VADEMECUM SECTORIEL - Abattoir de volailles et de lagomorphes, Version 1  
REGLEMENT (CE) N° 1099/2009 DU CONSEIL du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort  
Arrêté du 30 mai 2008 relatif aux conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les lots de volailles et de lagomorphes en vue de leur abattage pour la consommation humaine  
Arrêté du 20 mars 2009 relatif aux modalités de mise en oeuvre de l'information sur la chaîne alimentaire pour les lots de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattage en vue de la consommation humaine  
REGLEMENT (CE) N° 1069/2009 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 17

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

**Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 4**

REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN 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

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

**Vademecum : Vademecum sectoriel abattoir d'animaux de boucherie, Version 1**

REGLEMENT (CE) N° 1069/2009 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 17

REGLEMENT (CE) N° 999/2001 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles

REGLEMENT (CE) N° 1099/2009 DU CONSEIL du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort

Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements

**Informations complémentaires :**

**Points de contrôle :**

A	Identification de l'établissement	B - Non conformité mineure
	<p><b>1. AUTORISATIONS - CERTIFICATIONS</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Établissement agréé pour l'abattage des ovins, des caprins, du gibier.</i></li><li>• <i>Gibier : seule la prestation de préparation des carcasses est assurée (animaux mis à mort en parc de chasse).</i></li><li>• <i>Dérogation à l'obligation d'étourdissement valide.</i></li><li>• <i>Dérogation pour sortir des carcasses à plus de 7°C (à des destinataires bénéficiant également de cette dérogation) accordée le 8 décembre 2021.</i></li><li>• <i>Établissement certifié ISO 9001 v2015. Vu le rapport d'audit AFAQ du 27 octobre 2021.</i></li></ul> <p><b>Non conforme</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Un dossier d'agrément actualisé devra être transmis à nos services.</i></li><li>• <i>Une partie des locaux exploités sont utilisés et gérés à la fois par la SEAS et d'autres sociétés (APA, DUFOUR...) Or, les responsabilités de chacun ne sont pas clairement définies et il n'existe pas de règlement intérieur formalisé concernant le respect des règles d'hygiène.</i></li></ul> <p><b>2. DONNEES SUR L'ACTIVITE</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>L'abattoir appartient à la municipalité de Sisteron, et est géré en délégation de service public par une société d'exploitation comprenant une trentaine d'actionnaires issus de la filière ovine amont – aval. L'établissement emploie 55 personnes dont 44 en production (bergeries / chaîne / triperie).</i></li><li>• <i>L'établissement assure une prestation d'abattage pour ses clients. Il ne commercialise aucun produit directement.</i></li><li>• <i>Cinq chevillards représentent près de 90 % de l'abattage annuel (APA, SA Dufour, Dufour Manosque, Ets Giraud et Fils, Joassan Frères).</i></li><li>• <i>Les agneaux représentent 95 % des abattages.</i></li><li>• <i>La plupart des agneaux abattus proviennent du département et des départements voisins et sont commercialisés sous différents signes de qualité (Label rouge, bio, agneau de Sisteron, agneau de l'Adret, label Casino...).</i></li><li>• <i>Capacité : 600 000 agneaux par an (10 000 tonnes).</i></li><li>• <i>Progression des abattages depuis 2015.</i></li><li>• <i>Production 2020 : 451 149 animaux (1000 à 4000 agneaux par jour) pour un tonnage de 7800 tonnes.</i></li><li>• <i>Production 2021 : 451 911 animaux (1000 à 4000 agneaux par jour) pour un tonnage de 7900 tonnes.</i></li></ul> <p><b>3. CONTEXTE DE L'INSPECTION</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Le contrôle du 31 mars 2022 a été planifié en concertation avec la direction de l'abattoir</i></li></ul>	

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

la semaine précédente.

- Durant l'inspection, seuls des ovins ont été abattus.

- Ce rapport d'inspection prend en compte les éléments reçus par courriel postérieurement au contrôle. Derniers éléments reçus le : 21/04/22.

B Locaux et équipements		B - Non conformité mineure
cf infra		
B01	Conception et circuits de l'établissement	B - Non conformité mineure
<p>Conception du bâtiment adaptée à l'activité, permettant la marche en avant. La chaîne est sectorisée avec des zones bien identifiées (vif / pré-dépouille / dépouille / éviscération / triperie), et des opérateurs positionnés à l'intérieur d'une même zone au cours d'une session d'abattage.</p> <p><b>NON CONFORME :</b></p> <p>Du personnel des opérateurs clients de l'abattoir circule à l'intérieur des chambres froides de stockage et de ressuage de l'abattoir sans être soumis aux règles de bonnes pratiques d'hygiène de l'abattoir (risque de contaminations croisées), d'autant que certains opérateurs ont également une activité de négoce et de découpe de carcasses provenant d'autres établissements.</p>		
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	B - Non conformité mineure
<p>Chaîne d'abattage performante et bien équipée.</p> <p>Présence d'une pince à électronarcose qui enregistre les paramètres d'étourdissement et d'une pince de secours fonctionnelle (testée sur 1 agneau lors du contrôle).</p> <p>Stérilisateurs à couteaux présents aux différents postes.</p> <p>Capacité en froid satisfaisante du bâtiment : 2 chambres froides (CF) de ressuage + 3 CF pour le stockage des abats blancs, des abats rouges, des boyaux + CF stockage (capacité 3000 agneaux) + CF Consignes + CF saisies + CF déchets C1 et C3 + CF suif + CF déchets triperie.</p> <p>A noter : les chambres froides de stockage sont utilisées également par les opérateurs clients de l'abattoir.</p> <p>Station de lavage disponible pour les transporteurs. Fonctionnement par jetons (5 euros pour 40 minutes d'eau chaude) et apport du désinfectant par les transporteurs. Il faudra prévoir du détergent et désinfectant disponible pour les transporteurs près de la station de lavage.</p> <p>Non conforme :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• La pince à électronarcose n'émet pas de signal sonore lorsque les paramètres ne sont pas atteints (seul un signal visuel est émis).</li></ul>		
B03	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
<p>Absence de traces de nuisibles lors du contrôle, hormis une mouche dans le local « maintenance ».</p> <p>Rongeurs :</p> <p>La lutte est assurée par une société extérieure (Alpes Nettoyage). Vu le contrat du 3 janvier 2022 qui prévoit 6 passages par an. Ce nouveau contrat prévoit l'utilisation d'appâts non toxiques (Krypto) et toxiques (Diféthialone ou Ropilon® et Bromadiolone).</p> <p>A NOTER: fiche technique présente uniquement pour le Ropilon®.</p> <p>Plan des appâts documenté (cf. PMS v10 04 2021 p27).</p> <p>Vu bons d'intervention du prestataire sur 2021 : 4 passages effectués (4/01, 1/03, 3/08, 22/10) – nombre de passages inférieur au contrat, réclamation en cours. Absence de consommation dans la zone d'abattage.</p> <p><b>Insectes</b></p> <p>La lutte est assurée en interne. Plan des insectocuteurs présent dans le PMS v10 04 2021 (p27). Plan actualisé lors du contrôle (ajout d'un poste).</p> <p>Lors du contrôle, les insectocuteurs ne sont pas en service (période hivernale). Ils sont propres.</p> <p>Leur nettoyage est planifié par GMAO.</p>		
B04	Maintenance des locaux et équipements	A - Conforme
<p><b>1. ORGANISATION DE LA MAINTENANCE</b></p> <p>La maintenance est principalement assurée en interne (3 techniciens de maintenance). Suivi assuré par GMAO. Les interventions sont enregistrées et précisent l'équipement concerné, le type d'intervention (curatif/préventif), la nature de l'intervention.</p> <p>Une fiche quotidienne liste les opérations de maintenance à réaliser.</p> <p>Présence d'une « check list maintenance » recensant les interventions à réaliser avant chaque</p>		

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

période intense (aïd et Pâques). Vu la fiche en cours en prévision de Pâques 2022.  
Vu 3 fiches de vie par échantillonnage : fiche de vie de la pince à électronarcose, du  
restrainer, de l'appareil Teisa (lecteur de boucles).

## 2. MAINTENANCE EQUIPEMENTS

Maintenance des chambres froides : vu par exemple les bons d'interventions du prestataire  
sur la centrale principale (16/2/21, 19/8/21, 17/9/21).

Maintenance des stérilisateur 1 fois par an (procédure PCD SM 05, Enregistrement E SM 04 2  
– enregistrement non vu pendant le contrôle). Leur détartrage est assuré par l'équipe de  
nettoyage (enregistrements non vus pendant le contrôle).

Thermomètres (thermomètre Infra rouge + sonde de T°) : étalonnage une fois par an. Vu le  
certificat d'étalonnage (A NOTER : celui-ci a expiré le 25/03/2022 ; l'établissement attend de  
recevoir un thermomètre de remplacement avant de l'envoyer à l'étalonnage).

Les différentes sondes sont vérifiées en interne (glace fondante) une fois par an. Vu l'  
enregistrement des vérifications réalisées en 2022 (formulaire E SM 04 1 v23/3/20).

Evaporateurs : nettoyage une fois par an par le prestataire froid (bon d'intervention non  
disponible lors du contrôle car campagne de nettoyage 2022 en cours).

## 3. MAINTENANCE LOCAUX

Locaux globalement en bon état.

A NOTER cependant ::

Présence de quelques surfaces dégradées. Ex : remontées de rouille et peintures murales  
dégradées dans les WC triperie, sol détérioré dans le local des meules (travaux prévus),  
plinthe de plafond légèrement décrochée dans le local MRS/vapovac)...

B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<p>Établissement globalement propre, visuellement, lors du contrôle, à l'exception des salles suivantes</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- quai d'expédition</li> <li>- chambre froide stockage</li> <li>- chambre froide foraine</li> </ul> <p>Lors du contrôle, le responsable qualité nous indique que le nettoyage de ces salles est compliqué car elles sont rarement vidées par les utilisateurs.</p> <p>Fiches techniques présentes. Vu par exemple la fiche du BACTEX SID (désinfectant bactéricide) et du ARVO (désinfectant oxydant).</p> <p>Vérifications du nettoyage – désinfection cf. PMS v10 du 24 04 21 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le PMS prévoit des contrôles visuels quotidiens du nettoyage par le service production au démarrage de l'activité (procédure PCD SN 02 et enregistrement E SQ 03 2). Vu les fiches d'enregistrement 2022.</li> <li>- Le PMS prévoit des contrôles visuels du ND par le service qualité une fois par mois (procédure PCD SN 02 et enregistrements E SN 02 et E SN03). 74 points avec un seuil de 80 % : Vu enregistrements 2022.</li> <li>- Le PMS prévoit des contrôles microbiologiques de la chaîne d'abattage par le service qualité une fois par mois (procédure PCD SN 02 à voir, enregistrements E SN 02 et E SN03). Vu enregistrements 2022 : non-satisfaisants sur pistolets rectum (incidents qualité et actions correctives documentées), tapis ventrée.</li> <li>- Vu les vérifications du nettoyage du quai (quai expédition + découpe + CF bovins) 2022 et les contrôles du quai d'expédition réalisés 2 fois par mois (enregistrements 2022) : nombreuses non-conformités récurrentes (carcasses en contact avec le sol, sortie carcasses quantième du jour, pas de tenue blanche, cartons sur le quai)</li> </ul> <p>NON CONFORME : la récurrence des non conformités dans cette zone est révélatrice des carences dans la définition des obligations et responsabilités de chacun (utilisateurs de la SEAS et SEAS).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couteaux: Le PMS prévoit un contrôle microbiologique et visuel du rangement et de la propreté des EPI et des couteaux une fois par mois (procédure PCD SQ 12, enregistrement E SC 05 1 ). Vu enregistrements de 2022.</li> </ul> <p>Suite à un audit (audit Auchan cité dans la revue de direction 2021), le seuil de conformité des lames de surface a été revu à la baisse (&lt;2,5 UFC /cm²).</p> <p>A NOTER : ce nouveau seuil n'a pas été intégré aux fiches d'enregistrement.</p>	
C	Maîtrise de la chaîne de production	B - Non conformité mineure
	cf infra	
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	A - Conforme

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59



Vu le diagramme de fabrication du PMS (v10 du 24 04 21).		
<b>C02</b>	<b>Identification des points déterminants</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
	<p>Vu analyse HACCP.</p> <p>10 PRPo identifiés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• introduction de germes via couteaux et mains en pré-dépouille</li> <li>• introduction de germes via couteaux lors de l'éviscération</li> <li>• absence de refroidissement immédiat des pénis (contamination milieu)</li> <li>• absence de refroidissement immédiat des fressures (contamination milieu)</li> <li>• réfrigération trop lente des abats rouges (contamination milieu)</li> <li>• réfrigération trop lent des carcasses * 2 (contamination milieu)</li> <li>• réfrigération trop lent des abats et carcasses * 2 (contamination milieu)</li> <li>• panses malades (contamination).</li> </ul> <p>Non conforme</p> <p>Ne sont pas traités comme points déterminants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le risque de prolifération bactérienne sur les viandes et les abats en cas refroidissement trop lent</li> <li>• Le risque zoonotique et épizootique.</li> </ul> <p>A noter :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• certains PrPo paraissent plutôt relever de bonnes pratiques d'hygiène.</li> <li>• Le contrôle à réception et la conformité des documents d'accompagnements pourrait utilement être considérée comme un CCP (risque zoonotique et épizootique).</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Contrôle à réception et conformité des matières premières</b>	<b>A - Conforme</b>
	Le PMS v10 04 2021 (p38) prévoit le contrôle à réception des ovins : fiche ICA, propreté des animaux, état de santé, bien-être animal. Une fiche anomalie est ouverte en cas de problème.	
<b>C04</b>	<b>Mesures de maîtrise de la production</b>	<b>A - Conforme</b>
	cf infra	
<b>C0401</b>	<b>Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires</b>	<b>A - Conforme</b>
	<p>Deux centrales de froid coexistent : Amifroid et Deltadore (qui fait aussi le chaud, le gaz, et les CF emballage découpe).</p> <p>Des alertes (mail ou SMS) sont adressées au technicien d'astreinte en cas de dépassement des seuils fixés pour chaque chambre froide en dehors des heures d'ouverture. Vu par exemple l'alarme du dimanche 27 mars 2022 (panne moteur suivie d'une intervention).</p> <p>PMS v10 04 2021 (p25) : alarme si dépassement valeur seuil pendant 15 min (Amifroid) et 10 min (Delta Dore). Renvoi sur téléphone la nuit et le WE pour Delta Dore (et en permanence pour Amifroid).</p> <p>Des tests quotidiens sont réalisés.</p>	
<b>C0402</b>	<b>Gestion des conditionnements et emballages</b>	<b>A - Conforme</b>
	Pictogramme alimentaire présent sur les sacs plastiques utilisés pour les têtes et les panses.	
<b>C0403</b>	<b>Autres mesures de maîtrise de la production</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1. Gestion des souillures</li> </ul> <p>Vu le PMS v10 04 2021 (p42) la procédure PCD SP 05 qui prévoient les modalités de gestion pour chaque type de souillure. La procédure a été revue le 12/01/22 (v7) pour intégrer l'utilisation du VAPOVAC.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2. Stérilisation couteaux</li> </ul> <p>Chaque opérateur dispose de 2 couteaux, ce qui assure un couple temps température équivalent à +82°C.</p> <p>Température relevée au niveau du stérilisateur de la tuerie : +84°C</p> <p>Température relevée au niveau du stérilisateur de la pré-dépouille: +74°C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 3. Propreté boyaux :</li> </ul> <p>Le PMS prévoit un contrôle quotidien par le service production. Procédure précisant les modalités de gestion en cas de non-conformité et enregistrements E SQ 03 4 (vu enregistrements 2022 pendant le contrôle).</p> <p>Le PMS prévoit un contrôle mensuel par le service qualité (enregistrements E SQ 24 03).</p>	

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

#### A NOTER

- Absence de procédure pour le contrôle des boyaux définissant certains critères (ex : boyaux douteux).

- Ambiguïté sur la notion de non-conformité « qualité » et non conformité « produit ».

#### • 4. MRS

Vu lors du contrôle la déméduation de 3 carcasses > 12 mois. Absence de moelle non vérifiée lors du contrôle (sera vérifié lors d'un prochain contrôle).

#### • 5. Refroidissement des carcasses :

Vu PMS v10 04 2021 (p25) qui prévoit :

- que les carcasses restent 2h minimum en CF Ressuage et qu'elles sont ensuite entreposées en CF stockage pour atteindre +7°C maxi à cœur en 8 heures.

- que les abats sont refroidis dans les CF dédiées pour atteindre +3°C maxi à cœur.

- la réalisation de 2 cinétiques par an prévues pour les carcasses (procédure PCD SQ 20, enregistrement sur fichier excel SQ).

Vu les cinétiques réalisées les 2/7/21 et le 5/1/21 sur 4 carcasses (14 kg – 18 Kg et +) : refroidissement à +7°C à cœur en moins de 11h.

Vu la cinétique réalisée le 23/6/21 sur les boyaux (refroidissement à +3°C assuré à J+1).

NON CONFORME :

- le PMS ne prévoit pas de cinétique de refroidissement sur les abats

- Absence de cinétique « abats » (autres que boyaux).

#### • 6. Mesures de surveillance – contrôle interne

Le PMS prévoit une revue annuelle du système HACCP et 2 inspections HACCP par an. Vu le compte-rendu des inspections HACCP réalisées en 2021 (formulaire E SC 28) : 28/04/2021 et 05/10/21.

A noter : Ces audits portent des appréciations « conformes » sur des situations qui ne sont pas forcément constatées (ex : animal blessé développant une gangrène, abcès percé par le vérin). Généralisation abusive des constats. Tous les items des 2 audits sont évalués « conformes », ce qui pose la question de la capacité à détecter des non-conformités.

De nombreux contrôles internes sont par ailleurs réalisés par les différentes équipes : Fiches hebdomadaires check-list maintenance / production / nettoyage / fiche triperie-boyauderie.

Ces fiches synthétisent les vérifications quotidiennes réalisées par les responsables d'équipe.

Vu le tableau E SC 05 des incidents qualité (cf. p32 du PMS). Celui-ci est informatique (Tableur incidents qualité). Ce tableau est incrémenté à partir des audits internes. 248 incidents qualité enregistrés en 2021 ; 51 incidents enregistrés depuis le début 2022 (ex: port de bijoux / souillure couteau / stérilisateur éteint / résultat microbio non conforme / absence second couteau / surface mal nettoyée /...).

Le suivi des actions correctives est documenté.

A noter : absence de non conformités relatives à la protection animale alors que certaines non conformités sont remontées par le SVI.

Vu les tableaux informatiques « Actions 2021 » et « Actions 2022 ». Dans ce tableau sont enregistrés :

- les écarts

- les actions de sensibilisation et les réunions du personnel (120 actions en 2021)

- les non-conformités (= points critiques) ; 4 NC enregistrées en 2021 (Identification – geste de saignée non maîtrisé – 2 NC microbio)

- les écarts audits (= points sensibles) ; 23 écarts en 2021

- les améliorations à apporter (n=22 en 2021)

- les réclamations (2 en 2021)

- le registre RPA (43 actions en 2021)

- les écoutes clients (25 en 2021)

- les remarques des opérateurs (= propositions) (n+ 14 en 2021)

- les améliorations internes décidées suite à la revue de direction 2021 (12 actions).

Le suivi des actions correctives est documenté.

Vu l'enregistrement E SC 17 « surveillance qualité 2021 » : tableau de bord annuel des indicateurs qualité mensuels (ex : défauts carcasse, hygiène, traçabilité, couteaux, propreté boîte couteau, rangement boîte couteaux, nettoyage visuel abattoir, bien être animal...) avec les cibles pour chaque indicateur et le niveau atteint chaque mois. Case en rouge lorsque les cibles ne sont pas atteintes.

Vu l'enregistrement E SC 2 « Processus et engagement 2022 » : tableau de bord des

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

Le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

indicateurs processus en management mensuels (ex : indicateurs de production, indicateurs RH...) avec les cibles et le niveau atteint chaque mois.

#### 7. Retrait-rappel

Le PMS v10 04 2021 expose la procédure de retrait-rappel.

Non-conforme :

La procédure de retrait-rappel n'est pas conforme à la procédure de gestion des alertes nationale (guide national des alertes).

L'information des autorités sanitaires en cas de résultat non conforme (dont la gestion n'est pas prévue au PMS) n'est pas prévue.

C0404	Mesures de maîtrise de la protection animale (abattoir)	A - Conforme
	voir inspection PA réalisée ce même jour	
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
	Utilisation de l'eau du réseau public. Le PMS v10 04 2021 prévoit 3 prélèvements par an en 3 points pour des analyses D1 (2 en zone d'abattage, 1 sur le quai). Vu les analyses réalisées sur les prélèvements du 13 janvier 2021 (2 analyses sur les 3 prévues, en raison d'un pb technique). Résultats conformes. Analyses 2022 planifiées.	
C06	Conformité des produits finis	A - Conforme
	Liste des produits finis : carcasses, abats rouges (fressures, testicules, ris) abats blancs (panses, pieds, boyaux), cervelles, langues, têtes (pelées, blanchies, brûlées), peaux.  Des analyses carcasses sont réalisées 2 fois par mois, le lundi ou le mercredi en alternance. Ces jours fixes sont imposés par le laboratoire, selon le RQL. Elles correspondent à des journées de forte activité. Vu résultats du 14/03 et 02/03 conformes, vu synthèse des résultats microbiologiques 2022 : conforme, vu synthèse résultats microbiologiques 2021 : un résultat avec salmonelles sinon conforme. - entreposage des abats 4 jours maxi. Vérifié chaque jour par les responsables de production (fiche bleue).  - Contrôles de la déméduation réalisés par la production par refente des carcasses. Vu enregistrements 2021 (35 brebis réparties sur l'année) et 2022 (24 brebis réparties sur le premier trimestre).	
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	C - Non conformité moyenne
	Non conforme : L'abattoir ne vérifie pas la température des carcasses récupérées par les principaux chevillards directement dans le frigo ressuage. Présence de 4 carcasses d'agneaux à +22°C dans la zone APA de la chambre froide « stockage », qu'un opérateur s'apprêtait à conditionner.	
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
	cf infra	
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
	Traçabilité : numéros de lot interne pour chaque lot d'animaux (de 1 à 999).  Un codage des lots est effectué sur le premier animal de chaque lot passant sur chaîne (bleu pour les animaux de plus de 12 mois ou dont le client ne prend pas les têtes, rouge pour label, jaune pour standard et bio de moins de 12 mois, vert pour les agneaux de lait) Lecture des boucles d'identification au niveau du poste Teisa.  En cas de problèmes d'identification, blocage des animaux correspondant (consigne en attente de justificatifs). Déclassement des carcasses correspondantes.  A noter : le PMS ne décrit pas le codage des lots. L'établissement est régulièrement audité. Vu par exemple : - audits QUALISUD du 1/03/2021 - audit VERITAS pour l'appellation Agneau de l'Adret du 18/03/2021 - audit ECOCERT du 26/01/2021 - audit VIGITALIA du 22/06/2021 - audit AFAQ du 27/10/2021 - audit SIQO Label Rouge du 23/02/2022	

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

Un plan d'action synthétise les non conformités relevées lors de ces audits, documente les actions correctives et la vérification de l'efficacité de ces actions.

<b>D02</b>	<b>Réactivité</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>Très bonne réactivité du professionnel</i>	
<b>E</b>	<b>Gestion des déchets et des sous-produits animaux</b>	<b>A - Conforme</b>
	<p><i>Le PMS prévoit la destination de chaque type de déchet et sous produit (cf Tableau p44 du PMS).</i></p> <p><i>Le PMS prévoit l'élimination en C1 des saisies vétérinaires (= conforme).</i></p> <p><i>A noter : Il ne prévoit pas le devenir des animaux trouvés morts en bergerie. Pendant le contrôle, les carcasses en peau sont bien entreposées dans un bac rouge (C1).</i></p> <p><i>Les déchets C3 sont partiellement cédés au chenil/élevage Pontet de Saulx agréé (vu autorisation délivrée par la DDPP84 le 9 avril 2013).</i></p> <p><i>Les enlèvements sont quotidiens.</i></p> <p><i>Vu les bons d'enlèvement du 31 mars 2022 (5 tonnes de C3, 2.3 tonnes de suif, 4.7 tonnes de C1).</i></p> <p><i>Les peaux sont récupérées par ACPM (pas de bon d'enlèvement).</i></p> <p><i>Les matières stercoraires et le fumier sont collectés par Ovinalp (compost)</i></p> <p><i>Un tableau de synthèse mensuel recense les enlèvements du mois (date / type / poids). Vu le tableau de mars 2022.</i></p> <p><i>Le PMS v10 04 2021 (p40) mentionne la présence d'un dégrilleur 6mm en amont du rejet de la station d'épuration et la réalisation d'une auto-surveillance de ces rejets. Analyses réalisées en entrée de station (non conformité ICPE).</i></p>	
<b>E01</b>	<b>Gestion des déchets</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>E02</b>	<b>Gestion des sous-produits animaux</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
	<p><i>Non conforme :</i></p> <p><i>- les bacs à sous produits ne sont pas identifiés en fonction de leur catégorie (C1 ou C3).</i></p>	
<b>F</b>	<b>Gestion du personnel</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>Visites médicales à l'embauche, 1 fois tous les 2 ans, et après chaque arrêt de travail.</i>	
<b>F01</b>	<b>Hygiène et équipements du personnel</b>	<b>A - Conforme</b>
	<p><i>Durant le contrôle, les bonnes pratiques d'hygiène ont été respectées par les opérateurs (lavage fréquent des mains et des couteaux, stérilisation des couteaux, tenues en bon état).</i></p> <p><i>Les tenues sont nettoyées par un prestataire : Blanchisserie des Alpes.</i></p> <p><i>Vérifications, PMS v10 04 2021 (p34) :</i></p> <p><i>- contrôles biquotidiens du respect des consignes par le service production en début et fin de journée (Procédures PCD SH 01 – PCD SQ 13 à voir, vu enregistrements E SQ 03 2 pour l'année 2022 – formulaires bleus)</i></p> <p><i>- contrôles hebdomadaire du respect des consignes par le service qualité en cours de journée (Procédures PCD SH 01 – PCD SQ 13, enregistrement sur tablette)</i></p>	
<b>F02</b>	<b>Formation et instructions à disposition du personnel</b>	<b>A - Conforme</b>
	<p><i>Formation à l'hygiène du personnel nouvellement embauché. Un livret d'accueil est remis aux nouveaux employés.</i></p> <p><i>Un plan de formation annuel est planifié. Vu le plan 2021. le plan 2022 est en cours d'élaboration suite à la revue de direction.</i></p> <p><i>Vu le tableau de suivi des formations (E SA 04)</i></p> <p><i>Un tutorat par secteur est mis en place pour les nouveaux arrivants. Un parcours de qualification est documenté. Vu un exemple de fiche de qualification opérateur pour le secteur « vif » (validé le 21/1/22), pour le secteur « dépouille » (validé le 26/11/21), pour le secteur « éviscération » (validé le 26/11/21), pour le secteur « pré-dépouille » (validé le 8/9/21).</i></p> <p><i>Un tableau des compétences recense les opérateurs compétents par secteur.</i></p>	

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

Le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

## Évaluation globale de l'inspection

**Évaluation de l'inspection :** Maîtrise des risques satisfaisante

**Commentaire :** Fonctionnement globalement satisfaisant de l'établissement avec un bon système qualité.

Principales améliorations à apporter :

- clarifier les responsabilités entre les opérateurs et l'abattoir dans les chambres froides de stockage et les quais d'expédition (nettoyage, T° carcasses...)
- veiller à ce que seules les carcasses ayant atteint les températures réglementaires sortent des frigos.

Signature

Le 23/04/2022

**Inspecteur(s)** CHERVET Mathilde

BRETON Magali



Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

Rapport n° 22-029226

Annule et remplace le rapport précédent

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

En cas de reproduction, ce rapport doit être édité en entier

Page 9/9

Date de l'inspection : du 31/03/2022 au 25/04/2022

Partie administrative

**Structure d'inspection** DDETSPP des Alpes-de-Haute-Provence  
**Adresse** Cité Administrative Romieu  
Rue Pasteur BP 9028  
Digne-les-Bains Cedex  
04990 DIGNE LES BAINS CEDEX 9  
**email** DDETSPP@alpes-de-haute-provence.gouv.fr  
**Inspecteur(s)** CHERVET Mathilde  
BRETON Magali  
**Contexte de l'inspection** Programmation

Établissement inspecté

**Raison sociale/Dénomination** SA D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR MUNICIPAL DE SISTERON  
**Enseigne établissement/Dénomination** SA D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR MUNICIPAL DE SISTERON  
**N° SIRET / N° NUMAGRIT** 32009040000013  
**Adresse postale** 8 ALLEE DES ROMARINS  
04200 SISTERON  
**Interlocuteur(s)** Jacques PELLIER .  
KISS Thibault  
**N°ILU** 0420901

Inspection : Activité inspectée

**Type d'activité** Chaîne d'abattage d'animaux boucherie/Gibier ongulé élevage  
**Identifiant de l'unité d'activité** LIBRE ovins - caprins  
**Site d'intervention** ovins - caprins-Chaîne abat AnxBch Ong EI-SA D'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR  
**Méthode** Grille : Protection animale en abattoir de boucherie, Version 1  
**Référence(s) réglementaire(s)** Vademecum : Protection animale en abattoir de boucherie, Version 2  
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  
Arrêté du 28 décembre 2011 relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux  
Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant  
Extraits du code rural et de la pêche maritime - Partie réglementaire - Vétro / Phyto

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

Rapport n° 22-029288

Annule et remplace

REÇU EN PREFECTURE  
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

reproduction, ce rapport doit être édité en entier

Page 1 / 7

REGLEMENT (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 609/132/CEE et 853/119/CEE et le règlement (CE) n°1255/97

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

RÈGLEMENT (UE) 2017/625 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 15 mars 2017

REGLEMENT (CE) N° 1099/2009 DU CONSEIL du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort

## Informations complémentaires :

### Points de contrôle :

A	Etablissement	A - Conforme
	<p><b>DONNEES SUR L'ACTIVITÉ :</b> voir le rapport 22-029226 (grille SSA établie suite au contrôle officiel du même jour).</p> <p><b>CONTEXTE DE L'INSPECTION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le contrôle du 31 mars 2022 a été planifié en concertation avec la direction de l'abattoir la semaine précédente.</li> <li>• Durant l'inspection, seuls des ovins ont été abattus.</li> <li>• Ce rapport d'inspection prend en compte les éléments reçus par courriel postérieurement au contrôle. Derniers éléments reçus le : 25/04/22.</li> </ul>	
A01	<b>Agrément et dérogation</b>	A - Conforme
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Établissement agréé pour l'abattage des ovins, des caprins, du gibier (pour le gibier : pas de mise à mort à l'abattoir ; les animaux sont mis à mort en parc de chasse).</li> <li>• Dérogation à l'obligation d'étourdissement valide.</li> <li>• Établissement certifié ISO 9001 v2015. Vu le rapport d'audit AFAQ du 27 octobre 2021.</li> </ul>	
B	Locaux et équipements	A - Conforme
	cf infra	
B01	<b>Conception, environnement, abord, existence, superficie</b>	A - Conforme
	<p>Abords bien entretenus</p> <p>Bâtiment adapté à l'activité (surface et conception).</p>	
B02	<b>Circuits de l'établissement</b>	A - Conforme
	<p>Sectorisation efficiente entre le secteur vif et la chaîne d'abattage. Une porte permet de passer d'un secteur à l'autre après décontamination (présence d'un lave mains et d'un lave bottes).</p> <p>Circulation fluide des animaux entre les bergerie et le poste de mise à mort.</p>	
B03	<b>Équipements et matériels spécifiques aux animaux vivants, mise à mort, saignée</b>	B - Non conformité mineure
	<p>Chaîne d'abattage performante et bien équipée.</p> <p>Restrainer assurant l'amenée et une bonne contention des animaux</p> <p>Présence d'une pince à électronarcose qui enregistre les paramètres d'étourdissement et d'une pince de secours fonctionnelle (testée sur 1 agneau lors du contrôle).</p> <p>Non conforme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La pince à électronarcose n'émet pas de signal sonore lorsque les paramètres ne sont pas atteints (seul un signal visuel est émis).</li> </ul>	
B05	<b>Maintenance et entretien des locaux et équipements</b>	A - Conforme
	<p>La maintenance est principalement assurée en interne (3 techniciens de maintenance). Suivi assuré par GMAO. Les interventions sont enregistrées et précisent l'équipement concerné, le type d'intervention (curatif /préventif), la nature de l'intervention.</p> <p>Une fiche quotidienne liste les opérations de maintenance à réaliser (dont vérification de la pince).</p> <p>Présence d'une « check list maintenance » recensant les interventions à réaliser avant chaque</p>	

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

période intense (aid et Pâques). Vu la fiche en cours en prévision de Pâques 2022.  
Vu les fiches de vie de la pince à électroanesthésie et du restrainer avec les interventions réalisées en 2021 et 2022 lors du contrôle

C	Mesures de maîtrise de la protection animale (C03)	B - Non conformité mineure
	<i>cf infra</i>	
C01	<b>Modes opératoires normalisés relatifs à la protection animale (MON)</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
	<i>cf infra</i>	
C0101	MON aux arrivages et à l'organisation des abattages	B - Non conformité mineure
	<p>Vu procédures MO KO-OK 01 v2 (07 05 20) « étapes de déchargement des animaux » et MO KO-OK 02 (v2 07 05 20) « réception - identification ».</p> <p>La procédure MO KO-OK 01 décrit le déchargement des animaux. Elle prévoit une seule anomalie : présence d'animaux qui ne peuvent se mouvoir.</p> <p><b>Non conforme :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• certaines situations ne sont pas prévues (ex : animaux qui s'échappent, animaux dont le transport a été allongé, déchargement en l'absence de berger...)</li> <li>• la procédure ne décrit pas les modalités d'enregistrement des arrivages (cahier de bergerie, fiche d'anomalie...)</li> <li>• La procédure prévoit que ce sont les services vétérinaires qui donnent les instructions en cas d'animaux qui ne peuvent se mouvoir. C'est à l'établissement de prévoir à l'avance les modalités de gestion d'une telle situation.</li> <li>• La procédure ne prévoit pas le cas des animaux blessés (qui peuvent se mouvoir)</li> <li>• La procédure ne prévoit pas les vérifications concernant le transport : durée de transport ? Captav du chauffeur ? Agrément du véhicule en cas de transport longue durée ?</li> </ul> <p>La procédure MO KO-OK 02 décrit les contrôles de premier niveau réalisés par l'établissement et la détection des anomalies suivantes : présence d'animaux particuliers (ex : femelles venant de mettre bas) / présence d'animaux blessés / docs de circulation avec anomalie).</p> <p><b>Non conforme :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la procédure ne précise pas la notion d'anomalie majeure pour les animaux avec signes cliniques ou blessés.</li> <li>• La procédure ne prévoit pas clairement l'isolement des animaux blessés</li> </ul> <p><b>A noter :</b></p> <p>Certaines situations (ex : animaux blessés / femelles venant de mettre bas / ...) pourraient être regroupées dans le MON gestion des animaux à problèmes en raison de leur gestion similaire quelle que soit l'étape.</p>	
102	MON relatif à l'hébergement	B - Non conformité mineure
	<p>Vu procédure MO KO-OK 03 v1 (13 01 17) « étapes de logement ». Cette procédure décrit les conditions de logement des animaux dans la bergerie et les principales non conformités susceptibles d'être relevées.</p> <p><b>Non conforme :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La procédure ne prévoit pas le cas des animaux blessés.</li> <li>• La procédure ne prévoit pas l'articulation entre les contrôles réalisés par l'établissement et le SVI (targettes, nature des anomalies à signaler au SVI, modalités d'échange avec le SVI : fiches et cahier d'anomalie...)</li> </ul>	
C0103	MON relatif à l'immobilisation	B - Non conformité mineure
	<p>Cf procédures MO KO-OK 04 v1 (13 01 17) « étapes de conduite des animaux » ; MO KO-OK 05 v1 (16 01 17) « étape entrée dans le restrainer » ; MO CBA02 v1 (21 01 16) « manipulations interdites » ; MO CBA03 v2 (02 06 20) « manipulation des ovins », MO SP 02 A (v6 11 18) « Amenée des agneaux » (affichette).</p> <p><b>Non conforme :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La procédure MO KO-OK 04 prévoit que ce sont les services vétérinaires qui donnent les</li> </ul>	

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59



instructions en cas d'animaux qui ne peuvent se mouvoir. C'est à l'établissement de prévoir à l'avance les modalités de gestion d'une telle situation.

• La procédure MO KO-OK 04 ne prévoit pas certaines situations pourtant rencontrées ponctuellement. Ex : animaux qui s'échappent

C0104	MON relatif à l'étourdissement	B - Non conformité mineure
<p>Vu procédures MO SP 03 A v8 (26 01 21) « Anesthésie » ; MO KO-OK 06 (v1 16 01 17) « étape d'étourdissement » ; MO CBA 01 v1 (21 01 16) « vérification étourdissement »</p> <p>La procédure MO SP 03 A prévoit que l'opérateur doit attendre l'apparition d'un voyant vert et que l'ampérage dépasse 1A.</p> <p>Non conforme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• cette procédure ne prévoit pas l'enregistrement des données des pinces, ni l'émission d'un signal sonore et lumineux lorsque la durée d'exposition est inférieure au niveau requis.</li> </ul>		
C0105	MON relatif à la mise à mort	B - Non conformité mineure
<p>Vu procédures MO SP 05 A v8 (26 01 21) « saignée » et MO KO-OK 08 (v1 16 01 17) « étape de saignée » + procédure MO SP 001 A (v1 26 01 2021) « abattage hallal » + MO KO OK 09 « étape d'abattage sans étourdissement » + procédure MO KO-OK 07 v1 16 01 17 « étape de suspension ».</p> <p>La procédure prévoit un minimum de 2 minutes avant l'habillage (conforme)</p> <p>La procédure hallal prévoit une saignée à l'entrée du restrainer suivie d'une contention du corps (par le restrainer) et de la tête (contention manuelle) minimale de 14 sec : conforme.</p> <p>La procédure MO KO OK 09 prévoit un étourdissement en cas de persistance de signes de conscience durant plus de 30 secondes (conforme).</p> <p>Non conforme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la procédure MO KO-OK 08 ne décrit pas les signes de conscience à vérifier</li> </ul>		
C0106	MON relatif à la gestion des animaux à problèmes	B - Non conformité mineure
<p>Vu procédure PCD SQ 16 « procédure anomalie contrôle ante mortem ».</p> <p>La procédure prévoit :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'isolement des animaux présentant des anomalies (parc G25), et leur présentation au SVI</li> <li>• le passage sur chaîne des animaux blessés</li> <li>• En l'absence de passage du SVI : l'abattage d'urgence sur chaîne des animaux en souffrance apparente l'euthanasie sur place des animaux qui ne peuvent pas se déplacer et les modalités (égorgement)</li> </ul> <p>Non conforme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la procédure ne précise pas les blessures (gravité) compatibles avec un passage sur chaîne ni les conditions de ce passage (ex : passage en premier pour éviter des souffrances inutiles).</li> <li>• La procédure ne prévoit le système d'étiquettes mis en place (étiquettes orange pour les anomalies décelées par le SVI, étiquette violette pour les anomalies décelées par l'établissement)</li> </ul>		
C02	Comportement du personnel et application des MON	B - Non conformité mineure
cf infra		
C0201	Déchargement et contrôle à réception	B - Non conformité mineure
<p>Pas de déchargement contrôlé lors du contrôle.</p> <p>Vu le contrôle à réception enregistré dans le cahier de bergerie. Deux colonnes sont prévues : une colonne pour les anomalies à signaler au SVI, une colonne pour les autres anomalies. En cas d'anomalie, le lot concerné est mentionné sur le cahier et une fiche d'anomalie est établie. En l'absence d'anomalie, la mention RAS est apposée.</p> <p>Vu par exemple la fiche « anomalie bergerie » établie le 31/01/2022 : un animal blessé (patte cassée), et 3 fiches mentionnant des animaux ne pouvant pas se déplacer (23/02, 9/03 ; 23/03) qui ont été euthanasiés.</p> <p>Non conforme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seules les anomalies de type « animaux blessés » sont signalées de façon systématique</li> </ul>		

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

au SVI alors que d'autres anomalies devraient également leur être signalées (ex : document de circulation incomplet).

• La fiche du 31/01/2022 mentionne comme seule mesure de gestion « étiquette orange ». Des mesures ont-elles été prises pour limiter les souffrances de l'animal (isolement ? Abattage prioritaire?).

#### A NOTER :

Lors du contrôle, il a été relevé une durée de transport particulièrement longue pour un transport de moutons assuré par la société MULTI TRANSHU en provenance de Copagno (43100 St Beauzire), cf. document de circulation du 30/03/2022. Le transport a duré au total 11h30. Or, MULTI TRANSHU ne dispose pas d'autorisation de type 2 et n'est donc pas autorisé à effectuer des transports de plus de 8h. 11 documents de circulation en provenance de COPAGNO établis depuis le début de l'année ont été transmis par courriel le 25/04 (06/01, 11/01, 26/01, 09/02, 16/02, 23/02\*2, 02/03, 09/03, 16/03, 23/03). L'étude de ces documents révèle que :

→ La société Multi Transhu a réalisé 2 autres transports de plus de 8h le 16/02/2022 (10h) et le 2/03/2022 (11h),

→ La société Provenc'Alpes Transport a réalisé 2 transports de plus de 8h le 23/02/2022 (11h45) alors qu'elle ne dispose pas d'autorisation de type 2.

→ Plusieurs documents de circulation présentent des mentions manquantes. Par exemple : nom du chauffeur absent dans 4 documents + 2 documents avec seulement un prénom, numéro du transporteur absent dans 3 documents, nom du transporteur absent dans 1 document. La destination (centre de rassemblement ou abattoir) n'est cochée que dans 1 document.

Durée de transport particulièrement longue pour un transport de moutons assuré par la société MULTI TRANSHU en provenance de Copagno (43100 St Beauzire), cf. document de circulation du 30/03/2022. Le transport a duré au total 11h30. Plan de route demandé (non transmis)

D'après les informations figurant sur ces documents de circulation, les transports correspondant ont été assurés pour le compte d'APA. Cependant, à part sur le document du 26/01/2022 (où la case abattoir est cochée), le lieu de déchargement n'est pas coché. Qui a assuré la réception de ces animaux ?

C0202	Circulation, logement, amenée au poste d'abattage	A - Conforme
	<p>Logement : lors du contrôle, les stalles sont paillées, les abreuvoirs sont approvisionnés, l'atmosphère est saine. Densité correcte.</p> <p>Désinsectisation hebdomadaire des bergeries chaque vendredi.</p> <p>Amenée des animaux dans le calme jusqu'au poste d'abattage. Le couloir d'amenée se termine par un restrainer.</p> <p>A noter :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• les barrières entre 3 parcs sont partiellement ouvertes, ce qui ne permet pas une circulation fluide des animaux entre les parcs.</li><li>• la stalle « infirmerie » est occupée par un lot d'agneaux lors du contrôle. Cependant, absence d'animaux nécessitant un isolement observé lors du contrôle.</li><li>• deux animaux sont passés par dessus le muret d'amenée lors du contrôle ; ils ont été rapidement rattrapés par les opérateurs et repositionnés dans le couloir.</li></ul>	
C0203	Immobilisation	A - Conforme
	Immobilisation des animaux dans un restrainer	
C0204	Étourdissement	A - Conforme
	<p>Tous les animaux ont été étourdis pendant le contrôle.</p> <p>Vu la mise à mort d'une cinquantaine d'agneaux lors du contrôle. Trois opérateurs se répartissent les tâches suivantes : application de la pince / contention – accrochage – saignée.</p> <p>Étourdissement efficace. L'opérateur vérifie systématiquement l'affichage digital jusqu'à ce que l'ampérage atteigne 1 Ampère. Perte de posture immédiate.</p> <p>Test de la pince de secours sur 1 mouton lors du contrôle (OK).</p> <p>Présence d'un fusil au poste de saignée pour affûter les couteaux.</p> <p>Enregistrement effectif des paramètres essentiels (vu par exemple journée du 11 mars 2022).</p> <p>A NOTER : Pas d'exploitation des enregistrements.</p>	

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

C0205	Mise à mort	C - Non conformité moyenne
<p>La saignée survient moins de 6 secondes après la fin de l'étourdissement sur l'ensemble des animaux observés. Geste (incision ou égorgement) maîtrisé par l'opérateur. La saignée est efficace. Absence de reprise de conscience observée lors du contrôle.</p> <p>Non conforme : Les deux rideaux noirs après la saignée ne permettent pas de surveiller l'éventuelle apparition de signes de conscience.</p>		
C0206	Mise à mort des animaux inaptes à l'abattage	A - Conforme
Pas d'animaux inaptes lors du contrôle.		
C07	Mise en œuvre du contrôle interne de l'application des MONs	B - Non conformité mineure
cf infra		
C0701	Mise en œuvre du contrôle interne	C - Non conformité moyenne
<p>Le PMS v10 04 2021 prévoit un contrôle hebdomadaire par le service qualité (procédure PCD SQ 23, enregistrements E SC 06 1). Vu procédure PCD SQ 23 (v4 21/02/2020). Les audits PA sont hebdomadaires. Ils portent sur le déchargement, la réception et le logement, l'anesthésie et la mise à mort, l'absence de signes de vie. La procédure prévoit</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• des vérifications des anomalies en bergerie ; utilisation de l'infirmerie ?</li> <li>• une saignée dans les 25 secondes qui suit la saignée.</li> <li>• La contention pendant 14 sec des animaux en saignée rituelle.</li> <li>• la vérification des signes de conscience sur 50 animaux : 25 après la saignée, en sortie de virage, 25 en sortie d'égouttage.</li> <li>• 0 tolérance pour l'ensemble des critères</li> </ul> <p>A noter : les chauffeurs doivent être titulaires du CAPTAV, pas du certificat « manipulation et soins des animaux ».</p> <p>Non conforme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'audit n'évalue le comportement des opérateurs, la fuite d'animaux pendant le déchargement</li> <li>• La procédure ne précise pas les signes de conscience recherchés pendant les audits</li> <li>• L'échantillonnage pour la vérification des signes de conscience est insuffisant au vu du nombre d'agneaux abattus et de la conception de la chaîne (rideau).</li> <li>• L'échantillonnage pour les audits ne prend pas en compte les différentes populations d'animaux (agneaux / brebis / caprins / agneaux de lait / ...).</li> </ul>		
C0702	Exploitation des résultats et registre RPA	B - Non conformité mineure
Registre RPA présent (il est intégré au tableur informatique « actions 2021 » et « actions 2022 »). 43 actions documentées en 2021 : réparation barrières parc, changement pinces, réparation abreuvoirs...		
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	B - Non conformité mineure
<p>En cas d'anomalie, le lot concerné est mentionné sur le cahier et une fiche d'anomalie est établie. En l'absence d'anomalie, la mention RAS est apposée. Vu par exemple la fiche « anomalie bergerie » établie le 31/01/2022 : un animal blessé (patte cassée), et 3 fiches mentionnant des animaux ne pouvant pas se déplacer (23/02, 9/03 ; 23/03) qui ont été euthanasiés.</p> <p>Non conforme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• seules les anomalies de type « animaux blessés » sont signalées de façon systématique au SVI alors que d'autres anomalies devraient également leur être signalées (ex : document de circulation incomplet).</li> <li>• La fiche du 31/01/2022 mentionne comme seule mesure de gestion « étiquette orange ». Des mesures ont-elles été prises pour limiter les souffrances de l'animal (isolement ? Abattage prioritaire?).</li> </ul>		
D01	Système d'enregistrement d'abattage sans étourdissement et contrôle de l'adéquation entre abattage et commande	A - Conforme

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

/		
F	Gestion du personnel	A - Conforme
cf. Infra		
F01	Formation et instructions à disposition du personnel	A - Conforme
<p>Un plan de formation annuel est planifié. Vu le plan 2021. le plan 2022 est en cours d'élaboration suite à la revue de direction.</p> <p>Vu le tableau de suivi des formations (E SA 04)</p> <p>Un tutorat par secteur est mis en place pour les nouveaux arrivants. Un parcours de qualification est documenté. Vu un exemple de fiche de qualification opérateur pour le secteur « vif » (validé le 21/1/22)</p> <p>Un tableau des compétences recense les opérateurs compétents par secteur.</p> <p>Cartes de sacrificateur présentes Formation du personnel à la protection animale : 3 RPA (dont 2 renouvelés en décembre 2021) 11 personnes titulaire du certificat de compétence PA (dont 2 renouvelés en décembre 2021). Les 5 opérateurs présents dans le secteur vif lors du contrôle (MM Hamada, Rziguia, Faure, Brandali, Leroy) disposent d'un certificat de compétence en cours de validité.</p>		

### Évaluation globale de l'inspection

**Évaluation de l'inspection :** Maîtrise des risques acceptable

**Commentaire :** Prise en compte globalement satisfaisante de la protection animale le jour du contrôle. Des améliorations sont attendues sur les points suivants :

- gestion des non-conformités au déchargement et lors de l'hébergement des animaux (animaux blessés...) et actions à mettre en place en cas d'anomalie
- les rideaux noirs ne permettent pas de visualiser les éventuelles reprises de conscience pendant l'égouttage
- l'échantillonnage des contrôles au poste de mise à mort est trop faible au vu du tonnage (réactivité du professionnel pour passer à un contrôle par jour) et ne prend pas en compte les différentes catégories abattues.

Signature

Le 27/04/2022

**Inspecteur(s)** CHERVET Mathilde  
BRETON Magali



**S.E.A.S.  
8, Allée des Romarins  
04200 SISTERON**

Tél : 04.92.61.35.33

Fax : 04.92.61.53.08

E-Mail : [seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr](mailto:seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr)



**D.D.E.T.S.P.P.**

*Service Santé et Protection Animales,  
Abattoirs, Environnement  
Mme CHERVET Mathilde  
Centre administratif Romieu  
Avenue Pasteur  
B.P.9028  
04990 DIGNE LES BAINS Cedex 9*

Sisteron,  
Le 03 juin 2022

Madame,

Suite au rapport d'inspection n°22-029226, j'ai l'honneur de vous informer des actions correctives qui ont été arrêtées suite aux anomalies relevées :

- A : Identification de l'établissement

*« Un dossier d'agrément actualisé devra être transmis à nos services. »*

- **Le dossier d'agrément à jour vous sera transmis.**

*« Une partie des locaux exploités sont utilisés et gérés à la fois par la SEAS et d'autres sociétés (APA, DUFOUR, ...) Or, les responsabilités de chacun ne sont pas clairement définies et il n'existe pas de règlement intérieur formalisé concernant le respect des règles d'hygiène. »*

- **Les entreprises sont soumises au règlement intérieur de la SEAS et une convention entre la SEAS et APA est en place et a été révisée le 24/10/2017.**

- B01 : Conception et circuits de l'établissement

*« Du personnel des opérateurs clients de l'abattoir circule à l'intérieur des chambres froides de stockage et ressuage de l'abattoir sans être soumis aux règles de bonnes pratiques d'hygiène de l'abattoir (risque de contaminations croisées), d'autant que certains opérateurs ont également une activité de négoce et de découpe de carcasses provenant d'autres établissements. »*

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

**REÇU EN PREFECTURE**

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

- **Nous sensibilisons régulièrement les responsables de ces établissements. Les consignes d'hygiène sont affichées. Avec les travaux à venir des améliorations devraient se poursuivre.**

- B02 : Equipements adaptés à la production et engins de transport

*« La pince à électronarcose n'émet pas de signal sonore lorsque les paramètres ne sont pas atteints (seul un signal visuel est émis). »*

- **Devis coffret complet (ci-joint). J'ai demandé un nouveau devis uniquement pour le système sonore.**

- B05 : Nettoyage et désinfection des locaux et équipements

*« La récurrence des non-conformités dans cette zone est révélatrice des carences dans la définition des obligations et responsabilités de chacun (utilisateurs de la SEAS et SEAS). »*

- **Voir réponse B01**

*« A NOTER : ce nouveau seuil n'a pas été intégré aux fiches d'enregistrement. »*

- **Le nouveau seuil a été ajouté aux enregistrements.**

- C02 : Identification des points déterminants

*« Ne sont pas traités comme points déterminants :*

- *Le risque de prolifération bactérienne sur les viandes et les abats en cas de refroidissement trop lent*
- **Ce risque est traité pour l'ensemble des produits. Il est placé en risque bactériologique venant du milieu car le refroidissement est fait par les frigos. Mais il s'agit bien de la prolifération bactérienne sur les viandes et les abats.**
- *Le risque zoonotique et épizootique »*
- **Ce risque est traité dans la feuille sur la bergerie à la partie : « réception document » en tant que danger BIO provenant de la matière : « Dangers divers signalés par l'état général d'un animal ou une autre information ». Ce point comprenant l'ICA.**
- C0403 : Autres mesures de maîtrise de la production

*« Le PMS ne prévoit pas de cinétique de refroidissement pour les abats. »*

- **Les cinétiques pour les abats ont été ajoutés dans le PMS. Toutefois tous les contrôles microbiologiques à ce jour sont conformes.**

« Absence de cinétique « abats » (autres que boyaux) »

- Des cinétiques vont être réalisées sur les abats, durant le courant de l'été.

« La procédure de retrait-rappel n'est pas conforme à la procédure de gestion des alertes nationale (guide national des alertes). »

- La procédure sera modifiée en fonction du guide national.

« L'information des autorités sanitaires en cas de résultats non-conforme (dont la gestion n'est pas prévue au PMS) n'est pas prévue. »

- Dans la procédure, une information des services de la DDETSPP est prévue. Lors de la modification de notre procédure en rapport avec le guide ce point sera explicité.

- C07 : Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis

« L'abattoir ne vérifie pas la température des carcasses récupérées par les principaux chevillards directement dans le frigo de ressuage. Présence de 4 carcasses d'agneaux à +22°C dans la zone APA de la chambre froide « stockage », qu'un opérateur s'apprêtait à conditionner. »

- La vérification de la température de sortie des carcasses est réalisée lors des contrôles du quai.

- E02 : Gestion des sous-produits animaux

« Les bacs à sous-produits ne sont pas identifiés en fonction de leur catégorie (C1 ou C3). »

- Les bacs sont identifiés en fonction de leurs couleurs (couleurs rouge et bleu : C1, blanc : C3). Afin qu'il n'y ait plus d'ambiguïté, un marquage a été ajouté par le service de maintenance de la SEAS sur les bacs, à la peinture.

Restant à votre disposition, je vous prie de recevoir, Madame, mes sincères salutations.

Le Directeur,  
Jacques PELLIER



99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

**S.E.A.S. s.a.**  
8 allée des Romarins  
04200 SISTERON  
Tél. 04 92 61 35 33 - Fax 04 92 61 63 08  
seas.abattoir@seas.fr



N° D22003035  
Version 0  
Date 13/05/2022  
Fait par EMMANUELLE

Cliant facturé 41017376  
Vendeur 5 Julien ARNOULD  
Réf. client

STE EXPL. ABATT. SISTERONNAIS  
PARC ACTIVITES VAL DE DURANCE  
8 ALLEE DES ROMARINS  
04200 SISTERON

Adresse de livraison

STE EXPL. ABATT. SISTERONNAIS  
PARC ACTIVITES VAL DE DURANCE  
8 ALLEE DES ROMARINS  
04200 SISTERON

Code Article	Libellé article	Qté	Unité	Prix public HT	R1	R2		Prix unit. net	Montant H.T.
J03863200	COFFRET D'ENREGISTREMENT  DEVIS VALABLE 1 MOIS	1,00	Unité	9669,00				9669,00	9 669,00

Condition de règlement Chèque - Escompte 1% si règlement sous 15 jours

Condition de livraison Franco à partir de 380 €



**S.E.A.S.**  
**8, Allée des Romarins**  
**04200 SISTERON**

Tél : 04.92.61.35.33

Fax : 04.92.61.53.08

E-Mail : [seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr](mailto:seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr)



**D.D.E.T.S.P.P.**

*Service Santé et Protection Animales,  
Abattoirs, Environnement*

*Mme CHERVET Mathilde*

Centre administratif Romieu

Avenue Pasteur

B.P.9028

04990 DIGNE LES BAINS Cedex 9

Sisteron,

Le 03 juin 2022

Madame,

Suite au rapport d'inspection n°22-029288, j'ai l'honneur de vous informer des actions correctives qui ont été arrêtées suite aux anomalies relevées :

- B03 : Equipements et matériels spécifiques aux animaux vivants, mise à mort, saignée

*« La pince à électronarcose n'émet pas de signal sonore lorsque les paramètres ne sont pas atteints (seul un signal visuel est émis). »*

- **Devis coffret complet (ci-joint annexe 16). J'ai demandé un nouveau devis uniquement pour le système sonore.**

- C0101 : MON aux arrivages et à l'organisation des abattages :

MO KO-OK 01 (Annexe 1) :

*« Certaines situations ne sont pas prévues (ex : animaux qui s'échappent, animaux dont le transport a été allongé, déchargement en l'absence de berger, ... »*

- **Les situations ont été ajoutées au document.**

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

*« La procédure ne décrit pas les modalités d'enregistrement des arrivages (cahier de bergerie, fiche d'anomalie, ... »*

- Les procédures MO KO-OK sont centrées sur la protection animale. Les modalités d'enregistrement des lots sont décrites dans la procédure d'identification traçabilité « PCD SP 02 » et complétées dans le mode opératoire identification informatique lots d'agneaux bergerie « MO SP 01 A » (affichage) (Annexe 2).

*« La procédure prévoit que ce sont les services vétérinaires qui donnent les instructions en cas d'animaux qui ne peuvent se mouvoir. C'est à l'établissement de prévoir à l'avance les modalités de gestion d'une telle situation. »*

- La procédure fait référence à la procédure Anomalie physique contrôle ante-mortem « PCD SQ 16 » qui décrit les modalités de gestion. Cependant dans le MO KO-OK 01 les services vétérinaires sont notés en première intention, ce point a été modifié pour que les RPA donnent les instructions et qu'une information soit transmise aux services vétérinaires.

*« La procédure ne prévoit pas le cas des animaux blessés (qui peuvent se mouvoir) »*

- Ce point est décrit dans le MO KO-OK 02 (Annexe 3), les animaux pouvant se mouvoir, ceux-ci sont alors présents sur le quai et contrôlés lors du contrôle de premier niveau.

*« La procédure ne prévoit pas les vérifications concernant le transport : durée du transport ? Captav du chauffeur ? Agrément du véhicule en cas de transport longue durée ? »*

- Après renseignements pris auprès de notre fédération cette vérification n'est pas de la responsabilité de l'abattoir.

#### MO KO-OK 02 (Annexe 3) :

*« La procédure ne précise pas la notion d'anomalie majeure pour les animaux avec signes cliniques ou blessés. »*

- La notion d'anomalie majeure est décrite dans le mode opératoire « MO CBA 04 » (Annexe 4). Afin de plus de clarté, la référence du mode opératoire a été ajoutée au document.

*« La procédure ne prévoit pas clairement l'isolement des animaux blessés »*

- Il est indiqué sur le document que pour les animaux ne présentant pas une anomalie majeure « Information des services vétérinaires (mise en parc d'isolement si nécessaire) ». Afin que ce point soit plus explicite le texte est modifié de la façon suivante : « Mise en parc d'isolement G25 et information des services vétérinaires ». En cas d'anomalie majeure, l'anomalie est traitée immédiatement afin d'éviter toute souffrance inutile.

- C0102 : MON relatif à l'hébergement :

*« La procédure ne prévoit pas le cas d'animaux blessés. »*

- **Ce point est abordé à l'étape précédente dans le « MO KO-OK 02 ». Dans le MO KO-OK 03, il est indiqué que les opérateurs vérifient l'état général des animaux, afin de compléter cette indication la détection d'une anomalie a été ajoutée (Annexe 5).**

*« La procédure ne prévoit pas l'articulation entre les contrôles réalisés par l'établissement et le SVI (targettes, nature des anomalies à signaler au SVI, modalités d'échange avec le SVI : fiches et cahier d'anomalie, ... »*

- **Cette procédure n'a pas pour but de décrire ces informations.**

- C0103 : MON relatif à l'immobilisation :

*« La procédure MO KO-OK 04 prévoit que ce sont les services vétérinaires qui donnent les instructions en cas d'animaux qui ne peuvent se mouvoir. C'est à l'établissement de prévoir à l'avance les modalités de gestion d'une telle situation. »*

- **Comme pour le MO KO-OK 01 : les services vétérinaires sont notés en première intention, ce point a été modifié pour que les RPA donnent les instructions et qu'une information soit transmise aux services vétérinaires (Annexe 6).**

*« La procédure Mo KO-OK 04 ne prévoit pas certaines situations pourtant rencontrées ponctuellement. Ex : animaux qui s'échappent »*

- **Cette situation a été ajoutée au document (Annexe 6).**

- C0104 : MON relatif à l'étourdissement :

*« Cette procédure ne prévoit pas l'enregistrement des données des pinces, ni l'émission d'un signal sonore et lumineux lorsque la durée d'exposition est inférieure au niveau requis. »*

- **L'information sur l'enregistrement des données a été ajoutée au document (Annexe 7). Le signal sonore : en attente du devis demandé, le document sera complété avec ces informations. A noter que la mention du voyant lumineux est présente sur le mode opératoire d'anesthésie « MO SP 03 A » (affichage) (Annexe 8).**

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE  
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

- C0105 : MON relatif à la mise à mort :

*« La procédure MO KO-OK 08 ne décrit pas les signes de conscience à vérifier. »*

- **Le document fait référence au mode opératoire « MO CBA 01 » qui indique les signes de conscience qui est affiché à la saignée. Afin que cela soit plus simple, les signes sont désormais inscrits dans le MO KO-OK 08 (Annexe 9). A noter, que les signes contrôlés par l'opérateur de la saignée sont inscrits dans le mode opératoire de saignée « MO SP 05 A » qui est également affiché à la saignée (Annexe 10).**

- C0106 : MON à la gestion des animaux à problèmes :

*« La procédure ne précise pas les blessures (gravité) compatibles avec un passage sur chaîne, ni les conditions de ce passage (ex : passage en premier pour éviter des souffrances inutiles). »*

- **Le document indique dans la phrase pour les blessures « sauf contre-indication », ce point a été ajouté dans le cas où les services vétérinaires, nous auraient indiqués qu'un type de blessure particulier ne peut pas être passé sur la chaîne. A part dans ce cas, le passage sur chaîne est réalisé. Afin d'éviter toute ambiguïté, l'indication a été retirée (Annexe 11).**
- **Pour les conditions de passage, les deux cas présents dans le document (euthanasie et étiquette violette) sont des abattages d'urgence et sont donc réalisés en priorité. Une indication a été ajoutée sur le document pour plus de clarté (Annexe 11).**

*« La procédure ne prévoit pas le système d'étiquettes mis en place (étiquettes orange pour les anomalies décelées par le SVI, étiquettes violette pour les anomalies décelées par l'établissement. »*

- **L'étiquette orange est une étiquette placée par les agents des services vétérinaires pour l'indication d'une anomalie aux contrôles vétérinaires post-mortem. Celle-ci n'a pas vocation à indiquer un abattage d'urgence comme l'étiquette violette.**

- C0201 : Déchargement et contrôle à réception :

*« Seules les anomalies de type « animaux blessés » sont signalées de façon systématique au SVI alors que d'autres anomalies devraient également leur être signalées (ex : document de circulation incomplet). »*

- **Une réunion avec les bergers a été réalisée afin que ces anomalies soient transmises.**

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

« La fiche du 31/12/2022 mentionne comme seule mesure de gestion « étiquette orange ». Des mesures ont-elles été prises pour limiter les souffrances de l'animal (isolement Abattage prioritaire ?). »

- **L'étiquette orange est une étiquette placée par les agents des services vétérinaires pour l'indication d'une anomalie aux contrôles vétérinaires post-mortem. Celle-ci n'a pas vocation à indiquer un abattage d'urgence comme l'étiquette violette.**

*Note sur transport de Copagno :*

- **Après information auprès de notre fédération. Il y a une dérogation en France pour un transport de moins de 12h, comme cela est le cas pour Copagno.**

- C0205 : Mise à mort :

« Les deux rideaux noirs après la saignée ne permettent pas de surveiller l'éventuelle apparition de signes de conscience. »

- **Après que vos prédécesseurs nous aient demandés d'installer ces rideaux. Ceux-ci ont été retirés le 02/05/22.**

- C0701 : Mise en œuvre du contrôle interne :

« L'audit n'évalue pas le comportement des opérateurs, la fuite d'animaux pendant le déchargement. »

- **Le comportement des opérateurs est évalué dans la partie « utilisation de l'instinct grégaire ». Afin que ce point ne soit plus ambigu, un point comportement des opérateurs est ajouté au contrôle. La fuite lors du déchargement est évaluée sur le même critère, celui-ci a été complété avec cette précision (Annexe 12).**

« La procédure ne précise pas les signes de conscience recherchés pendant les audits. »

- **Sur le document il est inscrit que les signes recherchés pendant les audits sont le reflexe cornéen et l'absence de respiration rythmique. Par souci de clarté, des précisions sur les signes contrôlés par les opérateurs et ceux par les RPA ont été ajoutés (Annexe 13).**

« L'échantillonnage pour la vérification des signes de conscience est insuffisant au vu du nombre d'agneaux abattus et de la conception de la chaîne (rideau). »

- **Un tableau pour le contrôle journalier de 20 animaux a été ajouté sur la fiche hebdomadaire des responsables production qui sont RPA (Annexe 14).**

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

*« L'échantillonnage pour les audits ne prend pas en compte les différentes populations d'animaux (agneaux / brebis / caprins / agneaux de lait / ... »*

- **Un tableau d'échantillonnage par catégorie a été établi (Annexe 15).**

- D : Traçabilité et gestion des non-conformité :

*« Seules les anomalies de type « animaux blessés » sont signalées de façon systématique au SVI alors que d'autres anomalies devraient également leur être signalées (ex : document de circulation incomplet). »*

- **Même réponse déjà faite ci-dessus (C0201)**

*« La fiche du 31/01/2022 mentionne comme seule mesure de gestion « étiquette orange ». Des mesures ont-elles été prises pour limiter les souffrances de l'animal (isolement ? Abattage prioritaire ?). »*

- **Déjà évoqué C0201**

Restant à votre disposition, je vous prie de recevoir, Madame, mes sincères salutations.

**Le Directeur,  
Jacques PELLIER**

  
**S.E.A.S. s.a.**  
8 allée des Romarins  
04200 SISTERON  
Tél. 04 92 61 35 33 - Fax 04 92 61 53 08  
seas.abattoir.sisteron@wanadoo.fr

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

**REÇU EN PREFECTURE**  
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

# ETAPE DE DECHARGEMENT DES ANIMAUX

## Equipe A : Bergerie/Saignée

### Objectifs



Les opérations de déchargement regroupent les activités depuis l'entrée des animaux dans l'enceinte de l'abattoir jusqu'à la descente sur le quai. Elles visent entre autres à minimiser les risques de chutes et blessures lors de la descente des camions et à permettre une prise en charge immédiate, le cas échéant, des animaux en détresse.

## Consignes à respecter

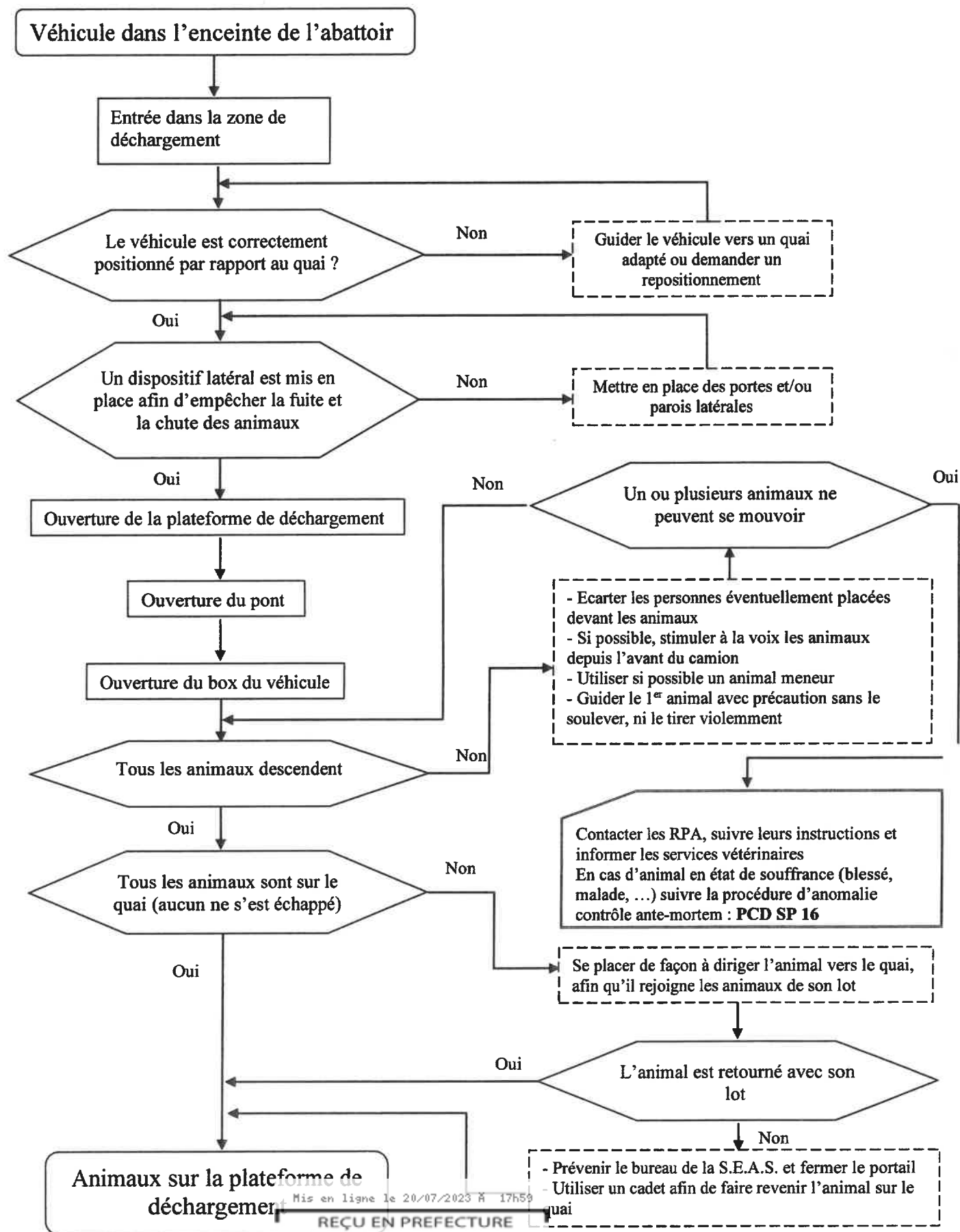
- Port d'une tenue de couleur sombre pour toute personne en bergerie.
- Balayage du quai régulièrement
- Nettoyage du quai tous les vendredi
- En cas de détection de matériel défectueux ou d'éléments saillants faire procéder aux réparations

Le déchargement est effectué par les chauffeurs avec l'aide si nécessaire d'un bouvier de l'entreprise. En cas de déchargement en l'absence des bergers, les chauffeurs doivent respecter la procédure de déchargement hors horaire d'abattage : PCD SP 10.

An cas de signalement d'un transport longue durée, prioriser le déchargement de cette bétailière et mettre les animaux dans un parc avec un ratelier rempli.

## Etapas du déchargement

- Orienter le déchargement vers un quai libre et adapté au véhicule
- Mettre en place le dispositif latéral pour empêcher la chute des animaux
- Faire descendre les animaux dans le calme jusqu'au parc (en respectant les consignes liés au bien-être des animaux MO CBA 02, MO CBA 03)





# IDENTIFICATION INFORMATIQUE des LOTS D'AGNEAUX en BERGERIE

## Equipe A : Bergerie/Saignée

### Instructions



**Pour tout lot comportant des animaux accidentés, malades ou avec des anomalies d'identification (absence de boucles réglementaires) alerter les SV et bloquer le lot**

1. Prendre connaissance des commandes utilisateurs du jour ainsi que des tours d'abattage
2. Contrôler les documents d'accompagnement des lots (document de – de 12 mois, BL, certificat LR, certificat BIO)
3. Vérifier l'identification, la cohérence ainsi que la propreté des lots annoncés dans les parcs correspondants
4. En cas d'anomalies, le mentionner sur l'enregistrement E SP 03 1 et sur le cahier d'anomalies tenu en bergerie (animaux sales, mouillés, boiteux, blessés, absence de boucles réglementaires, document non valide)
5. Rentrer chaque lot annoncé sur la commande utilisateur à l'aide du logiciel informatique ELISA
6. Editer l'étiquette correspondante au lot  
(bleue : + de 12 mois ou – de 12 mois si tête jetée; jaune : - de 12 mois ; rouge : LR couplé à l'IGP « Agneau de Sisteron » : LR « Agneau de l'Adret »; vert : agneau de lait ; blanche : brebis test et Casino, rose : urgence à passer en priorité)
7. Trier les étiquettes selon l'ordre du planning d'abattage, les donner à l'opérateur du poste « accrochage des pattes arrière »
8. Remplir la feuille « gestion d'abattage » au fur et à mesure des tours d'abattage



## Consignes et Précautions

- « Bloquer les lots d'agneaux sales pour abattage en fin de journée
- « Appliquer les consignes sur le bien être animal
- « En cas de doute sur un animal prévenir les Services Vétérinaires et/ou un RFA
- « Vérifier l'identification des lots
- « Vérifier que le classement des étiquettes correspond à l'ordre de passage des lots sur la chaîne
- « Spécifier sur l'étiquette l'origine si celle-ci est étrangère, également les mentions suivantes : « laisser fressures », « sans lampou », etc ...
- « Respecter les tours d'abattage
- « Appliquer les conclusions des Services Vétérinaires dans le cas d'un lot bloqué
- « Remplir tous les champs du logiciel ELISA pour la notification des animaux

Rédacteur	Approbateur

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

# ETAPE DE RECEPTION/ IDENTIFICATION

Equipe A : Bergerie/Saignée

## Objectifs



Cette étape correspond au contrôle de premier niveau ainsi qu'à l'enregistrement des animaux dans le système informatique. Cette étape peut être réalisée à deux niveaux soit après déchargement des animaux dans le cas où ils sont arrivés pendant les heures de tuerie ou dans les logements en début de journée pour les lots acheminés hors des heures d'abattage en absence des bouviers. (Dans ce cas, la mise en logement ne peut être effectué que par les entreprises de chevilles et le respect du bien-être animal pour leur transfert est sous leur responsabilité.)

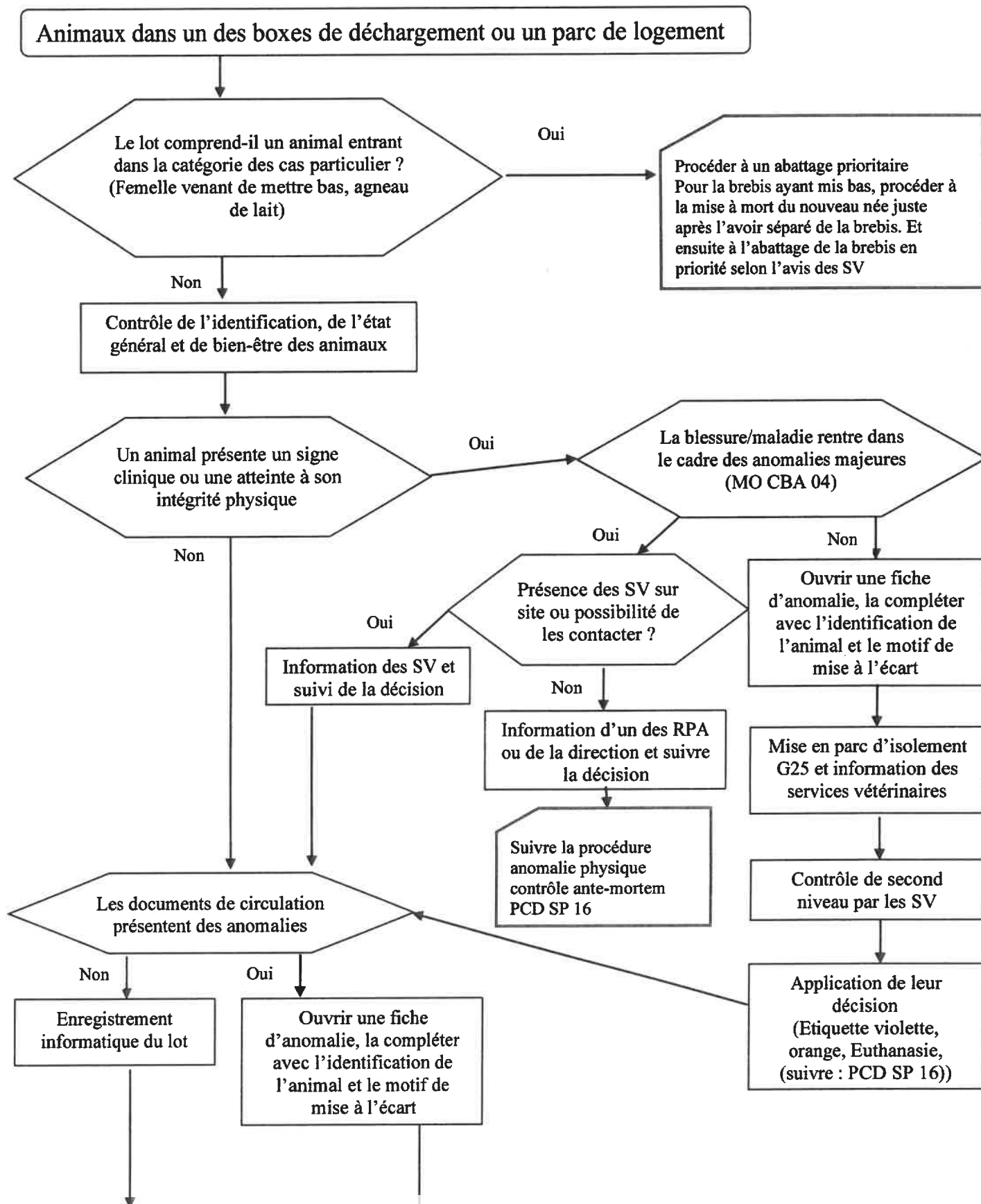
## Consignes à respecter

- Port d'une tenue de couleur sombre pour toute personne en bergerie
- Respect des consignes relatifs au bien-être animal (MO CBA 02, MO CBA 03)

## Etapes de la réception/identification

- Contrôle des documents de circulation
- Contrôle de premier niveau
- Enregistrement des lots
- Information des services vétérinaires
- Mises en place des actions appropriées

Document communiqué



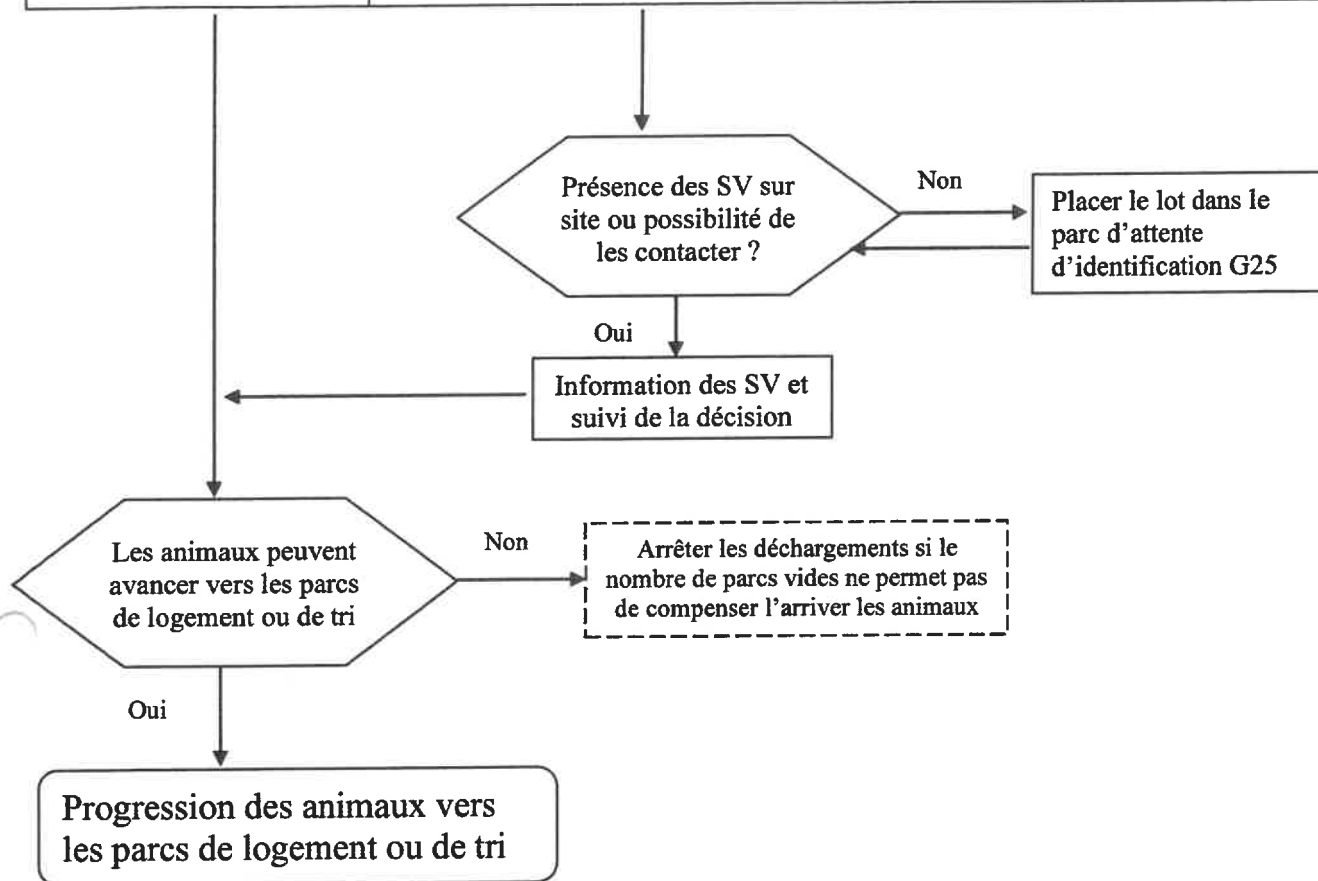
Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_





# EXEMPLES D'ANOMALIES MAJEURES DETECTÉES LORS DU CONTRÔLE DE L'ÉTAT GÉNÉRAL DES ANIMAUX

Équipe A : Bergerie/Saignée

<b>Animaux incapables de se déplacer</b>	<b>Animal mourant</b>	Animal couché sur le côté, incapable de se relever, émettant des plaintes, ne réagissant pas lorsque l'opérateur le stimule à la voix ou tapote sans violence sur le dos.
	<b>Animal paralysé</b>	Animal allongé incapable de bouger un ou plusieurs de ces membres.
	<b>Animal fracturé</b>	Animal dans l'incapacité de bouger suite à une fracture d'un ou plusieurs membres. Le(s) fracture(s) peut(vent) être ouverte(s) ou fermée(s).
<b>Absence d'intégrité physique de l'animal</b>	<b>Blessures ouvertes</b>	Blessures ouvertes avec saignement, visibilité des organes internes (plaies suite à un traumatisme, fractures ouvertes, ...).
	<b>Extériorisation des viscères</b>	Extériorisation des organes (intestins, organes génitaux par exemple).
<b>Animal malade</b>	<b>Cachexie</b>	Affaiblissement profond de l'organisme lié à une dénutrition très importante (Maigreur extrême).
	<b>Animal faible / malade Détrousse physiologique</b>	Animal titubant, chutant fréquemment, incapable de rester debout lors d'un déplacement même court.
	<b>Hémorragie</b>	Ecoulement de sang abondant et continu par différents orifices possibles (bouche, rectum, ...).
	<b>Détrousse respiratoire</b>	Animal présentant de grandes difficultés à respirer, émettant des râles. (Indicateurs : bouche ouverte, têtes et cou tendus, pattes avant écartées, animal cherche son air et dans les cas extrêmes bave beaucoup).

Rédacteur	Approbateur

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

## ETAPES DE LOGEMENT

Equipe A : Bergerie/Saignée



### Objectifs

Placer les agneaux dans les parcs pour permettre un approvisionnement régulier de la chaîne et de regourper les agneaux selon leur lot.

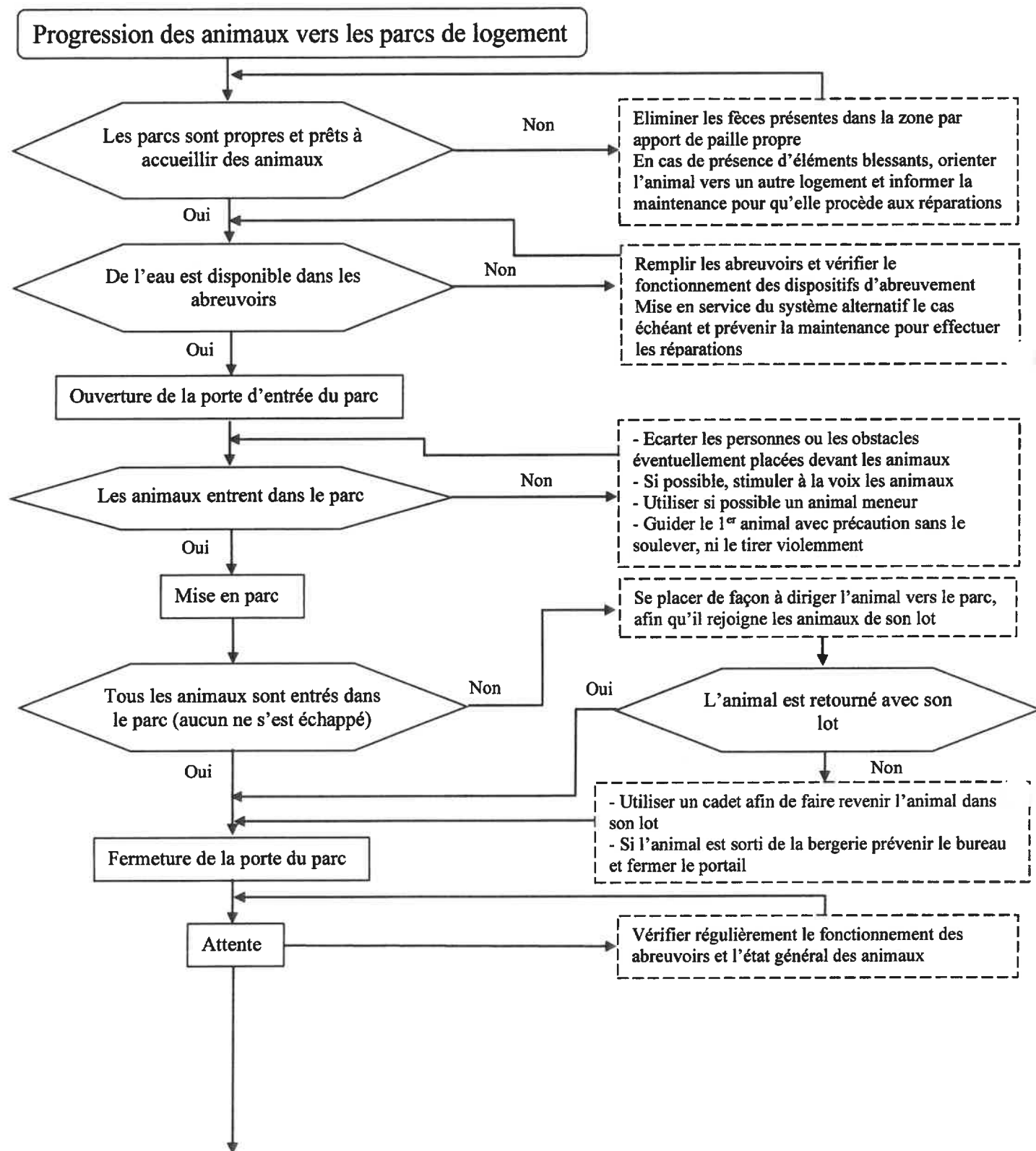
### Consignes à respecter

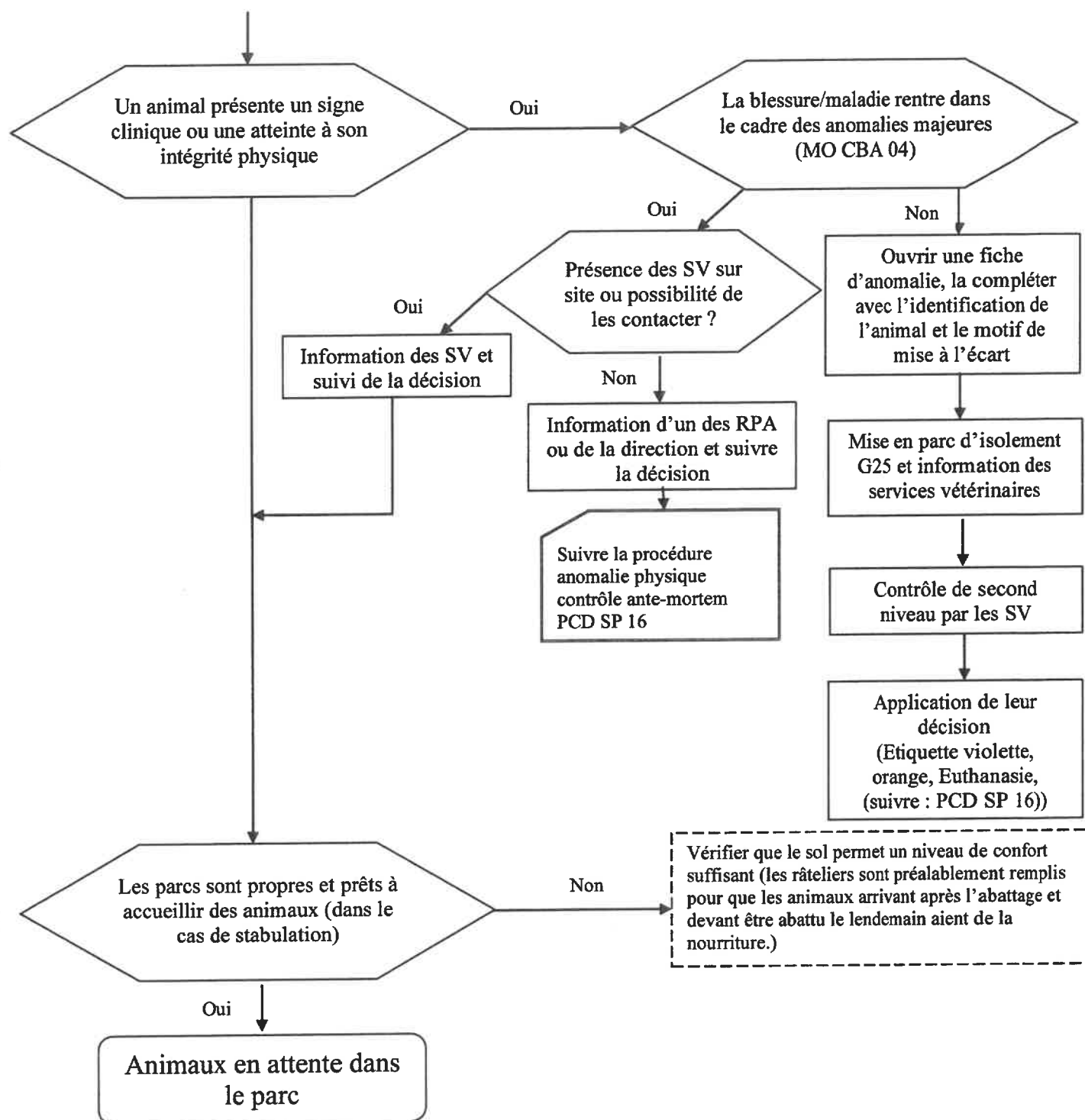
- Port d'une tenue de couleur sombre pour toute personne en bergerie
- Respect des consignes relatifs au bien-être animal (MO CBA 02, MO CBA 03)
- Placer les animaux selon leurs nombre dans des parcs appropriés (respecter le nombre maximal d'agneaux)
- Vérifier régulièrement le fonctionnement des abreuvoirs
- Vérifier l'état du parc (absence de partie endommagé ou apparante, etc ...)
- Placer de la paille dans les ratteliers pour les animaux arrivant après les heures d'abattage et devant être abattu le lendemain
- Pailler le sol dans les parcs lorsque c'est nécessaire
- Ne pas utiliser la porte contre les animaux pour les faire entrer dans le parc

### Etapes de la mise en logement

- Vérifier que le parc est conforme
- Ouvrir la porte
- Faire avancer les agneaux dans le calme en respectant les consignes de bien-être animal (MO CBA 02, Mo CBA 03)
- Une fois l'ensemble des agneaux présent dans le parc, refermer la porte

# PROGRESSION DES ANIMAUX







## ETAPE DE CONDUITE DES ANIMAUX

### Equipe A : Bergerie/Saignée

## Objectifs



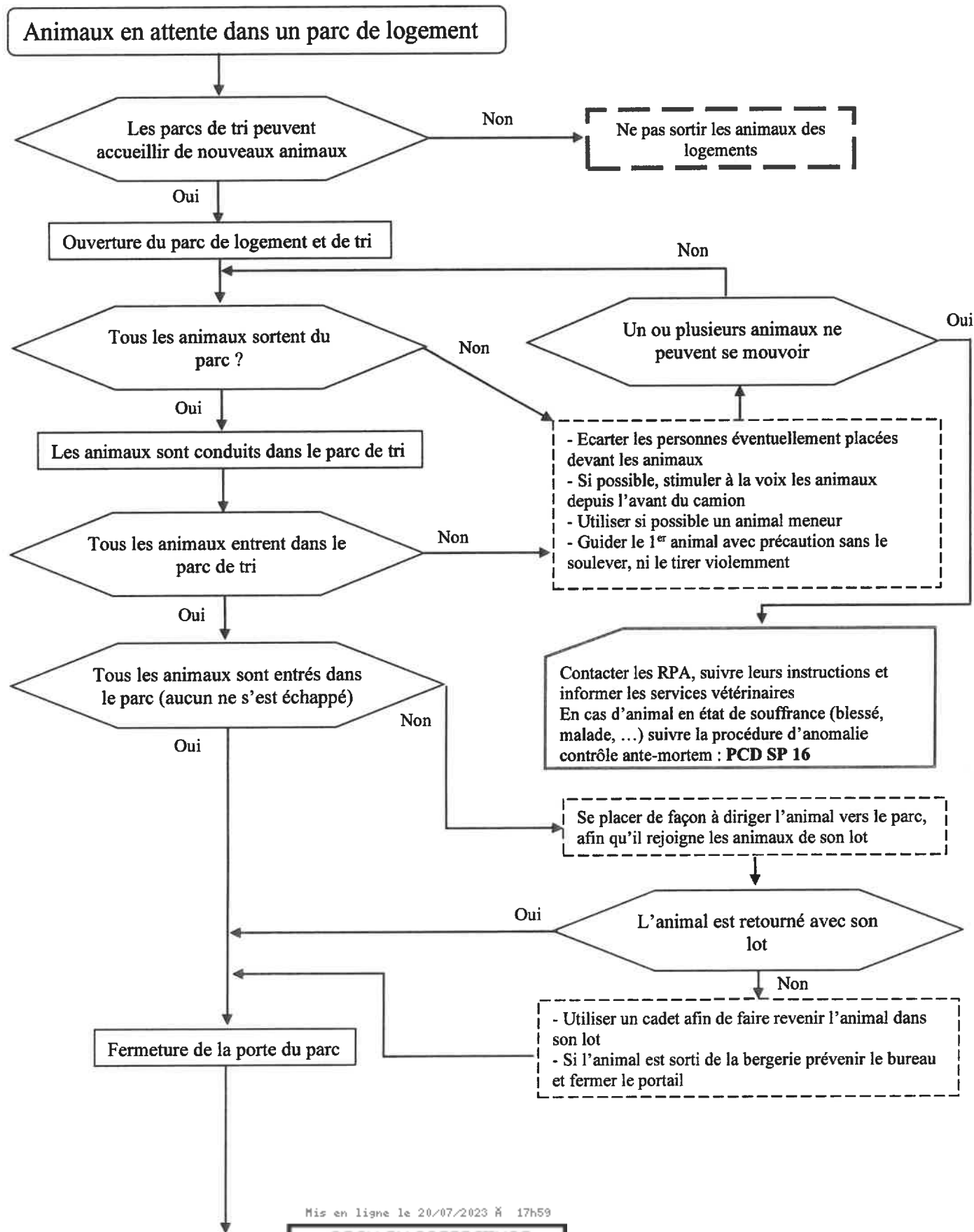
Cette étape correspond à l'amener les animaux des parcs de logement ou des parcs de tri vers le restrainer. Elle permet de maintenir un apport régulier d'animaux sur la chaîne d'abattage.

## Consignes à respecter

- Port d'une tenue de couleur sombre pour toute personne en bergerie.
- Respect des consignes relatifs au bien-être animal (MO CBA 02, MO CBA 03)
- Vérifier que les couloirs soient en bon état, sans éléments saillants, dans le cas contraire prévenir la maintenance pour leur réparation
- Vérifier la propreté des couloirs pour limiter le risque de glissade
- La montée doit se faire uniquement si le personnel de l'anesthésie-saignée est en poste

## Etape de la conduite des animaux

- Vérifier que les parcs de tri soient vides
- Ouvrir la porte du parc de logement
- Conduire les animaux jusqu'aux parcs de tri
- Refermer le parc de tri une fois que tous les agneaux sont entrés
- Vérifier que le couloir d'amenée soit vide (permettre l'arrivée des animaux)
- Ouvrir la porte du parc
- Conduire les animaux dans le couloir d'amenée jusqu'au restrainer



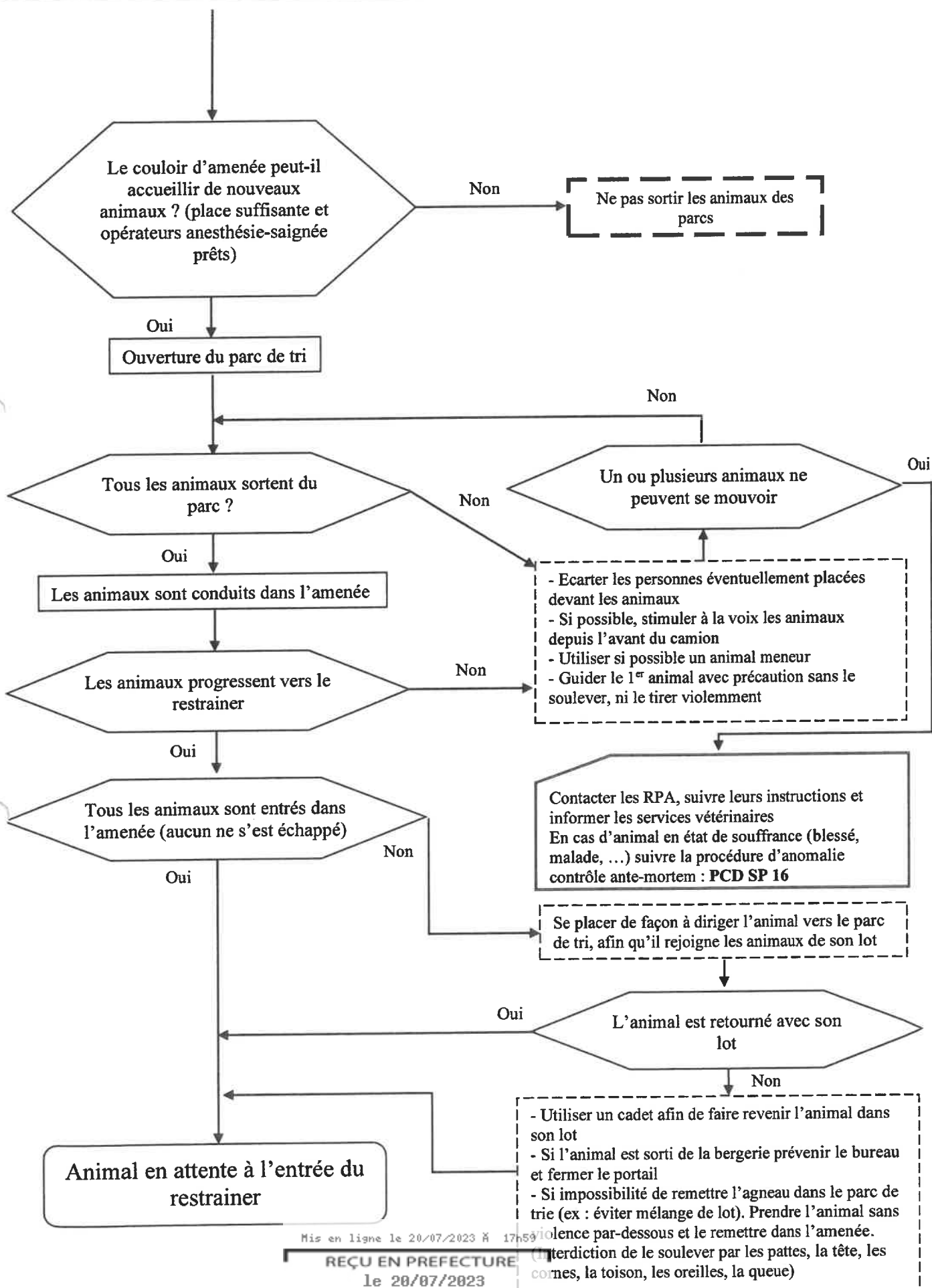
Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_



## ETAPE D'ETOURDISSEMENT

### Equipe A - Bergerie/Saignée



## Objectifs

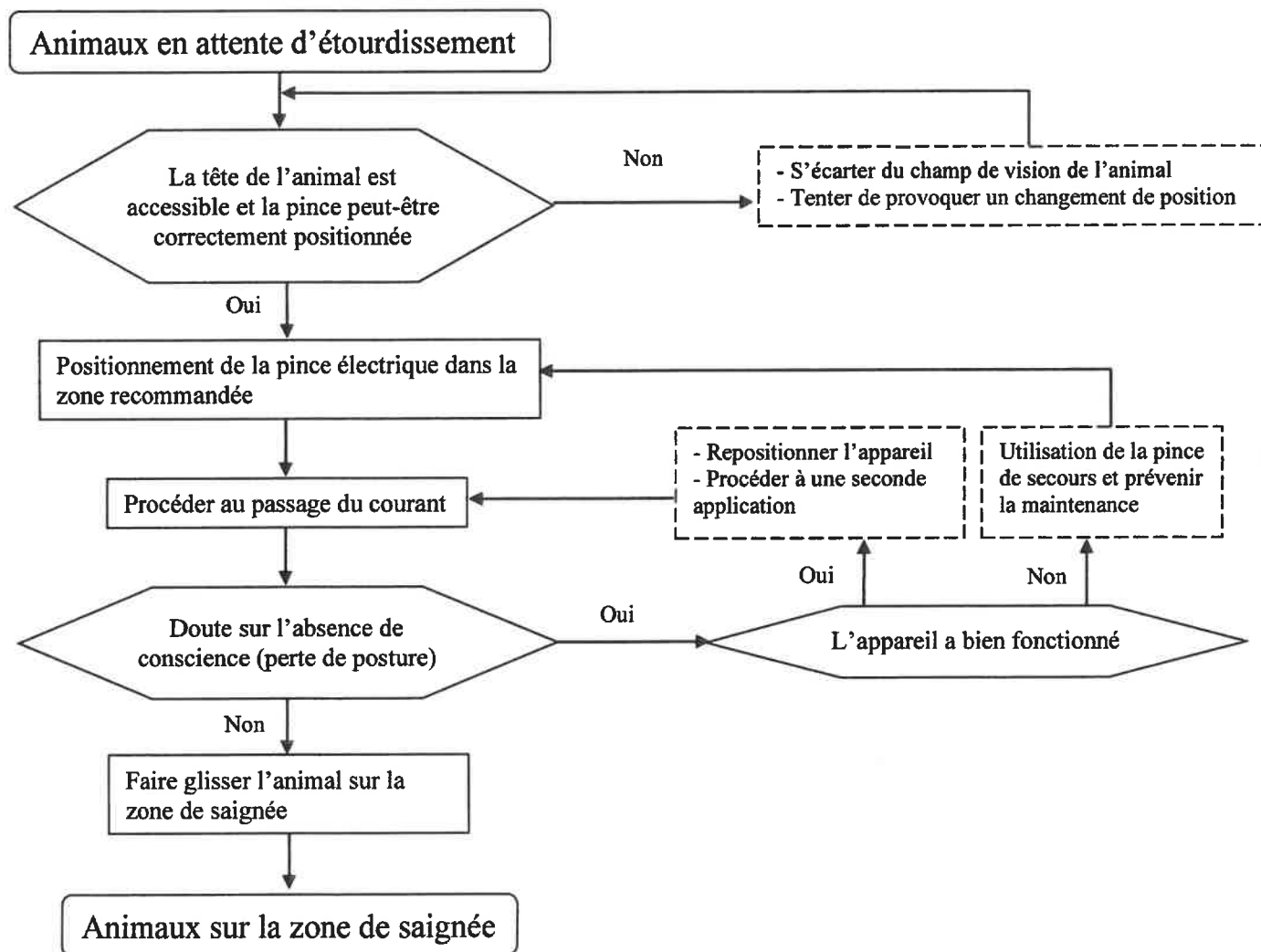
Cette étape correspond à l'étourdissement de l'animal, s'est une étape cruciale pour la qualité de l'abattage (purpura) et pour le respect du bien-être animal.

## Consignes à respecter

- Port d'une tenue blanche ( MO SH 01) pour le personnel de l'anesthésie-saignée
- Respect des consignes relatifs au bien-être animal (MO CBA 01, MO CBA 02)
- Vérification du bon état de fonctionnement du restrainer
- Vérifier le bon état de la pince à électronarcose principale et de secours
- Vérifier le réglage de la pince à électronarcose à minimum 1 A. Les données électriques des pinces sont enregistrées sur clé USB.
- En cas d'anesthésie non-conforme recommencer l'opération

## Etape de la conduite des animaux

- Vérifier que les opérateurs du poste de saignée et du poste d'accrochage soient prêts
- Placer la pince de manière à enserrer la tête de l'animal
- Appliquer le courant électrique
- Contrôler la présence des signes de perte de conscience (perte de posture) le cas échéant recommencer l'opération
- Faire glisser l'animal jusqu'au poste de saignée



# ANESTHESIE

Equipe A : Bergerie/Saignée



## Instructions

1. A l'aide de la commande à pied ou du bouton au mur, avancer les agneaux et les arrêter en bout de restrainer
2. Repérer les lots par les différentes marques sur le dos
3. Maintenir l'agneau et appliquer l'électronarcose sur le crâne et vérifier que le voyant vert s'allume
4. Faire glisser l'agneau anesthésié sur le flanc gauche vers le poste saignée



## Consignes et Précautions

- ☞ Appliquer les consignes pour le bien être animal
- ☞ Vérifier la perte de conscience des animaux (perte de posture)
- ☞ Etre attentif sur le changement de lot et la pose de l'étiquette
- ☞ En cas de rupture d'approvisionnement du restrainer, épauler l'opérateur à l'amenée des animaux
- ☞ En cas d'arrêt ou lors des pauses vider le restrainer
- ☞ Vérifier que l'ampérage dépasse les 1 A

## Défaut correspondant au poste

- Purpura d'abattage

Rédacteur	Approbateur

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

## ETAPE DE SAIGNÉE

Equipe A : Bergerie/Saignée



### Objectifs

Cette étape correspond à la mise à mort de l'animal par section des deux carotides. Cette étape est réalisée au même moment que l'accrochage des pattes arrières de l'animal.

### Consignes à respecter

- Port d'une tenue blanche ( MO SH 01) pour le personnel de l'anesthésie-saignée
- Respect des consignes relatifs au bien-être animal (MO CBA 01, MO CBA 02)
- Vérification qu'il n'y a pas de reprise de conscience sinon réaliser un nouvel étourdissement
- Vérifier que les couteaux soit toujours affilés et affûtés
- Vérifier que la saignée soit profuse sinon renouveler l'étape de saignée
- La saignée doit-être réalisée au maximum 25 sec après l'étourdissement (le temps normal dans notre système est de 5-6 sec)

### Etape de la conduite des animaux

- Réceptionner l'animal
- Contrôler l'absence de reprise de conscience (absence respiration rythmique, absence tentative de vocalisation)
- Attraper la tête de l'animal pour dégager le coup
- Trancher d'un seul geste les deux carotides
- Contrôler que la saignée soit profuse
- Accompagner l'animal pendant la montée en suspension

Rédacteur	Approbateur

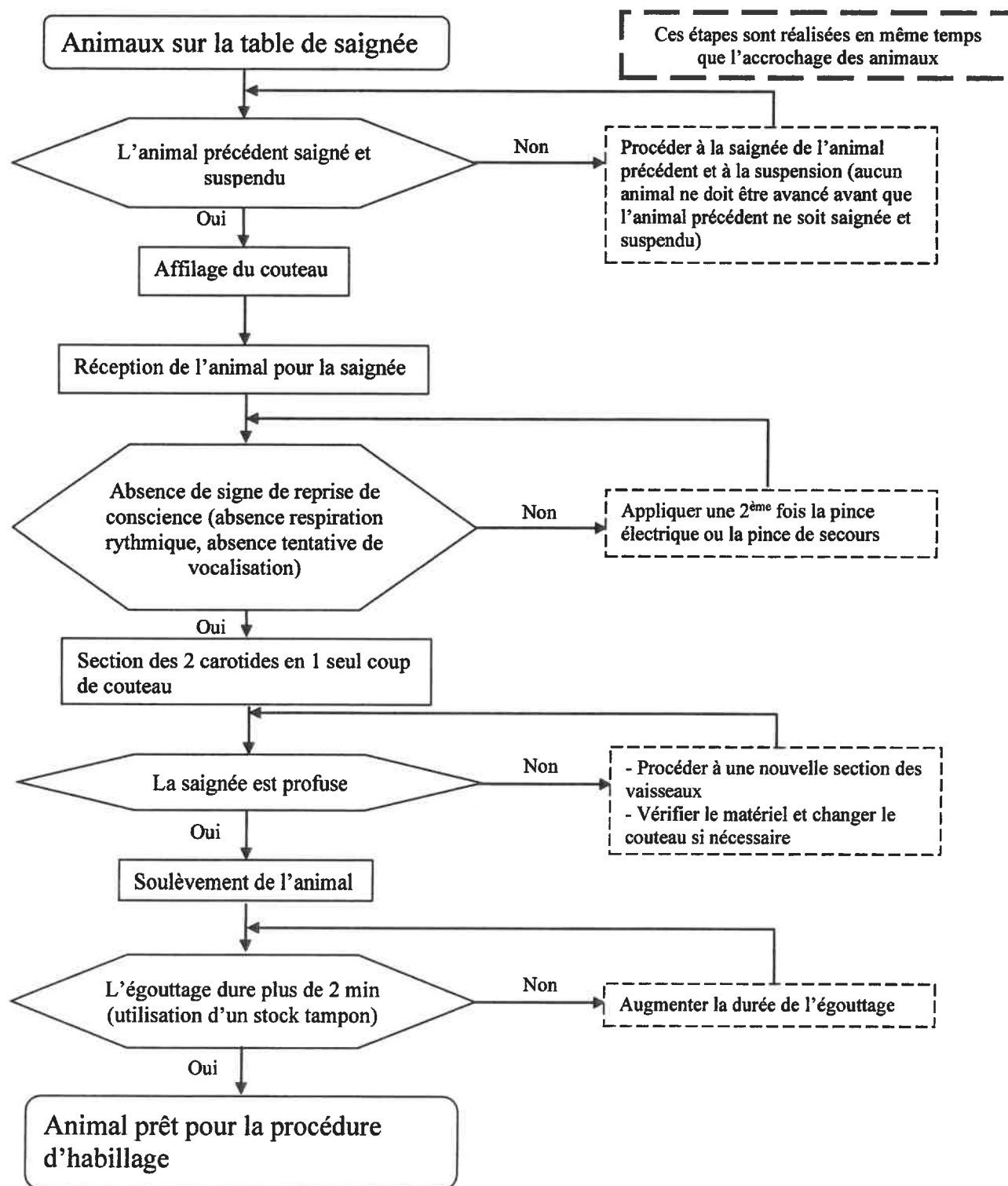
Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_





# SAIGNÉE

Équipe A : Bergerie/Saignée

## Instructions



1. Contrôler sur l'étiquette le mode d'abattage
2. Saisir l'agneau anesthésié et tenir la tête en arrière, au niveau de la grille de récupération du sang
3. Introduire le couteau en travers de la gorge et trancher **de l'intérieur vers l'extérieur** en sectionnant les veines jugulaires et les artères carotides, sans trancher/couper l'œsophage et la peau au niveau de la mâchoire



## Consignes et Précautions

- ⊗ Ne pas rompre les cervicales
- ⊗ Faire une coupe franche
- ⊗ Vérifier la perte de conscience (absence de respiration rythmique) et que la saignée soit profuse

Rédacteur	Approbateur

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

## Procédure anomalie physique contrôle ante-mortem

### Domaine d'application :

Cette procédure définit le mode opératoire qui doit être appliqué pour la réalisation d'abattage d'animaux sous contrôle des services vétérinaires. Suite au contrôle ante-mortem effectué par les bergers ou les services vétérinaires, si une anomalie visible sur un animal (ex : blessure, difficulté ou impossibilité de déplacement) est relevée.

Diffusion :

SERVICES	Pour Action	Pour Information
Direction		
Production	X	
Triperie		
Maintenance		
Nettoyage		
Administration		
Qualité	X	
DDCSPP	X	

### Commentaire :

Une information systématique doit être réalisée auprès des Services Vétérinaires, en cas d'anomalie visible sur un animal.

En cas d'impossibilité de déplacement de l'animal, l'animal ne doit pas passer sur chaîne (procédure euthanasie).

Mise à jour de la procédure

Version 4

Format Word

Date de validation 01/06/22

**Rédacteur :** Thibault KISS, Responsable Protection Animale

**Approbateur :** Jacques PELLIER, Directeur, Marc PIA, Responsable Protection Animale, Robert POCHET, Responsable Protection Animale

### Historique du document

Version 3 (23/03/20) PCD SQ 16 « Procédure de vérification des sondes de température »

**Détection d'une anomalie physique sur un animal**

Lors du contrôle ante-mortem, en cas de détection d'une anomalie visible sur un animal, ex : blessure, maladie, difficulté pour se déplacer, impossibilité de se déplacer, difficulté respiratoire. Signaler immédiatement l'anomalie au Services Vétérinaires afin qu'ils viennent effectuer le contrôle de l'animal.

L'animal doit être isolé soit dans le parc G25, soit dans le parc où il est présent en cas d'anomalie nécessitant de limiter son déplacement (ex : blessure importante).

Après leur contrôle, les Services Vétérinaires prennent la décision d'un passage sur chaîne ou non de l'animal selon 2 cas.

Les Services Vétérinaires décident :

- que l'animal ne peut pas être passé sur chaîne : suivre la procédure d'euthanasie
- que l'animal peut être passé sur chaîne : suivre la procédure étiquette violette

Dans le cas où les Services Vétérinaires ne pourraient pas venir contrôler l'animal dans un délai suffisamment court et que l'animal est en souffrance apparente. Le responsable protection animale présent peut décider de procéder à l'abattage d'urgence de l'animal. En cas d'impossibilité de déplacement de l'animal, il procède à l'euthanasie de l'animal. Pour les anomalies de type blessure, le passage sur chaîne est autorisé.

Pour les deux cas (euthanasie ou étiquette violette), l'animal est passé en priorité sur chaîne, afin d'éviter toutes souffrances inutiles.

**Procédure d'euthanasie**

Décision des SV ou du RPA : procéder à l'euthanasie de l'animal

Le responsable protection animale et/ou le berger charge l'animal sur la brouette de transport prévue à cet effet et amène l'animal au niveau de la saignée. Là, il est procédé à l'anesthésie de l'animal et ensuite à une saignée large (saignée abattage rituel).

Une étiquette de couleur violette, **sans étiquette de lot**, est placée sur le crochet afin d'identifier l'animal et celui-ci part à l'égouttage.

Arrivée à la sortie de stock, l'animal est réceptionné et est jeté dans un bac rouge C1.

Il est relevé le numéro de la boucle électronique ainsi que toutes informations de traçabilité. Une feuille d'anomalie est rédigée en reprenant les informations de traçabilité (numéro individuel, client, fournisseur, éleveur, ...), la date et l'heure de l'euthanasie. La feuille est ensuite transmise au bureau de la bergerie, puis au service qualité.

Les SV constatent que l'animal a bien été euthanasié et qu'il est jeté dans un bac rouge C1. Ils réalisent ensuite un certificat de saisie pour l'animal.

**Procédure étiquette violette**

Décision des SV ou du RPA : passage sur chaîne avec une étiquette violette

Le berger planifie immédiatement le lot, ouvre une fiche anomalie bergerie et la note sur le cahier de bergerie

Il donne l'étiquette violette à la saignée, pour la traçabilité

**2) Pré-dépouille**

Les ris restent sur la carcasse

L'identification individuelle est effectuée au poste « teisa »

**3) Dépouille**

Au poste « coupe des têtes », la tête est systématiquement jetée dans la trémie d'aspiration haut risque

Une fois coupées les pattes AR sont jetées avec les têtes (par le même opérateur)

**4) Local des peaux**

La peau suit le cheminement classique et peut être traitée normalement

**5) Eviscération-pesée**

Au poste « croisement gigot », une fois coupées les pattes AV sont jetées dans une poubelle jaune C1

A l'éviscération, la ventrée (non-vidée) et la fressure sont également jetées en direction du bac C1

La carcasse est consignée par les SV

Après la pesée la carcasse repart vers le frigo des consignés

**6) Triperie**

La ventrée n'arrive pas en triperie

Les pieds n'arrivent pas en triperie

## Protection Animale

### Etape déchargement

Date:  
Heure:  
Contrôleur:

Usagers:  
Catégories:  
Nombre contrôlés:

*L'ensemble du personnel de bergerie/saignée, les remplaçants ainsi que le responsable protection animale détiennent le certificat de compétences imposé par le règlement CE N°1099/2009 du 24/09/2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort.*

*Les responsables protection animale sur le site de l'abattoir sont Mr Thibault KISS, Mr Marc PIA et Mr Robert POCHET.*

Critères	Exigences	S	NS	Opérateur
<b>Quai de déchargement</b>	Hauteur du quai adapté aux différents types de camion, barrières, entretien du quai pour éviter les chutes ou blessure			
<b>Gestion du flux d'arrivée</b>	Stress, mélange de lots ...			
<b>Temps d'attente limite</b>	Transfert en parc d'attente rapide			
<b>Utilisation de l'instinct grégaire</b>	Avancée dans le calme, pas de violences, stress, chute, fuite d'animaux (absence ou réaction des opérateurs pour la gestion) ...			
<b>Comportement des opérateurs</b>	Calme, manipulation conforme, absence de crie, ...			
<b>Compétence du chauffeur</b>	Chauffeur titulaire du « CAPTAV / CCTROV »			
<b>Contrôle à réception</b>	Etat de santé des animaux sortie camion			

\*S = satisfaisant, NS = non satisfaisant, NO = non observé

**Observations / remarques :**

**Résultat :** sites contrôlés conformes sur sites.

**Soit :** %

**Contrôle :** Conforme / Non conforme

*Le contrôle est jugé conforme si le nombre de critères satisfaisants est égal à 100%.*

## Protection Animale

### Etape Réception, Identification, Logement

Date:  
Heure:  
Contrôleur:

Usagers:  
Catégories:  
Nombre contrôlés:

*L'ensemble du personnel de bergerie/saignée, les remplaçants ainsi que le responsable protection animale détiennent le certificat de compétences imposé par le règlement CE N°1099/2009 du 24/09/2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort.*

*Les responsables protection animale sur le site de l'abattoir sont Mr Thibault KISS, Mr Marc PLA et Mr Robert POCHET.*

Critères	Hygiène	S	NS	Opérateur
Gestion des lots	Par groupe, dans le calme			
Contrôle anomalie bergerie	Etat de santé, exigences réglementaires, contrôle ante mortem DDETSP			
Enregistrement documentaire	Document de circulation, Information sur la Chaîne Alimentaire			
Gestion de l'attente	Temps d'attente limitée, respect des tours d'abattage			
Utilisation de l'instinct grégaire	Avancée dans le calme, pas de violences, stress, chutes, fuite d'animaux (absence ou réaction des opérateurs pour la gestion) ...			
Comportement des opérateurs	Calme, manipulation conforme, absence de crie, ...			
Parcs de stabulation	Logements paillés avec abreuvoirs, absence de dangers, capacité maximale par parc...			

\*S = satisfaisant, NS = non satisfaisant, NO = non observé

**Observations / remarques :**

**Résultat :** sites contrôlés conformes sur sites.

**Soit :** %

**Contrôle :** Conforme / Non conforme

*Le contrôle est jugé conforme si le nombre de critères satisfaisants est égal à 100%.*



## Protection Animale

### Etape Anesthésie, saignée traditionnelle et rituelle

Date:  
Heure:  
Contrôleur:

Usagers:  
Catégories:  
Nombre contrôlés:

*L'ensemble du personnel de bergerie/saignée, les remplaçants ainsi que le responsable protection animale détiennent le certificat de compétences imposé par le règlement CE N°1099/2009 du 24/09/2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort.*

*Les responsables protection animale sur le site de l'abattoir sont Mr Thibault KISS, Mr Marc PLA et Mr Robert POCHET.*

Critères	Exigences	S	NS	Opérateur
<b>Amenée des agneaux</b>	<i>Amenée dans le calme, brises vues, sol entretenu pour limiter les chutes et glissades, fuite d'animaux (absence ou réaction des opérateurs pour la gestion) ...</i>			
<b>Comportement des opérateurs</b>	<i>Calme, manipulation conforme, absence de crie, ...</i>			
<b>Restrainer</b>	<i>Animal introduit lorsque l'équipe est prête et complète, matériel entretenu et vérifié</i>			
<b>Etourdissement</b>	<i>Matériel entretenu et vérifié, matériel parfaitement maîtrisé par les opérateurs, boîtier électrique à proximité de l'opérateur pour contrôler les signaux d'alertes en cas d'anesthésie non conforme</i>			
	<i>Ampérage de la pince <math>\geq 1 A</math></i>			
	<i>Tête enserrée par les deux points de la pince, vérification de la perte de conscience (perte de posture)</i>			
<b>Saignée traditionnelle</b>	<i>Couteau affûté et affilé, saignée réalisée dans les 25s, incision proche de la mandibule, contrôle absence de signes de conscience (absence respiration rythmique et absence tentative de vocalisation) et de la saignée profuse</i>			
<b>Saignée rituelle</b>	<i>Couteau affûté et affilé adapté à la taille de l'animal, contention de l'animal durant 14s, contrôle absence de signes de conscience (perte de tonus musculaire, absence de tentative de vocalisation) et de la saignée profuse</i>			

\*S = satisfaisant, NS = non satisfaisant, NO = non observé

**Observations / remarques :**

**Résultat :** sites contrôlés conformes sur sites.

**Soit :** %

**Contrôle :** Conforme / Non conforme

*Le contrôle est jugé conforme si le nombre de critères satisfaisants est égal à 100%.*

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

## Protection Animale

### Contrôle de l'absence de reprise de signes de vie

Date:  
Heure:  
Contrôleur:

Usagers:  
Catégories:  
Nombre contrôlés:

L'ensemble du personnel de bergerie/saignée, les remplaçants ainsi que le responsable protection animale détiennent le certificat de compétences imposé par le règlement CE N°1099/2009 du 24/09/2009 relatif à la protection des animaux au moment de leur mise à mort.

Les responsables protection animale sur le site de l'abattoir sont Mr Thibault KISS, Mr Marc PIA et Mr Robert POCHET.

Poste anesthésiste	Anesthésie conforme	Anesthésie non conforme, intervention de l'opérateur	Anesthésie non conforme, absence d'intervention de l'opérateur
<b>Opérateurs</b>	Absence de signes de reprise de conscience	Présence de signes de reprise de conscience	Présence de signes de reprise de conscience
Poste Saignée	Saignée conforme	Saignée non conforme, intervention de l'opérateur	Saignée non conforme, absence d'intervention de l'opérateur
<b>Opérateurs</b>	Absence de signes de reprise de conscience	Présence de signes de reprise de conscience	Présence de signes de reprise de conscience
	<b>Test conforme</b>	<b>Test non-conforme</b>	
Test reprise de conscience : Saignée <i>Absence réflexe corneux et absence respiration autonome</i>			
Test reprise de conscience : Bénéfice <i>Absence réflexe corneux et réflexe de succion autonome</i>			

\*Comptabiliser chaque animal dans le tableau

**Observations / remarques :**

**Résultat :** écarts relevés sur agneaux contrôlés.

(Les écarts sont observés s'il n'y a pas d'intervention de l'opérateur en cas d'anesthésie non-conforme ou de saignée non-conforme.)

**Soit :** %

**Contrôle :** Conforme / Non conforme

Le contrôle est jugé conforme si le nombre de critères satisfaisants est égal à 100%.

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_



## Procédure de contrôle Protection Animale

**Domaine d'application :**

La présente procédure a pour objet de décrire et de définir le contrôle du respect des consignes et pratiques pour la protection animale. Suite à ce contrôle des mesures de maîtrise peuvent être mise en place.

**Diffusion :**

SERVICES	Pour Action	Pour Information
Direction		x
Production	x	
Triperie		
Maintenance		x
Nettoyage		
Administration		
Qualité	x	
DDCSPP		x

**Document de référence :**

Manuel d'Assurance Qualité

**Fréquence :** une fois par semaine

Mise à jour de la procédure

Version 5

Format Word

Date de validation 29/04/22

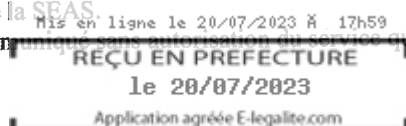
**Rédacteur :** Thibault KISS, Responsable Protection Animale

**Approbateur :** Marc PIA, Responsable Protection Animale, Robert POCHET, Responsable Protection Animale

**Historique du document :**

Version 4 : 24/02/2020

Ce document est la propriété de la SEAS.  
Il ne peut être reproduit ou communiqué sans autorisation du service qualité.



- Le contrôle est effectué en suivant l'enregistrement « E SC 06 1 »
- Le contrôle doit être effectué par un responsable protection animale
- Il comprend 4 étapes :
  - Etape déchargement
  - Etape réception, identification, logement
  - Etape anesthésie, saignée traditionnelle et rituelle
  - Contrôle de l'absence de reprise de signes de vies
- Pour chaque étape noter la date, l'heure, le contrôleur, le ou les usagers testés, la ou les catégories d'animaux et le nombre d'animaux contrôlés
- **Etape déchargement :**
  - Vérifier :
    - **Le quai de déchargement** : hauteur du quai adapté aux différents types de camion, barrières, entretien du quai pour éviter les chutes ou blessures
    - **Gestion du flux d'arrivée** : stress, mélange de lots...
    - **Temps d'attente limite** : transfert en parc d'attente rapide
    - **Utilisation de l'instinct grégaire** : avancée dans le calme, pas de violences, stress, chutes, fuite d'animaux (absence ou réaction des opérateurs pour la gestion) ...
    - **Comportement des opérateurs** : calme, manipulation conforme, absence de crie, ...
    - **Compétence du chauffeur** : chauffeur titulaire du « CAPTAV / CCTROV » (certificat non-obligatoire pour les particuliers présents à moins de 50 km de l'abattoir)
    - **Contrôle à réception** : état de santé des animaux sortie camion
- **Etape réception, identification, logement :**
  - Vérifier :
    - **Gestion des lots** : par groupe, dans le calme ...
    - **Contrôle anomalie bergerie** : état de santé, exigences réglementaires, contrôle ante mortem DDETSP
    - **Enregistrement documentaire** : document de circulation, information sur la chaîne alimentaire
    - **Gestion de l'attente** : temps d'attente limitée, respect des tours d'abattage
    - **Utilisation de l'instinct grégaire** : avancée dans le calme, pas de violences, stress, chutes, fuite d'animaux (absence ou réaction des opérateurs pour la gestion) ...
    - **Comportement des opérateurs** : calme, manipulation conforme, absence de crie, ...
    - **Parcs de stabulation** : logements paillés avec abreuvoirs, absence de dangers, capacité maximale par parc...
- **Etape anesthésie, saignée, traditionnelle et rituelle :**
  - Vérifier :
    - **Amenée des agneaux** : amenée dans le calme, brises vues, sol entretenu pour limiter les chutes et glissades, fuite d'animaux (absence ou réaction des opérateurs pour la gestion) ...
    - **Comportement des opérateurs** : calme, manipulation conforme, absence de crie, ...
    - **Restrainers** : Animal introduit lorsque l'équipe est prête et complète, matériel entretenu et vérifié

Ce document est la propriété de la SEAS.

Il ne peut être reproduit ou communiqué sans autorisation écrite de la SEAS.



99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

- **Etourdissement :**
  - Matériel entretenu et vérifié, matériel parfaitement maîtrisé par les opérateurs, boîtier électrique à proximité de l'opérateur pour contrôler les signaux d'alertes en cas d'anesthésie non conforme
  - Ampérage de la pince supérieur ou égale à 1 ampère
  - Tête enserrée par les deux points de la pince, vérification de la perte de conscience (perte de posture)
- **Saignée traditionnelle :** couteau affûté et affilé, saignée réalisée dans les 25s, incision proche de la mandibule, contrôle absence de signes de conscience (absence respiration rythmique, absence de tentative de vocalisation)
- **Saignée rituelle :** couteau affûté et affilé adapté à la taille de l'animal, contention de l'animal durant 14s, contrôle absence de signes de conscience (perte de tonus musculaire, absence de tentative de vocalisation)
- **Contrôle de l'absence de reprise de signes de vies :**
  - Pour 50 agneaux noté le nom de l'opérateur au poste d'anesthésie et au poste de saignée et noter pour chaque agneau si l'anesthésie est conforme, non conforme avec intervention de l'opérateur ou non-conforme sans intervention. Et noter si la saignée est conforme, non-conforme avec intervention de l'opérateur ou non conforme sans intervention.
  - Réaliser ensuite des tests de conscience : un contrôle de l'absence de réflexe cornéen et de l'absence de respiration rythmique en sortie du virage après la saignée (25 agneaux) et un contrôle de l'absence de réflexe cornéen et du relâchement des muscles en sortie de la zone d'égouttage (25 agneaux).
- Pour chaque étape calculer le pourcentage de critère conforme.

### Interprétation des résultats

#### Pour les trois premières étapes :

- Chaque point non-satisfaisant entraîne un incident qualité qui sera enregistré par le service qualité, cet incident entraînera une information aux services vétérinaires et des actions correctives.

Le contrôle est conforme :

- Si = à 100 % **CONFORME**
- Si < à 100 % **NON-CONFORME** => Alerter le directeur et les services vétérinaires.

Réunion entre les RPA et les services concernés pour déterminer les causes et des actions correctives

Mise en place de contrôles renforcés chaque jour, jusqu'à confirmation de la bonne efficacité des actions mises en place.

#### Pour la dernière étape : contrôle de l'absence de reprise de signes de vie

Pour entraîner un écart il faut une reprise de conscience lors de l'anesthésie ou lors de la saignée **ET** une absence d'intervention de l'opérateur.

Le contrôle est conforme :

- Si = à 100 % **CONFORME**
- Si < à 100 % **NON-CONFORME** => Alerter le directeur et les services vétérinaires.

Réunion entre les RPA et les services concernés pour déterminer les causes et des actions correctives

Mise en place de contrôles renforcés chaque jour, jusqu'à confirmation de la bonne efficacité des actions mises en place.

Ce document est la propriété de la SEAS

Il ne peut être reproduit ou communiqué sans autorisation du service qualité.

REÇU EN PREFECTURE

Le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

**Satisfaction globale** (moyenne de conformité des 4 étapes)

Le contrôle est conforme :

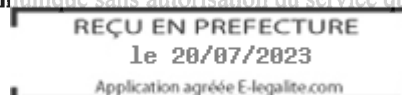
- Si = à 100 % **CONFORME**
- Si < à 100 % **NON-CONFORME** => Alerter le directeur et les services vétérinaires.

Réunion entre les RPA et les services concernés pour déterminer les causes et des actions correctives

Mise en place de contrôles renforcés chaque jour, jusqu'à confirmation de la bonne efficacité des actions mises en place.

Ce document est la propriété de la SEAS.

Il ne peut être reproduit ou communiqué sans autorisation du service qualité.



S.E.A.S.

E SQ 03 2

V21 15/04/22

**FICHE PRODUCTION**

Semaine N°

réalisée du ... / ... / ... au ... / ... / ...

M. PIA

R. POCHET

	<i><b>Lundi</b></i>	<i><b>Mardi</b></i>	<i><b>Mercredi</b></i>	<i><b>Jeudi</b></i>	<i><b>Vendredi</b></i>
<b>Effectif</b>					
<b>Retard</b>					
<b>Absentéisme</b>					
<b>Heure fin de chaîne</b>					
<b>Cadence</b>					
<b>TEISA</b>					
<b>Responsable libre</b>					
<b>Suivi 1<sup>er</sup> agneau</b>					
<b>Etat des lieux début de journée</b> (Check list)					
<b>Etat des lieux fin de journée</b> (Check list)					
<b>Contrôle</b> (Flash, défauts...)					
<b>Contrôle RPA</b> (Bergerie et RPA)					
<b>Réclamation Client</b>					

**Observations**

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

**REÇU EN PREFECTURE**

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

**Contrôle visuel Hygiène****Chaine d'abattage**

Critères	Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi	
	Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi	Matin	Après midi
<b>Tenue réglementaire</b> (Port obligatoire et nettoyage)										
<b>EPI</b> (Port obligatoire et nettoyage)										
<b>Bouchons d'oreilles</b> (Port obligatoire)										
<b>Bijoux</b> (Absence totale)										
<b>Pré-nettoyage</b> (Restes de matières, sang)										

**Contrôle sanitaire**

¼ d'heure avant le début de la tuerie

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Stérilisateurs</b> (Fonctionnement)					

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Propreté visuelle chaine</b>					
<b>Propreté visuelle frigo</b>					

**Contrôle stockage produit**

Au démarrage en frigo

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Usagers</b>					
<b>Produit</b>					
<b>Quantités jetées</b>					
<b>Quantième contrôle</b>					
<b>Quantième abattage</b>					

**Contrôle RPA : Tests reprise de conscience**

Tous les jours d'abattage sur 20 agneaux (signes observés : absence respiration rythmique, absence réflexe cornéen)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Test reprise de conscience : Conforme</b>					
<b>Test reprise de conscience : Non-conforme</b>					

**Observations**

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

# Gestion des Ressources Humaines

[illegible][illegible]

## Observations

	<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Mercredi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<b>Bergerie</b>					
<b>Saignée</b>					
<b>Parfilage</b>					
<b>Teisa</b>					
<b>Libre</b>					
<b>Dépouille</b>					
<b>Barre</b>					
<b>Têtes</b>					
<b>Pesée</b>					
<b>Triperie</b>					

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

**REÇU EN PREFECTURE**  
le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_



## Echantillonnage contrôle RPA 2022

## A réaliser

ovins -12 mois	Ovins +12 mois	Ovins de lait	Caprins
7286	331	25	38

## Contrôles effectués

ovins -12 mois	Ovins +12 mois	Ovins de lait	Caprins

Mis en ligne le 20/07/2023 à 17h59

REÇU EN PREFECTURE

le 20/07/2023

Application agréée E-legalite.com

99\_DE-004-210402095-20230719-2023\_08\_03\_

