

Dossier de demande d'agrément d'un abattoir temporaire

Notice Hygiène et sécurité



Département :
Hérault

Dépôt en Préfecture, le :

(3 mois avant l'ouverture)

Adresse d'implantation du site :
Espace Rock
Domaine de Grammont
34000Montpellier

Commune de :
Montpellier

Références

Contact	Mohamed SEDDIKI / 06 61 67 17 08 moseddiki@gmail.com
Description	Dossier de préparation à la demande d'agrément d'un abattoir temporaire. Notice Hygiène et Sécurité.

Révisions

Date	Version	Objet	Auteur
03/01/2018	3.7	Mise a jour	M. SEDDIKI
03/01/2017	3.5	Première versions issue du document général.	M. SEDDIKI

Diffusion

Société	Nom	Fonction	RACI
DDPP	Mme MEDOUS Caroline	Directrice caroline.medous@herault.gouv.fr	IA
DDPP	Mme DECARREAU Séverine	Service Sécurité Alimentaire Technicienne vétérinaire et alimentaire severine.decarreau@herault.gouv.fr	IA
DDPP	M. RATTI Philippe	Service Sécurité Alimentaire Technicien vétérinaire et alimentaire philippe.ratti@herault.gouv.fr	IC
DDPP	Mme SMYEJ Florence	Service Santé et Protection Animale et de l'Environnement Chef de service florence.smyej@herault.gouv.fr	IC
DDPP	M. LE GODAIS Gilles	Service Santé et Protection Animale et de l'Environnement Cellule Protection Environnementale Adjoint au Chef de service Chef de cellule gilles.le-godais@herault.gouv.fr	IA
-	M. SEDDIKI Mohamed	Porteur de projet moseddiki@gmail.com	IC
CLOWZ	M. BOURRIER Christophe	Accompagnement / Consultant cbourrier@clowz.com	IR
			IR

R : Réalise, A : Autorité, C : Consulté, I : Informé

1 Sommaire

1	Sommaire	3
2	Préambule	4
3	Locaux.....	6
4	Protection du personnel et risques.....	6
4.1	Protections collectives	7
4.1.1	Installations électriques	7
4.1.2	Incendie – explosion.....	7
4.1.3	Manipulations des produits dangereux	7
4.1.4	Trousse de premières urgence.....	8
4.1.5	Bien-être des animaux et sécurité sanitaires des aliments	8
4.2	Protections individuelles	9
4.3	Consignes de sécurité.....	9
4.4	Formation à la sécurité.....	10
5	Surveillance médicale.....	12
6	Contrôle de sécurité	14

2 Préambule

M.SEDDIKI Représentant L'Association La bergerie Languedocienne souhaite réaliser de manière temporaire (date prévisionnelle du 11 au 13 Aout 2019) un abattage d'agneaux sur la commune de Montpellier, pour une durée de 3 jours.

Fort de l'expérience et de la réussite de l'organisation depuis 2016 sur le même site et au vu de l'engouement qu'il à suscité. M.SEDDIKI souhaite renouveler l'opération.

Cet abattoir temporaire est destiné à l'abattage rituel d'ovins lors de la fête « Aïd-al-adha». Ce document décrit la notice hygiène et sécurité relative au dossier déposé.

PROTECTION

3 Locaux

Rappel des principaux textes concernés :

- Principes généraux de prévention – hygiène : code du travail articles L4221-1 et R4228-1 à R4228-18
- Aménagement des locaux : code du travail articles R4221-1, R4224-1 à R4224-24 et R4225-1 à R4225-7
- Repas : code du travail articles R4228-19 à R4228-25 et R4152-2

L'effectif du personnel sur l'abattoir sera de 32 personnes.

4 Protection du personnel et risques

Rappel des principaux textes concernés :

- Principes généraux de prévention – sécurité : code du travail articles L4111-1 à L4154-4 et L4522-1 et L4522-2
- Equipements de travail et moyens de protection : code du travail articles L4532-2 à L4532-7, R4321-1 à R4323-90, R4445-3, R4535-7 et R4324-1 à R4324-23.

Les risques encourus par le personnel sont :

- L'utilisation de matériels divers,
- L'électrisation, électrocution,
- Les heurts ou collision avec les véhicules transitant sur le site.
- L'incendie- explosion,
- Les agents biologiques, en cas d'animaux atteints de maladie transmissibles à l'homme.

A tout cela, il faut ajouter les autres risques inhérents à toute activité : chutes, blessures, coupures, etc.

Des consignes de travail et des équipements adaptés sont prévues. Les personnes se chargeant de tâches spécifique dans la chaîne d'abattage sont qualifiés (boucher professionnel, certificat de compétence protection animale dans le cas de leur mise à mort etc.).

Des vétérinaires sur place contrôleront avant la période d'abattage les agneaux destinés au sacrifice puis les carcasses avant remise aux clients.

4.1 Protections collectives

4.1.1 Installations électriques

Rappel des principaux textes concernés :

- Principes généraux de prévention – sécurité : code du travail articles R4324-21 et R4324-22
- Décret 88 1056 du 14/11/1988 et arrêté du 10/10/2000.

Le contrôle réglementaire des installations électriques par un organisme agréé dont lieu à des remarques éventuelles qui sont consignés dans un rapport et suivies des mise en conformité correspondantes. Un entretien régulier des installations sera réalisé.

Les armoires électriques sont tenues fermées à clés et seuls des électriciens habilités peuvent intervenir. La protection des usagers est réalisée par des dispositifs de protection contre les surintensités (disjoncteur, fusible) et les masses métallique sont reliés entre elles et à une terre de valeur conforme aux règles de sécurité en vigueur.

4.1.2 Incendie – explosion

Rappel des principaux textes concernés :

- Prévention des incendies et explosions : code du travail articles R4227-1 à R4227 – 57
- Circuit et éclairage de sécurité, balisage : code du travail articles R4224-20 à R4224-24 et arrêté du 26/02/2003.

Les installations seront dotées d'extincteurs appropriés aux risques.

4.1.3 Manipulations des produits dangereux

Rappel des principaux textes concernés :

- Substances et préparations dangereuses :
Articles L4411-1 à L4412-1, R4411-69 à R4411-71 et R4411-1 à R4411-84
Arrêtés du 20/04/94 et du 21/02/90, décret n° 92-1261 du 3/12/92
- Prévention du risque chimique :
Articles R4412-1 et suivants
Décret n° 92-1261 du 3/12/92
- Fiches de données de sécurité :
Articles R4411-73 et R4624-4
Directive 91/155 CEE du 5/03/91 modifiée par la directive 93/112/CEE du 10/12/93
Arrêté du 5/01/93.

Les récipients et contenants des produits dangereux (nettoyant, désinfectant, gasoil) sont étiquetés conformément aux règles de classements des arrêtés du 20/04/1994 et du 9/11/2004.

4.1.4 Trousse de premières urgence

Le personnel possède une mallette à pharmacie pour les soins de première urgence.

4.1.5 Bien-être des animaux et sécurité sanitaires des aliments

Le respect du bien-être animal influe sur la qualité de la viande produite, il est donc important de le prendre en compte lors de la manipulation des animaux ante-mortem. Le respect des consignes d'exécution des différentes étapes de l'abattage garantit la sécurité sanitaire de la viande produite.

D'après le guide de recommandation des bonnes pratiques pour les abattoirs temporaires d'ovins lors de l'Aïd el Adha et le règlement CE N° 1099/2009 du conseil du 24/09/2009 les conditions sont les suivantes :

- Conditions d'hébergement des animaux : eau propre à volonté, alimentation disponible en quantité suffisante, espace adapté paillage suffisant et renouvelé, conduite des animaux en groupe dans le respect de leur comportement grégaire naturel.
- Amenée des animaux en petits groupes sans précipitation, afin de limiter le stress.
- Limiter la vue du sang et des carcasses d'animaux déjà abattus par l'animal encore vivant.
- Immobilisation de l'animal seulement lorsque le sacrificateur est prêt pour la mise à mort.
- Immobilisation mécanique, à l'aide du restainer et jusqu'à la perte de conscience avérée de l'animal.
- Règles d'hygiène respectées par le personnel et installation bien entretenue et désinfecté avec le produit approprié avant début d'abattage
- Installation de destructeur d'insectes volants.
- Mise à disposition de 2 couteaux, larges de 4 cm et 25 cm de long au minimum, nettoyage régulier des couteaux, affutage et affilage régulier des couteaux, pose des couteaux non utilisés dans un stérilisateur dont la température est supérieure à 82°C.
- Saignée de l'animal rapide et précise par l'incision des deux carotides et des deux jugulaires, pour éviter la contamination de la carcasse par le contenu digestif.
- Matériels à risques spécifiques et autres abats non consommables retirés et stockés dans les bacs spécifiques et identifiés .ils seront collectés puis «éliminés par une entreprise agréée.
- Contrôle ante-mortem et Post-mortem des animaux par un vétérinaire.
- Identification des animaux et marque de salubrité de chaque carcasse en sortie d'abattoir.
- Chaque consommateur transportera sa carcasse dans un sac alimentaire étanche évitant toute contamination.

4.2 Protections individuelles

Rappel des principaux textes concernés :

- Code du travail : Articles R4321-1 à R4321-5, R4322-1 à R4322-3 , R4323-91 à R4323-106, R4535-6 et R4535-7, R4721-12, R4445-3 et arrêté du 19/03/93 .

Pour la sécurité du personnel mais aussi pour la sécurité sanitaire des aliments, le personnel doit respecter des exigences en termes d'hygiène générale (d'après le guide de recommandation pour les abattoirs temporaire lors de l'Aïd el Adha).

- Porter une tenue propre complète
- Se laver les mains avec un savon liquide désinfectant avant le début des opérations, après un passage aux toilettes, et très régulièrement durant le processus d'abattage, notamment après toute opération souillante,
- Le personnel intervenant dans la zone animaux vivant portera une tenue propre de couleur sombre
- Le personnel intervenant dans la zone abattoir portera une tenue propre de couleur clair résistant aux projections d'eaux, une coiffe, un tablier en plastique, rigide avec encolure, des gants type kevlar, des bottes.
- Utilisation des couteaux avec précaution

Les personnels intervenant directement sur la chaîne d'abattage seront qualifiés pour les opérations de préparation de carcasse. Les sacrificateurs seront titulaires d'un certificat de compétences « protection animale » avec les mentions mise à mort sans étourdissement et pour les ovins. De plus les sacrificateurs auront en leur possession une carte de sacrificateur officielle justifiant leur habilitation par l'organisme religieux agréé.

4.3 Consignes de sécurité

Rappel des principaux textes concernés :

- Code du travail : Articles R4227-37 à R4227-41

Les consignes de sécurité sont prises en application du code du travail (Art.R232.12.22).

Ces consignes doivent être affichées en plusieurs endroits du site et indiquer notamment les numéros utiles et la conduite à tenir en cas d'incendie.

Elles comportent notamment :

- Les moyens d'alerte
- Le numéro d'appel du responsable de l'établissement
- Le numéro d'appel des pompiers
- Les moyens d'extinction à utiliser.

4.4 Formation à la sécurité

Rappel des principaux textes concernés :

- Code du travail : Articles L4141-1 à L4143 -1, L4154-2 à L4154-4, R4141-1 à R4141-20, R4143-1,R4143-2 et R4643-1.

Des formations pratiques et appropriés en matière de sécurité doivent être dispensées à tout le personnel intervenant sur l'activité d'abattage.

Une session de formation aux consignes générales de sécurité et à l'utilisation des extincteurs doit être organisée avant le début de l'évènement.

SURVEILLANCE MEDICALE

5 Surveillance médicale

Rappel des principaux textes concernés :

- Service de santé au travail : code du travail articles L4521-1 à L4624-1, R4721-4, R4721-5, R4621-1 et suivants.
- Surveillance médicale particulière : code du travail articles R4624-19, R4624-20 et arrêté du 11/07/77

Elle est assurée par un organisme de médecine du travail compétent.

Cet organisme assure les visites réglementaires :

- Visite d'embauche
- Visite de reprise après maladie de longue durée
- Visites ordinaires d'aptitude

CONTROLE SECURITE

6 Contrôle de sécurité

Rappel des principaux textes concernés :

- Installations électriques :
décret N°88-1056 du 14/11/88 et arrêté du 10/10/2000
- Matériel de sécurité et de secours :
Code du travail Articles R4311-1 à R4314-5
Règles APASAD
- Appareils de levage :
Code du travail Articles R4323-22 et suivants
Arrêté du 01/03/2004
- Dispositifs de protection contre la foudre :
Arrête du 28/01/1993, circulaires du 28/01/93 et du 28/10/96

Les contrôles de sécurité des installations électriques seront effectués par des sociétés agréées ou qualifiés.