

Date de l'inspection : 20/07/2016

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP de l'Hérault
Adresse Rue Serge Lifar
CS87377
34184 MONTPELLIER CEDEX 4
email ddpp@herault.gouv.fr

Inspecteur(s)

Contexte de l'inspection Re-contrôle

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination SM FILIERE VIANDE DE L'HERAULT
Enseigne établissement/Dénomination ABATTOIR PEZENAS
N° SIRET / N° NUMAGRIT 25340171500037
Adresse postale 26 AVENUE CAMILLE GUERIN
REGIE SYNDICALE DE L ABATTOIR DE PEZEN
34120 PEZENAS
N°ILU 34199015
N°EDE 34199015

Inspection 1 : Activité inspectée

Type d'activité Chaîne d'abattage d'animaux de boucherie
Site d'intervention Chaîne abat anx boucherie-ABATTOIR PEZENAS
Méthode Grille : Inspection de la protection animale en abattoir de boucherie, Version 1
Référence(s) réglementaire(s) Vademecum : Protection animale en abattoir de boucherie, 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

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

REGLEMENT (CE) N° 854/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

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 64/432/CEE et 93/119/CEE et le règlement (CE) n°1255/97

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

Prélèvement(s)

Points de contrôle de l'inspection 1 :

A	Locaux	A - Conforme
A01	Environnement, abord, existence, conception, superficie, sectorisation des locaux	A - Conforme
A0101	Quais et zones de réception	A - Conforme
A0102	Logements des animaux tout venant	A - Conforme
A0103	Logements pour animaux à contraintes spécifiques	Pas observé
A0104	Couloirs de circulation et d'amenée au piège	A - Conforme
A02	Maintenance	A - Conforme
A03	Ventilation	A - Conforme
A04	Éclairage et ambiance sonore	A - Conforme
B	Équipements	A - Conforme
B01	Équipements spécifiques : animaux vivants, mise à mort, saignée	A - Conforme
B02	Matériels utilisés pour guider les animaux	A - Conforme
	Utilisation d'un Asace sur le train postérieur des bovins, uniquement lorsque cela s'avère nécessaire pour bien les positionner dans le piège et toujours moins de deux secondes.	
B03	Matériels d'étourdissement	A - Conforme
	Etourdissement au matador à tige perforante, avec des cartouches de couleur Noire.	
B04	Matériels de saignée	A - Conforme
	Un couteau de taille normale, stérilisé et très bien aiguisé pour la section bilatérale des carotides des bovins étourdis abattus traditionnellement. Un couteau avec une lame supérieure à 30 cm, stérilisé et parfaitement aiguisé, est utilisé par le sacrificateur pour égorger les bovins abattus rituellement.	
B05	Matériels d'immobilisation	A - Conforme
	Piège rotatif de marque FACOMIA, dont les parois s'adaptent au gabarit des animaux. Par contre le piège ne permet pas, malgré plusieurs tentatives, d'obtenir et de rester dans une position aux 3/4 latérale qui est préconisée pour une meilleure saignée, plus profuse.	
B06	Matériels de mise à mort des animaux inaptes à l'abattage	Pas observé
C	Personnel	A - Conforme
C01	Tenue de travail	A - Conforme
C02	Connaissance des bonnes pratiques et des étapes essentielles de maîtrise de la gestion de la protection animale	A - Conforme
C03	Instructions spécifiques disponibles sur site	A - Conforme
	Les critères d'appréciation des états d'inconscience et de conscience des différentes espèces animales, abattues rituellement ou traditionnellement, sont affichés depuis quelques semaines aux postes de mise à mort des trois chaînes d'abattage.	
D	Fonctionnement	A - Conforme
D01	Comportement du personnel et application des MON	A - Conforme
D0101	Déchargement, circulation, logement, amenée au poste d'abattage	A - Conforme
D0102	Immobilisation	A - Conforme

D0103	Étourdissement	A - Conforme
	Un étourdissement secondaire a été demandé par la VO sur un bovin étourdi qui commençait à représenter des mouvements de façon un peu trop importante, une fois hissé sur rail et saigné.	
D0104	Mise à mort	A - Conforme
	L'égorgeage des bovins abattus rituellement, est effectué en un seul geste, efficace. La saignée est profuse. La reprise des carotides n'a été pratiquée que lorsqu'un faux anévrisme était constaté par l'opérateur, de façon exceptionnelle.	
D0105	Mise à mort des animaux inaptes à l'abattage	Pas observé
D02	Vérification, résultats du contrôle interne, réactivité	A - Conforme
	La perte du réflexe cornéen ainsi que l'arrêt d'une respiration rythmique sont contrôlées systématiquement avant l'ouverture du piège pour affilage. En cas de doute l'absence de réflexe cornéen est à nouveau vérifié avant le hissage des animaux.	
D0201	Mise en œuvre du contrôle interne de l'application des MON	A - Conforme
D0202	Exploitation des résultats de ce contrôle interne	A - Conforme
E	Enregistrements, agréments, autorisations	Pas observé
E01	Autorisation de déroger à l'obligation d'étourdissement avant abattage	Pas observé
F	Plan de maîtrise sanitaire	Pas observé
F01	Descriptif des activités concernant les animaux vivants	Pas observé
F02	Plan de formation du personnel	Pas observé
F0201	Plan de formation relatif à la protection animale opérateur/RPA	Pas observé
F0202	Certificats de compétence opérateur/RPA	Pas observé
G	Modes opératoires normalisés relatifs à la protection animale (MON)	Pas observé
G01	MON relatif à réception et attente des animaux et à l'organisation des abattages	Pas observé
G02	MON relatif aux manipulations	Pas observé
G03	MON relatif à l'immobilisation	Pas observé
G04	MON relatif à l'étourdissement et au contrôle de son efficacité	Pas observé
G05	MON relatif à la mise à mort	Pas observé
G06	MON relatif à la gestion des animaux à problèmes	Pas observé

Évaluation de l'inspection 1

Évaluation de l'inspection : A - Conforme

Commentaire : Abattage rituel halal et traditionnel de 8 charolaises et de 4 limousines, sur les 26 bovins de la Covim.

Inspection 2 : Activité inspectée

Type d'activité	Chaîne d'abattage d'animaux de boucherie
Site d'intervention	Chaîne abat anx boucherie-ABATTOIR PEZENAS
Méthode	Grille : Inspection de la protection animale en abattoir de boucherie, Version 1
Référence(s) réglementaire(s)	

C01	Tenue de travail	A - Conforme
C02	Connaissance des bonnes pratiques et des étapes essentielles de maîtrise de la gestion de la protection animale	A - Conforme
C03	Instructions spécifiques disponibles sur site	A - Conforme
	Les critères d'appréciation des états d'inconscience et de conscience des différentes espèces animales, abattues rituellement ou traditionnellement, sont affichés depuis quelques semaines aux postes de mise à mort des trois chaînes d'abattage.	
D	Fonctionnement	A - Conforme
D01	Comportement du personnel et application des MON	A - Conforme
D0101	Déchargement, circulation, logement, amenée au poste d'abattage	A - Conforme
D0102	Immobilisation	Pas observé
	L'ovine est immobilisée en bout de restrainer. Les sacrificateurs maintiennent la tête au moins cinq secondes après l'égorgeage, et n'accrochent l'animal qu'après un minimum de vingt secondes.	
D0103	Étourdissement	Pas observé
D0104	Mise à mort	Pas observé
	L'égorgeage est réalisé en une seule incision, franche et efficace (une fois le couteau changé pour le premier sacrificateur boucher observé, et un rappel fait par la VO au salarié sacrificateur en formation interne au poste).	
D0105	Mise à mort des animaux inaptes à l'abattage	Pas observé
D02	Vérification, résultats du contrôle interne, réactivité	A - Conforme
	Le salarié sacrificateur de l'abattoir vérifie l'obtention de l'état d'inconscience par perte du réflexe cornéen, passé le délai d'immobilisation après la saignée et avant l'accroche sur rail.	
D0201	Mise en œuvre du contrôle interne de l'application des MON	A - Conforme
D0202	Exploitation des résultats de ce contrôle interne	A - Conforme
E	Enregistrements, agréments, autorisations	Pas observé
E01	Autorisation de déroger à l'obligation d'étourdissement avant abattage	Pas observé
F	Plan de maîtrise sanitaire	Pas observé
F01	Descriptif des activités concernant les animaux vivants	Pas observé
F02	Plan de formation du personnel	Pas observé
F0201	Plan de formation relatif à la protection animale opérateur/RPA	Pas observé
F0202	Certificats de compétence opérateur/RPA	Pas observé
G	Modes opératoires normalisés relatifs à la protection animale (MON)	Pas observé
G01	MON relatif à réception et attente des animaux et à l'organisation des abattages	Pas observé
G02	MON relatif aux manipulations	Pas observé
G03	MON relatif à l'immobilisation	Pas observé
G04	MON relatif à l'étourdissement et au contrôle de son efficacité	Pas observé
G05	MON relatif à la mise à mort	Pas observé
G06	MON relatif à la gestion des animaux à problèmes	Pas observé

Évaluation de l'inspection 2

Évaluation de l'inspection : A - Conforme

Commentaire : Abattage rituel halal d'ovins.

Vademecum : Protection animale en abattoir de boucherie, 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

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

REGLEMENT (CE) N° 854/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

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 64/432/CEE et 93/119/CEE et le règlement (CE) n°1255/97

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

Arrêté du 28 décembre 2011 relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux

Prélèvement(s)

Points de contrôle de l'inspection 2 :

A	Locaux	A - Conforme
A01	Environnement, abord, existence, conception, superficie, sectorisation des locaux	A - Conforme
A0101	Quais et zones de réception	A - Conforme
A0102	Logements des animaux tout venant	A - Conforme
A0103	Logements pour animaux à contraintes spécifiques	Pas observé
A0104	Couloirs de circulation et d'amenée au piège	A - Conforme
A02	Maintenance	A - Conforme
A03	Ventilation	A - Conforme
A04	Éclairage et ambiance sonore	A - Conforme
B	Équipements	A - Conforme
B01	Équipements spécifiques : animaux vivants, mise à mort, saignée	A - Conforme
B02	Matériels utilisés pour guider les animaux	A - Conforme
	L'agent en charge de l'amenée des ovins n'utilise aucun matériel spécifique. L'amenée des ovins se passe sans aucune difficulté.	
B03	Matériels d'étourdissement	Pas observé
	Abattage rituel des ovins, absence d'étourdissement.	
B04	Matériels de saignée	B - Non conformité mineure
	- Le couteau utilisé par le sacrificateur non salarié de l'abattoir qui travaille avec le négociant Germain, utilisait un couteau de taille normale, dont la lame ne semblait pas suffisamment aiguisée. A la demande de la VO, un couteau dont la lame fait 30 cm et parfaitement aiguisé lui a été donné pour remplacer le sien immédiatement. - les deux couteaux à lame de 30 cm, utilisés par le sacrificateur de l'abattoir sont parfaitement aiguisés et adaptés.	
B05	Matériels d'immobilisation	A - Conforme
	Restrainer de type FACOMIA, adaptable au gabarit de chaque animal.	
B06	Matériels de mise à mort des animaux inaptes à l'abattage	Pas observé
C	Personnel	A - Conforme
	Monsieur Mohammed A. (boucher sacrificateur pour les ovins qu'il achète au négociant Germain), et Omar, salarié de l'abattoir, disposent tous les deux de leur habilitation par la mosquée et de leur certificat de compétence.	

Rappel des non-conformités par gravité décroissante de l'inspection 2

B04	Matériels de saignée	B - Non conformité mineure
<p>- Le couteau utilisé par le sacrificateur non salarié de l'abattoir qui travaille avec le négociant Germain, utilisait un couteau de taille normale, dont la lame ne semblait pas suffisamment aiguisée. A la demande de la VO, un couteau dont la lame fait 30 cm et parfaitement aiguisé lui a été donné pour remplacer le sien immédiatement.</p> <p>- les deux couteaux à lame de 30 cm, utilisés par le sacrificateur de l'abattoir sont parfaitement aiguisés et adaptés.</p>		

Signature

Inspecteur(s)

Le 20/07/2016

