



GUIDE POUR L'AMÉNAGEMENT ET L'ÉQUIPEMENT DES LOCAUX A USAGE DES AGENTS DES SERVICES D'INSPECTION EN ABATTOIR DE BOUCHERIE ET VOLAILLES

Ce document est le fruit d'un travail collaboratif entre les réseaux des inspecteurs santé et de sécurité au travail (ISST) et des référents nationaux en abattoir (RNA) du MAA

[version décembre 2017](#)



Ce document vise à aider les DD(CS)PP pour l'aménagement et l'équipement des locaux des agents du service vétérinaire d'inspection (SVI) en abattoir en synthétisant les prescriptions réglementaires et les recommandations dans le domaine. (en bleu, mentions applicables uniquement aux abattoirs de boucherie)

Locaux mis à disposition du personnel du SVI

Secteur administratif

Dans ce secteur, le sol devra être non glissant (R. 4214-3 du CT).

Locaux administratifs

L'accès à ces locaux, à l'arrivée des agents, doit être possible depuis l'extérieur sans passage par les secteurs vifs, secteurs d'abattage et d'entreposage des viandes (article 3 et Annexe II Chapitre II §1 du R852/2004 [1] et [4]).

Ces locaux, fermant à clé, doivent être en nombre et surface suffisants pour le personnel du SVI (cf indications plus précises ci-après) (R853/2004 annexe III Section I Chapitre II §9 [2]). Une analyse des besoins doit être réalisée en tenant compte du nombre d'agents en poste, de la durée du travail et de sa nature, de la diversité des situations que le service peut être conduit à gérer (réunion de service, entretien privé avec un éleveur, ou avec l'abatteur). Il convient de prévoir *a minima* un local à usage de bureau équipé de postes de travail distincts pour le vétérinaire officiel (VO) et les auxiliaires officiels (AO) [4].

L'installation et l'équipement de ce local à usage de bureau font l'objet de certaines exigences réglementaires et/ou recommandations :

- une surface de 10 m² par poste de travail, que le bureau soit individuel ou collectif [5],
- des circulations d'une largeur de 0,80 m pour autoriser le passage d'une personne [5],
- une distance de 1,20 m entre le mur et le bureau [5],
- un éclairage de 300 lux minimum, naturel si possible, couplé à un éclairage artificiel individuel au poste de travail [6],
- une aération et une ventilation naturelle ou mécanique. Dans ce dernier cas, le débit d'air neuf doit être de 25 m³/h/occupant (article 4222-6 du CT),
- une ambiance sonore permettant un travail cognitif (niveau acoustique continu inférieur à 55 dB(A)) [5],
- une ambiance thermique adaptée tenant compte de la différence de température avec les autres locaux de travail. Pour un travail sédentaire permanent, l'INRS préconise une température de 21°C [6],
- une installation électrique conforme et des branchements électriques non dangereux (article R4226-5 du CT) (exemple de non-conformité en Figure 1)



Figure 1 : branchements électriques dangereux

- une liaison intranet/internet sur le réseau réseau interministériel de qualité permettant une utilisation optimum de SI2A. Les postes informatiques doivent par ailleurs respecter *a minima* les caractéristiques suivantes [3] :
 - ◆ Écran 19 pouces avec résolution 1280*1024 (au minimum),
 - ◆ Navigateur attendu : Firefox 17 ou Firefox portable 17 (ou versions supérieures),

- ◆ Machine Java 1.7,
- ◆ Libre Office 3.4 (ou versions supérieures).



Figure 2 : bureau servant de salle de pause et de local de stockage des prélèvements

Le local à usage de bureau ou de réunion ne doit pas servir de local pour la préparation et l'entreposage des prélèvements (article 3 du R852/2004 [1]) et ne doit pas être considéré comme une salle de pause (R4228-19 du CT) (exemple de non-conformité en figure 2).

En accord avec l'exploitant de l'abattoir, un accès à une salle de réunion de l'établissement peut être prévu pour les nécessités du service.

Locaux annexes

Ces locaux sont affectés :

- à l'archivage des documents et au stockage du petit matériel et des consommables [4],
- à la préparation et à l'entreposage des prélèvements. Ce local doit permettre d'installer des équipements de réfrigération et de congélation, être équipé d'une paillasse et d'un point d'eau ([4] et article 3 du R852/2004 [1]) (exemples de non-conformité en figures 2 et 3).



Figure 3 : réfrigérateur commun pour les prélèvements et les denrées alimentaires personnelles

Vestiaires et installations sanitaires

Des prescriptions relatives aux locaux sont prévues en annexe II chapitre I du R852/2004 [1] notamment § 3, 4, 6 et 9. Ces prescriptions sont génériques. Le présent paragraphe a pour objet d'apporter des précisions sur les attendus.

- Deux vestiaires (hommes / femmes) de taille appropriée (surface des vestiaires d'au moins 1 m² par agent [7]), indépendants des vestiaires du personnel de l'abattoir. Leur emplacement doit permettre de rejoindre le hall d'abattage en tenue de travail sans passer par l'extérieur (R4228-2 et 5 du CT et [4]).
- Ils doivent être équipés d'armoires individuelles permettant de séparer les vêtements de ville et les vêtements de travail. Les armoires doivent permettre de suspendre au moins 2 vêtements de ville (R4228-6 du CT et [9]).

Un emplacement pour le recueil du linge sale doit être prévu pour éviter de mélanger le linge propre et le linge sale (Annexe II Chapitre VIII §1 du R852/2004 [1]) (exemple de mauvaise pratique en figure 4).



Figure 4 : vestiaire encombré par le portique de linge propre

- Un nombre de siège suffisant doit être prévu (R4228-6 du CT).
- Un dispositif de séchage des bottes est à prévoir ainsi que de séchage des tabliers, si ce dispositif n'est pas aménagé au niveau du hall d'abattage (Annexe II Chapitre II §2 du R852/2004).
- Des toilettes, séparés pour les hommes et les femmes, avec un sas équipé de lave-mains à commande non manuelle (annexe II chapitre I §3 et 4 du R852/2004 [1] et article R4228-10 et 11 du CT et [9]), avec un distributeur de savon liquide et des essuie-mains à usage unique [9].
- Des douches avec température d'eau réglable (article R4228-8 et 9 du CT).
- Le volume minimal d'air introduit doit être de 30 m³/heure pour des cabinets d'aisance isolés et de 45 m³/heure pour des salles de douches isolées (R. 4212-6 du CT).
- L'éclairage doit être de 200 lux dans ce secteur (norme NF EN 12 464-1).

Salle de pause / restauration

La présence d'une salle de pause / restauration est obligatoire (R4228-19 du CT). Les agents du SVI doivent, dans la mesure du possible, avoir accès à une salle de pause/restauration séparée de celle des opérateurs de l'abatteur.

Cette salle devra être équipée (R4228-22 du CT) :

- d'un point d'eau potable chaude et froide,
- de branchements électriques permettant l'installation d'un réfrigérateur dédié aux denrées alimentaires,
- d'équipements pour réchauffer les plats,
- de tables et de chaises en nombre suffisant.

L'aménagement de la salle de pause/restauration devra tenir compte d'un éventuel restaurant d'entreprise accessible aux agents de la DD(CS)PP durant leur pause méridienne. Les conditions de la restauration des personnels en abattoir doivent résulter d'un dialogue entre la DD(CS)PP et l'exploitant de l'abattoir

Secteur vif

Les installations et équipements sont détaillés à [l'article 6 de l'annexe I de l'arrêté ministériel du 12 octobre 2012 \[8\]](#).

Hall d'abattage

Les installations et équipements sont détaillés à [l'article 8.1 de l'annexe I de l'arrêté ministériel du 12 octobre 2012 \[8\]](#).

Selon les modalités d'organisation du SVI pour l'enregistrement des informations dans SI2A, les équipements ad hoc doivent être prévues.

Conditions d'équipement et d'entretien des locaux

Les locaux dédiés au SVI sont mis à disposition par l'exploitant ([\[4\]](#) et [R853/2004 annexe III Section I Chapitre II §9 \[2\]](#)).

La prise en charge de l'équipement et des frais de fonctionnement des locaux dédiés au SVI sont généralement répartis de la manière suivante :

A la charge des DD(CS)PP :

- Mobilier de bureau et matériels bureautiques (téléphone, fax, micro-ordinateurs, imprimante) des différents locaux affectés au SVI.
- Frais de fonctionnement inhérents à l'exercice des missions d'inspection (installation et fonctionnement de lignes téléphoniques indépendantes, installation et fonctionnement de connexions Internet etc).
- Vestiaires :
 - ✓ armoires permettant le rangement séparé des tenues de travail et des vêtements de ville,
 - ✓ dispositif pour recueillir le linge sale,
 - ✓ dispositif pour le séchage des bottes.
- Nettoyage
 - ✓ des tenues de travail,
 - ✓ des locaux,
 - ✓ du petit matériel et équipements d'inspection.

Le nettoyage des tenues de travail doit être pris en charge par l'employeur ([article R.4321-4 et R.4323-95 du CT](#)) (contrat avec un prestataire de service ou contrat avec l'abatteur).

De façon à garantir un état constant de propreté de ces locaux, il est conseillé de recourir à un prestataire extérieur, ou à l'organisation mise en place par l'exploitant pour l'entretien de ses locaux administratifs et techniques, le cas échéant sous forme de charges locatives.

Lorsque le nettoyage du petit matériel d'inspection et des EPI est effectué par les agents, il est nécessaire d'utiliser un protocole de nettoyage/désinfection efficace et garantissant la santé, la sécurité des agents et la salubrité des denrées (validation notamment par des auto-contrôles microbiologiques). Ce nettoyage peut être délégué à l'exploitant s'il met en œuvre un dispositif performant.

A la charge de l'exploitant de l'abattoir :

- Raccordements, en tant que de besoin, aux réseaux électriques, de télécommunication interne et d'eau potable, ainsi que, lorsqu'il existe, au câblage du réseau local de l'entreprise pour les différents locaux mis à disposition.
- Maintien en état de conformité des installations (électricité, système de sécurité incendie,...) et réalisation des contrôles et vérifications obligatoires,
- Entretien/maintenance des locaux (peinture, réfection des sols, plomberie...).

Il peut être utile de préciser la répartition de ces responsabilités et frais dans le protocole cadre s'il existe.

Liste des abréviations

AO : Auxiliaire officiel

CT : Code du travail

DD(CS)PP : direction départementale (cohésion sociale) de la protection des populations

EPI : équipement individuel de protection

SI2A : système d'information sur l'inspection en abattoir

SVI : service vétérinaire d'inspection

VO : Vétérinaire officiel

Références :

[1] REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

[2] 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

[3] Note de service DGAL/SDPRAT/2014-574 du 16/07/2014 Présentation du dispositif de formation destiné aux utilisateurs du nouveau système d'information sur l'inspection en abattoir (SI2A) déployé en 2014 dans le cadre de RESYTAL. Précision des modalités techniques pour une connexion de qualité

[4] Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-879 du 14/11/2016 Modulation de la redevance sanitaire d'abattage. Modalités de catégorisation des chaînes et établissements d'abattage et des ateliers agréés de traitement du gibier sauvage. Modalités d'évaluation du protocole cadre.

[5] Norme Française NF X 35-102. Conception ergonomique des espaces de travail en bureaux. 4 pages http://infosdroits.fr/wp-content/uploads/2012/11/AFNOR-35_102.pdf

[6] INRS, 2013. Fiche pratique de sécurité ED23. L'aménagement des bureaux. Principales données ergonomiques, 4 pages. <http://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%2023>

[7] INRS, 2011. Conception des lieux et des situations de travail. Santé et sécurité: démarche, méthodes et connaissances techniques. ED950 152 pages. <http://www.inrs.fr/media.html?refINRS=ED%20950>

[8] Arrêté ministériel du 12 octobre 2012 relatif aux critères pour la catégorisation des établissements d'abattage et de traitement du gibier

[9] Note de service DGAL/MASCS/SDSSA/N2008-8007 Livret d'accueil relatif à l'hygiène, la sécurité, la prévention et les conditions de travail à destination des agents des services vétérinaires chargés d'inspection en abattoirs.