

Annexe 1 : Modalités d'enregistrement dans SIGAL des établissements de boucherie (boucheries traditionnelles ou rayons de grandes ou moyennes surfaces) et des établissements de négoce autorisés à détenir et désosser des carcasses de bovins contenant des colonnes vertébrales considérées comme MRS

La présente annexe précise les modalités

- d'enregistrement dans SIGAL des établissements de boucherie (boucheries traditionnelles ou rayons de grandes ou moyennes surfaces) et des établissements de négoce,
- de délivrance des autorisations à détenir et désosser / à détenir sans désossage des carcasses de bovins contenant des os de la colonne vertébrale considérés comme MRS.

Pour toute question relative à l'utilisation de SIGAL, vous voudrez bien adresser vos messages à :

ASSISTVETERINAIRE.CISI@agriculture.gouv.fr

1 - Accès au module de gestion des établissements

Le module utilisé pour administrer les établissements et les autorisations concernées par la présente note de service est le module intitulé "Gestion des établissements" :

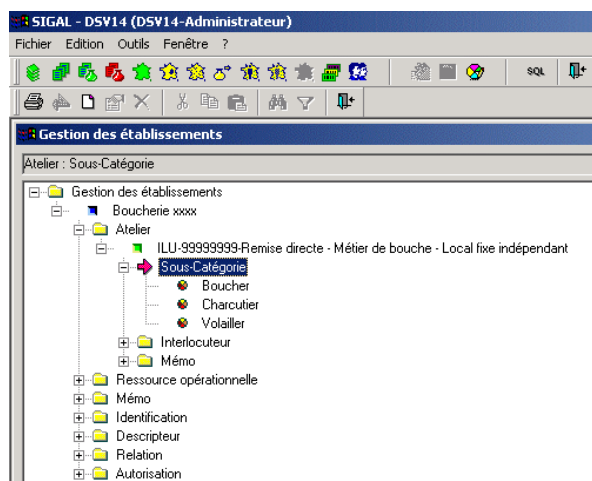


2 - Les établissements concernés

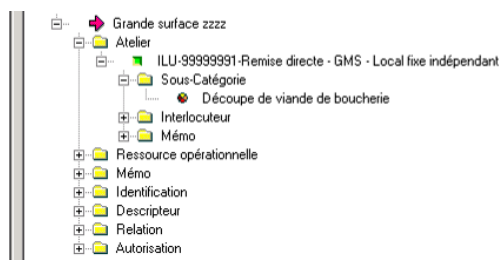
2 - 1 - Les boucheries traditionnelles et les rayons boucherie des GMS

Pour ces établissements, c'est la sous-catégorie de l'atelier (boucher, découpe de viande de boucherie, ...) qui détermine si l'atelier est ou non concerné par la présente note de service.

Exemples :



Au sens SIGAL, un boucher est un **établissement** de type "Commerce de détail alimentaire en magasin spécialisé - Viande et produits à base de viande". Il possède un **atelier** de classe "Remise directe - Métier de bouche - Local fixe indépendant" associé à la sous-catégorie "Boucher"



Une grande surface est un **établissement** de type "Commerce de détail en magasin non spécialisé - GMS". Elle peut posséder un **atelier** de classe "Remise directe - GMS - Local fixe indépendant" associé à la sous-catégorie "Découpe de viande de boucherie"