Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de distribution et de transformation** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2015-507** **23/12/2015**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/N2012-8181 du 13/08/2012 : Production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente note constitue un référentiel consolidé des instructions applicables à la production de viandes hachées et de préparations de viandes suite à l'entrée en application des règlements du « paquet hygiène » dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.
De nouvelles dispositions sont applicables concernant :
- le désossage mécanique de pièces entières de découpe avec os de volailles et lagomorphes dans l'attente des évolutions réglementaires au niveau européen ;
- les mesures de gestion en cas de détection de STEC, dans les viandes hachées.

Textes de référence :- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen 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 procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen 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.
- Règlement (CE) n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
- Règlement (CE) n°1688/2005 de la Commission du 14 octobre 2005 portant application du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les garanties spéciales en matière de salmonelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains oeufs.
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil et n°882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004.
- Règlement (CE) n°1162/2009 de la Commission du 30 novembre 2009 portant dispositions d'application transitoires des règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n°853/2004, (CE) n°854/2004 et (CE) n°882/2004.
- Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n°1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n°608/2004 de la Commission.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8009 du 14 janvier 2008 modifiée - Précisions relatives aux modalités de mise en oeuvre des analyses microbiologiques de denrées alimentaires et d'exploitation des résultats.
- Note de service DGAL/MUS/N2009-8188 du 7 juillet 2009 - Révision et publication du guide de gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8184 du 10 août 2011 - Protocole de validation de méthodes alternatives pour le nettoyage et la désinfection des outils en abattoirs et ateliers de découpe.
- Note de service DGAL/MUS/N2012-8002 du 3 janvier 2012 - Notification à l'administration centrale (DGAL et DGCCRF) des non-conformités relatives à des denrées alimentaires par les DD(CS)PP, DAAF, DIECCTE et les DIRECCTE.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012 - Procédure d'agrément et composition du dossier d'agrément.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012 - Inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire

d’un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire.
- Note de service DGAL/SDSSA/2015-506 du 2 octobre 2015 - Agrément sanitaire des établissements produisant des viandes séparées mécaniquement (VSM).
- Note de service DGAL/MUS/2015-888 du 23 décembre 2015 relative aux mesures de gestion relatives aux viandes hachées contaminées par des souches de STEC considérées comme hautement pathogènes

PLAN

1.1 ELÉMENTS RÉGLEMENTAIRES ET DOCUMENT INTERPRÉTATIF....3

1.1.1 Viandes hachées....3

1.1.2 Préparations de viandes....3

1.2 CAS PARTICULIERS....4

1.2.1 Mélange de différentes espèces....4

1.2.2 Ajout de produits d'origine végétale....4

1.2.3 Distinction « préparations de viandes » / « produits à base de viande »....4

1.2.4. Distinction entre préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement « VSM » de volailles et lagomorphes....5

1.2.5 produits de type « carpaccio » ou « pierrade »....6

2.1 VIANDES HACHÉES....6

2.2 PRÉPARATIONS DE VIANDES....6

2.3 DÉROGATION À L'AGRÉMENT....6

3.1 MÉTHODES DE DÉSINFECTION DES OUTILS....6

3.2 MATIÈRES PREMIÈRES....7

3.2.1 Espèces....7

3.2.2 Chutes de découpe et de parage....7

3.2.2.1 Viandes hachées....7

3.2.2.2 Préparations de viandes....8

3.3 PRODUCTION....8

3.4 ETIQUETAGE....8

3.4.1 Etiquetage relatif à la cuisson par le consommateur....8

3.4.2 Critères de composition des viandes hachées....8

3.4.3 Viande hachée destinée à la transformation industrielle....9

3.5 GARANTIES SPÉCIALES POUR LES ÉCHANGES DE VIANDES HACHÉES AU SEIN DE L'UNION EUROPÉENNE....9

4.1 LES CRITÈRES PRÉVUS PAR LE RÈGLEMENT (CE) N°2073/2005....9

4.1.1 Critères de sécurité et critères d'hygiène des procédés par type de produit....9

4.1.2 Points particuliers....10

4.1.2.1 Listeria monocytogenes et préparations de viande / viandes hachées destinées par le fabricant à être consommées crues (ou en l'absence d'étiquetage « à consommer après cuisson »)....10

4.1.2.2 Salmonella et viandes hachées / préparations de viandes....10

4.1.2.3 Escherichia coli et viandes hachées....10

4.2 SOUCHES STEC CONSIDÉRÉES COMME HAUTEMENT PATHOGÈNES ET SOUCHES AEEC PARTICULIÈRES....11

4.2.1 Définition des souches STEC considérées comme hautement pathogènes et des souches AEEC particulières....11

4.2.2 Méthodes d'analyse....11

4.3 ECHANTILLONNAGE BACTÉRIOLOGIQUE....12

4.3.1 Lignes directrices définies dans le règlement (CE) n°2073/2005....12
4.3.1.1 Obligations réglementaires....12
4.3.1.2 Flexibilité en matière d'échantillonnage....12

4.3.2 Cas particuliers des STEC en filière viande hachée bovine....12

4.3.3 Autocontrôles microbiologiques et vérification....13

4.3.4 Echantillothèque....13

5.1 MESURES GÉNÉRALES DE MAÎTRISE DES DANGERS MICROBIOLOGIQUES....14

5.2 PLAN D'AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES....14

5.3 GESTION DES RÉSULTATS D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES....15

5.3.1 Généralités....15
5.3.1.1 Non-conformités microbiologiques concernant un agent pathogène....15
5.3.1.2 Canalisation des lots de produits contaminés par un agent pathogène et traitement....16
5.3.1.3 Traitement thermique....17

5.3.2 Mesures applicables aux critères indicateurs d'hygiène des procédés....17

ANNEXE 1....19

ANNEXE 2....20

ANNEXE 3....21

1. Définitions

1.1 Eléments réglementaires et document interprétatif

1.1.1 Viandes hachées

Les **viandes hachées** sont définies au point 1.13 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 : ce sont des « viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments et contenant moins de 1% de sel ».
Dans la suite de cette note, une **mêlée** s'entend comme un ensemble de produits microbiologiquement similaires représentant le contenu d'une séquence de production au niveau d'un mélangeur ; selon les lignes de fabrication, ce mélangeur peut contenir des matières issues d'un ou plusieurs broyeurs. Dans le cas où la fabrication met en jeu successivement plusieurs mélangeurs, le mélangeur à considérer est celui qui a la plus grande capacité.
La mêlée ainsi définie sert de base, dans le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise, pour la gestion des non-conformités microbiologiques.

1.1.2 Préparations de viandes

Les **préparations de viandes** sont définies au point 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 : ce sont « les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche ».
Cette définition fait référence à la fois à des critères macroscopiques et des critères microscopiques.

Pour l'évaluation de l'état « transformé » ou non d'une denrée alimentaire, le *Document d'orientation sur la mise en oeuvre de certaines dispositions du règlement (CE) n°853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale* (consultable à l'adresse suivante : http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004_fr.pdf) précise :

- à l'annexe I, une liste (non exhaustive) des produits non transformés d'origine animale tels que définis à l'article 2, point 1 n) du règlement (CE) n°852/2004 ;
- à l'annexe II, une liste (non exhaustive) des produits transformés d'origine animale tels que définis à l'article 2, point 1 o) du règlement (CE) n°852/2004.

Pour déterminer si un produit d'origine animale est transformé ou non, il convient de tenir compte de toutes les définitions prévues dans la réglementation sur l'hygiène des denrées alimentaires, notamment les définitions de la « transformation », des « produits non transformés » et des « produits transformés » figurant à l'article 2 du règlement (CE) n°852/2004, ainsi que les définitions de certains produits transformés, mentionnées à l'annexe I, section 7, du règlement (CE) n°853/2004. Les corrélations entre ces définitions auront des conséquences en matière d'agrément et de critères microbiologiques. Le document d'orientation de la Commission concernant l'application de certaines dispositions du règlement (CE) n°853/2004[1] apporte des précisions utiles en la matière (cf. paragraphes 3.3, 5.9, et annexes I et II).

Nb : Les « préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées », telles que prévues anciennement par l'arrêté ministériel du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et préparations de viandes (aujourd'hui abrogé), n'apparaissent pas dans le règlement (CE) n°853/2004 ; elles sont actuellement incluses dans la dénomination générale « préparations de viandes ».

[1] http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_853-2004_fr.pdf

1.2 Cas particuliers

1.2.1 Mélange de différentes espèces

Les mélanges de viandes hachées fabriquées à partir de viandes d'espèces différentes restent des viandes hachées au sens du paquet hygiène.

Par ailleurs, lorsqu'une préparation de viandes contient de la volaille ainsi que d'autres espèces, le produit doit être considéré comme une préparation de viande de volailles. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis pour les préparations de viande de volailles dans le règlement (CE) n°2073/2005.

1.2.2 Ajout de produits d'origine végétale

Le *Document d'orientation sur la mise en oeuvre de certaines dispositions du règlement (CE) n°853/2004 concernant l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale* précise qu'un produit non transformé contenant un produit d'origine végétale demeure un produit brut. Par exemple, les brochettes composées de viande fraîche et de légumes restent des produits non transformés, dans la catégorie « préparations de viandes ».

1.2.3 Distinction « préparations de viandes » / « produits à base de viande »

Les **préparations de viandes** sont définies au point 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 (cf. paragraphe 1.1.2).

Les **produits à base de viande** sont définis au point 7.1 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004. Ce sont "les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche".

Cette modification à cœur de la surface de coupe de la viande est induite par une transformation telle que définie par l'article 2 du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : « toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés ».

En l'état actuel, les travaux conduits par l'ex-C.T.S.C.C.V. (Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes, aujourd'hui intégré à l'Institut du Porc ou IFIP) en 1998 et 2000 ont permis de déterminer les conditions dans lesquelles le salage induit une modification de la structure cellulaire de la viande dans le seul cas des produits hachés de la gamme saucisses et chairs à saucisses :

- les produits fabriqués exclusivement à partir de viandes de porc et les produits carnés mixtes fabriqués à partir de viandes de porc (>50% en poids) et de viandes d'autres espèces qui répondent aux 2 conditions suivantes :
  - taux de sel minimal de 15 g/kg,
  - répartition homogène du sel au sein du produit fini,

  sont considérés comme des produits à base de viande ;

- les produits carnés mixtes fabriqués à partir de viandes de porc (<50% en poids) et de viandes d'autres espèces sont considérés comme des préparations de viande quel que soit le taux de sel.

Proportion (en poids) de viande de porc utilisée pour la fabrication (en % du total des viandes)	Taux de sel	
	≥ 15 g/kg de viandes mises en oeuvre	< 15 g/kg de viandes mises en oeuvre
> 50 %	Produit à base de viande	Préparation de viande
< 50 %	Préparation de viande	

Vous trouverez en annexe 2 une liste non exhaustive de produits, définis dans le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes[2] et concernant essentiellement des produits de type saucisses, susceptibles d'être concernés par la caractérisation en fonction du taux de sel présenté ci-dessus.

Il convient d'être particulièrement vigilant à l'évolution des recettes des produits fabriqués (ingrédient sel) lors de l'utilisation du taux de sel pour le classement des produits. En effet les recommandations du ministère en charge de la santé (Programme national nutrition et santé) tendent à réduire les teneurs en sel des aliments, ce qui peut induire des modifications de classement.

Par ailleurs, dans le cadre de la révision du règlement (CE) n°853/2004, il est à noter que la DG SANCO a engagé des travaux afin de préciser et harmoniser les critères de classement des denrées dans les catégories « préparations de viande » et « produits à base de viande », notamment s'agissant des viandes marinées. Dans l'attente de ces éléments d'interprétation, il appartient aux professionnels d'apporter la preuve, pour les produits à base de viande, que la surface de coupe à cœur du produit après transformation permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche.

Enfin, il est précisé que les produits composés d'un produit à base de viande et d'un morceau de découpe (type paupiette) sont des préparations de viande.

1.2.4. Distinction entre préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement « VSM » de volailles et lagomorphes

Les dispositions de ce paragraphe ne s'appliquent pas aux espèces porcine, bovine, ovine et caprine.

La Commission européenne travaille à l'élaboration de lignes directrices sur le classement de produits issus d'un désossage mécanique.

D'ores et déjà, il peut être retenu pour l'agrément des établissements que le produit obtenu par le désossage mécanique de **pièces entières de découpe de volailles et de lagomorphes** avec un procédé n'altérant pas la structure de l'os, ni la structure fibreuse des muscles, associé à un passage de la viande au travers d'un tambour perforé ou d'un tamis (système à **basse pression sans broyage**) et respectant un taux de calcium maximal de 300 ppm n'est pas classé en VSM : le produit est assimilé à une préparation de viande et peut être incorporé en tant qu'ingrédient « viande » pour la fabrication de produits à base de viande traités thermiquement ou non et de préparations de viandes destinées à être consommées après cuisson.

La liste des pièces entières de découpe pouvant être utilisées est définie en annexe 3.

La teneur en calcium est évaluée, au stade de la production, sur chaque lot, par l'analyse de 3 échantillons : la moyenne de ces 3 analyses ne doit pas être supérieure à 300 ppm et aucun des 3 échantillons ne doit dépasser 500 ppm.

Ces produits doivent, par ailleurs, satisfaire :

- aux exigences réglementaires de l'annexe III – section V du règlement (CE) n°853/2004 relatives aux préparations de viande ;
- aux critères microbiologiques des préparations de viandes définis dans le règlement (CE) n°2073/2005.

Les produits issus du désossage et de la séparation mécanique à basse pression de pièces entières de découpe de volailles et lagomorphes qui ne seraient pas conformes aux taux de calcium mentionnés ci-dessus, mais dont la teneur en calcium serait inférieure à 1000 ppm, sont à classer dans la catégorie des VSM « basse pression ».

[2] Ce code est disponible auprès de l'IFIP (ex. CTSCCV), 7 avenue du Général de Gaulle, 94704 Maisons-Alfort Cedex et sur l'intranet du MAAF à l'adresse suivante : http://intranet.national.agri/Code-des-usages-de-la-charcuterie,3818

Ces éléments d'interprétation pourront être remis en question dès lors que la Commission européenne publierait des lignes directrices qui ne seraient pas compatibles avec les dispositions mentionnées ci-dessus.

1.2.5 produits de type « carpaccio » ou « pierrade »

Les produits dénommés « carpaccio, pierrade » sont en général des viandes fraîches qui n'ont subi qu'une opération de tranchage. Ces produits sont donc des morceaux de découpe sauf si d'autres ingrédients y ont été ajoutés ; ils deviennent alors des préparations de viande.

2. Champ de l'agrément

2.1 Viandes hachées

Tous les établissements produisant et mettant sur le marché des viandes hachées (hors remise directe) doivent faire l'objet d'un agrément délivré conformément à l'arrêté du 8 juin 2006.

Les établissements produisant de la viande hachée destinée à une transformation ultérieure dans un autre établissement pour la fabrication de produits à base de viande sont dans le champ de l'agrément.

2.2 Préparations de viandes

Tous les établissements mettant sur le marché des préparations de viandes doivent faire l'objet d'un agrément délivré conformément à l'arrêté du 8 juin 2006, hormis ceux réalisant une cession directe au consommateur ou ceux bénéficiant d'une dérogation à l'agrément.

2.3 Dérogation à l'agrément

La production **de viande hachée ne peut pas faire l'objet d'une dérogation à l'agrément**.

En ce qui concerne les préparations de viandes, l'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 définit les conditions de la dérogation à l'agrément pour les catégories « préparations de viande, produits à base de viandes, plats cuisinés et viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion des viandes hachées » : volume maximal remis à un autre commerce de détail fixé à 250 kg par semaine, limite maximale de 30% de l'activité, livraison dans un rayon de 80 km.

Toutefois, une souplesse a été introduite pour les petits établissements ; ceux-ci ne sont pas soumis à l'obligation de respecter la limite maximale de 30% de l'activité sous réserve que les livraisons à ces commerces de détail n'excèdent pas 100 kg par semaine.

3. Dispositions réglementaires spécifiques

Les dispositions spécifiques de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 s'appliquent aux établissements agréés.

3.1 Méthodes de désinfection des outils

Pour la désinfection des outils par une méthode alternative à l'utilisation d'eau à une température d'au moins 82°C, le système sera reconnu comme ayant un « effet équivalent » :

a) s'il est expressément prévu dans un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé (la liste des guides validés est disponible sur le site internet du ministère en charge de l'agriculture).

ou

b) pour les méthodes alternatives physiques, s'il est diffusé par note de service d'information.

Suite à une étude effectuée conjointement par l'ADIV, l'IFIP et l'Institut de l'élevage, les méthodes suivantes mentionnées dans l'instruction technique DGAL/SDSSA/2014-459 du 16 juin 2014 sont d'ores et déjà reconnues comme équivalentes à la méthode de référence :

- par immersion d'eau : 75°C pendant 15 secondes et 70°C pendant 30 secondes
- par aspersion d'eau : 75°C pendant 10 secondes, 70°C pendant 20 secondes et 65°C pendant 60 secondes

ou

- pour les méthodes alternatives chimiques : l'utilisation d'un produit biocide ou désinfectant est autorisée comme méthode alternative à la méthode de référence si elle est conforme aux prescriptions de la note de service DGAL/SDQA/N2010-8289 du 26 octobre 2010 relative à l'utilisation de désinfectants chimiques, insecticides et rodenticides dans les établissements manipulant, transformant ou distribuant des denrées alimentaires et respecte les conditions d'utilisation de ce produit.

3.2 Matières premières

3.2.1 Espèces

Les viandes hachées peuvent désormais être produites à partir des viandes des espèces suivantes, définies aux points 1.2 à 1.8 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 :

- ongulés domestiques
- volailles
- lagomorphes
- gibier sauvage
- gibier d'élevage
- petit gibier sauvage
- gros gibier sauvage.

Il n'existe donc plus d'obstacle réglementaire à la production de viandes hachées de cheval.

3.2.2 Chutes de découpe et de parage

3.2.2.1 Viandes hachées

L'annexe III, section V, chapitre II, point 1) c) (i) établit que « les matières premières utilisées pour la préparation des viandes hachées ne peuvent être obtenues à partir de chutes de découpe ou de parage (autres que des chutes de muscles entiers) ».

Toutefois, le document d'interprétation du règlement (CE) n°853/2004[3] indique dans son paragraphe 5.6 que :

« Le terme « chutes » se référant aussi bien à des « petits morceaux » qu'à des « déchets », il a été demandé à maintes reprises une clarification du sens de l'expression « chutes de découpe ou de parage » ».

De manière générale, il semblerait illogique d'interdire la consommation humaine de produits convenant à celle-ci. L'utilisation de petits morceaux de viande (issus de la découpe et du parage) destinés à la consommation humaine dans la préparation de viande hachée ne devrait donc pas poser de problèmes, pour autant que la qualité microbiologique de la viande soit garantie à tout moment et que ces morceaux aient été prélevés dans le muscle entier. »

Ainsi, la fabrication des viandes hachées peut être réalisée à partir de certaines « chutes de parage de muscles entiers » appelés « affranchis » constituées uniquement de chutes de muscles entiers, produites notamment lors de la mise à la taille ou au poids des muscles PAD ou lors de la correction de fausses coupes.

Les affranchis sont définis dans le *Code des usages des matières premières destinée aux produits élaborés* comme des morceaux de muscles squelettiques de toutes tailles, qui sont reconnus aptes à la consommation humaine, avec leurs tissus graisseux et conjonctifs résiduels,

[3] http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/guidance_doc_853-2004_fr.pdf

obtenus après parage. Ils répondent aux critères de composition (taux de matière grasse, rapport collagène sur protéine) qui s'appliquent aux produits finis.

En tout état de cause, la sélection des matières premières par l'exploitant doit lui permettre de s'assurer de la conformité du produit final à la désignation des produits finis en fonction de la « teneur en matière grasse » et du « rapport tissu conjonctif sur protéines de viandes » conformément à la partie B de l'annexe VI du règlement (UE) n°1169/2011, précisés au paragraphe 3.4.2 de la présente note.

3.2.2.2 Préparations de viandes

La fabrication des préparations de viandes peut être réalisée à partir de « chutes de découpe et de parage » de qualité différente de celles utilisées pour la viande hachée (uniquement chutes de muscles entiers). La limite inférieure de qualité des chutes de découpe et de parage valorisables en alimentation humaine demeure un point sensible dans la mesure où, contrairement aux viandes hachées, aucun critère de composition (taux de matière grasse, rapport collagène sur protéine) ne s'applique en ce qui concerne la qualité des produits finis.

3.3 Production

Délai d'utilisation après abattage :

- Cas des viandes hachées

Le point 2 b) du chapitre III de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 définit les délais maximaux d'utilisation des viandes après abattage pour la fabrication de viandes hachées :

- à partir de viandes réfrigérées : 3 jours pour la volaille, 6 jours pour les autres espèces ;
- à partir de viandes bovines désossées et emballées sous vide : 15 jours.

- Cas des préparations de viandes

Les dispositions du point 2b) du chapitre III de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 ne s'appliquent qu'aux viandes hachées, et non aux préparations de viandes.

En conséquence, il est possible de fabriquer des préparations de viandes :

- à partir de viandes réfrigérées plus de 3 jours après l'abattage pour les volailles ou plus de 6 jours après l'abattage pour les autres espèces ;

et

- à partir de viandes fraîches bovines conditionnées sous vide pendant plus de 15 jours après l'abattage.

Le délai d'utilisation après abattage des viandes pour la fabrication de préparations de viandes est fixé sous la responsabilité de l'opérateur et figure dans le plan de maîtrise sanitaire.

3.4 Etiquetage

3.4.1 Etiquetage relatif à la cuisson par le consommateur

En l'absence à ce jour de dispositions nationales introduisant une dérogation au critère « absence de salmonelles », les mentions d'étiquetage prévues au point 2 du chapitre IV de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 pour la viande hachée de volailles ou de solipèdes ou des préparations de viandes contenant des VSM ne s'appliquent pas.

En revanche, les préparations de viandes et les viandes hachées d'autres espèces que volailles sont soumises aux dispositions européennes d'étiquetage relatif à la cuisson prévues à l'article 6 du règlement (CE) n°2073/2005. Ces dispositions sont précisées par la note de service DGAL/SDSSA/N2006-8174 du 17 juillet 2006.

De plus, l'article 9 du règlement (CE) n°1169/2011 impose que figurent, sur l'étiquetage des denrées, les conditions particulières d'utilisation et le mode d'emploi lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire.

3.4.2 Critères de composition des viandes hachées

Les dispositions concernant l'étiquetage des critères de composition des viandes hachées sont prévues par le règlement (UE) n°1169/2011 :

	Teneur en matières grasses	Rapport collagène sur protéines de viande
Viandes hachées maigres	⩽7%	⩽12 %
Pur bœuf haché	⩽20%	⩽15 %
Viandes hachées contenant de la viande de porc	⩽30%	⩽18 %
Viandes hachées d'autres espèces	⩽25%	⩽15 %

Outre les exigences du chapitre IV de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004, l'étiquetage doit également porter les mentions suivantes :

- « pourcentage de matières grasses inférieur à … »
- « rapport collagène sur protéines de viande inférieur à… ».

Ces critères s'appliquent uniquement aux viandes hachées préemballées destinées au consommateur final ou aux collectivités.

3.4.3 Viande hachée destinée à la transformation industrielle

Afin qu'aucune ambiguïté ne soit possible quant à la destination de ces produits, la mention « pour transformation industrielle » devra être apposée sur ceux-ci.

3.5 Garanties spéciales pour les échanges de viandes hachées au sein de l'Union européenne

La commercialisation en Suède et en Finlande des viandes hachées des espèces bovine et porcine ainsi que des viandes de volailles des espèces suivantes :

- poules d'élevage
- dindes
- pintades
- canards
- oies

est soumise à des contraintes particulières en matière d'analyses des salmonelles et de certification.

Le règlement (CE) n°1688/2005 de la Commission du 14 octobre 2005 *portant application du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les garanties spéciales en matière de salmonelles pour les expéditions vers la Finlande et la Suède de certaines viandes et de certains œufs* définit :

- les méthodes d'analyses à utiliser (article 5)
- les règles d'échantillonnage applicables aux viandes hachées bovines et porcines (annexe I)
- les règles d'échantillonnage applicables aux viandes hachées de volailles (annexe II)
- le modèle de document commercial devant accompagner les viandes hachées (annexe IV).

4. Critères microbiologiques applicables dans le cadre des autocontrôles

4.1 Les critères prévus par le règlement (CE) n°2073/2005

4.1.1 Critères de sécurité et critères d'hygiène des procédés par type de produit

Ces critères dépendent de la destination du produit prévue par le fabricant (cuisson ou non avant la consommation) et sont présentés en annexe 3.

Les critères de sécurité s'appliquent au stade de la mise sur le marché et durant toute la durée de conservation de l'aliment. Ils concernent les microorganismes pathogènes : *Salmonella* spp. pour tous les produits, et *Listeria monocytogenes* pour les produits destinés à être consommés en l'état (tartare, carpaccio par exemple).

Les critères d'hygiène des procédés s'appliquent au cours du procédé de fabrication. Les flores bactériennes concernées sont la flore aérobie et les *Escherichia coli* « communs ».

Les *E. coli* « communs » sont des bactéries de la flore commensale du tube digestif, considérés comme des indicateurs appropriés d'une contamination d'origine fécale ou environnementale (avis de l'Afssa n°2006-SA-0215 du 18 janvier 2007). C'est la raison pour laquelle la contamination par *E. coli* est surveillée dans les aliments, comme d'indicateur de la maîtrise de l'hygiène du procédé de fabrication.

La note de service DGAL/SDSSA/N2008-8009 du 14 janvier 2008 précise les modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques et d'exploitation des résultats.

4.1.2 Points particuliers

4.1.2.1 Listeria monocytogenes et préparations de viande / viandes hachées destinées par le fabricant à être consommées crues (ou en l'absence d'étiquetage « à consommer après cuisson »)

Pour quels produits appliquer la valeur limite de 100 ufc/g (n=5, c=0) à la mise sur le marché et pendant toute la durée de conservation ?

- Les produits ne permettant pas le développement de *Listeria monocytogenes*, au sens du règlement (CE) n°2073/2005 (catégorie 1.3), sont ceux qui présentent les caractéristiques suivantes :
  - aw ≤ 0,92;
  - ou pH ≤ 4,4 ;
  - ou pH ≤ 5,0 et aw ≤ 0,94
  - tout autre justification scientifique (test de croissance par exemple).
- Les produits (viandes hachées et préparations de viandes notamment) dont la durée de conservation est inférieure à 5 jours appartiennent à la catégorie 1.3. Il en est de même pour les produits congelés.

Certains produits crus prêts à consommer n'entrent pas dans cette catégorie 1.3. Ils sont considérés comme permettant la croissance de *Listeria monocytogenes* (catégorie 1.2 du règlement (CE) n°2073/2005). Pour ces produits, la limite de 100 ufc/g n'est applicable que dans la mesure où le fabricant peut démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera cette limite pendant toute la durée de vie. L'exploitant peut fixer des valeurs intermédiaires suffisamment basses pendant le procédé pour garantir que cette limite ne sera pas dépassée. S'il n'est pas en mesure de le démontrer, le critère fixé pour le produit sera alors « absence dans 25 g » (n=5, c=0), avant sa sortie de l'établissement de fabrication.

La note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062 du 9 mars 2010 relative à la durée de vie microbiologique des aliments peut être consultée pour davantage de précisions sur les études de validation et de vérification de la durée de vie microbiologique des aliments.

4.1.2.2 Salmonella et viandes hachées / préparations de viandes

Les viandes hachées et préparations de viandes (toutes espèces) **destinées à être consommées crues** (ou en l'absence d'étiquetage de type « à consommer après cuisson ») et **les viandes hachées et préparations de viande de volaille destinées à être consommées cuites** sont soumises au critère *Samonella* : **absence dans 25 g**, n=5, c=0.

Les viandes hachées et préparations de viandes **d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites** doivent répondre au critère : **absence dans 10 g**, n=5, c=0.

4.1.2.3 Escherichia coli et viandes hachées

Les *E. coli* sont les témoins les plus spécifiques d'une contamination fécale.

Il est important de signaler qu'il n'existe pas de corrélation établie entre la concentration en *E. coli* « communs » et la présence de souches STEC (*E. coli* producteurs de Shiga-toxines[4]), même si des concentrations élevées en *E. coli* sont révélatrices d'une contamination fécale qui accroît la probabilité de présence de bactéries pathogènes d'origine intestinale. Ainsi les dénombrements d'*E. coli* ne peuvent se substituer à des autocontrôles destinés à détecter la présence éventuelle de souches STEC (Avis AFSSA n°2010-SA-0031 (1ère partie) du 27 mai 2010) (cf. paragraphe 4.2).

4.2 Souches STEC considérées comme hautement pathogènes et souches AEEC particulières

Il convient que d'autres critères microbiologiques soient établis par les professionnels, sur la base de l'analyse des dangers, secteur par secteur. Les souches STEC considérées comme hautement pathogènes, notamment *E. coli* O157:H7, sont des dangers à prendre en compte dans la filière viande hachée bovine, pour lesquels doivent être définies des mesures de maîtrise préventive, associées à des mesures de vérification de leur efficacité.

Il est cependant primordial de distinguer les mesures de gestion prévues par le professionnel dans son PMS pour lesquelles des précisions sont apportées dans la présente note de service, des mesures de gestion qui peuvent s'appliquer, en application de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002, lorsque le produit est mis sur le marché et qui sont elles définies, dans la note de service DGAL/MUS/2015-888.

4.2.1 Définition des souches STEC considérées comme hautement pathogènes et des souches AEEC[5] particulières

L'avis de l'AFSSA n°2010-SA-0031 du 27 mai 2010 définit, sur la base des données épidémiologiques et scientifiques disponibles à cette date, les souches STEC hautement pathogènes comme :

- des souches d'*E. coli* appartenant à l'un des 5 sérotypes O157:H7, O26:H11, O145:H28, O103:H2, ou O111:H8,
- et possédant concomitamment les gènes de virulence *stx (stx1* ou *stx2)* et *eae*.

Ces souches STEC dites « hautement pathogènes » regroupent ainsi les souches pathogènes typiques, majeures car responsables de 80% de cas humains d'infection recensés dans le monde (les 20% des cas restant sont donc dus à d'autres types de STEC).

Lors des analyses mises en œuvre pour la recherche de souches STEC hautement pathogènes dans les aliments, **certaines souches AEEC particulières** peuvent être isolées dans un aliment : ces souches AEEC sont dites particulières car elles possèdent toutes les caractéristiques des souches STEC hautement pathogènes (sauf la possession du gène *stx*) et sont isolées dans un aliment contenant des gènes *stx*.
Or, dans le cas précis d'isolement de ce type de souches AEEC, il n'est pas possible en l'état actuel des connaissances de conclure quant à l'absence ou à la présence dans l'aliment d'une souche STEC hautement pathogène dont elles dériveraient (avis de l'ANSES n°2010-SA-0031 du 11 janvier 2011).

4.2.2 Méthodes d'analyse

Pour la recherche d'*E. coli* O157, la méthode de référence (NF EN ISO 16654) et les méthodes alternatives validées par rapport à cette méthode de référence sont utilisables uniquement pour la recherche de ce sérogroupe (liste disponible sur le site http://nf-validation.afnor.org/domaine-agroalimentaire/methodes-certifiees-par-germes/).

La prise en compte des autres sérotypes majeurs ou d'autres souches STEC dans le plan d'autocontrôles d'un atelier de fabrication de viande hachée de bœuf est à l'initiative de l'exploitant. Pour la recherche des STEC et notamment des STEC hautement pathogènes, la spécification technique CEN ISO/TS 13136:2012 « *Méthode horizontale pour la détection des E. coli producteurs de Shigatoxines (STEC) et la détermination des sérogroupes O157, O111, O26, O103 et O145* » et les méthodes alternatives commercialisées, certifiées par une tierce partie,

[4] *E. coli* producteurs de Shiga-toxines (anciennement dénommés VTEC)
[5] *E. coli* AEEC (attaching and effacing *E. coli,* anciennement dénommés *E. coli* entéropathogènes ou EPEC)

conformément au protocole défini dans la norme EN/ISO 16140 ou à d'autres protocoles analogues reconnus à l'échelon international sont préconisées. L'utilisation d'une méthode d'analyse moléculaire (PCR) reconnue par l'AOAC pour l'identification des 7 sérogroupes de STEC est notamment possible.

✦ Il est recommandé de faire confirmer ou infirmer par le Laboratoire National de Référence (LNR) tout résultat d'analyse positif présomptif obtenu par un laboratoire interne ou externe à l'entreprise. **En cas de résultat positif confirmé**, le professionnel informera par mail la DDPP de ce résultat et du devenir des produits (destruction ou orientation vers un traitement thermique assainissant).

4.3 Echantillonnage bactériologique

4.3.1 Lignes directrices définies dans le règlement (CE) n°2073/2005

4.3.1.1 Obligations réglementaires

Le règlement (CE) n°2073/2005 prévoit que les exploitants producteurs de viandes hachées ou de préparations de viandes prélèvent des échantillons destinés aux analyses bactériologiques mentionnées au paragraphe 4.1.1 **au moins une fois par semaine**, en modifiant le jour d'échantillonnage chaque semaine de façon à **couvrir chaque jour de la semaine**. Lorsqu'un établissement ne fonctionne pas tous les jours de la semaine, les échantillons doivent être prélevés au moins tous les 5 jours de production.

L'obtention de résultats favorables pendant plusieurs semaines d'affilées peut permettre de réduire la fréquence hebdomadaire. **L'obtention de résultats défavorables lorsque la fréquence est allégée doit conduire à la reprise d'un rythme hebdomadaire**.

4.3.1.2 Flexibilité en matière d'échantillonnage

Le règlement (CE) n°2073/2005 prévoit également que les établissements qui produisent de la viande hachée et des préparations de viandes en petites quantités puissent être dispensés d'observer les fréquences mentionnées ci-dessus.

Un échantillonnage allégé peut être mis en oeuvre dans les conditions suivantes :

- établissements produisant moins de 100 kg de viandes hachées par semaine : échantillonnage n=1 à la fréquence mensuelle, le jour de prélèvement étant modifié chaque mois de façon à couvrir tous les jours de production ;

- établissements produisant moins de 250 kg de préparations de viandes par semaine : échantillonnage n=1 à la fréquence mensuelle, le jour de prélèvement étant modifié chaque mois de façon à couvrir tous les jours de production.

L'objectif est d'obtenir une surveillance de la production sur le long terme, à un coût analytique raisonnable pour le professionnel.
Dès l'apparition de dérive microbiologique (et même en l'absence de non-conformité avérée), l'échantillonnage réglementaire sera repris.

4.3.2 Cas particuliers des STEC en filière viande hachée bovine

Il n'existe pas de critère microbiologique défini dans le règlement (CE) n°2073/2005 pour les STEC dans les viandes hachées. Pour autant, les souches STEC considérées comme hautement pathogènes sont des dangers à prendre en compte et imposent la mise en place d'auto-contrôles microbiologiques en vue de vérifier l'efficacité des mesures de maîtrise. L'échantillonnage préconisé a minima est le suivant :

- **Pour les viandes hachées surgelées :**

- *E. coli* O157:H7 : **analyse systématique de chaque mêlée** (n=1, recherche dans 25 g).

- Autres STEC considérées comme hautement pathogènes : une analyse au minimum par semaine (n=1, recherche dans 25 g).

- **Pour les viandes hachées réfrigérées :**

E. coli O157:H7 :

- **analyse d'une mêlée <u>au moins</u> une fois par semaine** (n=1, recherche dans 25 g) ; en modifiant le jour d'échantillonnage chaque semaine de façon à couvrir chaque jour de la semaine. Il peut néanmoins s'avérer pertinent d'augmenter cette fréquence dans le cas d'ateliers à fort tonnage de production ayant un nombre élevé de mêlées fabriquées quotidiennement, ou dans des situations particulières (obtention d'un résultat non conforme, gestion d'une alerte STEC).

- **fréquence renforcée sur les produits sensibles** (viandes hachées à consommer crue type « tartare » et produits des gammes explicitement destinées aux enfants).

Remarque : les plans d'autocontrôles n'ont pas à intégrer la recherche des souches dites AEEC ; ces souches sont néanmoins susceptibles d'être identifiées lors des étapes de confirmation mises en œuvre par le LNR suite à un résultat présomptif positif (cf. paragraphe 4.2).

NB : en cas de détection des gènes de virulence *stx* (*stx1* ou *stx2*) et *eae* et de résultat négatif sur O157:H7, il est recommandé de procéder à des analyses sur les 4 autres souches de STEC considérées comme hautement pathogènes.

4.3.3 Autocontrôles microbiologiques et vérification

La vérification se définit comme « la confirmation, par des preuves tangibles, que les exigences spécifiées ont été satisfaites »[6]. Elle intervient donc *a posteriori*, à la fin du processus de fabrication. Au-delà du respect des exigences minimales fixées réglementairement, le plan d'échantillonnage microbiologique défini par l'exploitant sur les produits finis doit tenir compte de son analyse de dangers et des mesures préventives mises en place en amont, concernant notamment l'origine des matières premières et l'évaluation de ses fournisseurs (cf. paragraphe 5.1).

La mise en place de contrôles dits « libératoires », qui consistent à échantillonner un lot (ou une mêlée en filière viande hachée) et à attendre les résultats d'analyse pour mettre les produits sur le marché, **est un choix du professionnel qui ne relève pas encore d'une obligation réglementaire**.

Si le professionnel met en place des contrôles non « libératoires » (autrement dit, les produits sont mis sur le marché sans attendre le résultat des analyses d'autocontrôle), il doit informer l'administration dans les conditions prévues au paragraphe 5.3 en cas de détection d'une non-conformité.

4.3.4 Echantillothèque

Quel que soit le plan d'échantillonnage bactériologique retenu dans le plan d'autocontrôles, il est fortement recommandé que les professionnels mettent en place une échantillothèque sur tous les lots (ou mêlées dans le cas des viandes hachées) fabriqués (qu'ils aient été ou non testés), afin de permettre le cas échéant d'identifier plus facilement le lot (ou la mêlée) concerné en cas d'alerte et d'adapter les mesures de gestion de façon plus proportionnée.

5. Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Le plan de maîtrise sanitaire, élément constitutif du dossier d'agrément, est un outil mis en place par les professionnels pour atteindre les objectifs de sécurité des aliments définis dans les règlements européens du « Paquet Hygiène », à savoir :

- obligation de mise place de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) générales et spécifiques ;
- obligation de mise en place des procédures fondées sur les principes de l'HACCP, en particulier les conclusions de l'analyse des dangers conduite individuellement (entreprise) ou collectivement (GBPH) ;
- obligation de mise en place d'un système de traçabilité et de procédures de retrait/rappel.

L'ensemble de ces obligations est applicable aux établissements fabriquant des viandes hachées et des préparations de viandes, agréés ou non.

[6] Norme NF V01-002 « Hygiène des aliments – Glossaire français-anglais »

Le contenu attendu du PMS est décrit dans l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément et la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 du 12 juin 2012 ainsi que dans la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012 relative au contrôle officiel du PMS.

5.1 Mesures générales de maîtrise des dangers microbiologiques

Il vous appartient de vous assurer que les professionnels ont pris en compte *a minima* dans leur PMS les critères du règlement (CE) n°2073/2005 (*Listeria monocytogenes, Salmonella*, flore aérobie totale, *E. coli)* ainsi que les souches STEC considérées comme hautement pathogènes (cf. paragraphe 4.2) dans le cas des viandes hachées, et qu'ils ont mis en place des moyens de maîtrise de ces dangers, principalement basés sur une sélection rigoureuse des matières premières, avec, notamment : un protocole de qualification et de suivi des fournisseurs fondé sur l'établissement de cahiers des charges, la mise en place de cartes de contrôle. Cette démarche est généralement proposée dans les guides de bonnes pratiques des fédérations professionnelles. Des actions correctives sont mises en place lors du constat d'une détérioration de la qualité microbiologique des matières premières livrées, la mise en place des autocontrôles sur les matières premières permettant à l'industriel d'adapter la fréquence de ses autocontrôles sur les produits finis en fonction des résultats obtenus sur les intrants.

Les cahiers des charges avec les fournisseurs peuvent inclure des dispositions particulières qui constituent des mesures préventives à l'appui du plan HACCP : exclusion de certaines carcasses du circuit de production des viandes hachées (viandes issues de carcasses identifiées comme ayant subi des contaminations fécales), fourniture de résultats d'analyses microbiologiques... Une attention particulière sera portée à la précision des cahiers des charges et aux modalités de contrôle de leur application (signature effective des différentes parties, mise à jour, audits chez les fournisseurs, plan d'autocontrôles microbiologiques…).

5.2 Plan d'autocontrôles microbiologiques

La note de service DGAL/SDSSA/N2008-8009 modifiée du 14/01/2008 donne des lignes directrices destinées à expliquer comment les analyses microbiologiques s'intègrent dans le plan de maîtrise sanitaire d'un établissement. Elle précise notamment que les autocontrôles réalisés par les professionnels doivent avant tout faire partie de la démarche préventive de maîtrise de la sécurité sanitaire et de la salubrité de leurs fabrications, et donc permettre la validation de leur process et la vérification de l'efficacité du dispositif qu'ils ont mis en place.

En dehors des micro-organismes pour lesquels le règlement (CE) n°2073/2005 définit un stade de prélèvement, un plan d'échantillonnage et fixe des fréquences minimales d'analyse (*Salmonella* et *E. coli*, cf. annexe 3), la définition du plan d'autocontrôles microbiologiques et son application sont de la responsabilité de l'exploitant de la chaîne alimentaire. Il convient néanmoins de veiller à optimiser la représentativité et l'efficacité de l'échantillonnage pour permettre de détecter au plus tôt les éventuelles dérives, si possible avant l'apparition de non-conformités.

Concernant en particulier le choix du stade de prélèvement, il est important de signaler l'intérêt de prendre en compte le niveau de risque acceptable et le degré d'homogénéité des échantillons testés. Ainsi, pour des micro-organismes à très faible prévalence (souches STEC considérées comme hautement pathogènes), le plan d'échantillonnage des produits hachés pourra être notamment construit à l'aide des données scientifiques présentées dans les avis de l'AFSSA n°2006-SA-0882 du 6 novembre 2006, de l'ANSES n°2010-SA-0031 du 11 janvier 2011 et de celui de l'ANSES n°2013-SA-0223 du 6 mai 2014. Des analyses de matières premières sont néanmoins utiles pour évaluer les fournisseurs (qu'il s'agisse de fournisseurs internes ou externes à l'entreprise), mais compte tenu de l'hétérogénéité possible de la répartition des micro-organismes à la surface des « viandes pour haché (VPH) » (anciennement appelées « minerais »), un échantillonnage de ce type n'aura d'intérêt que dans le cadre d'une exploitation sur le long terme.

Dans tous les cas, les objectifs des contrôles analytiques ainsi que les suites à donner en cas de résultat non conforme doivent être définis préalablement, en tenant compte du niveau d'efficacité des plans d'échantillonnage retenus, qui doit être connu lors de l'établissement du plan d'autocontrôles.

5.3 Gestion des résultats d'analyses microbiologiques

Le contrôle du plan de maîtrise sanitaire doit permettre de s'assurer que les procédures nécessaires sont mises en place pour la gestion des lots présentant des non-conformités microbiologiques et qu'elles prévoient les actions correctives sur les produits et le procédé de fabrication, ainsi que l'archivage de tous les documents relatifs à la gestion de ces non-conformités. La gestion des non-conformités relève de la responsabilité des exploitants de la chaîne alimentaire.

La réincorporation de produits dans les hachoirs (mal formés, fin de broyeur ou de mélangeur, matières grossières) doit être prise en compte dans les procédures de gestion des non-conformités.

5.3.1 Généralités

Il appartient au service d'inspection :

- de vérifier qu'un plan d'autocontrôles a été défini sur la base de l'analyse des dangers (micro-organismes recherchés, paramètres physico-chimiques mesurés, limites fixées, plan et fréquence d'échantillonnage) ;
- de vérifier tous les résultats d'autocontrôles et l'exploitation qui en est faite ; une attention particulière sera portée aux méthodes d'analyse utilisées pour les autocontrôles conformément à l'article 5 du règlement (CE) n°2073/2005 (méthodes de référence ou méthodes alternatives validées selon le protocole EN ISO 16140, consultables sur le site de l'AFNOR : http://nf-validation.afnor.org/domaine-agroalimentaire/methodes-certifiees-par-germes/, puis cliquer sur « Téléchargez la Liste des méthodes certifiées NF VALIDATION pour le domaine agroalimentaire (Pdf) ») ;
- de contrôler que les résultats d'analyses d'autocontrôles non conformes concernant des agents pathogènes dans des produits qui ont été mis sur le marché ont été notifiés à la DDI[7] conformément aux dispositions du guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire[8] ;
- de s'assurer de la pertinence et de l'efficacité des mesures de retrait et/ou rappel prises par le professionnel (courriers aux clients, état des stocks rappelés, détruits…) ;
- de se substituer au professionnel lorsque celui-ci est défaillant, conformément à l'article L 232.1 du code rural et de la pêche maritime ;
- d'évaluer l'efficacité des mesures envisagées par le professionnel pour réduire les risques présentés par les denrées non conformes (tri, nature du traitement appliqué, transport canalisé…).

En matière de non-conformité microbiologique, le lot qui est soumis à une mesure de gestion (lot au sens « unité de gestion ») s'entend comme un ensemble de produits similaires d'un point de vue microbiologique ; cette notion peut donc être différente des lots que l'industriel a définis pour répondre aux exigences du règlement (CE) n°178/2002 en matière de traçabilité.

Ainsi, pour les produits hachés, l'unité de gestion est la mêlée telle que définie au 1.1.1 de cette note. Si l'industriel a défini des lots commerciaux plus petits (par exemple : 2 clients pour une mêlée avec un numéro de lot chacun), les mesures de gestion s'appliqueront de fait à plusieurs numéros de lots commerciaux.

Pour l'évaluation du caractère dangereux associé aux denrées non conformes et des mesures de gestion à mettre en œuvre, il peut notamment être fait référence au guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire.

5.3.1.1 Non-conformités microbiologiques concernant un agent pathogène

Cas général :

[7] DDI : Direction Départementale Interministérielle. Les missions de protection de la population sont assurées par les DDPP ou les DDCSPP.

[8] consultable à l'adresse suivante : http://agriculture.gouv.fr/telecharger/63418?token=629448b04a870c144580a76d35c6247 (et disponible sur le site du ministère de l'agriculture http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents//guid_alertes.pdf)

Des denrées contaminées par un agent pathogène sont, en fonction de l'utilisation prévisible qui en est faite (application d'un traitement permettant ou non de supprimer le danger avant la consommation), susceptibles d'être qualifiées de dangereuses, au sens « préjudiciable à la santé » de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002.

Le règlement (CE) n°852/2004 permet, à l'annexe II chapitre IX, l'utilisation de matières premières non conformes sous réserve que le produit fini présente toutes les garanties en matière de sécurité : « les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première […] dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine ».

En fonction de l'évolution des connaissances scientifiques relatives à la sécurité des denrées alimentaires et des méthodes d'analyse disponibles, les professionnels doivent prendre en compte, le cas échéant, les nouveaux dangers recensés comme ayant un impact potentiel sur la santé des consommateurs (cf. paragraphe 4.2).

Cas des non-conformités concernant un critère de sécurité microbiologique réglementaire :

En complément des dispositions ci-dessus, l'article 7 du règlement (CE) n°2073/2005 prévoit que les produits qui ne sont pas encore au stade de la vente au détail peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le danger en question dans un établissement agréé.

L'utilisation du lot non conforme à d'autres fins que celles auxquelles il était destiné à l'origine (par exemple, le traitement thermique) doit être prévue dans le plan HACCP et être autorisée par l'autorité compétente.
Ex. : *Salmonella, Listeria monocytogenes* dans la viande hachée et les préparations de viandes destinées à être consommées crues. Cette disposition s'applique également lors de la détection d'*E. coli* STEC, même s'il ne s'agit pas d'un critère de sécurité microbiologique réglementaire.

Mesures spécifiques applicables aux STEC :

Il n'est pas nécessaire de faire procéder à la réalisation d'analyses complémentaires sur les mêlées (m-1) et (m+1) qui encadrent la mêlée (m) d'un lot de production[9] si des analyses de détection d'un ou plusieurs sérotypes de STEC ont déjà été réalisées par le professionnel sur toutes les mêlées de ce lot.
Il conviendra aussi de tenir compte du ou des sérotypes analysés par le professionnel si un résultat présomptif positif apparaît sur une mêlée sur un sérotype qui n'aura pas été testé systématiquement sur toutes les mêlées du lot concerné.

Au stade de la mise sur le marché, l'identification d'une souche STEC considérée comme hautement pathogène ou d'une souche AEEC particulière appartenant à l'un des 5 sérotypes majeurs**,** et isolée dans un aliment contenant un gène *stx*, doit entraîner l'application de mesures de gestion sur la ou les mêlées concernées selon le protocole de gestion définie en annexe 1 de la note de service DGAL/MUS/2015-888.

5.3.1.2 Canalisation des lots de produits contaminés par un agent pathogène et traitement

Les mesures présentées ci-après reposent sur la mise en place d'une traçabilité dirigée des lots destinés à l'assainissement :

- Le responsable de l'établissement d'origine doit mettre en place la traçabilité des lots de produits non conformes et tenir à la disposition des services de contrôle les enregistrements nécessaires (exemple : registre) permettant aux services de contrôler la nature, la quantité, la date éventuelle d'envoi et la destination des lots concernés. Le devenir des lots à traiter reste sous la responsabilité du professionnel.

[9] Le lot de production s'entend comme le nombre de mêlées produites entre 2 procédures de nettoyage et désinfection

- L'utilisation de ces lots de produits non conformes peut intervenir au sein du même établissement agréé ou dans un autre établissement agréé conformément au règlement (CE) n°853/2004, à la condition que ce soit prévu dans le PMS de ces établissements. La première solution doit être privilégiée afin d'éviter tout transport de telles denrées et ainsi prévenir d'éventuelles contaminations croisées de l'environnement d'un autre établissement.
- Lorsque cette utilisation sur place n'est pas possible, la DDI (du département où est situé l'établissement d'origine) doit, avant d'autoriser tout transport, recueillir par écrit l'accord préalable de la DDI du lieu où se situe l'établissement de destination, ainsi que l'accord de l'établissement de destination, informé de la mise en évidence du danger microbiologique dans le produit.
- L'efficacité du traitement assainissant qui sera mis en œuvre doit être vérifiée par le professionnel qui le réalise, conformément à ce qui est prévu dans son PMS.
- Lors d'envois fréquents de tels lots entre deux établissements[10], les DDI peuvent mettre en place un protocole d'accord global ne nécessitant pas d'interroger à chaque fois l'établissement de destination et la DDI de destination.
- La formalisation de l'accord de l'autorité compétente est laissée au choix des DDI. Il peut s'agir par exemple d'un laisser-passez.
- La vérification du devenir des lots à traiter et notamment du traitement thermique est également laissée à l'appréciation des DDI, au cas par cas, en fonction de la connaissance de l'établissement. Si le contrôle physique et documentaire n'est pas fait lors de la réception des lots non conformes, le contrôle documentaire doit alors être systématiquement réalisé à l'occasion d'une inspection de l'établissement.

5.3.1.3 Traitement thermique

Le traitement thermique à appliquer sera défini sous la responsabilité du professionnel en fonction de la nature et la concentration de la contamination, et de la nature des produits finis fabriqués. La valeur pasteurisatrice VP_{70}^{10} appliquée devra dans tous les cas être supérieure à 40.

5.3.2 Mesures applicables aux critères indicateurs d'hygiène des procédés

Un critère d'hygiène du procédé indique l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Il n'est pas applicable aux produits mis sur le marché.

Le dépassement d'un tel critère ne conduit pas à une non-conformité du produit mais il exige la mise en place de mesures correctives destinées à rechercher l'origine de la contamination et à éviter son renouvellement.

Il convient dans tous les cas de s'assurer que les micro-organismes pour lesquels sont définis des critères d'hygiène réglementaires (flore aérobie totale, *E. coli*) sont *a minima* pris en compte dans le plan d'autocontrôles de l'établissement concerné. Des essais fondés sur d'autres microorganismes peuvent être réalisés en remplacement des critères réglementaires à condition que l'exploitant apporte la preuve que les procédures mises en œuvre apportent des garanties au moins équivalentes à celles du règlement (CE) n°2073/2005. Le cas échéant, il convient que d'autres critères microbiologiques d'hygiène des procédés soient définis par les professionnels, sur la base de l'analyse des dangers.

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles questions ou difficultés qui pourraient découler de la mise en œuvre de cette instruction.

Le Directeur Général de l'Alimentation
Patrick DEHAUMONT

[10] Situés sur le territoire national. Un éventuel échange requiert l'accord préalable des autorités compétentes de l'Etat Membre en question, qui leur serait demandé par la SDSSA.

ANNEXE 1

Liste des pièces entières de découpe avec os autorisées

1. Pièces entières de découpe de volailles avec os :

La liste a été établie à partir du règlement (CE) n°543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille :

- cuisse : le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations
- haut de cuisse : le fémur avec la masse musculaire l'enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations
- pilon : le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations
- aile : l'humérus, le radius et le cubitus, avec la masse musculaire les enveloppant. Dans le cas des ailes de dindes ou de poulets de gros ou de très gros calibre dont le poids à vif ne peut être inférieur à 1,7 kg (correspondant à un poids éviscéré sans abattis de 1,1 kg), l'humérus, le radius ou le cubitus peuvent être présentés séparément, avec la masse musculaire les enveloppant (segments d'aile). Les découpes doivent être pratiquées aux articulations
- filet de poitrine avec clavicule : le filet de poitrine sans peau avec la clavicule et la pointe cartilagineuse du sternum. Dans le cas des filets de poitrine, la clavicule peut être présentée séparément.

2. Pièces entières de découpe de lagomorphes avec os :

La liste est extraite de la norme NF V 47-001 relative aux viandes de lapin :

- Avant de Lapin : deux épaules avec côtes attenantes
- Demi-avant de Lapin : demi-cage thoracique résultant d'une découpe longitudinale, accompagnée de l'épaule qui s'y attache
- Épaule de Lapin avec côtes : membre antérieur avec une partie des côtes
- Épaule de Lapin: membre antérieur sans côtes
- Baron de Lapin : deux cuisses et le râble attenant
- Demi-baron de lapin : baron coupé dans le sens de la colonne vertébrale
- Râble entier de Lapin : fraction de carcasse située entre l'avant et le haut des cuisses
- Demi-râble de lapin : râble découpé en deux
- Râble découpé de lapin : râble coupé en portions de façon transversale à la colonne vertébrale
- Cuisse de Lapin : ensemble du membre postérieur (jambe, cuisse, hanche)
- Culotte de Lapin : 2 cuisses attenantes.

ANNEXE 2

Liste indicative

Parmi les produits définis dans le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, les produits dont la dénomination de vente suit sont susceptibles d'être concernés par le point *1.2.5* de la présente note de service, dès lors qu'ils n'ont pas subi d'autre traitement au sens du règlement (CE) n° 852/2004 que le salage :

- saucisse ou saucisson ou cervelas à cuire, à frire, à griller, à rôtir, cru ;
- chair à saucisse ;
- chipolata ;
- crépinette ;
- diot ;
- godiveau ;
- saucisse ou saucisson à, aux… ;
- saucisse ou saucisson au vin blanc ;
- saucisse ou saucisson Poitou-Charentes ;
- saucisson à potée ;
- saucisse de Toulouse ;
- saucisse marseillaise ;
- merguès ou merguez de porc.

ANNEXE 3

Critères microbiologiques applicables aux viandes hachées

1. Viande hachée destinée à être consommée crue(*)

microorganisme	n	c	limite	méthode	Stade d'application
L. monocytogenes (denrées permettant la croissance de Lm)	5	0	abs. ds 25 g	EN/ISO 11290-1	denrée chez le producteur
	5	0	100 ufc/g	EN/ISO 11290-2	produits sur le marché jusqu'à DLC si étude de durée de vie
Salmonella	5	0	abs. ds 25 g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC
Nombre de colonies aérobies	5	2	$m=5.10^5$ ufc/g $M=5.10^6$ ufc/g	ISO 4833	fin du procédé de fabrication
E. coli	5	2	m=50 ufc/g M=500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	fin du procédé de fabrication

(*) ou en l'absence d'étiquetage du type « à consommer après cuisson »
En gras : critères de sécurité

2 . Viande hachée destinée à être consommée cuite

microorganisme	n	c	limite	méthode	Stade d'application
Salmonella (viandes de volailles)	5	0	abs. ds 25g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC
Salmonella (viandes des autres espèces que volailles)	5	0	abs. ds 10 g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC
Nombre de colonies aérobies	5	2	$m=5.10^5$ ufc/g $M=5.10^6$ ufc/g	ISO 4833	fin du procédé de fabrication
E. coli	5	2	m=50 ufc/g M=500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	fin du procédé de fabrication

En gras : critères de sécurité

3. Lignes directrices pour l'échantillonnage

microorganisme	n	fréquence d'échantillonnage	Modalités particulières
Salmonella	5	hebdomadaire	En routine ; le jour d'échantillonnage étant modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
Salmonella	5	1 f. tous les 15 j	Résultats satisfaisants obtenus pendant 30 semaines d'affilée
E. coli	5	hebdomadaire	En routine ; le jour d'échantillonnage étant modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
E. coli	5	1 f. tous les 15 j	Résultats satisfaisants obtenus pendant 6 semaines d'affilée

4. Proposition d'échantillonnage pour les petits établissements

microorganisme	n	fréquence d'échantillonnage	Modalités particulières
Salmonella	1	mensuelle	le jour d'échantillonnage étant modifié chaque mois de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
E. coli	1	mensuelle	le jour d'échantillonnage étant modifié chaque mois de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert

Critères microbiologiques applicables aux préparations de viandes

1. Préparations de viande destinées à être consommées crues

microorganisme	n	c	limite	méthode	Stade d'application
L. monocytogenes (denrées permettant la croissance de lm)	5	0	abs. ds 25 g	EN/ISO 11290-1	denrée chez le producteur
	5	0	100 ufc/g	EN/ISO 11290-2	produits sur le marché jusqu'à DLC si études de durée de vie
L. monocytogenes (denrées ne permettant pas la croissance de lm)	5	0	100 ufc/g	EN/ISO 11290-2	produits sur le marché jusqu'à DLC
Salmonella	5	0	abs. ds 25 g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC
E. coli	5	2	m=500 ufc/g M=5000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	fin du procédé de fabrication

En gras : critères de sécurité

2 .Préparations de viande destinées à être consommées cuites

microorganisme	n	c	limite	méthode	Stade d'application
Salmonella (viandes de volailles)	5	0	abs. ds 25 g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC
Salmonella (viandes des autres espèces que volailles)	5	0	abs. ds 10 g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC
E. coli	5	2	m=500 ufc/g M=5000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	fin du procédé de fabrication

En gras : critères de sécurité

3. Lignes directrices pour l'échantillonnage

microorganisme	n	fréquence d'échantillonnage	Modalités particulières
Salmonella	5	hebdomadaire	En routine ; le jour d'échantillonnage étant modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
E. coli	5	hebdomadaire	En routine ; le jour d'échantillonnage étant modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
E. coli	5	1 f. tous les 15 j	Résultats satisfaisants obtenus pendant 6 semaines d'affilée
Salmonella	5	1 f. tous les 15 j	Résultats satisfaisants obtenus pendant 30 semaines d'affilée

4. Proposition d'échantillonnage pour les petits établissements

microorganisme	n	fréquence d'échantillonnage	Modalités particulières
Salmonella	1	mensuelle	le jour d'échantillonnage étant modifié chaque mois de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert
E. coli	1	mensuelle	le jour d'échantillonnage étant modifié chaque mois de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert