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 d'Abattage et de Découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2016-238** **18/03/2016**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Gestion des souillures sur les carcasses à l'abattoir.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(CS)PP

Résumé : Cette instruction présente des lignes directrices pour la gestion des différents types de souillures à l'abattoir et rappelle la responsabilité primaire de l'exploitant ainsi que la responsabilité des services d'inspection.

Textes de référence :- 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.

Au cours de l'abattage, des étapes du procédé peuvent être à l'origine de souillures sur les carcasses, ayant une incidence directe sur la sécurité du produit. D'après la réglementation européenne, les carcasses doivent être exemptes de toute contamination fécale visible après l'abattage au regard du risque de contamination des viandes par des bactéries d'origine digestive (*Escherichia Coli*, *Salmonella*,...).

La maîtrise de l'hygiène du procédé par l'exploitant d'abattoir est un préalable indispensable qui doit permettre d'éviter la contamination des carcasses au cours de l'abattage.

Cette note fournit des lignes directrices permettant d'harmoniser la définition des différents types de souillures et de rappeler la responsabilité primaire de l'exploitant d'abattoir dans la gestion des souillures et celle des services d'inspection.

Cette note doit être diffusée à l'exploitant de l'abattoir et utilisée comme document de travail commun entre exploitants et services d'inspection. Elle n'a pas pour ambition d'être exhaustive sur la problématique de la gestion des souillures en abattoir, mais complète les guides des professionnels ainsi que les méthodes d'inspection existants auxquels elle ne se substitue en aucun cas.

Vous trouverez, en annexe de cette note, un tableau de questions/réponses spécifique sur le sujet de la gestion des souillures en abattoir, élaboré d'après les retours d'expérience des professionnels et des services d'inspection en abattoir.

Ces questions/réponses sont également disponibles sur le site intranet du Bureau des Établissements d'Abattage et de Découpe dans la rubrique Questions/Réponses sur le lien suivant: *http://intranet.national.agri/Questions-reponses,4494*.

I-Les différents types de souillures rencontrées à l'abattoir

L'habillage et l'éviscération sont deux des étapes déterminantes du procédé d'abattage dans la maîtrise du risque de contamination. Elles peuvent être à l'origine de contamination des carcasses (souillures) pouvant entraîner un risque majeur pour le consommateur.

1) Origine

a) Les souillures d'habillage

Les souillures d'habillage sont engendrées lors du contact du cuir avec la carcasse au moment des opérations de pré dépouille et de dépouille ou par des contaminations croisées, notamment par l'homme, lors des manipulations.
Ces souillures peuvent être par exemple de la matière fécale, des poils, …

b) Les souillures d'éviscération

Les souillures d'éviscération sont engendrées par la rupture de l'intégrité de l'appareil digestif lors du retrait du contenu abdominal de la carcasse. Il s'agit alors du contenu digestif.

c) Les autres types de souillures

D'autres types de souillures peuvent se produire au cours du procédé d'abattage comme des souillures par la bile, la graisse mécanique ou par le contact avec les passerelles et autres équipements de la chaîne ou encore issues de la plaie de saignée.

2) Caractéristiques

Les souillures peuvent être classées en deux catégories :

- les souillures «mineures» ou «circonscrites» :
  - taille inférieure ou égale à la surface de la paume d'une main,
  - absence d'écoulement,
  - facilité du parage (le parage peut être réalisé en un seul geste ou deux gestes dans les zones difficiles).

Exemple: souillures par le cuir lors de l'habillage,...

- les souillures « majeures » ou «étendues» :
  - taille supérieure à la surface de la paume d'une main et/ou
  - présence d'écoulement

Exemple : souillures suite à un accident d'éviscération...

II - Les responsabilités des exploitants d'abattoir et des services de contrôle

1) Les responsabilités de l'exploitant d'abattoir

a) L'élaboration d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Les établissements manipulant des denrées alimentaires sont dans l'obligation d'élaborer un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) afin d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire fixés par la réglementation européenne.

Le plan de maîtrise sanitaire est un document qui décrit les mesures prises par l'exploitant d'un établissement de production de denrées alimentaires d'origine animale pour assurer la salubrité et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend la mise en place de pré-requis ou bonnes pratiques d'hygiène, de procédures fondées sur les 7 principes de l'HACCP et de procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.

S'agissant des abattoirs, le PMS doit clairement faire apparaître, la maîtrise des dangers inhérents aux souillures d'habillage et d'éviscération. Le respect des bonnes pratiques d'hygiènes associées aux opérations d'abattage doit être considéré comme un préalable à la gestion des souillures.

Pour cela, le PMS doit comporter des procédures relatives à la gestion des souillures indiquant les modalités de surveillance ainsi que les corrections sur les produits et/ou le procédé. Ces corrections doivent être pertinentes et adaptées à chaque situation susceptible de se produire au cours du procédé d'abattage.

b) La gestion des souillures

- La maîtrise technologique d'un procédé de fabrication et la compétence technique des opérateurs :

La formation et la qualification spécifique des opérateurs à des postes identifiés à risque par l'exploitant de l'abattoir (exemple : habillage, ligature de l'herbière, éviscération,...) est un préalable indispensable à la maîtrise des souillures en abattoir. Les techniques et les gestes à ces postes clés sont déterminants et requièrent des actions de formation initiale spécifiques des opérateurs, ainsi que de surveillance des bonnes pratiques enseignées. La technique opératoire doit être décrite de manière détaillée dans les instructions de travail des opérateurs : la fiche de poste constitue à ce titre un outil pertinent de transmission des règles de travail.

- Les procédures de gestion des souillures :

La mise en place de procédures de gestion des souillures est de la responsabilité de l'exploitant d'abattoir. Il doit veiller à leur application et en assurer la validation, la vérification et la surveillance de leur efficacité afin de détecter une éventuelle dérive pour garantir la maîtrise de l'hygiène du procédé au sein de son établissement.

Les procédures de gestion des souillures doivent prendre en compte les caractéristiques des souillures. En effet, les souillures «mineures» ou « circonscrites » et les souillures « majeures » ou « étendues » doivent faire l'objet d'actions correctives différentes.

Ces procédures doivent privilégier une organisation permettant le parage des souillures le plus rapidement possible.

Par exemple, compte tenu du temps de traitement de la souillure, un parage sur la ligne d'abattage en fonctionnement ne peut pas être envisagé pour des souillures majeures *(voir Question 1) du Q/R)* alors qu'il peut être un moyen de maîtrise pertinent dans le cas des souillures « mineures » afin de limiter le risque de contamination croisée en poste de parage et de consigne.

Pour la gestion des souillures « majeures » ou « étendues », si l'infrastructure ne permet pas une déviation, un parage sur chaîne « hors cadence » peut être envisagé afin de limiter le risque de contamination croisée en secteur consigne. Le retrait dans ces conditions doit être fait sans retard indu.

Les modalités de détection et les moyens d'élimination des souillures sur les carcasses doivent également être décrits par l'exploitant dans ces procédures.

- Le procédé d'élimination des souillures

Il est de la responsabilité de l'exploitant, et non de celle des services officiels, de prendre en charge et de gérer efficacement les souillures. Les souillures doivent être détectées le plus rapidement possible : cette détection nécessite une sensibilisation des opérateurs concernés et les instructions de travail doivent être complétées en ce sens. Les Q/R n°1 et 2 précisent les possibilités de parage sur chaîne en fonction du type de

souillures (mineures, circonscrites / majeures, étendues).

Afin de répondre à l'objectif d'élimination de toutes souillures fécales visibles, le parage de ces souillures est un des procédés prévus par le règlement européen (CE) n° 853/2004 qui précise en son annexe III, Chapitre IV, point 10 que *« les carcasses doivent être exemptes de toute contamination fécale visible. Toute contamination visible doit être éliminée sans tarder par le parage ou par tout autre procédé ayant un effet équivalent ».*

Le douchage des carcasses ne peut en aucun cas être utilisé comme procédé ayant un effet équivalent : il est à proscrire quel que soit le type de souillures.

Toutefois, après remise en conformité des carcasses par un parage, un douchage des carcasses par un procédé haute température en cabine peut être utilisé comme procédé complémentaire de réduction microbienne.

Il convient également de rappeler que l'utilisation de tout autre procédé, par exemple le *steam-vacuum* ou le douchage haute température, ne doit pas se substituer au respect des bonnes pratiques d'hygiène d'abattage. Les conditions d'utilisation de ces types de procédé ainsi que l'efficacité de ces dispositifs doivent être décrites clairement dans le PMS.

Afin d'assurer l'élimination des souillures, l'exploitant de l'abattoir est tenu de mettre du personnel à disposition de l'autorité compétente en vue de procéder au retrait/parage sous la supervision de l'équipe d'inspection conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 854/2004. L'exécution des tâches de parage ne relève pas de l'obligation de l'autorité compétente.

2) Les responsabilités des services de contrôle

- <u>Le contrôle de la procédure de gestion des souillures du PMS</u> :

Le contrôle officiel du PMS consiste d'une part à s'assurer que le professionnel a rédigé et mis en place de manière effective un PMS validant notamment les dangers inhérents aux souillures et d'autre part à vérifier que ce PMS est pertinent et efficace conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 854/2004.

Dans l'exemple de la gestion des souillures, il faut vérifier notamment que la procédure existe, qu'elle est pertinente et correctement appliquée, en conséquence que les souillures sont gérées efficacement par la mise en œuvre de corrections adéquates (parage,...).

Ces procédures sont transmises aux services officiels pour information et non pour validation. La vérification de la pertinence et de la mise en œuvre effective des dispositions de ces procédures ainsi que des actions correctives a lieu en routine lors de l'inspection des carcasses avant l'estampillage et lors de l'inspection de l'établissement.

- <u>La consigne des carcasses souillées non détectées préalablement</u> :

Lorsqu'une carcasse souillée n'ayant fait l'objet d'aucune détection préalable par l'exploitant est présentée à l'inspection sanitaire, les services d'inspection effectuent une mise en consigne afin que soit retirée de la consommation humaine la partie souillée conformément au règlement européen (CE) n° 854/2004, annexe I, section II, chapitre V, point s) : les services d'inspection déclarent impropres à la consommation humaine les

viandes si elles « *présentent une contamination fécale, par souillure ou autre* ».

Cependant, lorsque l'organisation du service d'inspection, la situation et les infrastructures de l'abattoir le permettent, une mise à l'écart (ou un parage sur chaîne « hors cadence ») de la carcasse sans mise en consigne peut être envisagée après vérification des services d'inspection. Le retrait dans ces conditions doit être fait sans retard indu. Le traitement de cette carcasse rejoint celui des carcasses pour gestion des souillures « majeures » ou « étendues » .

Le Directeur Général Adjoint de l'Alimentation
Chef du Service de la Gouvernance
et de l'International
CVO

Loïc EVAIN

III- Questions/Réponses

ANNEXE

Ce question/ réponse à destination des services d'inspection et des professionnels a été élaborée grâce à leurs remontées d'expérience.

Questions	**Éléments de réponse**
1-Le parage sur chaîne de certaines souillures par le professionnel est-il possible ?	**Oui** Le parage sur chaîne est possible dans le cas de souillures « mineures » ou « circonscrites ». **Mais** Cette action est à proscrire dans les autres cas de figure (souillures « majeures » ou « étendues »). La carcasse doit alors faire l'objet d'une consigne afin de subir un traitement approprié sous contrôle des services d'inspection. Cependant, lorsque l'organisation des services d'inspection, la situation et les infrastructures de l'abattoir le permettent une mise à l'écart de la carcasse sans mise en consigne peut être envisagée après vérification des services d'inspection. Cette mise à l'écart peut se traduire par une déviation ou un parage sur chaîne «hors cadence». Le retrait dans ces conditions doit être fait sans retard indu.
2-Peut-on autoriser la présence d'un poste de finition pour les souillures en fin de chaîne après le poste d'inspection sanitaire ?	**Oui** L'autorisation d'un poste de finition après le poste d'inspection sanitaire peut être envisagée uniquement pour le parage des souillures « mineures » ou « circonscrites ». Le rôle du poste de finition est la détection et le parage de ce type de souillures, dès lors que ces souillures n'auraient pas pu être détectées et/ou traitées en amont de la chaîne. Les opérations effectuées sur le

	poste de finition devront être décrites dans le PMS. **Mais** Dans ce cas, l'apposition de la marque de salubrité ne pourra être effectuée qu'après la vérification du parage effectif des souillures.
3-Les services d'inspection doivent-ils consigner systématiquement les carcasses présentées à l'IPM et faisant l'objet d'une souillure ?	Lorsqu'une carcasse souillée est présentée à l'inspection sanitaire, les services officiels effectuent une mise en consigne afin que soit retiré de la consommation humaine la partie souillée conformément au règlement européen (CE) n°854/2004, annexe I, section II, chapitre V, point s), les services d'inspection déclarent impropres à la consommation humaine les viandes si elles « présentent une contamination fécale, par souillure ou autre ». Afin d'assurer ce retrait, l'exploitant de l'abattoir est donc tenu de mettre du personnel à disposition de l'autorité compétente en vue de procéder au retrait/parage sous la supervision de l'équipe d'inspection conformément à l'article 4 du règlement (CE) n°854/2004. L'exécution des tâches de parage ne relève pas de l'obligation de l'autorité compétente. Cependant, cette règle ne s'applique pas dans les cas suivants (cf Q/R 1 et 2) : - La carcasse présentée fait l'objet d'une souillure mineure et le poste de finition est situé après le poste d'IPM. - La carcasse présentée fait l'objet d'une souillure majeure et la situation/les infrastructures de l'abattoir permettent une mise à l'écart (ou un parage sur chaîne « hors cadence ») après vérification des SV. Le retrait dans ces conditions doit être fait sans retard indu.

4-L'opérateur en abattoir peut-il utiliser un « whizard » pour retirer des souillures sur la chaîne ?	**Oui** L'utilisation du « Whizard » sur chaîne pour le parage à chaud est possible pour les souillures « circonscrites » ou « mineures » à condition que les bonnes pratiques d'hygiène soient respectées.
5-Quelle décision par les services d'inspection doit être prise dans le cas de souillure par de la bile ?	Les souillures par de la bile au cours du procédé d'abattage sont le plus souvent des souillures « étendues » ou « majeures ». La souillure par de la bile à l'abattoir comme toute souillure est un motif de saisie (Règlement (CE) 854/2004 Annexe I Section II, chapitre V §1s). Conformément au Règlement (CE) 853/2004 Annexe III chapitre IV §7, l'exploitant doit veiller à éviter toute contamination des viandes dont la contamination par de la bile. Il doit à cet effet prévoir les mesures de prévention et de gestion *ad hoc* dans son plan de maîtrise sanitaire pour ce type de souillure. Dans le cas d'une souillure par de la bile au niveau de la plèvre ou du péritoine, la saisie concernera uniquement ces séreuses et non un flanc ou une partie de poitrine.
6-L'exploitant de l'abattoir est-il dans l'obligation de transmettre l'information « souillures ou accident d'éviscération » à ses clients ?	**Non** Actuellement, il n'existe pas d'obligation de transmettre ce type d'information sur la chaîne alimentaire de l'exploitant de l'abattoir vers ses clients. Dès lors qu'une carcasse est jugée propre à la consommation humaine à la suite d'une inspection *ante et post mortem* et qu'elle a fait l'objet de l'apposition de la marque de salubrité, aucune

	restriction à l'utilisation des viandes issues de cette carcasse ne peut être imposée.
7-Le douchage des abats est-il possible en cas de souillures ?	**Non** Le douchage des abats n'est pas adapté au traitement de souillure d'éviscération, ni acceptable après des incisions. Le taux de souillure des fressures est un signal d'alerte pour la maîtrise de la ligature de l'herbière (pour les ruminants) et l'ajeûnement (pour les porcs). **Mais** Il peut être acceptable sur organe intacte (non incisé) pour éliminer des traces de sang si le risque d'éclaboussure et de contamination des viandes voisines est maîtrisé.
8-Les étapes de gestion des souillures doivent-elles être considérées comme des CCP ou des PRPo ?	La mise en place d'un plan HACCP et la définition de PRPo ou CCP est de la responsabilité de l'exploitant en fonction de l'analyse de risque établie dans son PMS. Les services de contrôle ne peuvent pas imposer la mise en place d'un CCP ou PRPo dans le cadre de la gestion des souillures.
9-Comment doit être effectué le contrôle du parage de la plaie de saignée des bovins ?	L'instruction spécifique DGAL/SDSSA/N2013-8074 relative à la gestion du parage de la plaie de saignée chez les bovins décrit la conduite à tenir par les services d'inspection. Le parage de la plaie de saignée est une mesure de protection de la santé du consommateur et doit être réalisé après la saignée des bovins afin d'enlever tous les tissus hémorragiques ou souillés : la viande résultant du parage de la plaie de saignée est considérée comme impropre à la consommation humaine (annexe I, section II, chapitre V, point 1.d du règlement (CE) n° 854/2004).

	Ce parage peut être réalisé sur la chaîne d'abattage après l'inspection sanitaire des carcasses, mais sous la surveillance des services d'inspection. Le parage de la plaie de saignée et la quantité finale de tissus devant être éliminée reste donc *in fine* à l'appréciation des services d'inspection. Un guide de bonnes pratiques pour la présentation de la plaie de saignée et de la gouttière jugulaire des gros bovins à l'abattoir a été élaboré par l'interprofession bovine.
10-Peut-on fixer une limite acceptable du nombre d'accidents d'éviscération quotidien dans un abattoir ?	**Non** Une limite acceptable du nombre d'accidents d'éviscération quotidien n'est pas un outil adapté pour vérifier la maîtrise de l'hygiène du procédé dans un abattoir. Il apparaît important de différencier ce qui relève de l'accident d'éviscération ponctuel d'un véritable problème de maîtrise du procédé (geste de l'opérateur,…) afin d'appliquer les actions correctives adaptées.