ORDRE DE SERVICE D'ACTION
OSA

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des matières premières** **Sous-direction de la Santé et de la Protection Animales** **Bureau de la Pharmacie Vétérinaire et de l'Alimentation Animale** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Vincent HERAU / Karen BUCHER Tél. : 01 49 55 84 01 / 83 77 Réf. interne : SDSSA/BMP/VH/08-187	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/SDSPA/N2008-8155** **Date: 27 juin 2008**

Le Ministre de l'agriculture
et de la pêche
à

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace : NOTE DE SERVICE DGAL/SDHA/N2001-8077 du 07 JUIN 2001
Date limite de réponse : Sans objet
Nombre d'annexes :
Degré et période de confidentialité : TOUT PUBLIC

Objet : Modalités d'utilisation d'une liste harmonisée caractérisant les anomalies et autres non-conformités rencontrées en abattoir de volailles et de lagomorphes et à l'origine de retraits de la consommation humaine.

Bases juridiques et autres références :

- Code rural : articles L 231-1 et L 231-2 et R 231-8
- 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 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;
- Note de service DGAL/SDHA/N2001-8077 du 07 JUIN 2001 relative à l'harmonisation de l'inspection sanitaire post mortem des dindes ;
- Lettre-ordre de service n0763 du 02 août 2006 relative aux filières volailles/ lagomorphes : enquête et constitution de groupes de travail nationaux pour la mise en place du programme pilote ;
- Note de service DGAL/MASCS/SDSSA/N2007-8087 du 06/04/2007 : Formation de formateurs au contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire en abattoir et à la conduite de l'inspection des lots de volailles et de lagomorphes.
- Note de service DGAL/MASCS/SDSSA/N2007-8108 du 02/05/2007 donnant des précisions sur la formation de formateurs au contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire en abattoir et à la conduite de l'inspection des lots de volailles et de lagomorphes.
- Note de service DGAL/MASCS/SDSSA/N2007-8266SG/SRH/SDDPRS/N2007-1249 du 25 octobre 2007 relative à la démultiplication de la formation : inspecteur des services vétérinaires en abattoirs et ateliers de découpe, un métier d'aujourd'hui, un métier de demain.

- Note de service DGAL/SDSPA/N2008-8138 du 16 juin 2008 relative à la mise en application des règlements (CE) n1774/2002 et n181/2006 en ce qui concerne la valorisation des sous produits animaux en tant qu'engrais organiques et amendements et pour la production de biogaz.

MOTS-CLES : Abattoirs, volailles, lagomorphes, inspection, *post mortem*, *ante mortem* - motifs de retrait – carcasses - sous-produits - retrait – tri – catégorie – HACCP

Résumé :

La présente note de service définit la liste harmonisée des principales anomalies et des non-conformités observables en *post mortem* à l'origine des décisions de retrait de la consommation humaine en abattoir de volailles et de lagomorphes. Elle précise la destination des sous-produits au regard des non conformités identifiées.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Directeurs départementaux des services vétérinaires chargés de région	Pour information : - Préfets - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Écoles nationales vétérinaires - Directeur de l'ENSV - Directeur de l'INFOMA - IGVIR - Fédérations de professionnels et interprofessions

1 – Contexte réglementaire et contexte national

Le règlement communautaire (CE) n854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 précise dans son annexe I, section II, chapitre V l'ensemble des motifs permettant de déclarer la viande impropre à la consommation humaine.

La mise en place d'un référentiel national pour les critères et motifs de retrait des carcasses de volailles et de lagomorphes manifestement impropres résulte du constat que les motifs utilisés par les services vétérinaires des abattoirs pour désigner une même anomalie divergent selon les abattoirs[1]. Ce référentiel concourt à l'harmonisation des pratiques et des décisions et vise ainsi à répondre à une demande des services vétérinaires et des professionnels. Il permet également d'établir une base commune d'appréciation des non conformités sur laquelle doivent s'appuyer les exploitants d'abattoirs où le personnel sur chaîne effectue des retraits et trie les sous-produits animaux.

2 – Méthodologie d'élaboration de la liste des lésions et non conformités à l'origine des retraits et conduites à tenir

2.1 – Elaboration des référentiels

La lettre-ordre de service n0763 du 02 août 2006 faisait un appel à candidatures pour la participation à deux groupes de travail nationaux dans les secteurs avicole et cunicole dont l'un visait à la mise en place d'une harmonisation des critères et motifs de retraits.

Les membres de ce groupe de travail, auquel a également participé activement le centre de ressources de l'INFOMA, répartis en sous-groupes chargés d'espèces ou catégories d'animaux particulières, ont rédigé de nombreuses fiches. Ils se sont pour cela appuyés sur les travaux disponibles sur le sujet, en particulier sur la thèse de doctorat vétérinaire de Mme A.C. BERTRAND[2] et ont collecté les photographies disponibles pour les différentes anomalies pouvant être observées.

---

[1] C. Lupo, C. Chauvin, L. Balaine, I. Petetin, J. Péraste, P. Colin, S. Le Bouquin. Postmortem condemnations of processed broiler chickens in western France *Veterinary Record* (2008) **162,** 709-713

[2] AC Bertrand 2004 Lésions *post-mortem* des poulets et des dindes de chair et dangers pour le consommateur : base d'un référentiel pour le retrait sur chaîne d'abattage. Th. Med. Vet., N°140, Nantes, 3 décembre, 140 pp.

Une harmonisation nationale a ensuite été assurée et les fiches soumises à l'expertise :

- de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Nantes (Mme MAGRAS) ;
- de l'AFSSA, site de Ploufragan (Mme LE BOUQUIN).
- d'Avipôle Formation (M. PRIGENT) ;
- de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse (MM. BRUGERE, GUERIN) ;

Ces travaux ont donné lieu à la constitution d'un référentiel présenté sous forme de CD Rom devant couvrir, dès que possible, l'ensemble des espèces et catégories de volailles et de lagomorphes abattues en France.

2.2 – Conduites à tenir

2.2.1 – Concernant le retrait des viandes manifestement impropres à la consommation humaine

La présente note, qui sera complétée et consolidée à mesure de la validation des fiches pour chacune des espèces, vise à donner, de manière synthétique et pour chacune d'entre elles la liste des principales anomalies rencontrées et pour chacune d'entre elles :

- la référence réglementaire du motif de retrait (règlement (CE) n854/2004 annexe I le plus souvent) ;
- la conduite à tenir, vis-à-vis de la carcasse et/ou des viscères en terme de retrait de la consommation humaine total ou partiel et si nécessaire vis-à-vis d'une mesure corrective du procédé ou d'alerte des services vétérinaires ;
- le classement relatif à ces retraits constituant les sous-produits animaux : catégorie 2 ou 3 selon les critères du règlement (CE) n1774/2002.

Les anomalies ont été classées en anomalies portant sur la carcasse et en anomalies portant sur les viscères. Les anomalies de la carcasse sont des anomalies qui, dans la plupart des cas, sont détectables au poste de retrait placé en sortie de plumeuse ou après la dépouille et avant ouverture du cloaque / de l'abdomen. Les anomalies portant sur les viscères sont des anomalies détectables après ces dernières opérations, étant entendu que ces motifs ne seront utilisés que si la carcasse n'a pas été retirée avant le poste d'éviscération du fait d'anomalies externes « carcasse ».

Il est à noter que ce tableau ainsi que le référentiel donnent la conduite à tenir pour une anomalie unique, en l'absence de toute autre. En cas d'identification d'anomalies multiples, la conduite à tenir à adopter sera celle de la gestion du risque majeur.

- Conduite à tenir en cas de multi-anomalies sur carcasse

La conduite à tenir la plus stricte devra être appliquée. *Par exemple* :

* face à : « congestion généralisée » (RT et C2) + « arthrite unique » (RP et C2), la conduite à tenir sera retrait total (RT) et gestion du retrait en C2.
* face à : « gros jabot » (RP en C3) et « arthrite unique » (RP en C2) : la conduite à tenir sera RP du gros jabot ET de l'arthrite et gestion des deux retraits en C2.
* face à : « déchirures peau-muscle ; cassures osseuses » de grande taille (RT en C3) et « lésions purulentes (abcès, ampoule du bréchet purulente,…) » de petite taille (RP en C2) : la conduite à tenir sera RT en C2.

- Conduite à tenir en cas de multi-anomalies sur viscères

La mise en évidence de 2 ou plus d'anomalies portant sur les viscères doit donner lieu à un retrait total de la carcasse et de ses viscères, avec une gestion du retrait en C2.

2.2.2 – concernant les sous-produits animaux

Les sous-produits animaux (SPA) issus des opérations de transformation et de retraits en abattoir de volailles et de lagomorphes, non destinés à la consommation humaine, sont répartis en catégorie 2 ou 3, selon les dispositions du règlement CE /1774/2002. Il est rappelé ci-dessous la conduite à tenir en terme de gestion de ces sous-produits animaux.

- Destination des Sous-produits animaux :

- Catégorie 2 : pour élimination (en pratique), pour usage technique ou alimentation de certains animaux (oiseaux nécrophages, ...).
- Catégorie 3 : pour l'alimentation animale ou des usages techniques.

- Identification des contenants pour le transport de sous-produits animaux doit comporter :

- Une étiquette précisant la catégorie de SPA complétée de mentions obligatoires :
  - Catégorie 2 complétée soit de la mention « impropre à la consommation animale », soit de la mention «**destiné à l'alimentation de…» + la (ou les) espèce(s)** lorsque ces produits sont destinés à l'alimentation des animaux ;
  - Catégorie 3 complétée de la mention « impropre à la consommation humaine ».
- Identification des contenants (emballage, conteneurs ou véhicules), au moyen d'un panneau de signalisation de couleur codifiée, dans le cadre d'échanges intra-communautaires de sous-produits animaux : catégorie 2 en jaune ; catégorie 3 en vert.

- Document commercial

Les sous-produits animaux doivent être accompagnés :

- pour les échanges intra-communautaires d'un document commercial conforme au modèle de l'annexe II du règlement (CE) n1774/2002
- pour les mouvements nationaux : se référer aux modèles de documents commerciaux en vigueur[3].

En particulier, sur le document commercial accompagnant les sous-produits animaux de catégorie 3, doit être précisée, à côté de la mention « catégorie 3 », la lettre de a à k figurant à l'article 6, paragraphe 1 du règlement (CE) n1774/2002. Exemples :

- « catégorie 3a » pour les carcasses ou parties de carcasses propres à la consommation humaine mais déclassées en sous-produits faute de débouchés commerciaux.
- « catégorie 3b » pour les carcasses ou parties de carcasses déclarées impropres à la consommation humaine mais exempte de tout signe de maladie transmissible aux hommes et aux animaux.

3 – Diffusion des référentiels ; modalités et calendrier

Un exemplaire du CD-Rom relatif à l'harmonisation des critères et motifs de retrait dans les filières avicole et cunicole sera adressé au plus tard mi-juillet à chacune des DDSV par l'INFOMA avec les référentiels harmonisés et validés pour les poulets et dindes de chair. Une autre version du CD-Rom sera également transmise aux DDSV une fois l'ensemble des référentiels pour les autres espèces validés.

Chaque CD-Rom contient un programme de démarrage automatique permettant le lancement de l'application sans manipulation particulière.

[3] Cf. note de service DGAL/SDSPA/N2008-8138 du 16 juin 2008

En matière de droits d'auteurs, ce CD-Rom est libre de droit, à l'exception du chapitre relatif à la propriété intellectuelle. A cet effet, toute copie complète ou partielle, ou distribution non autorisée au préalable par l'INFOMA est interdite.

Ce document multimédia fait l'objet d'une déclaration de dépôt légal.

Par la suite, ce CD Rom pourra également être obtenu auprès du Centre de Ressources de l'INFOMA (16 rue du Vercors – 69960 Corbas) au coût de 5 €, somme visant à couvrir les frais de reproduction et d'envoi. La mise à disposition de l'outil sur une plate-forme Internet interactive est également à l'étude.

4 – Tenue à jour de la liste des anomalies et non conformités à l'origine des retraits

Ce référentiel a été constitué sur la base des dispositions réglementaires en vigueur et des connaissances actuelles. Il devra en conséquence être actualisé régulièrement à une fréquence d'environ tous les 3 ans. Toutefois, s'il apparaissait à l'usage qu'un libellé pose problème ou ait été omis, je vous saurais gré de m'en informer (par mél à la boîte bmp.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) afin que je réunisse le groupe de travail qui sera chargé de sa mise à jour et auquel les référents nationaux participeront.
Ce groupe statuera et apportera le cas échéant les modifications nécessaires qui seront relayées par note de service.

Il vous est donc demandé à réception de cette note :

- d'effectuer, durant les prochains mois, les compléments de formation nécessaires au sein des équipes d'inspection afin de vous assurer de l'appropriation par les agents des nouveaux termes à utiliser (motifs principaux). Les modalités de réalisation de cette formation annoncée par les notes de service DGAL/MASCS/SDSSA/N2007-8087 du 06/04/2007 et DGAL/MASCS/SDSSA/N2007-8108 du 02/05/2007 et son articulation avec les sessions de formation déjà effectuées ou encore à venir en application de la note de service DGAL/MASCS/SDSSA/N2007-8266SG/SRH/SDDPRS/N2007-1249 du 25 octobre 2007 sus-visées feront l'objet d'une note séparée ;

- d'utiliser, en tant que liste fermée, la liste des libellés de l'annexe 1 en lieu et place de toute autre, dans les trois mois maximum à compter de la date de réception du CD rom.

.

Je vous remercie de bien vouloir me faire part des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente note.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

ANNEXE

Tableau 1. Liste fermée des critères et motifs de retrait chez la **dinde de chair**

Anomalie portant sur	Type d'anomalie	Nom de l'anomalie	Motivation en droit en vigueur	Conduite à tenir : retrait total ou partiel, autre	Précisions éventuelles, cas particuliers (gestion particulière dans le cadre du PMS, recherche de causes …)	Destination des sous-produits (C2 ou C3)
La carcasse	Odeur	Odeur anormale	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RT**		2
	Couleur	Carcasse cadavérique/ animaux asphyxiés	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. c)	**RT**	L'accrochage d'animaux morts sur la chaîne est interdit	2
		Carcasse saigneuse	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP ou RT**	RP si limité au cou RT dans les autres cas	3b
		Congestion généralisée	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. f) si lésions inflammatoires associées, sinon 1. p)	**RT**		2
		Autres anomalies de couleur	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RT**		2
	Conformation	Accumulation liquidienne dans la cavité abdominale	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. f) pour maladie généralisée ou 1.p)	**RT**		2
		Arthrite unique	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP**		2
		Arthrites multiples	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RT**		2
		Cachexie	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. q)	**RT**		2
		Carcasse gonflée	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. f) si autres lésions associées, 1. p)	**RT**		2
		Gros jabot	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP**	Rechercher une éventuelle odeur anormale.	3b
		Autres anomalies de conformation	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p) ou 1. f) si maladie généralisée	**RP ou RT**	**RP** si circonscrit	3b

(1) HACCP ! Signifie qu'il existe des risques de contaminations de la chaîne ou de contaminations croisées, et qui devraient être pris en compte dans le plan HACCP.

Anomalie portant sur	Type d'anomalie	Nom de l'anomalie	Motivation en droit en vigueur	Conduite à tenir : retrait total ou partiel, autre	Précisions éventuelles	Destination des sous-produits (C2 ou C3)
La carcasse	Aspect	Ampoule du bréchet	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP**	**RP** de la zone atteinte. Uniquement si ampoule non purulente HACCP ! (1)	3b
		Lésions purulentes (abcès, ampoule du bréchet purulente,…)	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP ou RT**	**RP** si lésion circonscrite, peu étendue et sans autre anomalie **RT** si abcès multiples, si autres anomalies HACCP !	2
		Autres lésions cutanées	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p) et 1. f) pour dermite gangréneuse	**RP** ou **RT**	en fonction de l'étendue de la lésion Rechercher les causes si beaucoup d'animaux atteints (bien-être)	2
		Anomalie du muscle du bréchet	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. u)	**RP ou RT**	**RP** si lésion unilatérale sans complication **RT** sinon	3b
		Déchirures peau-muscle ; cassures osseuses	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP ou RT**	Pas de retrait si anomalie mineure **RP** si anomalie de taille moyenne **RT** si anomalie étendue	3b
		Défaut plumaison	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	Reprise de plumaison **Sinon RP ou RT**	Rechercher les causes du défaut de plumaison RP ou RT selon étendue du défaut HACCP !	3b
		Anomalies liées à l'échaudage	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RT**	HACCP !	3b
		Hématomes - Fractures	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP** ou **RT**	en fonction de l'étendue de l'anomalie	3b
		Souillures d'origine extrinsèque	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. n) pour corps étrangers, 1. s) pour autres souillures ou 1. u) pour autres cas si nécessaire	**RP** ou **RT**	en fonction de l'étendue de la souillure HACCP !	2
		Souillures d'origine intrinsèque	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. s) pour souillures fécales, ou 1. u) pour autres	**RP** ou **RT**	en fonction de l'étendue de la souillure HACCP !	2
Les viscères / la cavité abdominale		Aérosacculite	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. f)	**RP ou RT**	RT si stade aigu RP (grappe viscérale entière) si chronique	2
		Processus tumoral	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. f)	**RP** ou **RT**	**RP** si localisé **RT** si multiple ou généralisé	2
		Anomalies de la paroi de la cavité abdominale (péritonite)	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RT**		2
		Anomalies du tube digestif (entérite,...)	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. f) ou 1. h) si parasitisme	**RT**		2
		Anomalies du foie (hépatite, périhépatite et autres anomalies)	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP** ou **RT**	**RT** si lésion aiguë (congestion, présence de fibrine, …) **RP** dans les autres cas	2
		Anomalies du péricarde et du cœur	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP** ou **RT**	**RT** si lésion aiguë (congestion, présence de fibrine, …) **RP** dans les autres cas	2

(1) HACCP ! Signifie qu'il existe des risques de contaminations de la chaîne ou de contaminations croisées, et qui devraient être pris en compte dans le plan HACCP.

Tableau 2. Liste fermée des critères et motifs de retrait chez le poulet de chair

Anomalie portant sur	Type d'anomalie	Nom de l'anomalie	Motivation en droit en vigueur	Conduite à tenir : retrait total ou partiel, autre	Précisions éventuelles, cas particuliers (gestion particulière dans le cadre du PMS, recherche de causes …)	Destination des sous-produits (C2 ou C3)
La carcasse	Odeur	Odeur anormale	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RT**		2
	Couleur	Carcasse cadavérique/ animaux asphyxiés	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. c)	**RT**	L'accrochage d'animaux morts sur la chaîne est interdit	2
		Carcasse saigneuse	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP ou RT**	RP si limité au cou RT dans les autres cas	3b
		Congestion généralisée	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. f) si lésions inflammatoires associées, sinon 1. p)	**RT**		2
		Autres anomalies de couleur	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RT**		2
	Conformation	Accumulation liquidienne dans la cavité abdominale	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. f) pour maladie généralisée ou 1.p)	**RT**		2
		Arthrite unique	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP**		2
		Arthrites multiples	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RT**		2
		Cachexie	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. q)	**RT**		2
		Carcasse gonflée	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. f) si autres lésions associées, 1. p)	**RT**		2
		Gros jabot	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP**	Rechercher une éventuelle odeur anormale.	3b
		Autres anomalies de conformation	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p) ou 1. f) si maladie généralisée	**RP ou RT**	**RP** si circonscrit	3b

(1) HACCP ! Signifie qu'il existe des risques de contaminations de la chaîne ou de contaminations croisées, et qui devraient être pris en compte dans le plan HACCP.

Anomalie portant sur	Type d'anomalie	Nom de l'anomalie	Motivation en droit en vigueur	Conduite à tenir : retrait total ou partiel, autre	Précisions éventuelles	Destination des sous-produits (C2 ou C3)
La carcasse	Aspect	Ampoule du bréchet	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP**	**RP** de la zone atteinte. Uniquement si ampoule non purulente HACCP !	3b
		Lésions purulentes (abcès, ampoule du bréchet purulente,…)	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP ou RT**	**RP** si lésion circonscrite, peu étendue et sans autre anomalie **RT** si abcès multiples, si autres anomalies HACCP !	2
		Autres lésions cutanées	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p) et 1. f) pour dermite gangréneuse	**RP** ou **RT**	en fonction de l'étendue de la lésion Rechercher les causes si beaucoup d'animaux atteints (bien-être)	2
		Anomalie du muscle du bréchet	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. u)	**RP ou RT**	**RP** si lésion unilatérale sans complication **RT** sinon	3b
		Déchirures peau-muscle ; cassures osseuses	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP ou RT**	Pas de retrait si anomalie mineure **RP** si anomalie de taille moyenne **RT** si grande taille	3b
		Défaut plumaison	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	Reprise de plumaison **Sinon RP ou RT**	Rechercher les causes du défaut de plumaison RP ou RT selon étendue du défaut HACCP !	3b
		Anomalies liées à l'échaudage	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RT**	HACCP !	3b
		Hématomes - Fractures	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP** ou **RT**	en fonction de l'étendue de l'anomalie	3b
		Souillures d'origine extrinsèque	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. n) pour corps étrangers, 1. s) pour autres souillures ou 1. u) pour autres cas si nécessaire	**RP** ou **RT**	en fonction de l'étendue de la souillure HACCP !	2
		Souillures d'origine intrinsèque	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. s) pour souillures fécales, ou 1. u) pour autres	**RP** ou **RT**	en fonction de l'étendue de la souillure HACCP !	2
Les viscères / la cavité abdominale		Aérosacculite	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. f)	**RP ou RT**	RT si stade aigu RP (grappe viscérale entière) si chronique	2
		Processus tumoral	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. f)	**RP** ou **RT**	**RP** si localisé **RT** si multiple ou généralisé	2
		Anomalies de la paroi de la cavité abdominale (péritonite)	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RT**		2
		Anomalies du tube digestif (entérite,...)	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. f) ou 1. h) si parasitisme	**RT**		2
		Anomalies du foie (hépatite, périhépatite et autres anomalies)	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP** ou **RT**	**RT** si lésion aiguë (congestion, présence de fibrine, …) **RP** dans les autres cas	2
		Anomalies du péricarde et du cœur	Règlement CE 854/2004, annexe I section II, chap. V. 1. p)	**RP** ou **RT**	**RT** si lésion aiguë (congestion, présence de fibrine, …) **RP** dans les autres cas	2

(1) HACCP ! Signifie qu'il existe des risques de contaminations de la chaîne ou de contaminations croisées, et qui devraient être pris en compte dans le plan HACCP.

Tableau 3b. Liste fermée des critères et motifs de retrait chez le lapin

A venir

Tableau 4. Liste fermée des critères et motifs de retrait chez les palmipèdes gras

A venir

Tableau 5. Liste fermée des critères et motifs de retrait chez les animaux de réforme

A venir

Tableau 6. Liste fermée des critères et motifs de retrait chez les palmipèdes maigres

A venir

Tableau 7. Liste fermée des critères et motifs de retrait chez les cailles, faisans, perdrix, pigeons

A venir

Tableau 8. Liste fermée des critères et motifs de retrait chez les pintades

A venir

(1) HACCP ! Signifie qu'il existe des risques de contaminations de la chaîne ou de contaminations croisées, et qui devraient être pris en compte dans le plan HACCP.