ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

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 Mission d'Appui au Pilotage de la Performance Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Suivi par : Pascale GILLI-DUNOYER / Vincent HERAU / Laure BEGUIN / Référents nationaux abattoir Tél : 01 49 55 84 28 / 84 01 / 86 22 Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr Réf. Interne : SA/SDSSA/BEAD/VH/08-245 MOD10.21 A 03/09/08	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/MAPP/N2008-8290** **Date: 20 novembre 2008**

Date de mise en application :	immédiate
Annule et remplace :	-
Date limite de réponse :	sans objet
Nombre d'annexes :	5
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Liste de dangers et points d'inspection prioritaires en abattoir d'animaux de boucherie ; supports de relevé des constats et rapports d'inspection (« mini-grilles »)

Références :

- 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° 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 ;
- 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 ;
- Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

- Note de service DGAL/MASCS/SDSSA/N2007-8266 SG/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/SDSSA/N2007–8282 du 21/11/2007 relative aux abattoirs d'animaux de boucherie, de volailles ou de lagomorphes : bilans des années passées ; classement 2008 ; agrément ; responsabilités ;
- Note de service DGAL/MAPP/N2008-8066 du 25/03/2008 relative à la généralisation de l'utilisation des méthodes d'inspection nationales - référentiel métier ;
- Note de service DGAL/N2008-8078 du 02 avril 2008 relative aux suites de l'inspection en matière vétérinaire et phytosanitaire ;
- Lettre à diffusion limitée DGAL/SA/SDSSA/L2008-0617 du 07 juillet 2008 relative à la programmation des inspections « ateliers » des abattoirs d'animaux de boucherie, de volailles ou de lagomorphes fondée sur une hiérarchisation des risques et gestion des suites.

Résumé :

La présente note définit les points qui doivent être contrôlés en priorité (« incontournables ») lors des inspections des abattoirs d'animaux de boucherie en raison de leur impact direct sur la sécurité et la salubrité des denrées. Elle reprend des éléments de la formation intitulée « inspecteur des services vétérinaires en abattoirs et ateliers de découpe, un métier d'aujourd'hui, un métier de demain » qui sera dispensée tout au long de l'année 2008 et sur le premier semestre 2009 aux agents des services vétérinaires concernés par l'inspection des abattoirs et des ateliers de découpe (cf. note de service du 25 octobre 2007 susvisée).

La présente note donne également les supports d'enregistrement nationaux harmonisés et validés pour le contrôle de ces points prioritaires, ayant également valeur de rapports d'inspection. Ces supports sont intégrés dans le référentiel métier.

Mots-clés : abattoir, animaux de boucherie, processus d'inspection, inspection, maîtrise, dangers mini-grilles, rapports d'inspection , SIGAL.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - RESAQ - IGVIR - ENSV - ENV - UAS - INFOMA

SOMMAIRE

CONTEXTE :

I. Les principaux dangers dans la filière des animaux de boucherie ; caractérisation :

1. Dangers liés strictement à l'animal pour lesquels la maîtrise hygiénique du process d'abattage n'a pas d'incidence
2. Dangers microbiologiques pour lesquels l'absence ou l'insuffisance de maîtrise hygiénique du process d'abattage est susceptible d'augmenter le risque sanitaire

II. Les points de contrôle prioritaires dans les établissements d'abattage d'animaux de boucherie :

III. Enregistrements et rapports d'inspection sur les points de contrôle prioritaires : les mini-grilles :

1. Les différents types d'inspections dans les abattoirs
2. Supports de relevé des constats et rapports d'inspection pour les inspections **programmées**
   A) Inspections complètes « établissement »
   B) Inspections ciblées programmées
3. Supports de relevé des constats et rapports d'inspection pour les constats du quotidien et/ou hors programmation
4. Notation des mini – grilles

ANNEXES :

ANNEXE I : liste minimale de dangers devant faire l'objet d'une prise en compte dans l'analyse des dangers relative à l'abattage des animaux de boucherie.

ANNEXE II : Items prioritaires disposant de mini-grilles intégrées dans le référentiel métier/ Mini- grilles

ANNEXE III : Synthèse des supports de relevés des constats et rapports d'inspection à utiliser selon le type d'inspection en abattoir

ANNEXE IV : cahier de liaison

ANNEXE V : fiche de relevé de non conformité

CONTEXTE :

Le Règlement (CE) n°178/2002 et le paquet hygiène redéfinissent le champ des responsabilités respectives des services d'inspection et des exploitants du secteur alimentaire. La responsabilité des exploitants est mise en avant par rapport à la sécurité des aliments mis sur le marché et, parallèlement, le principe d'une inspection basée sur une analyse des risques est largement développée. Le paquet hygiène a également évolué vers une obligation de résultats en lieu et place de l'obligation de moyens qui été le fondement de la réglementation précédente. Par ailleurs, en abattoir, peut être plus que dans d'autres secteurs, l'application des principes HACCP comme ligne directrice dans l'élaboration des plans de maîtrise sanitaire doit intégrer la connaissance du « cœur de métier » et des bonnes pratiques d'hygiène en adéquation avec les dangers identifiés comme avérés sur les viandes d'animaux de boucherie.

Cette note n'a aucune vocation à se substituer aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application du principe HACCP, rédigés par les professionnels et qui sont en cours de finalisation.

Elle a vocation à mettre l'accent sur des chapitres du plan de maîtrise sanitaire, sur certains items de la grille d'inspection et sur des phases du processus de fabrication représentent des points de contrôle incontournables car en lien direct avec la salubrité et la sécurité des produits. En corollaire, les exploitants du secteur de l'abattage doivent veiller à attacher une attention particulière à ces points, sans, cependant ignorer les autres.

Enfin, l'harmonisation des pratiques d'inspection est un travail de longue haleine conduit par la DGAl. La rédaction de rapports d'inspection qui intègrent des grilles d'inspection identiques sur tout le territoire est une étape importante pour montrer l'efficacité de nos inspections, l'impartialité et la transparence de nos actions. Cette harmonisation est une demande forte des professionnels.

Cette note décline trois aspects principaux:

- les dangers à prendre en compte a minima dans le plan de maîtrise sanitaire ;
- les points de contrôles prioritaires ;
- les rapports d'inspections : concept de mini grilles.

I. Les principaux dangers dans la filière des animaux de boucherie ; caractérisation :

Sur la base de la réglementation applicable, des données disponibles en matière de TIA(C) (toxi-infections alimentaires (collectives)), des données bibliographiques connues, des alertes communautaires émises sur le réseau communautaire d'alerte rapide (RASFF) et des projets de Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application du principe HACCP en cours qui intègrent les éléments précités, les dangers considérés comme les plus importants chez les animaux de boucherie, par l'administration et dans l'attente des avis que l'AFSSA donnera sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène en cours, sont donnés en annexe I. Celle liste peut être considérée comme celle constituant un socle minimal. Si la liste des dangers retenus dans l'analyse des dangers relève de la responsabilité de l'exploitant, la non prise en compte d'un ou plusieurs des dangers listés en annexe I devra être dûment justifiée.
Aucun danger viral ne semble à retenir en première intention.

1. Dangers liés strictement à l'animal pour lesquels la maîtrise hygiénique du process d'abattage n'a pas d'incidence

Certains dangers pouvant être véhiculés par les viandes ou abats, sont indépendants du niveau d'hygiène du process de l'abattoir. Il s'agit en particulier des dangers suivants :

- résidus de médicaments vétérinaires. Si les mesures de maîtrise se situent essentiellement en élevage, la connaissance de problèmes sur ce sujet nécessite une prise en compte en abattoir, et dans tous les cas de prévenir les services vétérinaires ;
- *Mycobacterium spp.* pour toutes espèces sauf équidés ;

- ATNC[1] (prions) pour les ruminants ;
- parasitaires (cf. annexe I).

2. Dangers microbiologiques pour lesquels l'absence ou l'insuffisance de maîtrise hygiénique du process d'abattage est susceptible d'augmenter le risque sanitaire

Concernant ces dangers et selon les espèces, les sources habituelles et majoritaires de contaminations sont réparties comme suit :

Origine digestive (matières fécales)	Origine environnementale	Origine cutanée
E. coli vérotoxinogènes	*Listeria monocytogenes*	*Staphylococcus aureus**
Yersinia spp.		
Salmonella spp.		
Campylobacter thermotolérants		
Clostridium perfringens		
Clostridium botulinum		

* Les mammites sub-cliniques constituent également chez les femelles laitières une autre source importante de *S. aureus*

Pour de nombreux dangers biologiques, l'hygiène des conditions de préparation des carcasses à l'abattoir a une incidence directe sur le niveau de contamination des carcasses. La maîtrise de ces dangers repose donc sur le fait :

1/ **d'éviter de contaminer les produits**

- ✓ par des matières fécales mais également par le biais de manipulations contaminantes de la part du personnel ;
- ✓ par des germes d'origine cutanée et/ou fécale présents sur la peau des animaux (contacts cuirs/viande et manipulations) ainsi que ceux d'origine mammaire (hygiène des manipulations lors de la dépouille ventrale et lors du retrait des mamelles de femelles en lactation) ;
- ✓ par les locaux, le matériel et les équipements qui sont au contact ou en surplomb des denrées, lorsqu'ils sont eux mêmes contaminés

2/ **de réduire leur capacité à se multiplier** : dans le cas particulier des abattoirs, en maîtrisant les étapes de ressuage et de stockage qui permettent d'assurer :

- ✓ un assèchement superficiel des carcasses (lié à l'hygrométrie et à la vitesse de l'air pulsé) ;
- ✓ la descente continue en température des carcasses (couple temps/température) ;
- ✓ le respect de la chaîne du froid.

Pour ce qui concerne les missions relevant des services vétérinaires, il convient de souligner que :

- certains dangers, en particulier certains pour lesquels l'hygiène du process n'a pas d'influence sur la contamination des carcasses, sont détectés par le biais de tâches relevant de l'inspection vétérinaire *post mortem* et d'analyses de laboratoire définis réglementairement :
  - ✓ *Cysticercus spp*, *Mycobacterium spp* par le biais d'incisions musculaires, d'incisions de ganglions ou d'observation directe
  - ✓ prion, *Trichinella spp*. par le biais de tests de dépistage ;

[1] ATNC = Agents Transmissibles Non Conventionnels

- d'autres dangers ne peuvent être détectés directement, dans la grande majorité des cas, lors de la conduite des inspections *ante* ou *post mortem* classiques, ces dernières reposant sur la détection de signes cliniques ou lésionnels et le retrait de carcasses manifestement impropres à la consommation humaine.

Néanmoins, les informations sur la chaîne alimentaire permettront prochainement de fournir aux exploitants des abattoirs et aux agents des services d'inspection des informations sanitaires quand au contexte dans lequel les animaux présentés à l'abattage ont été élevés et de mieux prendre en compte certains dangers inapparents à l'inspection visuelle (ex : résidus de médicaments vétérinaires, pathologie d'élevage avec isolement de germe : *Salmonella spp*…).

Remarque : La visite sanitaire bovine et son extension à la filière porcine en 2009 permettent ou permettront d'obtenir des précisions quant à l'analyse de risques conduite au niveau du fonctionnement des élevages.

Le contrôle par les services vétérinaires, de la maîtrise des risques sanitaires en abattoir d'animaux de boucherie mise en place par l'exploitant, doit en conséquence cibler les éléments du plan de maîtrise sanitaire qui y concourent le plus, en particulier **les bonnes pratiques d'hygiène (cf. B).**

II. Les points de contrôle prioritaires dans les établissements d'abattage d'animaux de boucherie :

La priorité porte sur le contrôle effectif de la mise en oeuvre des mesures de maîtrise aux points prioritaires détaillés ci-dessous puisque ce sont elles qui déterminent la qualité et la sécurité des produits mis sur le marché. Il est indispensable, afin de conduire un contrôle officiel pertinent, que les inspecteurs s'approprient, préalablement à l'inspection de ces différents points prioritaires, le contenu des procédures et/ou instructions relatives aux mesures de maîtrise décrites dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'exploitant conformément aux dispositions de l'arrêté du 8 juin 2006 *relatif à l'agrément ou à l'autorisation des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale*.

Dans la maîtrise de la qualité sanitaire et hygiénique des produits mis sur le marché, le **fonctionnement** de l'abattoir (chapitre E de la grille) a un rôle fondamental.
C'est ainsi qu'en lien avec les dangers précités, doit être considéré comme prioritaire le contrôle, par le service d'inspection en abattoir d'animaux de boucherie, des points suivants.
A chaque point est associé le code de l'item ou des items ou sous-item(s) correspondant(s) de la grille d'inspection des abattoirs d'animaux de boucherie.

1/ MESURES RELEVANT DES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE GENERALES		**ITEMS/SOUS-ITEMS**
a	❖ L'état de maintenance des locaux et des équipements, en particulier ceux en contact ou en surplomb des denrées nues	**A04 et B04**
b	❖ L'état de propreté de l'abattoir avant le début des opérations d'abattage	**E01 et E02**
c	❖ La maîtrise hygiénique du process d'abattage	**E12.01**
d	❖ L'hygiène des manipulations et le comportement du personnel	**E04**
e	❖ La maîtrise des températures	**E12.03**
f	❖ La gestion des sous-produits animaux	**E10.01**
g	❖ La traçabilité à toutes les étapes, depuis l'animal vivant jusqu'à la pesée	**E13**
2/ MESURES PLUS SPECIFIQUES		
h	❖ La réalisation par l'exploitant du contrôle des animaux introduits à l'abattoir (contrôle de l'identification, de l'état de santé, de l'état de propreté et de la bien-traitance et exploitation (à venir) des informations sur la chaîne alimentaire)	**E03.01** **E03.02** **E03.03**
i	❖ Le respect des exigences spécifiques liées aux ESST–uniquement chez les ruminants	**E12.04**
j	❖ La surveillance et l'application des mesures correctives aux étapes retenues	**E08**

	comme essentielles au regard de l'analyse des dangers	
k	❖ La mise en œuvre des procédures de vérification comprenant les auto-contrôles microbiologiques	**E0901**
l	❖ Le respect de la bien traitance animale	**E03.03**

Précisions sur les items :

♋ il convient aussi d'être vigilants à la maintenance des installations frigorifiques et mesures de maîtrise mises en œuvre en cas de dysfonctionnement.

♌ Un nettoyage et une désinfection approfondis (hygiène pré-opérationnelle) des surfaces et équipements en contact ou en surplomb des denrées est indispensable pour que l'abattoir travaille dans des conditions satisfaisantes (ex : *Listeria* spp.). De plus, la qualité du rinçage conditionne ensuite la maîtrise des contaminations par les résidus des produits utilisés pour ces opérations.

♍ Le contrôle réalisé en rapport avec cet item nécessite une analyse extrêmement minutieuse de la chaîne d'abattage afin de diagnostiquer les étapes, manipulations et points de contact contaminants.

♎ L'attention apportée par le personnel au respect des règles d'hygiène de manipulation des viandes est fondamentale.

♏ Il convient d'être vigilant aux capacités en chambres froides et aux cinétiques de refroidissement des carcasses.

♐ L'hygiène de la collecte et du stockage des sous-produits animaux (en particulier parties porteuses de lésions, plaies de saignée..) revêt une importance fondamentale dans la prévention de la contamination des viandes.

h- Cette première étape du process d'abattage est une obligation de l'exploitant, les services vétérinaires ne doivent pas se substituer à lui.

l- Ce point est à considérer comme prioritaire en terme de contrôle officiel bien qu'il ne soit pas en lien direct avec les dangers pré-cités. Il convient d'être vigilant, en particulier, à la manipulation des animaux par les opérateurs, à l'existence et au fonctionnement des matériels de contention, au fonctionnement des appareils d'étourdissement électrique, à la réalisation de l'acte d'égorgement pour l'abattage rituel.

III. Enregistrements et rapports d'inspection sur les points de contrôle prioritaires : les mini-grilles :

1. Les différents types d'inspections dans les abattoirs :

La lettre à diffusion limitée DGAL/SA/SDSSA/L2008-0617 du 7 juillet 2008 susvisée rappelle les différents types d'inspections possibles en abattoirs et les spécificités de ces établissements du fait de la présence des services vétérinaires en permanence pour assurer les inspections « produit ».

2. Supports de relevé des constats et rapports d'inspection pour les inspections **programmées** :

A.) Inspections complètes « établissement » :

Le support de relevé des constats effectués lors des inspections « établissement » est laissé au choix des DDSV et du vétérinaire officiel de l'abattoir.
En revanche, s'agissant du rapport d'inspection transmis à l'exploitant, la grille particulière « abattoir » doit impérativement être utilisée, en précisant, le périmètre sur lequel a porté l'inspection (les items non observés seront explicitement précisés par la mention « PO »/Pas Observé).
L'exploitant de l'abattoir doit recevoir, *a minima* une fois par an, (ce qui pourrait être le cas par exemple des abattoirs classés en I), une évaluation pour tous les items de la grille particulière « abattoir ». Ces évaluations sont regroupées dans un ou plusieurs rapports d'inspection selon le périmètre de l'inspection un jour donné.
De plus conformément à la note de service DGAL 2007/8282 du 21/11/2007 précités, vous transmettrez à l'exploitant le classement attribué à l'abattoir en rapport avec les constats effectués.

B.) Inspections ciblées programmées :

S'agissant des rapports d'inspection utilisés pour les inspections ciblées programmées, deux cas de figure se présentent :

- ces inspections devront porter sur des items figurant parmi les points prioritaires listés en annexe II, les constats seront relevés sur les mini-grilles. La présente note vous transmet en annexe VI les mini grilles validées à ce jour. Cette liste sera complétée et les documents correspondants seront ajoutés dès leur validation. Afin de garder sa cohérence au système, il convient de limiter le nombre de mini grilles.
  Ces grilles terrain ont été intégrées dans le référentiel métier en tant que « grilles terrain ». Transmises à l'exploitant accompagnées de la page de garde, qui comporte également dans le modèle établi la partie décisionnelle, elles prennent la valeur de rapport d'inspection. Dans la mesure où ces documents ont été harmonisés au niveau national, dès lors que des inspections portant sur ces points sont effectuées, ces rapports doivent être utilisés **à l'exclusion de tout autre.**
  Les éventuelles améliorations que vous pensez devoir apporter à ces documents ainsi que les besoins en nouvelles grilles seront transmis par courriel à : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr avec copie à assurance-qualité.dgal@agriculture.gouv.fr. Les propositions seront examinées au cas par cas en concertation avec les référents nationaux abattoirs et, le cas échéant, le référentiel sera modifié.

Dans les autres cas (inspections portant sur des items non prioritaires ou sur des items prioritaires sans mini-grilles référentiel), dans la mesure où aucun modèle n'est défini au niveau national, le rendu de l'inspection doit se faire sur la grille particulière « abattoir ». Il convient de ne pas s'engager dans l'élaboration de quantités de nouvelles grilles qui, non harmonisées de surcroît, auraient un effet contre-productif dans la démarche actuellement engagée.

3. Supports de relevé des constats et rapports d'inspection pour les constats du quotidien et/ou hors programmation :

Pour ce qui est des constats quotidiens dans un abattoir effectués pendant le travail d'inspection des viandes, le choix du support dépend de l'organisation de travail des SV de la réactivité de l'exploitant, du niveau sanitaire de l'établissement…:

- ✓ **Le cahier de liaison**. Il s'agit d'un document, complété alternativement par les services vétérinaires et l'exploitant, qui permet de formaliser le suivi des demandes de traitement des non conformités relevées par le service d'inspection de l'abattoir. Son utilisation peut être privilégiée chaque fois que la relation entre l'exploitant et les services vétérinaires fonctionne bien en terme de réactivité, de sérieux dans la prise en compte des observations émises. Si l'utilisation d'un tel support n'est pas obligatoire, lorsqu'il est convenu d'un accord commun entre la DDSV et un exploitant d'utiliser un cahier de liaison, ce dernier doit être conforme au modèle défini en annexe IV. Ce dernier a été établi pour avoir valeur de rapport d'inspection. Il doit donc être rédigé avec le même soin que celui apporté aux autres supports ;

✓ La **fiche de relevé de non conformités** est également un bon support de suivi des non conformités à incidence majeure et/ou qui ont tendance à récidiver dans un établissement peu réactif. Elles peuvent en parallèle générer l'engagement de décisions administratives précisées dans un courrier d'accompagnement. Un modèle de fiche de relevé de non conformité est également donné en annexe V. Ce modèle a valeur de rapport d'inspection et les modalités de transmission du dit rapport par le vétérinaire officiel de l'abattoir à l'exploitant sont à définir localement ;

✓ D'autres supports peuvent également être utilisés pour le relevé des constats. Il peut en particulier être envisagé que les points de contrôle définis dans les mini-grilles soient utilisés ponctuellement (sans la page de garde ni les autres mentions spécifiques aux rapports telles que le numéro du rapport, références réglementaires,...). S'ils ne constituent alors pas un rapport d'inspection, dès lors qu'ils sont datés, que l'inspecteur a bien été identifié et que le constat est précisément décrit et ne porte pas sur une non conformité majeure, ils pourront faire l'objet d'une analyse globale par le vétérinaire officiel de l'abattoir puis d'une transmission à l'exploitant par le biais d'un rapport d'inspection qui peut, selon la portée des inspections, comprendre la mini-grille ou la grille particulière abattoir auxquelles la page de garde est adjointe.

Les supports de relevés de constats et les rapports d'inspection pouvant ou devant être utilisés par type d'inspection sont résumés dans le tableau donné en annexe III.

Votre attention est appelée sur le fait que ces inspections et supports d'enregistrement ne sont pas indépendants les uns des autres. En effet, les constats effectués au quotidien par les agents du service d'inspection et repris dans le cahier de liaison (lorsqu'il est utilisé), ceux effectués dans le cadre d'inspections ponctuelles et/ou ciblées doivent alimenter le contenu des synthèses effectuées sur l'établissement, en général relayées par le biais des inspections globales « établissement ».
Cela est particulièrement important pour l'établissement du classement de l'abattoir qui se doit d'être le plus représentatif possible de l'activité normale de l'établissement et non le résultat d'un constat ponctuel.

Les constats effectués au jour le jour et les actions correctives apportées par l'exploitant permettent en outre d'évaluer la réactivité de ce dernier.

Dans tous les cas, une bonne circulation de l'information entre le DDSV et/ou le chef de service et le vétérinaire officiel de l'abattoir (lorsque ces fonctions sont assumées par des personnes distinctes) est indispensable.

Il est également rappelé que chaque inspection ayant donné lieu à la rédaction d'un rapport d'inspection (mini-grille, partie de la grille particulière « abattoir » avec la page de garde ou grille en totalité) doit être enregistrée dans SIGAL comme une intervention.

4. Notation des mini-grilles :

Les mini-grilles se rapportent à des étapes du process ou à des locaux à inspecter. Pour chacun d'eux, une case est à cocher (conforme, non conforme, sans objet ou pas observé). Dans le cas où la case non conforme est cochée, la non conformité devra obligatoirement être décrite.

Toute non conformité jugée majeure doit être précisément justifiée (tant en terme quantitatif que qualitatif) dans le rapport d'inspection. Par ailleurs, tout constat de ce type doit faire l'objet d'un constat partagé avec l'exploitant afin d'éviter d'éventuelles contestations. A cette fin, l'exploitant de l'abattoir doit identifier un correspondant pour le service d'inspection. L'inspecteur s'adressera à cette personne pour lui faire part de tout constat de non conformité majeure.

Le constat d'une ou plusieurs non-conformités majeures (susceptibles de faire courir un risque pour la santé publique) impose d'attribuer la note D à l'item ou au sous-item correspondant et de prendre les décisions appropriées.

Les modalités de classement des abattoirs pour les années à venir évolueront vers un renforcement du poids relatif de ces items dans l'attribution du classement.



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 I

Liste minimale de dangers devant faire l'objet d'une prise en compte
dans l'analyse des dangers relative à l'abattage des animaux de boucherie

Dangers chez les bovins/veaux

Dangers microbiologiques	Dangers parasitaires	Dangers physiques	Dangers chimiques
- Clostridum botulinum *- Clostridum perfringens* *- Escherichia coli vérotoxinogènes* *- Listeria monocytogenes* *- Salmonella spp* *- Staphylococcus aureus* - ATNC (prions) *- Campylobacter spp.* *- Mycobacterium spp* *- Brucella abortus subspp.*	*- Cysticercus bovis* *- Cryptosporidium spp.*	*- Corps étrangers*	*- Résidus de médicaments vétérinaires* *- Résidus de produits chimiques utilisés dans l'environnement de préparation ou au contact des viandes*

Dangers chez les ovins et caprins

Dangers microbiologiques	Dangers parasitaires	Dangers physiques	Dangers chimiques
- Clostridum botulinum *- Clostridum perfringens* *- Escherichia coli vérotoxinogènes* *- Listeria monocytogenes* *- Salmonella spp* *- Staphylococcus aureus* *- ATNC (prions)* *- Mycobacterium spp*	*- Toxoplasma gondii*	*- Corps étrangers*	*- Résidus de médicaments vétérinaires* *- Résidus de produits chimiques utilisés dans l'environnement de préparation ou au contact des viandes*

Dangers chez les porcins

Dangers microbiologiques	Dangers parasitaires	Dangers physiques	Dangers chimiques
- Campylobacter thermotolérants *- Clostridum botulinum* *- Clostridum perfringens* *- Listeria monocytogenes* *- Salmonella spp* *- Staphylococcus aureus* *- Yersinia enterocolitica et pseudotuberculosis* *- Escherichia coli vérotoxinogènes* *- Mycobacterium spp* *- Brucella suis*	*- Trichinella spiralis* *- Cysticercus cellulosae / Taenia solium* *- Toxoplasma gondii* *- Cryptosporidium spp.*	*- Aiguilles* *- Corps étrangers*	*- Résidus de médicaments vétérinaires* *- Résidus de produits chimiques utilisés dans l'environnement de préparation ou au contact des viandes*

Dangers chez les équidés

Dangers microbiologiques	Dangers parasitaires	Dangers physiques	Dangers chimiques
- Clostridum botulinum *- Clostridum perfringens* *- Listeria monocytogenes* *- Salmonella spp* *- Staphylococcus aureus* *- Escherichia coli véro-toxinogènes*	*- Trichinella spiralis*	*- Corps étrangers*	*- Résidus de médicaments vétérinaires* *- Résidus de produits chimiques utilisés dans l'environnement de préparation ou au contact des viandes*

ANNEXE II

Items prioritaires disposant de mini-grilles intégrées dans le référentiel métier
Mini-grilles

NB : Les grilles validées sont disponibles sur le référentiel métier sur l'Intranet de la DGAL à l'adresse : http://10.200.91.241/IMG/html/Referentiel_metier_-_SSA2.html
(Démarche assurance qualité> Référentiel métier : méthodes et rapports d'inspection > domaine SSA2)

Au 24 octobre 2008

- *État de propreté de l'abattoir (inspection physique pré-opérationnelle) en lien avec les items E01 et E02 ;*
- *La maîtrise hygiénique du process d'abattage (chez les porcs) en lien avec l'item E1201 ;*
- *La maîtrise hygiénique du process d'abattage (chez les bovins) en lien avec l'item E1201.*

Remarques :

1/ ces documents sont composés d'une page de garde et de la mini-grille proprement dite, l'ensemble des deux c onstituant un rapport d'inspection.

2/ Sont également prévues à ce jour les mini-grilles suivantes :

- *Traçabilité (en abattoir de bovins) en lien avec l'item E13 ;*
- *Procédures de traçabilité (en abattoir de bovins) en lien avec l'item G08 ;*
- *Contrôles de la bien-traitance animale.*

ANNEXE III

Synthèse des supports de relevés des constats et rapports d'inspection à utiliser selon le type d'inspection en abattoir - **En gras, dans le tableau : supports d'utilisation OBLIGATOIRE**

<table>
<tr><th>Type d'inspection</th><th>Porte sur</th><th>Support de relevé des constats</th><th>Support de rapport d'inspection à utiliser</th><th>Partie décisionnelle</th><th>Enregistrement SIGAL</th></tr>
<tr><td>Inspection globale de tout ou partie de l'établissement</td><td>- L'ensemble des items : de A à H ou
- un ou plusieurs chapitres ou
- plusieurs items</td><td>Modèle de support à la discrétion des DDSV – non transmis à l'exploitant</td><td>Grille particulière abattoir + page de garde</td><td>Courrier de décision à joindre</td><td>OUI</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Inspection ciblée programmée</td><td>- Items « prioritaires » évalués en totalité pour lesquels des mini-grilles ont été validées au niveau national (référentiel)</td><td>Mini-grilles du référentiel métier</td><td colspan="2">Mini-grilles ayant servi au relevé des constats + page de garde avec partie décisionnelle</td><td>OUI</td></tr>
<tr><td>- « items non prioritaires ou items pour lesquels il n'existe pas de mini grille au référentiel métier</td><td>Modèle de support à la discrétion des DDSV non transmis à l'exploitant</td><td>Modèle de rapport d'inspection correspondant à la grille particulière « abattoir » + page de garde (seuls les items concernés sont complétés)</td><td>Courrier de décision à joindre, sauf si inclus dans le rapport d'inspection</td><td>OUI</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Constats quotidiens et/ou hors programmation</td><td rowspan="2">Constats ponctuels</td><td>Support libre intégrant les éléments des mini-grilles,lorsqu'elles existent - non transmis à l'exploitant</td><td>Information de l'exploitant – la transmission peut être différée pour des constats de non conformités non majeures dans une synthèse, auquel cas, le support peut être une mini-grille avec la page de garde ou tout autre document répondant aux exigences de la norme en matière d'AQ. Lien entre les différentes inspections à établir explicitement sur le rapport d'inspection transmis</td><td>Courrier de décision à joindre en cas de transmission à l'exploitant, sauf si inclus dans le rapport d'inspection</td><td>NON sauf si transmission d'une synthèse</td></tr>
<tr><td colspan="2">- cahier de liaison
- ou
- fiche de relevé de non-conformités
Les non-conformités devraient être reprises et compilées lors d'une inspection « établissement ».Lien entre les différentes inspections à établir explicitement sur le rapport d'inspection transmis</td><td>Courrier de décision à joindre, sauf si inclus dans le rapport d'inspection</td><td>NON sauf si transmission d'une synthèse</td></tr>
</table>

DIRECTION DEPARTEMENTALE
DES SERVICES VETERINAIRES de :
ABATTOIR :

Références réglementaires : **Annexe IV**

-Règlement (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
-Règlement (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEILdu 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
-Règlement (CE) N° 854/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN 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

CAHIER DE LIAISON (Relevé de non-conformités en abattoir valant rapport d'inspection)

Services vétérinaires			Entreprise			Services vétérinaires			
Date et heure du constat	**NON CONFORMITES CONSTATEES**	**Nom et visa de l'inspecteur**	**Date de réception**	**Identité. Fonction Visa**	**TRAITEMENT DE LA NON-CONFORMITE ET/OU ACTION CORRECTIVE AVEC ECHEANCIER**	**Date nouvelle inspection**	**CONSTATS**	**Nom et visa de l'inspecteur**	**Nom et visa du vétérinaire officiel**
03/01/08 09h20	Sanitaires hommes : 1 lave-mains non fonctionnel (commande cassée)	M.X…	03/01/08	Mme A… RAQ	Demande de réparation immédiate transmise par écrit à la maintenance ce jour	05/01/08	Réparation constatée	M. Y…	Mme Z…
04/01/08 05h00	Inspection pré-opérationnelle. Sas sanitaire n°1 : 3 tabliers tâchés de sang accrochés sur le porte tabliers métallique	M.X…	05/01/08	Mme A… RAQ	Anomalie signalée ce jour au service de nettoyage sur le cahier de liaison interne (action immédiate). Point sera ajouté aux points de contrôle pré-opérationnel sous 1 semaine.	03/02/08	Contrôle pré-opérationnel : propreté visuelle des tabliers satisfaisante. Enregistrements modifiés mis en place le 12/01/08 et résultats du contrôle visuel hebdomadaire conformes sur la période du 12/01/2008 au 2/02/2008	M. Y…	Mme Z…

DIRECTION DEPARTEMENTALE
DES SERVICES VETERINAIRES de

FICHE de RELEVE DE NON CONFORMITE VALANT RAPPORT D'INSPECTION

Annexe V

Références réglementaires :

-Règlement (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
-Règlement (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
-Règlement (CE) N° 854/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN 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

Etablissement : **Numéro d'agrément :** **Atelier :**

<table>
<tr><th></th><th></th><th>Émargements</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Relevé de non conformités (1)</td><td>Date et heure du constat :
N° et libellé de l'item de la grille Abattoir d'animaux de boucherie :
……</td><td rowspan="3">Date de remise :

Nom, qualité et signature de l'inspecteur

Nom, qualité et signature du représentant de l'abattoir</td></tr>
<tr><td>Description et localisation de la non conformité observée :
……
……
……</td></tr>
<tr><td>Evaluation de la non-conformité observée : B | C | D
B = non conformité mineure ; C = non conformité moyenne ; D = non conformité majeure</td></tr>
<tr><td>Traitement de la non conformité et/ou action corrective et échéancier (2)</td><td>……
……
……
……</td><td>Date de transmission aux services vétérinaires:

Nom, qualité et signature du représentant de l'abattoir</td></tr>
<tr><td>Vérification (1)</td><td>Date :
Constat :
……
……
……
……</td><td>Nom, qualité et signature de l'inspecteur</td></tr>
</table>

(1) : à compléter par le service d'inspection (2) : à compléter par l'exploitant

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

RAPPORT D'INSPECTION OPERATIONNELLE

Version non contrôlée

E1201 : Hygiène et succession des opérations de la file d'abattage BOVINS

Partie administrative			
Date et heure de l'inspection :		Numéro du rapport :	
Nom(s) de(s) l'inspecteur(s) :		Motif de l'inspection :	
Accompagné(s) de :		Organisme d'inspection :	**Service vétérinaire de l'abattoir**
Représentant(s) de l'entreprise ayant accompagné le(s) inspecteur(s) :			
Références réglementaires :	REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale REGLEMENT (CE) N° 854/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN 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		
Méthode :	Grille « Inspection opérationnelle » Vade-mecum « Abattoir d'animaux de boucherie »		

Établissement	
N°ILU :	**Abattoir**
Zone ou secteur non inspecté(e) :	

Légende

Le résultat de l'observation est libellé sous une des formes suivantes :
CO : conforme *NC : non conforme*
PO : pas observé *SO : sans objet*
N : nombre d'animaux ou de carcasses contrôlés à chaque étape

A la fin de l'inspection, une évaluation globale de l'item E1201 est effectuée selon les règles suivantes :
A = absence de non-conformité *B = non conformité mineure*
C = non conformité moyenne *D = non conformité majeure*

DECISION ET TRANSMISSION

Services vétérinaires	Abattoir
Nom et fonction :	Nom et qualité :
Date et signature :	Date et signature :

Courrier n°	Transmis le :

En cas de reproduction, ce rapport doit être édité en entier

DDSV : ABATTOIR : Date : Heure :	**RAPPORT D'INSPECTION** **E1201 : Hygiène et succession des opérations de la file d'abattage BOVINS**	Note globale de l'item :			
			A	**B**	**C**	**D**
		E1201				

Version non contrôlée

Version non contrôlée

Etape	**Points spécifiques à contrôler**	**Résultat**			
		CO	**NC**	**PO**	**SO**
Entrée piège /Immobilisation/	- Conduite calme au piège -Immobilisation et insensibilisation de l'animal efficaces pour permettre les opérations de				
N=					
Affalage/Accrochage /Levage	- Nettoyage régulier de la zone d'affalage en cours de tuerie.				
N=					
Saignée/Egouttage	- Nettoyage-désinfection systématique des couteaux de saignée entre deux animaux ou à la fréquence définie et validée si trocarts. - Conditions de récupération du sang hygiéniques.				
N=					
Section cornes/ PRE-dépouille tête	- Utilisation de couteaux dédiés pour la section de la tête et l'ablation de la zone à risque du masque. - Hygiène du poste. - Absence de contamination des viandes de tête par le cuir. - Absence de projections sur les carcasses si douchage (bouche, cavités nasales, langue).				
N=					
Section des pattes avant	- Hygiène du poste.				
N=					
Dépouille et section pattes AR et transfert	- Section et évacuation précoces du toupet. - Absence de souillures par contact lors du transfert. - Crochets propres (en particulier en retour).				
N=					
Ablation des organes génitaux externes	- Ablation mammaire réalisée avant traçage et dépouille poitrine. - Évacuation sans éclaboussures. - Respect de l'intégrité de la mamelle lors de l'ablation/Absence de souillures par du lait.				
N=					
Pré-dépouille avant	- Hygiène au poste.				
N=					
Ligature herbière	- Ligature efficace (absence de souillures sur collier et poitrine). - Lavage et désinfection de l'appareil entre deux utilisations. - Distributeur hygiénique des anneaux de ligature.				
N=					
Ensachage et ligature du rectum	- Respect d'une technique hygiénique comme par ex. pose du pochon (main gauche), détourage (main droite) et retournement du pochon (main droite).				
N=					

		Résultat			
Dépouille flancs/Arrachage cuir/Section du toupet	- Absence de contamination de la carcasse par le cuir au moment de l'arrachage (traction progressive, accompagnement de l'enlèvement par les opérateurs). - Nettoyage-désinfection des chaînes (dans le cas d'un arracheur bas en haut). - Évacuation hygiénique du cuir. - Section et évacuation hygiéniques du toupet de queue - En cas de contamination, repérage ou parage immédiat des carcasses (absence de douchage).				
N=					
Dépouille et Séparation tête	- Dépouille complète. - Couteau dédié pour la séparation. - Transfert et accrochage hygiéniques de la tête, museaux, babines.				
N=					
Identification carcasse/(Retrait oreilles)	- Ensachage oreilles si pas de retrait à ce stade. - Hygiène du marquage de l'identifiant carcasse et de l'opérateur.				
N=					
Fente du sternum	- Bonne orientation de la scie adaptée à l'usage. - Absence de perforation de la panse. - Absence de perforation des abats thoraciques.				
N=					
Eviscération abdominale	- Hygiène très stricte au poste (notamment tablier, bottes, lavage fréquent des mains et avants-bras sans éclabousser) - Gestuelle efficace de prévention des contaminations (souillures fécales, biliaires…) - Absence de contacts souillant la carcasse ou les abats rouges.				
N=					
Eviscération thoracique	- Hygiène très stricte au poste - Accrochage hygiénique de la fressure.				
N=					
Emoussage externe	- Hygiène au poste.				
N=					
Démédullation-Prélèvements obex-	- Hygiène aux postes. *- Procédures ESST pour mémoire : se reporter à l'item spécifique E1202.*				
N=					
Fente en demi carcasses	- Projections eau et sciure d'os limitées.				
N=					
Présentation à l'IPM/Réalisation	- Présentation à l'inspection de la carcasse, des abats rouges (avec notamment les reins décapsulés) et des abats blancs. - Correspondance constante carcasses, abats rouges et abats blancs à l'inspection. - Dispositif de tri du sang fonctionnel. - Dispositif de tri des abats blancs fonctionnel. - Évacuation hygiénique des abats saisis. - Possibilité de consigner les abats (rouges et blancs). - Réalisation hygiénique des actes d'inspection (palpations, incisions, manipulations, estampillage).				
N=					

		Résultat			
Déviation consigne	- Absence de contacts directs entre carcasses estampillées et carcasses consignées. - Hygiène au poste : lavage des mains, lavage et stérilisation couteau, scie ; conditions de retournement des carcasses... - Mise à disposition hygiénique des abats consignés pour inspection complémentaire. - Évacuation hygiénique des parties saisies.				
N=					
Emoussage après fente/Finition	- Respect hygiène de collecte (suivant destination). - Retrait dure mère recommandé : récupération hygiénique des tissus retirés				
N=					
Parage plaie saignée et poitrine	- Terminer les opérations de parage par la plaie de saignée (cat 3).				
N=					
Pesée /Classement /Marquage	- Hygiène du marquage. - Retrait hygiénique des oreilles, le cas échéant				
N=					
Ressuage carcasses	- Absence de contacts carcasses-murs, sols, poteaux, portes... - Hygiène des manipulations le cas échéant.				
N=					
Réfrigération carcasses	- Entreposage hygiénique. - Absence de carcasses souillées (produit de graissage des chaînes, poils, souillures d'origine digestive…).				
N=					
Application de la procédure/ET OU INSTRUCTIONS RELATIVE(S) à la gestion des souillures générées sur la file d'abattage	**GESTION DES SOUILLURES GENEREES SUR LA FILE D'ABATTAGE** Application conforme sur le terrain avec notamment : -la présence effective du personnel désigné comme formé aux postes sensibles (dépouille, éviscération), -la connaissance des instructions par le personnel, -la surveillance par le repérage des carcasses souillées conformément aux instructions, -le parage hygiénique sur chaîne des carcasses présentant des souillures superficielles circonscrites, -l'absence de douchage en cas de souillure accidentelle d'une carcasse -le signalement systématique aux SV des souillures importantes pour mise en consigne des carcasses ; ces dernières bénéficiant d'un traitement particulier avec des précautions hygiéniques renforcée, - la destination canalisée des carcasses ayant été souillées ou l'information du destinataire de la carcasse, - la vérification par l'exploitant de l'application de la procédure.				
N=					

Date du rapport : Nom et signature de l'inspecteur :

Version non contrôlée

Aide à l'utilisation de la mini-grille E1201 (Bovins)

Il est proposé une liste d'étapes présentes dans la plupart des abattoirs.
Il conviendra que chaque service d'inspection l'adapte à l'établissement contrôlé et à la catégorie d'animaux concernés (ex : bovin adulte, veau).
Par ailleurs, pour plus de lisibilité, les étapes sont volontairement présentées dans l'ordre de l'habillage, bien qu'il soit recommandé de respecter la marche en avant pour la mise en œuvre de l'inspection : inspection des zones propres, puis des zones souillées.

Important : Le vétérinaire officiel définit préalablement, par espèce et/ou par catégorie d'animaux, le nombre d'animaux et de carcasses qui devront faire l'objet des observations (échantillon considéré comme représentatif). L'inspecteur enregistre à chaque étape prévue à la grille le nombre d'animaux ou de carcasses réellement contrôlés (N) : celui-ci pouvant varier aux différentes étapes en fonction des contraintes rencontrées lors de l'inspection. En cas de non conformité importante, il indique de manière systématique sur la grille le nombre de carcasses concernées par le constat. Cette façon de procéder permet d'objectiver et de pondérer ensuite l'importance d'une non – conformité observée.

Rappel : Points de contrôle

1°) POINTS A CONTROLER A TOUTES LES ETAPES = HYGIENE AU POSTE

-absence de contacts contaminants : entre carcasses et /ou entre abats (viande nue-cuirs), entre opérateurs et carcasses ou abats (tablier sale, blouse sale, bottes, etc..), entre carcasses et structures (murs, rails, portes, poteaux, etc..),
-hygiène des manipulations : absence de manipulation des viandes avec des mains souillées, lavage correct des mains et changement et/ou stérilisation de couteau ou autre matériel (couteau circulaire) aussi souvent que nécessaire et prévu,
-absence de fautes d'hygiène comme le douchage des carcasses en cas de souillures fécales,
-souillures visibles : prise en compte à toutes les étapes, et strict respect des procédures prévues.

2°) ETAPES DE DEPOUILLE : POINTS A CONTROLER EN PLUS :

-présence de personnel parfaitement formé à ces postes,
-spécialisation des mains : 1 pour le cuir, 1 pour la carcasse (à défaut, hygiène très rigoureuse des mains et du matériel),
-fente peau : utilisation d'un couteau propre de l'intérieur vers l'extérieur,
-nettoyage et désinfection du matériel de dépouille (couteau, perco) entre chaque carcasse,
-retournement des cuirs correct de façon à éviter les contacts cuirs viande.

3°) ETAPES D'EVISCERATION (ABDOMINALE ET THORACIQUE) : POINTS A CONTROLER EN PLUS :

-présence de personnel parfaitement formé
-hygiène très stricte au poste : nettoyage soigneux mains, avant bras, couteau(rinçage, stérilisation) entre deux carcasses et après chaque opération contaminante, rinçage tablier et bottes sans éclaboussures des viandes
-A chaque étape, certains points plus spécifiques à contrôler sont détaillés (sans exhaustivité).

4°) CONTROLE DE LA GESTION DES SOUILLURES GENEREES SUR LA FILE D'ABATTAGE :

Il s'agit d'une part de vérifier :

l'existence d'une procédure et/ou d'instructions dans le PMS de l'exploitant :
-avec la prise en compte de toutes les étapes potentiellement contaminantes,
-et la désignation de personnel formé aux postes sensibles (fiche de poste).

et d'autre part de vérifier :

l' application de la procédure et/ ou des instructions sur le terrain en insistant particulièrement sur :
-la présence de personnel désigné comme formé présent aux postes sensibles (dépouille, éviscération, parage des souillures),
-la connaissance de cette procédure et /ou des instructions par les employés,
-la surveillance par le repérage (marquage, étiquetage…) des carcasses souillées conformément à la procédure et/ou instructions,
-le parage hygiénique sur chaîne des carcasses présentant des souillures superficielles circonscrites (absence de mise en œuvre de procédés de retrait des souillures non hygiéniques : ex : douchage),
-l'absence de contaminations croisées en cas de souillure accidentelle d'une carcasse (notamment entre carcasses),
-le signalement systématique aux SV des souillures importantes pour mise en consigne des carcasses ; ces dernières nécessitant un parage des souillures avec des précautions hygiéniques renforcées,
-la destination canalisée des carcasses ayant été souillées conformément à la procédure et :ou instructions (ex : exclusion filière steak haché) ou l'information du destinataire de la carcasse,
-la vérification par l'exploitant de l'application de la procédure et/ou instructions.

RAPPORT D'INSPECTION OPERATIONNELLE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Version non contrôlée

E1201 : Hygiène et succession des opérations de la file d'abattage PORCINS

Partie administrative	
Date et heure de l'inspection :	Numéro du rapport :
Nom(s) de(s) l'inspecteur(s) :	Motif de l'inspection :
Accompagné(s) de :	Organisme d'inspection : **Service vétérinaire de l'abattoir**
Représentant(s) de l'entreprise ayant accompagné le(s) inspecteur(s) :	
Références réglementaires :	REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale REGLEMENT (CE) N° 854/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN 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
Méthode :	Grille « Inspection opérationnelle » Vade-mecum « Abattoir d'animaux de boucherie »

Établissement	
N°ILU :	**Abattoir**
Zone ou secteur non inspecté(e) :	

Légende

Le résultat de l'observation est libellé sous une des formes suivantes :
CO : conforme *NC : non conforme*
PO : pas observé *SO : sans objet*
N : nombre d'animaux ou de carcasses contrôlés à chaque étape

A la fin de l'inspection, une évaluation globale de l'item E1201 est effectuée selon les règles suivantes :
A = absence de non-conformité *B = non conformité mineure*
C = non conformité moyenne *D = non conformité majeure*

DECISION ET TRANSMISSION

Services vétérinaires	Abattoir
Nom et fonction :	Nom et qualité :
Date et signature :	Date et signature :

Courrier n°	Transmis le :

En cas de reproduction, ce rapport doit être édité en entier

Version non contrôlée

DDSV : ABATTOIR : Date :	RAPPORT D'INSPECTION E1201 : Hygiène et succession des opérations de la file d'abattage PORCINS	Note globale de l'item :

	A	B	C	D
E1201				

Etape	Points spécifiques à contrôler	Résultat CO	NC	PO	SO
Entrée piège /Immobilisation/	- Séquençage des lots abattus en fonction du résultat de l'inspection ante mortem. - Immobilisation et insensibilisation des animaux efficaces pour permettre les opérations de				
N=					
Saignée/Egouttage	- Porcs présentés propres à la saignée. - Conditions de récupération du sang hygiéniques (sang alimentaire) - bacs tampons- respect des décisions des SV : ante mortem, et carcasses saisies. - Nettoyage-désinfection systématique du couteau ou du trocart entre deux animaux. - Durée égouttage suffisante.				
N=					
Echaudage/Epilage	- Elimination efficace soies sur toute la surface de la carcasse. - Absence de déchirures couenne ou excès d'échaudage visible.				
N=					
Coupe des pieds(repros)	- Evacuation hygiénique des pieds.				
N=					
Accrochage	- Propreté et stockage hygiénique des jambiers ou crochets utilisés/efficacité du geste. - Absence de graisse sur les mains des opérateurs.				
N=					
Flagelleuse-brosseuse/Flambage	En fin de préparation externe : - Couenne visuellement propre et non déchirée. - Onglons retirés. - Soies retirées en totalité.				
N=					
Détourage rosette	- Nettoyage-désinfection systématique du matériel entre deux carcasses. - Absence de projection d'eau sur les carcasses. - Absence de contamination de la partie externe de la carcasse par la retombée du rectum ou de l'anus. - Absence de contamination fécale (épaule, jambon, poitrine).				
N=					
Retrait mamelles (truies) /retrait appareil génital-vessie -Vésicule biliaire	- Enlèvement sans perforation du tissu mammaire. - Identification des truies avec lésions mammaires. - Absence de contamination des carcasses par de l'urine ou de la bile.				
N=					
Eviscération abdominale	- Manipulation hygiénique des viscères et dépôt dans réceptacle correspondant à la carcasse. - Absence de contact de l'œsophage avec la carcasse. - Absence de contacts à l'origine de souillures des carcasses (passerelle, bottes ou tablier souillé). - Réceptacle vide et visuellement propre lors du remplissage (viscères).				
N=					
Ouverture sternale/Eviscération thoracique	- Ouverture sternale respectant la fressure. - Dispositif d'accrochage des abats propre et accrochage hygiénique. - Correspondance avec la carcasse : un abat par crochet. - Absence de contact de la fressure avec le sol, la passerelle, les bottes de l'opérateur.				

Version non contrôlée

		Résultat			
N=					
Déjointage tête	- Mesures de prévention des contaminations croisées en cas de découverte d'abcès.				
N=					
Fente vertébrale	- Nettoyage –désinfection des lames de scie. - Identification préalable des porcs en cas d'abcès tête ou interne, avec suspension fente.				
N=					
Retrait tête REPROS	- Propreté du dispositif d'accrochage. - Traçabilité individuelle assurée.				
N=					
Présentation à l'IPM	- Correspondance constante carcasses, abats rouges et abats blancs à l'inspection post mortem sur chaîne. - Présentation à l'inspection : reins décapsulés, pannes non retirées, fressure correctement accrochée, partie arrière de la carcasse, tête. - Evacuation hygiénique des abats saisis en fonction de leur catégorie.				
N=					
Finition/ Enlevt pannes-hampes-reins etc	- Carcasses consignées laissées intactes.				
N=					
Mesure TMP (taux de muscle par pièces)	- Hygiène au poste : lavage des mains, nettoyage-désinfection de la sonde ou de la réglette.				
N=					
Pesée	- Marquage hygiénique.				
N=					
Déviation consigne	- Absence de contacts entre carcasses. - Mise à disposition hygiénique des abats consignés pour inspection complémentaire. - Evacuation hygiénique des parties saisies. - Commande fonctionnelle de tri du sang (si consommation humaine). - Stockage rapide des carcasses consignées en attente d'inspection.				
N=					
Ressuage	- A l'entrée en ressuage, absence d'onglons (AV+AR), de soies résiduelles, de souillures d'origine digestive (faces externe et interne), de sang ou de taches (graissage des chaînes) visibles sur les carcasses.				
N=					
Sortie Ressuage	- Retrait hygiénique (plaies de saignée) , têtes, pieds. - Orientation effective en SPA de cat 3 des plaies de saignée.				
N=					
Réfrigération	- Entreposage hygiénique des carcasses. - Plaies de saignée correctement retirées. - Absence de carcasses présentant des souillures (cf étape ressuage).				
N=					

		Résultat			
Application de la procédure ET/OU DES INSTRUCTIONS RELATIVE(S) à la gestion des souillures	**GESTION DES SOUILLURES GENEREES SUR LA FILE D'ABATTAGE** - Application conforme sur le terrain avec notamment : -la présence effective du personnel désigné comme formé aux postes sensibles (en lien avec l'éviscération et parage des souillures) -la connaissance des instructions par le personnel -la surveillance par le repérage des carcasses souillées par le personnel de l'abattoir conformément aux instructions -l'absence de douchage en cas de souillure accidentelle d'une carcasse -le traitement hygiénique de la totalité des carcasses présentant des souillures -le signalement systématique aux SV des souillures importantes pour mise en consigne des carcasses ; ces dernières bénéficiant d'un traitement particulier avec des précautions hygiéniques renforcées. - la destination des carcasses souillées et parées - la surveillance de l'application des consignes par le personnel et du taux de carcasses souillées - la vérification par l'exploitant de l'application de la procédure et/ou des instructions.				
N=					

Date du rapport : Nom et signature de l'inspecteur :

Version non contrôlée

Aide à l'utilisation de la mini-grille E1201 (porcins)

La grille contient une liste d'étapes présentes dans la plupart des abattoirs de porcins inspectés. Il conviendra que chaque service d'inspection l'adapte à l'établissement contrôlé, et à la catégorie d'animal abattu (porc charcutier, reproducteur)
Par ailleurs, pour plus de lisibilité, les étapes sont volontairement présentées dans l'ordre de l'habillage, bien qu'il soit recommandé de respecter la marche en avant pour la mise en œuvre de l'inspection : inspection des zones propres, puis des zones souillées.

Important : Le vétérinaire officiel définit préalablement , par espèce et/ou par catégorie d'animaux, le nombre d'animaux et de carcasses qui devront faire l'objet des observations (échantillon considéré comme représentatif). L'inspecteur enregistre à chaque étape prévue à la grille le nombre d'animaux ou de carcasses réellement contrôlés (N) : celui-ci pouvant varier aux différentes étapes en fonction des contraintes rencontrées lors de l'inspection. En cas de non conformité importante, il indique de manière systématique sur la grille le nombre de carcasses concernées par le constat. Cette façon de procéder permet d'objectiver et de pondérer ensuite l'importance d'une non – conformité observée.

Rappels concernant les points de contrôle :

1°) POINTS A CONTROLER A TOUTES LES ETAPES :

-absence de contacts contaminants entre carcasses et /ou entre abats, entre opérateurs et carcasses ou abats (tablier, blouse, bottes souillés etc..), entre carcasses et structures (murs, rails, portes, poteaux etc..),

-hygiène des manipulations : absence de manipulation des viandes avec des mains souillées, lavage des mains et changement et/ou stérilisation de couteau ou autre matériel (trocart, scie) aussi souvent que nécessaire et prévu,

-absence de fautes d'hygiène : ex douchage en cas de souillures d'origine digestive,

-personnel : identification des postes « sensibles » (postes détourage de la rosette, poste éviscération, parage souillures) et présence de personnel parfaitement formé à ces postes (ou maîtrise constante des robots par des opérateurs formés).

2°) ETAPES D'EVISCERATION (DETOURAGE DE LA ROSETTE ET EVISCERATION PP DITE):

POINTS A CONTROLER EN PLUS :

-Hygiène très stricte aux postes : position externalisée du couteau, changement régulier de couteau selon périodicité définie, rinçage couteau souillé avant stérilisation, lavage des mains, tablier maintenu propre sans éclaboussures.

A chaque étape, certains points plus spécifiques à contrôler sont détaillés (sans exhaustivité).

3°) CONTROLE DE LA GESTION DES SOUILLURES GENEREES SUR LA FILE D'ABATTAGE:

Il s'agit de vérifier d'une part :

l'existence d'une procédure et/ou d'instructions dans le PMS de l'exploitant (à renseigner dans G11 de la grille nationale abattoirs de boucherie)

-avec la prise en compte de toutes les étapes potentiellement contaminantes (inclure dans les souillures d'origine digestive celles liées à la bile),

-et la désignation de personnel formé aux postes sensibles (fiches de poste).

(Un point particulier concerne l'exigence de la mise à jeun préalable des porcs auprès des fournisseurs et le contrôle régulier de son effectivité par l'exploitant de l'abattoir)

et d'autre part l'application de la procédure et/ ou des instructions sur le terrain en insistant particulièrement sur :

-le personnel désigné comme formé présent aux postes sensibles (détourage rosette, éviscération pp dite et parage des souillures),

-la connaissance de cette procédure et /ou des instructions par les employés,

-l'absence de procédés de retrait des souillures non hygiéniques : ex : douchage,

-la surveillance par le repérage (marquage, étiquetage…) des carcasses souillées conformément à la procédure et/ou instruction (nombre de carcasses souillées accidentellement considéré comme acceptable <5%),

-le parage hygiénique des souillures en veillant notamment à l'absence de contaminations croisées avec des carcasses reconnues propres à la consommation humaine ou consignées (notamment si le traitement a lieu au poste de réalisation des saisies),

-la vérification effective par l'exploitant de l'absence de souillures,

-le respect de la destination prévue des carcasses ayant été souillées.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

RAPPORT D'INSPECTION PREOPERATIONNELLE

SSA2_AbBouPreOp_GRV1.00

Version non contrôlée

E01 : Propreté, respect des procédures de nettoyage et de désinfection des structures non au contact des denrées.
E02 : Propreté, respect des procédures de nettoyage et de désinfection des structures au contact des denrées.

Partie administrative

Date et heure de l'inspection :	Numéro du rapport :
Nom(s) de(s) l'inspecteur(s) :	Motif de l'inspection :
Accompagné(s) de :	Organisme d'inspection : **Service vétérinaire de l'abattoir**
Représentant(s) de l'entreprise ayant accompagné le(s) inspecteur(s) :	
Références réglementaires :	REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale REGLEMENT (CE) N° 854/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN 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
Méthode :	Grille « Inspection préopérationnelle » Vade-mecum « Abattoir d'animaux de boucherie »

Établissement

N°ILU : **Abattoir**

Zone ou secteur non inspecté(e) :

Légende

Le résultat de l'observation est libellé sous une des formes suivantes :
CO : conforme *NC : non conforme*
PO : pas observé *SO : sans objet*
N : nombre d'animaux ou de carcasses contrôlés à chaque étape

A la fin de l'inspection, une évaluation globale de l'item E1201 est effectuée selon les règles suivantes :
A = absence de non-conformité *B = non conformité mineure*
C = non conformité moyenne *D = non conformité majeure*

DECISION ET TRANSMISSION

Services vétérinaires	Abattoir
Nom et fonction :	Nom et qualité :
Date et signature :	Date et signature :

Courrier n°	Transmis le :

En cas de reproduction, ce rapport doit être édité en entier

DDSV : ABATTOIR : Date : Heure :	**RAPPORT D'INSPECTION** *E01 : Propreté, respect des procédures de nettoyage et de désinfection des structures non au contact des denrées.* E02 : Propreté, respect des procédures de nettoyage et de désinfection des structures au contact des denrées.	Note globale des items :

Version non contrôlée

	A	B	C	D
E01				
E02				

Local/Zone	**Points spécifiques à contrôler**	**Résultat**			
		CO	**NC**	**PO**	**SO**
Abattoir Sanitaire	*Sol et siphons, murs, plafond et luminaires. Équipements de levage.* Portes, commandes (boîtiers, manettes, tirettes, interrupteurs, boutons…), rails, lave-				
Zone d'étourdissement et de saignée	*Sol et siphons, murs, plafond et luminaires. Dispositifs d'immobilisation, d'étourdissement, de récupération du sang hors alimentation humaine.* Portes, commandes, trocarts, bacs tampons, canalisations, système de récupération du sang (alimentaire), stérilisateurs, lave–mains, bacs de stockage, crochets**.**				
Hall d'abattage	*Sol et siphons, murs, plafond et luminaires , bacs et goulottes de récupération des déchets, caniveaux, siphons de sol.* Portes, commandes. Bac ou tunnel d'échaudage, tables de réception, battes et goulotte épileuse, battes et brosses de la flagelleuse brosseuse, rampes et portes des flambeuses, buses, appareil à détourer, appareil à lever les pannes. Arrache-cuir, cabine de douchage. Plate-formes, lave-mains, stérilisateurs, douchettes, broches croisées (affilage des couteaux), supports, manettes, crochets, écrans tactiles. Chariots, convoyeurs (abats rouges, abats blancs), tinets, crochets, balancelles, goulottes d'aspiration, réseau aérien de rails, scies, feuilles. Dispositifs de démédullation, le cas échéant : guide-canule, canules, tuyaux, aspirateur. Matériel de classement et de marquage des viandes.				
Triperie, boyauderie	*Sol et siphons, murs, plafond et luminaires. Equipements de réfrigération. Équipements pour déchets.* Portes, commandes, convoyeur, tables, plateaux et bacs, parmentières, délimoneuse, chaudineuse, lave mains, stérilisateurs.				
Locaux de traitement des abats rouges	*Sol et siphons, murs, plafond et luminaires.* *Équipements de réfrigération. Équipements pour déchets.* Portes, commandes, balancelles, crochets, bacs, rolls.				
Frigos de réfrigération rapide carcasses, abats	*Sol et siphons, murs, plafond et luminaires. Équipements de réfrigération.* Portes, commandes, rails, grilles de ventilation.				
Chambres froides de stockage	*Sols et siphons, murs, plafond et luminaires. Équipements de réfrigération.* Portes, commandes, rails, grilles de ventilation.				

Version non contrôlée

		Résultat			
Frigos de consigne et de saisie	*Sol et siphons, murs, plafond et luminaires. Équipements de réfrigération.* Portes, commandes, rails, grilles de ventilation.				
Locaux et zones de stockage des sous-produits animaux	*Sol et siphons, murs, plafond et luminaires.* *Bennes, bacs, goulottes.* Portes, lave-mains.				
Mise en quartiers Zone d'expédition	*Sol et siphons, murs, plafond et luminaires. Équipements de réfrigération.* Portes, commandes, rails, grilles de ventilation.				
Couloirs de circulation	*Sol et siphons, murs, plafond et luminaires.* Portes, rails le cas échéant.				
Locaux annexes, bureaux (pesée, chef d'équipe)	*Sol et siphons, murs, plafond et luminaires.* Portes, clavier ordinateur, écran tactile.				
Équipements et matériel mobiles	Rolls, bacs, chariots.				
Tenues du personnel à la prise de poste	*Bottes, casques.* Gants, tabliers, tenues de travail.				
Locaux de lavage et stockage du matériel et équipements du	*Sol et siphons, murs, plafond, luminaires, extracteurs.* Portes, équipements de lavage, matériel propre (couteaux, coutelières, wizzards, pinces pneumatiques et autre petit matériel).				
Local de stockage : produits et matériel de nettoyage	*Sol, murs, plafond, portes, équipements et matériels de nettoyage, entreposage des produits.*				

Date du rapport :

Nom et signature de l'inspecteur :

En cas de reproduction, ce rapport doit être édité en entier

Version non contrôlée

Aide à l'utilisation de la mini-grille E01-E02

La grille contient :

-une liste de locaux et/ou de zones communs à la plupart des abattoirs d'animaux de boucherie inspectés ;

-pour chaque local ou zone, une liste de points spécifiques à contrôler qui se répartissent selon qu'ils appartiennent à *l'item E01*, *c'est-à-dire qu'il s'agit de structures et matériels qui ne se trouvent pas au contact des denrées* (*mentions en italique),* ou à l'item E02, c'est-à-dire qu'il s'agit de structures et matériels en contact avec des viandes ou susceptibles d'être un vecteur de contamination des viandes. Cette liste de points n'est pas exhaustive, elle pourra être utilement complétée.

Il conviendra que chaque service d'inspection adapte le contenu de la grille aux caractéristiques de l'établissement contrôlé.

Cette grille est un support d'inspection physique <u>préopérationnelle</u> devant se dérouler <u>avant</u> le démarrage de l'activité de l'abattoir.

Cette inspection a donc comme finalité de s'assurer que les opérations de nettoyage effectuées par l'exploitant ont donné un résultat satisfaisant concernant la propreté visuelle. Elle donne aussi l'occasion aux inspecteurs de vérifier l'état de la maintenance des structures et équipements, cette vérification étant beaucoup plus délicate lorsque les activités d'abattage sont en cours. Elle ne concerne pas les zones de stabulation des animaux car, compte tenu de leur occupation maximale à ce moment de la journée par les animaux en attente d'abattage, le contrôle visuel de leur propreté n'est pas réalisable.

L'examen doit être particulièrement attentif concernant les équipements destinés à entrer en contact avec les denrées ou les surplombant.

Il est ainsi nécessaire de vérifier l'absence notamment :

-de rouille,

-de déchets et dépôts organiques (sang, graisse, viande),

-de restes visibles de produits utilisés pour les opérations de nettoyage-désinfection notamment sur les parties difficilement accessibles à un nettoyage courant (manettes, intérieur des lavabo-stérilisateurs, dessous des passerelles, intérieur des équipements de préparation externe des porcs….)

-de condensation notamment dans les zones où circulent des viandes nues.

L'état de maintenance des structures et des équipements conditionne pour une part importante le résultat des opérations de nettoyage – désinfection. Il est donc nécessaire d'être attentif à ce point et de ne pas omettre de relever les déficiences constatées en ce domaine (item A04 de la grille nationale d'abattoir d'animaux de boucherie).

Dans la formulation de ses constats, l'inspecteur tiendra compte du plan de nettoyage-désinfection établi par l'exploitant notamment en ce qui concerne la fréquence des opérations de nettoyage lorsque celle-ci n'est pas quotidienne.