Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE, DE LA RURALITE ET DE L'AMENAGEMENT DU TERRITOIRE

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

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Aurélia ADAMOWSKI
Tél : 01.49.55.81.65
Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. Interne : **MOD10.21 E 01/01/11**

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2011-8184

Date: 10 août 2011

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	immédiat
Date limite de réponse/réalisation :	30/09/2011
Nombre d'annexes :	2
Degré et période de confidentialité :	Tout public

Objet : Protocole de validation de méthodes alternatives pour le nettoyage et la désinfection des outils en abattoirs et ateliers de découpe.

Références :
– Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
– Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
– Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8066 du 14 avril 2003 relative au protocole de validation de méthodes alternatives pour le nettoyage et la désinfection des outils.

Résumé : La présente note de service définit le protocole à suivre dans le cadre d'un projet de validation d'un procédé de désinfection des outils alternatif à l'utilisation de l'eau à 82 °C, en abattoir et en atelier de découpe de viande d'animaux de boucherie, de volailles, de lapin ou de gibiers d'élevage et sauvages. Elle vous informe de l'étude réalisée par 3 organismes (l'ADIV, l'IFIP et l'Institut de l'Elevage), sous la tutelle de FranceAgriMer, afin de recueillir les références techniques relatives aux méthodes alternatives employées par les professionnels. Cette étude a été engagée afin de définir un protocole standardisé unique applicable dans les établissements précités. Cette note demande aussi de retourner deux tableaux récapitulatifs annexés pour **le 30 septembre 2011**. Les tableaux complèteront l'étude en cours.

Mots-clés : animaux de boucherie – volailles – lapin – gibier - abattoir – découpe – nettoyage - désinfection

Destinataires	
Pour exécution : DDPP/DDCSPP : DRAAF :	**Pour information** : - Préfets - RNA - Directeurs des Écoles nationales vétérinaires - Directeur de l'ENSV - Directeur de l'INFOMA - Fédérations de professionnels et interprofessions

Les arrêtés et le règlement (CE) n°853/2004 cités en référence prévoient que des méthodes de désinfection des outils, alternatives à l'utilisation de l'eau à 82 °C, et reconnues comme équivalentes à cette technique, peuvent être utilisées par les opérateurs en abattoir et en atelier de découpe de viandes d'animaux de boucherie, de volailles, de lapin ou de gibier, en atelier de traitement de gibier sauvage, si elles ont été autorisées par le Ministre en charge de l'agriculture.

J'ai l'honneur de vous informer que devant les difficultés rencontrées par les professionnels lors de l'utilisation des stérilisateurs à 82°C et la multiplication des demandes de validation d'un procédé alternatif pour le nettoyage et la désinfection du petit matériel en abattoir et ateliers de découpe, il est apparu nécessaire d'harmoniser et de simplifier le dispositif en place tout en s'assurant que le protocole proposé permette de garantir les obligations en terme d'hygiène de la réglementation. En conséquence, les professionnels par l'intermédiaire des organismes suivants - ADIV, IFIP et l'Institut de l'Elevage – dans le cadre d'un projet financé par FranceAgriMer se sont engagés dans une étude afin de proposer un protocole standard et harmonisé qui permette de satisfaire aux prescriptions réglementaires des textes cités en références.

L'objectif de ce projet est essentiellement de recueillir les références techniques relatives aux méthodes alternatives employées par les professionnels, de recenser les méthodes employées en cours de production (à la différence des procédures de fin de journée), d'analyser les méthodes les plus courantes, d'une part en conditions expérimentales maîtrisées, et d'autre part en conditions réelles de production. En outre, ces essais seront envisagés sur du matériel présentant des souillures « normales » (souillures de cuirs en abattage de bovins, par exemple), mais aussi sur du matériel utilisé dans des conditions accidentelles (couteau ayant servi à traiter un abcès, par exemple). Ces essais seront effectués en comparaison avec la méthode de référence et seront étendus à plusieurs outils (couteaux, pistolet à rosette, gants de maille, etc.). En complément de cette approche technique, le coût des méthodes mises en œuvre et les aspects relatifs à la sécurité du personnel seront également examinés.

A l'issue de cette étude, à laquelle la DGAL (SDSSA/BEAD) est associée, le protocole harmonisé sera soumis à l'ANSES puis validé par la DGAL.

I – Le déroulement de l'étude

L'étude se décline en 6 temps :

- Recensement des méthodes actuellement validées et en place dans les établissements utilisant des méthodes alternatives à l'utilisation de l'eau à 82°C afin de sélectionner les plus représentatives et les plus adaptables à un protocole global.

- Campagne de prélèvement en abattoir en fonction des méthodes choisies (les données serviront à d'autres études, le niveau de détail attendu est élevé).

- Phase en conditions expérimentales maîtrisées.

- Validation en conditions industrielles.

- Saisine de l'ANSES

- Validation par la DGAL

Le protocole harmonisé permettra d'appliquer une même méthode validée dans tous les établissements du même type qui souhaitent utiliser un procédé alternatif sans recourir à la validation individuelle actuelle.

En termes d'échéance, la remise du rapport de l'étude à FranceAgriMer est prévue pour mars 2012.

Une présentation de l'objet de l'étude ainsi qu'un questionnaire à remplir ont été transmis en mars 2011 à tous les adhérents des organisations professionnelles d'abattage et découpe d'animaux de boucherie. Un contact a aussi été pris pour la filière volaille.

Un comité de pilotage s'est organisé fin mars 2011 pour lister les différentes méthodes qui seront expertisées lors de l'étude et identifier les facteurs économiques liés à ces méthodes. La sélection des méthodes qui seront étudiées a eu lieu en juin.

Pour cela, les dossiers complets déjà validés et/ou en cours de validation par l'ANSES disponibles au BEAD ont été transmis par la DGAL. Les organismes professionnels concernés sont également en contact directement avec l'ANSES.

II – Recensement des protocoles validés ou appliqués dans les établissements

Afin de recueillir un maximum de données et de préciser au mieux le protocole qui sera associé à la méthode de référence, je vous saurais gré de bien vouloir me retourner les tableaux récapitulatifs figurant en annexe I (abattoirs) et annexe II (ateliers de découpe) à l'adresse suivante : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr **pour le 30 septembre 2011.** Ces tableaux reprennent le résumé des pratiques validées et/ou en cours d'étude dans les établissements d'abattage et de découpe de votre département. Par ailleurs, ces questions sont très souvent abordées lors des missions d'audit des pays tiers. Il est intéressant de pouvoir leur transmettre des données pertinentes, en phase avec la réalité terrain. Ces données peuvent également servir d'argumentaires de négociations avec ces différents pays.

III – Validation des dossiers pendant la période transitoire

Dans l'attente des résultats de cette étude, et étant donné le changement à venir de circuit de validation de dossiers de demande de validation de méthode alternative, il ne m'apparaît pas opportun d'étudier de nouveaux dossiers pour le moment.

Les dossiers déjà arrivés à la DGAL et jugés complets seront néanmoins transmis à l'ANSES. Les dossiers incomplets vous seront restitués avec les commentaires sur les attendus, et les professionnels pourront se rapprocher de leurs fédérations et compléter leur dossier. Dans l'attente de la validation du nouveau protocole, le choix est laissé aux professionnels de transmettre via la DGAL les dossiers corrigés directement aux organismes participant à l'étude afin que les données de l'établissement soient intégrées à l'étude (cette solution n'implique en aucun cas une validation ultérieure) soit d'attendre la mise en œuvre du nouveau protocole.

IV – Rappel sur la constitution des dossiers

Au vu du nombre de dossiers reçus considérés comme incomplets, ou comportant les mêmes types d'imprécisions il est utile de rappeler que les dossiers doivent comporter a minima les éléments présentés dans le protocole annexé à la note de service DGAL/SDSSA/N2003-8066 du 14 avril 2003 relative au protocole de validation de méthodes alternatives pour le nettoyage et la désinfection des outils précitée. Afin de faciliter l'expertise des dossiers par l'ANSES et par la suite par les centres techniques (selon les résultats de l'étude mentionnée ci-dessus) il convient d'exiger la motivation de la demande de dérogation ainsi qu'une présentation sommaire de la société (matière première, capacité, tonnages, activités, utilisations des produits, livraisons des produits vers quel type d'établissements…). La qualité des pièces constitutives de ces dossiers conditionne une transmission rapide à l'ANSES afin que celle-ci réalise une expertise en « connaissance » de l'établissement.

Les informations demandées permettent de traduire de manière théorique ce qui se passe réellement dans la pratique dans l'établissement.

Le protocole de la note de service DGAL/SDSSA/N2003-8066 du 14 avril 2003 prévoit qu' *avant toute vérification de l'efficacité du système de nettoyage et de désinfection des outils proposé par l'industriel, il convient de s'assurer de l'existence d'une procédure de nettoyage et de désinfection des outils,* ***décrite dans le détail****, et précisant notamment :*

· *le nom, la référence à l'homologation (ou AMM) :* ***ceci est une condition sine qua non à l'étude du dossier car elle permet de pouvoir effectuer les tests en conditions industrielles ;***

· *la concentration des produits utilisés (s'assurer qu'ils appartiennent bien à la liste positive des produits agréés pour le contact avec les surfaces de travail en agro-alimentaire);*

· *le mode opératoire précis (conforme au protocole défini par le fabricant, notamment en ce qui concerne la concentration en principe actif) mis en œuvre pour le nettoyage, la désinfection (temps de pose du produit…) et le rinçage préalable à l'utilisation des outils ;*

· *le mode opératoire doit comprendre une partie concernant la routine, mais aussi le traitement des outils en cas de chute au sol, de traitement d'un abcès ou autre non-conformité ;*

· *la fréquence moyenne de changement des outils. Cette fréquence doit également être exprimée en intervalle de temps si elle est précisée en terme de lot et ou journée de travail ou d'intervalle entre 2 pauses… La fréquence de renouvellement des outils lorsque ceux-ci sont usés peut être mentionnée ici mais ne doit en aucun cas dispenser de préciser les changements d'outils quotidiens (entre deux jeux de couteaux par exemple).*

Dans un second temps, l'analyse du résultat du nettoyage et de la désinfection des outils sur 20 échantillons traités dans les conditions industrielles de mise en œuvre de la procédure sus évoquée, permettra d'évaluer l'efficacité du procédé proposé. Il est à noter que ces 20 analyses doivent être réalisées sur un laps de temps suffisamment long pour être réellement représentatif de ce qui se passe dans l'établissement sur le long terme. En effet, regrouper toutes les analyses sur une seule journée ne permet pas de se faire une idée fiable de la qualité de la mise en œuvre du procédé alternatif à utiliser dans l'établissement.

Les résultats des comptages pour les boîtes de gélose de contact, les lames de surface, les Pétrifilm ou les boîtes inoculées (pour les prélèvements par écouvillons) doivent être exprimés en UFC/cm² de surface contrôlée. L'interprétation des résultats est faite à partir de la grille suivante, sachant que 90% des échantillons prélevés après nettoyage et désinfection (soit 18 échantillons sur 20) doivent se situer en classe 1 et aucun échantillon en classe 3.

CLASSE	***DENOMBREMENT***
1	***< 1 UFC/cm²***
2	***2 à 10 UFC/cm²***
3	***> 10 UFC/CM²***

Il va de soi que des dossiers comportant un trop grand nombre de résultats non-conformes ne peuvent être proposés à l'ANSES pour expertise, et ne devraient en aucun cas recevoir d'avis favorable de votre part.

La Directrice Générale de l'Alimentation

Pascale BRIAND

ANNEXE I

Tableau récapitulatif des méthodes alternatives validées ou en cours de test dans **les abattoirs** du « nom département ».

Raison sociale	N° d'agrément	Espèces	Méthode alternative utilisée	Nom du produit le cas échéant	Résumé succinct du protocole alternatif	État de validation
Exemple 1: Établissement xxxx	*FR XX.YY.ZZZ CE*	*Bovins*	*Désinfection à froid par trempage dans une solution désinfectante*	*Produit aaa*	*- Lavage du couteau - Trempage du couteau pendant x minutes - Rinçage à l'eau du couteau avant utilisation*	*Validée le 18 décembre 2009*
Exemple 2: Établissement yyyy	*FR XX.YY.ZZZ CE*	*Porcins*	*Désinfection par pulvérisation d'une solution désinfectante*	*Produit bbb*	*- Lavage - Pulvérisation d'une solution désinfectante - Séchage*	*Demande de validation*

Tableau à retourner complété à l'adresse suivante : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr pour le **30 septembre 2011.**

ANNEXE II

Tableau récapitulatif des méthodes alternatives validées ou en cours de test dans **les ateliers de découpe** du « nom département ».

Raison sociale	N° d'agrément	Espèces	Méthode alternative utilisée	Nom du produit le cas échéant	Résumé succinct du protocole alternatif	État de validation
Exemple 1: Établissement xxxx	*FR XX.YY.ZZZ CE*	*Bovins*	*Désinfection à froid par trempage dans une solution désinfectante*	*Produit aaa*	*- Lavage du couteau - Trempage du couteau pendant x minutes - Rinçage à l'eau du couteau avant utilisation*	*Validée le 18 décembre 2009*
Exemple 2: Établissement yyyy	*FR XX.YY.ZZZ CE*	*Porcins*	*Désinfection par pulvérisation d'une solution désinfectante*	*Produit bbb*	*- Lavage - Pulvérisation d'une solution désinfectante - Séchage*	*Demande de validation*

Tableau à retourner complété à l'adresse suivante : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr pour le **30 septembre 2011.**