

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments



VADEMECUM SECTORIEL

MANIPULATION DES ESCARGOTS ET DES GRENOUILLES

Table des matières

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT.....	3
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	3
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	4
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adapté au fonctionnement de l'atelier.....	4
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	5
Ligne C3L01 : Lignes directrices de notation.....	5
Ligne C3L02 : Conformité des matières premières.....	5
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	6
Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et températures de conservation des denrées alimentaires.....	6
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage.....	6
Ligne C401L03 : Présence de dispositifs de contrôle de la température et modalités d'enregistrement.....	6
Ligne C401L04 : Conditions de stockage des produits.....	7
Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages.....	8
Ligne C402L04 : Aptitude au contact alimentaire et au nettoyage-désinfection des coquilles d'escargots.....	8
Sous-item C404 : Mesures de maîtrise de la protection animale.....	9
Ligne C404L02 : Étourdissement et abattage de grenouilles.....	9
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	10
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits animaux.....	10

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

LIGNE AL03 :

CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS, DÉROGATIONS OU AUTORISATIONS EN COURS D'OBTENTION, OBTENUS OU SUPPRIMÉS

Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité « établissement de manipulation d'escargot et de cuisse de grenouille.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Si l'entreprise est dérogataire, vérifier que l'entreprise respecte les conditions requises à la dérogation.	<ul style="list-style-type: none">➤ Un établissement peut pratiquer la <u>mise à mort d'escargot</u> sans agrément s'il répond aux critères de la dérogation (distance+ quantités limitées). En dehors de ce cadre et de la remise directe, le Règlement 853/2004 s'applique donc l'agrément s'impose.

CHAPITRE B: LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

LIGNE B1L07 :

SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉ AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité « établissement de manipulation d'escargot et de cuisse de grenouille.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier le respect de la sectorisation dans l'espace.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les grenouilles et les escargots doivent être mis à mort dans un établissement agréé conformément au règlement 853/2004 (Annexe III, section XI, point 1).
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que le local d'abattage est physiquement séparé de la salle de préparation.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les établissements dans lesquels les cuisses de grenouille sont préparées doivent comprendre les locaux décrits dans le règlement 853/2004 (Annexe III, section XI, point 2).

Flexibilité

Pour les établissements ayant une activité saisonnière, le local d'abattage peut être utilisé pour d'autres filières à des saisons différentes.

CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Les cuisses de grenouilles et les escargots ou produits à base d'escargots sont préparés à partir d'espèces non éligibles.	D

LIGNE C3L02 : CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité « établissement de manipulation d'escargot et de cuisse de grenouille.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier l'état de fraîcheur des produits (couleur, odeur, aspect). <p>→ Effectuer un contrôle par sondage dans les matières premières afin de vérifier l'absence d'escargots ou de grenouille mort(e)s.</p>	<ul style="list-style-type: none">Un examen organoleptique par sondage des grenouilles ou des escargots vivants est à prévoir à l'arrivée des animaux avant abattage.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que les escargots ou produits à base d'escargots sont préparés à partir d'espèces éligibles.	<ul style="list-style-type: none">les escargots ou produits à base d'escargots sont préparés à partir des espèces comestibles :<ul style="list-style-type: none">→ Escargot de Bourgogne (<i>Helix pomatia</i>)→ Escargot gris et petit gris (<i>Helix aspersa</i>)→ Achatines appartenant à la famille des achatinidés espèce <i>Achatina fulica</i>
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que les cuisses de grenouilles sont préparées à partir d'espèces éligibles.	<ul style="list-style-type: none">Seules les grenouilles vivantes de la famille des ranidés sont utilisées pour la préparation de cuisses de grenouille.

Pour information

En France, les espèces consommées sont :

- Grenouille verte (*Rana esculenta*)
- Grenouille rousse (*Rana temporaria*)
- Grenouille rieuse (*Rana rudibunda*)

ATTENTION, ces grenouilles sont des espèces protégées en France, Cf. arrêté du 19/11/2007.

ATTENTION, les espèces d'escargot *Helix pomatia* et *Helix aspersa* sont protégées, Cf arrêté du 24/04/1979.

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et températures de conservation des denrées alimentaires

LIGNE C401L02 :

MAINTIEN DE LA CHAÎNE DU FROID OU DU CHAUD LORS DES ÉTAPES DE FABRICATION ET DE STOCKAGE

Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité « établissement de manipulation d'escargot et de cuisse de grenouille.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier comment le professionnel a validé son process de refroidissement.	<ul style="list-style-type: none">➤ La réfrigération du local n'est pas obligatoire. Une obligation de résultat porte sur la température des denrées. Cela passe en pratique soit par une obligation sur les températures des enceintes, soit par un contrôle rigoureux du glaçage.

Pour information

Les denrées maintenues sous glace peuvent rester à température ambiante tant que la glace n'est pas fondue.

LIGNE C401L03 :

PRÉSENCE DE DISPOSITIFS DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE ET MODALITÉS D'ENREGISTREMENT

Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité « établissement de manipulation d'escargot et de cuisse de grenouille.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier qu'il y a présence au minimum de thermomètres à lecture directe. Attention au positionnement des sondes de mesure (à placer à l'endroit le plus défavorable au paramètre mesuré).	<ul style="list-style-type: none">➤ Présence au minimum de thermomètres à lecture directe
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier les enregistrements des contrôles (pressions, sertis, barèmes de cuisson, etc). Vérifier qu'ils sont annotés : mention de la semaine, de toute anomalie constatée et des actions correctives mises en place.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les enregistrements automatiques ne sont pas obligatoires dans le secteur des produits de la pêche sauf pour le stockage en congélation et l'appertisation..

LIGNE C401L04 :
CONDITIONS DE STOCKAGE DES PRODUITS

Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité « établissement de manipulation d'escargot et de cuisse de grenouille.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier les conditions d'utilisation de la glace.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les cuisses de grenouilles doivent être protégées du contact direct de la glace.

Sous-item C402 : Gestion des conditionnements et emballages

LIGNE C402L04 :

APTITUDE AU CONTACT ALIMENTAIRE ET AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION DES COQUILLES D'ESCARGOTS

Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité « établissement de manipulation d'escargot et de cuisse de grenouille.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier que le professionnel met en œuvre les mesures appropriées visant à protéger le consommateur et les fait apparaître dans son PMS (exemple : rinçage à l'eau potable ou à la vapeur d'eau des coquilles après désinfection (Cf. arrêté du 08 septembre 1999).	<ul style="list-style-type: none">➤ Aptitude au contact alimentaire et au nettoyage-désinfection des coquilles d'escargots. → L'utilisation de la soude caustique en héliculture est autorisée pour le nettoyage des coquilles. En fonction de la fiche technique du produit utilisé.

Sous-item C404 : Mesures de maîtrise de la protection animale

LIGNE C404L02 :

ÉTOURDISSEMENT ET ABATTAGE DE GRENOUILLES

Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité « établissement de manipulation d'escargot et de cuisse de grenouille.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Veillez à ce que les animaux ne subissent pas de souffrance inutile lors du transport, de l'étourdissement et de l'abattage.	<ul style="list-style-type: none">➤ L'étourdissement des grenouilles vivantes par un procédé électrique (électronarcose) ne semble pas être recommandable. Il est préférable d'utiliser l'étourdissement à froid avec un stockage à 5°C (+/- 1°C).
<ul style="list-style-type: none">• Pour l'abattage de grenouilles, veillez à ce que les ciseaux soient suffisamment efficaces pour cisailer l'animal en une seule fois.	<ul style="list-style-type: none">➤ Le mode d'étourdissement et le matériel d'abattage choisis doivent être les mieux adaptés pour éviter de faire subir aux animaux des souffrances inutiles.

CHAPITRE E: GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Vade-mecum sectoriel correspondant à l'activité « établissement de manipulation d'escargot et de cuisse de grenouille.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la séparation entre les différentes catégories de sous-produits animaux : C1, C2 et C3 .	<ul style="list-style-type: none">➤ Catégorie 1 pour les grenouilles de laboratoire (anecdotique) ou les grenouilles mortes suite à une pollution par un contaminant dangereux pour l'environnement.➤ Catégorie 2 pour les retraits de la consommation et saisies sanitaires (mort avant abattage, plaie ou parasite).➤ Catégorie 3 pour les grenouilles éliminées par examen organoleptique (blessures).
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la séparation entre les différentes catégories de sous-produits animaux : C1, C2 et C3 .	<ul style="list-style-type: none">➤ Catégorie 1 pour les escargots morts suite à une pollution par un contaminant dangereux pour l'environnement.➤ Catégorie 2 pour les retraits de la consommation et saisies sanitaires (dont les escargots morts). Les hépatopancréas retirés de la consommation pouvant présenter un danger (contamination chimique /environnementale) sont à éliminer en catégorie 2.➤ Catégorie 3 pour les escargots (+hépatopancréas) éliminés par défauts organoleptiques (escargots écrasés ou ayant leur coquille abîmée). Les hépatopancréas retirés sans raison sanitaire restent de la catégorie 3.

Flexibilité

Pour les très petites quantités d'hépatopancréas de catégorie 3, c'est à dire < 100g par semaine, une élimination via le circuit des ordures ménagères est tolérée.

Pour information

Pour les grenouilles : Pas de règles spécifiques pour le tri des sous-produits animaux provenant d'animaux importés en vue de la consommation humaine.

les tubes digestifs de grenouille sont considérés vides et donc C3 s'ils proviennent d'animaux n'ayant pas présenté de signe de maladie transmissible ou de lésion sanitaire (parasite inclus)

Pour les escargots : les coquilles sans chair ou partie de corps mous ne sont pas des sous-produits animaux.