

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments



**VADEMECUM
SECTORIEL
PRODUCTION DE
VIANDES HACHÉES
(VH), PRÉPARATIONS DE
VIANDES (PV) ET
VIANDES SÉPARÉES
MÉCANIQUEMENT
(VSM)**

VADE-MECUM DGAL SECTORIEL VH, PV, VSM

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
CHAPITRE B: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT.....	4
Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements.....	4
Ligne B5L03 : Système de Nettoyage et désinfection.....	4
CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	5
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	5
Ligne C1L02 : Description et utilisation attendue des produits finis.....	5
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	8
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	9
Ligne C3L02 : Conformité des matières premières.....	9
Ligne C3L04 : Contrôle à réception.....	10
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	13
Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	13
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage.....	13
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	14
Ligne C403L03 : <i>Étapes de fabrication</i>	14
Item C6 : Conformité des produits finis.....	15
Ligne C6L02 : Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives.....	15
Un échantillonnage allégé peut être mis en œuvre par les établissements qui produisent des viandes hachées et ou des préparations de viande en petites quantités : se reporter à l'instruction technique relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.....	16
Ligne C6L03 : Plan d'autocontrôles chimiques.....	16
Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis.....	17
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits.....	17

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

LIGNE AL03 :

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

Se reporter en premier lieu au Vade-mecum générique qui précise les dispositions de portée générale.

Méthodologie	Situation attendue
<p>➤ Dans le cas où un commerce de détail ou un producteur fermier (hors EANA) dont l'activité principale est la vente directe au consommateur final réalise une activité de livraison de préparations de viande à destination d'établissements intermédiaires, vérifier la proportion de cette activité par rapport à l'activité de vente directe au consommateur final. Dès lors que l'activité du commerce de détail ou du producteur fermier dépasse le cadre de la dérogation à l'agrément, son activité est soumise à agrément et aux prescriptions du règlement (CE) n°853/2004.</p>	<p>➤ Seuls les établissements produisant des préparations de viande peuvent prétendre à la dérogation à l'agrément sanitaire.</p> <p>→ A noter : Les préparations de viande sont incluses dans le cadre de la dérogation à l'agrément dans la catégorie regroupant les produits suivants: PABV, plats cuisinés, préparations de viandes, viandes fraîches des autres espèces que boucherie à l'exclusion, des viandes hachées.</p> <p>➤ Il n'existe pas de dérogation à l'agrément pour la commercialisation des viandes hachées et des viandes séparées mécaniquement.</p>

CHAPITRE B: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements

LIGNE B5L03 : SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Se reporter en premier lieu au Vade-mecum générique qui précise les dispositions de portée générale.

Méthodologie	Situation attendue
<p>DESINFECTION DU PETIT MATERIEL</p> <ul style="list-style-type: none">➤ En cas d'utilisation de dispositifs contenant de l'eau chaude à une température d'au moins 82°C, vérifier : → que les équipements sont fonctionnels → que la température est satisfaisante➤ Pour les dispositifs ayant un effet équivalent, vérifier la validation du dispositif.	<p>DESINFECTION DU PETIT MATERIEL</p> <ul style="list-style-type: none">➤ se reporter aux instructions suivantes : → Instruction technique relative à la reconnaissance des méthodes alternatives pour la désinfection des outils en abattoir et atelier de découpe → Note de service relative à l'utilisation de désinfectants chimiques, insecticides et rodenticides dans les établissements manipulant, transformant ou distribuant des denrées alimentaires <p>Le dispositif de désinfection est reconnu comme ayant un effet équivalent :</p> <ul style="list-style-type: none">a) s'il est expressément prévu dans un GBPH oub) pour les méthodes alternatives physiques, s'il est diffusé par note de service d'information. Méthodes mentionnées dans l'instruction technique relative à la reconnaissance des méthodes alternatives pour la désinfection des outils en abattoir et atelier de découpe. Ouc) pour les méthodes alternatives chimiques : utilisation d'un produit biocide ou désinfectant autorisée comme méthode alternative à la méthode de référence

CHAPITRE C: MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

ITEM C1 : DIAGRAMME DE FABRICATION ET ANALYSE DES DANGERS

LIGNE C1L02 :

DESCRIPTION ET UTILISATION ATTENDUE DES PRODUITS FINIS

Se reporter en premier lieu au Vade-mecum générique qui précise les dispositions de portée générale.

Méthodologie	Situation attendue
<p>VH : DÉFINITION RÉGLEMENTAIRE</p> <p>➤ Vérifier la composition des produits afin de déterminer s'ils relèvent de la catégorie des viandes hachées.</p>	<p>VH : DÉFINITION RÉGLEMENTAIRE</p> <p>➤ Les viandes hachées sont définies à l'annexe I - Point 1.13 du règlement (CE) n°853/2004</p> <p>→ Les mélanges de viandes hachées fabriquées à partir de viandes d'espèces différentes sont des viandes hachées au sens du paquet hygiène.</p> <p>→ Distinction avec les préparations de viandes :</p> <ul style="list-style-type: none">• les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments et contenant plus de 1 % de sel sont des préparations de viande.• de même, les viandes hachées auxquelles sont ajoutées des protéines végétales ou tout autre ingrédient sont des préparations de viande.
<p>PV : DÉFINITION RÉGLEMENTAIRE</p> <p>➤ Vérifier la composition des produits afin de déterminer s'ils relèvent de la catégorie « préparations de viande ».</p> <p>→ Être attentif à la baisse du % de sel préconisée par le Ministère de la santé (Plan national nutrition et santé) qui peut faire basculer un produit de la catégorie PABV à la catégorie préparation de viandes.</p>	<p>PV : DÉFINITION RÉGLEMENTAIRE</p> <p>➤ Les préparations de viande recourent deux catégories de produits:</p> <p>1/ les produits qui résultent de l'assemblage de viandes fraîches avec d'autres ingrédients (végétaux, épices, condiments, additifs, sauces, etc...) : C'est le cas, par exemple:</p> <ul style="list-style-type: none">• des brochettes, composées de viandes fraîches et de légumes ;• des viandes fraîches assaisonnées avec des épices ;• des viandes hachées comportant des protéines végétales, ou d'autres ingrédients (exemple du filet américain à base de viandes hachées de bœuf + sauce) <p>→ Les produits composés d'un produit à base de viande et d'un morceau de découpe (type paupiettes, volailles farcies) sont des préparations de viande.</p> <p>→ Classement des produits de type "carpaccio" ou "pierrade": Les produits dénommés " carpaccio, pierrade " sont en général des viandes fraîches qui n'ont subi qu'une opération de tranchage. Ces produits sont donc des morceaux de découpe sauf si d'autres ingrédients y ont été ajoutés ; ils deviennent alors des préparations de viandes.</p> <p>2/ les produits qui résultent d'une transformation partielle de viandes fraîches n'entraînant pas une modification à cœur de la structure fibreuse des muscles et ainsi une disparition des caractéristiques de la viande fraîche : Par transformation, on entend, par exemple: chauffage, salaison, maturation, marinage, etc.. Cela peut être le cas, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none">• de viandes marinées seulement en surface (par aspersion, par exemple)

	<ul style="list-style-type: none"> • de certains produits de saucisserie ou chairs à saucisses. Ainsi, les saucisses et chairs à saucisse contenant moins de 50% de viandes de porc (en % du total des viandes) et/ou moins de 15g /Kg de sel sont à classer dans la catégorie des préparations de viande. • de viandes cuites seulement en surface (viandes "marquées") <p>→ Pour cette seconde catégorie de produits, il faut faire la distinction entre "préparations de viande" et "produits à base de viande". Ainsi, dès lors que le processus de transformation est appliqué à cœur des viandes (entraînant la disparition à cœur des caractéristiques de la viande fraîche), les produits relèvent de la catégorie "produits à base de viande". C'est le cas, par exemple, des viandes marinées à cœur.</p> <p>→ Des produits peuvent être mis sur le marché avant que la transformation n'ait complètement modifié la structure fibreuse interne des muscles ou de la viande. Dans ce cas, c'est le degré de disparition des caractéristiques de la viande fraîche au moment où le produit est mis sur le marché qui détermine la définition dont il relève. Si les caractéristiques de la viande fraîche ne sont pas totalement éliminées, le produit doit être considéré comme relevant de la définition des "préparations de viandes".</p> <p>→ Lorsqu'une préparation de viandes contient de la volaille ainsi que d'autres espèces, le produit est considéré comme une préparation de viande de volailles.</p> <p>→ Classement des viandes marinées : Les viandes marinées sont produites à partir de morceaux de découpe de viande parés et marinés avec une marinade, la marinade étant une préparation liquide exogène intégrant les acides organiques ou leurs sels, salée et/ou sucrée, condimentée et/ou aromatisée, éventuellement huileuse et/ou alcoolisée, utilisée dans le but d'attendrir la viande, de la conserver et de modifier ses caractéristiques gustatives et olfactives.</p> <p><i>Exemples de procédés de fabrication de nature à entraîner un marinage en surface insuffisant pour faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche à cœur (classement en préparations de viande):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • aspersion ; • ajout dans le conditionnement final ; • mélange ou malaxage (barattage) visant à une simple homogénéisation de surface ; • immersion induisant une transformation en surface (en fonction de l'épaisseur des pièces de viande et de la durée du marinage).
<p>PV ISSUES DU DÉSOSSAGE MÉCANIQUE DE PIÈCES ENTIÈRES DE DÉCOUPE AVEC OS DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES</p> <p>➤ Évaluer le processus de fabrication mis en œuvre en vue de vérifier si les produits finis relèvent d'un classement dans la catégorie « préparation de viande ».</p>	<p>PV ISSUES DU DÉSOSSAGE MÉCANIQUE DE PIÈCES ENTIÈRES DE DÉCOUPE AVEC OS DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES</p> <p>➤ Le produit obtenu par le désossage mécanique de pièces entières de découpe de volailles et de lagomorphes avec un procédé n'altérant pas la structure de l'os, ni la structure fibreuse des muscles, associé à un passage de la viande au travers d'un tambour perforé ou d'un tamis (système à basse pression sans broyage) et respectant un taux de calcium maximal de 300 ppm n'est pas classé en VSM : le produit est assimilé à une préparation de viande.</p> <p>→ La liste des pièces entières de découpe pouvant être</p>

	<p>utilisées est définie dans l'IT relative à la production de VSM, de même que les modalités de contrôle de la teneur en calcium</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Ces produits doivent, par ailleurs, satisfaire: <ul style="list-style-type: none"> → les exigences réglementaires de l'annexe III – section V du règlement (CE) n°853/2004 relatives aux préparations de viande ; → les critères microbiologiques des préparations de viandes définis dans le règlement (CE) n°2073/2005. ➤ Les produits issus du désossage et de la séparation mécanique à basse pression de pièces entières de découpe de volailles et lagomorphes qui ne seraient pas conformes au taux de calcium mentionné ci-dessus mais dont la teneur en calcium serait inférieure à 1000 ppm sont à classer dans la catégorie des VSM « basse pression ».
<p>VSM BASSE PRESSION: DÉFINITION RÉGLEMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier les modalités de fabrication des VSM (nature des matières premières, technologie de séparation) afin de déterminer si elles relèvent de la catégorie « VSM basse pression » <p>→ Vérifier que le professionnel est en mesure de justifier le taux de calcium de ces VSM. En l'absence d'analyses du taux de calcium, les VSM sont considérées comme des VSM haute pression, quel que soit le procédé technologique utilisé.</p>	<p>VSM BASSE PRESSION: DÉFINITION RÉGLEMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Voir annexe III, section V, Chapitre III - Point 3 du règlement (CE) n°853/2004 <p>→ L'exploitant met en œuvre des procédés de fabrication faisant appel à un désossage mécanique à basse pression suivi d'un passage au travers d'un filtre à petite maille (3 ou 5 mm), n'altérant pas la structure des os, permettant l'obtention d'une viande dont la teneur en calcium est inférieure à 1000 ppm.</p> <p>→ Le fabricant peut apporter la preuve que le taux de calcium de ces VSM est inférieur à 1000 ppm.</p> <p>→ Certains fabricants introduisent des viandes préalablement désossées, sans os, dans un séparateur à basse pression. Ce produit ne peut pas être considéré comme une VSM car la notion de VSM inclut la séparation entre une viande et un os. Il entre dans la catégorie des "préparations de viande".</p>
<p>VSM HAUTE PRESSION: DÉFINITION RÉGLEMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier les modalités de fabrication des VSM (nature des matières premières, technologie de séparation) afin de déterminer si elles relèvent de la catégorie « VSM haute pression » 	<p>VSM HAUTE PRESSION: DÉFINITION RÉGLEMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Voir annexe III, section V, Chapitre III - Point 4 du règlement (CE) n°853/2004 <p>→ L'exploitant met en œuvre des procédés de fabrication faisant appel à un désossage mécanique à haute pression</p>
<p>VSM BASSE PRESSION: UTILISATION ATTENDUE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ S'assurer que les lots de VSM basse pression non conformes aux critères microbiologiques du règlement (CE) n°2073/2005 ont été expédiés à destination d'un établissement agréé PABV pour la fabrication de produits soumis à un traitement thermique. 	<p>VSM BASSE PRESSION: UTILISATION ATTENDUE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Voir annexe III, section V, Chapitre III - Point 3) du règlement (CE) n°853/2004
<p>VSM HAUTE PRESSION: UTILISATION ATTENDUE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier le respect des délais d'utilisation des VSM haute pression et leur destination (en vue de leur traitement thermique dans des établissements de transformation agréés). 	<p>VSM HAUTE PRESSION: UTILISATION ATTENDUE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Voir annexe III, section V, Chapitre III - Point 4) du règlement (CE) n°853/2004
<p>VSM HAUTE PRESSION DE VOLAILLES : IONISATION</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ S'assurer que les VSM de volailles destinées à l'ionisation sont produites dans le respect des BPH, au même titre que les VSM non destinées à un tel traitement. 	<p>VSM HAUTE PRESSION DE VOLAILLES : IONISATION</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La VSM de volailles peut être traitée par rayonnement ionisant. La valeur maximale autorisée doit être inférieure à 5 kilogray (kGy), 1 Gy = 1 J/kg. Ce traitement ne peut se substituer aux BPH.

LIGNE C1L04 :**ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE**

Se reporter en premier lieu au Vade-mecum générique qui précise les dispositions de portée générale.

Méthodologie	Situation attendue
<p>➤ Vérifier que l'ensemble des dangers biologiques est bien pris en compte.</p> <p>→ pour les dangers chimiques, physiques et allergènes : se reporter au vademecum général</p>	<p>➤ L'entreprise prend en considération dans son analyse des dangers biologiques les micro-organismes pathogènes, les toxines et les parasites.</p> <ul style="list-style-type: none">→ Bacillus cereus→ Listeria monocytogenes→ Salmonella→ E. coli O157H7 et autres STEC hautement pathogènes (EHEC typiques majeurs) (pour l'espèce bovine)→ Staphylococcus aureus→ Toxines staphylococciques thermorésistantes→ Campylobacter (bactérie thermosensible) :→ Shigella→ Yersinia enterocolitica→ Parasites (Trichinella, cysticerque, Toxoplasma gondii) :→ Virus (hépatite E):

ITEM C3 : CONTRÔLE À RÉCEPTION ET CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

LIGNE C3L02 : CONFORMITE DES MATIÈRES PREMIÈRES

<i>Se reporter en premier lieu au Vade-mecum générique qui précise les dispositions de portée générale.</i>	
Méthodologie	Situation attendue
<p>MATIÈRES PREMIÈRES POUR VH :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Relever les dénominations des différentes matières premières utilisées et procéder à un contrôle visuel: → des produits en stock, en ciblant les produits dont la dénomination est peu explicite; → des produits en cours de mise en œuvre. <p>→ Dans le cas de matières premières présentées sous forme de blocs congelés, ce contrôle peut nécessiter la décongélation de certains blocs.</p> <p>→ Dans le cas d'un site de production fabriquant à la fois des viandes hachées et des préparations de viande, vérifier les intrants destinés spécifiquement à l'atelier viandes hachées.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier le respect des délais réglementaires d'utilisation des viandes matières premières, en particulier pour les viandes réfrigérées réceptionnées en fin de semaine. <p>→ Les délais indiqués correspondent à des journées calendaires et non à des jours ouvrés ou ouvrables. A titre d'exemple, pour les volailles, si l'abattage a lieu le lundi, les matières premières peuvent être utilisées jusqu'au jeudi suivant (J abattage + 3 jours); si l'abattage a lieu le vendredi, les matières premières peuvent être utilisées jusqu'au lundi suivant.</p>	<p>MATIÈRES PREMIÈRES POUR VH :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant veille à n'utiliser pour la fabrication des viandes hachées que les produits autorisés listés à l'annexe III, section V, Chapitre II - Point 1 du règlement (CE) n°853/2004 en réalisant notamment des contrôles visuels des matières premières. <p>→ Voir aussi point 3.2 de l'IT relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogeant à l'agrément.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant respecte les délais d'utilisation après abattage des viandes réfrigérées définis réglementairement (voir annexe III, section V, Chapitre III - Point 2/b/ du règlement (CE) n°853/2004)
<p>MATIÈRES PREMIÈRES POUR PV :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Relever les dénominations des différentes matières premières utilisées et procéder à un contrôle visuel: → des produits en stock, en ciblant les produits dont la dénomination est peu explicite; → des produits en cours de mise en œuvre. <p>→ Dans le cas de viandes présentées sous forme de blocs congelés, ce contrôle peut nécessiter la décongélation de certains blocs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que l'exploitant a défini dans son plan de maîtrise sanitaire (PMS) le ou les délai(s) d'utilisation des viandes matières premières réfrigérées pour la fabrication de préparations de viandes et a validé ce ou ces délai(s). <p>→ Vérifier le respect de ces délais, en particulier pour les viandes réceptionnées en fin de semaine.</p>	<p>MATIÈRES PREMIÈRES POUR PV :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant veille à n'utiliser pour la fabrication des préparations de viande que les produits autorisés listés à l'annexe III, section V, Chapitre II - Point 2 du règlement (CE) n°853/2004 <p>→ Les préparations de viandes de volailles réfrigérées sont fabriquées à partir de viandes de volailles réfrigérées (et non congelées ou surgelées) (cf le règlement (CE) n°1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles : annexe VII – partie V)</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Pour les viandes réfrigérées, la réglementation ne définit pas de délai d'utilisation de ces viandes après l'abattage : ce délai est défini sous la responsabilité du professionnel

<p>MATIÈRES PREMIÈRES POUR VSM (BASSE ET HAUTE PRESSION) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Relever les dénominations des différentes matières premières utilisées et procéder à un contrôle visuel: <p>→ des produits en stock, en ciblant les produits dont la dénomination est peu explicite; → des produits en cours de mise en œuvre.</p>	<p>MATIÈRES PREMIÈRES POUR VSM (BASSE ET HAUTE PRESSION) :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant veille à n'utiliser pour la fabrication des VSM que les produits autorisés listés à l'annexe III, section V, Chapitre II - Point 3 du règlement (CE) n°853/2004 <p>→ Ces dispositions sont complétées par le règlement (CE) n°999/2001, qui proscrit l'utilisation des os de bovins, d'ovins et de caprins originaires de pays ou de régions présentant un risque d'ESB contrôlé.</p>
<p>MATIÈRES PREMIÈRES POUR VSM BASSE PRESSION :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier le respect des délais d'utilisation des matières premières destinées à la production de VSM basse pression définis réglementairement, en particulier pour les matières premières réceptionnées en fin de semaine. <p>→ Les délais indiqués correspondent à des journées calendaires et non à des jours ouvrés ou ouvrables. Ex : Pour les volailles, si l'abattage a lieu le lundi, les MP peuvent faire l'objet d'une séparation mécanique jusqu'au jeudi suivant (J abattage + 3 jours); si l'abattage a lieu le vendredi, la séparation mécanique peut avoir lieu jusqu'au lundi suivant.</p>	<p>MATIÈRES PREMIÈRES POUR VSM BASSE PRESSION :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant respecte les délais d'utilisation des matières premières réfrigérées définis à l'annexe III, section V, Chapitre III - Point 3/a/ du règlement (CE) n°853/2004
<p>MATIÈRES PREMIÈRES POUR VSM HAUTE PRESSION</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier le respect des conditions d'utilisation des matières premières destinées à la production des VSM haute pression définies : <p>→ réglementairement entre l'abattage et le désossage, → et dans le plan de maîtrise sanitaire pour le délai entre désossage et séparation mécanique.</p>	<p>MATIÈRES PREMIÈRES POUR VSM HAUTE PRESSION</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant respecte les délais d'utilisation des matières premières réfrigérées définis à l'annexe III, section V, Chapitre III - Point 4/a/ du règlement (CE) n°853/2004

**LIGNE C3L04 :
CONTRÔLE À RÉCEPTION**

<p>Se reporter en premier lieu au Vade-mecum générique qui précise les dispositions de portée générale.</p>	
<p>Méthodologie</p>	<p>Situation attendue</p>
<p>MATIÈRES PREMIÈRES POUR VH, PV, VSM:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Examiner le contenu des cahiers des charges fournisseurs ➤ Examiner les résultats des contrôles à réception des viandes matières premières 	<p>MATIÈRES PREMIÈRES POUR VH, PV, VSM :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La procédure de contrôle à réception des viandes matières premières prend en compte, notamment les points suivants : <p>→ la vérification que les viandes sont livrées par un fournisseur référencé (liste des fournisseurs autorisés et de leur numéro d'agrément disponible à la réception) → le contrôle visuel de la qualité de chaque lot réceptionné (absence de contaminations fécales visuelles, etc.) → le contrôle de la température des viandes réceptionnées et du délai entre abattage et réception → la mise en œuvre d'un plan de contrôle par fournisseur, pouvant inclure des analyses microbiologiques par sondage</p>

MATIÈRES PREMIÈRES POUR VH :

- Examiner le contenu des cahiers des charges fournisseurs au regard de la maîtrise du danger *E. coli* STEC
- Examiner les résultats des contrôles à réception des viandes matières premières

MATIÈRES PREMIÈRES POUR VH :

- La maîtrise du danger *E. coli* STEC en production de viandes hachées repose sur une sélection rigoureuse des fournisseurs.

1) Cas d'un atelier steaks hachés annexé à un abattoir et un atelier de découpe :

Le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement prend en compte le danger *E. coli* STEC à toutes les étapes de la production, de l'abattage à la fabrication de viandes hachées. Ces mesures de maîtrise concernent notamment (se référer au vade-mecum abattoir animaux de boucherie) :

a/ En abattoir (se référer eu VDM abattoir) :

→ la gestion des animaux sales à l'abattoir: notation du niveau de propreté des animaux, signalement et séparation en bouverie des animaux très sales, N/D des bétailières et des bouvieries, règles spécifiques d'abattage des animaux très sales

→ la prévention des contaminations de carcasses par les cuirs souillés (formation et qualification du personnel, décontamination du matériel entre deux carcasses, retrait des oreilles le plus en amont possible),

→ la prévention des contaminations par les matières fécales liées à la perforation de l'appareil digestif (formation et qualification du personnel, décontamination du matériel entre deux carcasses, maîtrise de la fente du sternum, de la ligature de l'herbière, de l'ensachage du rectum, de l'éviscération)

→ les mesures de maîtrise spécifiques liées aux abattages d'urgence et aux carcasses consignées : exclusion éventuelle de ces carcasses de la production de viandes hachées

→ le repérage spécifique des carcasses souillées et l'exclusion des quartiers souillés de la production de viandes hachées

→ la maîtrise du refroidissement des carcasses

b/ En atelier de découpe :

→ l'exclusion des quartiers ayant subi des contaminations liées à des accidents d'éviscération ou des contaminations étendues par le cuir du circuit de production des viandes hachées

→ le traitement des quartiers repérés ayant subi des contaminations par accident d'éviscération ou contaminations étendues par le cuir en fin de journée

→ le respect de la chaîne du froid

2) Cas d'un atelier steaks hachés avec des approvisionnements extérieurs :

L'atelier s'approvisionne en viandes matières premières auprès de fournisseurs référencés pouvant faire l'objet d'audits.

→ Les cahiers des charges avec les fournisseurs incluent les mesures préventives à l'appui du plan HACCP qui peuvent être les suivantes, par exemple :

- respect des BPH telles que précisées au précédent § au stade de l'abattoir et de l'atelier de découpe
- exclusion des quartiers ayant subi des contaminations liées à des accidents d'éviscération ou des contaminations étendues par le cuir du circuit de production des viandes hachées
- précision relative à l'acceptation ou non des quartiers issus de carcasses consignées, d'abattage d'urgence ou d'animaux très sales
- fourniture de résultats d'analyses microbiologiques
- respect des températures de stockage et de transport des viandes matières premières

→ La procédure de contrôle à réception des viandes matières

premières prend en compte, notamment les points suivants :

- la vérification que les viandes sont livrées par un fournisseur référencé (liste des fournisseurs autorisés et de leur numéro d'agrément disponible à la réception)
- le contrôle visuel de la qualité de chaque lot réceptionné (absence de contaminations fécales visuelles)
- le contrôle de la température des viandes réceptionnées et du délai entre abattage et réception
- la mise en oeuvre d'un plan de contrôle par fournisseur, incluant des analyses microbiologiques par sondage

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des 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

Se reporter en premier lieu au Vade-mecum générique qui précise les dispositions de portée générale.

Méthodologie	Situation attendue
<p>MATIERES PREMIERES POUR VH, PV, VSM :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Réaliser des contrôles de température sur les matières premières. <p>→ En cas d'entreposage simultané de matières premières dont les températures de stockage sont différentes, s'assurer que la température du produit le plus sensible (température la plus basse) soit respectée (exemple : stockage dans une même chambre froide de viandes fraîches et d'abats en vue de la production de préparations de viande).</p> <p>→ Concernant les os sur lesquels l'épaisseur de viande est insuffisante pour mesurer la température à cœur du produit (matières premières destinées à la production de VSM), la température d'ambiance devra être mesurée pour s'assurer du respect de la chaîne du froid.</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Vérifier également la maîtrise des éventuels temps d'attente des viandes à des températures favorables à la multiplication microbienne.	<p>MATIERES PREMIERES POUR VH, PV, VSM :</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Le professionnel respecte les températures des matières premières définies à l'annexe III, section V, Chapitre III – points 1 à 4 du règlement (CE) n°853/2004.
<p>PRODUITS FINIS (VH, PV, VSM)</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Réaliser des contrôles de température sur les produits finis.➤ Vérifier le respect des délais de conditionnement, réfrigération et congélation et les températures des produits finis définis réglementairement	<p>PRODUITS FINIS (VH , PV, VSM)</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Le professionnel respecte les délais de conditionnement, réfrigération et congélation et les températures des produits finis définis à l'annexe III, section V, Chapitre III – points 1 à 5 du règlement (CE) n°853/2004.

Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production

LIGNE C403L03 : ÉTAPES DE FABRICATION

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques à la production de produits à base de viande. Elles complètent le vade-mecum général.

Méthodologie	Situation attendue
<p>➤ Vérifier les mesures de maîtrise mises en œuvre aux différentes étapes de la production et notamment aux étapes de :</p> <ul style="list-style-type: none">→ Décongélation→ Malaxage ou barattage→ Cutterage, hachage, poussage, embossage→ Conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée→ Utilisation de salle microbiologiquement maîtrisée	<p>➤ Se reporter aux fiches « étapes de fabrication » disponibles dans le référentiel métier à l'adresse suivante: http://dgal.qualite.national.agri/SSA-Sectoriel</p>

Item C6 : Conformité des produits finis

LIGNE C6L02 :

PLAN D'AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES SUR LE PRODUIT FINI ET ACTIONS CORRECTIVES

<i>Se reporter en premier lieu au Vade-mecum générique qui précise les dispositions de portée générale.</i>	
Méthodologie	Situation attendue
<p>VH, PV, VSM BASSE PRESSION :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que le plan d'auto-contrôles microbiologiques satisfait les fréquences et le plan d'échantillonnage définis dans le règlement (CE) n°2073/2005 ➤ Vérifier que le professionnel réalise sur les produits finis les analyses programmées dans son plan d'auto-contrôles microbiologiques (notamment, concordance entre le nombre et le type d'analyses microbiologiques prévues et les résultats présentés). 	<p>VH, PV, VSM BASSE PRESSION :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ S'agissant de la fréquence analytique, de l'échantillonnage et des micro-organismes recherchés (critères d'hygiène des procédés et critères de sécurité), les analyses doivent satisfaire, au minimum, les dispositions du règlement (CE) n°2073/2005 (Annexe I : chapitres 1 à 3) ➤ Un échantillonnage allégé peut être mis en œuvre par les établissements qui produisent des viandes hachées et/ou des préparations de viande en petites quantités : se reporter à l'instruction technique relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément
<p>VH : danger E. coli STEC</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que l'exploitant a pris en compte dans son plan d'auto-contrôles microbiologiques. le danger <i>Escherichia coli</i> O157 :H7 et les autres souches STEC. <p>→ Vérifier que le professionnel respecte la stratégie d'échantillonnage retenue par la filière;</p> <p>→ Vérifier que l'exploitant utilise des méthodes analytiques reconnues.</p>	<p>VH : danger E. coli STEC</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Se reporter au paragraphe 4 de l'instruction technique relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.
<p>VH et expédition vers la Suède et la Finlande :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que le professionnel met en œuvre les dispositions spécifiques requises pour la commercialisation en Suède et en Finlande des viandes hachées des espèces bovine, porcine et de volailles, le cas échéant. 	<p>VH et expédition vers la Suède et la Finlande :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La commercialisation en Suède et en Finlande des viandes hachées des espèces bovine, porcine et de volailles est soumise à des contraintes particulières en matière d'analyses des salmonelles et de certification. <p>→ Le professionnel respecte les dispositions du règlement (CE) n°1688/2005 du 14 octobre 2005 qui définit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les méthodes d'analyses à utiliser (article 5) • les règles d'échantillonnage applicables aux viandes hachées bovines et porcines (annexe I) • les règles d'échantillonnage applicables aux viandes hachées de volailles (annexe II) • le modèle de document commercial devant accompagner les viandes hachées (annexe IV).
<p>VSM DE VOLAILLES IONISEES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que le professionnel réalise sur les produits finis les analyses programmées dans son plan d'auto-contrôles microbiologiques (notamment, concordance entre le nombre et le type d'analyses microbiologiques prévues et les résultats présentés). 	<p>VSM DE VOLAILLES IONISEES:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant vérifie la qualité microbiologique des VSM de volailles ionisées mises sur le marché. <p>→ A cette fin, il met en œuvre un plan d'auto-contrôles microbiologiques sur les VSM de volailles ionisées qui porte sur les critères mentionnés dans l'arrêté du 20 août 2002 relatif aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation - Articles 1, 2 et Annexes I et II.</p>

VH, PV, VSM BASSE PRESSION : GESTION DES NON-CONFORMITES AUX CRITERES DE SECURITE	VH, PV, VSM BASSE PRESSION : GESTION DES NON-CONFORMITES AUX CRITERES DE SECURITE
<p>➤ Demander à l'exploitant le bilan des résultats d'analyses microbiologiques réalisés sur les produits finis ou le bilan des non-conformités bactériologiques.</p> <p>→ Examiner pour chaque résultat d'analyse révélant le non respect d'un critère de sécurité, les corrections engagées par le professionnel sur le ou les lot(s) de produits finis concerné(s) et les actions correctives engagées sur le process.</p> <p>→ Lorsque l'assainissement des lots non conformes n'est pas possible sur place, la DDI (du département où est situé l'établissement d'origine) doit, avant d'autoriser tout transport, recueillir par écrit l'accord préalable de la DDI du lieu où se situe l'établissement de destination, ainsi que l'accord de l'établissement de destination, informé de la mise en évidence du danger microbiologique dans le produit.</p> <p>→ Lors d'envois fréquents de tels lots entre deux établissements, il est possible de mettre en place un protocole d'accord global ne nécessitant pas d'interroger à chaque fois l'établissement de destination et la DD(CS)PP de destination.</p> <p>→ La formalisation de l'accord de l'autorité compétente est laissée au choix des DDI. Il peut s'agir par exemple d'un laissez-passer.</p> <p>→ La vérification du devenir des lots à traiter et notamment du traitement thermique est également laissée à l'appréciation des DDI, au cas par cas, en fonction de la connaissance de l'établissement. Si le contrôle physique et documentaire n'est pas fait lors de la réception des lots non conformes, le contrôle documentaire doit alors être systématiquement réalisé à l'occasion d'une inspection de l'établissement.</p>	<p>➤ Se reporter au paragraphe 5.3 de l'instruction technique relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément ainsi qu'au paragraphe 5.3 de l'instruction technique relative à la production de VSM dans les établissements agréés.</p> <p>➤ Se reporter à l'Instruction technique relative aux mesures de gestion relatives aux viandes hachées dans lesquelles des souches de STEC considérées comme hautement pathogènes ont été détectées</p>

FLEXIBILITÉ :

Production de viandes hachées et préparations de viande en petites quantités :
 Un échantillonnage allégé peut être mis en œuvre par les établissements qui produisent des viandes hachées et ou des préparations de viande en petites quantités : se reporter à l'instruction technique relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.

**LIGNE C6L03 :
 PLAN D'AUTOCONTRÔLES CHIMIQUES**

Se reporter au Vade-mecum sectoriel correspondant au secteur concerné pour les exigences spécifiques.	
Méthodologie	Situation attendue
<p>VSM BASSE PRESSION</p> <p>➤ Contrôler les résultats des dosages de calcium des VSM basse pression.</p>	<p>VSM BASSE PRESSION</p> <p>➤ Le professionnel réalise périodiquement des dosages de calcium des VSM basse pression (se reporter à l'article 4 et l'annexe IV du règlement (CE) n°2074/2005 et à l'instruction technique relative aux VSM)</p>

Item C7 : Contrôle à expédition. Étiquetage des produits finis

LIGNE C7L02 : ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

<i>Se reporter en premier lieu au Vade-mecum générique qui précise les dispositions de portée générale.</i>	
Méthodologie	Situation attendue
VH et PV <ul style="list-style-type: none">➤ Pour les produits finis destinés à être consommés cuits, vérifier que l'étiquetage informe le consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation et que la mention « à consommer cuit à coeur » est claire (visible et lisible).	VH et PV : <ul style="list-style-type: none">➤ Voir article 6 du règlement (CE) n°2073/2005 et article 9 du règlement (UE) n°1169/2011
VH : <ul style="list-style-type: none">➤ Vérifier pour les viandes hachées bovines que l'étiquetage comporte les informations relatives à la traçabilité de la viande bovine.	VH : <ul style="list-style-type: none">➤ Des dispositions particulières d'étiquetage sont prévues pour les viandes hachées bovines à l'article 26 du règlement (UE) n°1169/2011 et dans le règlement (CE) n° 1760/2000 du 17 juillet 2000