

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments



VADEMECUM SECTORIEL ABATTOIR D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

Préambule :

Les documents constituant le dossier d'agrément sont listés dans l'annexe de la note de service relatives aux agréments sanitaires.

Table des matières

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT.....	4
Ligne AL01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	4
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	4
CHAPITRE B : LOCAUX ET EQUIPEMENTS.....	5
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	5
Ligne B1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	5
Ligne B1L02 : Abords de l'établissement salubres.....	5
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées.....	5
Ligne B1L04 : Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D).....	6
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	6
Ligne B1L06 : Éclairage.....	6
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	6
Ligne B1L09 : Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs.....	7
Ligne B1L10 : ambiance sonore.....	8
Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....	9
Ligne B2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	9
Ligne B2L05 : Équipements spécifiques : animaux vivants, mise à mort, saignée.....	9
Ligne B2L06 : Équipements adaptés à la production.....	10
Item B3 : Lutte contre les nuisibles.....	11
Ligne B3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	11
Ligne B3L03 : Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux	11
Item B4 : Maintenance.....	12
Ligne B4L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	12
Ligne B4L03 : Locaux et équipements (y compris le petit matériel) en bon état.....	12
Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements.....	14
Ligne B5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	14
Ligne B5L02 : Gestion des produits de N-D.....	14
Ligne B5L04 : Propreté des locaux et équipements.....	14
Ligne B5L05 : Surveillance et Vérification du plan et actions correctives.....	15
CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	16
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	16
Ligne C1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	16
Item C2 : Identification des points déterminants.....	17
Ligne C2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	17
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	18
Ligne C3L01 : Lignes directrices de notation.....	18
Ligne C3L04 : contrôle à réception.....	18
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	19
Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	19
Ligne C401L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	19
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	20

Ligne C403L01 : Lignes directrices de notation.....	20
Ligne C403L03 : Refroidissement rapide.....	20
Ligne C403L04 : Mesures de maîtrise de l'hygiène de process.....	21
Sous-item C404 : Mesures de maîtrise de la protection animale.....	22
Ligne C404L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	22
Ligne C40402 : Modes opératoires normalisés (mon).....	22
Ligne C404L03 : comportement du personnel – application des Modes opératoires normalisés (mon).....	24
Ligne C404L03 : vérification – résultats des contrôles internes.....	26
Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable.....	27
Ligne C5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	27
Ligne C5L03 : Eau propre (douce et salée) : autorisation, utilisation.....	27
Item C6 : Conformité des produits finis.....	28
Ligne C6L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	28
Ligne C6L02 : Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives.....	28
Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis.....	29
Ligne C7L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	29
Ligne C7L04 : Contrôle à expédition.....	29
Pour information : dans le cas des procédures de contrôle à expédition pour les établissements d'abattage, on parle de :.....	29
« Températures réglementaires » à la place de « températures acceptables » ;.....	29
« Prise de températures s'effectuant à cœur des produits » à la place de « les prises de températures des denrées s'effectuant fréquemment en surface des produits ».....	29
Ligne C7L05 : Vérification et actions correctives.....	29
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	30
Ligne D1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	30
Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval.....	30
Item D2 : Réactivité.....	31
Ligne D2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	31
CHAPITRE E : GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	32
Item E1 : Gestion des déchets.....	32
Ligne E1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	32
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	33
Ligne E2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	33
CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL.....	34
Item F1 : Hygiène et équipement du personnel.....	34
Ligne F1L01 : Lignes directrices de l'item.....	34
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	35
Ligne F2L01 : Lignes directrices de l'item.....	35
Ligne F2L03 : Instructions spécifiques disponibles sur site.....	35
Ligne F2L06 : formation du personnel aux règles de bien-traitance.....	35

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

LIGNE AL01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence d'autorisation à déroger à l'obligation d'étourdissement dans le cadre d'un abattage rituel	D

LIGNE AL03 :

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

Pour information : Pour les établissements d'abattage, l'exploitant est en mesure de présenter le courrier d'agrément correspondant aux activités de son établissement. Aucun agrément de l'abattoir au titre du règlement (CE) n°1069/2009 n'est nécessaire.

Rappel : pour les abattoirs, l'agrément au titre du règlement (CE) n°853/2004 vaut notamment pour les activités suivantes : congélation/broyage de SPAN, salage de cuirs pour les cuirs produits sur place.

La dérogation à l'agrément sanitaire ne concerne pas les établissements d'abattage.

CHAPITRE B : LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

LIGNE B1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Locaux totalement inadaptés à l'activité : abattoir en surcapacité permanente pour au moins une espèce ou une catégorie	D
Déficit d'un moyen de prévention des contaminations à une étape clé avec mesures correctives	C
Locaux ou zones réglementairement exigibles présents mais mal adaptés (circuit) ou mal équipés sans conséquence directe sur le produit	C

Pour information : Dans le cas des établissements d'abattage, on notera D :

- une aération/ventilation insuffisante ou totalement inadaptée dans des locaux sensibles (circuits contaminants, absence de protection de bouches d'aération etc ...).
- une absence de locaux ou zones prévus par la réglementation ou exigibles au titre des conditions de fonctionnement dont le secteur vif.

LIGNE B1L02 :

ABORDS DE L'ÉTABLISSEMENT SALUBRES

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Examiner les conditions d'entretien des abords de l'établissement. → Faire le tour du ou des bâtiments.	<ul style="list-style-type: none">➤ L'enceinte de l'abattoir est close efficacement. Les animaux vivants ne peuvent pas s'échapper de l'enceinte de l'abattoir (matériaux adaptés à l'espèce, catégorie d'animaux).

LIGNE B1L03 :

SUPERFICIE ET CAPACITÉ DES LOCAUX ADAPTÉES À LA CIRCULATION, LA PRODUCTION ET LE STOCKAGE DES DENRÉES

On entend par « denrées » « les viandes ».	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'adéquation entre la superficie des locaux / leur nombre et les différentes étapes de production : → En appréciant les informations données par l'exploitant sur les surfaces ou volumes des locaux, les volumes de production, et le circuit des denrées. → En contrôlant visuellement, sur site, l'encombrement des locaux par les équipements de travail, le matériel, les denrées et le personnel.	<ul style="list-style-type: none">➤ La superficie et la capacité de l'ensemble des secteurs sont adaptées à : → des volumes d'abattage en activité maximale ; → des fréquences d'expéditions des viandes ; → l'effectif du personnel et au nombre de postes de travail y compris ceux utilisés par les services d'inspection.➤ Les anomalies relatives aux défauts de conception sont enregistrées pour leur prise en compte dans le plan de maintenance ou d'investissements de l'établissement d'abattage.

Pour information : Les locaux ou zones d'activité au sein des établissements d'abattage sont suffisants et adaptés à l'ensemble des espèces et des catégories d'animaux abattus pour un(e) :

- bon déroulement des activités d'abattage ;
- circulation aisée des viandes d'animaux abattus aux différentes étapes de leur traitement ;
- stockage en enceinte réfrigérée des viandes d'animaux abattus.

LIGNE B1L04 :
LOCAUX ADAPTÉS AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION (N-D)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'aptitude au nettoyage-désinfection du secteur vif. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les revêtements des locaux dédiés au secteur vif sont aptes aux opérations de nettoyage et désinfection.

LIGNE B1L05 :
MAÎTRISE DES FLUX D'AIR, CONDENSATION ET CONTAMINATION AÉROPORTÉE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Ventilation : Contrôler l'existence de dispositifs fonctionnels de ventilation statiques ou dynamiques. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les locaux sont équipés d'installations permettant d'assurer un renouvellement suffisant de l'air au regard des effectifs maximaux réceptionnés.

LIGNE B1L06 :
ÉCLAIRAGE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que l'éclairage en secteur vif est suffisant et / ou adapté. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Éclairage suffisant pour permettre l'examen et le tri des animaux. ➤ Absence de zone éblouissante ou à fort contraste de luminosité.

Pour information : les attendus en termes de luminosité prévus par le vade-mecum général s'appliquent aux postes d'inspection *ante et post-mortem*.

LIGNE B1L07 :
SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le respect de la sectorisation dans l'espace : <p>→ En contrôlant visuellement, sur site, la séparation entre le secteur sale et le secteur propre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La sectorisation des activités et les circuits des personnels, produits et sous-produits animaux sont pertinents. <p>→ L'IAM et l'IPM (carcasse et abat) peuvent être conduites sans difficulté par les services d'inspection.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Quai et zone de réception : s'assurer de l'existence d'une aire de réception adaptée aux espèces abattues. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hauteur adaptée aux véhicules de transport, sols non glissants, absence de pentes excessives. ➤ Présence de protections latérales de manière à

	<p>éviter la chute ou la fuite des animaux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Nombre suffisant de quais permettant un déchargement la plus rapide possible après leur arrivée.
<ul style="list-style-type: none"> • Logement des animaux tout venant : S'assurer de l'adéquation de ce secteur aux animaux abattus. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Taille suffisante pour le couchage, adaptation aux espèces et catégories d'animaux. ➤ Densité conforme à la densité prévue dans le Mode Opérateur Normalisé (MON) de l'établissement. ➤ Protection suffisante vis-à-vis des conditions climatiques (intempéries, vent, soleil). ➤ Nombre suffisant de places en fonction des arrivages. ➤ Affichage du nombre maximal d'animaux par parc ou case.
<ul style="list-style-type: none"> • Logement pour animaux à contraintes spécifiques : S'assurer de la disponibilité d'un logement adapté pour ce type d'animaux. Point d'attention au problème du gabarit car nécessité d'équipement adapté pour tout le process d'abattage. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Existence d'emplacements spécifiques correctement équipés pour les animaux à contraintes particulières (hors gabarit, blessés, fatigués ou dangereux).
<ul style="list-style-type: none"> • Couloirs de circulation et d'amenée au piège : S'assurer qu'il n'y a pas de difficultés d'adaptation des couloirs aux différents types de gabarit au sein d'une même espèce. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les couloirs sont adaptés, y compris en largeur et en hauteur, aux catégories d'animaux (non blessants, sols non glissants). ➤ Absence d'angles difficiles à franchir pour les animaux. ➤ Pas de pente excessive ou mise en place de mesures correctives.

LIGNE B1L09 :
GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le raccordement des équipements et locaux le nécessitant au réseau des eaux usées ou au dispositif individuel de traitement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Évacuation systématique des eaux résiduares de l'ensemble de l'établissement depuis le secteur vif jusqu'à l'expédition des viandes vers le réseau des eaux usées ou le dispositif individuel de pré-traitement / traitement.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que les eaux résiduares sont pré-traitées pour la récupération des matières animales dont la taille dépasse 6 mm. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Filtration au travers de pores de filtration ou de mailles n'excédant pas 6 mm.

LIGNE B1L10 :
AMBIANCE SONORE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="209 349 612 376">• Ambiance sonore en secteur vif : <p data-bbox="209 405 762 461">Vérifier que toutes les dispositions sont prises pour limiter le bruit en secteur vif.</p> <p data-bbox="209 490 762 568">S'assurer que les ateliers bruyants sont bien isolés du secteur vif lorsque la configuration de l'abattoir le permet.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="823 349 1442 405">➤ Absence d'équipement bruyant ou effrayant pour les animaux.

ITEM B2 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À LA PRODUCTION ET ENGIN DE TRANSPORT

LIGNE B2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence ou défaut de métrologie.	D
Absence d'équipements d'immobilisation mécanique dans le cadre d'un abattage rituel sans étourdissement préalable.	D
Équipements d'étourdissement non fonctionnels ou non efficaces.	D
A compter du 09/12/2019 : équipement non conforme à l'annexe II, 4, 5 et 6 du Règlement n°1099/2009.	D

LIGNE B2L05 : ÉQUIPEMENTS SPÉCIFIQUES : ANIMAUX VIVANTS, MISE À MORT, SAIGNÉE

Méthodologie	Situation attendue
<p>Logement des animaux tout venant : S'assurer de l'adéquation de ce secteur aux animaux abattus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Équipement en rapport avec l'espèce et la catégorie. Vérifier notamment que les systèmes d'abreuvement sont en nombre suffisant.
<p>Matériels utilisés pour guider les animaux :</p> <p>S'assurer :</p> <ul style="list-style-type: none"> de la présence d'équipements adaptés à l'espèce, ET de l'absence d'équipements interdits au sens du règlement n°1099/2009 annexe III points 1.8 et 1.9 	<ul style="list-style-type: none"> Matériel non blessant ; Matériel adapté à l'espèce ; Absence d'aiguillon autre qu'électrique (pile).
<p>Matériels d'immobilisation :</p> <p>Vérifier que les équipements d'immobilisation sont conformes à l'annexe II paragraphe 3 du règlement n°1099/2009.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Immobilisation individuelle adaptée à chaque espèce et catégorie d'animaux et au type de matériel d'étourdissement utilisé lors d'abattage conventionnel. Immobilisation mécanique adaptée lors d'abattage rituel.
<p>Matériels d'étourdissement :</p> <p>Vérifier l'existence d'un équipement d'étourdissement et d'un matériel de secours conformes aux paragraphes 4 à 6 de l'annexe II du règlement n°1099/2009 et adaptés aux espèces/catégories/volumes abattus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Le matériel d'étourdissement est adapté à chaque espèce et catégorie d'animaux. Existence de matériel de secours maintenu en état de fonctionnement et facilement accessible en cas de défaillance de l'appareil principal. Existence de matériel mobile pouvant être utilisé sur place en cas de présence d'un animal incapable de se déplacer et pour lequel aucune manipulation ne peut être envisagée. Cas particulier de l'électronarcose :

	<p>→ Les systèmes d'électronarcose sont équipés d'un dispositif qui enregistre les paramètres électriques et qui les affiche de manière à ce qu'ils soient visibles par l'opérateur au moment de l'utilisation du matériel.</p> <p>→ Un dispositif d'alerte sonore ou visuel est prévu si la durée d'exposition devient inférieure au niveau requis.</p> <p>→ Les enregistrements des paramètres électriques sont conservés un an au minimum.</p> <p>→ Le matériel d'étourdissement électrique automatisé associé à un dispositif d'immobilisation (restrainer) délivre un courant constant.</p> <p>→ Présence de mode d'emploi approprié fourni par le fournisseur de matériel.</p>
<p>Matériels de saignée :</p> <p>S'assurer de la présence de matériel de saignée bien affuté/affilé, qui permet de réaliser l'incision des deux carotides et en nombre suffisant.</p>	<p>Le matériel de saignée est adapté à chaque espèce et catégorie d'animaux.</p> <p>Le matériel de saignée est présent en nombre suffisant en fonction du process utilisé.</p>
<p>Matériels de mise à mort des animaux inaptes à l'abattage :</p> <p>Selon la méthode retenue, s'assurer de la présence de matériel conforme au règlement n°1099/2009.</p>	<p>Le matériel est adapté à chaque espèce et catégorie d'animaux. Il est maintenu en bon état de fonctionnement.</p>

LIGNE B2L06 :
ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À LA PRODUCTION

Méthodologie	Situation attendue
Vérifier l'existence d'équipements en adéquation avec le process (adapté au niveau d'automatisation) et les volumes.	<ul style="list-style-type: none"> Les équipements de production mis en place répondent aux exigences des guides de bonnes pratiques.
S'assurer de la présence d'équipements adaptés aux postes d'inspection : équipements techniques permettant la réalisation de l'inspection (tels que miroirs, podium...)	Les postes d'inspection sont équipés de manière à permettre l'observation de toutes les faces des carcasses, des abats et des viscères correspondant, dans le respect de la traçabilité carcasse – abats – viscères.

Item B3 : Lutte contre les nuisibles

LIGNE B3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Plan de lutte contre les nuisibles absent ou non pertinent	D
Présence de nuisibles ou traces de leur passage dans les locaux de production	D
Absence de vérification ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification	D
Présence d'ouvertures sur l'extérieur non protégées et ouvertes pendant la fabrication, entraînant un risque d'introduction des nuisibles	C

LIGNE B3L03 : ABSENCE DE NUISIBLES OU DE TRACES DE LEUR PASSAGE DANS L'ENSEMBLE DES LOCAUX

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier l'existence d'un plan de lutte contre les nuisibles pertinent et à jour : → interroger l'exploitant sur les mesures et les dispositifs mis en place pour lutter contre les nuisibles.	<ul style="list-style-type: none">➤ Le secteur vif est pris en compte en adoptant des mesures permettant d'éviter la contamination des animaux par les produits biocides.

Item B4 : Maintenance

LIGNE B4L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence de plan de maintenance (enceintes froides, équipements utilisés pour réaliser les mesures de maîtrise des CCP, équipements d'immobilisation, équipements d'étourdissement etc.).	D
État des locaux et des équipements dégradés ayant un impact direct sur les produits et /ou sur les animaux.	D
Absence de vérification ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification	D
Absence d'étalonnage du matériel d'étourdissement	C

LIGNE B4L03 :

LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS (Y COMPRIS LE PETIT MATÉRIEL) EN BON ÉTAT

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer du bon état de maintenance des locaux et des équipements de manière à ce qu'aucun ne puisse constituer une source de blessure des animaux. S'assurer du bon état de maintenance des équipements spécifiques à l'immobilisation et à l'étourdissement des animaux. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les revêtements et aménagements des zones de travail sont entretenus de manière à ne pas constituer une source de blessure pour les animaux. ➤ Existence de registres d'enregistrements des opérations de maintenance des équipements d'immobilisation et d'étourdissement conservés pendant un minimum d'un an conformément au règlement n°1099/2009. ➤ Présence des notices techniques des équipements. ➤ Le matériel est en bon état d'entretien : <ul style="list-style-type: none"> Matériels utilisés pour guider les animaux ; Logement des animaux tout venant : Les systèmes d'abreuvement sont en bon état d'entretien et de propreté ; Matériels d'immobilisation ; <ul style="list-style-type: none"> • Maintien du matériel d'immobilisation en bon état d'entretien : • Les matériels utilisés pour l'immobilisation des animaux sont entretenus et contrôlés régulièrement. • Un registre des opérations d'entretien doit être tenu par l'exploitant. Les enregistrements sont conservés au moins 1 an. • Ces appareils sont pris en compte dans le plan de maintenance. Présence de mode d'emploi approprié fourni par le fournisseur de matériel. Matériels d'étourdissement ; <ul style="list-style-type: none"> • Les matériels utilisés pour l'immobilisation des animaux sont entretenus et contrôlés régulièrement.

	<ul style="list-style-type: none">• Un registre des opérations d'entretien doit être tenu par l'exploitant. Les enregistrements sont conservés au moins 1 an.• Ces appareils sont pris en compte dans le plan de maintenance. <p>Matériels de saignée ;</p> <ul style="list-style-type: none">• Il est maintenu en bon état d'entretien (affûtage et affilage notamment) : les couteaux et trocarts sont affilés régulièrement pour permettre une saignée nette et profuse.
--	---

Pour information : on entend par petit matériel, les couteaux, les broches croisées...etc. Les opérations d'affilage et/ou d'affûtage doivent être prises en compte dans les procédures de maintenance.

Item B5 : Nettoyage/désinfection des locaux et équipements

LIGNE B5L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Plan de N-D (locaux et équipements en contact ou en surplomb des denrées) absent	D
Absence de surveillance de la réalisation du plan de nettoyage-désinfection ou de mise en œuvre d'actions correctives suite à de mauvais résultats de cette surveillance	D
Absence de vérification ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification	D
Constat de pré-opérationnel non satisfaisant sur plusieurs éléments source de contamination des denrées	D
Absence de plusieurs équipements de ND aux étapes-clés ou Absence d'un moyen de prévention ne pouvant être corrigé par une mesure d'hygiène	D

LIGNE B5L02 :

GESTION DES PRODUITS DE N-D

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les produits de désinfection sont adaptés à la lutte contre les dangers de la filière. 	Les produits sont adaptés à la lutte contre les dangers de la filière (salmonelles pour les porcs, ...).

LIGNE B5L04 :

PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence d'un plan de nettoyage et désinfection pertinent et à jour en : → interrogeant l'exploitant sur les mesures et dispositifs pour le nettoyage et la désinfection ; → demandant, le cas échéant, le contrat avec une entreprise extérieure de N/D. 	<ul style="list-style-type: none"> Le plan de nettoyage et désinfection prévoit les modalités de N/D des équipements et des véhicules de transport des animaux vivants (notion de biosécurité en élevage).
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence d'équipements de sanitation 	<ul style="list-style-type: none"> Les équipements de sanitation pour le matériel (automates, couteaux...) sont adaptés et fonctionnels.

LIGNE B5L05 :
SURVEILLANCE ET VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de l'existence d'une surveillance de la mise en œuvre du plan de nettoyage-désinfection avec prise en compte des résultats de cette surveillance en cas de non-conformité. 	<p>L'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • organise la surveillance quotidienne de la réalisation et de la qualité visuelle des opérations de nettoyage-désinfection et, • identifie les actions correctives à mettre en œuvre lors de constat de non-conformités : renouvellement du nettoyage-désinfection du poste, ou du secteur avant le démarrage de l'activité si nécessaire.
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de la vérification du plan de nettoyage-désinfection et de la prise en compte des résultats de cette vérification en cas de non-conformités. <p>→ Vérifier l'existence de procédures de vérification ; → Interroger le professionnel ; → Demander les enregistrements de la vérification et, le cas échéant, des actions correctives.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification régulière de l'efficacité du nettoyage-désinfection. Ex : → Analyses microbiologiques ou chimiques des surfaces en privilégiant celles en contact direct ou en surplomb des denrées nues (lame ou boîtes contact, écouvillons, etc.). • Il exploite les résultats de cette vérification pour mettre en place des mesures correctives adaptées (nouvelle formation pour les agents, modification du plan de nettoyage-désinfection (produits, méthode...), etc.).

CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION

Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers

LIGNE C1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence de prise en compte dans l'analyse des dangers d'au moins une espèce/catégorie abattue	D

Item C2 : Identification des points déterminants

LIGNE C2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Lignes directrices de notation de l'item	
Des points déterminants généralement retenus pour la filière considérée ne sont pas pris en compte	D
Limites critiques et/ou objectifs seuils de maîtrise définis par l'exploitant mais ne respectant pas les exigences réglementaires ou non définis par l'exploitant	D

Pour information : Les points déterminants, notamment pour l'hygiène correspondent à la prise en charge de l'état de propreté des animaux, des étapes du travail du rectum, de l'herbière , de la qualité de l'échaudage (porc), de l'éviscération etc...

Ces points déterminants sont abordés au cours des formations, notamment lors de la présentation du plan de maîtrise sanitaire.

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence de procédure de contrôle de l'ICA	D
Absence de procédures de contrôle à réception des animaux vivants	D
Absence de mise en œuvre du contrôle à réception pour au moins une espèce/catégorie d'animaux abattus	D
Absence totale d'enregistrement des contrôles réalisés	D

LIGNE C3L04 : CONTRÔLE À RÉCEPTION

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence d'une procédure de contrôle à réception des animaux vivants pertinente et à jour 	<ul style="list-style-type: none"> Il existe des procédures ou instructions relatives à l'organisation des contrôles à réception. Six volets réglementaires sont à vérifier : identification des animaux, présence du document sur l'information sur la chaîne alimentaire, la zone de provenance des animaux, l'état de santé, la propreté des animaux et la protection animale, les enregistrements correspondants, y compris la gestion des anomalies, sont définies. L'organisation de ces contrôles est en lien avec l'organisation des contrôles officiels tel que prévu dans la note de service relative à l'inspection <i>ante-mortem</i>.
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier le respect des exigences réglementaires en matière de contrôle à réception. S'assurer à partir des enregistrements réalisés sur une période donnée, que tous les lots abattus ont fait l'objet d'un contrôle à réception formalisé. 	<ul style="list-style-type: none"> Organisation de l'arrivée des animaux en présence d'un opérateur pendant toute la durée de déchargement des animaux (ou organisation de la délégation des contrôles aux chauffeurs « autorisés »). La coordination avec les services d'inspection vétérinaires : présentation à l'IAM, application des décisions du service vétérinaire avec des supports écrits de communication.

Pour information : les lignes C301L02 et C301L03 relatives à la description conforme et à jour des matières premières et aux améliorants (additifs, auxiliaires technologiques et arômes conformes) ne concernent pas les établissements d'abattage.

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

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

LIGNE C401L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence de procédures relatives à la maîtrise de la température des produits	D
Absence de contrôle des températures des viandes à l'expédition	D
Absence de mise en place d'actions correctives en cas de non-conformités majeures (panne de la chaîne du froid)	D
Sortie des produits à une température non réglementaire	D

Pour information : le maintien de la chaîne du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage ne concerne pas les établissements d'abattage.

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

LIGNE C403L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Le fonctionnement n'est pas maîtrisé. Les pratiques génèrent de façon régulière des souillures des carcasses ou des abats sans que soient mises en place des mesures de gestion pertinentes	D
Absence de procédure de gestion des souillures	D
Absence d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification	D

LIGNE C403L03 :

REFROIDISSEMENT RAPIDE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que la descente en température des carcasses et abats est atteinte sans retard indu : <ul style="list-style-type: none"> - vérifier le délai entre la fin de l'abattage et l'entrée en chambre froide d'essuyage, pour s'assurer que la mise en œuvre du refroidissement pour les carcasses et abats est précoce ; - vérifier les températures des produits (carcasses et abats) à l'aide d'un thermomètre étalonné en sortie abattoir (expédition) pour s'assurer de la mise en œuvre d'un refroidissement jusqu'à l'atteinte des températures cibles. 	<ul style="list-style-type: none"> Mise en œuvre d'un refroidissement précoce (sans retard indu) pour les carcasses et les abats jusqu'à l'atteinte de la température cible dans un but de prévention des risques de multiplication microbiennes.
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer de l'existence d'étude cinétique de descente en température pour les carcasses et abats. Examen des conditions de réalisation d'étude cinétique de descente en température : poids des carcasses testées, niveau de chargement des chambres froides, emplacement de la sonde au niveau de la carcasse qui doit permettre de refléter la température à cœur des viandes. 	<ul style="list-style-type: none"> Une étude cinétique de descente en température doit être conduite pour les carcasses et abats de chacune des espèces/catégories abattues. Celle-ci doit être effectuée régulièrement et au moins dès que les conditions de refroidissement sont modifiées de façon significative. Les enregistrements prennent en compte le temps entre la fin de l'habillage et l'entrée en ressuyage. Les conditions de réalisation des études permettent d'attester qu'elles ont été conduites dans les conditions les plus défavorables : prise en compte des gabarits les plus importants et dans des conditions de chargements des chambres froides les plus défavorables.

LIGNE C403L04 :
MESURES DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE DE PROCESS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'exploitant a adopté des procédures pertinentes décrivant les BPH à chaque poste et les modalités de gestion des souillures. • Contrôler que les viandes (carcasses et abats) présentes dans les chambres froides sont dépourvues de souillures. • Vérifier que la façon de travailler ne génère pas de souillures (respect du principe main propre-main sale, utilisation des équipements de sanitation, technique opératoire non adaptée, etc.). • Par l'observation d'un échantillon de carcasses sur chaîne (poste dépouille, éviscération, entrée ressuage), évaluer le pourcentage de carcasses souillées et, le cas échéant, identifier le(s) poste(s) à l'origine des souillures. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant a établi et fait appliquer des procédures ou instructions relatives à l'organisation et au contrôle du respect des bonnes pratiques d'hygiène y compris les mesures de prévention et de gestion des souillures (carcasses et abats). ➤ Les opérations d'habillage des carcasses sont effectuées conformément aux exigences du Règlement (CE) n°853/2004 et aucune viande (carcasse, abat) présentant des souillures fécales visibles n'est présente dans les chambres froides.
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le personnel respecte les procédures de retrait aux postes d'inspection <i>post-mortem</i>. • S'assurer de la réalisation d'un contrôle régulier de la propreté des carcasses par l'exploitant. • S'assurer de l'existence de mesures correctives pertinentes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant vérifie régulièrement le respect des instructions de travail par le personnel à chacun des postes par le biais d'audit interne. ➤ Il exploite les résultats de cette vérification pour mettre en place des mesures correctives adaptées (nouvelle formation pour les agents, modification des instructions de travail...).

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

LIGNE C404L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence de Modes Opératoires Normalisés (MON) pour les étapes d'étourdissement ou de mise à mort	D
Absence d'efficacité de l'étourdissement pour les animaux abattus	D
Non respect des valeurs seuils réglementaires des paramètres essentiels dans le cadre d'un abattage conventionnel	D
Les modalités de mise à mort des animaux inaptes ne sont pas prévues	D
Constat de signe de vie pour au moins un animal à la première étape d'habillage	D
Constat d'une manipulation interdite (chute de caisse, usage de l'aiguillon pour les espèces non autorisées, frapper les animaux, donner des coups de pied.....) ou de geste de maltraitance	D
Non respect de l'immobilisation individuelle (ex : deux veaux en même temps dans un piège de gros bovin) ou emploi du matador en nugal	D
Absence de contrôle de la qualité de l'étourdissement en abattage conventionnel ou absence de contrôle de l'état d'inconscience aux étapes d'affalage et de hissage en abattage rituel	D
Absence de mise en œuvre de mesures correctives adaptées aux non conformités relevées lors de l'inspection (notées C ou D)	D
Absence d'immobilisation mécanique des ruminants dans le cadre de l'abattage rituel	D
Absence de surveillance des paramètres essentiels de l'étourdissement	D
Absence d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification d'application des MON	D

LIGNE C40402 : MODES OPÉRATOIRES NORMALISÉS (MON)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Mode Opérateur Normalisé (MON) relatif aux arrivages <p>S'assurer que ce MON précise bien les conditions de réception ainsi que les modalités d'observation des animaux et de leur tri en cas de déficiences constatées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les MON comportent des procédures/instructions établissant des règles internes de déchargement, y compris l'observation des animaux et leur tri en fonction des ICA et de déficiences éventuellement constatées (blessures, fatigue suite au transport, dangerosité). Les MON comprennent aussi les modalités de présentation des animaux au service d'inspection vétérinaire.
<ul style="list-style-type: none"> Mode Opérateur Normalisé (MON) relatif à l'hébergement et aux manipulations <p>S'assurer qu'il existe des :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Consignes de logement ; - Consignes de reprise des animaux pour la conduite au poste d'immobilisation avec notamment la gestion des animaux dans le couloir d'amenée au poste d'immobilisation ; - Consignes d'utilisation du petit matériel de guidage ; - Gestion des animaux coincés dans une structure ou 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les MON comportent des procédures/instructions concernant l'hébergement y compris les soins aux animaux en fonction du délai d'abattage (litière, alimentation, abreuvement) et les jours de fermeture de l'abattoir si besoin. ➤ Détermination de la capacité maximale de chaque emplacement d'hébergement (selon l'espèce et la catégorie) ;

couchés.	
<ul style="list-style-type: none"> • Mode Opérateur Normalisé (MON) relatif à l'immobilisation <p>Vérifier les consignes de déroulement des opérations avec règles de conduite en cas de défaillances matérielles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les MON comportent des procédures/instructions rappelant les règles d'immobilisation des animaux en accord avec les exigences du règlement n°1099/2009 et les modes d'emploi des équipements.
<ul style="list-style-type: none"> • Mode Opérateur Normalisé (MON) relatif à l'étourdissement et au contrôle de son efficacité <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que les MON précisent les modalités d'entretien (maintenance), de réglage (paramètres essentiels) et d'utilisation des équipements d'étourdissement. ➤ Vérifier qu'ils comportent une procédure de contrôle de l'étourdissement conforme à l'article 16 du Règlement n°1099/2009. ➤ S'assurer que les modalités de contrôle de l'étourdissement permettent de s'assurer que les animaux ne présentent aucun signe de conscience/sensibilité de leur étourdissement jusqu'à leur mort effective. ➤ Vérifier que les non-conformités et les actions correctives sont bien décrites et pertinentes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les MON comportent des procédures/instructions rappelant les règles de réalisation de l'étourdissement en accord avec les exigences réglementaires (article 16 du règlement n°1099/2009) et les modes d'emploi des équipements. <p>Ils comportent aussi les procédures de contrôle de l'efficacité de l'étourdissement ainsi que les actions correctives envisagées en cas de défaillance.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Mode Opérateur Normalisé (MON) relatif à la mise à mort <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que les MON décrivent les modalités d'entretien (maintenance), de réglage et d'utilisation des équipements de mise à mort. ➤ Vérifier que les MON comportent une procédure de contrôle de la perte des signes de vie permettant de garantir que tous les animaux entrant en zone d'habillage sont morts. ➤ Vérifier que les non-conformités et les actions correctives sont bien décrites et pertinentes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les MON comportent des procédures/instructions rappelant les règles de mise à mort des animaux en accord avec les exigences réglementaires et les modes d'emploi des équipements. ➤ Ils décrivent les modalités de contrôle de la perte des signes de vie avant habillage ainsi que les actions correctives envisagées en cas de défaillance.
<ul style="list-style-type: none"> • Mode Opérateur Normalisé (MON) relatif à la gestion des animaux à problèmes <ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérifier que les MON décrivent les modalités de gestion des animaux ou lots d'animaux inaptes à l'abattage. ➤ S'assurer de la présence de procédures décrivant les modalités de mise à mort d'urgence des animaux en souffrance : méthode retenue, entretien et réglage de l'équipement, mode opératoire, contrôle de l'étourdissement et de la perte des signes de vie. ➤ Vérifier que les non-conformités et les actions correctives sont décrites et pertinentes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les MON comportent des procédures/instructions rappelant pour chaque catégorie d'animaux : <ul style="list-style-type: none"> - les dispositions prévues en dehors des heures de fonctionnement de l'abattoir, dont la mise à mort sans délai par une personne formée désignée ; -la prise en charge spécifique des animaux incapables de se déplacer (étourdissement / saignée sur place, acheminement jusqu'au poste de saignée ...etc).

Pour information : Les MON décrivent, pour chaque étape, les 4 points suivants :

- le fonctionnement normal,

- les modalités de surveillance,
- les anomalies envisageables,
- les actions correctives prévues pour y remédier.

Pour la rédaction des Modes Opératoires Normalisés (MON), les exploitants peuvent recourir aux MON décrits dans les guides de bonnes pratiques ; toutefois les consignes de travail prévues sont **adaptées** à la conception de l'outil et aux équipements disponibles.

Pour le contrôle interne, des indicateurs sont proposés pour toutes les étapes dans le guide bovin avec des propositions d'objectifs.

LIGNE C404L03 :
COMPORTEMENT DU PERSONNEL – APPLICATION DES MODES OPÉRATOIRES NORMALISÉS (MON)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Déchargement – Circulation – Logement - Amenée au poste d'abattage <p>S'assurer que les règles de protection animale sont respectées dans le cadre de la bonne application des consignes de travail.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Gestion correcte des arrivages dont un tri correct à l'arrivée (repérage des animaux à contrainte particulière) ; ➤ Affichage de l'heure d'arrivée (gestion adaptée des temps d'attente avec alimentation et litière si besoin). ➤ Les animaux sont manipulés avec précautions : <ul style="list-style-type: none"> → Calme, absence de coups et de gestes violents. Absence de manipulations des parties particulièrement sensibles pouvant être à l'origine de douleur ou de blessure. <u>Remarque</u> : le movet sert à faire du bruit ou à tapoter les muscles postérieurs de l'animal ; il n'est ni utilisé sur la tête ou les zones sensibles ni utilisé pour frapper l'animal. → Absence de constat de manipulation interdite. → Positionnement du personnel adapté par rapport aux animaux pour faciliter leur déplacement. → Emploi correct de la pile électrique si besoin (pas en première intention). Si usage de la pile électrique, cela est fait avec parcimonie et sur les muscles arrières uniquement des bovins adultes et des porcs ayant de la place pour avancer. → Levage des animaux couchés sans brusquerie. → Déchargement, circulation, amenée des animaux effectués dans le calme, pas de refus d'avancer ou refus correctement géré. → Sauts du camion, chutes, glissades, chevauchements évités ou correctement gérés. → Absence ou rareté des vocalisations (bovins, porcs). → Pas d'observation de gestes ou de manipulations interdites par la réglementation. → Absence d'animaux exposés aux intempéries ou maintenus dans des locaux présentant des risques de blessures, malpropres ou sans litière (si celle-ci est nécessaire). → Les animaux sont calmes, couchés, au repos. → Séparation adaptée par espèces et catégories d'animaux. S'assurer que les lots d'animaux ne sont pas mélangés. Le mélange d'animaux appartenant à des lots différents est source de conflits hiérarchiques. → Les cases ne sont pas surchargées : respect du nombre maximal d'animaux prévu par l'exploitant. → Abreuvement systématique, accessible à toutes les catégories d'animaux. → Absence d'attente prolongée des animaux dans les couloirs d'amenée en particulier pendant les pauses.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prise en compte adaptée des temps d'hébergement prolongé et gestion correcte des animaux à contrainte particulière <p>→ Apport de nourriture en cas d'hébergement maintenu plus de 12 heures. → Apport de litière si nécessaire. → Abattage prioritaire des animaux non sevrés et des femelles en lactation. → Gestion correcte des animaux non ambulatoires ou jugés en grande souffrance (étourdissement sur place et/ou mise à mort sur place, ou euthanasie si l'animal arrive en dehors des heures de fonctionnement de l'abattoir).</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Immobilisation <p>S'assurer de la réalisation rigoureuse de l'immobilisation des animaux abattus sans étourdissement selon un rite religieux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Immobilisation de l'animal uniquement si l'opérateur est prêt pour l'étourdissement ou la saignée. ➤ <u>Immobilisation préalable à l'étourdissement</u> : <ul style="list-style-type: none"> → Application du mode opératoire normalisé prévu. → Toutes catégories d'animaux immobilisées et présentées individuellement à l'étourdissement. → Présentation de la tête adaptée à la méthode d'étourdissement. → Pas de retournement possible des animaux dans le piège. → Immobilisation sans utilisation de liens ni suspension ➤ <u>Immobilisation lors d'abattage sans étourdissement</u> : <ul style="list-style-type: none"> → Application du mode opératoire normalisé prévu. → Immobilisation mécanique individuelle du corps de l'animal (dans le cas d'un restrainer, celui-ci est arrêté). → Immobilisation de la tête adaptée à l'espèce. → Absence d'utilisation de liens, absence de suspension. → Immobilisation pendant la saignée sans sortie du piège, ni suspension, au moins jusqu'à la perte de conscience.
<ul style="list-style-type: none"> • Étourdissement <p>Vérifier que les animaux sont étourdis conformément aux exigences du Règlement n°1099/2009.</p> <p>Vérifier que les valeurs des paramètres essentiels sont respectées et que les animaux restent étourdis jusqu'à la perte des signes de vie.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'étourdissement est réalisé dans le respect de l'annexe I du Règlement n°1099/2009 (méthodes et respect des paramètres essentiels) et des procédures des Modes Opératoires Normalisés (MON). ➤ Mise en œuvre correcte du contrôle de la qualité de l'étourdissement par l'opérateur. ➤ Vérification de l'inconscience des animaux juste après l'acte d'étourdissement et au moment de l'accrochage. Les indicateurs à utiliser varient selon l'espèce et la méthode d'étourdissement utilisée : utilisation recommandée de plusieurs critères pour fiabilisation des contrôles (cf liste dans guide des bovins). ➤ Réaction immédiate de l'opérateur en cas de doute (modalités prévues dans le MON concerné).
<ul style="list-style-type: none"> • Mise à mort <p>Vérifier que les animaux sont mis à mort selon la méthode prévue dans les Modes Opératoires Normalisés (MON), conforme au Règlement n°1099/2009, et sans retard indu.</p> <p>Vérifier que la réalisation de saignée entraîne bien l'incision des deux carotides. Vérifier que les animaux ne présentent plus aucun signe de vie avant leur échaudage/plumaison ou habillage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Application du mode opératoire normalisé (MON) prévu pour la réalisation de l'acte de saignée. ➤ Incision systématique des deux artères carotides ou des vaisseaux dont elles sont issues. ➤ <u>Abattage conventionnel</u> : <ul style="list-style-type: none"> → Mise en œuvre de la saignée précoce des animaux au fur et à mesure de leur étourdissement. → Conditions de présentation de l'animal permettant la pratique d'un geste de jugulation maîtrisé. → Jet de sang profus ou si écoulement du sang insuffisant

	<p>renouvellement de la jugulation.</p> <p>➤ Abattage rituel :</p> <p>→ Utilisation d'un couteau suffisamment long et maintenu aiguisé et effilé.</p> <p>→ Jugulation effectuée rapidement après l'immobilisation de l'animal, geste rapide et ferme sans cisaillement.</p> <p>→ Surveillance de la saignée avec nouvelle incision si nécessaire (échec de l'incision ou phénomène de « faux anévrisme »).</p> <p>→ Mise en œuvre d'un étourdissement complémentaire lors de perte de conscience retardée ;</p> <p>➤ Absence de signe de vie avant toute opération d'habillage ou d'échaudage : délai minimal entre l'acte de saignée et le début des opérations suivantes.</p>
<p>• Mise à mort des animaux inaptes à l'abattage</p> <p>Vérifier que les animaux sont mis à mort selon la méthode prévue dans les Modes Opératoires Normalisés (MON), conforme au Règlement n°1099/2009, et sans attente indue.</p>	<p>➤ Application de méthodes conformes au règlement n°1099/2009, adaptées aux animaux à mettre à mort après constat de leur inaptitude à l'abattage (méthodes prévues dans le MON correspondant).</p>

LIGNE C404L03 :

VÉRIFICATION – RÉSULTATS DES CONTRÔLES INTERNES

Méthodologie	Situation attendue
<p>• Mise en œuvre du contrôle interne de l'application des Modes Opératoires Normalisés (MON)</p> <p>Vérifier que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'efficacité de l'étourdissement fait l'objet d'un contrôle régulier de l'étourdissement jusqu'à la mort des animaux tel que prévu dans les MON; - la perte des signes de vie avant habillage est contrôlée régulièrement tel que prévu dans les MON. <p>S'assurer de la mise en place rapide des actions correctives prévues par les MON en cas de défaillance.</p> <p>Contrôler que la vérification du bon respect des MON par les opérateurs est bien réalisée, le cas échéant, par le RPA notamment.</p>	<p>➤ Le contrôle interne comprend :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le contrôle de l'application effective de règles opérationnelles décrites dans les MON par les opérateurs, • le contrôle de l'efficacité de ces règles opérationnelles dont notamment l'obtention d'une perte correcte de conscience et de sensibilité depuis l'étape étourdissement jusqu'à la mort de l'animal.
<p>• Exploitation des résultats de ce contrôle interne</p> <p>Vérifier que les enregistrements réalisés dans le cadre de la surveillance et de la vérification font l'objet d'une exploitation régulière devant conduire à une amélioration du système.</p>	<p>➤ Les résultats sont exploités et doivent conduire si besoin à réviser l'organisation du travail, le système documentaire, le plan de formation voire la conception des locaux et/ou équipements.</p>

Item C5 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

LIGNE C5L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence de vérification de l'eau et de la glace ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification	D

LIGNE C5L03 :

EAU PROPRE (DOUCE ET SALÉE) : AUTORISATION, UTILISATION

Pour information : Ne concerne pas les établissements d'abattage.

Item C6 : Conformité des produits finis

ON CONSIDÈRE QUE TOUS LES PRODUITS SORTANT D'UN ÉTABLISSEMENT OU MIS À LA CONSOMMATION SONT DES PRODUITS FINIS.

LIGNE C6L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Plan d'autocontrôle absent	D
Absence de notification des critères de sécurité au service de contrôle	D

LIGNE C6L02 : PLAN D'AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES SUR LE PRODUIT FINI ET ACTIONS CORRECTIVES

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier l'existence et l'application d'un plan d'auto-contrôles microbiologiques conforme aux exigences du règlement n°2073/2005.S'assurer de l'existence de mesures correctives pertinentes	<ul style="list-style-type: none">➤ L'exploitant a établi et applique un plan d'auto-contrôles microbiologique pertinent, à jour et respectant les exigences du Règlement n°2073/2005 et des instructions nationales qui en découlent. Le règlement n°2073/2005 définit notamment pour les carcasses d'animaux de boucherie des critères d'hygiène des procédés devant être mis en place dans les plans d'autocontrôles, qui sont : les colonies aérobies, les entérobactéries et les salmonelles.➤ En cas de résultats d'analyses microbiologiques défavorables, l'exploitant a identifié les mesures à mettre en œuvre au niveau du process et concernant le devenir des produits (retraits, traitement thermique, etc.).

Pour information : une instruction présente les critères microbiologiques applicables aux autocontrôles sur les carcasses d'animaux de boucherie et détaille les modalités de réalisation des prélèvements et des analyses.

Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis

LIGNE C7L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Procédures de contrôle à expédition des produits finis absentes	D
Expédition de viandes (carcasses et abats) ne respectant les seuils de températures réglementaires	D

LIGNE C7L04 :

CONTRÔLE À EXPÉDITION

Pour information : dans le cas des procédures de contrôle à expédition pour les établissements d'abattage, on parle de :

- « Températures réglementaires » à la place de « températures acceptables » ;
- « Prise de températures s'effectuant à cœur des produits » à la place de « les prises de températures des denrées s'effectuant fréquemment en surface des produits ».

LIGNE C7L05 :

VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• S'assurer que l'exploitant vérifie que les opérateurs respectent les procédures de contrôle à l'expédition.• S'assurer de l'existence de mesures correctives pertinentes pré-établies.	<ul style="list-style-type: none">➤ L'exploitant a identifié les mesures à mettre en œuvre en cas d'anomalie majeure à l'expédition des viandes et, en particulier avoir prévu la gestion des viandes à température non conforme, présentant des souillures, etc.

CHAPITRE D : TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITES

Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

LIGNE D1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence de procédures de traçabilité pour au moins une catégorie d'animaux abattus.	D
Constat de rupture permanente de traçabilité pour au moins une catégorie d'animaux abattus.	D
Absence de vérification ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification	D

LIGNE D1L02 :

SYSTÈME ET PROCÉDURES DE TRAÇABILITÉ AMONT ET AVAL

Méthodologie	Situation attendue
<p>S'assurer de l'existence de procédures ou instructions décrivant les modalités de traçabilité depuis l'animal vivant jusqu'à l'expédition des produits, à jour et pertinentes.</p> <p>Lors du contrôle, une grande attention est portée :</p> <ul style="list-style-type: none"> sur la gestion des animaux écartés du lot d'origine à leur arrivée à l'abattoir (ex : absence ou anomalie d'identification, isolement sanitaire...etc), sur les modalités de gestion des porcs « mal frappés », à la qualité du marquage du numéro de traçabilité des carcasses « numéro d'abattage » ou « identifiant carcasse » qui doit être lisible et conforme aux exigences fixées selon les espèces, aux modalités de maintien de la correspondance carcasse/ abats au poste d'inspection <i>post-mortem</i>. <p>Vérifier la bonne application de ces procédures par la réalisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> d'un test « aval » : à partir des références d'un animal vivant entré en stabulations, vérifier le devenir de la carcasse et des produits issus de son abattage. d'un test « amont » : à partir d'un produit fini (carcasse, partie de carcasse, abats), retrouver les références de l'animal et de son exploitation d'origine. 	<p>L'exploitant a adopté des procédures complètes attestant de l'absence de risque de rupture de traçabilité depuis l'arrivée des animaux jusqu'à la sortie des produits (carcasses et abats).</p> <p>Les procédures et/ou instructions décrivent les modalités :</p> <ul style="list-style-type: none"> du contrôle d'identification (il est souhaitable que les instructions relatives au contrôle de l'identification soient rédigées indépendamment de la procédure de contrôle à réception ou de la procédure de traçabilité), d'attribution du lien interne de traçabilité (numéro d'abattage en général), de la traçabilité sur chaîne des carcasses et des abats, de la traçabilité aval (expédition des produits), les modalités de gestion des animaux « écartés » à réception en secteur vif, de séparation sur chaîne des lots d'animaux en lien avec la gestion des « décrochés » (bac d'échaudage, chute de carcasses,...). <p>La mise en œuvre des étapes de traçabilité garantit l'absence de rupture de traçabilité, en suivant les étapes clés.</p>

Item D2 : Réactivité

LIGNE D2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note A, B, C ou D de l'item	
Mise en œuvre de mesures correctives adaptées selon un échéancier validé par les SVI.	A
Réponse à tous les constats des SVI mais de manière incomplète (le plus souvent, pas d'analyse des causes) ou inadaptée ou non fiabilisée.	B
Absence de prise en compte d'un certain nombre de constats.	C
Absence de réaction de l'exploitant.	D
Absence de procédures de retrait/rappel pour au moins une catégorie d'animaux abattus.	D

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

Item E1 : Gestion des déchets

LIGNE E1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Procédures de gestion des déchets absentes	D
Présence de déchets au sol, sur les machines ou sur les plans de travail	D
Présence de conteneurs extérieurs en zone de production pouvant générer des risques de contamination croisée avec les denrées alimentaires	D
Équipements à déchets non dédiés et pouvant générer des risques de contamination croisée avec les denrées alimentaires	D
Absence de vérification ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification	C
Non respect des filières d'élimination pour les déchets le requérant	D

Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

LIGNE E2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Procédures de gestion des sous-produits animaux absentes	D
Erreur « par défaut » de catégorisation des sous-produits animaux (SPAN C1 placés en C2 ou C3 ; Span C2 placés en C3)	D
Absence de document d'accompagnement commercial conforme	D
Collecte de SPAN par un opérateur non autorisé (enregistré, autorisé, agréé)	D
Absence de vérification ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification	D
Évacuation du sang dans le circuit des eaux résiduaires	C

CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

Item F1 : Hygiène et équipement du personnel

LIGNE F1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence de vérification ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification	D

Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

LIGNE F2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence totale de formation à la protection animale ou absence de formation des opérateurs aux postes clés (assommage, saignée rituelle ...etc)	D
Dans le domaine de la Protection Animale, formation délivrée par un organisme non habilité	D
Plan de formation relatif à l'hygiène du personnel et des process absent	D
Responsable d'atelier ou opérateurs non formés à l'hygiène ou insuffisamment formés (lacunes constatées lors de l'inspection)	D
Absence de mises à disposition du personnel d'instructions (dont les MON) pour au moins un poste chargé de la gestion d'un point déterminant	D
Absence de vérification ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification	D

LIGNE F2L03 : INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES DISPONIBLES SUR SITE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier que les documents adaptés aux postes sont à jour, pertinents et mis à disposition. 	→ les modes opératoires normalisés (MON) ; les opérateurs doivent pouvoir accéder aisément à ces instructions sans pour autant qu'elles soient obligatoirement affichées à proximité du poste concerné.

LIGNE F2L06 : FORMATION DU PERSONNEL AUX RÈGLES DE BIEN-TRAITANCE

Méthodologie	Situation attendue
<p>Plan de formation relatif à la protection animale opérateur/RPA :</p> <p>S'assurer que le plan de formation couvre l'ensemble des opérateurs manipulant des animaux vivants et leurs activités (manipulation et soin, mise à mort, abattage sans étourdissement) de manière à répondre à l'obligation des opérateurs/RPA d'être titulaire du certificat de compétence adhoc.</p>	<p>Un plan de formation continue en protection animale est établi par l'exploitant.</p> <p>Il comporte :</p> <ul style="list-style-type: none"> - la programmation des formations requises pour l'obtention et le maintien des certificats de compétence, - la programmation de toute autre formation en protection animale dont la nécessité aura été identifiée notamment au regard des résultats des contrôles internes ou des non-conformités relevées par les services de contrôle. <p>Pour chacune des formations programmées, le plan de formation précise :</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - son contenu et sa durée, - le public concerné, - son délai de réalisation. <p>Toutes les formations effectuées sont dûment formalisées (plan de la formation, formateur, liste des participants, attestations de formation).</p>
<p>Certificats de compétence opérateur/RPA :</p> <p>S'assurer que tous les opérateurs manipulant des animaux vivants sont titulaires du certificat de compétence adhoc.</p>	<p>L'exploitant dispose des attestations justifiant, pour tous les opérateurs concernés et le RPA, qu'ils bénéficient du certificat de compétence requis.</p>

Pour information

L'imprimé CERFA n°14868*2, dans sa version en vigueur, doit être utilisé par les établissements d'abattage (demande de certificat de compétence) dont la ou les activités relèvent de l'agrément. Ce formulaire de demande d'agrément tient lieu de déclaration.

La liste des organismes habilités est fixée par arrêté ministériel.