

Domaine de la

**Sécurité Sanitaire des Aliments**



# VADEMECUM SECTORIEL

## ABATTOIR DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES

# ~~RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES SECTORIELLES – ABATTOIR DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES~~

## Générale abattoir

~~Règlement (CE) n°543/2008 fixant les modalités d'application du règlement (CE) n°1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille ;~~

~~Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage ;~~

~~Arrêté du 30 mai 2008 relatif aux conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les lots de volailles et de lagomorphes en vue de leur abattage pour la consommation humaine ;~~

~~Arrêté du 20 mars 2009 relatif aux modalités de mise en œuvre de l'information sur la chaîne alimentaire pour les lots de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattoir ;~~

~~Arrêté du 20 mai 2009 relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles ;~~

~~Arrêté du 12 octobre 2012 relatif aux critères pour la catégorisation des établissements d'abattage et de traitement du gibier ;~~

~~Arrêté du 12 octobre 2012 modifié relatif aux taux de modulation applicables à la redevance sanitaire d'abattage mentionnée à l'article 302 bis N du code général des impôts et modifiant les articles 50 terdecies et 50 quaterdecies de l'annexe IV au code général des impôts.~~

## Concernant la participation du personnel au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes

~~Décret du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes ;~~

~~Arrêté du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes.~~

## Concernant les SPAN

~~Règlement (UE) n°142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive ;~~

~~Arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à déclaration sous la rubrique n°2210 "abattage d'animaux" ;~~

~~Arrêté du 28 février 2008 relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation des établissements visés par le règlement (CE) n°1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;~~

~~Arrêté du 8 décembre 2011 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés en application du règlement (CE) n°1069/2009 et du règlement (UE) n°142/2011.~~

## Concernant la protection animale

~~Règlement (CE) n°1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes ;~~

~~Règlement (CE) n°1099/2009 modifié du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort ;~~

~~Arrêté du 19 septembre 2012 modifié portant publication de la liste des dispensateurs de formation habilités à mettre en œuvre l'action de formation professionnelle continue sur la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort ;~~

~~Arrêté du 31 juillet 2012 modifié relatif aux conditions de délivrance du certificat de compétence concernant la protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort ;~~

~~Arrêté du 28 décembre 2011 relatif aux conditions d'autorisation des établissements d'abattage à déroger à l'obligation d'étourdissement des animaux ;~~

~~Code rural et de la pêche maritime, notamment les articles R.214-49 à R.214-81 et R.215-6 à R.215-8.~~

## **Préambule :**

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

Le CERD propose un dossier d'agrément type adapté aux petites structures d'abattage à la ferme (abattoirs, SAAF).

LES GBPH proposent des analyses des dangers ainsi que des documents d'enregistrement. Les exploitants des établissements d'abattage pourront s'approprier ces documents à condition de les adapter à leur fonctionnement, le cas échéant.

## Table des matières

CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT.....	7
Item A1 : Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations.....	7
Ligne A1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	7
Ligne A1L02 : Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement.....	7
Ligne A1L03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés.....	7
CHAPITRE B : LOCAUX ET EQUIPEMENTS.....	8
Item B1 : Conception de l'établissement.....	8
Ligne B1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	8
Ligne B1L02 : Abords de l'établissement salubres.....	8
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées.....	8
Ligne B1L04 : Locaux adaptés au nettoyage-désinfection (N-D).....	9
Ligne B1L05 : Maîtrise des flux d'air, condensation et contamination aéroportée.....	9
Ligne B1L06 : Éclairage et ambiance sonore.....	9
Ligne B1L07 : ambiance sonore.....	9
Item B2 : Plans et circuits de l'établissement.....	10
Ligne B2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	10
Ligne B2L03 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier.....	10
Item B3 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....	11
Ligne B3L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	11
Ligne B3L05 : Équipements spécifiques : animaux vivants, mise à mort, saignée.....	11
Ligne B3L06 : Équipements adaptés à la production.....	12
Ligne B4L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	13
Ligne B4L03 : Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux.....	13
Item B5 : Maintenance.....	14
Ligne B5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	14
Ligne B5L03 : Locaux et équipements (y compris le petit matériel) en bon état.....	14
Item B6 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements.....	15
Ligne B6L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	15
Ligne B6L02 : Gestion des produits de N-D.....	15
Ligne B6L04 : Propreté des locaux et équipements.....	15
Ligne B6L05 : Surveillance et Vérification du plan et actions correctives.....	16
CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	17
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	17
Ligne C1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	17
Ligne C1L04 : Analyse des dangers complète et pertinente pour l'activité considérée.....	17
Item C2 : Identification des points déterminants.....	18
Ligne C2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	18
Item C3 : Mesures de maîtrise de la production.....	19
Sous-item C301 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	19
Ligne C301L01 : Lignes directrices de notation.....	19
Ligne C301L06 : contrôle de l'information sur la chaîne alimentaire (ica) - contrôle à réception des animaux.....	19
Ligne C301L05 : vérification des enregistrements et actions correctives.....	20
Sous-item C302 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	21
Ligne C302L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	21
Sous-Item C304 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	22
Ligne C304L01 : Lignes directrices de notation.....	22

Ligne C304L03 : Mesures de maîtrise de l'hygiène de process.....	22
Ligne C304L04 : Contrôle post-mortem des viandes.....	23
Sous-item C305 : Mesures de maîtrise de la protection animale.....	24
Ligne C305L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	24
Ligne C305L02 : Modes opératoires normalisés (mon).....	24
Ligne C305L03 : comportement du personnel – application des Modes opératoires normalisés (mon).....	26
Ligne C305L04 : résultats des contrôles internes.....	27
Ligne C4L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	28
Ligne C4L03 : Eau propre (douce et salée) : autorisation, utilisation.....	28
Item C5 : Conformité des produits finis.....	29
Ligne C5L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	29
Ligne C5L02 : Plan d'autocontrôles microbiologiques sur le produit fini et actions correctives.....	29
Item C6 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis.....	30
Ligne C6L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	30
Ligne C6L04 : Contrôle à expédition.....	30
Ligne C6L05 : Vérification et actions correctives.....	30
CHAPITRE D : TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITES.....	31
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	31
Ligne D1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	31
Ligne D1L02 : Système et procédures de traçabilité amont et aval.....	31
Ligne D1L04 : Archivage des documents.....	32
Item D2 : Réactivité.....	33
Ligne D2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	33
CHAPITRE E : GESTION DES DECHETS, DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ET DES EAUX RESIDUAIRES.....	34
Item E1 : Gestion des déchets.....	34
Ligne E1L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	34
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	35
Ligne E2L01 : Lignes directrices de notation de l'item.....	35
Ligne E2L02 : Gestion des sous-produits animaux .....	35
Item E3 : Gestion des eaux résiduaires.....	36
Ligne E3L02 : Gestion des eaux résiduaires, effluents et odeurs.....	36
CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL.....	37
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	37
Ligne F2L01 : Lignes directrices de l'item.....	37
Ligne F2L03 : Instructions spécifiques disponibles sur site.....	37
Ligne F2L06 : formation du personnel aux règles de bien-traitance.....	37
Ligne F2L07 : formation du personnel participant au contrôle de la production de viandes de volailles et de lagomorphes.....	38
Item F3 : Hygiène et comportement du personnel.....	39
Ligne F3L01 : Lignes directrices de l'item.....	39
GLOSSAIRE.....	40

## CHAPITRE A : IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

### Item A1 : Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations

#### LIGNE A1L01 :

#### 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 A1L02 :

#### DÉCLARATION D'ACTIVITÉ ET ORGANISATION GÉNÉRALE DE L'ÉTABLISSEMENT

#### Pour information :

L'activité d'abattage des volailles selon des méthodes traditionnelles fait l'objet d'une déclaration dans le cadre du dossier d'agrément sanitaire ou de la déclaration d'activité (EANA).

#### LIGNE A1L03 :

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Si l'entreprise dispose d'une autorisation, vérifier qu'elle respecte les exigences liées à cette autorisation.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'autorisation à déroger à l'obligation d'étourdissement avant abattage est requise dans le cadre de l'abattage rituel en l'absence d'étourdissement préalable ou dans le cas d'un étourdissement préalable dont les paramètres ne respectent pas les valeurs minimales fixées par l'annexe I du Règlement (CE) n°1099/2009.</li><li>➤ L'exploitant est en mesure de présenter l'autorisation préfectorale relative à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes.</li></ul>

#### Pour information :

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

## 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	
Absence de locaux ou zones prévus par la réglementation du Paquet hygiène (Règlements n°852/2004 et n°853/2004) ou exigibles au titre des conditions de fonctionnement, dont le secteur vif	D
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
<u>Locaux ou zones réglementairement exigibles présents mais mal adaptés (circuit) ou mal équipés sans conséquence directe sur le produit</u>	<u>C</u>

#### LIGNE B1L02 :

##### ABORDS DE L'ÉTABLISSEMENT SALUBRES

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Examiner les conditions d'entretien des abords de l'entreprise.</li></ul> <p>→ Faire le tour du ou des bâtiments.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>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).</li></ul>

#### LIGNE B1L03 :

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier l'adéquation entre la superficie des locaux / leur nombre et les différentes étapes de production :</li></ul> <p>→ En appréciant les informations données par l'exploitant sur les surfaces ou volumes des locaux, les volumes de production, et le circuit des denrées.</p> <p>→ En contrôlant visuellement, sur site, l'encombrement des locaux par les équipements de travail, le matériel, les denrées et le personnel.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>Les locaux ou zones d'activité sont suffisants et adaptés à l'ensemble des espèces et des catégories d'animaux abattus pour un(e) :</li></ul> <p>→ stockage en enceinte réfrigérée des viandes d'animaux abattus ;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Quai et zone de réception : s'assurer de l'existence d'une aire de réception couverte et aménagée au regard du climat et des volumes</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Présence d'une aire de réception couverte et aménagée pour l'arrivée des animaux vivants. La surface du local de réception est suffisante au regard des volumes abattus quotidiennement.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Zone de dépilage, accrochage, convoyage et étourdissement. S'assurer de l'existence de zones dédiées suffisantes et adaptées.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Présence de zones dédiées en nombre suffisant et dont les surfaces sont adaptées aux volumes abattus quotidiennement de manière à faciliter les manipulations des animaux. Les revêtements des</li></ul>



	locaux ne doivent pas constituer des sources de souffrance (blessure) pour les animaux.
--	---

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

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

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ventilation : Contrôler l'existence de dispositifs fonctionnels de ventilation statiques ou dynamiques. Dans le cas d'une ventilation mécanique, vérifier qu'un système d'alarme et des équipements de remplacement fonctionnels sont bien prévus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les locaux sont équipés d'installations permettant d'assurer un renouvellement suffisant de l'air au regard des effectifs maximaux réceptionnés.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>S'assurer que les conditions d'ambiance sont compatibles avec les besoins des animaux hébergés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'hygrométrie est compatible avec les besoins physiologiques des animaux réceptionnés.</li> </ul>

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Vérifier le respect de la sectorisation dans l'espace :</u></li> </ul> <p>→ En contrôlant visuellement, sur site, la séparation entre le secteur sale et le secteur propre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>La sectorisation des activités et les circuits des personnels, produits et sous-produits animaux sont pertinents.</u></li> </ul> <p>→ L'IAM et l'IPM (carcasse et abat) peuvent être conduites sans difficulté par les services d'inspection.</p>

**LIGNE B1L09 :**  
**GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS**

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Vérifier le raccordement des équipements et locaux le nécessitant au réseau des eaux usées ou au dispositif individuel de traitement.</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Évacuation systématique des eaux résiduares de l'ensemble de l'établissement, depuis le secteur vif jusqu'à la zone d'expédition des viandes, vers le réseau des eaux usées ou le dispositif individuel de pré-traitement/traitement.</u></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Vérifier que les eaux résiduares sont pré-</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>Filtration au travers de pores de filtration ou de</u></li> </ul>

[traitées pour la récupération des matières animales dont la taille dépasse 6 mm.](#)

[mailles n'excédant pas 6 mm](#)

### LIGNE B1L068 : ÉCLAIRAGE ET AMBIANCE SONORE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier l'éclairage en secteur vif.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les locaux sont équipés de lumières douces et indirectes (a minima dans les zones d'accrochage des volailles). De manière à limiter l'excitation des volailles, l'éclairage de la zone d'accrochage est préférentiellement tamisé et de couleur bleue ou violette. En effet, les conditions d'obscurité, ou la lumière bleutée, de l'accrochage jusqu'à l'anesthésie, limitent le stress de la volaille.</li></ul>

### LIGNE B1L0710 : AMBIANCE SONORE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Ambiance sonore en secteur vif : Vérifier que toutes les dispositions sont prises pour limiter le bruit en secteur vif.</li><li>S'assurer que les ateliers bruyants sont bien isolés du secteur vif lorsque la configuration de l'abattoir le permet.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Tous les moyens pour limiter le bruit dans les zones de réception, d'accrochage et d'étourdissement des animaux sont adaptés. En particulier les zones équipées d'automates, particulièrement générateurs de bruits (plumaison, éviscération), sont isolées du secteur vif.</li></ul>

**Pour information :** les attendus en termes de luminosité prévus par le vademecum général s'appliquent aux postes d'inspection *ante* et *post-mortem* ou au poste de retrait en secteur vif et sur chaîne.

## Item B2 : Plans et circuits de l'établissement

### LIGNE B2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

#### Situations pouvant conduire à une note C de l'item

Locaux ou zones réglementairement exigibles présents mais mal adaptés (circuit) ou mal équipés sans conséquence directe sur le produit G

### LIGNE B2L03 : SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE AU FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier le respect de la sectorisation dans l'espace :</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ La sectorisation des activités et les circuits des personnels, produits et sous-produits animaux sont</li></ul>

→ En contrôlant visuellement, sur site, la séparation entre le secteur sale et le secteur propre.

pertinents.  
→ L'IAM et l'IPM (carcasse et abat) peuvent être conduites sans difficulté par les services d'inspection.

## ITEM B23 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS A LA PRODUCTION ET ENGIN DE TRANSPORT

### LIGNE B32L01 :

#### 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 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, points 4, 5 et 6 du Règlement n°1099/2009.	D

### LIGNE B23L05 :

## ÉQUIPEMENTS SPÉCIFIQUES : ANIMAUX VIVANTS, MISE À MORT, SAIGNÉE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Matériels de convoyage des animaux :</b> Vérifier que :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- la chaîne de convoyage des volailles est conçue de manière à ce que les animaux ne rencontrent pas d'obstacle,</li> <li>- elle est accessible jusqu'à l'échaudage,</li> <li>- les étriers sont adaptés aux espèces considérées,</li> <li>- la chaîne est bien équipée d'une barre/plaque anti-stress de l'accrochage à l'étourdissement.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les équipements sont conçus de manière à ce que les risques de chocs ou les blessures soient évités.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Les lignes d'accrochage ne doivent présenter aucun obstacle et être faciles d'accès sur toute la longueur jusqu'au point d'entrée dans l'échaudoir.</li> <li>→ La taille et la forme des crochets métalliques doivent être adaptées à la taille des pattes des volailles abattues.</li> <li>→ Une barre (ou plaque) « anti-stress » est installée dès le poste d'accrochage et jusqu'à celui de l'étourdissement.</li> </ul> </li> <li>• Les équipements de convoyage sont conçus de manière à ce que le temps d'accrochage des volailles soit inférieur ou égale à 1 minute sauf pour les canards, oies et dindes (inférieur ou égale à 2 minutes).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Matériels d'immobilisation (le cas échéant) :</b> S'assurer que, lorsque l'immobilisation manuelle n'est pas envisageable, compte tenu des cadences d'abattage notamment, l'exploitant dispose d'un équipement de contention mécanique efficace et applicable préalablement à la jugulation et jusqu'à la perte des signes de conscience/sensibilité.</li> </ul>	L'exploitant dispose d'un équipement d'immobilisation adapté aux espèces abattues sans étourdissement préalable. L'immobilisation manuelle est tolérée.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Matériels d'étourdissement :</b> Il s'agit de vérifier l'existence d'un équipement d'étourdissement et d'un matériel de secours conformes à l'annexe II du Règlement n°1099/2009 et adaptés aux espèces/catégories/volumes abattus.</li> </ul>	L'exploitant dispose : <ul style="list-style-type: none"> <li>- d'un matériel d'étourdissement conforme et adapté à son activité et adaptable à toutes les catégories d'animaux abattus au sein de son établissement,</li> <li>- d'un matériel de secours maintenu en état de fonctionnement et facilement accessible en cas de défaillance de l'appareil principal.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Matériels de mise à mort :</b> S'assurer de la présence de matériel de saignée (couteaux, saignoirs automatiques) en nombre suffisant, qui permet de réaliser l'incision des deux carotides.</li> </ul>	L'exploitant dispose de matériel conforme et adapté/adaptable aux catégories d'animaux abattus. Dans le cas d'une saignée automatique, des couteaux de saignée manuelle fonctionnels et en nombre suffisant doivent être disponibles pour les cas de défaillance du saigneur automatique qui, par ailleurs, doit être conçu de manière à permettre l'incision des deux carotides ou des vaisseaux dont elles sont issues.
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Matériels de mise à mort des animaux inaptes à l'abattage :</b> Selon la méthode retenue, s'assurer de la présence de matériel conforme au Règlement n°1099/2009.</li> </ul>	L'exploitant dispose de matériel conforme et adapté aux catégories d'animaux à mettre à mort dès le constat de leur inaptitude à l'abattage.

## LIGNE B23L06 : ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À LA PRODUCTION

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'existence d'équipements en adéquation avec le process (adapté au niveau d'automatisation) et les volumes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les équipements de production mis en place répondent aux exigences des guides de bonnes pratiques.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer de la présence d'équipements adaptés aux postes d'inspection :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les postes d'inspection sont équipés de manière à permettre l'observation de toutes les faces des</li> </ul>

équipements techniques permettant la réalisation de l'inspection (tels que miroirs, podium...).

carcasses, des abats et des viscères correspondants dans le respect de la traçabilité carcasse – abats – viscères.

## Item B34 : Lutte contre les nuisibles

### LIGNE B34L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence du plan de lutte contre les nuisibles	D
Absence de vérification ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification	D

### LIGNE B34L03 :

#### ABSENCE DE NUISIBLES OU DE TRACES DE LEUR PASSAGE DANS L'ENSEMBLE DES LOCAUX

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

## Item B45 : Maintenance

### LIGNE B45L01 :

#### 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, 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 B45L03 :

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Matériels de convoyage des animaux</b></li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les équipements sont conçus et entretenus de manière à ce que les risques de chocs ou les blessures soient évités.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Matériels de mise à mort :</b> S'assurer de la présence de matériel de saignée (couteaux, saignoirs automatiques) bien affuté/affilé qui permet de réaliser l'incision des deux carotides.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ L'exploitant dispose de matériel conforme et adapté/adaptable aux catégories d'animaux abattus.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• S'assurer du bon état de maintenance des équipements spécifiques à l'immobilisation et à l'étourdissement des animaux.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Les revêtements et aménagements des zones de travail sont entretenus de manière à ne pas constituer une source de blessure des animaux.</li><li>➤ 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.</li><li>➤ Présence des notices techniques</li></ul>

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

## Item B65 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements

### LIGNE B56L01 :

#### 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 contrôle pré-opérationnel non satisfaisant sur plusieurs éléments source de contamination des denrées	D
Absence de plusieurs équipements de N/D aux étapes-clés	D

**Pour information** : on entend par « absence de surveillance de la réalisation du plan de nettoyage-désinfection », l'absence de contrôles visuels réalisés notamment dans le cadre du contrôle pré-opérationnel.

Le contrôle de l'efficacité du N/D est repris par les guides de bonnes pratiques (ex : GBP canards gras – page 82 : « Un contrôle visuel doit être mis en place par l'entreprise [...] »).

### LIGNE B65L02 :

#### GESTION DES PRODUITS DE N-D

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

### LIGNE B56L04 :

#### PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Le plan prévoit les modalités de N/D des équipements et des véhicules de transport des animaux vivants (notion de biosécurité en élevage).</li></ul>



**LIGNE B65L05 :**  
**SURVEILLANCE ET VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES**

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'exploitant doit :               <ul style="list-style-type: none"> <li>→organiser la surveillance quotidienne de la réalisation et de la qualité visuelle des opérations de nettoyage-désinfection et,</li> <li>→identifier les actions correctives à mettre en œuvre lors de constat de non-conformités : renouvellement du nettoyage-désinfection du poste, ou du secteur avant démarrage de l'activité si nécessaire.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul> <p>→ Vérifier que des procédures de vérification existent ;</p> <p>→ Demander les enregistrements de la vérification et, le cas échéant, des actions correctives.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Vérification régulière du respect et de l'efficacité du nettoyage-désinfection par le biais d'audits et d'analyses microbiologiques ou chimiques des surfaces en privilégiant celles en contact direct ou en surplomb des denrées nues (lame ou boîtes contact, écouvillons, etc.).</li> <li>➤ Exploitation par l'exploitant des 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.).</li> </ul>

## 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

#### LIGNE C1L04 :

#### ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Évaluer la pertinence de la détermination des causes identifiées pour chaque danger</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Conformément aux GBPH, les dangers critiques à retenir sont en particulier :<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <i>Salmonella enterica</i>, <i>Campylobacter</i> thermotolérants, <i>Clostridium botulinum</i> type C et E, <i>Clostridium perfringens</i>, <i>Staphylococcus aureus</i> entérotoxigène et <i>Listeria monocytogenes</i>.</li></ul></li></ul>

## 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, sans justification de l'exploitant	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 ou étapes clés sont identifiés par les guides de bonnes pratiques dans le cadre de l'étude des dangers étape par étape.

## Item C3 : Mesures de maîtrise de la production

### Sous-item C301 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

#### LIGNE C301L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence totale de procédure de contrôle de l'ICA	D
Absence totale d'identification/notification de critères d'alertes	D
Absence d'analyse d'au moins une fiche ICA par l'exploitant	D
Constat d'abattage d'un lot sans fiche ICA (ou fiche ICA arrivée après l'abattage du lot)	D
Mise en œuvre incomplète des mesures prévues dans le PMS après identification d'un critère d'alerte sanitaire avec un impact supposé ou réel sur la qualité sanitaire du produit	D
Absence totale de procédures de contrôle à réception	D
Absence de mise en œuvre du contrôle à réception pour au moins un lot d'animaux abattus.	D
Absence totale d'enregistrement des contrôles réalisés	D
Mise en œuvre incomplète des mesures prévues dans le PMS après identification d'un critère d'alerte sanitaire avec un impact supposé ou réel sur la qualité sanitaire du produit	D
Non-respect d'une décision du service d'inspection à la suite de la notification d'un critère d'alerte sanitaire (ICA ou contrôle à réception)	D
Au moins un critère d'alerte sanitaire n'a pas été identifié ou notifié au service d'inspection (ICA ou contrôle à réception)	D

**Pour information** : ne concerne pas les EANA.

#### LIGNE C301L06 : CONTRÔLE DE L'INFORMATION SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE (ICA) - CONTRÔLE À RÉCEPTION DES ANIMAUX

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier l'existence d'une procédure de contrôle de l'ICA pertinente et à jour</li></ul>	<p>Ces procédures/instructions :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ visent à identifier et enregistrer tout lot pour lequel une ou plusieurs des informations à analyser est non renseignée ou anormale (critère d'alerte),</li><li>➤ décrivent les modalités selon lesquelles le Service Vétérinaire d'Inspection (SVI) doit être contacté sans délai du fait de l'identification d'un ou de plusieurs critère(s) d'alerte,</li><li>➤ précisent les mesures à mettre en œuvre en cas de situation répondant à la mise en évidence d'un ou de plusieurs critère(s) d'alerte (notamment, dans l'attente de l'arrivée du SVI, l'isolement, sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir, du lot d'animaux vivants ou des viandes et des sous-produits constituant le lot et l'adaptation du processus d'abattage à la qualité du lot), - fixent les modalités du retour d'information vers</li></ul>

	l'élevage, concernant les résultats des contrôles <i>ante</i> et <i>post-mortem</i> des lots, effectués par l'exploitant d'abattoir.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier le respect des exigences du règlement (CE) n°853/2004 en matière de contrôle de l'ICA</li> </ul> <p>Sur une période donnée, vérifier que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une fiche est présente pour chaque lot abattu,</li> <li>- pour chaque fiche, le modèle utilisé ainsi que les éléments renseignés sont corrects et lisibles,</li> <li>- les critères d'alerte, une fois identifiés, ont bien fait l'objet d'une notification au SVI et de la mise en place des mesures prévues par le PMS,</li> <li>- les fiches sont dûment complétées, signées et datées par l'exploitant.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>L'exploitant reçoit une fiche par lot abattu. Il en contrôle la conformité, la complétude, la lisibilité et le contenu. Il notifie les critères d'alerte identifiés au service vétérinaire d'inspection. Il met en place les mesures prévues par son PMS</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier l'existence d'une procédure de contrôle à réception des animaux vivants pertinente et à jour.</li> </ul>	<p>Ces procédures/instructions :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>visent à identifier et enregistrer tout lot pour lequel une ou plusieurs des informations à analyser est non renseignée ou anormale (critère d'alerte),</li> <li>décrivent les modalités selon lesquelles le Service Vétérinaire d'Inspection (SVI) doit être contacté sans délai du fait de l'identification d'un ou de plusieurs critère(s) d'alerte,</li> <li>précisent les mesures à mettre en œuvre en cas de situation répondant à la mise en évidence d'un ou de plusieurs critère(s) d'alerte (notamment, dans l'attente de l'arrivée du SVI, l'isolement, sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir, du lot d'animaux vivants ou des viandes et des sous-produits constituant le lot et l'adaptation du processus d'abattage à la qualité du lot,</li> <li>fixent les modalités du retour d'information vers l'élevage, concernant les résultats des contrôles <i>ante-mortem</i> des lots, effectués par l'exploitant d'abattoir.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier le respect des exigences réglementaires en matière de contrôle à réception.</li> </ul> <p>S'assurer à partir des enregistrements réalisés sur une période donnée, que tous les lots abattus ont bien fait l'objet d'un contrôle à réception formalisé.</p> <p>S'assurer que les critères d'alerte ont été notifiés au SVI et que les actions prévues dans le PMS de l'exploitant ont bien été appliquées.</p>	<p>L'exploitant contrôle l'état des animaux à leur réception à l'abattoir. Une fois identifiés, il notifie les critères d'alerte au service vétérinaire d'inspection et met en place les actions prévues par son PMS. Il enregistre le résultat de son contrôle.</p>

**Pour information :** ne concerne pas les EANA.

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.

### LIGNE C301L05 :

#### VÉRIFICATION DES ENREGISTREMENTS ET ACTIONS CORRECTIVES

**Pour information :** ne concerne pas les EANA.

## **Item C4 : Mesures de maîtrise de la production**

### **Sous-item C401302 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires**

#### **LIGNE C302401L01 :**

##### **LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM**

<b>Situations pouvant conduire à une note D de l'item</b>	
Absence de procédures relatives à la maîtrise de la température des produits	D
Absence de mise en place d'actions correctives en cas de non-conformités majeures (panne de la chaîne du froid)	D

#### **LIGNE C302401L02 :**

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

<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier les températures des produits (carcasses et abats) à l'aide d'un thermomètre étalonné en sortie abattoir (expédition).</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Mise en œuvre d'un refroidissement jusqu'à l'atteinte des températures cibles.</li></ul>

**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 C304403 : Autres mesures de maîtrise de la production

### LIGNE C304403L01 : 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 C304403L03 : MESURES DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE DE PROCESS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que la descente en température des carcasses et abats est atteinte sans retard indu dans un but de prévention des risques de multiplication microbiennes :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 ;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mise en œuvre d'un refroidissement précoce (sans retard indu) pour les carcasses et les abats jusqu'à l'atteinte de la température cible.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ S'assurer de l'existence d'études cinétiques de descente en température pour les carcasses et <b>abats</b>.</li> <li>➤ Examiner les conditions de réalisation des études cinétiques 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 de la température à cœur des viandes.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Une étude cinétique de descente en T°C doit être conduite pour les carcasses et abats de chacune des espèces/catégories abattues. Celle-ci est effectuée régulièrement et au moins dès que les conditions de refroidissement sont modifiées de façon significative.</li> <li>➤ Les enregistrements prennent en compte le temps entre la fin de la finition et l'entrée en ressuyage.</li> <li>➤ 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 chargement des chambres froides les plus défavorables.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que l'exploitant a adopté des procédures pertinentes décrivant les bonnes pratiques d'hygiène à chaque poste et les modalités de gestion des souillures.</li> <li>• Contrôler que les viandes (carcasses et abats) présentes dans les chambres froides sont dépourvues de souillures.</li> <li>• Vérifier que la façon de travailler ne génère pas de souillures (respect du principe main propre-main sale, utilisation des équipements de sanitation, etc.).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 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).</li> <li>➤ Les opérations d'habillage des carcasses sont effectuées conformément aux exigences du Règlement (CE) n°853/2004, annexe III, section 2, chapitre 4, et aucune viande (carcasse, abat) présentant des souillures fécales visibles n'est présente dans les chambres froides.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer de la réalisation d'un contrôle régulier de la propreté des carcasses par l'exploitant.</li> <li>• Par l'observation d'un échantillon de carcasses sur la chaîne (sortie plumeuse, sortie éviscération, entrée ressuage), évaluer le pourcentage de carcasses souillées et, le cas échéant, identifier le(s) poste(s) à l'origine des souillures.</li> </ul>	
---	--

**LIGNE C304403L04 :**  
**CONTRÔLE *POST-MORTEM* DES VIANDES**

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier l'existence d'une procédure de contrôle <i>post-mortem</i> des viandes, pertinente et à jour.</li> <li>• S'assurer que cette procédure conduit au retrait des viandes manifestement impropres à la consommation humaine au regard du Référentiel lésionnel national (INFOMA).</li> <li>• S'assurer que la procédure conduit à l'identification et à la notification au service vétérinaire d'inspection des critères d'alerte <i>post-mortem</i> conformément aux instructions nationales.</li> <li>• Vérifier la bonne application de ces procédures.</li> <li>• Vérifier par l'observation des viandes destinées à être mises sur le marché, l'absence de lésions justifiant le retrait.</li> <li>• Aux postes d'inspection <i>post-mortem</i>, s'assurer de l'absence de retrait par défaut ou par excès.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'exploitant a adopté des procédures décrivant les modalités de retrait des viandes manifestement impropres à la consommation humaine et des modalités d'identification et de notification des critères d'alerte.</li> <li>➤ Il fait appliquer les procédures.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'assurer que le personnel respecte les procédures de retrait aux postes d'inspection <i>post-mortem</i>.</li> <li>• S'assurer que l'exploitant vérifie sa mesure de maîtrise des souillures.</li> <li>• S'assurer de l'existence de mesures correctives pertinentes en cas de résultats défavorables de la vérification.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ L'exploitant vérifie régulièrement le respect des instructions de travail par le personnel à chacun des postes par le biais d'audit interne.</li> <li>➤ 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...).</li> </ul>

**Pour information :** ne concerne pas les EANA.



## Sous-item C404305 : Mesures de maîtrise de la protection animale

### LIGNE C305404L01 :

#### 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 avec étourdissement	D
Les modalités de mise à mort des animaux inaptes ne sont pas prévues	D
Constat de signes de vie pour au moins un animal à la première étape d'habillage (échaudage, plumaison, dépouillage...)	D
Constat d'une manipulation interdite (chute de caisse, préhension d'une volaille par une patte ou la tête, préhension d'un lapin par les oreilles...) ou d'un geste de maltraitance	D
Absence de contrôle de l'étourdissement	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 dans le cadre de l'abattage rituel sans étourdissement préalable	D
Absence de vérifications internes régulières de la bonne application des Modes Opératoires Normalisés (MON) par les opérateurs	D
Absence d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification d'application des Modes Opératoires Normalisés (MON)	D
Méthode d'étourdissement non autorisée pour l'espèce ou la catégorie d'animaux	D

### LIGNE C305404L02 :

#### MODES OPÉRATOIRES NORMALISÉS (MON)

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MON relatif à la réception et à l'attente des animaux, et à l'organisation des abattages</b></li> </ul> <p>S'assurer que ce MON précise bien les conditions de réception et d'attente des animaux (maîtrise de l'ambiance) ainsi que les modalités d'ordonnancement des lots d'animaux en souffrance.</p>	Les MON comportent des procédures/instructions établissant des règles internes de planification des abattages prenant en compte les impératifs de bien-être.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MON relatif aux manipulations (y compris l'accrochage)</b></li> </ul> <p>Vérifier que les MON précisent bien les bonnes pratiques et les pratiques interdites du déchargement jusqu'à l'accrochage des volailles et du déchargement jusqu'à la préhension des lagomorphes.</p>	Les MON comportent des procédures/instructions rappelant les règles de bien-être adaptées à chaque poste.
<ul style="list-style-type: none"> <li><b>MON relatif à l'immobilisation</b></li> </ul>	Les MON comportent des procédures/instructions rappelant les règles d'immobilisation des animaux en

<p>Vérifier que les MON précisent bien la méthode d'immobilisation retenue (manuelle, cônes ou autre) et les modalités de réalisation (immobilisation préalable).</p>	<p>accord avec les exigences du règlement n°1099/2009 et les modes d'emploi des équipements.</p>
<p>• <b>MON relatif à l'étourdissement et au contrôle de son efficacité</b></p> <p>Vérifier que les MON précisent les modalités de réglage (paramètres essentiels) et d'utilisation des équipements d'étourdissement.</p> <p>Vérifier qu'ils comportent une procédure de contrôle de l'étourdissement conforme à l'article 16 du Règlement n°1099/2009.</p> <p>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.</p> <p>Vérifier que les non-conformités et les actions correctives sont bien décrites et pertinentes.</p>	<p>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> <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>
<p>• <b>MON relatif à la mise à mort</b></p> <p>Vérifier que les MON décrivent les modalités de réglage et d'utilisation des équipements de mise à mort.</p> <p>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'échaudage/plumaison/habillage sont morts.</p> <p>Vérifier que les non-conformités et les actions correctives sont bien décrites et pertinentes.</p>	<p>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.</p> <p>Ils décrivent les modalités de contrôle de la perte des signes de vie avant habillage/échaudage/plumaison ainsi que les actions correctives envisagées en cas de défaillance.</p>
<p>• <b>MON relatif à la gestion des animaux à problèmes</b></p> <p>Vérifier que les MON décrivent bien les modalités de gestion des animaux ou lots d'animaux inaptes à l'abattage.</p> <p>S'assurer de la présence de procédures décrivant les modalités de mise à mort d'urgence des animaux en souffrance : méthode retenue et réglage de l'équipement, mode opératoire, contrôle de l'étourdissement et de la perte des signes de vie.</p> <p>Vérifier que les non-conformités et les actions correctives sont bien décrites et pertinentes.</p>	<p>➤ Les MON comportent des procédures/instructions rappelant les règles de mise à mort des animaux inaptes à l'abattage en accord avec les exigences réglementaires et les modes d'emploi des équipements.</p>

**Pour information** : Les Modes Opératoires Normalisés 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.

Les consignes de travail doivent être **adaptées** à la conception de l'outil et aux équipements disponibles.

**LIGNE C305404L03 :****COMPORTEMENT DU PERSONNEL – APPLICATION DES MODES OPÉRATOIRES NORMALISÉS (MON)**

<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Attente, dépilage, accrochage et convoyage</b></li></ul> <p>Vérifier que les caisses et les animaux sont manipulés en respectant les bonnes pratiques. Absence de manipulations interdites telles que le renversement ou la chute de caisses au sol, la préhension de volailles par une patte ou une aile, la préhension de lapins par les seules oreilles, etc.</p>	<p>Les opérateurs appliquent les bonnes pratiques reprises par les modes opératoires normalisés. Les animaux sont manipulés avec précautions. Les zones et équipements sont utilisés à bon escient.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Immobilisation (le cas échéant)</b></li></ul> <p>S'assurer de la réalisation rigoureuse de l'immobilisation des animaux abattus sans étourdissement selon un rite religieux.</p>	<p>L'immobilisation est réalisée selon les procédures des MON. L'immobilisation est réalisée préalablement à la mise à mort qui est réalisée sans retard indu. Elle est maintenue jusqu'à la perte des signes de vie de l'animal.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Étourdissement</b></li></ul> <p>Vérifier que les animaux sont étourdis conformément aux exigences du Règlement n°1099/2009.</p> <p>Vérifier que les valeurs seuil réglementaires des paramètres essentiels sont bien respectées et que les animaux restent étourdis jusqu'à la perte des signes de vie.</p>	<p>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 MON.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Mise à mort</b></li></ul> <p>Vérifier que les animaux sont mis à mort selon la méthode prévue dans les MON, conforme au règlement n°1099/2009, et sans délai indu.</p> <p>Vérifier que la réalisation de saignée entraîne bien l'incision des deux carotides.</p> <p>Vérifier que les animaux ne présentent plus aucun signe de vie avant leur échaudage/plumaison ou habillage.</p>	<p>La mise à mort réalisée par les opérateurs est efficace et rapide. La mise à mort par saignée est réalisée par incision des deux carotides ou des vaisseaux dont elles sont issues.</p> <p>En cas de saignée automatique, l'opérateur réalise une surveillance du bon fonctionnement de l'appareil et s'assure du passage systématique de toutes les volailles dans l'appareil. Dans le cas contraire, il réalise une saignée manuelle le plus précocement possible.</p>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Mise à mort des animaux inaptes à l'abattage</b></li></ul> <p>Vérifier que les animaux sont mis à mort selon la méthode prévue dans les MON, conforme au Règlement n°1099/2009, et sans attente indue.</p>	<p>L'exploitant applique des méthodes conformes au Règlement n°1099/2009 et adaptées aux animaux à mettre à mort après constat de leur inaptitude à l'abattage.</p>

**LIGNE C305404L04 :**  
**RÉSULTATS DES CONTRÔLES INTERNES**

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en œuvre du contrôle interne de l'application des Modes Opérateurs Normalisés (MON).</li> </ul> <p>Vérifier que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'efficacité de l'étourdissement fait bien l'objet d'un contrôle régulier de l'étourdissement jusqu'à la mort des animaux tel que prévu dans les MON,</li> <li>- la perte des signes de vie avant échaudage/plumaison/habillage est contrôlée régulièrement tel que prévu dans les MON.</li> </ul> <p>S'assurer de la mise en place rapide des actions correctives prévues par les MON en cas de défaillance. Contrôler que la vérification du bon respect des MON par les opérateurs est bien réalisée, le cas échéant, par le RPA notamment.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Des actions de surveillance interne sont réalisées et enregistrées par les opérateurs a minima, de l'étourdissement à la mort (contrôle de l'efficacité de l'étourdissement) et avant l'habillage/échaudage/plumaison (contrôle de la perte des signes de vie).</li> <li>➤ A l'étourdissement, lorsque le résultat attendu (perte des signes de maintien de l'état de conscience) est atteint, des contrôles de l'efficacité de l'étourdissement sont mis en place : <ul style="list-style-type: none"> <li>- contrôle de l'insensibilité et de l'inconscience ;</li> <li>- réalisation rapide d'un deuxième étourdissement si nécessaire ;</li> <li>- absence de signes de conscience et de sensibilité, en particulier : <ul style="list-style-type: none"> <li>*vocalisations,</li> <li>*battements des ailes à la sortie du bac et/ou pendant la saignée,</li> <li>*mouvements conscients en particulier de la tête (relevé ou mouvements latéraux).</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>➤ Vérification : Des vérifications internes régulières de la bonne application des MON par les opérateurs (manipulations et surveillance) sont réalisées et enregistrées par le RPA ou une personne à qui il a confié cette tâche.</li> </ul> <p>Les actions correctives (surveillance et vérification) sont reportées dans un registre par le RPA.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Exploitation des résultats de ce contrôle interne</li> </ul> <p>Vérifier que les enregistrements réalisés dans le cadre de la surveillance et de la vérification font bien l'objet d'une exploitation régulière devant conduire à une amélioration du système.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Les résultats sont exploités et doivent conduire si besoin à réviser le process, l'organisation du travail, le système documentaire, le plan de formation voire la conception des locaux et/ou équipements.</li> </ul>

## Item C54 : Gestion de l'eau propre et de l'eau potable

### LIGNE C54L01 :

#### 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 surveillance	D

### LIGNE C54L03 :

#### EAU PROPRE (DOUCE ET SALÉE) : AUTORISATION, UTILISATION

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

## Item C65 : Conformité des produits finis

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

### LIGNE C65L01 :

#### LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

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

### LIGNE C65L02 :

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>S'assurer de l'existence de mesures correctives pertinentes.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ En cas de résultats d'analyses microbiologiques défavorables, il a identifié les mesures à mettre en œuvre au niveau du process et concernant le devenir des produits (retraits, traitement thermique, etc.).</li></ul>

## Item C76 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis

### LIGNE C67L01 :

#### 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
Absence de contrôle des températures des viandes à l'expédition	D
Expédition de viandes (carcasses et abats) ne respectant pas les seuils de températures réglementaires	D

### LIGNE C67L04 :

#### CONTRÔLE À EXPÉDITION

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier l'existence et évaluer la pertinence des procédures de contrôle à expédition</li></ul> → Interroger le personnel sur les modalités de contrôle à expédition, les critères de refus	<ul style="list-style-type: none"><li>En abattoir, les prises de température s'effectuent à cœur des produits.</li></ul>

### LIGNE C76L05 :

#### VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES

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

## 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 de traçabilité, depuis la réception de l'animal vivant jusqu'à l'expédition des viandes, pertinentes et à jour.</p> <p>Lors du contrôle, une grande attention est portée :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>sur les animaux échappés avant leur accrochage : soit ils sont récupérés rapidement et abattus avec leurs congénères du même lot soit ils sont éliminés (sortis du circuit des denrées destinés à la consommation humaine du fait de la perte de la possibilité de les rattacher à un lot d'origine).</li> <li>sur la problématique de changement de lot qui doit être bien matérialisé sur la chaîne : celle-ci est généralement obtenue en laissant vide, entre deux lots, un nombre suffisant d'étriers. Sans oublier les transferts manuels des carcasses entre deux étapes du process, notamment avant et après le poste de finition bridage (décrochage de la chaîne pour la finition et mise sur chariots pour l'entrée en ressuage) ou entre le ressuage et l'entrée en découpe. La séparation entre deux lots doit être conservée.</li> </ul> <p>Vérifier la bonne application de ces procédures par la réalisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d'un test « aval » en partant les références d'un lot entré et en suivant son devenir sans oublier l'ensemble des produits de ce lot,</li> <li>d'un test « amont » en partant d'un produit fini pour retrouver le ou les élevages d'origine.</li> </ul>	<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"> <li>les modalités du contrôle d'identification par le contrôle de la concordance entre les caractéristiques du lot arrivé et les caractéristiques du lot décrites sur l'Information sur la Chaîne Alimentaire),</li> <li>les modalités d'attribution du lien interne de traçabilité (numéro d'abattage en général),</li> <li>les modalités de la traçabilité sur chaîne des carcasses et des abats,</li> <li>les modalités de la traçabilité aval (expédition des produits),</li> <li>les modalités de gestion des animaux « échappés » à réception en secteur vif,</li> <li>les modalités de séparation sur chaîne ou en fin de chaîne (cas du passage sur chariot après bridage) des lots d'animaux en lien avec la gestion des décrochés (bac d'échaudage, chute de carcasses, poste de retrait...).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier la traçabilité des SPANs.</li> </ul>	<p>La mise en œuvre des étapes de traçabilité garantit l'absence de rupture de traçabilité, en suivant les étapes clés.</p> <p>Contrôler les documents d'accompagnement commerciaux (contrôle de cohérence).</p>



**LIGNE D1L04 :**  
**ARCHIVAGE DES DOCUMENTS**

<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier l'existence de procédures ou instructions relatives à la gestion des SPAn pertinentes et à jour</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Description des modalités d'archivage des documents d'accompagnement (archivage sur 2 ans).</li></ul>

## Item D2 : Réactivité

DANS LES ÉTABLISSEMENTS D'ABATTAGE, CET ITEM CONCERNE LA RÉACTIVITÉ DE L'EXPLOITANT SUITE AUX DEMANDES D' ACTIONS CORRECTIVES DES SERVICES CHARGÉS DE L'INSPECTION SANITAIRE DE L'ÉTABLISSEMENT

### 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 ~~ET DES EAUX RESIDUAIRES~~

### Item E1 : Gestion des déchets

#### LIGNE E1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence de procédures de gestion des déchets	D
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	
Absence des procédures de gestion des sous-produits animaux	D
Erreur « par défaut » de catégorisation des sous-produits animaux (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

### LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"><li>Vérifier les analyses éventuellement requises par le feed ban.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ La gestion des SPAn est assurée conformément aux exigences du Règlement (CE) n° 1069/2009 en termes de récolte (dont les postes de retrait/tri sur chaîne), stockage et collecte, en fonction de la destination (imposée ou choisie) ;</li></ul>

## ITEM E3 : GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES

### LIGNE E3L02 : GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS

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

## 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 (étourdissement, saignée rituelle)	D
Dans le domaine de la protection animale, formation délivrée par un organisme non habilité	D
Absence de formation du personnel participant au contrôle de la production de viandes de volailles et de lagomorphes	D
Absence de plan de formation relatif à l'hygiène du personnel ou des process	D
Responsable d'atelier ou opérateurs non formés à l'hygiène ou insuffisamment formés (lacunes constatées lors de l'inspection)	D
Absence de mise à disposition du personnel d'instructions (dont les Modes Opératoires Normalisés - 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"> <li>Vérifier que les documents adaptés aux postes sont à jour, pertinents et mis à disposition.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ces instructions concernent notamment :           <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 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.</li> </ul> </li> </ul>

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

Méthodologie	Situation attendue
<p><b>Plan de formation relatif à la protection animale opérateur/RPA :</b> 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"> <li>- la programmation des formations requises pour l'obtention et le maintien des certificats de compétence,</li> <li>- la programmation de toute autre formation en protection animale dont la nécessité est identifiée notamment au regard des résultats des contrôles internes ou des non-conformités relevées par les services de contrôle.</li> </ul> <p>Pour chacune des formations programmées, le plan de formation précise :</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- son contenu et sa durée,</li> <li>- le public concerné,</li> <li>- son délai de réalisation.</li> </ul> <p>Toutes les formations effectuées sont dûment formalisées (plan de la formation, formateur, liste des participants, attestations de formation).</p>
<p><b>Certificats de compétence opérateur/RPA :</b> 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).

La liste des organismes habilités est fixée par arrêté ministériel.  
Ces dispositions ne concernent pas les EANA.

**LIGNE F2L07 :**

**FORMATION DU PERSONNEL PARTICIPANT AU CONTRÔLE DE LA PRODUCTION DE  
VIANDES DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES**

<b>Méthodologie</b>	<b>Situation attendue</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier que tous les opérateurs affectés aux tâches de contrôle de l'ICA, des animaux vivants et <i>post-mortem</i>, ont participé à la formation délivrée par un organisme habilité par le MAAF.</li> <li>• S'assurer que ces formations ont été suivies depuis moins de 5 ans.</li> </ul>	<p>Tous les opérateurs participant aux tâches de contrôle des animaux et des denrées ont suivi, depuis moins de 5 ans, la formation délivrée par un organisme autorisé par le MAAF.</p>

**Pour information**

La liste des organismes autorisés est disponible sur le site Internet du MAAF.  
Ces dispositions ne concernent pas les EANA.

**Item F3 : Hygiène et comportement du personnel**

**LIGNE F3L01 :**

**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

# GLOSSAIRE

<b>Terme</b>	<b>Définition</b>	<b>Commentaires</b>	<b>Source</b>
<b>Sous-produits animaux</b>	les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme.		règlement (CE) n°1069/2009 article 3 §1
<b>Collecte de sous-produits animaux</b>	Action de prendre en charge des sous-produits animaux du « point de départ » à destination d'une filière sous-produits animaux autorisée (enregistrée, autorisée ou agréée). Il n'y a donc pas d'action de collecte au sein de l'abattoir mais seulement au niveau de la sortie de l'abattoir. Au sein de l'abattoir, on parle de récolte de sous-produits animaux (exemple : récolte sur chaîne d'abats à destination de la filière sous-produits animaux).		article 4 du règlement (CE) n°1069/2009
<b>Récolte de sous-produits animaux</b>	Action effectuée par un exploitant agréé au titre du règlement (CE) n°853/2004, défini comme « point de départ » au sein de l'atelier afin de récupérer et classer les sous-produits animaux issus de l'atelier, avant leur collecte en vue de leur valorisation ou de leur élimination dans une filière autorisée.		article 4 du règlement (CE) n°1069/2009
<b>Déchets</b>	On considère dans le présent document comme déchets, les bagues d'identification des volailles et tout système de fixation d'étiquettes de traçabilité sur les viandes, etc.		
<b>EANA</b>	Établissement d'abattage non agréés.		