

Domaine de la

Sécurité Sanitaire des Aliments



VADEMECUM SECTORIEL

AIDE À L'INSPECTION EN ATELIER DE DÉCOUPE DE VIANDES DE BOUCHERIE ET DE VOLAILLES - LAGOMORPHES

Table des matières

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT	3
Ligne AL03 : Conformité des agréments, dérogations ou autorisations en cours d'obtention, obtenus ou supprimés	3
CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS	4
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement	4
Ligne B1L03 : Superficie et capacité des locaux adaptées à la circulation, la production et le stockage des denrées	4
Ligne B1L07 : Sectorisation physique adaptée au fonctionnement de l'atelier	4
Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements	5
Ligne B5L01 : Lignes directrices de notation de l'item	5
Ligne B5L02 : Gestion des produits de N/D	5
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières	6
Ligne C3L01 : Lignes directrices de notation	6
Ligne C3L02 : Conformité des matières premières	6
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production	7
Sous-Item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	7
Ligne C401L02 : Maintien de la chaîne du froid ou du chaud lors des étapes de fabrication et de stockage	7
Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production	8
Ligne C403L01 : Lignes directrices de notation de l'item	8
Ligne C403L03 : Mise sous vide, atmosphère modifiée	8
Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis	9
Ligne C7L01 : Lignes directrices de notation de l'item	9
Ligne C7L02 : Étiquetage et affichage des produits	9

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ETABLISSEMENT

LIGNE AL03 :

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Si l'entreprise dispose d'une autorisation, vérifier que cette activité est toujours en place et que les modalités décrites sont conformes aux exigences ;	Respect des activités pour lesquelles l'établissement dispose d'une autorisation, et en particulier : -l'éviscération des oies, des canards dans les SAAF ou l'éviscération différée des autres volailles, -pour la découpe à chaud en filière boucherie en atelier non attenant à l'abattoir (12°C, 15°C pour les porcs au plan national).

CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

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">Vérifier l'adéquation entre la superficie des locaux / leur nombre et les différentes étapes de production : <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">➤ Dans les ateliers de découpe de volailles, nécessité d'un local spécifique pour l'éviscération.

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>→ à partir des informations concernant l'agencement des locaux fournis par l'exploitant</p> <p>→ en s'intéressant au fonctionnement de l'atelier : observation sur site et sur les diagrammes de fabrication précisant les étapes de production, dont les éventuelles phases d'attente en cours de process, et les postes de travail correspondant.</p> <p>→ S'assurer que la zone de réception/expédition permet la séparation des zones propres et souillées.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ La conception des locaux permet de suffisamment séparer dans l'espace ou dans le temps la découpe de viandes d'espèces différentes (maîtrise du risque de contaminations croisées). Privilégier des lignes de découpe spécifiques à chaque type de viandes OU une succession logique des viandes avec des étapes de désinfection.

Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements

LIGNE B5L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Plan de N/D (locaux et équipements en contact ou en surplomb des denrées) non pertinent	Au moins C

LIGNE B5L02 :

GESTION DES PRODUITS DE N/D

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier que les produits de nettoyage sont conformes.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les produits utilisés sont adaptés à l'usage prévu→ Les produits sont adaptés au nettoyage et désinfection des surfaces et matériels en contact avec les MRS.

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence de contrôle à réception des matières premières ou acceptation de matières premières non-conformes entraînant un risque pour la qualité sanitaire des produits finis	D

LIGNE C3L02 :

CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">S'assurer que les matières premières utilisés par l'établissement sont conformes à la réglementation en vigueur	<ul style="list-style-type: none">➤ Contrôle visuel à réception des matières premières en atelier de découpe :<ul style="list-style-type: none">-Présence de marque de salubrité lisible sur les carcasses ou partie de carcasses en boucherie-Présence de marque d'identification sur les carcasses ou lot de carcasses de volailles-Absence de souillures ou autres non-conformités➤ Température de réception conforme à la réglementation en vigueur.

Item C4 : Mesures de maîtrise de la production

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

LIGNE C401L02 :

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'efficacité et le respect des procédures de maîtrise des températures	<p>➤ L'ensemble des denrées alimentaires est conservé, dans la limite des tolérances métrologiques conformément à l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 :</p> <p>→ section I, chapitre V, point 2b) → section II, chapitre V, point 1b).</p> <p>→ aux températures réglementaires (température atelier de découpe fixée à 12°C (ou système équivalent) pour permettre le maintien de la T°C des viandes au cours du travail de découpe : 4°C en volailles (carcasse et abats), en boucherie (7°C carcasse, 3°C pour les abats).</p>

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

LIGNE C403L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situations pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Utilisation de gaz de conditionnement sous atmosphère contrôlée non autorisé ou à des doses supérieures aux quantités maximales définies réglementairement	D

LIGNE C403L03 :

MISE SOUS VIDE, ATMOSPHERE MODIFIEE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérification du suivi de la qualité du sous vide ou de la composition de l'atmosphère modifiée.• S'assurer que les gaz de conditionnement utilisés par l'établissement sont conformes à la réglementation en vigueur	<ul style="list-style-type: none">➤ Contrôle régulier et adapté prévu dans le PMS.➤ les gaz utilisés pour le conditionnement sous atmosphère modifiée des pièces de découpe sont conformes aux exigences du règlement (CE)1333/2008 sur les additifs alimentaires.

Pour information : on entend par « Gaz de conditionnement » ou «gaz d'emballage», les gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant.

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 C ou D de l'item	
Étiquetage incomplet ou erroné	C
Étiquetage absent	D

LIGNE C7L02 :

ÉTIQUETAGE ET AFFICHAGE DES PRODUITS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la conformité des mentions d'étiquetage des produits finis (prêts à être expédiés) aux dispositions de la réglementation en vigueur.	Pour les ateliers de découpe, dans le cas d'envoi en congélation de viandes de découpe fraîches, possibilité de mentionner à l'avance les mentions relatives à un produit congelé.