

**VADEMECUM
SECTORIEL
ÉTABLISSEMENT DE
TRAITEMENT DE GIBIER**

Préambule :

Ce vademecum sectoriel vient préciser certains attendus du vademecum général sécurité sanitaire des aliments dans le secteur des **établissements de traitement du gibier sauvage**. Il doit être utilisé en **complément du vademecum général**, dont la lecture préalable est indispensable.

Domaine d'application :

Tous les établissements **agréés** qui traitent le gibier sauvage, c'est-à-dire tous les établissements qui réalisent :

- pour le grand gibier sauvage : les opérations de dépouille et éventuellement de découpe en demi-carcasses, quartiers ou demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros maximum ;
- pour le petit gibier sauvage : les opérations d'éviscération et de dépouille/plumaison.

Les documents constituant le dossier d'agrément sont listés en annexe de l'instruction technique relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Ce vademecum ne concerne pas les opérations liées à l'action de chasse ni les opérations d'entreposage et de transport des carcasses en poils ou en plumes. Toutefois, quelques éléments d'attention sont indiqués dans le présent vademecum si les opérations de transport et de stockage des carcasses en poils/plumes dépendent directement de l'établissement de traitement du gibier sauvage,.

Ce vademecum sectoriel constitue une aide à la rédaction des rapports d'inspection réalisés avec la grille d'inspection générale SSA utilisée pour tous les établissements de traitement du gibier sauvage.

Quelques définitions :

Abats :

Les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang (*Cf. Point 1.11, annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004*).

Atelier de découpe :

Un établissement de désossage et/ou de découpe de la viande (*Cf. Point 1.17, annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004*). Les établissements de traitement du gibier sauvage peuvent disposer de plusieurs activités annexes dont une activité d' « atelier de découpe » non concernée par le présent vademecum.

Carcasse :

Le corps d'un animal après l'abattage et l'habillage (*Cf. Point 1.9, annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004*).

Centre de collecte :

Un site où le gibier tué par action de chasse est stocké, refroidi et si nécessaire éviscéré conformément aux règles de l'hygiène (Cf. arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant). Les établissements de traitement du gibier sauvage peuvent disposer de plusieurs activités annexes dont une activité de « centre de collecte du gibier sauvage » non concernée par le présent vademecum.

Collecteurs professionnels :

Les exploitants qui se chargent de récupérer la venaison auprès de plusieurs premiers détenteurs (au sens de l'arrêté du 18 décembre 2009) pour la livrer aux établissements de traitement du gibier. Les établissements de traitement du gibier sauvage peuvent disposer de plusieurs activités annexes dont une activité de « collecteur professionnel » non concernée par le présent vademecum.

Établissement de traitement du gibier :

Tout établissement dans lequel le gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse sont préparés en vue de la mise sur le marché (Cf. Point 1.18, annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004).

Gibier sauvage :

Les ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier selon la législation applicable dans l'État membre concerné, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage, et les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine (Cf. Points 1.7 et 1.8, annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004).

Gibier d'élevage :

Les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage autres que les ongulés domestiques (les animaux domestiques des espèces bovine (y compris Bubalus et Bison), porcine, ovine et caprine ainsi que les solipèdes domestiques (Cf. Point 1.6, annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004).

Grand gibier sauvage :

Les mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage (Cf. Point 1.8, annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004).

Petit gibier sauvage :

Le gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté (Cf. Point 1.7, annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004).

Premier détenteur :

Il s'agit soit du chasseur ayant tué le gibier, soit, par exception, de toute personne physique ou morale titulaire du droit de chasse sur un territoire de chasse donné, nommée par le règlement intérieur ou par toute autre disposition reconnue par l'usage comme propriétaire du gibier tué

(Cf. arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant).

Production primaire :

La production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages *(Cf. article 3 du règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002).*

Sous-produits animaux :

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 *(Cf. Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009).*

Viandes :

Les parties comestibles des animaux, y compris le sang *(Cf. Point 1.1, annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004).*

Viandes fraîches :

Les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée *(Cf. Point 1.10, annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004).*

Viscères :

Les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, ainsi que la trachée et l'œsophage, et, pour les oiseaux, le jabot *(Cf. Point 1.12, annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004).*

Intervention des services vétérinaires d'inspection dans les établissements de traitement du gibier sauvage :

En application des obligations prévues dans les articles R.4511-1 à R.4514-10 du code du travail, les entreprises utilisatrices (établissements de traitement du gibier sauvage) doivent mettre à disposition des entreprises extérieures (services vétérinaires d'inspection des directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP)) des installations et des matériels nécessaires permettant l'exécution des opérations d'inspection sanitaire. Il convient toutefois de rappeler que le respect des dispositions relatives à l'intervention d'entreprises extérieures dans les entreprises utilisatrices ne dispense pas les directeurs des DDecPP de veiller au strict respect de toutes les prescriptions de santé et de sécurité au travail prévues par le code du travail, chacun en ce qui le concerne et pour son propre personnel.

En application des articles R.4512-7 du code du travail, un plan de prévention doit être établi par écrit. Ce plan traite des activités d'inspection dans les établissements de traitement de gibier sauvage.

Des documents relatifs au plan de prévention et pour l'aménagement et l'équipement des locaux des agents des services vétérinaires d'inspection (SVI) sont mis à disposition sur le site intranet de la sécurité sanitaire des aliments dans la rubrique « abattoirs et ateliers de découpe » : <http://intranet.national.agri/Abattoirs-et-ateliers-de-decoupe>

Table des matières

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT.....	8
LIGNE AL01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	8
LIGNE AL03 : CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS.....	8
CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS.....	10
Item B1 : Conception et circuits de l'établissement.....	10
LIGNE B1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	10
LIGNE B1L03 : SUPERFICIE ET CAPACITÉ DES LOCAUX ADAPTÉES A LA CIRCULATION, LA PRODUCTION ET LE STOCKAGE DES DENRÉES.....	10
LIGNE B1L04 : LOCAUX ADAPTES AU NETTOYAGE-DÉSINFECTION (N-D).....	11
LIGNE B1L05 : MAÎTRISE DES FLUX D'AIR, CONDENSATION ET CONTAMINATION AEROPORTEE.....	12
LIGNE B1L07 : SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE AU FONCTIONNEMENT DE L'ÉTABLISSEMENT DE TRAITEMENT DU GIBIER.....	12
LIGNE B1L08 : ÉCLAIRAGE.....	12
LIGNE B1L09 : GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS.....	13
Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport.....	14
LIGNE B2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	14
LIGNE B2L03 : APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES.....	14
LIGNE B2L05 : ÉQUIPEMENTS ADAPTES A LA PRODUCTION.....	14
Item B3 : Lutte contre les nuisibles.....	16
LIGNE B3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	16
LIGNE B3L03 : ABSENCE DE NUISIBLES OU DE TRACES DE LEUR PASSAGE DANS L'ENSEMBLE DES LOCAUX.....	16
Item B4 : Maintenance.....	17
LIGNE B4L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	17
LIGNE B4L03 : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS (Y COMPRIS LE PETIT MATÉRIEL) EN BON ÉTAT.....	17
Item B5 : Nettoyage-désinfection des locaux et équipements.....	18
LIGNE B5L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	18
LIGNE B5L02 : GESTION DES PRODUITS DE N-D.....	18
LIGNE B5L03 : SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION.....	18
LIGNE B5L04 : PROPRETÉ DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS.....	19
LIGNE B5L05 : VÉRIFICATION DU PLAN ET ACTIONS CORRECTIVES.....	19
CHAPITRE C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION.....	21
Item C1 : Diagramme de fabrication et analyse des dangers.....	21
LIGNE C1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	21
LIGNE C1L03 : DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS.....	21
LIGNE C1L04 : ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE.....	21
Item C2 : Identification des points déterminants.....	23
LIGNE C2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	23
Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières.....	24
LIGNE C3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	24
LIGNE C3L02 : CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES	24
LIGNE C3L04 : CONTRÔLE A RÉCEPTION.....	25
Item C4 : Mesures de maîtrise de la production.....	27
Sous-item C401 : Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires.....	27
LIGNE C401L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	27

Sous-item C403 : Autres mesures de maîtrise de la production.....	28
LIGNE C403L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	28
LIGNE C403L02 : CONGÉLATION.....	28
LIGNE C403L03 : REFROIDISSEMENT RAPIDE.....	28
LIGNE C403L04 : MESURES DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE DU PROCESS.....	29
Item C5 : Gestion de l'eau potable.....	30
LIGNE C5L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	30
Item C6 : Conformité des produits finis.....	31
LIGNE C6L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	31
LIGNE C6L02 : PLAN D'AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES SUR LE PRODUIT FINI ET ACTIONS CORRECTIVES.....	31
Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis.....	32
LIGNE C7L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	32
LIGNE C7L04 : CONTRÔLE A EXPÉDITION.....	32
LIGNE C7L05 : VÉRIFICATION ET ACTIONS CORRECTIVES.....	33
CHAPITRE D : Traçabilité ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS.....	34
Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents.....	34
LIGNE D1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	34
LIGNE D1L02 : SYSTEME DE PROCEDURES ET TRACABILITE AMONT ET AVAL ..	34
LIGNE D1L04 : ARCHIVAGE DES DOCUMENTS.....	35
Item D2 : Réactivité.....	36
LIGNE D2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	36
CHAPITRE E : GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	37
Item E1 : Gestion des déchets.....	37
LIGNE E1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	37
LIGNE E1L02 : GESTION DES DECHETS AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION	37
Item E2 : Gestion des sous-produits animaux.....	38
LIGNE E2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	38
LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	38
CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL.....	39
Item F1 : Hygiène et équipements du personnel.....	39
LIGNE F1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	39
LIGNE F1L05 : TENUES PROPRES, COMPLETES ET ADAPTEES.....	39
Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel.....	40
LIGNE F2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM.....	40

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES SECTORIELLES

Établissement de traitement de gibier sauvage

Le tableur .ods regroupant tous les textes réglementaires en vigueur et la documentation technique dans le domaine des établissements de traitement du gibier sauvage est disponible sur l'intranet de la sécurité sanitaire des aliments dans la rubrique « généralités et dossiers transversaux » <http://intranet.national.agri/Reglementation-sanitaire-et> en cliquant directement sur "veille réglementaire spécifique au domaine des abattoirs".

CHAPITRE A: IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

LIGNE AL01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence d'agrément sanitaire communautaire pour la mise sur le marché à un autre établissement de carcasses de gibiers sauvages dépouillées/plumées ou découpées.	D

LIGNE AL03 : CONFORMITÉ DES AGRÉMENTS

Pour information : Pour les établissements de traitement du gibier sauvage, l'exploitant est en mesure de présenter le courrier d'agrément correspondant à l'activité de son établissement.

Aucun agrément au titre du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 n'est nécessaire.

Pour les établissements de traitement du gibier sauvage, l'agrément au titre du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 vaut notamment pour les activités suivantes : congélation/broyage de sous-produits animaux (SPAN), salage de cuirs pour les cuirs produits sur place.

La dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire ne concerne pas les établissements de traitement du gibier sauvage.

Méthodologie	Situation attendue
<p>Vérifier le circuit de mise sur le marché du gibier sauvage tué par action de chasse afin de savoir si cette activité relève ou non d'un agrément sanitaire.</p> <p>Pour rappel : Des carcasses de petits gibiers sauvages non dépouillées/non plumées, non découpées et non éviscérées et des carcasses de grands gibiers sauvages non dépouillées, non découpées (<i>sauf exception pour la chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable</i>) mais éviscérées peuvent être livrées, en petites quantités, par le chasseur ou le premier détenteur à un consommateur final, à un repas de chasse ou associatif ou à un commerce de détail local fournissant directement le consommateur final sans agrément sanitaire et sous réserve de respecter certaines conditions. Notamment, le commerce de détail doit être localisé dans un rayon de 80 kilomètres établi depuis le lieu de chasse sauf autorisation délivrée le préfet</p>	<p>➤ Les opérations de dépouille/plumaison et découpe du gibier sauvage avant cession à un tiers ne sont pas considérées comme une activité de production primaire. Ces activités peuvent être soumises à l'obligation d'agrément sanitaire en fonction du circuit de distribution :</p> <p>1- L'activité de l'exploitant qui destine sa production exclusivement à la remise directe au consommateur final n'est pas soumise à agrément. Il doit toutefois déclarer son activité à la direction départementale en charge de la protection des populations du département d'implantation de son établissement et respecter l'obligation d'examen initial du gibier et de test trichine pour les sangliers.</p> <p>2- L'activité de l'exploitant qui fournit tout ou en partie de sa production à un</p>

<p>permettant une livraison à une distance supérieure mais restant inférieure à un rayon de 200 kilomètres établi depuis le lieu de chasse.</p> <p>La congélation, la dépouille/plumaison et la découpe avant la cession au repas de chasse/associatif ou au commerce de détail local sont interdites sans agrément sanitaire pour l'activité de traitement du gibier sauvage.</p>	<p>exploitant du secteur alimentaire (commerce de détail, établissement agréé ou dérogatoire à l'obligation d'agrément) est soumise à l'obligation d'agrément sanitaire et cela même si l'établissement destinataire réalise une prestation de service pour le compte du chasseur/ler détenteur des carcasses.</p>
<p>Vérifier le fonctionnement de l'établissement en cas d'utilisation de l'atelier par plusieurs prestataires : déclaration d'un atelier collectif si le fonctionnement correspond à ce type de structure.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Désignation d'un responsable. ➤ Existence d'un règlement intérieur précisant les conditions spécifiques d'organisation et de fonctionnement pour chaque activité au sein de la structure.

CHAPITRE B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Item B1 : Conception et circuits de l'établissement

LIGNE B1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Locaux totalement inadaptés à l'activité : établissement de traitement du gibier en surcapacité permanente ou régulière et fréquente (<i>exemple : chambre froide de stockage des carcasses en peau encombrée. Les carcasses sont entassées.</i>)	D
Locaux totalement inadaptés à l'activité : établissement de traitement du gibier en surcapacité en haute saison de chasse	C
Croisement des circuits de viandes nues/carcasses en poils ou en plumes	D
Absence de moyen de prévention des contaminations à une étape clé avec ou sans mesure corrective	D
Insuffisance de moyens de prévention des contaminations à une étape clé avec ou sans mesure corrective	C

Pour information : Dans le cas des établissements de traitement du gibier sauvage, on notera D :

- une aération/ventilation insuffisante ou totalement inadaptée dans les locaux sensibles (circuits contaminants, absence de protection des bouches d'aération etc....)
- l'absence de locaux ou zones exigibles au titre des conditions de fonctionnement, dont :
 - locaux en nombre suffisant pour entreposer et manipuler séparément les carcasses en poils ou en plumes des carcasses dépouillées ou plumées ;
 - locaux ayant une hauteur suffisante afin d'entreposer et de manipuler toutes les carcasses de grands gibier prévues dans le dossier de demande d'agrément sanitaire. Dans certaines situations des mesures palliatives sont acceptables ;
 - locaux adaptés permettant un stockage séparé et sécurisé des viandes consignées ;
 - locaux adaptés à la réalisation des inspections *post mortem*.

LIGNE B1L03 :

SUPERFICIE ET CAPACITÉ DES LOCAUX ADAPTÉES A 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 : <p>→ En appréciant les informations données par l'exploitant sur les surfaces ou volumes des</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ La superficie et la capacité de l'ensemble des secteurs sont adaptées : <p>→ à la réception des carcasses en poils/plumes et d'expédition des viandes ;</p> <p>→ l'effectif du personnel et au nombre de postes de travail y compris ceux utilisés par les services</p>

<p>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>	<p>vétérinaires d'inspection ;</p> <p>→ aux volumes de traitement du gibier sauvage en activité maximale :</p> <ul style="list-style-type: none"> • capacité de stockage des carcasses en poils ou en plumes suffisante, en adéquation avec les quantités de matières premières réceptionnées ; • capacité de stockage des carcasses dépouillées ou plumées, suffisante et en adéquation avec l'organisation de l'inspection <i>post mortem</i> menée par les services vétérinaires d'inspection et en concordance avec l'activité de découpe ou d'expédition. <p>➤ 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 de traitement du gibier sauvage.</p>
---	--

Pour information : Les locaux ou zones d'activité au sein des établissements de traitement du gibier sont suffisants et adaptés à l'ensemble des espèces et des catégories d'animaux traités pour :

- le bon déroulement des activités de traitement du gibier sauvage, de la réception jusqu'à l'expédition, sans risque de contamination ;
- la circulation aisée des viandes aux différentes étapes de production ;
- le stockage en enceinte réfrigérée des carcasses et des viandes qui en sont issues tout au long des étapes de production sans risque de contamination y compris en ce qui concerne les carcasses consignées à l'issue de l'inspection *post mortem* ou en attente des résultats d'analyses trichine ;
- la réception, la préparation et l'inspection des carcasses sans risque de contamination.

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

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'aptitude au nettoyage et à la désinfection de la zone ou du local de réception, de stockage et de manipulation des carcasses en poils ou en plumes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les revêtements des locaux dédiés aux secteurs de réception, de stockage et de manipulation des carcasses en poils ou en plumes sont aptes aux opérations de nettoyage et de désinfection au même titre que les locaux dédiés à la manipulation ou au stockage des carcasses dépouillées ou plumées.

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. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les locaux sont équipés d'installations permettant d'assurer un renouvellement adapté de l'air au regard des risques de contamination des carcasses réceptionnées en poils ou en plumes et de leur dégradation lors de leur conservation (exemples : dépôts de moisissures, putréfaction superficielle au niveau des cavités internes).

LIGNE B1L07 :
SECTORISATION PHYSIQUE ADAPTÉE AU FONCTIONNEMENT DE
L'ÉTABLISSEMENT DE TRAITEMENT DU GIBIER

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 fournies par l'exploitant.</p> <p>→ En contrôlant visuellement, sur site, la séparation entre le secteur sale et le secteur propre. Les éventuelles phases d'attente en cours de process doivent être prises en compte.</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 sectorisation des activités et les circuits des personnels, produits, sous-produits animaux sont pertinents. <p>→ Les carcasses en poils ou en plumes sont entreposées et manipulées à l'écart des carcasses dépouillées ou plumées.</p> <p>→ L'inspection <i>post mortem</i> peut être conduite sans difficulté par les services vétérinaires d'inspection.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La conception des locaux permet de suffisamment séparer dans l'espace ou dans le temps le traitement du gibier d'espèces différentes (maîtrise du risque de contamination croisée).

LIGNE B1L08 :
ÉCLAIRAGE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que l'éclairage est suffisant et adapté. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Éclairage suffisant pour permettre de visualiser l'aspect des carcasses et de détecter les éventuelles anomalies avant et pendant l'inspection <i>post mortem</i>. ➤ Éclairage adapté pour permettre un

	travail dans de bonnes conditions de luminosité sans modifier la perception des couleurs.
--	---

Pour information : les attendus en termes de luminosité prévus par le vademecum général s'appliquent au poste d'inspection *post mortem*.

LIGNE B1L09 :
GESTION DES EAUX RÉSIDUAIRES, EFFLUENTS ET ODEURS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le raccordement des équipements et des locaux le nécessitant au réseau des eaux usées ou au dispositif individuel de traitement. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Évacuation systématique des eaux résiduelles de l'ensemble de l'établissement vers le réseau des eaux usées ou le dispositif individuel de pré-traitement/traitement.

Item B2 : Équipements adaptés à la production et engins de transport

LIGNE B2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note de D de l'item	
Hauteur du système d'accrochage des carcasses non adaptée à certaines espèces sans mesure corrective lors du contact des carcasses dépouillées avec le sol	D

LIGNE B2L03 :

APTITUDE DES CONTENEURS ET VÉHICULES AU TRANSPORT DES DENRÉES

Seuls les véhicules de transport appartenant à l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier sauvage sont concernés par le présent vademecum
Ces éléments viennent en complément du vademecum sectoriel « transport »

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Contrôler l'aptitude au nettoyage et à la désinfection des véhicules et conteneurs de transport destinés à transporter des carcasses de gibier en poils ou en plumes et des éventuels abats.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les véhicules et conteneurs de transport utilisés pour l'approvisionnement de carcasses en poils ou en plumes et des éventuels abats sont : → conçus de manière à faciliter le nettoyage et la désinfection ; → fabriqués avec des matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la hauteur de stockage des véhicules et des containers de transport destinés à transporter des carcasses de gibier en poils ou en plumes ou la mise en place de mesures palliatives.	<ul style="list-style-type: none">➤ La hauteur des véhicules et des containers est suffisante afin d'éviter que les carcasses ne traînent au sol en l'absence de mesures alternatives.
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la capacité de stockage des véhicules et des containers de transport destinés à transporter des carcasses de gibier en poils ou en plumes.	<ul style="list-style-type: none">➤ La capacité de stockage des containers et des véhicules est suffisante pour éviter tout risque de contamination croisée entre les carcasses. L'amoncellement des carcasses en poils de grands gibiers sauvages est interdit.

LIGNE B2L05 :

ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS A LA PRODUCTION

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier l'existence d'équipements en adéquation avec le process et les volumes	<ul style="list-style-type: none">➤ Les équipements nécessaires au travail des carcasses et des éventuels abats dans des conditions d'hygiène satisfaisantes

	<p>sont présents.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Les équipements sont présents en nombre suffisants afin de permettre à l'ensemble du personnel de travailler dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de la présence d'équipements adaptés permettant le traitement des différentes espèces et des catégories d'animaux 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le système d'accrochage des carcasses doit permettre la circulation et le stockage aisés des carcasses et du personnel, sans risque de contamination croisée : <ul style="list-style-type: none"> → hauteur et pente des rails adaptées aux espèces travaillées ; → espacements entre les rails adaptés à une bonne circulation des carcasses et du personnel permettant de maîtriser les risques de contamination croisée ; → séparation entre les espèces le nécessitant.
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'aptitude au nettoyage et à la désinfection des équipements utilisés pour le stockage et la manipulation des carcasses en poils ou en plumes. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les équipements utilisés pour le stockage et la manipulation des carcasses en poils ou en plumes sont aptes aux opérations de nettoyage et de désinfection au même titre que les équipements dédiés à la manipulation ou au stockage des carcasses dépouillées ou plumées.
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer de la présence d'équipements adaptés aux postes d'inspection. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les postes d'inspection sont agencés de manière à permettre l'observation de toutes les faces des carcasses et des abats correspondants, dans le respect de la traçabilité carcasse – abats. ➤ Les postes d'inspection sont agencés de manière à permettre la lecture aisée des systèmes de traçabilité des carcasses.

Item B3 : Lutte contre les nuisibles

LIGNE B3L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note de 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 pendant le traitement du gibier, entraînant un risque d'introduction de 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 en : → interrogeant l'exploitant sur les mesures et dispositifs mis en place pour lutter contre les nuisibles.	<p>➤ Les produits biocides sont :</p> <p>→ utilisés conformément au mode opératoire prévu par l'exploitant, avec l'aide d'un organisme tiers spécialisé si nécessaire. Les dates d'expiration des produits, si elles existent, ne doivent pas être dépassées ;</p> <p>→ placés à l'écart des denrées alimentaires et à l'intérieur de réceptacles fixés afin de ne pas être une source de contamination des denrées.</p>

Item B4 : Maintenance

LIGNE B4L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note de C ou D de l'item	
Absence de plan de maintenance (enceintes froides, équipements utilisés pour réaliser des mesures de maîtrise des CCP, etc...)	D
Locaux et équipements dégradés ayant un impact direct sur les produits	D
Absence de vérification ou d'action corrective suite à de mauvais résultats de la vérification	D

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 d'entretien des locaux et des équipements de manière à ce qu'aucun ne puisse constituer une source de contamination.	<ul style="list-style-type: none">➤ Les locaux et les équipements sont en bon état d'entretien et ne constituent pas une source de contamination des carcasses ni un obstacle au nettoyage et à la désinfection.

Pour information : on entend par petit matériel, les couteaux, les broches croisées... Les opérations d'affilage et/ou 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

Situation pouvant conduire à une note de D de l'item	
Absence de plan de N-D (locaux et équipements en contact ou en surplomb des denrées)	D
Absence de surveillance de la réalisation du nettoyage-désinfection ou de la mise en œuvre d'actions correctives suite à de mauvais résultats de cette surveillance	D
Absence de suivi ou d'action corrective suite à de mauvais résultats de la vérification	D
Contrôles pré-opérationnels non satisfaisants sur plusieurs éléments source de contamination des denrées	D
Absence de plusieurs équipements de N-D aux étapes clés OU Absence d'un moyen de prévention ne pouvant pas être corrigé par une mesure d'hygiène	D
Absence de vérification de l'efficacité du plan de N-D (exemples de mesures de vérification du plan de N-D : vérification régulière de l'effectivité du nettoyage et de la désinfection, auto-contrôles visuels, analyses microbiologiques de surfaces) ou de mise en œuvre d'actions correctives suite à de mauvais résultats de cette vérification	D

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

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. 	<ul style="list-style-type: none"> Les produits sont adaptés à la lutte contre les dangers de la filière (par exemples : salmonelles, <i>Campylobacter spp</i>, <i>Staphylococcus aureus</i>, <i>Clostridium perfringens</i>, <i>Clostridium botulinum</i>, <i>Escherichia coli</i>, <i>Listeria monocytogenes</i>, ...).

LIGNE B5L03 : SYSTÈME DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Contrôler l'existence et la localisation, si nécessaire, des dispositifs de N-D du matériel utilisé par les services vétérinaires d'inspection. 	<ul style="list-style-type: none"> L'établissement dispose, si besoin, de locaux, d'équipements et des produits nécessaires à l'entretien du matériel utilisé par les services vétérinaires

	d'inspection.
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler les modalités d'utilisation des produits de N-D. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant veille à ce que les produits de N-D ne soient pas une source de contamination des denrées alimentaires. ➤ L'exploitant utilise les produits de nettoyage N-D conformément à la notice d'utilisation. Les dates d'expiration des produits, si elles existent, ne doivent pas être dépassées.

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 : <p>→ interrogeant l'exploitant sur les mesures et dispositifs pour le nettoyage et la désinfection ;</p> <p>→ demandant le cas échéant, le contrat avec une entreprise extérieure de N-D</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Un plan décrit les modalités de N-D des équipements et des véhicules de transport des carcasses en poils ou en plumes (<i>pour les véhicules détenus par l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier</i>).
<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 (scies, couteaux...) sont adaptés et fonctionnels.

LIGNE B5L05 : 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'exploitant : <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</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vérification régulière de l'efficacité du nettoyage-désinfection. Ex : <ul style="list-style-type: none"> → Audits ; → Analyses microbiologiques ou chimiques des surfaces en privilégiant celles en contact direct ou

<p>vérification ; → Interroger le personnel ; → Demander les enregistrements de la vérification, et le cas échéant, des actions correctives.</p>	<p>en surplomb des denrées nues (lame ou boîtes contact, écouvillons, etc.).</p> <p>➤ Exploitation par l'exploitant des résultats de cette vérification pour mettre en place si besoins des mesures correctives adaptées (exemples : nouvelles formations pour les opérateurs, modification du plan de nettoyage-désinfection portant sur les produits ou la méthode, etc...).</p>
--	--

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 d'analyse des dangers pour au moins une espèce/catégorie de gibier travaillée dans l'établissement	D

LIGNE C1L03

DIAGRAMME DE FABRICATION POUR CHAQUE CATÉGORIE DE PRODUITS FINIS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les diagrammes de fabrication sont cohérents avec l'organisation de l'inspection <i>post mortem</i>. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les diagrammes de fabrication intègrent les modalités d'organisation de l'inspection <i>post mortem</i> : jours de présence des services vétérinaires d'inspection, stockage éventuels des carcasses et des abats en attente de réalisation de l'inspection <i>post mortem</i>, modalités de réalisation de l'inspection <i>post mortem</i>, identification et stockage des carcasses et des éventuels abats consignés y compris des carcasses en attente de résultats d'analyses trichine, estampillage des carcasses.

LIGNE C1L04

ANALYSE DES DANGERS COMPLÈTE ET PERTINENTE POUR L'ACTIVITÉ CONSIDÉRÉE

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les dangers plus spécifiques à cette filière soient bien retenus et décrits lors de l'analyse. Ils peuvent donner lieu à des mesures de maîtrise particulières (PrPO, CCP) en plus des bonnes pratiques d'hygiène. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Les dangers pertinents à retenir sont en particulier : <ul style="list-style-type: none"> → <i>Salmonella</i> ; → <i>Campylobacter</i> thermotolérants ; → <i>E.coli</i> ; → <i>Clostridium perfringens</i> ; → <i>Clostridium botulinum</i> ; → <i>Listeria monocytogenes</i> ; → <i>Saphylococcus aureus</i> ; → Parasites (<i>Trichinella</i>, <i>Alaria alata</i>, <i>Toxocara</i>) ; → Virus (<i>Hépatite E</i>) ;

	<ul style="list-style-type: none">→ Corps étrangers (projectiles)→ Chimique : notamment plomb (origine environnementale ou liée aux munitions), cadmium, dioxines, polychlorobiphényles (PCB)...
--	--

Item C2 : Identification des points déterminants

LIGNE C2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note D 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 de 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 :

- des carcasses en poils ou en plumes en fonction des informations transmises *via* la fiche d'accompagnement du gibier sauvage. L'étape de réception est un point essentiel dans tous les établissements justifiant de contrôles sur la qualité des intrants ;
 - des souillures ;
 - de la qualité des étapes de plumaison, de dépouille et d'éviscération des carcasses quand elles sont réalisées dans l'établissement ;
 - de la maîtrise des températures tout au long du process de fabrication ;
- etc.

Item C3 : Contrôle à réception et conformité des matières premières

LIGNE C3L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence de procédure de contrôle de la fiche d'accompagnement du gibier sauvage	D
Absence de procédure de contrôle à réception des carcasses en poils ou en plumes	D
Absence de prise en compte, dans la procédure de contrôle à réception, des paramètres liés à la qualité des matières premières réceptionnées (exemples : modalités de mise à mort des animaux, conditions et délais d'éviscération, de stockage et d'acheminement des carcasses en poils/plumes)	C
Absence de mise en œuvre du contrôle à réception pour au moins une espèce/catégorie de carcasses en poils ou en plumes	D
Absence totale d'enregistrement des contrôles réalisés	D
Absence ou défaillances répétées sur les contrôles à réception	D
Acceptation de carcasses de gibier en poils/plumes sans fiche d'accompagnement du gibier sauvage	D
Acceptation de carcasses de gibier en poils/plumes non identifiées	D

LIGNE C3L02

CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements de traitement du gibier sauvage. Toutefois, ces dernières sont également applicables aux centres de collecte du gibier et aux collecteurs professionnels.

Seule la conformité des matières premières réceptionnées est évaluée dans cette ligne. La vérification de l'effectivité et de l'efficacité du contrôle à réception conduit par l'exploitant de l'établissement de traitement du gibier est décrite à la ligne C3L04.

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que les carcasses acceptées par l'établissement sont conformes à la réglementation en vigueur. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Température de réception conforme à la réglementation en vigueur : les carcasses en poils/plumes doivent atteindre dans un délai raisonnable suivant la mise à mort une température de 7°C en tout point pour le grand gibier sauvage et de 4°C en tout point pour le petit gibier sauvage. ➤ Carcasses en poils et en plumes accompagnées d'une fiche d'accompagnement du gibier correctement renseignée. ➤ Carcasses de grands gibiers en poils

	<p>accompagnées de la tête et de l'ensemble des viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, en cas d'anomalies observées par l'examineur initial. Les viscères sont transportés rapidement dans des contenants adaptés permettant de garantir l'absence de risque de contamination croisée, la conservation optimale des viscères pour réalisation de l'inspection <i>post mortem</i>, la correspondance entre les viscères et la carcasse. Si besoin, des photographies des anomalies observées par l'examineur initial accompagnent la carcasse en poils et les viscères.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Présentation des carcasses en poils et en plumes conforme aux exigences réglementaires (exemples : présence des pattes sur les carcasses de grands gibiers, la tête accompagne le corps des sangliers). ➤ Carcasses identifiées conformément à la réglementation.
--	---

Pour information : L'obligation de garantir la traçabilité des produits implique que le gibier sauvage en poils ou en plumes ne peut être accepté dans un établissement de traitement du gibier que s'il est identifiable et qu'un document d'accompagnement lui est associé. Tous les animaux doivent pouvoir être retracés et doivent donc être identifiés *via* un numéro d'identification unique avant leur cession à l'établissement de traitement du gibier. Le grand gibier est identifié individuellement et le petit gibier par lot. Le numéro d'identification attribué à chaque pièce ou lot de gibier doit commencer par le numéro du département dans lequel le gibier a été chassé, puis être complété par le numéro d'ordre de la carcasse ou du lot de gibier. Dans le cas des espèces soumises à un plan de chasse, le numéro d'identification est le numéro du dispositif de marquage du plan de chasse à condition qu'il soit unique dans le département.

Ce numéro doit être reporté sur le dispositif d'identification attaché à l'animal (exemples : bracelets, bagues) et sur le document d'accompagnement (fiche d'accompagnement du gibier ou certificat sanitaire).

LIGNE C3L04

CONTRÔLE A RÉCEPTION

Les exigences précisées ci dessous sont spécifiques aux établissements de traitement du gibier sauvage. Toutefois, ces dernières sont également applicables aux centres de collecte du gibier et aux collecteurs professionnels.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'existence d'une procédure de 	Les contrôles à réception peuvent

<p>contrôle à réception des carcasses en poils ou en plumes, pertinente et à jour. Vérifier sa cohérence vis-à-vis des cahiers des charges avec les fournisseurs.</p>	<p>s'appuyer sur les spécifications décrites dans des cahiers des charges établis avec les fournisseurs.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Existence d'une procédure ou d'une instruction formalisée, relative aux contrôles à réception des carcasses devant notamment prendre en compte : <ul style="list-style-type: none"> - le contrôle et l'enregistrement de la température de la carcasse à l'arrivée dans le local de stockage des carcasses en poils/plumes ; - le contrôle des documents d'accompagnement et de la présence si nécessaires des abats et/ou d'information sur les abats et la carcasse (voir ligne C3L02) ; - le contrôle de l'identification et de la présentation de la carcasse (voir ligne C3L02).
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier le respect des exigences réglementaires en matière de contrôle à réception. • S'assurer du respect des procédures de contrôle à réception et notamment, à partir des enregistrements réalisés, s'assurer sur une période donnée, que toutes les carcasses en poils ou en plumes réceptionnées ont fait l'objet d'un contrôle à réception formalisé. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organisation de l'arrivée des carcasses en poils ou en plumes dans l'établissement de traitement du gibier en présence d'un opérateur de l'établissement qui réalise le contrôle à réception tel que défini dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement ainsi qu'un tri des carcasses en fonction de leur état (exemples : anomalies relevées sur la fiche d'accompagnement du gibier sauvage, souillures, lésions apparentes) et des espèces/catégories d'animaux reçus. ➤ Ou organisation du contrôle différé et des modalités de refus des animaux non conformes en cas de possibilité pour les chasseurs de déposer des carcasses en dehors des heures d'ouverture. ➤ La coordination avec les services vétérinaires d'inspection : présentation à l'inspection, notification des non conformités, application des décisions du service vétérinaire.

Pour information : Les cahiers des charges avec les fournisseurs des carcasses en poils ou en plumes sont élaborés en amont. Ils peuvent comprendre :

- les modalités de mise à mort des animaux (exemples : la battue administrative, la chasse à l'approche et à l'affût, la chasse à courre, la chasse aux chiens courants) ;
- les délais d'éviscération, de réfrigération ou d'acheminement des carcasses en poils ou en plumes à l'établissement de traitement du gibier sauvage ;
- les types de munition (notamment contenant du plomb ou non) ;
- les zones de chasse.

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

Situation pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence de procédure relative à la maîtrise des températures 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 de traitement du gibier sauvage.

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

LIGNE C403L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation 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 et éventuellement des abats sans que soient mise en place des mesures de gestion pertinentes	D
Absence de mesures de gestion des souillures	D
Absence d'action corrective suite à de mauvais résultats de la vérification	D
Douchage des carcasses	D

LIGNE C403L02 :

CONGÉLATION

Méthodologie	Situation attendue
S'assurer que les viandes peuvent faire l'objet d'une congélation.	➤ L'exploitant ne réalise pas la congélation de grands gibiers en poils afin de limiter les risques de développement bactérien.

LIGNE C403L03 :

REFROIDISSEMENT DES CARCASSES EN POILS/PLUMES

Méthodologie	Situation attendue
<p>Ces dispositions sont exigibles dans le cas particulier où les carcasses en poils/plumes sont envoyées immédiatement et directement du lieu de chasse à un établissement de traitement du gibier sauvage sans refroidissement préalable dans un centre de collecte :</p> <ul style="list-style-type: none">• Vérifier que la descente en température des carcasses et éventuellement des abats est atteinte sans retard indu.• Éventuellement, en fonction du fonctionnement de l'établissement de traitement du gibier sauvage, s'assurer de l'existence d'étude cinétique de descente en température pour les carcasses et les abats.	➤ Pour les carcasses en poils ou en plumes réceptionnées à des températures non réglementaires mais récemment abattues : suivi du délai d'abaissement de la température jusqu'à l'atteinte de la température cible dans un but de prévention des risques de multiplication microbienne.

LIGNE C403L04 :
MESURES DE MAÎTRISE DE L'HYGIÈNE DU 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, sortie plumeuse), 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 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et aucune viande (carcasse, abat) présentant des souillures visibles n'est présente dans les chambres froides.
<ul style="list-style-type: none"> • 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 de l'établissement exploite les résultats de la vérification pour mettre en place des mesures correctives adaptées (nouvelle formation pour les agents, modification des instructions de travail...).

Item C5 : Gestion 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 la qualité de l'eau et de la glace ou d'actions correctives suite à de mauvais résultats de la vérification	D

Item C6 : Conformité des produits finis

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

LIGNE C6L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Plan d'autocontrôle absent	D
Absence de réalisation d'analyses microbiologiques sur les produits finis conformément aux procédures décrites	D
Absence d'exploitation des résultats d'analyses microbiologiques et de mise en place de mesures correctives en cas de résultat non satisfaisant	D
Absence de notification des critères de sécurité au service de contrôle	D
Absence de notification des résultats défavorables au service de contrôle – article 50 loi EGALIM / article L2017-7 du code rural et de la pêche maritime	D
Absence de validation de la durée de vie microbiologique des viandes	D

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

Les exigences précisées ci-dessous sont spécifiques aux établissements de traitement du gibier sauvage. Elles complètent le vademecum général.	
Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• Vérifier l'existence et l'application d'un plan d'autocontrôles microbiologiques conforme aux exigences réglementaires.• S'assurer de l'existence de mesures correctives pertinentes.	<ul style="list-style-type: none">➤ L'exploitant a établi et applique un plan d'autocontrôles microbiologiques pertinent, à jour et respectant les exigences réglementaires. Ce plan d'autocontrôles peut s'appuyer sur les données historiques de l'établissement ou sur une documentation scientifique.➤ 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, traitements thermiques, etc.)

Pour information : Une étude réalisée en partenariat entre le syndicat des volaillers et des marchands de gibiers et la DGAL a fait l'objet d'une thèse vétérinaire dégageant des recommandations quant au choix des critères microbiologiques les plus pertinents ainsi que les valeurs acceptables : Analyse des dangers pour le consommateur de viandes de gibier

Item C7 : Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis

LIGNE C7L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence de procédure de contrôle à expédition des produits	D
Expédition des viandes (carcasses et abats) ne respectant pas les températures réglementaires	D
Étiquetage absent, incomplet ou erroné	D

Pour information : Le règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 (INCO) (article 8, point 8) précise que les exploitants du secteur alimentaire qui fournissent, à d'autres exploitants, des denrées alimentaires qui ne sont pas destinées au consommateur final ou aux collectivités, veillent à fournir à ces autres exploitants du secteur alimentaire suffisamment d'informations leur permettant, le cas échéant, de respecter les obligations qui leur incombent en matière d'information sur les denrées alimentaires.

LIGNE C7L04 :

CONTRÔLE A EXPÉDITION

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> Vérifier l'existence et évaluer la pertinence des procédures de contrôle à expédition. <p>→ Interroger le personnel sur les modalités de contrôle à expédition, les critères de non-conformités.</p> <p>→ S'assurer de la prise en compte du danger <i>Trichinella</i>.</p> <p>→ S'assurer que la marque d'identification ou de salubrité est présente et conforme aux dispositions réglementaires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ En établissement de traitement du gibier, les prises de température s'effectuent à cœur des produits. ➤ Vérifier que l'exploitant prend en compte les résultats des analyses <i>Trichinella</i> avant de céder les carcasses de sanglier. En attente de résultats d'analyses trichine, les carcasses ne peuvent pas quitter l'établissement de traitement du gibier sauvage. La découpe des carcasses en attente de résultats est interdite. ➤ La marque d'identification ou de salubrité est lisible sur les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros.

Pour information : dans le cas des procédures de contrôle à expédition pour les établissements de traitement du gibier, on parle de :

- « températures réglementaires » à la place de « températures acceptables » ;

- « prises 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 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, a prévu la gestion des viandes à anomalie (température non conforme, présentant des souillures, etc).

CHAPITRE D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS

Item D1 : Système de traçabilité et archivage des documents

LIGNE D1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence de procédure de traçabilité pour au moins une catégorie de gibier traité	D
Constat de rupture permanente de traçabilité pour au moins une catégorie de gibier traité	D
Absence de vérification ou d'action corrective suite à de mauvais résultats de la vérification	D

LIGNE D1L02 : SYSTEME DE PROCEDURES ET TRACABILITE AMONT ET AVAL

Méthodologie	Situation attendue
<p>S'assurer de l'existence de procédures ou instructions décrivant les modalités de traçabilité depuis la réception de la carcasse en poils ou en plumes jusqu'à l'expédition des produits, à jour et pertinentes. Les procédures doivent garantir un lien tangible entre les carcasses en poils ou en plumes réceptionnées et les carcasses, parties de carcasse et abats commercialisés.</p> <p>Lors du contrôle, une grande attention est portée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sur la gestion des carcasses en poils ou en plumes réceptionnées et écartées lors du tri à leur arrivée à l'établissement de traitement (ex : absence de fiche d'accompagnement du gibier, souillures importantes, traçabilité absente) ; • à la qualité du marquage du numéro de traçabilité des carcasses qui doit être lisible ; • aux modalités de maintien de la correspondance carcasse/abats au poste d'inspection <i>post mortem</i> (le cas échéant). <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 	<p>L'exploitant a adopté des procédures complètes attestant de l'absence de risque de rupture de traçabilité depuis l'arrivée des carcasses en poils ou en plumes 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 inclus dans la procédure de contrôle à réception ou de la procédure de traçabilité, ➤ d'attribution du lien interne de traçabilité, ➤ de la traçabilité des carcasses et des abats, ➤ de la traçabilité aval (expédition des produits), ➤ de gestion des carcasses « écartées » à réception ou au cours des inspections <i>post mortem</i>, ➤ de séparation sur chaîne des lots d'animaux en lien avec la gestion des « décrochés » (chute de carcasses, retrait). <p>La mise en œuvre des étapes de traçabilité garantit l'absence de rupture de traçabilité, en suivant les étapes clés.</p>

<p>d'une carcasse en poils ou en plumes réceptionnée, vérifier le devenir de cette carcasse et des produits qui en sont issus.</p> <ul style="list-style-type: none"> d'un test « amont » : à partir d'un produit fini (carcasse, partie de carcasse, abats), retrouver les références de l'animal tué par action de chasse ainsi que sa chasse d'origine. 	
---	--

LIGNE D1L04 :
ARCHIVAGE DES DOCUMENTS

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> S'assurer de l'archivage pertinent de la traçabilité des viandes de gibier mises sur le marché. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ La durée de conservation des fiches d'examen initial est de 5 ans pour l'ensemble des acteurs de la filière (collecteurs compris), à l'exception du premier détenteur (durée de conservation de 6 mois).

Item D2 : Réactivité

DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE TRAITEMENT DU GIBIER SAUVAGE, CET ITEM CONCERNE LA REACTIVITE 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

Situation pouvant conduire à une note A, B, C ou D de l'item	
Absence de procédure de retrait/rappel pour au moins une catégorie d'animaux traités	D
Absence de réaction de l'exploitant	D
Absence de prise en compte d'un certain nombre de constats	C
Mise en œuvre de mesures correctives adaptées selon un échéancier validé par les SVI	A

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

Item E1 : Gestion des déchets

LIGNE E1L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence de procédures de gestion des déchets	D
Présence de containers à déchets en zone de production pouvant générer des risques de contamination croisée avec les denrées alimentaires du fait de leur utilisation inadaptée en zone propre	D
Équipements à déchets non dédiés et pouvant générer des risques de contamination croisée avec les denrées alimentaires	D
Non respect des filières d'élimination pour les déchets le requérant	D
Absence de vérification ou d'action corrective suite à de mauvais résultats de la vérification	C

LIGNE E1L02 : GESTION DES DECHETS AU SEIN DES LOCAUX DE PRODUCTION

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none"> • Contrôler la présence d'équipements dédiés à la collecte des déchets aux postes le nécessitant. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Présence de dispositifs de collecte (poubelles ou supports de sacs étanches) et évacuation spécifique des déchets <i>a minima</i> aux postes d'habillage, de parage des viandes et d'inspection <i>post mortem</i>.

Item E2 : Gestion des sous-produits animaux

LIGNE E2L01 : LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence de procédures de gestion des sous-produits animaux	D
Présence de containers de stockage des sous-produits animaux en zone de production pouvant générer des risques de contamination croisée avec les denrées alimentaires du fait de leur utilisation inadaptée en zone propre	D
Erreur « par défaut » de catégorisation des sous-produits animaux (SPAN C1 placés en C2 ou C3 ou 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'action corrective suite à de mauvais résultats de la vérification	D

LIGNE E2L02 : GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">Vérifier la gestion correcte des sous-produits animaux.	<ul style="list-style-type: none">➤ La gestion des SPAN est assurée conformément aux exigences du Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 en termes de récolte, stockage et collecte, en fonction de la destination (imposée ou choisie)

CHAPITRE F : GESTION DU PERSONNEL

Item F1 : Hygiène et équipements du personnel

LIGNE F1L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note D de l'item	
Absence de vérification ou d'action corrective suite à de mauvais résultats de la vérification	D

LIGNE F1L05 :

TENUES PROPRES, COMPLETEES ET ADAPTEES

Méthodologie	Situation attendue
<ul style="list-style-type: none">• S'assurer que les tenues de travail sont propres, en quantité suffisante et conformes au regard des dispositions du plan de maîtrise sanitaire.• S'assurer que le personnel dispose bien des tenues nécessaires et spécifiques entre deux postes de niveaux d'hygiène différents.	<ul style="list-style-type: none">➤ Le changement de tenue ou l'utilisation de surprotections sont prévus et mis en pratique afin d'éviter les risques de contamination croisée.

Item F2 : Formation et instructions à disposition du personnel

LIGNE F2L01 :

LIGNES DIRECTRICES DE NOTATION DE L'ITEM

Situation pouvant conduire à une note C ou D de l'item	
Absence de plan de formation relatif à l'hygiène du personnel et des process	D
Responsable d'atelier ou opérateurs non formés à l'hygiène ni à la démarche HACCP ou insuffisamment formés (lacunes constatées lors de l'inspection)	D
Absence de mise à disposition du personnel d'instruction pour au moins un poste chargé de la gestion d'un point déterminant	D
Absence de vérification ou d'action corrective suite à de mauvais résultats de la vérification	D