

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 03/16A

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-sixième session

Rome (Italie), 30 juin - 5 juillet 2003

RAPPORT DE LA NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

Wellington (Nouvelle-Zélande), 17 - 23 février 2003

Note: *La lettre circulaire CL 2003/10-MPH est incluse dans le présent rapport*

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CL 2003/10-MPH
Février 2003

- AUX:** Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET:** **Distribution du rapport de la neuvième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille (ALINORM 03/16A)**

Le rapport de la neuvième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille (CCMPH) est joint à la présente lettre circulaire. Il sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-sixième session (Rome, 30 juin - 5 juillet 2003)

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS POUR ADOPTION A SA VINGT-SIXIEME SESSION

Projet de principes généraux en matière d'hygiène de la viande, avancé à l'étape 8 de la procédure du Codex (ALINORM 03/16A, Annexe II). Voir aussi paragraphes 6 à 17 du présent rapport.

Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande, avancé à l'étape 5 de la procédure du Codex (ALINORM 03/16A, Annexe III). Voir aussi paragraphes 18 à 77 du présent rapport.

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations sur les documents précités et à les adresser conformément aux procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, douzième édition, pages 21-23) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie +39 06 57054593; courrier électronique codex@fao.org), **au plus tard le 1^{er} mai 2003.**

PARTIE B: DEMANDES D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Avant-projet d'annexe sur les procédures d'examen post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques, à l'étape 3 de la procédure du Codex (ALINORM 03/16, Annexe IV). Voir aussi paragraphes 78 à 91 du présent rapport.

Avant-projet d'annexe sur la vérification microbiologique pour le contrôle des opérations relatives à l'hygiène de la viande à l'étape 3 de la procédure du Codex (ALINORM 03/16, Annexe V). Voir aussi paragraphes 92 à 103 du présent rapport.

Document de travail sur les dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée (CX/MPH 03/7). Voir aussi paragraphes 104 à 106 du présent rapport.

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations sur les Annexes IV et V du présent rapport et sur le document CX/MPH 03/7. Les observations devront être adressées à Mme Cindy Newman, Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille, New Zealand Food Safety Authority, P.O. Box 2835 Wellington (Nouvelle-Zélande) télécopie +64 4 463 2583 - courrier électronique: cindy.newman@nzfsa.govt.nz avec une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie +39 06 57054593; courrier électronique codex@fao.org), **au plus tard le 30 juin 2003.**

Table des matières

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS.....	page vi
LISTE DES SIGLES UTILSÉS DANS LE PRÉSENT RAPPORT.....	page vii
RAPPORT DE LA NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE.....	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX.....	page 15
	Paragraphe
OUVERTURE DE LA SESSION	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	2
QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS.....	3 - 5
PROJET DE PRINCIPES GÉNÉRAUX EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE	6 - 17
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE FRAICHE.....	18 - 77
PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR LA CRÉATION DE SYSTÈMES D'INSPECTION ANTE ET POST-MORTEM REPOSANT SUR L'ANALYSE DES RISQUES POUR CERTAINS ANIMAUX D'ABATTAGE AVEC EXEMPLES.....	78 - 91
PRINCIPES ET DIRECTIVES SUR LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE DE LA VIANDE, Y COMPRIS LA MISE EN PLACE DE PARAMÈTRES DE PERFORMANCE POUR L'ÉVALUATION DES RÉSULTATS DE CES SYSTÈMES DE CONTRÔLE ET LA CRÉATION DE BASES DE DONNÉES MICROBIOLOGIQUES À L'ÉCHELON NATIONAL.....	92 - 103
DISPOSITIONS D'HYGIÈNE RELATIVES À LA VIANDE TRAITÉE.....	104 - 106
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS.....	107 - 109
DATE ET LIEU DE LA PROCHAÎNE SESSION.....	110
Annexe I : LISTE DES PARTICIPANTS.....	page 16
Annexe II : PROJET SUR LES PRINCIPES GÉNÉRAUX EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE (avancé à l'étape 8 de la procédure du codex).....	page 28
Annexe III : AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE (avancé à l'étape 5 de la procédure du codex).....	page 30
Annexe IV : AVANT-PROJET D'ANNEXE RELATIVE AUX PROCÉDURES D'EXAMEN POST-MORTEM DE LA VIANDE FONDÉES SUR L'ANALYSE DES RISQUES (avancé à l'étape 3 de la procédure du codex).....	page 73
Annexe V : AVANT-PROJET D'ANNEXE RELATIVE À LA VÉRIFICATION MICROBIOLOGIQUE POUR LE CONTRÔLE DES OPÉRATIONS RELATIVES À L'HYGIÈNE DE LA VIANDE (avancé à l'étape 3 de la procédure du codex).....	page 78

RESUME ET CONCLUSIONS

A sa neuvième session, le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille est parvenu aux conclusions suivantes:

QUESTIONS SOUMISES POUR ADOPTION A LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS A SA VINGT-SIXIEME SESSION:

Le Comité a transmis le texte suivant pour adoption définitive à l'étape 8:

- Projet de principes généraux en matière d'hygiène pour la viande (ALINORM 03/16A, par. 6-17 et Annexe II)

Le Comité a transmis le texte suivant pour adoption préliminaire à l'étape 5:

- Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande (ALINORM 03/16A, par. 18-77 et Annexe III)

QUESTIONS INTERESSANT LA COMMISSION:

Le Comité:

- est convenu de distribuer l'Avant-projet d'annexe sur les procédures d'examen post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques à l'étape 3 pour observations, celles-ci devant parvenir au plus tard le 30 juin 2003. Le Comité a décidé qu'un groupe de rédaction préparerait une version révisée de l'avant-projet d'annexe sur la base du texte ci-joint (Annexe IV), des débats et des observations écrites de la présente session, des observations qui seront formulées, pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (ALINORM 03/16A, par. 78-91 et Annexe IV);
- est convenu de distribuer l'Avant-projet d'annexe sur la vérification microbiologique pour le contrôle des opérations relatives à l'hygiène de la viande à l'étape 3 pour observations, celles-ci devant parvenir au plus tard le 30 juin 2003. Le Comité a décidé qu'un groupe de rédaction préparerait une version révisée de l'Annexe sur la base du texte ci-joint (Annexe V), des débats et des observations écrites de la présente session, des observations qui seront formulées, pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (ALINORM 03/16A, par. 92- 103 et Annexe V);
- a décidé de demander des observations sur le document CX/MPH 03/7 "Document de travail sur les dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée" sous sa forme actuelle, observations qui devront parvenir au plus tard le 30 juin 2003. Le Comité a aussi décidé qu'un groupe de rédaction préparerait une version révisée des dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine session (ALINORM 03/16A, par. 104-106).

LISTE DES SIGLES UTILISES DANS LE PRESENT RAPPORT

NAP	Niveau approprié de protection
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine
CAC/RCP	Commission du Codex Alimentarius / Code d'usages international recommandé
CAC/GL	Commission du Codex Alimentarius / Directives
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCMPH	Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
CE	Communauté européenne
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
OSA	Objectifs de sécurité sanitaire des aliments
BPH	Bonnes pratiques d'hygiène
HACCP	Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise
OIE	Office International des Épizooties / International Office of Epizootics
QA	Assurance qualité (systèmes d')
SSOP	Sanitation Standard Operating Procedures (Procédures opérationnelles de propreté et de désinfection)
OMS	Organisation mondiale de la santé

RAPPORT DE LA NEUVIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

OUVERTURE DE LA SESSION

1. Mme Annette King, ministre chargée de la sécurité sanitaire des aliments, a ouvert la neuvième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille, qui s'est tenue du 17 au 21 février 2003 à Wellington (Nouvelle-Zélande) à l'aimable invitation du gouvernement néo-zélandais. La session a été présidée par M. Andrew McKenzie, directeur exécutif de la New Zealand Food Safety Authority. Étaient présents 106 délégués représentant 34 États membres et 7 organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport dont elle constitue l'Annexe I.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)¹

2. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire proposé pour sa neuvième session. Le Comité est convenu d'examiner les définitions inscrites au point 4 de l'ordre du jour "Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche" avant le point 3 de l'ordre du jour "Projet de principes généraux pour l'hygiène de la viande".

QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)²

3. Le Comité a pris note des questions découlant de la cinquantième session du Comité exécutif et des travaux d'autres comités du Codex concernant le projet de Plan à moyen terme pour 2003-2007 ; des politiques de la Commission du Codex Alimentarius en matière d'analyse des risques ; des décisions pertinentes prises par le Comité exécutif à sa cinquantième session en ce qui concerne les avant-projets de normes et textes apparentés à l'étape 5 et l'examen des propositions de travaux futurs ; de l'avant-projet de Code d'usages pour le traitement et la manipulation des denrées surgelées ; de la décision du Comité du Codex sur les principes généraux relative à la proposition de modifier le titre et le mandat du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille ; des activités du Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur l'alimentation animale ; et de la décision du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, à sa onzième session, relative à l'avant-projet de *Directives sur l'utilisation et la promotion de systèmes d'assurance de la qualité dans le but de satisfaire aux exigences spécifiées relatives aux aliments* et au projet de *Directives sur l'appréciation de l'équivalence de mesures sanitaires associées à des systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires*.

4. Le Comité a par ailleurs pris note des délibérations du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, à sa trente-cinquième session (Orlando, Floride (États-Unis d'Amérique) du 27 janvier au 1er février 2003) relatives aux documents de travail sur les Stratégies de gestion des risques concernant, d'une part, la *Salmonella* spp dans la volaille et, d'autre part, le *Campylobacter* spp. dans la volaille (poulets de chair), ainsi qu'aux concepts et définitions proposés dans l'avant-projet de *Principes et directives pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques* concernant les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et le niveau approprié de protection. Le représentant de l'OMS a pris note des activités des réunions conjointes FAO/OMS sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA).

¹ CX/MPH 03/1

² CX/MPH 03/2, CX/MPH 03/2 - Add. 1 (Questions intéressant la Commission découlant de la trente-cinquième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire) et CRD 9 (Informations de l'OIE).

5. Le représentant de l'OIE a informé le Comité des activités du groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments, lequel a reconnu l'importance de renforcer les contacts formels et informels avec la Commission du Codex Alimentarius et ses organes subsidiaires. Il a rappelé les principales recommandations de ce groupe de travail, notamment le besoin de mettre en œuvre des procédures en vue de l'élaboration, de l'adoption et de la publication de normes conjointes, afin de promouvoir la reconnaissance mutuelle des normes élaborées par les deux organisations ainsi que l'établissement de liens entre les normes traitant de sujets connexes, en particulier dans le domaine de la production primaire et des inspections ante et post-mortem. Il a par ailleurs ajouté que l'étude comparative des textes du Codex et de l'OIE se poursuivait en vue de leur harmonisation et qu'elle avait pour objectif d'éviter les chevauchements et de combler les lacunes existantes. Le Comité s'est déclaré en faveur de la collaboration entre la Commission du Codex Alimentarius et l'OIE, en particulier dans le domaine de la production primaire et de l'examen ante- et post-mortem, et a demandé au Secrétariat de le tenir informé à ce sujet.

PROJET DE PRINCIPES GÉNÉRAUX EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE (Point 3 de l'ordre du jour)³

6. À sa huitième session, le CCMPH a décidé de soumettre l'avant-projet de Principes généraux en matière d'hygiène pour la viande au Comité exécutif, à sa cinquantième session, pour adoption préliminaire à l'étape 5. Le Comité est convenu que le texte en italique accompagnant chaque principe était utile à titre d'information et serait maintenu à ce stade, en précisant que la décision de le conserver ou de le supprimer serait prise lors d'une session ultérieure.⁴

7. À sa cinquantième session (juin 2002), le Comité exécutif a adopté l'avant-projet de Principes généraux en matière d'hygiène pour la viande à l'étape 5.⁵

8. Après avoir examiné le projet de Principes généraux d'hygiène alimentaire présenté, le Comité est convenu d'effectuer les modifications suivantes :

Généralités

9. Le Comité a supprimé le texte explicatif en italique accompagnant chaque principe, étant d'avis que les principes étaient suffisamment explicites.

Principe 2

10. Le Comité a clarifié ce principe afin de préciser que la responsabilité de produire de la viande saine **et** propre à la consommation humaine conformément aux prescriptions réglementaires en matière d'hygiène de la viande incombait au responsable d'établissement.

Principe 4

11. Le Comité a élargi le texte afin d'indiquer que tous les principes relatifs à l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, dont la gestion des risques, devraient être incorporés dans la mesure du possible lors de la conception et de la mise en œuvre de programmes d'hygiène alimentaire. La note de bas de page de ce principe a également été modifiée de façon à inclure une référence au Rapport de la Consultation mixte FAO/OMS sur les principes et directives visant à incorporer l'évaluation des risques microbiologiques dans l'élaboration des normes de sécurité sanitaire des aliments, et aux directives et textes apparentés (Kiel, Allemagne, 18-22 mars 2002).

Principe 5

12. Au vu des travaux actuellement menés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant l'élaboration d'une définition des objectifs de sécurité sanitaire des aliments, le Comité a supprimé les crochets entourant ce principe et actualisé les références contenues dans la note de bas de page de cette section.

³ ALINORM 03/16, Annexe II et observations soumises en réponse aux lettres circulaires CL 2002/6-MPH et CL 2002/31-MPH par le Canada, l'Allemagne, la Nouvelle-Zélande, la Suisse, les États-Unis d'Amérique, la CE, l'IACFO (CX/MPH 03/3), CI (CX/MPH 03/3-Add. 1), l'Égypte (CX/MPH 03/3-Add. 2), l'IACFO (CRD 5), les Philippines (CRD 7) et le Brésil (CRD 10).

⁴ ALINORM 03/16, par. 27 et Annexe II.

⁵ ALINORM 03/3A, par. 71 et Annexe II.

Principe 8

13. À sa onzième session, le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) a noté que l'application des systèmes d'assurance de la qualité n'était que volontaire et a décidé d'interrompre l'examen de l'avant-projet de Directives sur l'utilisation et la promotion de systèmes d'assurance de la qualité dans le but de satisfaire aux exigences spécifiées relatives aux aliments.⁶

14. Prenant acte de cette décision du CCFICS, le Comité a décidé de supprimer l'intégralité du principe 8. Le Comité a renuméroté les principes restants en conséquence et, dans un souci de logique, a inversé l'ordre des nouveaux principes 8 et 9 afin de placer le rôle de l'autorité compétente avant le principe concernant les activités pouvant être menées par le personnel.

Principe 10

15. Le nouveau principe 10 a été révisé pour préciser que la communication avec les consommateurs et autres parties intéressées devrait être envisagée **et entreprise** le cas échéant.

Principe 12

16. Le terme "lorsqu'ils sont disponibles" a été supprimé du nouveau Principe 11.

État d'avancement du projet de Principes généraux en matière d'hygiène pour la viande

17. Le Comité a transmis le projet de Principes généraux en matière d'hygiène pour la viande à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-sixième session, pour adoption finale à l'étape 8, étant entendu que ces Principes seraient incorporés au Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande lorsque ce texte sera finalisé.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE FRAICHE (Point de l'ordre du jour 4)⁷

18. À sa huitième session, le CCMPH a annexé l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche à son rapport pour observations à l'étape 3 et est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par la Nouvelle-Zélande préparerait une version révisée du Code pour diffusion, observations et examen à sa prochaine session. Le Comité est convenu que l'avant-projet de Code serait révisé en se fondant sur ses discussions, les observations écrites soumises et l'avant-projet de Principes généraux d'hygiène pour la viande.⁸ Le groupe de rédaction s'est réuni en Nouvelle-Zélande en septembre 2002.

19. Le Comité a examiné l'avant-projet de Code d'usages pour la viande fraîche présenté et est convenu d'y apporter les modifications suivantes :

Observations générales

20. La délégation danoise, s'exprimant au nom des États membres de la Communauté européenne, a déclaré qu'ils ne pourraient se prononcer sur le rôle de l'inspecteur vétérinaire et les définitions des examens ante et post-mortem avant la dixième session du CCMPH, étant donné que la législation de la Communauté européenne en la matière était en cours de révision et que les résultats de ces travaux étaient encore inconnus.

Titre

21. Le titre a été modifié en « Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande » compte tenu de la décision d'élargir le champ d'application du Code afin d'inclure les dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée et aux autres types de viande. Le Comité est donc convenu de faire référence à la « viande » et de supprimer le mot « fraîche » de l'ensemble du Code.

⁶ ALINORM 03/30A, par. 17-20

⁷ CX/MPH 03/4 et observations soumises par Israël, le Paraguay et Consumers International (CX/MPH 03/4-Add. 1), les États-Unis (CRD1), l'Inde (CRD 2), la Communauté européenne (CRD 3), l'Indonésie (CRD 4), l'IACFO (CRD 5), le Canada (CRD 6), les Philippines (CRD 7) et le Mexique (CRD 8).

⁸ ALINORM 03/16, par. 76-77 et Annexe III.

Section 3 – Définitions

Examen ante-mortem

22. En dépit de l'avis de certaines délégations selon lesquelles l'inspection ante-mortem ne devrait être effectuée que par un vétérinaire officiel, le Comité a décidé à ce stade de ne pas modifier le terme et la définition de l'examen ante-mortem. À cet égard, il a été noté que le terme examen couvrait des activités bien plus larges que l'inspection proprement dite et offrait une certaine souplesse aux gouvernements en ce qui concerne l'affectation du personnel devant s'acquitter de ces fonctions. Le Comité a donc décidé de remplacer le terme « inspection » par le terme « examen » dans l'ensemble du document.

Carcasse

23. Reconnaissant que le terme carcasse pouvait s'appliquer tant au corps d'un animal après l'abattage qu'au corps d'un animal tué dans la nature, le Comité a modifié la définition comme suit : « Le corps d'un animal après habillage ».

Personne compétente

24. Le Comité est convenu de modifier la définition afin de préciser qu'une personne compétente devait satisfaire aux exigences spécifiées par l'autorité compétente.

Habillage

25. Reconnaissant que le terme habillage se réfère à la carcasse aussi bien qu'à la division de la carcasse en différentes parties, la définition a été modifiée comme suit : « Division progressive du corps d'un animal en une carcasse et autres parties comestibles et non comestibles ».

Établissement

26. Le Comité a clarifié la définition afin de préciser que les activités d'hygiène de la viande sont « menées » dans des bâtiments ou zones approuvés, homologués et/ou enregistrés à cette fin par l'autorité compétente.

Objectif de sécurité sanitaire des aliments (OSA)

27. Reconnaissant l'importance d'harmoniser cette définition avec celle en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, le Comité est convenu d'insérer, à titre de compromis, la définition actuellement utilisée par le CCFH en y supprimant le terme « microbiologique ». Il a toutefois noté que cette définition était susceptible d'être révisée en fonction des besoins spécifiques du CCMPH.

Viande

28. Suite à la décision du Comité de supprimer dans l'ensemble du Code le qualificatif « fraîche » associé au mot « viande » (voir par. 21), le Comité est convenu de supprimer le deuxième point de la définition qui s'appliquait uniquement aux produits frais. La note de bas de page du deuxième point a toutefois été maintenue.

Abat

29. Le Comité a noté que le terme abat n'apparaissait qu'une fois dans le texte et a donc décidé de le remplacer par « parties comestibles ». Le terme abat et sa définition ont donc été supprimés de la liste des définitions.

Examen organoleptique

30. Reconnaissant le rôle du goût dans les examens organoleptiques, le Comité a modifié la définition comme suit : « Utilisation des sens de la vue, du toucher, du goût et de l'odorat pour identifier les maladies et les défauts. »

Paramètre de performance

31. Par souci d'harmonisation, le Comité a remplacé ce terme par « Critères de performance » et modifié la définition en y insérant le texte en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire. Les crochets ont été supprimés et le mot « paramètre » a été remplacé par « critères » dans la liste de termes et de définitions ainsi que dans le reste du texte.

Sain pour la consommation humaine

32. Le Comité est convenu que l'élimination de tout danger affectant la sécurité sanitaire d'un produit destiné à la consommation humaine était l'objectif principal de la définition et a donc supprimé la note de bas de page faisant référence aux limites maximales de résidus. Les critères utilisés pour garantir l'absence de danger pour la consommation humaine ont par ailleurs été modifiés de façon à préciser qu'un produit sain « satisfait aux critères de performance et de traitement fondés sur l'analyse des risques concernant des dangers spécifiés » (point 2) et « ne contient pas de dangers à des niveaux nocifs pour la santé humaine » (point 3).

Propre à la consommation humaine

33. Le Comité a modifié la définition pour préciser que ce terme signifie que la viande est « produite dans des conditions d'hygiène », « adapté à l'usage prévu » et « satisfait aux paramètres fondés sur les résultats concernant des maladies et défauts donnés tels que définis par l'autorité compétente ».

Section 5 – Production primaire

34. Le Comité est convenu de déplacer le Principe (vi) sur les systèmes d'assurance qualité (Section 5.1) et de l'insérer dans un nouveau paragraphe 13 bis afin de ne pas prêter à confusion et/ou laisser entendre que les systèmes d'assurance qualité, dont l'application est volontaire, font partie des principes de base s'appliquant à la production primaire.

Section 5.1 – Principes d'hygiène de la viande s'appliquant à la production primaire

35. Le Comité est convenu que les problèmes rencontrés par de nombreux pays appliquant le HACCP à leur production primaire étaient suffisamment couverts par le Principe (iv) qui prévoit l'application « aussi large que possible » des principes HACCP.

36. Le Comité a par ailleurs supprimé, par souci de clarté, la dernière phrase du point 5.1 (ii) concernant le contrôle des opérations basé sur les systèmes HACCP.

Section 5.2 – Hygiène des animaux d'abattoir

37. À la première phrase du paragraphe 16, le Comité a ajouté les mots « fondés sur l'analyse des risques » pour qualifier les programmes d'hygiène de la viande, par souci de cohérence avec l'approche fondée sur les risques adoptée dans le Code.

38. Au deuxième point de l'encadré du paragraphe 16, le Comité a modifié la dernière partie de la phrase (après les mots « des animaux d'abattoir et de la viande ») comme suit : « aux fins d'amélioration de l'hygiène à la ferme et d'incorporation dans les programmes d'assurance qualité utilisés à la demande des producteurs pour en améliorer l'efficacité ».

39. Le Comité est convenu que le Code devrait faire référence aux questions de bien-être des animaux uniquement lorsqu'elles sont liées à la sécurité sanitaire et à la salubrité de la viande et a donc modifié le dernier point du paragraphe 19 comme suit, par souci de cohérence avec la Section 5.6.1 : « Lorsque des problèmes de stress des animaux risquent d'avoir des impacts sur la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande ». Notant que les questions de bien-être des animaux étaient abordées dans les textes de l'OIE, le Comité est convenu d'ajouter des références à ces textes le cas échéant.

Section 5.3 – Hygiène du gibier sauvage abattu

40. Le Comité est convenu de clarifier le quatrième point de l'encadré du paragraphe 23 en ajoutant à la fin de la phrase « sauf lorsqu'un chasseur qui est une personne compétente a procédé à un examen sans déceler ni soupçonner aucune anomalie ».

Section 5.4 – Hygiène de l'alimentation du bétail

41. Le Comité est convenu de déplacer la note de bas de page et de l'insérer après le titre de la section afin de souligner le mandat du Groupe spécial intergouvernemental du Codex sur l'alimentation animale concernant les questions liées à l'alimentation animale et a reconnu que l'objet principal de cette section était d'insister sur le rôle de l'alimentation animale dans l'hygiène de la viande.

Section 5.5 – Hygiène environnementale

42. Reconnaissant que les dispositions en matière d'environnement ne relèvent généralement pas de son mandat, le Comité a toutefois noté le rôle que jouent les autres comités du Codex et organisations internationales dans le contrôle des espèces animales et végétales nuisibles. Il est par ailleurs convenu que l'inclusion de ces dispositions dans le Code pourrait être nécessaire lorsqu'il s'agit de protéger la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande.

43. Le Comité est donc convenu de déplacer la deuxième phrase du paragraphe 29 et de l'insérer comme préambule du premier encadré de la section, son libellé étant : « L'autorité compétente devrait concevoir et assurer la gestion de programmes de contrôle et de surveillance adaptés aux circonstances et abordant : ». Il a par ailleurs remanié le premier point comme suit : « les dangers provenant des animaux et des plantes risquant de compromettre la production d'une viande saine et propre à la consommation humaine ». La délégation indienne s'est opposée à cette décision, étant d'avis que ces dispositions relevaient plutôt d'autres organes du Codex et organisations internationales.

Section 6 – Présentation des animaux à l'abattoir

44. Le Comité a reconnu que les dispositions concernant l'identification des animaux différaient selon qu'elles étaient appliquées au niveau de la production primaire ou de la présentation aux abattoirs et qu'elles devaient être plus souples dans le premier cas. Il est donc convenu d'ajouter au paragraphe 34 les mots « et correctement identifiés ».

Section 6.1 – Principes d'hygiène de la viande s'appliquant aux animaux présentés à l'abattoir

45. Le texte entre parenthèses du principe (iii) a été supprimé, cette question étant déjà correctement couverte dans d'autres sections du Code.

46. Le Comité a supprimé la deuxième partie du principe (v), étant d'avis que les questions liées au HACCP étaient déjà suffisamment couvertes à la Section 9.

Section 6.2 – Conditions de stabulation

47. L'exemple du cinquième point a été supprimé car il ne donnait qu'un exemple partiel et incomplet des conditions applicables au retrait de l'alimentation avant l'abattage.

Section 6.3 – Examen ante-mortem

48. La première phrase de l'encadré suivant le paragraphe 41 a été modifiée de façon à inclure les termes « procédures ou opérations » en tant qu'aspects des examens ante-mortem.

49. Reconnaissant que les procédures de nettoyage des animaux peuvent être affectées par de nombreux facteurs, y compris les conditions climatiques, le Comité a remanié à des fins de souplesse le quatrième point de l'encadré du paragraphe 45 comme suit : « présenter les animaux dans un état de propreté suffisant ».

Section 6.3.3 – Catégories de jugement ante-mortem

50. Au paragraphe 47 :

- le deuxième point a été modifié comme suit : « propre à l'abattage sous réserve d'un deuxième examen ante-mortem, » afin de mieux définir la catégorie de jugement ante-mortem ;

- le sixième point a été supprimé car la référence à l'abattage d'urgence pour des raisons touchant au bien-être de l'animal n'était pas suffisamment bien définie ;

l'exemple du septième point a été supprimé, car il ne donnait qu'un exemple partiel et incomplet des conditions applicables à l'abattage d'urgence.

Section 6.4 – Informations sur les animaux présentés à l'abattage

51. Les mots « sur des données scientifiques et sur » ont été insérés à la première ligne de l'encadré du paragraphe 49 et « /ou » a été inséré au premier point avant « les programmes d'assurance qualité » pour insister sur l'application volontaire des systèmes d'assurance qualité.

Section 7.2 – Examen du gibier sauvage tué présenté à l'habillage

52. Le paragraphe 54 a été remanié comme suit : « L'identité du corps de l'animal et des parties requises pour l'examen post-mortem devrait être maintenue pour le jugement post-mortem », par souci de cohérence avec les définitions de carcasse et habillage.

Section 8.2 – Conception et construction des locaux de stabulation

53. Le paragraphe 60 a été déplacé et inséré en tant que nouveau deuxième point de l'encadré, son libellé étant remanié comme suit : « leur disposition et leurs installations permettent de nettoyer et/ou de sécher les animaux ».

Section 8.4 – Conception et construction des zones dans lesquelles se pratique l'habillage des animaux ou dans lesquelles peut se trouver de la viande et Section 8.5 – Conception et construction de l'équipement pour les zones dans lesquelles se pratique l'habillage des animaux ou dans lesquelles peut se trouver de la viande

54. Les mots « corps des » ont été insérés dans les titres de ces sections, par souci de cohérence avec la définition de carcasse.

55. Les membres de texte suivants ont été supprimés car étant jugés trop prescriptifs :

- le quatrième point du paragraphe 66 ;
- « physiquement séparés des autres locaux », au deuxième point du paragraphe 67 ;
- « utilisées exclusivement à cet effet et », au premier point du paragraphe 72.

Section 8.6 – Approvisionnement en eau

56. Une note de bas de page a été insérée après le titre de cette section pour faire référence à la disposition pertinente des Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1970, modifié en 1999).

Section 8.7 – Contrôle de la température

57. Le Comité a reconnu que le contrôle de la température avait pour objectif de garantir la sécurité sanitaire de la viande mais aussi sa salubrité et est donc convenu qu'il ne devrait pas être spécifiquement fait référence à la température, le même résultat pouvant être obtenu avec des combinaisons de température et de durée. Le Comité a donc modifié le deuxième point du paragraphe 77 comme suit : « Stockage de la viande à des températures compatibles avec les prescriptions de sécurité sanitaire et de salubrité ».

Section 8.8 – Installations et équipements destinés à l'hygiène corporelle

58. Au paragraphe 79 les mots « et les équipements » ont été insérés après « Les installations », par souci de cohérence avec le titre de cette section.

Section 9.1 – Principes d'hygiène de la viande s'appliquant au contrôle des opérations de traitement

59. Le Comité a ajouté à la fin du Principe (xi) « dans des conditions approuvées par l'autorité compétente » afin de préciser que l'autorité compétente contrôle les inspections ante et post-mortem.

Section 9.2.2 – Critères microbiologiques

60. Le Comité a déplacé le paragraphe 90 de la Section 9.2.2 à la Section 9.2.4 (Paramètres fondés sur les résultats pour le contrôle des opérations), par souci de cohérence avec d'autres parties de la Section 9.

Section 9.2.3 - HACCP

61. Tout en reconnaissant que les principes HACCP peuvent être appliqués à des aspects autres que la sécurité sanitaire de la viande (tels que la salubrité), le Comité a remplacé le paragraphe 91 par : « Les tests microbiologiques servant à la vérification des systèmes HACCP, par exemple la vérification des limites critiques et du contrôle statistique des opérations, sont une caractéristique importante du système HACCP. »

Section 9.2.4 – Paramètres fondés sur les résultats pour le contrôle des opérations

62. Le paragraphe 92 a été modifié afin de clarifier le concept et par souci de cohérence avec les autres parties du Code en ajoutant au début du paragraphe « Dans un système d'hygiène de la viande basé sur l'analyse des risques » et en remplaçant « améliorée » par « renforcée ». Le Comité est convenu d'utiliser l'expression « exigences spécifiées » au paragraphe 96 et dans tout le document afin d'éviter que les termes normes, directives, recommandations, etc. ne soient compris comme étant obligatoires.

63. Le paragraphe 98 a été remanié comme suit : « Les critères de performance relatifs aux résultats du contrôle des opérations peuvent s'avérer difficiles à établir dans le cas de certains dangers préoccupants et l'autorité compétente pourra avoir besoin de mettre en place des procédures et tests spécifiques pour atteindre les niveaux de protection du consommateur attendus (ex. : ESB) ».

64. Reconnaisant que l'équivalence est un outil permettant de mesurer les critères de performance fondés sur les résultats, le Comité a ajouté un nouveau paragraphe 99 précisant que « L'autorité compétente devrait reconnaître diverses activités d'hygiène de la viande fondées sur l'analyse des risques dans son domaine de compétence, lorsqu'il est prouvé que ces activités permettent d'obtenir les mêmes résultats en matière d'hygiène de la viande fondée sur l'analyse des risques ».

Section 9.2.5 – Systèmes de réglementation

65. Le paragraphe 100 a été modifié comme suit :

- la deuxième phrase a été remaniée comme suit : « L'autorité compétente devrait » pour éviter toute confusion quant au rôle de l'autorité compétente en matière de contrôle des opérations ;
- les mots « et traçabilité selon les besoins » ont été ajoutés dans la parenthèse du point (i) et l'exemple du point (ii) a été complété de façon à inclure « les aspects des activités ante et post-mortem spécifiés par l'autorité compétente » avant "ou certification officielle";
- le dernier point de l'encadré a été modifié de façon à être plus général : « toutes mesures de gestion des risques spécifiés par l'autorité compétente ».

66. Au paragraphe 101, les mots « et des analyses de dépistage des agents pathogènes, des organismes indicateurs, des résidus, etc. » ont été ajoutés à la fin de la première phrase afin de fournir un contexte en matière d'échantillonnage de laboratoire. Par souci de clarté, les mots « vérifier la » ont été remplacés par « assurer une » à la première phrase et les mots « aux établissements et aux responsables d'établissement » ont été ajoutés à la fin de la deuxième phrase du paragraphe 102. Le troisième point du paragraphe 103 a été remplacé par « le retrait de la supervision ou de l'accréditation officielle du personnel compétent ».

Section 9.2.6 – Systèmes d'assurance qualité

67. Bien que reconnaissant que les systèmes d'assurance qualité permettent d'améliorer l'efficacité et l'efficience des mesures d'hygiène pour la viande, le Comité s'est interrogé sur le besoin d'inclure dans le Code des dispositions relatives à l'utilisation volontaire de ces systèmes. Il a par ailleurs noté que le CCFICS avait décidé à sa onzième session d'abandonner l'élaboration de directives sur l'utilisation et la promotion de ces systèmes, dont application était uniquement volontaire.

68. Il a donc été décidé de remplacer l'intégralité de la section (par. 104-107) par le nouveau paragraphe suivant : « Lorsque des systèmes d'assurance qualité vérifiables sont en place dans la filière, l'autorité compétente devrait en tenir compte » ; et d'insérer une note de bas de page faisant référence à la Section 4 « Assurance qualité » des *Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires* (CAC/GL 26/1997).

9.2.7 - Équivalence

69. Le comité est convenu de supprimer cette section et de transférer les éléments pertinents à la Section 9.2.4 « Paramètres fondés sur les résultats pour le contrôle des opérations » (voir par. 62-64).

Section 9.4 – Prescriptions d'hygiène pour l'abattage et l'habillage

70. Reconnaissant qu'il n'était pas toujours possible de s'assurer, dans les situations d'urgence, qu'une personne compétente est disponible pour effectuer les examens ante et post-mortem, le Comité a renforcé le paragraphe 109 en y ajoutant les mots « afin de veiller à ce que la viande soit saine et propre à la consommation humaine ».

71. Au paragraphe 113, la phrase entre parenthèses a été remplacée par : « La ségrégation totale des carcasses est plus difficile à réaliser pour les volailles et le gibier à plumes d'élevage mais il convient de minimiser les contacts ». Au paragraphe 117, les mots « par ex., pour l'abattage d'urgence pour des raisons de santé animale » ont été ajoutés pour clarifier la phrase.

Section 9.5.2 – Mise en œuvre de procédures d'examen post-mortem

72. Dans le deuxième encadré du paragraphe 126 :

- le troisième point a été harmonisé avec le texte du paragraphe 124 ;
- le sixième point a été harmonisé avec les autres en supprimant « par la personne compétente effectuant l'inspection post-mortem » ;
- les exemples du septième point ont été supprimés car jugés inutiles.

Section 9.7 – Prescriptions d'hygiène pour le contrôle des opérations après l'inspection post-mortem

73. La deuxième phrase du paragraphe 133 a été remaniée pour faire référence à la minimisation du développement de micro-organismes. Le paragraphe 135 a été modifié pour clarifier que l'utilisation de marques de santé officielles ne pouvait garantir que les produits satisfont et/ou restent conformes aux exigences spécifiées mais uniquement qu'ils ont été produits conformément aux prescriptions réglementaires.

74. Le dernier point de l'encadré du paragraphe 136 a été clarifié comme suit : « les chutes de gouttes d'eau provenant de matériels suspendus et de la condensation devraient être maîtrisées autant que possible afin de prévenir la contamination de la viande et des surfaces en contact avec la viande ».

Section 14.1 – Principes de formation en matière d'hygiène de la viande

75. Tout en reconnaissant que les activités de formation sont également menées par le secteur, le Comité a précisé que les principes s'appliquaient à la « formation spécifiée ou reconnue par l'autorité compétente » et le principe (iii) a donc été supprimé. Un nouveau principe (iii bis) a été inséré concernant la documentation relative à l'exécution des programmes de formation.

Annexe I - Procédures d'examen post-mortem : directives pour le développement d'un système basé sur les risques et Annexe II – Jugement des parties comestibles animales déclarées dangereuses ou impropres à la consommation humaine

76. Le Comité est convenu de supprimer l'intégralité de l'Annexe I, y compris les tableaux 1 et 2, et l'Annexe II. La version précédente proposée par le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille contenait des recommandations détaillées relatives aux procédures d'examen post-mortem, mais le Comité a décidé qu'il n'était pas nécessaire de fournir des exemples de ce type de procédures dans un code d'hygiène reposant sur les risques.

État d'avancement de l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande

77. Le Comité a transmis l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (voir Annexe III) à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-sixième session, pour adoption préliminaire à l'étape 5. Désireux de promouvoir l'échange d'informations, le Comité est également convenu d'en informer le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR LA CRÉATION DE SYSTÈMES D'INSPECTION ANTE ET POST-MORTEM REPOSANT SUR L'ANALYSE DES RISQUES POUR CERTAINS ANIMAUX D'ABATTAGE AVEC EXEMPLES (Point 5a de l'ordre du jour)⁹

78. À sa huitième session, le CCMPH a accepté l'offre de la Nouvelle-Zélande, assistée par le Secrétariat du Codex, de préparer un document de travail, pour examen à la présente session, concernant l'éventuel ajout d'une annexe à l'avant-projet de Code d'usages pour la viande fraîche, intitulée Principes et directives pour la création de systèmes d'inspection ante et post-mortem reposant sur l'analyse des risques pour certains animaux d'abattage (avec exemples).¹⁰ À sa cinquantième session (juin 2002), le Comité exécutif a approuvé cette proposition au titre des nouvelles activités à l'étape 1 de la procédure.¹¹

79. En présentant le document de travail, le consultant du Codex a fait observer que les procédures d'inspection post-mortem de la viande constituaient un ensemble de mesures d'hygiène alimentaire extrêmement techniques, uniques à la production de viande. Notant que les principes et directives présentés pouvaient être adaptés à l'évaluation de procédures d'inspection post-mortem destinées à vérifier la salubrité de la viande, il a toutefois précisé que le document actuel ne contenait pas de méthodologie en la matière. Il a par ailleurs insisté sur la diversité des approches adoptées par les pays en matière de procédures d'inspection post-mortem ainsi que sur les problèmes rencontrés pour illustrer ces procédures à l'aide d'exemples.

80. À cet égard, le Secrétariat du Codex a fait savoir que la FAO préparait un Manuel de bonnes pratiques destiné à l'industrie de la viande, lequel s'inspirait en partie de l'avant-projet de Code d'usages du Codex en matière d'hygiène pour la viande. Il a ajouté que ce Manuel fournira une base pratique pour l'application du nouveau code ainsi que des directives pratiques destinées à la production primaire et à l'industrie de la viande. Il a en outre précisé que ce Manuel adoptait une approche fondée sur l'analyse des risques, serait utile aux vétérinaires et autres parties intéressées dans le cadre de leurs responsabilités en matière d'hygiène de la viande et servirait de manuel de formation. Le Comité est convenu que le Manuel de la FAO devrait être pris en compte dans le cadre de l'élaboration de cette Annexe et de celle des Principes et directives sur les systèmes de contrôle microbiologique de la viande, également en cours d'élaboration, notamment en ce qui concerne la définition des paramètres de performance appliqués aux résultats du contrôle des opérations et la création de bases de données microbiologiques à l'échelon national (voir point 5b de l'ordre du jour).

81. Le Comité a examiné l'avant-projet de principes et de directives présenté et est convenu d'y apporter les modifications suivantes :

Observations générales

⁹ CX/MPH 03/5 et observations soumises par l'Égypte, la CE (CX/MPH 03/5-Add. 1), les États-Unis d'Amérique (CRD 1), la CE (CRD 3) et l'Indonésie (CRD 4).

¹⁰ ALINORM 03/16, par. 78.

¹¹ ALINORM 03/3A, par. 84 et Annexe III.

82. Le Comité a réaffirmé que le document ne couvrait pas les procédures d'inspection ante-mortem et y a donc supprimé toute référence à ces inspections. Le Comité est par ailleurs convenu que le texte devrait être révisé en tenant compte des décisions prises au sujet de l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande, notamment celles de supprimer le mot « fraîche » et de remplacer les termes « inspection » par « examen » et « paramètres de traitement » par « critères de traitement ».

Titre

83. Le nouveau titre adopté pour cette l'Annexe est : « Procédures d'examen post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques ».

Section 2 – Objectifs des procédures d'examen post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques

84. Notant que cette Section couvrait l'évaluation, et non pas l'élaboration, de procédures d'inspection post-mortem, le Comité a décidé de remanier le paragraphe 4 comme suit : « Une approche basée sur l'analyse des risques applicable aux procédures d'examen post-mortem permet d'atteindre les objectifs suivants : »

Section 3.3 – Critères de performance et de traitement

85. Le Comité est convenu du besoin de définir l'expression « caractéristiques de performance » (paragraphe 8).

Section 5 – Procédures d'examen post-mortem : directives pour le développement d'un système basé sur les risques

86. Afin d'éviter toute confusion avec les autres aspects du processus d'évaluation des risques, le Comité a remanié le titre de la Section 5.1 comme suit : « Identification des problèmes d'hygiène de la viande ». Le mot « empirique » a par ailleurs été supprimé du paragraphe 9.

87. Le Comité est convenu qu'il était nécessaire d'améliorer le lien entre les Sections 5.1 et 5.2. Il a donc révisé la deuxième phrase du paragraphe 10 comme suit : « Le nombre d'animaux soumis aux procédures d'inspection en cours d'évaluation devrait être suffisamment grand pour permettre une estimation du taux de prévalence des anomalies visibles à l'œil nu obtenu par des procédures d'examen post-mortem spécifiques. »

88. Il a été suggéré que la Section 5 devrait être entièrement restructurée afin de refléter le besoin que les estimations du taux de prévalence des anomalies visibles à l'œil nu du paragraphe 10 soient suivies des paragraphes 11 et 13, de la Section 5.4 et, enfin, du paragraphe 12. Il a par ailleurs été noté que l'utilisation des termes sensibilité et spécificité devait être examinée et clarifiée à la Section 5.4, et que les autres procédures d'inspection du paragraphe 19 devaient être clarifiées et définies.

Tableaux 1 et 2 - Exemples

89. Reconnaisant l'utilité limitée d'exemples variant fortement d'un pays à l'autre, le Comité a décidé de supprimer l'intégralité des Tableaux 1 et 2.

État d'avancement de l'avant-projet d'Annexe sur les Procédures d'examen post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques

90. Le Comité a décidé d'annexer l'avant-projet d'Annexe sur les Procédures d'examen post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques au présent rapport (voir Annexe IV) pour observations à l'étape 3, la date limite de soumission de ces observations étant le 30 juin 2003 (voir lettre circulaire jointe au présent rapport). Le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction¹² préparerait une version révisée de l'Annexe pour diffusion, observations et examen ultérieur à sa prochaine session, étant entendu que cette version serait diffusée avant le 30 septembre 2003.

¹² Sous la direction de la Nouvelle-Zélande et avec l'assistance de l'Australie, du Canada, du Danemark, de l'Allemagne, de la Suède, des États-Unis d'Amérique et de l'OIE.

91. Le Comité est convenu que ce document serait révisé par le groupe de rédaction en se fondant sur le texte annexé (voir Annexe IV), les discussions susmentionnées et les observations écrites soumises à la présente session et avant la date limite du 30 juin 2003.

PRINCIPES ET DIRECTIVES SUR LES SYSTEMES DE CONTROLE MICROBIOLOGIQUE DE LA VIANDE, Y COMPRIS LA MISE EN PLACE DE PARAMETRES DE PERFORMANCE POUR L'EVALUATION DES RESULTATS DE CES SYSTEMES DE CONTROLE ET LA CREATION DE BASES DE DONNEES MICROBIOLOGIQUES A L'ECHELON NATIONAL (Point 5b de l'ordre du jour)¹³

92. À sa huitième session, le CCMPH a accepté l'offre de la Nouvelle-Zélande, assistée par le Secrétariat du Codex, de préparer un document de travail, pour examen à la présente session, concernant l'éventuel ajout d'une annexe à l'avant projet de Codes d'usages pour la viande fraîche, intitulée Principes et directives sur les systèmes de contrôle microbiologique de la viande, y compris la mise en place de paramètres de performance pour l'évaluation des résultats de ces systèmes de contrôle et la création de bases de données microbiologiques à l'échelon national.¹⁴ À sa cinquantième session, le Comité exécutif (juin 2002) a approuvé cette proposition au titre des nouvelles activités à l'étape 1 de la procédure.¹⁵

93. En présentant le document de travail, le consultant du Codex a noté que la surveillance microbiologique en des points spécifiques de la chaîne alimentaire était un outil de plus en plus important pour garantir une approche de la sécurité sanitaire des aliments fondée sur les risques. Il a par ailleurs noté que la spécification de résultats microbiologiques en matière de sécurité sanitaire des aliments permet de garantir des niveaux appropriés de protection des consommateurs tout en offrant une souplesse maximale aux entreprises en matière de systèmes de contrôle des opérations.

94. Le Comité a examiné l'avant-projet de principes et de directives présenté et est convenu d'y apporter les modifications suivantes :

Observations générales

95. Le Comité est convenu que le texte devrait être révisé en tenant compte des décisions prises au sujet de l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande, notamment celles de supprimer le mot « fraîche » et de remplacer les termes « inspection » par « examen » et « paramètres de traitement » par « critères de traitement ». Il a par ailleurs suggéré d'ajouter au moins un paragraphe sur l'échantillonnage microbiologique des zones et des équipements de production.

Titre

96. Reconnaissant que le document traitait d'activités de vérification plutôt que de surveillance, le Comité a décidé de remanier le titre comme suit : « Vérification microbiologique pour le contrôle des opérations relatives à l'hygiène de la viande ».

Section 2 – Objectifs de surveillance microbiologique du contrôle des opérations sur la viande

97. Reconnaissant qu'une approche fondée sur le système HACCP ne devait pas se limiter à un plan HACCP validé, le Comité a modifié la deuxième phrase du paragraphe 4 comme suit : « Une fois que le contrôle des opérations a été dûment validé... ». Par ailleurs, le premier point du paragraphe 5 a été modifié en supprimant les mots « à l'autorité compétente », reconnaissant que la surveillance microbiologique peut également constituer un outil pour le responsable d'établissement.

¹³ CX/MPH 03/6 et observations soumises par la CE (CX/MPH 03/6-Add. 1), les États-Unis d'Amérique (CRD 1) et la CE (CRD 3).

¹⁴ ALINORM 03/16, par. 78.

¹⁵ ALINORM 03/3A, par. 84 et Annexe III.

Section 3 – Principes généraux pour la surveillance microbiologique de la viande

98. Il a été suggéré que cette section devrait être scindée en deux sections distinctes mais connexes, l'une sur la vérification microbiologique, l'autre sur les critères de performance. Il a par ailleurs été suggéré que l'expression contrôle statistique des opérations devait être définie et que la phrase « Les critères de performance microbiologique devraient être d'autant plus rigoureux que le risque est grand » devrait être ajoutée au point 3(ii).

Section 4 – Directives pour la mise en œuvre de la surveillance microbiologique aux fins de contrôle des opérations relatives à la viande

99. Le Comité a noté que certains termes utilisés dans cette section devraient être revus et clarifiés, par exemple les différences entre les termes « directive », « directive réglementaire », « norme réglementaire » et « norme réglementaire obligatoire » ainsi que leur relation avec le terme « critères microbiologiques ».

100. Il a en outre été suggéré que le paragraphe 10 soit développé et contienne un texte explicatif et que le paragraphe 13 reflète mieux les dangers présents avant l'abattage ainsi que les conditions sanitaires de l'installation. Le Comité s'est en outre interrogé sur l'utilité du paragraphe 15.

101. Au paragraphe 25, il a été clarifié que les réponses réglementaires devaient être classées en fonction de divers résultats microbiologiques ainsi que de l'impact d'organismes pathogènes spécifiques sur la santé publique.

État d'avancement de l'avant-projet d'Annexe sur la Vérification microbiologique pour le contrôle des opérations relatives à l'hygiène de la viande

102. Le Comité a décidé d'annexer l'avant-projet d'Annexe sur la Vérification microbiologique pour le contrôle des opérations relatives à l'hygiène de la viande au présent rapport (voir Annexe V) pour observations à l'étape 3, la date limite de soumission des observations étant le 30 juin 2003 (voir lettre circulaire jointe au présent rapport). Le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction¹⁶ préparerait une version révisée de l'Annexe pour diffusion, observations et examen ultérieur à sa prochaine session, étant entendu que cette version serait diffusée avant le 30 septembre 2003.

103. Le Comité est convenu que ce document serait révisé par le groupe de rédaction en se fondant sur le texte annexé (voir Annexe V), les discussions susmentionnées et les observations écrites soumises à la présente session et avant la date limite du 30 juin 2003.

DISPOSITIONS D'HYGIÈNE RELATIVES À LA VIANDE TRAITÉE (Point de l'ordre du jour 5c)¹⁷

104. À sa huitième session, le CCMPH a rappelé qu'il était précédemment convenu que l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche tiendrait compte de l'hygiène de la viande tout au long de la chaîne alimentaire, y compris des dispositions d'hygiène relatives aux produits carnés traités. Le Comité a donc demandé qu'un document de travail sur des dispositions relatives à la viande traitée soit préparé par la Nouvelle-Zélande, avec l'assistance du Secrétariat du Codex, pour inclusion potentielle dans le Code.¹⁸ À sa cinquantième session, le Comité exécutif (juin 2002) a approuvé au titre des nouvelles activités l'élargissement du champ d'application de l'avant-projet de Code d'usages pour la viande fraîche de sorte qu'il comprenne des dispositions relatives à l'hygiène de la viande traitée.¹⁹

105. Faute de temps, ce document n'a pu être diffusé avant la présente session et le document d'observations CX/MPH 03/7- Add. 1 n'a donc pu être préparé.

¹⁶ Sous la direction de la Nouvelle-Zélande et avec l'assistance de l'Australie, du Canada, du Danemark, de l'Allemagne, de la Suède, du Royaume-Uni, des États-Unis d'Amérique, de l'IACFO et de l'OIE.

¹⁷ CX/FH 03/7.

¹⁸ ALINORM 03/16, par. 85-86.

¹⁹ ALINORM 03/3A, par. 85 et Annexe III.

106. Le Comité a en conséquence décidé de demander des observations sur le document CX/MPH 03/7 sous sa forme actuelle avant le 30 juin 2003 (voir lettre circulaire jointe au présent rapport). Le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction²⁰ préparerait une version révisée des dispositions relatives à l'hygiène de la viande traitée pour diffusion, observations et examen ultérieur à sa prochaine session, étant entendu que cette version serait diffusée avant le 30 septembre 2003.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 6 de l'ordre du jour)

Questions découlant de la trente-cinquième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (Orlando, Floride, 17-21 février 2003)

107. Le Comité a pris acte des questions découlant de la trente-cinquième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH)²¹ relatives aux documents de travail sur les Stratégies de gestion des risques concernant, d'une part, la *Salmonella* spp dans la volaille et, d'autre part, le *Campylobacter* spp dans la volaille (poulets de chair), ainsi qu'aux concepts et définitions proposés dans l'avant-projet de *Principes et directives pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques* concernant les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et le niveau approprié de protection.

108. Le Comité a noté que les délibérations du CCFH sur les définitions et concepts proposés concernant les objectifs de sécurité sanitaire des aliments et le niveau approprié de protection, dans le contexte de leur examen de l'avant-projet de Principes et directives pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques,²² avaient déjà été examinées par le CCMPH dans le cadre de l'élaboration de l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (voir point 4 de l'ordre du jour).

109. S'agissant de l'élaboration de documents de travail sur les Stratégies de gestion des risques concernant la *Salmonella* spp dans la volaille²³ et le *Campylobacter* spp. dans la volaille (poulets de chair),²⁴ au sein du CCFH, le Comité a accepté l'offre du Secrétariat du Codex de faire le point sur ces questions lors de la dixième session du CCMPH, notamment dans le cadre de l'examen futur de l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande. Le Secrétariat du Codex est convenu de faciliter la communication entre le CCMPH et le CCFH.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 7 de l'ordre du jour)

110. Le Comité a été informé que la dixième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille devrait avoir lieu à Auckland (Nouvelle-Zélande) en février 2004, sous réserve de consultations ultérieures entre les secrétariats du Codex et du gouvernement hôte.

²⁰ Sous la direction de la Nouvelle-Zélande et avec l'assistance de l'Australie, du Canada, du Danemark, de la Thaïlande et du CLITRAVI.

²¹ CX/MPH 03/2-Add.1

²² ALINORM 03/13A, par. 82-90.

²³ ALINORM 03/13A, par. 42-48.

²⁴ ALINORM 03/13A, par. 49-54.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Étape	Mesure à prendre par:	Référence au document (ALINORM 03/16A)
Projet de principes généraux en matière d'hygiène pour la viande	8	Gouvernements 26 ^{ème} session Commission du Codex Alimentarius	par. 6-17 Annexe II
Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande	5	Gouvernements 26 ^{ème} session Commission du Codex Alimentarius 10 ^{ème} session CCMPH	par. 18-77 Annexe III
Avant-projet d'annexe sur les procédures d'examen post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques	3	Gouvernements Nouvelle- Zélande 10 ^{ème} session CCMPH	par. 78-91 Annexe IV
Avant-projet d'annexe sur la vérification microbiologique pour le contrôle des opérations relatives à l'hygiène de la viande	3	Gouvernements Nouvelle- Zélande 10 ^{ème} session CCMPH	par. 92-103 Annexe V
Document de travail sur les dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée	-	Gouvernements Nouvelle- Zélande 10 ^{ème} session CCMPH	par. 104-106 CX/MPH 03/7

ALINORM 03/16A
Annexe I**LISTE DES PARTICIPANTS**

CHAIRPERSON: Dr Andrew McKenzie
PRESIDENT:
PRESIDENTE: New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835 Wellington
New Zealand
Tel: +64 4 463 2502
Fax: +64 4 463 2501
Email: andrew.mckenzie@nzfsa.govt.nz

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Mr Stephen BAILEY
National Manager, Food Inspection Operations
Australian Quarantine and Inspection Service
GPO Box 858
Canberra ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6272 5589
Fax: +61 2 6272 4112
Email: steven.bailey@aqis.gov.au

Mr Brian CASEY
Chief Executive
Victorian Meat Authority
150 Albert Rd, PO Box 2057
South Melbourne, VIC 3205
AUSTRALIA
Tel: +61 3 9685 7333
Fax: +61 3 9696 5284
Email: caseyb@vma.gov.au

Dr John LANGBRIDGE
Senior Area Technical Manager
Australian Quarantine and Inspection Service
42-44 Qantas Drive Eagle Farm
PO Box 222
Hamilton, Queensland 4007
AUSTRALIA
Tel: +61 7 324 68 713
Fax: +61 7 324 68 653
Email: john.longbridge@aqis.gov.au

Dr Jeff FAIRBROTHER
Executive Director
Australian Chicken Meat Federation
PO Box 579
Level 7, 122 Walker Street
North Sydney, NSW 2059
AUSTRALIA
Tel: +612 9955 4885
Fax: +612 9925 0627
Email: jeff.fairbrother@chicken.org.au

Dr Nora GALWAY
Senior Policy Officer
AFFA/Food Regulation & Safety
GPO Box 858, Canberra, ACT 2601
AUSTRALIA
Tel: +02 6272 5945
Fax: +02 6272 4367
Email: nora.galway@affa.gov.au

Mr Phillip DAVIDGE
CPSU (FIS) Secretary
CPSU
305 Waterfall Gully Road
PO Box 2149
Rosebud Vic 3939
Victoria, AUSTRALIA
Ph: +61 0418 372 697
Email: phildavo@nex.com.au

AUSTRIA
AUTRICHE

Prof Peter WEBER
Director of Veterinary Services
Ministry for Social Security and Generations
Radetzkystraße. 2
1031 Vienna
AUSTRIA
Tel: +43 1 71100 4825
Fax: +43 1 71100 4151
Email: anita.chvatal@bmrng.gv.at

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr Marc CORNELIS
Chief Veterinary Officer – Public Health
Institute for Veterinary Inspection
FAVV – AFSCA
Wetstraat 56 1040 Brussel
BELGIUM
Tel: +32 2 287 0253
Fax: +32 2 287 0239
Email: marc.cornelis@favv.fgov.be

BOTSWANA

Dr Stephen GHANIE
Principal Veterinary Officer (Abattoirs)
Ministry of Agriculture
Abattoir Inspection and Meat Hygiene Division
Private Bag 0012
Lobatse 1
BOTSWANA
Tel: +267 330 243
Fax: +267 333 255
Email: vetlob@info.bw

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Mr Sergio B. SERRA
Brazilian Ambassador
C/o Embassy of Brazil
10 Brandon St, Level 9
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: + 64 4 473 3516 ex 20
Fax: +64 4 473 3517
Email: brasemb@ihug.co.nz

CANADA

Dr Robert CHARLEBOIS
National Manager, Meat Programs
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive
Ontario, K1A 0Y9
CANADA
Tel: +613 221 7009
Fax: +613 228 6636
Email: rcharlebois@inspection.gc.ca

Mr Andy TELISZEWSKY
Senior Advisor
Health Canada
HPB Building (0702C1)
Tunney's Pasture
Ottawa K1A 0L2
CANADA
Tel: +613 957 8890
Fax: +613 941 3537
Email: andy_teliszewsky@hc-sc.gc.ca

Dr Thomas FELTMATE
Manager, Food Safety Risk Analysis Unit
Canadian Food Inspection Agency
ADRI, 3851 Fallowfield Road
PO Box 11300, Ottawa
Ontario, K2H 8P9
CANADA
Tel: +613 228 6698 ex 5982
Fax: +613 228 6675
Email: tfeltmate@inspection.gc.ca

CHINA, PEOPLES REPUBLIC OF
CHINE

Mr Qian HONGYUAN
Division Director
Animal Husbandry and Veterinary Bureau
Ministry of Agriculture
No. 11 Nongzhanguan Nanli
Chaoyang District, Beijing
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: +86 10 641 92846
Fax: +86 10 641 92857
Email: hongyuan@mail.com

Mr Xin SHENGPENG
Vice Director
National Animal Husbandry and Veterinary
Service
Ministry of Agriculture
Room 411, No. 20 Building, Maizidian Street
Chaoyang District, Beijing
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: +86 10 641 94646
Fax: +86 10 641 94646
Email: shpxin@cav.net.cn

Ms Yu LIPING
Research Scientist
Institute of Animal Quarantine
Ministry of Agriculture
369 Nanjing Road, Qingdao
Chaoyang District, Beijing
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: +86 10 641 94713
Fax: +86 10 641 94681
Email: standard@sinovet.com

Mr Hongwei WANG
Director
Inspection Centre for Veterinary Diagnosis
Ministry of Agriculture
Room 410, No. 20 Building, Maizidian Street
Chaoyang District, Beijing
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: 86 10 628 93507
Fax: +86 10 628 93507 2008

Mr Gang CHEN
Engineer
Inspection Centre for Domestic Animal Product
Ministry of Agriculture
Room 522, No. 20 Building, Maizidian Street
Chaoyang District, Beijing
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: +86 10 641 94683
Fax: +86 10 641 94681
Email: chengangoz@yahoo.com

Ms Tam LAIFUN
Assistant Director
Food and Environmental Hygiene Department
Hong Kong
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Email: tylariatam@fehd.gov.hk

Mr Fan YUNGKAI
Food and Environmental Hygiene Department of
Hong Kong
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Email: yktan@tehd.gov.hk

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

Mr Jens Kirk ANDERSEN
Senior Scientist
Danish Veterinary and Food Administration
(DVFA)
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
DENMARK
Tel: +45 33 95 60 00
Fax: +45 33 96 60 01
Email: jka@fdir.dk

Ms Susanne JENSEN
Food Scientist
Danish Veterinary and Food Administration
(DVFA)
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
DENMARK
Tel: +45 33 95 60 00
Fax: +45 33 96 60 01
Email: sji@fdir.dk

FIJI
FIDJI

Mr Napolioni SERU
Agricultural Officer (Regulatory)
Government Department
P.O. Box 674, Nausori
FIJI
Tel: +679 347 9445
Fax: +679 347 9080

Mr Hiagi Munivai FORAETE
Director Quarantine and Inspection (Acting)
Quarantine Division
Ministry of Agriculture
P.O. Box 18360, Suva
FIJI
Tel: +679 331 2512
Fax: +679 330 5043

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr Eeva-Riitta WIRTA
 Senior Veterinary Officer
 Ministry of Agriculture and Forestry
 Food and Health Department, Foodstuffs of
 Animal Origin
 PO Box 30, FIN-00023 Government
 FINLAND

Tel: +358 9 160 52298

Fax: +358 9 160 53338

Email: eva-riitta.wirta@mmm.fi

Ms Anna-Maija GRÖNLUND
 Senior Officer
 National Food Agency
 PO Box 28, 00581 Helsinki
 FINLAND

Tel: +358 9 3931 574

Fax: +358 9 3931 594

Email: anna-maija.gronlund@nfa.fi

FRANCE
FRANCIA

Mr Jean-Yves KERVEILLANT
 Chef de bureau
 Direction générale de l' alimentation
 Ministère de l' Agriculture et de la pêche
 251, rue de Vaugirard
 75732 PARIS cedex 15

Tel: +33 01 49 55 84 28

Fax: +33 01 49 55 56 80

Email: jean-yves.kerveillant@agriculture.gouv.fr

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Dr Hartwig KOBELT
 Head of Division, Meat Hygiene
 Ministry of Consumer Protection
 Rochusstrasse. 1

GERMANY

Tel: +49 228 529 4684

Fax: +49 228 529 4945

Email: hartwig.kobelt@bmvel.bund.de

Dr Luppö ELLERBROEK
 Director, Science
 Federal Institute for Risk Assessment
 Diederdsdorfer Weg 1
 12277 Berlin, GERMANY

Tel: +49 1888 412 2121

Fax: +49 1888 412 2966

Email: l.ellerbroek@bfr.bund.de

Dr Ralf ROTHENEDER
 Research Scientist
 Federal Centre of Meat Research (BAFF)
 E.-C Baumannstr. 20
 D-95326 Kulmbach
 GERMANY
 Tel: +49 9221 803 221
 Fax: +49 9221 803 331
 Email: m-rotheneder@baff-kulmbach.de

INDIA
INDE

Mrs Nita CHOWDHURY
 Joint Secretary
 Ministry of Agriculture and Cooperation
 Department of Animal Husbandry and Dairying
 Krishi Bhavan, New Delhi – 110011

INDIA

Tel: +011 338 3228

Fax: +011 338 3228

Email: nitac@nic.in

Mr R.K. BOYAL
 General Manager
 APEDA, Ministry of Commerce
 3rd Floor NCUI Building
 3, Siri Institutional Area, August Kranti Marg,
 New Delhi – 110016

INDIA

Tel: +651 4046

Fax: +651 4046

Email: gmrkb@apeda.com

Mr S.K. SINGH
 General Manager
 Venkateswara Hatcheries Ltd
 "Venkateswara House" Pune-Singhagad Road
 Pune – 411 030

INDIA

Tel: +246 26414

Fax: +91 11 246 33870

Email: shyamkuldeepsingh@rediffmail.com

INDONESIA
INDONESIE

Mr Syukur IWANTORO
 Director for Centre of Standardization &
 Accreditation
 Ministry of Agriculture
 JL Harsonod Rm 3 Ragunan
 PASAR MIN66U

Jakarta

INDONESIA

Tel: +062 21738 42042

Fax: +062 21788 42043

Email: syukur@deptan.go.id

Mr Rismansyah DANASAPUTRA
 Director of Processing and Marketing
 Ministry of Agriculture
 JL Harsonod Rm 3 Ragunan
 PASAR MIN66U
 Jakarta
 INDONESIA
 Tel: +062 21788 42044
 Fax: +062 21781 5880
 Email: risman@deptan.go.id

Mr Chaidir TAUFIK
 Official Province Government of Marine and
 Fisheries
 Fisheries and marine Regional Government of
 Jakarta

Mr Toary F. WORANG
 Third Secretary
 Indonesian Embassy
 WELLINGTON

IRAN, ISLAMIC REPUBLIC OF
IRAN, REPUBLIQUE ISLAMIQUE
IRAN, REPUBLICA ISLAMICA

Azizollah KAMALZADEH
 Acting Deputy Minister for Livestock Affairs
 Ministry of Jihad .e. Agriculture
 Talegani AV Building 2
 Islamic Republic of IRAN
 Tel: +9821 646 1223
 Fax: + 9821 641 3730
 Email: akama157@hotmail.com,
kamal@istn.irost.com

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Mr David NOLAN
 Chief Specialist, Veterinary Public Health
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court, Abbey Street
 Dublin 1
 IRELAND
 Tel: +353 1 817 1365
 Fax: +353 1 817 1301
 Email: dnolan@fsai.ie

JAPAN
JAPON

Dr Isogai TATSUHIRO
 Deputy Director, Inspection and Safety Division
 Department of Food Safety, Pharmaceutical and
 Food Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 1-2-2 Kasumigaseki, Chiyoda-ku,
 Tokyo 100-8916
 JAPAN
 Tel: +81 3 5253 1111 ex 2455
 Fax: +81 3 3503 7964
 Email: isogai-tatsuhiko@mhlw.go.jp

KOREA, REPUBLIC OF
COREE, REPUBLIQUE DE
COREA, REPUBLICA DE

Dr Seonh-Kwan CHA
 Korea Food Research Institute
 Food Chemistry and Biotechnology Div
 Principal Research Scientist
 San 46-1, Baekhyon-Dong
 Bundang-Ku, Songnam-Si
 Kyonggi-Do, 463-746
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82 31 780 9108
 Fax: +82 31 780 9234
 Email: skcha@kfri.re.kr

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Dr Matta ABD. RAHMAN
 Deputy Director General II,
 Department of Veterinary Services, Malaysia
 Ministry of Agriculture
 8 & 9th floor, Wisma Chase Perdana
 Off Jalan Semantan, Damansara Heights
 50630 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel: +603 2094 0103
 Fax: +603 2094 0762
 Email: matta@jph.gov.my

Dr Murugiah SIVAMOORTHY
 Veterinary Officer
 Department of Veterinary Services, Malaysia
 Ministry of Agriculture
 8 & 9th floor, Wisma Chase Perdana
 Off Jalan Semantan, Damansara Heights
 50630 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel: +603 2094 0077 ex 168
 Fax: +603 2093 5804
 Email: moorthy@jph.gov.my

NAMIBIA**NAMIBIE**

Dr Otto Johannes Bernhard HUEBSCHLE
Head Veterinary Laboratory Services
Ministry of Agriculture, Water and Rural
Development
P./Bag 131 87, Windhoek
NAMIBIA
Tel: +264 61 237 684
Fax: +264 61 221 099
Email: o.huebschle@cvl.com.na

NETHERLANDS**PAYS BAS****PAISES BAJOS**

Arie OTTEVANGER
Co-ordinator Veterinary Foodsafety Policy
Ministry of Health, Welfare and Sport
PO Box 20350 2500 EJ
The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31 70 340 68 86
Fax: +31 70 340 55 54
Email: a.ottevanger@minvws.nl

Dr Albert LAM
Veterinary Inspector
Inspectorate for Health Protection and Veterinary
Public Health
Parnassusplein 5, 2511 VX Den Haag
NETHERLANDS
Tel: +31 70 340 7051
Fax: +31 70 340 5435
Email: albert.lam@kvw.nl

Mr Ate JELSMA
DVM
Ministry of Public Health, RVV
P.O. Box 3000, 2270 JA, Voorburg
NETHERLANDS
Tel: +31 70 357 8863
Fax: +31 70 387 6591
Email: a.jelsma@rvv.agro.nl

Willem Jan RIEPMA
Policy Officer
PVE, Product Boards for Livestock, Meat and
Eggs
Louis Braillelaan 80
PO Box 460
2700 AL Zoetermeer
NETHERLANDS
Tel: +31 79 368 79 45
Fax: +31 79 368 79 87
Email: w.riepma@pve.agro.nl

NEW ZEALAND**NOUVELLE ZELANDE****NUEVA ZELANDIA**

Dr Tony ZOHRAB
Director, Animal Products Group
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 463 2600
Fax: +64 463 2501
Email: tony.zohrab@nzfsa.govt.nz

Ms Judy BARKER
Assistant Director (Animal Products Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 463 2606
Fax: +64 463 2643
Email: judy.barker@nzfsa.govt.nz

Dr Phil WARD
Technical Policy Manager (Animal Products)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Email: phil.ward@nzfsa.govt.nz

Cherie FLYNN
Senior Policy Analyst
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2572
Fax: +64 4 463 2583
Email: cherie.flynn@nzfsa.govt.nz

Dr Caryll SHAILER
Director, Biosecurity Coordination
Ministry of Agriculture and Forestry
Biosecurity Authority
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 474 4219
Fax: +64 4 498 9888
Email: shailerc@maf.govt.nz

Brian LYNCH
Executive Director
Meat Industry Association
PO Box 345
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 474 6465
Fax: +64 4 474 1731
Email: brian.lynch@mia.co.nz

Owen SYMMANS
Manager – Operations
Meat Industry Association
PO Box 345
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4473 6465
Fax: +64 4473 1731
Email: owen.symmans@mia.co.nz

Kevin CRESSWELL
Technical Executive
Meat Industry Association
PO Box 345
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 495 8377
Fax: +64 473 1731
Email: kevin.cresswell@mia.co.nz

Keith GUTSELL
Public Service Association Delegate
Asure NZ
103 Albert St
Invercargle
NEW ZEALAND
Tel: 025 243 2209 (cell phone)
Email: keith.kg@es.co.nz

Ian BALDICK
Public Service Association Union Organiser
Public Service Association
RD 2
Drury, South Auckland
NEW ZEALAND
Tel: 025 439 634 (cell phone)
Fax: +64 9 294 6132
Email: ian.baldick@psa.org.nz

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

Dr Paul SKJAKER
Senior Adviser DVM
Norwegian Food Control Authority
PO Box 8187 Dep.
NO-0034 Oslo
NORWAY
Tel: +47 23 21 70 00
Fax: +47 23 21 70 01
Email: psk@snt.no

Mrs Hanne STEEN
Senior Veterinary Officer
Norwegian Food Control Authority
PO Box 8187 Dep.
NO-0034 Oslo
NORWAY
Tel: +47 23 21 70 00
Fax: +47 23 21 70 01
Email: hst@snt.no

Dr Truls NESBAKKEN
Research Director
Norwegian Meat Research Centre
PO Box 396 Økern
0513 Oslo
NORWAY
Tel: +47 22 09 23 99
Fax: +47 22 22 00 16
Email: truls.nesbakken@fagkjott.no

PHILIPPINES
FILIPINAS

Dr Maria Araceli ALBARECE
Agricultural Attache
Embassy of the Philippines
1 Moonah Place
Yarralumla, ACT
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6273 2584
Fax: +61 2 6273 2113
Email: attache@ozemail.com.au

**SINGAPORE
SINGAPOUR
SINGAPUR**

Dr Paul King Tiong Chiew
Assistant Director (Inspection & Epidemiology)
Food and Veterinary Administration
Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
51 Jalan Buroh
Singapore 619495
REPUBLIC OF SINGAPORE
Tel: +65 6267 0820
Fax: +65 6265 0784
Email: paul_chiew@ava.gov.sg

Mr Boon Liang KOH
Head (Administration & Compliance Branch)
Regulatory & Health Planning Division
Food and Veterinary Administration
Agri-Food and Veterinary Authority of Singapore
5 Maxwell Road #18.00
Tower Block, MND Complex
Singapore 069110
REPUBLIC OF SINGAPORE
Tel: +65 6325 7631
Fax: +65 6325 7641
Email: koh_boon_liang@ava.gov.sg

**SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA**

Prof C. M. VEARY
Faculty of Veterinary Science
Department of Paraclinical Sciences
University of Pretoria
Private Bag X04
0110 Onderstepoort
SOUTH AFRICA
Tel: +27 12 529 8015
Fax: +27 12 529 8311
Email: Tubveary@op.up.ac.za

**SPAIN
ESPAGNE
ESPANA**

Mr Jesús MARTÍN RUIZ
Jefe De Area De Veterinaria De Salud Publica
Ministerio Sanidad Y Consumo
Agencia Española De Seguridad Alimentaria
Paseo Del Prado
18 – 20 28071 Madrid
ESPAÑA (SPAIN)
Tel: +34 91 596 1943
Fax: +34 91 596 4487
Email: amartinez@msc.es

**SWAZILAND
SWAZILANDIA**

Mr Siphon E. SHONGWE
Ministry of Health
PO Box 5
Mbabane
SWAZILAND, South Africa
Tel: +268 404 7761

**SWEDEN
SUEDE
SUECIA**

Ms Jenny HOLM
Senior Administrative Officer
Ministry of Agriculture, Food and Fisheries
SE-103 33 Stockholm
SWEDEN
Tel: +46 8 405 23 96
Fax: +46 8 20 64 96
Email: jenny.holm@agriculture.ministry.se

Dr Tor BERGMAN
Deputy Chief Veterinary Officer
Public Health
Swedish National Food Administration
Box 622
SE – 751 26 Uppsala
SWEDEN
Tel: +46 18 17 55 87
Fax: +46 18 17 53 10
Email: tor.bergman@slv.se

Dr Viveka LARSSON
Head of Meat Inspection Service
National Food Administration
Box 622
SE – 751 26 Uppsala
SWEDEN
Tel: +46 18 17 55 00
Fax: +46 18 17 14 98
Email: viveka.larsson@slv.se

**SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA**

Dr Ursula WITSCHI
Swiss Federal Office of Public Health
CH – 303 Bern
SWITZERLAND
Tel: +41 31 323 44 31
Fax: +41 31 322 95 74
Email: ursula.witschi@bag.admin.ch

Dr Katharina STÄRK
Head of Monitoring
Swiss Federal Veterinary Office
Schwarzenburgstrasse 161
PO Box
CH-3003 Bern
SWITZERLAND
Tel: +41 31 323 95 44
Fax: +41 31 323 95 43
Email: katharina.staerk@bvet.admin.ch

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mr Sakchai SRIBOONSUE
Deputy Director General
Department of Livestock Development
Rajathewi Rd, Rajathewi
Bangkok 10400
THAILAND
Tel: +66 2 693 4402
Fax: +66 2 653 4902
Email: sakchasi@dld.go.th

Ms Usa BAMRUNGBHUET
Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Ratchathewi
Bangkok 10400
THAILAND
Tel: +66 2 246 1993
Fax: +66 2 248 7987
Email: usa_bam@hotmail.com

Ms Vimonrat PREMSIRI
Thai Broiler Processing Exporters Association
313 CP. Tower, 22nd Floor
Bangrak, Bangkok 10500
THAILAND
Tel: +66 2 638 2199
Fax: +66 2 638 2536
Email: pam2541@hotmail.com

Boonpeng SANTIWATTANATAM
Vice Chairman of Food Processing Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit International Convention Center
Zone d. 4th floor
60 New Rachadapisek Road
Klongtoey, Bangkok
THAILAND
Tel: +66 2 229 4255
Fax: +66 2 229 4941 2
Email: boonpeng@cpf.co.th

Ms Kalayanee DUPRASERTWONG
The Food and Drug Administration
THAILAND

UNITED ARAB EMIRATES
EMIRATES ARABES UNIS
EMIORATOS ARABES UNIDOS

Dr ELAMIEN
Director of Food and Environment Control Centre
Al Ain
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +971 3 762 4666
Fax: +971 3 763 6338
Email: elobeid@hotmail.com

Dr ALAMERI
UNITED ARAB EMIRATES

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Dr Debby REYNOLDS
Veterinary Director
UK Food Standards Agency
Room 329, Aviation House
125 Kingsway
London WC2B 6NH
ENGLAND
Tel: +44 20 7276 8380
Fax: +44 20 7276 8376
Email: debby.reynolds@foodstandards.gsi.gov.uk

Kenneth CLARKE
Veterinary Adviser
Food Standards Agency
Government Buildings
Kenton Bar
Newcastle-upon-Tyne
NE1 2YA
ENGLAND
Tel: +44 191 286 9210
Fax: +44 191 286 4452
Email: kenneth.clarke@foodstands.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA
ETATS UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA**

Perfecto SANTIAGO
Assistant Deputy Administrator
Program Development
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
300 12th Street, SW
Room 402 Annex Building
Washington, DC 20250
Tel: +202 205 0699
Fax: +202 401 1760
Email: perfecto.santiago@fsis.usda.gov

William JAMES
Deputy Associate Deputy Administrator
Office of Public Health and Science
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Mail Drop – Room 343 Aerospace Building
Washington, DC 20250
Tel: +202 690 6556
Fax: +202 690 6388
E-mail: william.james@fsis.usda.gov

Dr Rebecca BUCKNER
Consumer Safety Officer
U.S. Food and Drug Administration
5100 Paint Branch Pkway
HFS-306, College Park, MD 20740
UNITED STATES
Tel: +301 436 1486
Fax: +301 436 2632
Email: rebecca.buckner@cfsan.fda.gov

Mark DOPP
Senior Vice President
Regulatory Affairs and General Counsel
American Meat Institute
1700 North Moore Street, Suite 1600
Arlington, VA 22209
UNITED STATES
Tel: +703 841 3677
Fax: +703 527 0938
E-mail: mdopp@meatami.com

Edith E. KENNARD
Staff Officer
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 4861-South Building
Washington, DC 20250
Tel: +202 720 5261
Fax: +202 720 3157
E-mail: edith.kennard@fsis.usda.gov

Lynn KOSTY
Director Regulatory Affairs
American Meat Institute
1700 North Moore Street, Suite 1600
Arlington, VA 22209
UNITED STATES
Tel: +703 841 3649
Fax: +703 527 0938
E-mail: lkosty@meatami.com

Dr Garry McKEE
Administrator
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 327E – Jaime Lee Whitten Building
Washington, DC 20250
Tel: +202 720 7025
Fax: +202 205 0158
Email: garry.mckee@fsis.usda.gov

Ms Danielle SCHOR
Acting Deputy Assistant Administrator
Office of Communications
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 331 – Jaime Lee Whitten Building
Washington, DC 20250
Tel: +202 720 8217
Fax: +202 720 5704
Email: danielle.schor@usda.gov

Jenny SCOTT
Senior Director
Food Safety Programms
National Food Processors Association
1350 I Street, NW
Suite 300
Washington, DC 20005
Tel: +202 639 5985
Fax: +202 639 5991
Email: jscott@nfpa-food.org

Ms Karen STUCK
Acting Deputy Assistant Administrator for
International Affairs
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 327E – South Building
Washington, DC 20250
Tel: +202 720 3473
Fax: +202 720 7990
Email: karen.stuck@fsis.usda.gov

OBSERVER ORGANISATIONS

Centre de Liason des Industries Transformatrices de Viandes de L'U.E. (CLITRAVI)

Dirk DOBBELAERE
Secretary General
Centre De Liason Des Industries Transformatrices
De Viandes De L'U.E. (CLITRAVI)
Boulevard Baudouin 18 (Bte 4)
B-1000 Bruxelles
Tel: +32 2 203 51 41
Fax: +32 2 203 32 44
Email: devries@skypro.be

European Commission (EC)

Mr Martijn WEIJTENS
European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-
General (SANCO)
B-1049, Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 295 9973
Fax: +32 2 296 9062
Email: martinus.weijtens@cec.eu.int

Mr Andrew John WILSON
European Commission
E.C. Delegation
140 Wireless Road, Bangkok
THAILAND
Tel: +66 2 255 9100
Fax: +66 2 255 9114
Email: andrew.wilson@cec.eu.int

Dr Philip LANDON
Administrator
Rue de la Loi 175
B-1048 Brussels
BELGIUM
Tel: +322 235 4966
Fax: +322 285 6198
Email: philip.landon@consilium.eu.int

Food and Agriculture Organisation (FAO)

Jose GARCIA-DE-SILES
Senior Animal Production Officer
Meat Technology and Hygiene
Food and Agriculture Organisation
Dag Hammarksjöld 3241
Vitacura, Santiago
CHILE
Tel: +56 2 337 2237
Fax: +56 2 337 2101
Email: joseluis.garciadesiles@fao.org

The International Association of Consumer Food Organizations (IACFO)

Caroline SMITH DEWAAL
Director of Food Safety
Centre for Science in the Public Interest
1875 Connecticut Ave., N.W.
Washington, D.C. 20009
Tel: +202 332 9110 ext. 366
Fax: +202 265 4954
Email: csmithdewaal@cspinet.org

Office International des Epizooties (OIE)

Dr Alejandro THIERMANN
President OIE International Animal Health Code
Commission
Office International des Epizooties
12, Rue De Prony
75017 PARIS
Tel: +33 1 44 15 18 88
Fax: +33 1 42 67 09 87
Email: alexthiermann@compuserve.com

World Health Organisation (WHO)

Dr Hajime TOYOFUKU
Technical Officer
Food Safety Department
World Health Organisation
20 Avenue Appia
Geneva CH1211
SWITZERLAND
Tel: +41 22 791 3556
Fax: +41 22 791 4807
Email: toyofukuh@who.int

CODEX CONSULTANT

Dr Steve HATHAWAY
Director (Programme Development)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 646
GISBORNE
Tel: +64 6 867 1144
Fax: +64 6 868 5207
Email: hathaways@nzfsa.govt.nz

FAO SECRETARIAT

Mr David BYRON
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Room C-264
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57054419
Fax: +39 06 57054593
Email: david.byron@fao.org

Ms Annamaria BRUNO
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Room C-272
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57056254
Fax: +39 06 57054593
Email: annamaria.bruno@fao.org

Anne Breton
Associate Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Room C-297
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06
Fax: +39 06
Email:

NEW ZEALAND SECRETARIAT

Dr Judi LEE
Programme Manager (Programme Development)
New Zealand Food Safety Authority
95 McGregor Road
RD 2, Papakura
AUCKLAND
Tel: +64 9 2929131
Fax: +64 9 2929131
Email: leeja@maf.govt.nz

Ms Cindy NEWMAN
Administration Assistant
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
WELLINGTON

Mr Daniel HERD
Policy Analyst
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
WELLINGTON

ALINORM 03/16A
Annexe II**PROJET SUR LES PRINCIPES GENERAUX EN MATIERE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE****(Avancé à l'étape 8 de la procédure du Codex)**

1. La viande doit être saine et propre à la consommation humaine et toutes les parties intéressées, y compris les gouvernements, le secteur et les consommateurs, ont un rôle à jouer pour atteindre ce but¹.
2. L'autorité compétente devrait bénéficier de moyens légaux pour l'établissement et l'exécution des prescriptions réglementaires en matière d'hygiène pour la viande et assumer l'entière responsabilité de leur respect. Il incombera au responsable de l'établissement de produire une viande saine, et propre à la consommation humaine respectant les prescriptions réglementaires en matière d'hygiène pour la viande. Les parties concernées devront également être tenues de fournir les informations et l'assistance requises à l'autorité compétente.
3. Les programmes d'hygiène pour la viande doivent avoir pour objectif principal la protection de la santé publique, être fondés sur une évaluation scientifique des dangers que peut présenter la viande pour la santé humaine et prendre en compte tous les périls pouvant menacer la sécurité de l'aliment, identifiés par les opérations de surveillance et de recherche et autres activités pertinentes.
4. Les principes de l'analyse des risques en matière de sécurité alimentaire doivent être intégrés, dans la mesure du possible et s'il y a lieu, à la conception et la mise en œuvre de programmes d'hygiène pour la viande².
5. Dans la mesure du possible et de la praticabilité, les autorités compétentes doivent définir des objectifs de sécurité alimentaire (OSA) en fonction d'une méthodologie basée sur l'analyse des risques, afin de définir de manière objective le niveau de maîtrise des dangers permettant de réaliser les objectifs en termes de santé publique.
6. Les prescriptions en matière d'hygiène pour la viande devront maîtriser, dans toute la mesure du possible, les dangers tout au long de la chaîne alimentaire. Les informations disponibles auprès du producteur primaire devront être prises en compte afin d'adapter les prescriptions d'hygiène pour la viande au tableau de la morbidité et à la fréquence des dangers dans la population animale productrice de viande.
7. Le responsable de l'établissement devra appliquer les principes du système HACCP. Dans la mesure du possible, ces principes devront également être appliqués à la conception et à l'application des mesures d'hygiène tout au long de la chaîne alimentaire.
8. L'autorité compétente devra, le cas échéant définir le rôle des personnes participant aux activités d'hygiène de la viande.
9. Les diverses activités à mettre en place pour garantir l'hygiène de la viande devraient être exécutées par un personnel possédant la formation, les connaissances, les compétences les capacités définies, le cas échéant, par l'autorité compétente. L'autorité compétente prend en charge la définition des compétences requises pour diverses activités, y compris le rôle du vétérinaire inspecteur dans ces activités.
10. L'autorité compétente devra s'assurer que le responsable de l'établissement dispose des systèmes appropriés pour tracer la viande et la retirer de la chaîne alimentaire. La communication avec les consommateurs et les autres parties concernées devra être envisagée et entreprise s'il y a lieu.
11. Selon les circonstances, les résultats du suivi et de la surveillance des populations animales et humaines devront être examinés et les prescriptions en matière d'hygiène de la viande devront être examinées et/ou modifiées si nécessaire.

¹ Les prescriptions d'hygiène spécifiques pour la viande devraient combattre les dangers biologiques, chimiques et physiques ainsi que les caractéristiques pathophysiologiques et autres pouvant affecter la salubrité pour la consommation humaine.

² Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, Avant-projet de principes et de lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques CX/FH 03/7 et ALINORM 03/13A par. 78-98) ;Comité du Codex sur les principes généraux, Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques, CX/GP 02/3. Rapport d'une consultation mixte FAO/OMS sur des principes et directives visant à incorporer l'évaluation des risques microbiologiques lors de l'élaboration des normes de sécurité sanitaire des aliments et textes apparentés, Kiel, Allemagne, 18-22 mars 2002.

12. Les autorités compétentes devraient, s'il y a lieu, reconnaître l'équivalence d'autres prescriptions d'hygiène et mettre en place des mesures d'hygiène pour la viande satisfaisant les objectifs requis en matière de sécurité sanitaire et d'acceptabilité et promouvant des pratiques loyales dans le commerce de la viande.

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE
POUR LA VIANDE**

(Avancé à l'étape 5 de la procédure du Codex)

Table des Matières.....	30
1. INTRODUCTION	32
2. CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DE CE CODE	32
3. DÉFINITIONS	33
4. PRINCIPES GÉNÉRAUX EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE	36
5. PRODUCTION PRIMAIRE	37
5.1 Principes d'hygiène de la viande s'appliquant à la production primaire	37
5.2 Hygiène des animaux d'abattoir	37
5.3 Hygiène du gibier sauvage abattu	39
5.4 Hygiène de l'aliment du bétail	40
5.5 Hygiène environnementale	40
5.6 Transport	41
5.6.1 Transport d'animaux d'abattoir	41
5.6.2 Transport du gibier sauvage abattu	41
6. PRÉSENTATION DES ANIMAUX À L'ABATTOIR	42
6.1 Principes d'hygiène de la viande s'appliquant aux animaux présentés à l'abattoir	42
6.2 Conditions de stabulation	42
6.3 Examen ante-mortem	43
6.3.1 Conception des systèmes d'examen ante-mortem	44
6.3.2 Mise en œuvre de procédures d'examen ante-mortem	44
6.3.3 Catégories de jugement ante-mortem	45
6.4 Informations sur les animaux présentés à l'abattage	46
7. PRÉSENTATION DU GIBIER SAUVAGE TUÉ A L'HABILLAGE	46
7.1 Principes de l'hygiène de la viande applicables à l'examen du gibier sauvage tué présenté pour l'habillage	47
7.2 Examen du gibier sauvage tué présenté à l'habillage	47
8. ÉTABLISSEMENTS : CONCEPTION, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENT	47
8.1 Principes d'hygiène de la viande s'appliquant aux entrepôts, établissements, installations et équipements	47
8.2 Conception et construction des locaux de stabulation	48
8.3 Conception et construction des zones d'abattage	49
8.4 Conception et construction des zones dans lesquelles se pratique l'habillage des corps des animaux ou dans lesquelles peut se trouver de la viande	49

8.5 Conception et construction de l'équipement pour les zones dans lesquelles se pratique l'habillage des corps des animaux ou dans lesquelles peut se trouver de la viande	50
8.6 Approvisionnement en eau	51
8.7 Contrôle de la température	51
8.8 Installations et équipement destinés à l'hygiène personnelle	52
8.9 Moyens de transport	52
9. CONTRÔLE DES OPÉRATIONS	52
9.1 Principes d'hygiène de la viande s'appliquant au contrôle des opérations de traitement ...	53
9.2 Systèmes de contrôle des opérations	54
9.2.1 Procédures d'assainissement normalisées (en anglais SSOP)	54
9.2.2 HACCP	55
9.2.3 Paramètres fondés sur les résultats pour le contrôle des opérations	55
9.2.4 Systèmes de réglementation	56
9.2.5 Systèmes d'assurance qualité	58
9.3 Prescriptions générales d'hygiène relatives au contrôle des opérations	58
9.4 Prescriptions d'hygiène pour l'abattage et l'habillage	58
9.5 Examen post-mortem	61
9.5.1 Conception de systèmes d'examen post-mortem	61
9.5.2 Mise en œuvre de procédures d'examen post-mortem	62
9.6 Jugement post-mortem	64
9.7 Prescriptions d'hygiène pour contrôle des opérations après l'examen post-mortem	65
9.8 Prescriptions d'hygiène pour les parties animales considérées comme dangereuses ou impropres à la consommation humaine	67
9.9 Systèmes de saisie	68
10. ÉTABLISSEMENTS : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT	68
10.1 Principes d'hygiène pour la viande s'appliquant à l'entretien et à l'assainissement des établissements, des installations et de l'équipement.....	68
10.2 Entretien et assainissement	68
11. HYGIÈNE PERSONNELLE	70
11.1 Propreté personnelle	70
11.2 État de santé des individus	70
12. TRANSPORT	70
13. INFORMATION SUR LES PRODUITS ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS	71
14. FORMATION	71
14.1 Principes de formation en matière d'hygiène de la viande	71
14.2 Programmes de formation	72

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE

(Avancé à l'étape 5 de la procédure du Codex)

1. INTRODUCTION

1. La viande a été traditionnellement considérée comme le véhicule d'un nombre conséquent de maladies d'origine alimentaire se déclarant chez l'homme. Bien que le tableau de la morbidité des maladies liées à la viande ayant un impact sur la santé publique ait changé avec l'évolution des systèmes de production et de traitement, la permanence du problème a été largement démontrée ces dernières années par les études de surveillance effectuées sur l'homme concernant des agents présents dans la viande et la volaille, tels que *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella* spp, *Campylobacter* spp. et *Yersinia enterocolitica*. Outre les dangers biologiques, chimiques et physiques existants, de nouveaux dangers apparaissent, tels que l'encéphalopathie spongiforme des bovins (ESB). Les attentes des consommateurs portent en outre sur des questions d'adéquation à l'usage prévu qui n'ont pas nécessairement d'effet sur la santé humaine.

2. Une approche moderne de l'hygiène de la viande fondée sur l'analyse des risques exige que des mesures soient prises aux points de la chaîne alimentaire où elles peuvent le plus contribuer à la réduction des risques alimentaires pour les consommateurs. Cela doit se refléter par l'application de mesures spécifiques basées sur des données scientifiques et sur l'analyse des risques, une plus grande importance étant conférée à la prévention et au contrôle des cas de contaminations microbiologiques au cours du traitement. Il est par ailleurs essentiel d'appliquer les principes HACCP. L'efficacité des programmes actuels est évaluée par le biais d'une démonstration objective des niveaux de maîtrise des dangers en rapport avec les niveaux prescrits de protection des consommateurs, par opposition à une trop grande importance accordée à des mesures précises et normatives dont les résultats sont inconnus.

3. Un certain nombre de gouvernements nationaux mettent actuellement en place des systèmes redéfinissant les rôles respectifs du secteur et du gouvernement dans le domaine des activités d'hygiène de la viande. Quels que soient les systèmes utilisés, il incombe à l'autorité compétente de définir le rôle du personnel impliqué dans les mesures d'hygiène pour la viande en fonction des besoins et de veiller au respect de toutes les prescriptions réglementaires.

4. Les principes de la gestion des risques en matière de sécurité alimentaire¹ doivent être intégrés, dans la mesure du possible, et s'il y a lieu, à la conception et à la mise en œuvre de programmes d'hygiène pour la viande. Par ailleurs, les risques pour la santé humaine présents dans la viande, et récemment identifiés, peuvent exiger des mesures supplémentaires à celles traditionnellement appliquées en matière d'hygiène pour la viande, par exemple, le potentiel de transmission zoonotique de pathologies affectant le système nerveux central d'animaux abattus signifie qu'il faudra peut-être mettre en place des programmes supplémentaires de surveillance de la santé animale et humaine.

2. CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DE CE CODE

5. Cet avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande étend la portée du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire² appliqués au contexte de la viande, transport inclus. S'il y a lieu, l'annexe de ce code (Analyse des risques-points critiques pour leur maîtrise et Directives pour son application) et les Principes pour la définition et l'application de critères microbiologiques pour les aliments)³ sont développées plus avant et appliquées au contexte spécifique de l'hygiène pour la viande.

¹ Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques (CX/GP 02/3) ; Avant-projet de principes de travail la gestion des risques microbiologiques (CX/FH 01/7 et ALINORM 03/13 par. 99-128)

² Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév.3-1997, Amendé en 1999)

³ CAC/GL 21-1997

6. Pour les besoins de ce code, la viande est celle qui est dérivée des ongulés domestiques, solipèdes domestiques, volaille, lagomorphes, gibier d'élevage, gibier à plumes d'élevage (y compris les oiseaux coureurs) et gibier sauvage. Le présent code d'usages est également susceptible d'application à d'autres types d'animaux dont la viande est consommée, sous réserve de toutes mesures particulières requises par l'autorité compétente. Outre les mesures d'hygiène générale s'appliquant à toutes les espèces d'animaux décrites ci-dessus, ce code introduit aussi des mesures spécifiques qui s'appliquent aux différentes espèces et classes d'animaux ; par exemple, le gibier sauvage abattu sur le terrain.

7. Bien que le champ d'application de ce code se limite nécessairement à la production de viande, les prescriptions d'hygiène qui sont appliquées devraient prendre en compte les mesures supplémentaires susceptibles d'être adoptées à des stades ultérieurs de la chaîne alimentaire.

8. L'hygiène de la viande est par définition une activité complexe et ce code établit des liens, dans la mesure où ils sont justifiés, avec des normes, textes et autres recommandations développés ailleurs dans le système Codex, par exemple : Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et exportations alimentaires (CAC/GL-20-1995), Avant-projet de principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CX/FH 01/7 et ALINORM 03/13 par. 99-128), Lignes directrices générales sur l'emploi du terme « Halal » (CAC/GL 24-1997) et Recommandations du *Groupe spécial intergouvernemental sur l'alimentation animale* (ALINORM 01/38 et ALINORM 01/38A).

9. Lorsque des sous-paragraphes des principes généraux (Section 4) sont fournis dans une section ultérieure, ils sont alors entourés d'un « double encadrement ». Lorsque des directives sont fournies au niveau d'une section, celles dont la nature est avant tout normative sont encadrées d'une ligne simple. Ceci sert à indiquer qu'il s'agit de recommandations basées sur les pratiques et connaissances actuelles. Elles doivent être considérées comme étant par nature flexibles et sujettes à d'autres dispositions tant que les résultats requis en matière de sécurité et salubrité alimentaires sont atteints.

10. Lorsque la viande fraîche est destinée au commerce local, des pratiques traditionnelles peuvent donner lieu à des dérogations à certaines des prescriptions d'hygiène pour la viande présentées dans ce code.

3. DÉFINITIONS

11. Aux fins du présent code, les définitions suivantes font foi. (A noter qu'on trouvera des définitions plus générales concernant l'hygiène alimentaire dans le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire⁴).

Abattoir Tout local approuvé/homologué et/ou enregistré par l'autorité compétente, utilisé pour l'abattage et l'habillage d'animaux spécifiés destinés à la consommation humaine.

Animal Les animaux des types suivants ;

- ongulés domestiques ;
- solipèdes domestiques ;
- oiseaux d'élevage, c'est-à-dire volaille ;
- lagomorphes ;
- gibier d'élevage ;
- gibier à plumes d'élevage, y compris les oiseaux coureurs ;
- gibier sauvage, c'est-à-dire mammifères et oiseaux sauvages chassés (y compris ceux vivant dans des endroits clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage) ;
- autres animaux spécifiés par l'autorité compétente.

⁴ Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév.3-1997, Amendé en 1999)

<i>Examen ante-mortem</i>	Toute procédure ou tout examen effectué sur les animaux vivants par une personne compétente afin de procéder à un jugement portant sur la sécurité, la salubrité et le sort réservé à ces animaux.
<i>Carcasse</i>	Le corps d'un animal après habillage.
<i>Résidus de substances chimiques</i>	Résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides tels qu'ils sont décrits dans les définitions aux fins du Codex Alimentarius ⁵ .
<i>Autorité compétente</i>	L'autorité officiellement chargée par le gouvernement du contrôle de l'hygiène de la viande, comprenant la définition de prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande et leur mise en vigueur.
<i>Organisme compétent</i>	Organisme, reconnu par l'autorité compétente et soumis à sa supervision, chargé de l'exécution d'activités spécifiques relatives à l'hygiène de la viande.
<i>Personne compétente</i>	Une personne disposant de la formation, des connaissances, des compétences et des capacités requises pour effectuer la tâche qui lui a été assignée et satisfait aux exigences spécifiées par l'autorité compétente.
<i>Saisi</i>	Inspecté et jugé par une personne compétente, ou autrement déclaré impropre à la consommation humaine par l'autorité compétente et devant être éliminé selon des méthodes appropriées.
<i>Contaminant</i>	Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux denrées alimentaires et pouvant compromettre leur sécurité ou leur salubrité. ⁶
<i>Maladie ou défaut</i>	Toute anomalie affectant la sécurité ou la salubrité.
<i>Habillage</i>	Division progressive du corps d'un animal en une carcasse et autres parties comestibles et non comestibles.
<i>Établissement</i>	Bâtiment ou zone approuvés et homologués et/ou enregistrés par l'autorité compétente pour la conduite d'activités d'hygiène de la viande.
<i>Responsable d'établissement</i>	La personne ayant la charge d'un établissement et devant s'assurer que les prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande sont respectées.
<i>Équivalence</i>	La capacité de systèmes différents d'hygiène de la viande à offrir les mêmes garanties en termes de sécurité sanitaire et/ou de salubrité des aliments.
<i>Objectif de sécurité alimentaire (OSA)</i>	La fréquence et/ou la concentration maximale d'un danger dans un aliment, au moment de la consommation, qui offre le degré approprié de protection de la santé publique (DPA). ⁷
<i>Entrepôt pour gibier</i>	Local où les animaux de gibier abattus sont entreposés temporairement avant leur transfert dans un établissement approuvé et homologué et/ou enregistré par l'autorité compétente pour cet usage. (<i>À noter qu'aux fins du présent code, un entrepôt pour gibier constitue un type particulier d'établissement.</i>)

⁵ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius

⁶ Code d'usages international recommandé- Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997, Amendé en 1999)

⁷ Définition provisoire utilisée aux fins du présent code et susceptible de changer en fonction des décisions du CCFH

<i>Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)</i>	Toutes les pratiques concernant les conditions et mesures nécessaires à assurer la sécurité et salubrité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire. ⁸
<i>Danger</i>	Agent biologique, chimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé. ⁹
<i>Chasseur</i>	Toute personne qui participe à l'abattage du gibier et/ou à la saignée, à l'éviscération partielle et à l'habillage partiel sur le terrain des animaux abattus.
<i>Non comestible</i>	Inspecté et jugé par une personne compétente, ou autrement déclaré impropre à la consommation humaine par l'autorité compétente.
<i>Viande</i>	Toutes les parties d'un animal qui sont destinées à la consommation humaine ou ont été jugées saines et propres à cette fin. ¹⁰
<i>Hygiène de la viande</i>	Toutes les conditions et mesures nécessaires afin d'assurer la sécurité et la salubrité de la viande tout au long de la chaîne alimentaire.
<i>Inspecteur officiel</i>	Personne nommée, accréditée ou reconnue de toute autre manière par l'autorité compétente pour exécuter des activités officielles liées à l'hygiène de la viande et qui agit au nom de l'autorité compétente ou sous sa supervision.
<i>Examen organoleptique</i>	Utilisation des sens de la vue, du toucher, du goût et de l'odorat pour identifier les maladies et les défauts.
<i>Critère de performance</i>	Le résultat désiré d'une (ou de plusieurs) mesure (s) de contrôle en tant qu'étape ou de combinaison d'étapes contribuant à assurer la sécurité sanitaire d'une denrée alimentaire. ¹¹
<i>Production primaire</i>	L'ensemble des étapes de la chaîne alimentaire qui comprennent la production animale et le transport des animaux à l'abattoir ou l'abattage et le transport du gibier sauvage à l'entrepôt pour gibier.
<i>Contrôle des opérations</i>	Toutes les conditions et mesures appliquées au cours du processus de production et nécessaires à assurer la sécurité et la salubrité de la viande. ¹²
<i>Critère de traitement</i>	Les critères de traitement (temps, température, dosage, etc.) applicables pour obtenir de critère de performance à une étape donnée. ¹³

⁸ Manuel des enseignants, OMS, 1999

⁹ Définitions Codex Alimentarius. Manuel de procédure, 12^{ème} édition, page 43

¹⁰ Les interventions visant à la réduction des pathogènes ne sont pas exclues.

¹¹ Définition provisoire utilisée aux fins du présent code et susceptible de changer en fonction des décisions du CCFH

¹² Le « processus » comprend les inspections ante et post-mortem.

¹³ Définition provisoire utilisée aux fins du présent code et susceptible de changer en fonction des décisions du CCFH

<i>Examen post-mortem</i>	Procédure ou examen effectués par une personne compétente sur les parties d'animaux abattus pour de juger de leur sécurité et salubrité et de leur utilisation.
<i>Assurance qualité (QA)</i>	L'ensemble des activités planifiées et systématiques, mises en œuvre dans le cadre du système qualité, dont il est possible de démontrer le cas échéant qu'elles permettent d'avoir confiance dans la capacité d'une entité à satisfaire aux exigences de qualité. ¹⁴
<i>Système d'assurance qualité</i>	L'ensemble de la structure organisationnelle, des procédures, des procédés et des ressources nécessaires à la garantie de la qualité
<i>Fondé sur les principes de l'analyse des risques</i>	Contenant des critères de performance et/ou de traitement élaborés sur la base des principes de l'analyse des risques.
<i>Sain pour la consommation humaine</i>	Sain pour la consommation humaine selon les critères suivants ; <ul style="list-style-type: none"> • produit en appliquant toutes les mesures de sécurité sanitaire des aliments adaptées à l'usage final prévu ; • satisfait aux critères de performance et de traitement fondés sur l'analyse des risques concernant des dangers spécifiés ; et • ne contient pas de dangers à des niveaux nocifs pour la santé humaine.
<i>Procédures opérationnelles de propreté et de désinfection (en anglais, SSOP)</i>	Système documenté permettant de garantir que le personnel, les installations, l'équipement et les ustensiles sont propres et, le cas échéant, désinfectés avant et pendant les opérations.
<i>Propre à la consommation humaine</i>	Propre à la consommation humaine selon les critères suivants ; <ul style="list-style-type: none"> • produit dans les conditions d'hygiène spécifiées dans le présent code ; • adapté à l'usage prévu¹⁵; et • satisfait aux paramètres fondés sur les résultats concernant des maladies et défauts donnés tels que définis par l'autorité compétente.
<i>Vérification (Responsable d'établissement)</i>	La révision constante des systèmes de contrôle des opérations afin de garantir que les prescriptions réglementaires et/ou exigences spécifiées sont respectées, y compris les mesures correctives et préventives.
<i>Vérification</i>	Activités exécutées par l'autorité compétente et/ou l'organisme compétent afin de contrôler la conformité aux prescriptions réglementaires.
<i>Inspecteur vétérinaire</i>	Inspecteur officiel possédant une qualification professionnelle de vétérinaire.

4. PRINCIPES GÉNÉRAUX EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE

En cours d'élaboration séparément (cf. ALINORM 03/16A Paras. 6 - 17 et Annexe II)

¹⁴ 8402 ISO 8402

¹⁵ Voir, par exemple, les Lignes directrices générales sur l'emploi du terme « Halal » (CAC/GL 24-1997)

5. PRODUCTION PRIMAIRE

12. La production primaire constitue une source importante de risques associés à la viande. Un certain nombre de risques sont présents dans les populations animales d'abattoir, et leur contrôle au niveau des exploitations crée souvent des problèmes considérables, par exemple : *E. coli* O157:H7, *Salmonella* spp. *Campylobacter* spp ainsi que divers dangers chimiques et physiques. Une approche de l'hygiène de la viande fondée sur l'analyse des risques implique l'examen des options de gestion des risques pouvant avoir un impact significatif sur la réduction des risques lorsqu'elles sont appliquées au niveau de la production primaire.¹⁶

13. La mise à disposition d'informations pertinentes concernant les animaux d'abattoir facilite l'application de programmes d'hygiène pour la viande basés sur une analyse des risques et permet d'adapter les méthodes d'examen au tableau de morbidité et à la fréquence des maladies et défauts dans la population animale spécifique.

14. Les systèmes d'assurance qualité officiellement reconnus ou mis en place volontairement au stade de la production primaire devraient être pris en compte de manière appropriée par l'autorité compétente lors de la vérification du respect des prescriptions réglementaires.

15. Les principes et directives présentés dans cette section viennent compléter les objectifs et directives mentionnés dans la section III du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév ; 3-1997, Amendé en 1999).

5.1 PRINCIPES D'HYGIENE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT A LA PRODUCTION PRIMAIRE

- i. La production primaire devrait être gérée de manière à réduire les possibilités d'introduction de dangers et à contribuer de façon adaptée à la production d'une viande saine et propre à la consommation humaine.
- ii. Chaque fois que c'est possible et réalisable au plan pratique, le secteur de la production primaire et l'autorité compétente devraient mettre en place des systèmes pour collecter, rassembler et diffuser des informations sur les dangers et les conditions éventuellement présents dans les populations animales et susceptibles d'affecter la sécurité et la salubrité de la viande.
- iii. La production primaire devrait inclure des programmes officiels ou officiellement reconnus pour le contrôle et la surveillance des agents zoonotiques dans les populations animales et l'environnement de manière appropriée aux circonstances. Ainsi, les maladies zoonotiques à déclaration obligatoire devraient être signalées comme stipulé par les programmes officiels.
- iv. Au niveau de la production primaire, de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) devraient englober, par exemple, la santé et l'hygiène des animaux, un relevé des traitements, des aliments, et des facteurs environnementaux pertinents ; l'application des principes HACCP doit être aussi large que possible.
- v. Les méthodes d'identification des animaux devraient permettre, dans la mesure du possible, de retrouver le lieu d'origine pour permettre d'effectuer une enquête réglementaire le cas échéant.

5.2 HYGIENE DES ANIMAUX D'ABATTOIR

16. Les producteurs primaires et l'autorité compétente se doivent de travailler ensemble pour la mise en œuvre, au niveau de la production primaire, de programmes d'hygiène pour la viande fondés sur l'analyse des risques qui apportent des renseignements sur l'état de santé général des animaux d'abattoir et mettre en place des pratiques qui contribuent à en maintenir ou en améliorer le niveau (par exemple : programmes de contrôle des zoonoses). Les programmes d'assurance qualité au niveau de la production primaire devraient être encouragés et peuvent comprendre une application des principes HACCP de manière appropriée aux circonstances. De tels programmes devraient être pris en compte par l'autorité compétente au niveau de la conception et de la mise en œuvre globales des programmes d'hygiène pour la viande fondés sur l'analyse des risques.

¹⁶

Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques (CX/GP 02/3).

Afin de faciliter l'application de programmes d'hygiène de la viande fondés sur l'analyse des risques :

- Les producteurs primaires devraient, dans la mesure du possible, enregistrer les informations pertinentes relatives à l'état de santé d'animaux et directement liées à une production de viande saine et propre à la consommation, comme par exemple, des informations sur la traçabilité des aliments du bétail, les traitements à base de médicaments vétérinaires et les détails des programmes de contrôle des infections mammaires. Ce type d'informations devrait être mis à la disposition des abattoirs selon les circonstances.
- Des systèmes devraient être mis en place pour le renvoi, par l'abattoir au producteur primaire, d'informations sur la sécurité et la salubrité des animaux d'abattoir et de la viande aux fins d'amélioration de l'hygiène à la ferme et d'incorporation dans les programmes d'assurance qualité utilisés à la demande des producteurs pour en améliorer l'efficacité.
- L'autorité compétente devrait systématiquement analyser les informations recueillies au cours des activités de contrôle et de surveillance de la production primaire, afin de modifier les prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande le cas échéant.

17. L'autorité compétente devrait assurer la gestion d'un programme officiel de lutte contre certains agents zoonotiques, dangers chimiques et contaminants stipulés. Elle devrait également coordonner son action autant que possible avec d'autres autorités compétentes responsables de questions relatives à la santé publique et animale.

Les programmes officiels, ou considérés comme tels, concernant les agents zoonotiques stipulés devraient comprendre des mesures visant à :

- contrôler et éradiquer leur présence au sein de la population animale et de sous-ensembles, tels que certaines bandes de volailles ;
- empêcher l'introduction de nouveaux agents zoonotiques ;
- fournir des systèmes de surveillance qui permettent de définir des données initiales et de guider une approche basée sur l'analyse des risques, afin de maîtriser ces risques dans la viande ; et
- contrôler les mouvements des animaux entre les unités de production primaire et les abattoirs, où d'autres populations sont soumises à la quarantaine.

Les programmes officiels, ou considérés comme tels, de contrôle des dangers et des contaminants chimiques devraient comprendre des mesures visant à :

- contrôler l'homologation et l'utilisation des médicaments vétérinaires et des pesticides afin que la présence de résidus dans la viande n'atteigne pas des niveaux¹⁷ la rendant dangereuse pour la consommation humaine ;
- fournir des systèmes de surveillance et de contrôle qui permettent de définir des données initiales et de guider une approche basée sur l'analyse des risques afin de maîtriser ces risques dans la viande.

18. Des systèmes d'identification animale devraient exister, autant que possible, au niveau de la production primaire pour permettre de retrouver l'origine de la viande en remontant au lieu de production à partir de l'abattoir ou de l'établissement.

19. Les animaux ne devraient pas être chargés pour être transportés à l'abattoir si :

- le degré de contamination des surfaces externes de l'animal est à même de compromettre l'hygiène de l'abattage et de l'habillage et que cette situation ne peut pas être rectifiée par des interventions adaptées en aval ;

¹⁷ Directives pour la mise en place d'un programme de contrôle réglementaire des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CAC/GL 16-1993) (en cours de révision)

- des informations donnent lieu de croire que les animaux pourraient compromettre la production d'une viande saine et propre à la consommation humaine, par exemple en raison de la présence de maladies spécifiques ou de l'utilisation récente de médicaments vétérinaires. Dans certains cas, le transport peut être effectué si les animaux ont été spécifiquement identifiés comme « suspects » et s'ils doivent être abattus sous une supervision spéciale ; ou
- Lorsque des problèmes de stress des animaux risquent d'avoir des impacts sur la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande.

5.3 HYGIENE DU GIBIER SAUVAGE ABATTU

20. On ne peut recueillir que des informations limitées sur l'état de santé du gibier sauvage que l'on chasse pour obtenir de la viande ; cependant, l'autorité compétente devrait tenir compte de toutes les sources possibles lors de la collecte de ces informations. Les chasseurs doivent donc être encouragés à fournir des informations pertinentes comme, par exemple, sur l'origine géographique du gibier et tous les symptômes cliniques de maladie observés dans les populations d'animaux sauvages.

21. La chasse du gibier sauvage devrait s'effectuer dans des conditions telles que :

- les méthodes d'abattage sont compatibles avec la production d'une viande saine et propre à la consommation humaine ; et
- le lieu d'origine géographique des animaux n'est pas touché par une interdiction officielle de chasser, par exemple en cas de programmes simultanés de lutte chimique antiparasitaire ou de quarantaine animale.

22. Les chasseurs constituent une source particulièrement importante d'information sur les animaux abattus. Ils devraient être conscients de la responsabilité qui leur incombe de fournir à l'établissement tout renseignement pertinent pour la sécurité et la salubrité de la viande de gibier sauvage, tel que par exemple des symptômes de maladie présents juste avant l'abattage et toute maladie ou défaut évident au cours de l'habillage et/ou de l'éviscération partielle sur le terrain. L'autorité compétente devrait exiger que les chasseurs ou autres personnes participant à des campagnes de chasse de gibier suivent une formation de base à l'hygiène de la viande adaptée aux opérations sur le terrain, tels que la détection de maladies et de défauts, ainsi que l'utilisation de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) lors de l'habillage partiel sur le terrain et du transport vers un entrepôt pour gibier.

23. Le gibier sauvage étant abattu sur le terrain, l'utilisation de pratiques d'hygiène appropriées immédiatement après l'abattage est essentielle afin de minimiser les risques de contamination des parties comestibles. Il convient d'utiliser les BPH autant que possible au cours de la saignée, de l'habillage partiel, c'est-à-dire l'ablation de la tête et/ou l'éviscération partielle (lorsque cela est autorisé par l'autorité compétente).¹⁸

La saignée et l'habillage partiel du gibier sauvage sur le terrain devraient comprendre :

- une saignée et une éviscération partielle exécutées aussi rapidement que possible après l'abattage (sauf en cas d'exemption ordonnée par l'autorité compétente pour une espèce particulière de gibier) ;
- un habillage et/ou une dépouille partiels effectués de façon à réduire les risques de contamination des parties comestibles au plus bas niveau possible ;
- l'ablation, uniquement, des parties de l'animal qui ne sont pas nécessaires à l'examen et au jugement post-mortem ; et
- au minimum, la rétention des poumons, du foie, du cœur et des reins en cas d'éviscération partielle, soit en les laissant attachés naturellement à la carcasse, soit par identification et emballage en accompagnement de la carcasse d'origine sauf lorsqu'un chasseur qui est une personne compétente a procédé à un examen sans déceler ni soupçonner aucune anomalie.¹⁹

¹⁸ L'éviscération partielle n'implique habituellement que l'ablation de l'appareil gastro-intestinal et facilite le refroidissement.

¹⁹ L'autorité compétente peut autoriser l'éviscération totale des petites pièces de gibier.

24. Les entrepôts pour gibier ne devraient pas être utilisés en même temps à d'autres fins que la collecte et l'entreposage provisoire de gibier sauvage tué, à moins que l'autorité compétente ne spécifie d'autres usages et conditions.

25. Le transport de gibier abattu vers un entrepôt pour gibier ou un établissement doit s'effectuer dans les délais fixés par l'autorité compétente en fonction des conditions de chasse et environnementales ainsi que des résultats de sécurité alimentaire recherchés. Le corps et les autres parties d'animaux ne doivent pas être congelés avant habillage et examen dans un établissement, à moins que la température ambiante ne l'exige.

5.4 HYGIENE DE L'ALIMENT DU BETAIL²⁰

26. Au stade de la production primaire, l'approvisionnement, la manipulation, le stockage, le traitement et la distribution des aliments aux animaux, ainsi que la production des ressources fourragères et le pâturage doivent être conformes aux pratiques correctes d'alimentation animale. Des archives devraient être maintenues au stade de la fabrication sur l'origine des aliments pour le bétail et de leurs ingrédients pour faciliter la vérification.

27. Il est nécessaire que toutes les parties impliquées dans la production, la fabrication et l'utilisation d'aliments pour le bétail collaborent afin de détecter tout lien entre un danger identifié et le niveau de risque pour les consommateurs qui résulterait d'une éventuelle transmission par la chaîne alimentaire.²¹

Les animaux ne devraient pas être nourris au moyen d'aliments qui ;

- sont identifiés comme susceptibles d'introduire des agents zoonotiques (dont les EST) au sein des populations d'animaux d'abattoir ; ou
- contiennent des substances chimiques (par exemple des médicaments vétérinaires ou des pesticides) ou des contaminants pouvant entraîner la présence de résidus dans la viande à des niveaux la rendant dangereuse pour la consommation humaine.

28. L'autorité compétente devrait appliquer la législation et les contrôles appropriés visant l'alimentation des animaux en protéines animales s'il existe un risque de transmission d'agents zoonotiques ; ceci peut inclure l'interdiction de telles pratiques lorsque la gestion efficace des risques l'exige. Tout aliment pour bétail transformé devrait être conforme à des critères microbiologiques et autres appropriés, tels que l'absence de *Salmonella* en fonction d'un plan stipulé d'échantillonnage et de limites maximales en ce qui concerne la présence de mycotoxines.

5.5 HYGIENE ENVIRONNEMENTALE

29. La production primaire d'animaux devrait être évitée dans des zones où la présence, dans l'environnement, de substances nocives pourrait conduire à un niveau inacceptable de telles substances dans la viande.

L'autorité compétente devrait concevoir et administrer des programmes de contrôle et de surveillance adaptés aux circonstances et abordant :

- les dangers provenant des animaux et des plantes risquant de compromettre la production d'une viande saine et propre à la consommation humaine ;
- les contaminants environnementaux susceptibles d'être présents dans la viande à des niveaux la rendant dangereuse pour la consommation humaine ; et
- la garantie que l'eau et les autres vecteurs potentiels, tels les engrais, ne constituent pas d'importants agents de transmission de dangers.

²⁰ Cette section doit être aligné avec le Code d'usages pour une bonne alimentation animale (en développement) (voir ALINORM 03/38, Annexe II).

²¹ Code international de santé animale de l'OIE (chapitre sur les zoonoses) ; directives de l'OIE sur la résistance aux antimicrobiens.

Des installations et procédures devraient être mises en place afin de veiller à ce que :

- les bâtiments où sont logés les animaux, les plates-formes d'alimentation, s'il y a lieu, et autres endroits où les agents zoonotiques et autres dangers sont susceptibles de s'accumuler, peuvent être effectivement nettoyés et sont maintenus dans de bonnes conditions sanitaires (cf. Section 10) ;
- les systèmes de traitement actif et/ou d'évacuation des animaux morts et des déchets ne constituent pas une source potentielle de risques alimentaires pour la santé humaine et animale ; et
- les substances chimiques nécessaires pour des raisons d'ordre technologique sont stockées de manière à ne contaminer ni l'environnement ni les aliments destinés au bétail.

5.6 TRANSPORT

5.6.1 Transport d'animaux d'abattoir

30. Le transport d'animaux d'abattoir doit s'effectuer dans des conditions telles qu'elles ne compromettent pas la sécurité et salubrité de la viande²².

Lors du transport des animaux à l'abattoir, on doit veiller à ce que :

- les salissures et la contamination croisée des animaux par les matières fécales soient réduites au minimum ;
- de nouveaux risques ne soient pas introduits au cours du transport ;
- l'identification de l'animal et de son lieu d'origine soit maintenue ; et
- les animaux ne soient pas stressés inutilement.

Les véhicules destinés au transport du bétail devraient être construits et entretenus de sorte que :

- les animaux puissent facilement y être embarqués, débarqués et transportés avec un risque minime de blessure ;
- les animaux d'espèces différentes et les animaux de la même espèce susceptibles de se blesser réciproquement soient physiquement séparés pendant le transport ;
- l'utilisation de caillebotis, de caisses ou de dispositifs similaires limite les salissures et la contamination croisée par les matières fécales ;
- lorsque le véhicule possède plusieurs étages, les animaux soient protégés de la contamination croisée par des moyens appropriés ;
- la ventilation soit suffisante ; et
- le nettoyage et la désinfection puissent se faire sans difficulté (cf. Section 10).

31. Les véhicules de transport et les caisses, lorsqu'elles sont utilisées, devraient être lavés et au besoin désinfectés le plus tôt possible après le déchargement des animaux à l'établissement.

5.6.2 Transport du gibier sauvage abattu

32. Après abattage et habillage sur le terrain, le corps et les autres parties devraient être transportées sans délai à un établissement, qui peut être un entrepôt pour gibier, en prenant soin de minimiser la contamination des parties comestibles. Les véhicules utilisés à cet effet devraient se conformer aux bonnes pratiques d'hygiène et à toute prescription réglementaire particulière.

²² Code international de santé animale de l'OIE (chapitre sur le transport) ; rapport du groupe de travail de l'OIE sur le bien être des animaux, octobre 2002

33. Sauf lorsqu'il est considéré que ceci n'est pas nécessaire en raison de basses températures ambiantes, la température du corps doit être abaissée le plus rapidement possible par réfrigération et par surgélation après habillage partiel sur le terrain et transport.

6. PRÉSENTATION DES ANIMAUX A L'ABATTOIR

34. Seuls les animaux propres, sains et correctement identifiés devraient être présentés à l'abattoir.

35. L'examen ante-mortem est une opération importante effectuée avant l'abattage et toutes les données pertinentes relatives aux animaux présentés à l'abattoir devraient être utilisées au sein des systèmes d'hygiène de la viande.

6.1 PRINCIPES D'HYGIENE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT AUX ANIMAUX PRESENTES A L'ABATTOIR

- i. Les animaux d'abattoir devraient présenter un état de propreté suffisant afin de ne pas compromettre l'hygiène de l'abattage et de l'habillage.
- ii. Les conditions de regroupement des animaux présentés à l'abattoir devraient permettre de minimiser la contamination croisée par des agents pathogènes alimentaires et faciliter un abattage et un habillage efficaces.
- iii. Les animaux d'abattoir doivent subir un examen ante-mortem, l'autorité compétente déterminant les procédures et examens à utiliser, sa mise en œuvre ainsi que la formation, les connaissances, les compétences et les capacités du personnel impliqué.
- iv. L'examen ante-mortem devrait se baser sur l'analyse des risques et une méthode scientifique adaptées aux circonstances, et devrait prendre en compte toutes les informations pertinentes issues au niveau de la production primaire.
- v. Les informations pertinentes en provenance de la production primaire et les résultats des examens ante-mortem devraient être utilisées pour le contrôle des opérations de traitement.
- vi. Les informations pertinentes résultant des examens ante-mortem devraient être analysées et renvoyées, s'il y a lieu, au producteur primaire.

6.2 CONDITIONS DE STABULATION

36. Le regroupement des animaux présentés à l'abattoir a des conséquences importantes sur de nombreux aspects de l'abattage et de l'habillage ainsi que sur la production d'une viande saine et propre à la consommation humaine. La propreté des animaux est directement liée au niveau de contamination croisée microbiologique de la carcasse et des autres parties comestibles au cours de l'abattage et de l'habillage. Une série de mesures appropriées pour l'espèce animale peut être mise en œuvre pour veiller à ce que seuls soient abattus les animaux suffisamment propres et aider à réduire l'incidence de contamination microbiologique croisée.

37. La mise en place de systèmes d'assurance qualité par le responsable d'établissement devrait avoir pour effet d'améliorer de façon constante les conditions de stabulation.

Le responsable d'établissement devrait garantir des conditions de stabulation comprenant :

- des installations gérées de manière à minimiser au maximum le contact des animaux avec la saleté et la contamination croisée par des agents pathogènes d'origine alimentaire ;
- un regroupement des animaux susceptible de protéger leur condition physiologique et propice à un examen ante-mortem efficace, c'est à dire dans des conditions favorisant un repos adéquat, sans surnombre, protégés des éléments si nécessaire ;

- la séparation de classes et de types d'animaux différents, par exemple le tri des animaux selon l'âge afin de faciliter l'efficacité de l'habillage de routine, l'isolement des animaux exigeant un habillage spécifique et des animaux « suspects » identifiés comme pouvant transmettre certains agents pathogènes d'origine alimentaire aux autres animaux (cf. 6.3) ;
- des systèmes visant à garantir que seuls sont abattus les animaux suffisamment propres ;
- des systèmes visant à garantir que la nourriture a été supprimée de façon appropriée avant l'abattage ;
- le maintien de l'identification des animaux (soit individuellement, soit par lots, comme, par exemple, pour la volaille) jusqu'au moment de l'abattage et de l'habillage ; et
- le transfert d'informations pertinentes au sujet d'un animal ou d'un lot d'animaux pour faciliter l'examen ante-mortem et post-mortem.

38. L'autorité ou l'organisme compétent devraient prendre en compte les systèmes d'assurance qualité correctement mis en place par le responsable d'établissement lorsqu'ils déterminent la fréquence et l'intensité des activités de vérification destinées à contrôler la conformité des conditions de stabulation aux prescriptions réglementaires.

6.3 EXAMEN ANTE-MORTEM

39. Tous les animaux présentés à l'abattage doivent être soumis, individuellement ou par lots, à un examen ante-mortem effectué par une personne compétente. L'examen devrait vérifier que l'identification des animaux est correcte, de sorte que toutes conditions spéciales concernant leur lieu de production primaire, notamment les mesures relatives à la santé publique et à la quarantaine animale, puissent être prises en considération lors de l'examen ante-mortem.

40. L'examen ante-mortem devrait renforcer l'examen et le jugement post-mortem en appliquant un éventail spécifique de procédures et/ou tests qui examinent l'attitude, le comportement et l'apparence de l'animal vivant.

41. Avant l'examen ante-mortem, le responsable d'établissement devrait procéder au tri des animaux dès leur arrivée à l'abattoir. Lorsque des anomalies dans le comportement ou l'apparence d'un animal ou d'un lot d'animaux suggèrent que les animaux devraient être isolés, ceci devrait être fait et la personne compétente responsable de l'examen ante-mortem devrait être avisée.

Les animaux correspondant aux descriptions ci-dessous devraient faire l'objet de contrôles, de procédures ou d'opérations spéciales imposés par l'autorité compétente, qui peuvent inclure le refus d'admission des animaux dans l'abattoir, lorsque :

- les animaux ne sont pas suffisamment propres ;
- des animaux sont morts pendant le transit ;
- on détecte ou on soupçonne la présence d'une maladie zoonotique posant un danger immédiat pour la santé humaine ou animale ;
- on détecte ou on soupçonne la présence d'une maladie relative à la santé animale et soumise à des restrictions de quarantaine ;
- les exigences d'identification animale ne sont pas remplies ; ou
- les déclarations du producteur primaire éventuellement requises par l'autorité compétente et concernant, notamment, le respect des bonnes pratiques vétérinaires et l'utilisation de médicaments vétérinaires, sont absentes ou inadéquates.

6.3.1 Conception des systèmes d'examen ante-mortem

42. L'examen ante-mortem devrait être inclus en tant que partie intégrante d'un système global de production de la viande basé sur l'analyse des risques, avec des systèmes de contrôle des opérations de traitement (cf. Section 9) incorporant les composants appropriés. Il faudrait utiliser, dans la conception comme dans la mise en œuvre des systèmes d'examen ante-mortem, des informations pertinentes relatives aux animaux d'abattoir, telles que le type d'animal, l'état de santé et la zone géographique d'origine.

43. L'examen ante-mortem, ainsi que les procédures et tests, devraient être mis en place par l'autorité compétente en suivant une méthodologie scientifique et basée sur l'analyse des risques. En l'absence d'un système basé sur l'analyse des risques, les procédures devront se fonder sur les connaissances et pratiques scientifiques actuelles.

44. Des problèmes de santé publique peuvent éventuellement rendre nécessaire le recours à des mesures supplémentaires.

Un programme d'examen ante-mortem basé sur l'analyse des risques se caractérise par :

- des procédures permettant de confirmer que l'identification des animaux est correcte en accord avec la législation nationale ;
- la conception et l'application de procédures et de tests organoleptiques pertinents et proportionnels aux risques liés à la viande associés à des signes cliniques de maladie et à des anomalies que l'on peut détecter à l'œil nu ;
- l'adaptation des procédures employées au tableau de la morbidité et à la fréquence des maladies que l'on peut raisonnablement s'attendre à trouver dans la population d'abattoir, en prenant en compte le type d'animal, son origine géographique et le système de production primaire ;
- l'intégration, dans la mesure du possible, avec un contrôle des opérations de traitement basé sur le système HACCP, par exemple par application de critères objectifs pour garantir la propreté appropriée des animaux présentés à l'abattoir ;
- dans la mesure du possible, la mise à jour continue des procédures en fonction des données reçues des unités de production primaire ;
- l'utilisation de tests de laboratoire pour les dangers qu'un examen organoleptique ne peut identifier lorsque leur présence est suspectée dans un animal, par exemple les résidus de substances chimiques et les contaminants ; et
- la transmission d'informations au producteur primaire afin de permettre une amélioration continue de la sécurité et de la salubrité des animaux présentés à l'abattoir (cf. 6.4).

6.3.2 Mise en œuvre de procédures d'examen ante-mortem

45. L'autorité compétente devrait déterminer la façon dont l'examen ante-mortem doit être mis en œuvre, en identifiant notamment les éléments susceptibles d'application au lieu de production primaire plutôt qu'à l'abattoir, par exemple dans le cas des élevages intensifs de volaille.²³ L'autorité compétente devrait spécifier la formation, les connaissances, les compétences et les capacités du personnel impliqué, y compris le rôle de l'inspecteur officiel (et de l'inspecteur vétérinaire) (cf. 9.2). La vérification des activités d'examen et des jugements devrait être effectuée en tant que de besoin par l'autorité compétente ou l'organisme compétent. L'ultime responsabilité de la vérification du respect de toutes les exigences réglementaires devrait être assumée par l'autorité compétente.

²³ Dans certains cas, l'autorité compétente pourra autoriser l'abattage sur l'exploitation même de certaines catégories animales comme le gibier d'élevage ; dans ces cas là, les animaux devraient être soumis à un examen ante-mortem et à tous autres contrôles d'hygiène éventuellement requis par l'autorité compétente.

En ce qui concerne l'examen ante-mortem, le responsable d'établissement doit, entre autres :

- remettre à la personne compétente responsable de l'examen ante-mortem un certificat d'examen ante-mortem lorsque les animaux ont subi celle-ci dans l'unité de production primaire ;
- isoler les animaux qui ont, par exemple, récemment mis bas ou avorté en transit ou en stabulation et présentent encore des membranes fœtales ;
- utiliser des systèmes d'identification documentant les résultats de l'examen ante-mortem pour chaque animal ou lot d'animaux jusqu'au moment de l'abattage et au-delà dans le cas d'animaux « suspects » ;
- présenter les animaux dans un état de propreté suffisant ; et
- enlever rapidement les animaux morts en stabulation suite, par exemple, à des maladies du métabolisme, au stress et à la suffocation et ce, avec l'accord de la personne compétente responsable de l'examen ante-mortem.

46. L'examen ante-mortem à l'abattoir devrait avoir lieu dès que possible suite à la livraison des animaux d'abattoir. Seuls les animaux considérés comme étant suffisamment reposés devraient être envoyés à l'abattage, mais ils ne doivent pas être maintenus en attente plus longtemps que nécessaire. Dans l'éventualité d'un délai excessif avant l'abattage, par exemple plus de 24 heures, l'examen ante-mortem devrait être répétée.

Les systèmes d'examen ante-mortem requis par l'autorité compétente devraient inclure les éléments suivants :

- la prise en compte régulière de toutes les informations pertinentes en provenance de la production primaire, telles que les déclarations des producteurs primaires quant à l'utilisation des médicaments vétérinaires et les informations issues des programmes officiels de maîtrise des dangers ;
- l'identification des animaux considérés comme étant dangereux ou impropres à la consommation humaine et leur mise à l'écart des animaux normaux (cf. 6.2 et 8.2) ;
- la remise des résultats de l'examen ante-mortem à la personne compétente responsable de l'examen post-mortem, avant qu'il soit procédé à celui-ci, afin d'améliorer le jugement final ; Ceci est particulièrement important lorsqu'une personne compétente responsable de l'examen ante-mortem juge qu'un animal suspect peut être abattu dans des conditions spéciales d'hygiène ;
- la détention, en cas de doute, dans des installations spéciales d'un animal (ou d'un lot) pour un examen, des tests de diagnostic et/ou des traitements plus poussés si cela est jugé nécessaire par la personne compétente responsable de l'examen ante-mortem ;
- l'identification immédiate d'animaux jugés dangereux ou impropres à la consommation humaine et leur traitement approprié pour éviter une contamination croisée de risques alimentaires sur d'autres animaux (cf. 8.2) ; et
- l'enregistrement des motifs des saisies et l'exécution de tests de laboratoire pour confirmation si nécessaire. Ces informations devraient être communiquées au producteur primaire.

47. L'abattage d'animaux sous l'égide d'un programme officiel, ou reconnu comme tel, d'éradication ou de contrôle de maladie zoonotique spécifiques, par exemple salmonellose, devrait prendre place exclusivement dans des conditions d'hygiène spécifiées par l'autorité compétente.

6.3.3 Catégories de jugement ante-mortem

Les catégories de jugement ante-mortem comprennent :

- propre à l'abattage ;
- propre à l'abattage, sous réserve d'un deuxième examen ante-mortem, après une période supplémentaire d'attente, par exemple lorsque les animaux ne sont pas suffisamment reposés ou sont affaiblis temporairement par une condition physiologique ou métabolique ;

- propre à l'abattage dans des conditions spéciales, c'est à dire un abattage reporté d'animaux « suspects » lorsque la personne compétente responsable de l'examen ante-mortem soupçonne que les résultats de l'examen post-mortem pourraient aboutir à une saisie partielle ou totale ;
- saisi pour des raisons de santé publique, par exemple : dangers associés à la viande, risques pour la santé au travail ou probabilité de contamination inacceptable des locaux où se pratiquent l'abattage et l'habillage suite à l'abattage²⁴;
- saisi pour des raisons de salubrité de la viande;
- abattage d'urgence, lorsque l'état d'un animal classé comme propre à l'abattage dans des conditions spéciales risque de se détériorer en raison d'un retard à l'abattage ; et
- saisi pour des raisons touchant à la santé animale selon les critères de la législation nationale et détruit de manière appropriée.

6.4 INFORMATIONS SUR LES ANIMAUX PRÉSENTES A L'ABATTAGE

48. Les informations concernant les animaux présentés à l'abattage peuvent être un facteur déterminant d'optimisation des procédures d'abattage et d'habillage et constituent un préalable indispensable pour la conception et la mise en œuvre du contrôle des opérations par le responsable d'établissement. L'autorité compétente devrait analyser les informations pertinentes et les prendre en compte lors de la mise en place de prescriptions d'hygiène pour des systèmes d'hygiène basés sur l'analyse des risques de l'ensemble de la chaîne alimentaire (cf. 9.2).

49. L'autorité compétente peut exiger la surveillance d'animaux présentés à l'abattage pour établir des informations initiales sur la fréquence des risques parmi les animaux d'abattoir, tels que la présence de certains agents pathogènes dans la viande et le dépassement des limites maximales de teneurs en résidus chimiques. L'autorité compétente devrait concevoir et mettre en œuvre ces activités de surveillance en conformité avec les objectifs nationaux de santé publique. L'autorité compétente est responsable de l'analyse scientifique et de la diffusion des résultats vers les parties intéressées.

Pour une meilleure hygiène de la viande basée sur des données scientifiques et sur l'analyse des risques tout au long de la chaîne alimentaire, des systèmes devraient être en place pour :

- fournir régulièrement des informations sur les animaux présentés à l'abattage afin de les incorporer dans les systèmes HACCP et/ou les programmes d'assurance qualité faisant partie du contrôle des opérations ;
- renvoyer, si nécessaire, au producteur primaire des informations ayant trait à la sécurité et la salubrité des animaux présentés à l'abattage ; et
- fournir à l'autorité compétente, des informations afin de faciliter l'examen continu.

7. PRÉSENTATION DU GIBIER SAUVAGE TUÉ A L'HABILLAGE

50. Le gibier sauvage présenté dans un établissement a généralement été tué, manipulé et transporté selon des modalités différentes de celles qui s'appliquent aux animaux présentés vivants à l'abattage. Le gibier sauvage tué devrait faire l'objet d'un examen approprié avant que l'habillage et l'examen post-mortem complète ne commencent, de façon à prévenir toute contamination excessive du local où se pratique l'habillage et tout gaspillage de ressources.

²⁴ La personne compétente peut, suite à une inspection post-mortem dans des installations spéciales, juger que les parties comestibles de l'animal peuvent être conservées pour une utilisation spécifique, par exemple l'alimentation pour animaux de compagnie.

7.1 PRINCIPES DE L'HYGIENE DE LA VIANDE APPLICABLES A L'EXAMEN DU GIBIER SAUVAGE TUE PRESENTE POUR L'HABILLAGE

- i. L'examen du gibier sauvage tué visant à juger de leur sécurité et de leur salubrité avant l'habillage devrait être basée, autant que possible, sur l'analyse des risques et prendre en compte les informations pertinentes pouvant être glanées sur le terrain.

7.2 EXAMEN DU GIBIER SAUVAGE TUE PRESENTE A L'HABILLAGE

51. L'examen devrait déterminer, dans la mesure du possible, si des pratiques d'hygiène appropriées pour les animaux chassés ont été appliquées, notamment si l'état de propreté des animaux permet un habillage hygiénique. Les mesures spéciales demandées par l'autorité compétente en vue de faciliter l'examen post-mortem, telles que l'identification correcte et la conservation des viscères séparées de la carcasse (cf. 5.3), devraient alors être vérifiées.

52. L'examen devrait prendre en compte toute information pouvant être obtenue sur le terrain pendant la chasse, concernant par exemple la présence d'anomalies au moment de la mort ou la situation géographique. Lorsque cela est possible, les résultats devraient être renvoyés aux chasseurs ou aux autres personnes impliqués dans la chasse au gibier sauvage de façon à améliorer leur connaissance de l'hygiène de la viande et à leur permettre de mieux y contribuer.

53. L'examen de la sécurité et la salubrité du gibier sauvage tué avant l'habillage devrait être basé sur l'analyse de risques, dans la mesure du possible, étant donné que l'animal ne sera éventuellement pas présenté entier à l'habillage ; par exemple, il est probable que le tractus gastro-intestinal d'un grand animal aura été laissé sur le terrain. Les procédures d'examen avant l'habillage et l'examen post-mortem, seront par nécessité nécessairement limitées. Elles devraient, d'une façon générale, se concentrer sur le dépistage des anomalies intrinsèques à la chasse telles que signes de mort naturelle ou signes que l'animal était déjà moribond au moment où il a été tué, d'expansion de balles, de décomposition et traces d'intoxication par des poisons ou des contaminants de l'environnement. Les systèmes de mise en œuvre des procédures d'examen et des jugements devraient être basés sur ceux utilisés pour l'examen ante-mortem d'autres classes d'animaux (cf. 6.3).

54. L'identité du corps de l'animal et des parties requises pour l'examen post-mortem devrait être maintenue pour le jugement post-mortem.

8. ÉTABLISSEMENTS : CONCEPTION, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENT

55. Les principes et directives présentés dans cette section viennent compléter les objectifs et directives mentionnés dans la section IV du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév 3-1997, Amendé en 1999).

56. Dans la mesure du respect des règles d'hygiène pour la viande, l'autorité compétente devrait autoriser certaines variations dans la conception et la construction des entrepôts pour gibier et des établissements servant à sa transformation, ainsi que leurs installations, spécialisés dans le traitement du gibier, lorsque le contexte impose une structure temporaire.

8.1 PRINCIPES D'HYGIENE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT AUX ENTREPOTS, ETABLISSEMENTS, INSTALLATIONS ET EQUIPEMENTS

- i. Les établissements doivent être situés, conçus et construits de manière à minimiser autant que possible la contamination de la viande.
- ii. Les installations et l'équipement doivent être conçus, construits et entretenus de manière à minimiser autant que possible la contamination de la viande.
- iii. Établissements, installations et équipement doivent être conçus de manière à permettre au personnel de travailler dans de bonnes conditions d'hygiène.

- iv. Les installations et l'équipement en contact direct avec les parties comestibles des animaux et avec la viande devraient être conçus et construits afin de permettre un nettoyage et un contrôle de leur état d'hygiène efficaces.
- v. Un équipement adapté doit être installé pour le contrôle de la température, de l'humidité et de tout autre facteur, de manière appropriée au système de traitement particulier de la viande.
- vi. L'eau doit être potable, sauf lorsqu'un type d'eau de qualité différente peut être utilisé sans entraîner une contamination de la viande.

57. Chaque établissement devrait comporter des installations et un équipement adaptés qui permettent au personnel de l'autorité compétente de mettre en œuvre correctement les activités d'hygiène pour la viande qui lui sont confiées.

58. Les laboratoires nécessaires à la réalisation des diverses activités d'hygiène de la viande peuvent se situer dans l'établissement ou dans un lieu distinct.

8.2 CONCEPTION ET CONSTRUCTION DES LOCAUX DE STABULATION

59. Les locaux de stabulation devraient être conçus et construits de manière à éviter que les animaux ne soient excessivement souillés ou stressés ou que la sécurité et la salubrité de la viande dérivée de ces animaux ne soient compromises.

Les locaux de stabulation devraient être conçus et construits de sorte que :

- les animaux peuvent être groupés sans surnombre, sans risque de blessure ou de stress dû aux conditions climatiques ;²⁵
- leur disposition et leurs installations permettent de nettoyer et/ou de sécher les animaux ;
- l'examen ante-mortem est facilité ;
- les sols sont pavés ou équipés de caillebotis et bien drainés ;
- il existe un système adapté d'approvisionnement et de réticulation en eau propre pour l'abreuvement et l'assainissement et, au besoin, des installations pour nourrir les animaux ;
- il existe une séparation physique entre les locaux de stabulation et les zones de l'abattoir où peuvent se trouver des matières comestibles ;
- les animaux « suspects » peuvent être isolés et inspectés dans des locaux séparés.²⁶ Ces locaux devraient inclure des installations permettant le regroupement sécurisé des animaux « suspects » en attente d'abattage et comportant un système de drainage spécifique et isolé ; et
- il existe une zone adjacente avec des installations adéquates pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et des caisses de transport, à moins qu'il n'existe des installations à proximité dont l'utilisation est permise par l'autorité compétente.

60. Des installations spéciales sont éventuellement requises pour la stabulation des animaux saisis.

Ces installations devraient :

- être construites de manière à permettre un isolement sécurisé et adapté aux circonstances de tous les tissus, contenus de viscères et matières fécales provenant d'animaux saisis ; et

²⁵ Dans le cas de la volaille et du gibier à plumes d'élevage, il convient de mettre à disposition des installations permettant de stationner les camions dans des endroits bien ventilés, à l'abri de la lumière directe du soleil, des intempéries et des extrêmes de température.

²⁶ Dans le cas de la volaille et du gibier à plumes d'élevage, les oiseaux « suspects » sont généralement abattus sur la chaîne d'abattage dans des conditions d'hygiène spéciales.

- être construites et équipées afin de faciliter un nettoyage et une désinfection efficaces (cf. Section 10).

8.3 CONCEPTION ET CONSTRUCTION DES ZONES D'ABATTAGE

61. Les zones d'étourdissement et d'abattage devraient être isolées des zones d'habillage (soit par une barrière physique, soit par la distance) afin de minimiser la contamination croisée entre les animaux.

62. Les zones d'échaudage, d'épilage, de déplumage, de grattage et de flambage (ou toute opération similaire) devraient également être adéquatement séparées des zones d'habillage.

63. Dans les locaux d'abattage, la conception de la ligne doit être telle que les animaux avancent constamment d'une manière qui ne cause pas de contamination excessive.

64. Des installations spéciales seront éventuellement nécessaires pour l'abattage et l'habillage d'animaux « suspects » ou blessés.

Lorsqu'elles existent, ces installations devraient :

- être d'accès facile depuis les parcs contenant les animaux « suspects » ou blessés ;
- être équipées de locaux adaptés au stockage hygiénique des tissus provenant d'animaux « suspects » ou blessés ; et
- être construites et équipées afin de faciliter un nettoyage et une désinfection efficaces (cf. Section 10).

8.4 CONCEPTION ET CONSTRUCTION DES ZONES DANS LESQUELLES SE PRATIQUE L'HABILLAGE DES CORPS DES ANIMAUX OU DANS LESQUELLES PEUT SE TROUVER DE LA VIANDE

65. Toutes les zones et installations dans lesquelles se pratique l'habillage des corps des animaux ou dans lesquelles peut se trouver de la viande devraient être conçues et construites de manière à permettre de bonnes pratiques d'hygiène (BPH)²⁷ et à minimiser autant que possible la contamination de la viande.

Les locaux et autres zones dans lesquelles se pratique l'habillage des corps des animaux, ou dans lesquelles peut se trouver, de la viande devraient être conçus et construits de manière à :

- minimiser autant que possible la contamination croisée au cours des phases de traitement ;
- permettre un nettoyage, une désinfection et un entretien efficaces entre les différentes phases opérationnelles (cf. Section 10) ;
- ce que les sols, dans les zones où il y a de l'eau, aient une pente suffisante conduisant à des orifices de sortie grillagés ou protégés de toute autre manière, afin de permettre un drainage constant ;
- ce que les portes extérieures ne donnent pas accès directement aux zones de traitement ;
- s'assurer que toute goulotte acheminant des découpes animales comporte des trappes d'inspection et de nettoyage lorsque cela est nécessaire pour l'assainissement ;
- prévoir l'utilisation de locaux séparés pour :
 - l'habillage sans dépouille préalable des porcs ou autres animaux si d'autres espèces sont habillées en même temps ;
 - la vidange et le nettoyage des organes digestifs, et toute transformation d'organes digestifs propres, à moins que cette ségrégation ne soit jugée inutile ;
 - la manipulation de viandes et de parties déclarées non comestibles à moins que ces produits ne soient autrement isolés par le temps ou la distance ;

²⁷ Code d'usages international recommandé ; Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév 3-1997, Amendé en 1999)

- le stockage de produits non comestibles, tels que peaux, cornes, sabots, plumes et graisses animales non comestibles ;

- garantir un éclairage artificiel ou naturel adéquat pour le contrôle de l'hygiène des opérations de traitement ;
- prévoir des installations adéquates pour la préparation et le stockage des graisses comestibles ;
- interdire efficacement l'accès aux parasites et lutter contre ces derniers ; et
- fournir des installations adéquates pour le stockage sécurisé des produits chimiques (tels que produits de nettoyage, lubrifiants et encres de marquage) et autres substances dangereuses, afin d'éviter la contamination accidentelle de la viande.

66. Des locaux conçus et isolés de manière appropriée devraient être disponibles pour le refroidissement, la réfrigération et la congélation de la viande.

Les établissements dans lesquels les viandes sont désossées ou découpées devraient comprendre, à cet effet, les éléments suivants :

- des installations permettant un déroulement constant des opérations ou une séparation totale entre divers lots de production ;
- un local, ou des locaux dont la température peut être contrôlée ; et
- la séparation des zones de désossage, de découpe et de préemballage de la zone de conditionnement, à moins que des systèmes ne soient en place empêchant toute contamination de la viande lors des opérations de conditionnement.

67. Les systèmes de drainage et d'évacuation des déchets ne devraient pas constituer une source de contamination pour la viande, l'approvisionnement en eau potable ou les opérations et installations de traitement. Tous les conduits devraient être étanches et dotés de trappes et d'évents appropriés, avec des bassins captants, des collecteurs et des puisards séparés en permanence de toute zone dans lesquelles se pratique l'habillage des animaux ou dans lesquelles peut se trouver de la viande.

68. Les établissements devraient comporter une zone suffisamment protégée de toute contamination environnementale et capable de prévenir toute variation de température néfaste, où sont effectuées les expéditions de viande.

8.5 CONCEPTION ET CONSTRUCTION DE L'EQUIPEMENT POUR LES ZONES DANS LESQUELLES SE PRATIQUE L'HABILLAGE DES CORPS DES ANIMAUX OU DANS LESQUELLES PEUT SE TROUVER DE LA VIANDE

69. Tout l'équipement utilisé dans des zones dans lesquelles se pratique l'habillage des corps des animaux, ou dans lesquelles peut se trouver de la viande, devrait faciliter l'utilisation de BPH. L'équipement et les récipients utilisés dans des locaux et autres zones dans lesquelles se pratique l'habillage des corps des animaux ou dans lesquels peut se trouver de la viande devraient être conçus et construits de manière à minimiser toute contamination. La viande ne devrait à aucun moment entrer en contact avec le sol et les murs ni avec les structures fixes non conçues à cet effet.

70. Les chaînes d'abattage, lorsqu'elles sont utilisées, devraient être conçues pour permettre un défilé constant des carcasses et autre parties, de manière à empêcher toute contamination croisée d'une partie à l'autre de la chaîne ainsi qu'entre différentes chaînes d'abattage.

71. Tous les locaux et autres zones dans lesquelles se pratique l'habillage des animaux ou dans lesquels peut se trouver de la viande devraient être équipés d'installations adéquates pour le lavage des mains ainsi que pour le nettoyage et la désinfection des instruments en fonction des besoins (cf. Section 10).

Les installations réservées au nettoyage et à la désinfection des équipements devraient :

- être conçues pour le nettoyage et la désinfection efficaces des équipements en question ;
- être convenablement situées par rapport aux stations de travail ; et
- être munies de conduites d'évacuation des eaux usées reliées à l'égout.

72. L'équipement et les instruments utilisés pour les produits non comestibles ou saisis devraient être visiblement identifiés comme tels.

73. Une ventilation adéquate naturelle ou mécanique devrait être assurée dans les établissements afin d'éviter toute chaleur, humidité et condensation excessives et afin de garantir que l'air ne soit pas contaminé par des odeurs, poussières ou fumées.

Les systèmes de ventilation devraient être conçus et construits de façon à :

- minimiser la contamination d'origine atmosphérique provenant d'aérosols et d'eau de condensation ;
- contrôler la température, l'humidité et les odeurs ambiantes ; et
- minimiser la circulation de l'air entre zones contaminées (telles que zones d'abattage et d'habillage) et zones saines (telles que chambres de refroidissement des carcasses).

8.6 APPROVISIONNEMENT EN EAU²⁸

74. Des installations adéquates devraient permettre de surveiller et de maintenir la salubrité de l'eau et de son stockage, de contrôler sa température et d'éliminer les eaux usées.

Il faudrait installer des équipements fournissant :

- un approvisionnement suffisant, facile d'accès et permanent en eau potable chaude et froide ;
- de l'eau potable chaude pour la désinfection efficace de l'équipement, ou un système d'assainissement équivalent ;
- de l'eau potable chauffée à une température convenant pour le lavage des mains ; et
- une solution détergente chaude ou froide utilisable selon les besoins, selon les recommandations du fabricant, au besoin et le cas échéant.

75. Lorsque de l'eau non potable est fournie pour divers usages, tels que la lutte contre l'incendie, la production de vapeur ou la réfrigération, les systèmes de réticulation devraient être conçus de manière à empêcher toute contamination croisée de l'approvisionnement en eau.

8.7 CONTROLE DE LA TEMPERATURE

76. En l'absence de systèmes adéquats de contrôle de la température, de l'humidité et d'autres facteurs environnementaux, la viande est particulièrement vulnérable à la formation et la croissance de micro-organismes pathogènes et putréfiants.

77. Les installations et l'équipement fournis devraient permettre :

- le refroidissement, la réfrigération et/ou la congélation de la viande conformément à des spécifications écrites ;
- le stockage de la viande à des températures compatibles avec les prescriptions de sécurité sanitaire et de salubrité ; et
- le contrôle de la température, de l'humidité, de la circulation de l'air et d'autres facteurs environnementaux, de manière à satisfaire aux modalités de contrôle des opérations.

²⁸ Code d'usages international recommandé - Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1 -1969, Rév.3 1997, Amendé en 1999)

8.8 INSTALLATIONS ET EQUIPEMENT DESTINES A L'HYGIENE PERSONNELLE

78. L'abattage, l'habillage et autres types de manipulation des corps et des parties constituent autant de risques de contamination croisée de la viande par le personnel chargé de la manipulation des aliments (cf. Section 11). Des installations sanitaires adaptées s'imposent afin d'empêcher toute contamination croisée excessive de la viande par cette voie.

79. Les installations et les équipements doivent être conçus, situés et mis à disposition de sorte que la sécurité sanitaire de la viande n'est pas compromise. Dans certains cas, des installations séparées sont nécessaire, par exemple pour le personnel travaillant avec des animaux vivants ou des produits saisis (Cf. Section 11).

Ces installations devraient comprendre :

- des vestiaires, douches, toilettes avec chasse d'eau, lave-mains et sèche-mains ainsi que des locaux séparés pour les repas ; et
- des vêtements de protection capables d'être correctement nettoyés et minimisant les accumulations de contaminants.

Toutes les zones dans lesquelles de la viande peut se trouver devraient être équipées d'installations adéquates pour se laver les mains :

- situées à proximité des stations de travail ;
- munies de robinets que l'on ne peut pas faire fonctionner avec les mains ;
- délivrent de l'eau chaude à une température appropriée et sont équipées de distributeurs de savon liquide ou autre produit de nettoyage des mains ;
- sont, au besoin, équipées de sèche-mains et de récipients pour les serviettes en papier usagées ; et
- munies de conduites d'évacuation des eaux usées reliées à l'égout.

8.9 MOYENS DE TRANSPORT

Les véhicules et conteneurs utilisés pour le transport de la viande devraient remplir les conditions suivantes :

- être conçus et équipés pour empêcher que la viande entre en contact avec le sol ;
- être munis de joints et de sas empêchant l'accès de toute source de contamination ; et
- le cas échéant, être équipés de manière à permettre le maintien et la surveillance de conditions de température et d'humidité.

9. CONTROLE DES OPERATIONS

80. De nombreux dangers alimentaires sont associés à la viande (*Salmonella* spp. et résidus de médicaments vétérinaires), au milieu de travail (*Listeria monocytogenes* et *Clostridium perfringens*) et au personnel chargé de la manipulation (*Staphylococcus aureus* et virus de l'hépatite). Un contrôle efficace des opérations de traitement, comprenant des BPH (bonnes pratiques d'hygiène) et un système HACCP, est nécessaire à la production d'une viande à la fois saine et propre à la consommation humaine.

81. Les principes et directives présentés dans cette section doivent suivre les objectifs et directives généraux mentionnés dans la section V du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997, Amendé en 1999). Ils sont inclus dans la présente section au titre des dangers présents dans la viande mais s'appliquent également aux critères d'acceptabilité.

82. De nombreux aspects des procédures d'abattage et d'habillage présentent d'importants risques de contamination de la viande, comme la dépouille et le plumage, l'éviscération, le lavage des carcasses, l'examen post-mortem, le parage et autres opérations de la chaîne du froid. Les systèmes de contrôle des opérations de traitement devraient permettre de limiter autant que possible toute contamination microbienne croisée lors de ces procédures et refléter la part que les contrôles représentent dans la réduction des risques liés à la viande pour la santé humaine.

9.1 PRINCIPES D'HYGIENE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT AU CONTROLE DES OPERATIONS DE TRAITEMENT

- i. La production d'une viande à la fois saine et propre à la consommation humaine exige une grande attention au détail apportée lors de la conception, de la mise en œuvre, du suivi et de la révision de tous les éléments du contrôle des opérations de traitement.
- ii. La mise en place des systèmes de contrôle des opérations incombe principalement au responsable d'établissement. Lorsque de tels systèmes sont appliqués, l'autorité compétente devrait vérifier régulièrement qu'ils permettent d'obtenir la conformité à toutes les prescriptions d'hygiène de la viande.
- iii. Le contrôle des opérations devrait limiter le niveau de contamination microbiologique au niveau réalisable le plus faible possible en utilisant une approche basée sur l'analyse des risques.
- iv. Dans la mesure où c'est réalisable, le système HACCP devrait être préféré pour le contrôle des opérations, et il devrait s'appuyer sur de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) préalables comprenant des procédures d'assainissement normalisées (SSOP).
- v. Le contrôle des opérations devrait refléter une stratégie intégrée de maîtrise des dangers à tous les stades de la chaîne alimentaire, les informations disponibles sur la production primaire et le pré-abattage devant être prises en compte dans la mesure du possible et du réalisable.
- vi. Tous les animaux devraient être soumis à un examen post-mortem fondée sur des méthodes scientifiques et sur l'analyse des risques, et spécifiquement adaptée aux dangers que l'on peut raisonnablement s'attendre à trouver dans les animaux présentés.²⁹
- vii. L'autorité compétente devrait stipuler les procédures et tests à utiliser lors de l'examen post-mortem, la mise en œuvre de ceux-ci, ainsi que la formation, les connaissances, les compétences et les capacités requises du personnel impliqué (y compris le rôle des vétérinaires et du personnel employé par le responsable d'établissement).
- viii. L'examen post-mortem devrait prendre en compte toutes les informations pertinentes provenant de la production primaire ainsi que de programmes de maîtrise des dangers officiels ou officiellement reconnus.
- ix. Le jugement post-mortem devrait être fondé sur : les risques alimentaires et autres pour la santé humaine (par exemple provenant d'une exposition dans l'environnement professionnel ou de la manipulation de viande à domicile) ; les risques alimentaires pour la santé animale, tels que mentionnés dans la législation nationale pertinente ; et enfin les caractéristiques de salubrité.
- x. Dans la mesure du possible, l'autorité compétente devrait établir des critères de performance applicables aux résultats des activités de contrôle des opérations et d'examen post-mortem et vérifier les résultats.

²⁹ Lorsque la capacité nécessaire pour effectuer une analyse des risques fait défaut, l'inspection post-mortem menée selon les connaissances et les pratiques scientifiques actuelles devrait permettre d'obtenir le niveau de protection des consommateurs requis

- xi. Le responsable d'établissement peut employer les services d'organismes ou de personnes compétents pour mener à bien les activités prescrites de contrôle des opérations³⁰, dont l'examen ante-mortem³¹ et l'examen post-mortem dans les conditions approuvées par l'autorité compétente.
- xii. La mise en œuvre de systèmes de qualité, internes ou officiellement agréés, par le responsable d'établissement en des points où ils permettent d'améliorer la qualité des activités d'hygiène de la viande devrait être prise en compte lors des vérification des prescriptions réglementaires par l'autorité compétente.

9.2 SYSTEMES DE CONTROLE DES OPERATIONS

83. Un contrôle efficace des opérations de traitement exige la conception et la mise en œuvre de systèmes adaptés. Le secteur a la principale responsabilité de la mise en application et de la supervision des systèmes de contrôle des opérations, afin de garantir la sécurité et la salubrité de la viande. Ces systèmes devraient comprendre des conditions préalables de BPH et des plans HACCP adaptés aux circonstances.

84. Un système de contrôle des opérations documenté devrait décrire les activités d'hygiène de la viande entreprises (y compris toute procédure d'échantillonnage), les critères de performance (si ceux-ci ont été définis), les activités de vérification et les mesures correctives et préventives.

85. Le responsable d'établissement peut employer les services d'organismes ou personnes compétentes dûment reconnus par l'autorité compétente pour mener à bien les activités prescrites de contrôle des opérations, y compris l'examen post-mortem. Ces activités devraient s'intégrer aux systèmes HACCP et d'assurance qualité de manière appropriée aux circonstances.

86. Les systèmes de contrôle des opérations de traitement relatives à la sécurité sanitaire des aliments devraient adopter une méthodologie fondée sur l'analyse des risques. L'application de principes HACCP dans la conception et la mise en œuvre des systèmes de contrôle des opérations devraient être conformes aux Système d'analyse des risques (HACCP) - Points critiques pour leur maîtrise et Directives concernant son application (CAC/RAP 1-1969, Rév. 3 1997, Amendé en 1999). Les Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997) donnent des prescriptions générales pour le contrôle des opérations sur les aliments pour le commerce international.

9.2.1 Procédures d'assainissement normalisées (en anglais SSOP)

87. Les SSOP pré-opérationnelles et opérationnelles devraient minimiser autant que possible et réalisable toute contamination directe et indirecte de la viande. Un système de SSOP correctement mis en place devrait garantir que les installations et l'équipement sont propres et désinfectés avant le début des opérations et qu'un niveau d'hygiène approprié est maintenu tout au long de celles-ci. L'autorité compétente fournit éventuellement un ensemble de modèles qui peut inclure des prescriptions réglementaires minimales d'hygiène générale.

Les SSOP se caractérisent par :

- le développement, par l'établissement, d'un document écrit définissant le programme de SSOP et décrivant les procédures adoptées ainsi que leur fréquence d'exécution ;
- l'identification du personnel de l'établissement responsable de la mise en œuvre et du contrôle des SSOP ;
- la soumission à l'autorité compétente, pour vérification, d'informations concernant le contrôle et la prise éventuelle de mesures correctives et/ou préventives ;

³⁰ Les activités de contrôle des opérations prescrites peuvent inclure des « Systèmes d'inspection officiellement agréés » (CAC/GL 20 - 1995)

³¹ L'examen post-mortem mentionné à la Section 6.3

- des actions correctives comprenant une décision pertinente sur le sort réservé au produit ; et
- une réévaluation périodique de l'efficacité du système par le responsable d'établissement.

88. La vérification microbiologique des procédures d'assainissement normalisées peut être réalisée par le biais de toute une gamme de méthodes directes et indirectes. Les responsables d'établissement devraient utiliser le contrôle statistique des opérations, ou toute autre méthode, afin de surveiller les courbes d'hygiène.

9.2.2 HACCP

89. Dans le cadre de la production de viande, les systèmes HACCP constituent un moyen proactif de contrôle des opérations visant à garantir la sécurité alimentaire.³² La validation d'un plan HACCP appliqué à la viande devrait garantir que le plan est efficace et permet d'obtenir les critères de performance (cf. 9.2.3), compte tenu du degré de variabilité en présence de dangers qui se trouvent normalement associés aux divers lots d'animaux présentés.

90. La fréquence de vérification par l'autorité compétente pourra varier selon les aspects opérationnels du contrôle des opérations, la performance historique de l'établissement quant à l'application du plan HACCP et les résultats de la vérification eux-mêmes. Dans certains cas, l'autorité compétente pourra opter d'homologuer des plans HACCP et de stipuler la fréquence des vérifications.

91. Les tests microbiologiques servant à la vérification des systèmes HACCP, par exemple la vérification des limites critiques et du contrôle statistique des opérations, sont une caractéristique importante du système HACCP.

9.2.3 Paramètres fondés sur les résultats pour le contrôle des opérations

92. Dans un système d'hygiène de la viande basé sur l'analyse des risques, la vérification du contrôle des opérations est nettement renforcée par la définition de critères de performance liés aux résultats d'activités données. Dans la plupart des cas, ces critères seront définis par l'autorité compétente. Lorsque des critères de performance sont fixés, le secteur peut les utiliser pour démontrer promptement un contrôle correct des opérations en termes de sécurité sanitaire de la viande.

93. L'établissement devrait posséder un système de contrôle des opérations documenté afin d'appliquer des mesures correctives qui permettront de satisfaire de manière consistante aux critères de performance. La révision des opérations ainsi que toute autre action corrective requise à la suite d'une inadéquation avec les critères de performance devraient être consignées correctement. L'autorité compétente devrait mettre en place un système de collecte et d'analyse des résultats auprès du plus grand nombre d'établissements possible et examiner périodiquement les tendances de contrôle des opérations par rapport aux objectifs nationaux d'hygiène pour la viande.

94. Dans la mesure du possible, les critères de performance devraient exprimer de manière objective le niveau de maîtrise des dangers que le système de contrôle des opérations permet d'atteindre grâce à l'application des principes de l'analyse des risques. À défaut de connaissances suffisantes sur les risques pour la santé humaine, les critères de performance peuvent être initialement définis à partir d'enquêtes de référence portant sur la performance actuelle, et modifiés par la suite pour refléter l'évolution des objectifs de santé publique s'il y a lieu. Lorsque des paramètres de performance liés aux résultats ont été fixés comme critères d'acceptabilité de la viande, les résultats spécifiés devraient être réalisables en pratique et refléter les attentes des consommateurs.

95. Des paramètres organoleptiques peuvent également être définis comme la « tolérance zéro » en ce qui concerne la contamination visible des carcasses par des matières fécales.

³² Système d'analyse des risques (HACCP) - Points critiques pour leur maîtrise et Directives concernant son application (Annexe au CAC/RAP 1-1969, Rév. 3-1997, Amendé en 1999)

Les critères de performance liés aux résultats des systèmes de contrôle des opérations servent à :

- faciliter la validation des systèmes de contrôle des opérations ;
- faciliter la dérivation de paramètres de traitement à divers stades du système de production alimentaire ;
- permettre un maximum de flexibilité et d'innovation technique dans la manière dont l'établissement atteint le niveau de performance requis ;
- faciliter l'établissement d'une uniformité des performances dans l'ensemble du secteur ;
- fournir une base objective pour des directives et normes réglementaires fondées sur les résultats, telles que des prescriptions pour le contrôle statistique des opérations ou la fréquence de la *Salmonella* spp. ;
- améliorer la maîtrise des dangers au fil du temps, afin d'améliorer le niveau de protection des consommateurs ; et
- faciliter une détermination de l'équivalence des mesures sanitaires.

96. Lorsque des critères de performance sont établis comme exigences spécifiées, il convient de fournir à toutes les parties intéressées des explications concernant leur lien avec un niveau de protection des consommateurs adéquat. On pourra citer par exemple : les directives concernant les niveaux acceptables d'*E. coli*, les normes quant à l'absence d'*E. coli* O157:H7 ou les limites maximales de résidus pour les produits chimiques présentant une toxicité aiguë.

97. Dans certaines circonstances, un critère de performance peut être établi comme critère microbiologique définissant l'acceptabilité d'un lot de production, par exemple sur la base de la présence ou de l'absence d'un certain nombre de microbes et/ou de la quantité de leurs toxines ou métabolites selon un plan d'échantillonnage spécifié.³³

98. Les critères de performance relatifs aux résultats du contrôle des opérations peuvent s'avérer difficiles à établir dans le cas de certains dangers préoccupants et l'autorité compétente pourra avoir besoin de mettre en place des procédures et tests spécifiques pour atteindre les niveaux de protection du consommateur attendus (ex. : ESB). De telles mesures spécifiques devraient être adoptées sur la base de l'analyse des risques, avec prise en considération de l'efficacité de toutes les options envisageables de gestion des risques.³⁴

99. L'autorité compétente devrait reconnaître diverses activités d'hygiène de la viande fondée sur l'analyse des risques dans son domaine de compétence, lorsqu'il est prouvé que ces activités permettent d'obtenir au moins les mêmes résultats en matière d'hygiène de la viande fondée sur l'analyse des risques.

9.2.4 Systèmes de réglementation

100. L'autorité compétente devrait avoir l'autorité légale de définir les prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande et de les faire appliquer ; elle est également l'ultime responsable de la vérification du respect de toutes les prescriptions réglementaires. L'autorité compétente devrait :

- i. Définir les systèmes réglementaires (systèmes de saisie, de recherche rapide et de traçabilité selon les besoins, etc.) ainsi que la formation, les connaissances, les compétences et les capacités du personnel (généralement au niveau national).
- ii. Mettre en place des contrôles d'hygiène pour la viande lorsque ceux-ci sont déclarés être de la responsabilité directe de l'autorité compétente, tels que des programmes d'échantillonnage ou de certification officiels, ainsi que les aspects des activités ante-mortem et post-mortem spécifiés par l'autorité compétente.

³³ Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21 - 1997)

³⁴ Encéphalopathie spongiforme bovine. Chapitre 2.3.13. Code zoosanitaire international - 2000. Office International des Epizooties

- iii. Vérifier que les systèmes de contrôle mis en place par le responsable d'établissement sont conformes aux prescriptions réglementaires ; BPH, SSOP et HACCP, le cas échéant.
- iv. Vérifier que les organismes compétents s'acquittent des fonctions dont ils sont chargés.
- v. Prendre des mesures pour faire appliquer la loi, lorsque c'est nécessaire.

L'autorité compétente devrait vérifier la conformité avec :

- les prescriptions de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) concernant ; les animaux présentés à l'abattoir (et le gibier tué présenté à l'habillage), les établissements, les installations et l'équipement, le contrôle des opérations, le transport et l'hygiène du personnel ;
- les SSOP ;
- les plans HACCP ;
- toutes les prescriptions réglementaires relatives à l'examen ante-mortem et post-mortem ;
- les critères de performance et de traitement correspondant à des prescriptions réglementaires, tels que les exigences relatives au contrôle microbiologique et statistique des opérations ou les normes concernant la *Salmonella* spp. ;
- les niveaux de résidus chimiques et de contaminants inférieurs aux limites maximales imposées par la législation et par les plans d'échantillonnage nationaux pertinents ;
- les programmes officiels ou « officiellement reconnus » de contrôle des zoonoses, tels que les tests microbiologiques pour l'*E. coli* O157:H7 ; et
- toutes mesures de gestion des risques spécifiées par l'autorité compétente.

101. Les activités de vérification peuvent comprendre l'évaluation des opérations de traitement exécutées par le personnel de l'établissement, des contrôles documentaires, un examen organoleptique des parties comestibles et de la viande, le prélèvement d'échantillons pour des tests de laboratoire et des analyses de dépistage des agents pathogènes, des organismes indicateurs, des résidus, etc. L'accréditation/l'homologation/l'enregistrement d'un établissements peut faciliter la vérification par l'autorité compétente du respect des prescriptions réglementaires par l'établissement.

102. L'autorité compétente devrait assurer une supervision adaptée des activités de vérification (par le responsable d'établissement). La nature et l'intensité de cette supervision devraient être basées sur une analyse des risques. L'inspecteur officiel (y compris l'inspecteur vétérinaire) vérifie le respect des prescriptions réglementaires et peut éventuellement entreprendre des contrôles documentaires, des procédures et essais supplémentaires à cette fin. Les règlements régissant la présence de l'inspecteur officiel au cours de l'examen ante-mortem et post-mortem ainsi que durant le traitement, la découpe et le stockage de la viande fraîche devraient être déterminés par l'autorité compétente, en fonction du déploiement d'autres personnes compétentes et des risques potentiels pour la santé humaine associés aux types d'animaux et de viande, aux établissements et aux responsables d'établissement concernés, etc.

103. Un programme national d'hygiène de la viande devrait être soumis à un audit réalisé par l'autorité compétente.

S'il s'avère que le responsable d'établissement n'opère pas en conformité avec les prescriptions réglementaires, l'autorité compétente devrait faire appliquer la loi par le biais de mesures pouvant comprendre :

- le ralentissement de la production jusqu'à ce que le contrôle des opérations soit de nouveau effectif ;
- l'arrêt de la production et le retrait de la certification pour la viande considérée comme dangereuse ou impropre à l'usage qui lui était destiné ;
- le retrait de la supervision ou de l'accréditation officielle du personnel compétent ;

- l'imposition de mesures de traitement particulières, comme le rappel ou la destruction de viande le cas échéant ; et
- le retrait ou la suspension de l'accréditation/l'homologation/l'enregistrement de l'établissement si les systèmes de contrôle des opérations sont invalides ou en cas de non-conformité répétée.

9.2.5 Systèmes d'assurance qualité

104. Lorsque des systèmes d'assurance qualité vérifiables sont en place dans la filière, l'autorité compétente devrait en tenir compte.³⁵

9.3 PRESCRIPTIONS GENERALES D'HYGIENE RELATIVES AU CONTROLE DES OPERATIONS

105. Le contrôle des opérations devrait se conformer aux prescriptions générales d'hygiène du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire.³⁶

Les prescriptions générales d'hygiène relatives au contrôle des opérations devraient comprendre les éléments suivants :

- l'eau utilisée pour le nettoyage et l'assainissement devrait être d'une qualité adaptée à l'activité concernée et devrait être utilisée de manière à éviter toute contamination directe ou indirecte de la viande ;
- le nettoyage des installations et de l'équipement devrait inclure, au besoin, le démontage, l'élimination de tous les débris, le rinçage des pièces, l'utilisation d'un détergent autorisé, un second rinçage, le remontage, ainsi que toute autre activité d'assainissement et de rinçage jugée appropriée ;
- les récipients et l'équipement devraient être manipulés et stockés de manière à minimiser le potentiel de contamination de la viande ;
- l'assemblage de récipients ou cartons dans des locaux ou zones susceptibles d'héberger de la viande devrait être effectué de manière à minimiser le potentiel de contamination ; et
- l'accès du personnel aux zones de traitement devrait être strictement contrôlé.

106. Au cours de la vérification du contrôle des opérations et de l'exécution d'autres activités d'hygiène pour la viande, l'autorité compétente et les professionnels du secteur devraient faire appel à des laboratoires dûment homologués ou autrement accrédités. Les échantillons devraient être testés selon des méthodes analytiques validées.³⁷

Les tests en laboratoire sont nécessaires pour :

- la vérification des activités de contrôle des opérations ;
- l'application de critères de performance ou microbiologiques ;
- la surveillance des résidus ;
- le diagnostic de maladies affectant certains animaux individuels ; et
- la surveillance des zoonoses.

³⁵ Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires – Section 4 « Assurance de la qualité » (CAC/GL 26-1997)

³⁶ À noter que les prescriptions générales de contrôle des matériaux entrants, de l'utilisation de l'eau, du conditionnement, de la documentation et la constitution de dossiers ainsi que des procédures de saisies sont décrites dans le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997, Amendé en 1999)

³⁷ Directives pour l'évaluation de la compétence des laboratoires de test impliqués dans le contrôle des importations et exportations d'aliments (CAC/GL 27-1997)

9.4 PRESCRIPTIONS D'HYGIENE POUR L'ABATTAGE ET L'HABILLAGE

107. Seuls des animaux vivants destinés à être abattus devraient pénétrer dans un abattoir, à l'exception toutefois des animaux ayant été abattus en urgence hors de l'abattoir et accompagnés des documents vétérinaires appropriés.

108. À l'exception des animaux utilisés lors du transport ou de la gestion du bétail, seul les animaux destinés à être abattus devraient pénétrer dans un abattoir.

109. Les animaux ne devraient être abattus ou habillés dans un abattoir que lorsqu'une personne compétente est disponible pour effectuer les examens ante-mortem et post-mortem. En cas d'abattage d'urgence, lorsque aucune personne compétente n'est disponible, les prescriptions de l'autorité compétente seront appliquées afin de veiller à ce que la viande soit saine et propre à la consommation humaine.

110. Les animaux acheminés jusqu'au plan d'abattage devraient être abattus sans délai et la cadence à laquelle ils sont étourdis, éborgnés et saignés ne devrait pas être supérieure au rythme d'habillage des carcasses.

Au cours des opérations d'habillage initiales et afin de réduire la contamination :

- les animaux abattus qui sont échaudés, flambés ou soumis à d'autres traitements similaires devraient être débarrassés de tout poil, soie, pellicule, plume, cuticule et saleté ;
- la trachée et l'œsophage devraient demeurer intacts au cours de la saignée, sauf dans le cas d'un abattage rituel ;
- la saignée devrait être aussi complète que possible ; lorsqu'il est destiné à l'alimentation, le sang devrait être recueilli et manipulé de manière hygiénique ;
- lorsqu'on expose la langue, l'opération devrait être exécutée en veillant à ne pas couper les amygdales ;
- la dépouille de la tête peut ne pas être exigée pour certaines espèces d'animaux, tels les chèvres, les veaux et les moutons, à condition que la manipulation de la tête s'effectue de manière à éviter toute contamination de la viande ;
- avant tout retrait de parties de têtes destinées à la consommation humaine, les têtes devraient être propres et, sauf dans le cas des carcasses échaudées et épilées, suffisamment dépouillées pour faciliter l'examen et l'ablation hygiéniques des parties concernées ;
- les mamelles en lactation ou visiblement malades devraient être retirées des carcasses aussi rapidement que possible ;
- l'ablation des mamelles devrait être effectuée de manière à éviter toute contamination de la carcasse par leur contenu ;
- la dépouille au gaz (l'introduction d'air ou de gaz entre la peau ou cuir et les tissus sous-jacents en vue de faciliter la dépouille) ne devrait être autorisée que lorsque la procédure n'entraîne qu'un minimum de contamination et satisfait aux critères de performance microbiologique et organoleptique ; et
- les peaux/les toisons ne devraient pas être nettoyées, écharnées ni accumulées dans les zones d'un abattoir ou d'un établissement utilisées pour l'abattage ou l'habillage.

111. Les volailles et le gibier à plumes d'élevage déplumés ne peuvent être efficacement nettoyés de toute poussière et plume ainsi que de tout autre contaminant qu'en utilisant de l'eau potable. Un lavage systématique des carcasses, à plusieurs étapes de l'habillage, et aussi rapidement que possible après chaque étape susceptible d'entraîner la contamination, réduit l'adhérence des bactéries à la peau et permet ainsi de minimiser la contamination globale de la carcasse. (Un lavage après l'éviscération et l'examen post-mortem s'impose également pour des raisons technologiques. C'est en effet la seule méthode disponible pour nettoyer systématiquement les carcasses avant la réfrigération). Le lavage peut s'effectuer de diverses manières, au jet ou par immersion.

112. Les oiseaux coureurs d'élevage peuvent avoir un excès de poussières et saletés dans les plumes, et cela peut entraîner une contamination importante de la zone d'habillage, à moins qu'il n'y ait une séparation adéquate, par éloignement, obstacle physique ou autre moyen (ventilation positive par exemple).

113. Dès le début de la dépouille/du retrait de la toison, les carcasses devraient être séparées les unes des autres pour éviter tout contact, et ce jusqu'à ce qu'elles aient été examinées et jugées par la personne compétente effectuant l'examen post-mortem. (Nota : la ségrégation totale des carcasses est plus difficile à réaliser pour les volailles et le gibier à plumes d'élevage mais il convient de minimiser les contacts).

Au cours de l'habillage et afin d'éviter toute contamination excessive ;

- lorsque les corps des animaux doivent être dépouillés, cette opération devrait être terminée avant l'éviscération ;
- l'eau des bacs d'échaudage devrait être gérée de sorte qu'elle ne soit pas excessivement contaminée ;
- l'éviscération devrait être réalisée sans délai ;
- l'écoulement de matières provenant de l'œsophage, du jabot, de l'estomac, des intestins, du cloaque ou du rectum, de la vésicule biliaire, de la vessie, de l'utérus ou des mamelles devrait être évité ;
- au cours de l'éviscération, les intestins ne devraient pas être séparés de l'estomac ni aucune ouverture pratiquée dans l'intestin, sauf si les intestins sont préalablement ligaturés pour éviter tout écoulement ; cette disposition ne s'applique pas à la volaille et au gibier sauvage à plumes ;
- l'estomac et les intestins, ainsi que toute matière non comestible issue de l'abattage et/ou de l'habillage des animaux, devraient être retirés de la zone d'habillage aussi rapidement que possible et leur traitement ne doit donner lieu à aucune contamination croisée de la viande ;
- l'efficacité des méthodes utilisées pour l'élimination de la contamination visible et de la contamination microbienne ainsi que leur conformité aux exigences spécifiées par l'autorité compétente devraient avoir été démontrées ; et
- les matières fécales et autres devraient être parées ou autrement éliminées des carcasses en utilisant une procédure empêchant toute contamination supplémentaire et satisfaisant aux critères de performance requis pour le contrôle des opérations.

114. Les carcasses ne devraient entrer en contact avec aucune surface ou équipement, à moins que, pour des raisons pratiques, cela ne puisse être évité. Lorsque, comme dans le cas des machines d'éviscération automatiques, la conception de l'équipement rend le contact inévitable, l'équipement devrait être maintenu dans un bon état d'hygiène et contrôlé régulièrement.

115. Lorsqu'une personne compétente effectuant l'examen post-mortem considère que la méthode d'abattage ou d'habillage des animaux, ou toute autre phase de manipulation de la viande risquent d'affecter adversément la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande, la personne compétente devra imposer un ralentissement du rythme de production, voire même la suspension des opérations, selon ce qu'il juge nécessaire (cf. 9.2.4).

116. Les responsables d'établissement devraient se conformer aux prescriptions de l'autorité compétente, quant à la présentation des parties comestibles des corps des animaux pour l'examen post-mortem. Les morceaux retirés des animaux abattus avant l'examen post-mortem devraient pouvoir être reliés de manière précise à une carcasse (ou à un groupe de carcasses) lorsqu'ils doivent faire l'objet d'un examen post-mortem.

117. Les installations et l'équipement utilisés pour l'abattage et/ou l'habillage peuvent avoir d'autres usages, tels l'abattage d'urgence pour des raisons de santé animale, sous réserve du respect des prescriptions sanitaires et concernant le nettoyage.

118. L'autorité compétente devrait encourager, au niveau de l'établissement, le développement et l'adoption de technologies et procédures innovatrices qui permettent de réduire la contamination croisée, telle l'opération consistant à enfermer le côlon dans un sac fermé par un cordon.

9.5 EXAMEN POST-MORTEM

119. Toutes les carcasses et autres parties concernées devraient être soumises à un examen post-mortem, dans le cadre, de préférence, d'un système global de production de viande fondé sur l'analyse des risques.

120. L'examen post-mortem des carcasses et autres parties concernées devrait exploiter les informations issues de la production primaire et de l'examen ante-mortem, ainsi que les résultats de l'examen organoleptique de la tête, de la carcasse et des viscères, afin de déterminer si les parties destinées à la consommation humaine sont saines et propres à la consommation humaine. Lorsque les résultats de l'examen organoleptique ne suffisent pas pour déterminer si les carcasses et autres parties concernées sont saines et propres à la consommation humaine, celles-ci devraient être mises de côté et soumises à des procédures et/ou tests d'examen supplémentaires.

9.5.1 Conception de systèmes d'examen post-mortem

121. Des procédures et tests d'examen post-mortem devraient être mis en place par l'autorité compétente en suivant une méthodologie scientifique basée sur l'analyse des risques. L'autorité compétente est responsable de la fixation des critères de jugement et de l'audit du système d'examen post-mortem. En l'absence d'un système basé sur l'analyse des risques, les procédures devront se fonder sur les connaissances et pratiques scientifiques actuelles.

122. S'agissant de la conception et de la mise en œuvre de systèmes d'examen post-mortem, les informations pertinentes relatives à la population animale, telles que type d'animal, état de santé et zone d'origine devraient être utilisées.

123. Lorsque cela est exigé en raison de certains problèmes de santé publique, il pourra s'avérer nécessaire d'effectuer un tri systématique des carcasses et autres parties concernées par le biais de méthodes autres que l'examen organoleptique visant certains dangers suspectés, comme des tests de dépistage de la *Trichinella* spp.

Un programme d'examen post-mortem basé sur l'analyse des risques se caractérise par :

- la conception et l'application de procédures et de tests organoleptiques pertinents et proportionnels aux risques liés à la viande associés à des anomalies visibles à l'œil nu ;
- l'adaptation des procédures employées au tableau de la morbidité et à la fréquence des maladies et défauts que l'on peut raisonnablement s'attendre à trouver dans le groupe d'animaux amené à l'abattoir, avec prise en compte du type (âge), de l'origine géographique et du système de production primaire dont sont issus les animaux d'abattoir (par exemple, incisions multiples des muscles concernés chez les porcs originaires de régions affectées par le *Taenia solium*) ;
- l'adoption de procédures minimisant autant que possible la contamination croisée lors des diverses opérations de manipulation et pouvant inclure des procédures limitées, dans un premier temps, à un examen visuel des carcasses et autres parties concernées si l'évaluation des risques le justifie ;
- un examen des parties non comestibles des animaux si elles peuvent apporter des informations destinées à aider le jugement des parties comestibles ;
- la modification de procédures traditionnelles dont une étude scientifique a démontré l'inefficacité ou le danger pour la denrée alimentaire, telle l'incision systématique des ganglions de jeunes animaux visant à détecter des anomalies granulomateuses ;
- l'application systématique de procédures organoleptiques plus intensives, lorsqu'une maladie ou un état de santé détectés dans une seule partie d'une carcasse et d'autres parties concernées est susceptible de se généraliser, tels que les kystes du *Taenia saginata* du bœuf ou le xanthosis ;
- l'application systématique de procédures d'examen supplémentaires basées sur l'analyse des risques lorsque le résultat d'un test diagnostique sur des animaux vivants est positif (par exemple : test de la tuberculine pour le bétail et le test de la malléine pour les chevaux) ;

- l'utilisation de tests de laboratoire pour les dangers qu'un examen organoleptique ne peut identifier, tels que la *Trichinella* spp., les résidus chimiques et les contaminants ;
- l'application de critères de performance reflétant une méthodologie basée sur l'analyse des risques aux résultats de l'examen organoleptique ;
- l'intégration à des plans HACCP pour d'autres activités de contrôle des opérations, telle que l'adoption de critères de tolérance zéro en ce qui concerne la contamination des carcasses par les matières fécales ;
- l'adaptation continue des procédures en fonction des données reçues du producteur primaire avec chaque lot ; et
- la transmission d'informations en retour au producteur primaire afin de permettre une amélioration continue de la sécurité sanitaire et de la salubrité des animaux présentés à l'abattoir (cf. 6.4).

9.5.2 Mise en œuvre de procédures d'examen post-mortem

124. L'examen post-mortem devrait être effectué aussi rapidement que possible après l'abattage des animaux ou après la réception du gibier sauvage tué. L'examen devrait prendre en compte toutes les informations pertinentes provenant de la production primaire et de l'examen ante-mortem, telles que les informations issues des programmes officiels ou officiellement reconnus de maîtrise des dangers, ou encore les informations relatives aux animaux abattus considérés comme « suspects ».

125. L'autorité compétente devrait stipuler : les modalités de réalisation de l'examen post-mortem, la formation, les connaissances, les compétences et les capacités requises du personnel concerné (y compris le rôle de l'inspecteur officiel, de l'inspecteur vétérinaire et du personnel employé par d'autres structures) ainsi que la fréquence et l'intensité des activités de vérification (cf. 9.2.4). L'ultime responsabilité de la vérification du respect de toutes les prescriptions applicables à l'examen post-mortem et au jugement incombe à l'autorité compétente.

126. Les carcasses et autres parties saisies par la personne compétente effectuant l'examen post-mortem car jugées dangereuses ou impropres à la consommation humaine devraient être identifiées de manière appropriée et manipulées de façon à ne pas causer la contamination croisée de la viande provenant d'autres carcasses et autres parties concernées. Les motifs des saisies devraient être consignés et des tests de laboratoire pourront être réalisés pour confirmation si cela est jugé nécessaire.

Les tâches qui incombent au responsable d'établissement en ce qui concerne l'examen post-mortem comprennent :

- le maintien de l'identité individuelle des carcasses et autres parties concernées (y compris le sang s'il y a lieu) jusqu'à ce que l'examen soit terminé ;
- la dépouille et l'habillage des têtes de manière à faciliter l'examen (par exemple, dépouille partielle afin de permettre l'accès aux ganglions lymphatiques sous-maxillaires ou le détachement de la base de la langue afin de permettre l'accès aux ganglions lymphatiques rétropharyngiens) ;
- la dépouille des têtes de manière à permettre un retrait hygiénique des parties comestibles, si cette option fait partie du traitement ;
- la présentation d'une carcasse et d'autres parties concernées à l'examen selon les prescriptions de l'autorité compétente ;
- l'interdiction pour le personnel d'établissement d'éliminer ou de modifier sciemment toute preuve de maladie ou de défaut ou moyen d'identification d'un animal avant l'examen post-mortem ;
- le retrait rapide des fœtus hors de la zone d'éviscération pour l'extraction des graisses ou toute autre opération de traitement, en conformité avec les instructions de l'autorité compétente (par exemple, recueil du sang provenant du fœtus) ;
- le maintien dans la zone d'examen des carcasses et autres parties concernées destinées à l'examen jusqu'à conclusion de celui-ci et du jugement ;

- la mise à disposition, de manière à éviter la contamination croisée de la viande provenant d'autres carcasses et autres parties concernées, d'installations pour l'identification et le maintien de toutes les carcasses et autres parties concernées requérant un examen et/ou des tests de diagnostic plus détaillés avant qu'un jugement de sécurité sanitaire et de salubrité ne puisse être émis ;
- la saisie des parties de la carcasse parées du pourtour de la blessure d'égorgeage ;
- la saisie systématique du foie et/ou des reins provenant d'animaux âgés lorsque l'autorité compétente a déterminé la possibilité d'une accumulation de métaux lourds à un niveau inacceptable ;
- l'utilisation, dans le respect des prescriptions de l'autorité compétente, de marques de santé indiquant le résultat de l'examen post-mortem ; et
- la coopération avec les personnes compétentes effectuant l'examen post-mortem, par tous les autres moyens susceptibles de favoriser l'efficacité de l'examen post-mortem, comme l'accès aux données de traitement et un accès facilité à toutes les carcasses et autres parties concernées.

Les systèmes d'examen post-mortem devraient comprendre :

- des procédures et tests basés, pour autant que ceci est possible et réalisable, sur une analyse des risques (cf. 9.5.1) ;
- la confirmation que l'étourdissement et la saignée ont été effectués correctement ;
- la réalisation de l'examen le plus tôt possible après la fin de l'habillage ;
- l'examen visuel des carcasses et autres parties concernées, y compris des parties non comestibles, selon les instructions de l'autorité compétente ;
- la palpation et/ou l'incision des carcasses et autres parties concernées, y compris des parties non comestibles, selon les instructions de l'autorité compétente et une approche basée sur l'analyse des risques ;
- toute palpation et/ou incision supplémentaires dans la mesure où elles sont nécessaires à la formulation d'un jugement sur une carcasse individuelle et sur d'autres parties concernées et sous réserve d'un contrôle d'hygiène approprié ;
- un examen plus détaillé des parties comestibles destinées à la consommation humaine que dans le cas de parties devant servir comme indicateurs, selon les circonstances ;
- de multiples incisions systématiques des ganglions lorsque cela s'avère nécessaire ;
- d'autres procédures organoleptiques (odeur, toucher, par exemple) ;
- au besoin, des diagnostics de laboratoire et autres tests réalisés par l'autorité compétente ou par le responsable d'établissement supervisé ;
- des critères de performance relatifs aux résultats de l'examen organoleptique ;
- l'autorité réglementaire de ralentir ou d'interrompre le traitement afin de permettre un examen post-mortem adéquate à tout moment ;
- le retrait de parties spécifiées par l'autorité compétente, telles les « matières à risque spécifiées » pour l'ESB ; et
- l'utilisation correcte et le stockage sécurisé de l'équipement utilisé pour appliquer les marques de santé.

127. L'autorité compétente et les professionnels du secteur devraient consigner et transmettre les résultats de l'examen post-mortem, selon ce qui est jugé approprié. Les maladies humaines ou animales à déclaration obligatoire, ainsi que les cas de dépassement des limites de résidus ou contaminants devraient être rapportés à l'autorité compétente nationale ainsi qu'aux propriétaires de l'animal ou des animaux. L'analyse des résultats de l'examen post-mortem au fil du temps est de la responsabilité de l'autorité compétente et les résultats de ces analyses devraient être transmis à toutes les parties intéressées.

9.6 JUGEMENT POST-MORTEM

128. Le jugement post-mortem visant à déclarer si des parties comestibles sont saines et propres à la consommation humaine devrait avant tout prendre en considération les risques alimentaires pour la santé humaine. Il est également important de prendre en compte d'autres risques pour la santé humaine provenant, par exemple, d'une exposition dans l'environnement professionnel ou de la manipulation de viande à domicile. Les jugements relatifs à la salubrité de la viande fraîche devraient refléter les critères d'acceptabilité pour les consommateurs de l'usage de la viande prévu.³⁸

129. Bien que n'étant pas du ressort du Codex, les programmes d'examen post-mortem peuvent être utilisés pour identifier et juger des carcasses et autres parties concernées en fonction des risques pour la santé animale, selon les critères fixés par la législation nationale.

Le jugement de parties comestibles comme étant saines et propres à la consommation humaine devrait prendre en compte les informations provenant ;

- de la production primaire (cf. Section 6) ;
- de l'observation des animaux pendant la stabulation ;
- de l'examen ante-mortem ; et
- de l'examen post-mortem et de tests de diagnostic le cas échéant.

130. Les jugements devraient être basés, autant que possible, sur des méthodes scientifiques ainsi que sur les risques pour la santé humaine, les directives étant fournies par l'autorité compétente. Les jugements ne devraient être formulés que par des personnes compétentes. Lorsque les parties comestibles comportant la moindre anomalie, quelle qu'elle soit, sont systématiquement déclarées dangereuses et impropres à la consommation humaine pour être ensuite éliminées de manière appropriée, le niveau de formation, de connaissances, de compétences et de capacités requis pour le jugement peut être inférieur au niveau nécessaire lorsque les parties comestibles anormales ne sont pas systématiquement retirées de la chaîne alimentaire.

131. Lorsque les résultats initiaux de l'examen post-mortem ne suffisent pas pour déterminer si des parties comestibles sont saines ou propres à la consommation humaine, un jugement provisoire devrait être suivi de procédures et/ou tests d'examen supplémentaires plus détaillés. Dans l'attente des résultats d'un examen et/ou de tests de diagnostic plus détaillés, toutes les parties d'un animal requérant une enquête plus approfondie devraient être retenues sous le contrôle de la personne compétente chargée de ces activités.

Les diverses catégories de jugement de parties comestibles comprennent les déclarations suivantes ;

- saine et propre à la consommation humaine ;
- saine et propre à la consommation humaine, après un traitement spécifique, tel que cuisson ou congélation ;³⁹
- retenue comme suspectée d'être dangereuse ou impropre, dans l'attente des résultats de procédures et/ou tests plus approfondis ;
- dangereuse pour la consommation humaine, en raison de dangers provenant de la viande elle-même ou liés à la manipulation de la viande/la santé au travail, mais pouvant être utilisée à d'autres fins, telles que nourriture pour animaux de compagnie, alimentation animale, utilisation industrielle non alimentaire, à condition qu'il existe des contrôles d'hygiène adaptés empêchant toute transmission des dangers ou toute remise illégale dans la chaîne alimentaire ;

³⁸ L'autorité compétente peut prendre en compte les divers besoins de groupes de consommateurs différents afin que les jugements de salubrité n'affectent pas le fonctionnement économique de l'approvisionnement alimentaire.

³⁹ La personne compétente peut ordonner qu'à la suite de l'inspection post-mortem, les parties comestibles dûment soumises à un contrôle des stocks adapté soient déclarées saines et propres après avoir subi un traitement spécifique, tel que congélation, cuisson ou appertisation.

- dangereuse pour la consommation humaine, en raison de dangers provenant de la viande elle-même ou liés à la manipulation de la viande/la santé au travail, et exigeant saisie et destruction ;
- impropre à la consommation humaine mais pouvant être utilisée à d'autres fins, telles que nourriture pour animaux de compagnie, alimentation animale, utilisation industrielle non alimentaire, à condition qu'il existe des contrôles d'hygiène adaptés empêchant une remise illégale dans la chaîne alimentaire ;
- impropre à la consommation humaine et exigeant saisie et destruction ; et
- dangereuse pour la santé animale selon les critères de la législation nationale et éliminée de manière appropriée.⁴⁰

132. Lorsque les parties comestibles sont jugées saines et propres à la consommation humaine sous réserve d'un traitement spécifié (autoclavage, extraction des graisses à haute température et congélation) l'autorité compétente devrait vérifier que les spécifications du traitement suffisent pour réduire les dangers ou la condition préoccupante.

9.7 PRESCRIPTIONS D'HYGIENE POUR LE CONTROLE DES OPERATIONS APRES L'INSPECTION POST-MORTEM

133. Les opérations effectuées à la suite de l'examen post-mortem comprennent : le refroidissement des carcasses, le désossage, la découpe, le conditionnement, la congélation et le stockage. Un soin particulier doit être apporté au contrôle de la température. Celle des carcasses et des abats fraîchement abattus et habillés doit être réduite aussi rapidement que possible à un niveau minimisant le développement de micro-organismes ou la formation de toxines pouvant constituer un risque pour la santé humaine. Il est également crucial de ne pas interrompre la chaîne du froid, sauf, le moins longtemps possible, pour des raisons opérationnelles, telle la manipulation au cours du transport.

134. Dans le cas des volailles et du gibier à plumes d'élevage, les viscères, en tout ou en partie, à l'exception des reins, devraient être retirés aussi rapidement que possible, sauf autorisation spécifique conférée par l'autorité compétente.

La viande reconnue saine et propre à la consommation humaine devrait être :

- retirée sans délai de la zone d'habillage ;
- manipulée, stockée et transportée de manière à être protégée de toute contamination et détérioration ;
- maintenue dans un environnement permettant de réduire la température et/ou l'activité de l'eau aussi rapidement que possible, à moins qu'elle n'ait été découpée ou désossée à chaud ; et
- conservée à des températures permettant d'atteindre les objectifs de sécurité et de salubrité.

Dans le cas de la volaille ou du gibier à plumes d'élevage soumis à un refroidissement rapide par immersion :

- le processus de refroidissement rapide par immersion devrait se conformer aux critères d'hygiène spécifiés par l'autorité compétente ;
- la réduction de la température de la carcasse devrait s'effectuer aussi rapidement que possible ;
- les carcasses en fin de traitement devraient enregistrer un dénombrement microbiologique des organismes indicateurs et pathogènes inférieur à celui des carcasses en début de traitement ; et
- les règlements sanitaires devraient stipuler que les bacs soient entièrement vidés, nettoyés et désinfectés selon les besoins.

⁴⁰ Dans certains cas, certaines parties comestibles peuvent être jugées propres à la consommation humaine mais soumises à une distribution limitée, les animaux provenant de zones sous quarantaine pour des impératifs de santé animale.

135. L'apposition d'une marque de santé officielle sur la viande, l'emballage ou le conditionnement devrait constituer la preuve que le produit a été produit conformément aux prescriptions légales et devrait, le cas échéant, faciliter l'identification de l'établissement d'origine. Lorsqu'elle est utilisée dans le cadre d'un programme officiel d'hygiène de la viande, cette marque devrait comporter le numéro d'accréditation/d'homologation/d'enregistrement de l'établissement, être apposée de manière à interdire toute réutilisation ultérieure et être parfaitement lisible. D'autres marques pourront indiquer qu'un produit est conforme à des spécifications commerciales, ou impropre à la consommation humaine, comme des marques distinctives sur les aliments pour animaux de compagnie par exemple.

136. Une marque de santé officielle peut être appliquée directement sur le produit, l'emballage ou le conditionnement, ou imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, l'emballage ou le conditionnement. Dans le cas de produits transportés en vrac vers un autre établissement où ils subiront éventuellement d'autres opérations de manipulation, traitement ou emballage, ces marques peuvent être apposées sur la surface externe du récipient ou du conditionnement.

Lorsque des carcasses, parties de carcasse ou autres pièces de viande sont placées dans des chambres d'entreposage :

- toutes les prescriptions visant le contrôle hygiénique des opérations doivent être strictement respectées, notamment celles qui concernent les cadences de chargement des chambres de refroidissement, la rotation des stocks et les spécifications de température et d'humidité relative ;
- le placement des carcasses et parties de carcasses, suspendues ou placées dans des casiers ou récipients, doit permettre une circulation d'air suffisante ;
- le potentiel de contamination croisée par l'écoulement de fluides devrait être évité ; et
- les chutes de gouttes d'eau provenant de matériels suspendus et de la condensation devraient être maîtrisées autant que possible afin de prévenir la contamination de la viande et des surfaces en contact avec la viande.

137. Les locaux et l'équipement servant à la découpe, au désossage ou à la préparation ultérieure de la viande devraient être réservés à ces activités et les locaux maintenus à la température et à l'humidité requises pour ces opérations. La viande destinée à la découpe ou au désossage devrait être amenée progressivement selon les besoins des salles de travail et ne devrait pas s'accumuler sur les tables de travail. Lorsque la viande est découpée ou désossée avant d'avoir atteint la température requise pour le stockage et le transport, elle doit être immédiatement réfrigérée à la température prescrite.

Lorsque la viande est découpée et désossée à chaud :

- elle devrait être transportée directement de l'aire d'habillage à la salle de découpe ou de désossage ;
- les locaux de découpe ou de désossage devraient être sous température contrôlée et directement reliés aux aires d'habillage, sauf lorsque l'autorité compétente approuve d'autres mesures qui assurent les mêmes garanties d'hygiène ; et
- la découpe, le désossage et le conditionnement devraient être effectués sans délai et satisfaire à toutes les prescriptions du contrôle de l'hygiène des opérations.

Lorsque la viande est conditionnée ou emballée :

- les matériaux de conditionnement devraient convenir à leur utilisation et leur stockage, ainsi que leur utilisation, doit s'effectuer dans de bonnes conditions d'hygiène ; et
- les caisses ou cartons devraient être munis à l'intérieur d'une doublure ou de tout autre moyen de protéger la viande de façon satisfaisante ; toutefois, cette doublure ou autre protection intérieure peut ne pas être indispensable si les pièces de viande, telles que découpes, sont emballées individuellement avant le conditionnement.

Lorsque la viande est placée dans un local pour congélation :

- la viande qui n'est pas conditionnée en cartons devrait être suspendue ou placée dans des casiers ou récipients, de telle façon que l'air puisse circuler librement ;
- la viande qui n'est pas conditionnée en cartons devrait être placée de manière à supprimer tout potentiel de contamination croisée par le biais de l'écoulement des fluides ;
- la disposition des cartons contenant de la viande devrait permettre une circulation d'air suffisante ; et
- la viande placée dans des casiers devrait être disposée de manière à éviter tout contact avec la base du casier supérieur.

Lorsque la viande est placée en chambre de congélation ou dans une unité de stockage :

- la température de la viande devrait avoir été réduite à un niveau acceptable avant son introduction dans la chambre de congélation ;
- la viande qui n'a pas été conditionnée doit être placée de sorte que son hygiène ne soit pas compromise par la présence de viande emballée ou conditionnée ;
- la viande, sous forme de carcasse ou dans des cartons, ne devrait pas être placée directement sur le sol mais disposée de façon à permettre une circulation d'air suffisante ;
- la chambre de congélation devrait être opérée et maintenue dans des conditions permettant de protéger la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande fraîche ;
- les températures devraient être enregistrées et surveillées en permanence ; et
- les stocks devraient être correctement gérés.

138. Lorsque la viande est décongelée aux fins de transformation, les contrôles d'hygiène devraient garantir que la décongélation n'entraîne pas la formation de micro-organismes ni de toxines à des niveaux pouvant représenter un risque pour la santé humaine. Ces contrôles devraient comprendre un drainage adapté des liquides.

139. Lorsqu'un établissement est approuvé/homologué/enregistré pour diverses espèces animales, toutes les opérations doivent être contrôlées dans l'espace et dans le temps de manière qu'un mélange accidentel de viandes provenant d'espèces différentes ou une identification incorrecte lors du conditionnement soient impossibles.

9.8 PRESCRIPTIONS D'HYGIENE POUR LES PARTIES ANIMALES CONSIDEREES COMME DANGEREUSES OU IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE.

140. Les opérations réalisées sur des parties d'animaux considérées comme dangereuses ou impropres à la consommation humaine devraient faire l'objet de mesures d'hygiène spéciales. Ces mesures devraient empêcher la contamination croisée d'autres parties ou de viande comestibles, ainsi que toute possibilité de substitution.

Les parties animales considérées comme dangereuses ou impropres à la consommation humaine devraient être :

- immédiatement placées dans des goulottes, récipients, wagonnets ou autres installations de manipulation bien identifiés ;
- identifiées par le biais d'un élément adapté au type de tissu et à l'usage auquel il est destiné ;

- lorsqu'elles sont saisies, devraient être traitées dans des locaux réservés à cet effet et amenées par transport sécuritaire au lieu d'élimination comme, par exemple, une usine d'équarrissage.

9.9 SYSTEMES DE SAISIE

141. Les établissements devraient disposer de systèmes appropriés permettant de tracer les produits et de les retirer de la chaîne alimentaire. L'autorité compétente devrait exiger la vérification de l'adéquation du système à ces tâches. En cas de saisie, il conviendrait d'envisager la communication d'informations aux consommateurs et aux parties intéressées et de les informer le cas échéant.

142. Le cas échéant, les produits saisis peuvent être utilisés à d'autres fins que la consommation humaine, ou retraités afin de leur rendre sécurité sanitaire et salubrité.

Les systèmes de saisie conçus par le responsable d'établissement devraient :

- utiliser le numéro d'accréditation/d'homologation/d'enregistrement de l'établissement comme moyen d'identification de la viande jusqu'à sa destination finale ;
- incorporer des systèmes et procédures de gestion facilitant la saisie rapide et totale des lots impliqués (fiches de distribution ; codage des lots).
- dans la mesure du possible, conserver des données permettant de remonter jusqu'au point d'origine des animaux ; et
- conserver des données facilitant les enquêtes concernant tout intrant pouvant être considéré comme source de danger.

10. ÉTABLISSEMENTS : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

143. Les principes et directives présentés dans cette section viennent compléter les objectifs et directives mentionnés dans la section VI du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997, Amendé en 1999).

10.1 PRINCIPES D'HYGIENE POUR LA VIANDE S'APPLIQUANT A L'ENTRETIEN ET A L'ASSAINISSEMENT DES ETABLISSEMENTS, DES INSTALLATIONS ET DE L'EQUIPEMENT

- i. Les établissements, les installations et l'équipement devraient être entretenus et désinfectés de façon à minimiser autant que possible la contamination de la viande.
- ii. Des programmes documentés d'entretien et d'assainissement efficaces et appropriés devraient être en place (cf. 9.2.1).
- iii. Le suivi de la performance des opérations d'entretien et d'assainissement devrait être considéré comme l'un des critères de base des programmes d'hygiène pour la viande (cf. 9.2.1).
- iv. Des prescriptions d'assainissement spéciales devraient être appliquées pour l'abattage et l'habillage des animaux saisis ou considérés comme « suspects ».

10.2 ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

144. Les établissements, les installations et l'équipement devraient être maintenus en bon état afin de faciliter toutes les procédures d'assainissement et d'empêcher la contamination de la viande, par exemple par des paillettes de métal, de la peinture qui s'écaille, des produits chimiques ou une substance chimique contaminante.

145. Les procédures d'assainissement normalisées (SSOP) devraient préciser le champ d'application et les spécifications du programme de nettoyage, les personnes responsables et les prescriptions de suivi et de constitution de dossiers.

Les procédures et programmes de nettoyage devraient :

- être spécifiés dans les SSOP de manière appropriée aux circonstances ;
- prévoir l'évacuation et le stockage des déchets ;
- empêcher la contamination ultérieure de la viande par des détergents ou des désinfectants, sauf lorsque ceci est permis dans certaines conditions opérationnelles ; et
- faire l'objet d'un suivi visant à contrôler leur efficacité par le biais, par exemple, de vérifications organoleptiques et de prélèvements d'échantillons microbiologiques sur les surfaces en contact avec la viande, et pouvoir être redéfinis en fonction des besoins.

146. Des programmes de nettoyage particuliers sont nécessaires pour l'équipement utilisé lors des opérations d'abattage et d'habillage des carcasses, tel que couteaux, scies, fraises, machines de découpe et d'éviscération et buses d'arrosage.

Ce type d'équipement devrait être :

- nettoyé et désinfecté au début de chaque nouvelle période de travail ;
- nettoyé et désinfecté par immersion dans de l'eau chaude ou par toute autre méthode équivalente, selon un rythme approprié, pendant et entre les phases de travail ;
- nettoyé et désinfecté immédiatement après tout contact avec des tissus anormaux ou malades pouvant héberger des agents pathogènes d'origine alimentaire ; et
- stocké dans des zones stipulées, à l'abri de toute contamination.

147. Les récipients et l'équipement ne devraient pas passer d'une zone « non-comestible » à une zone « comestible » sans avoir été nettoyés et désinfectés.

148. Les programmes de lutte contre les parasites sont un aspect essentiel des opérations d'entretien et d'assainissement et devraient suivre les bonnes pratiques d'hygiène décrites dans le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire.⁴¹

Notamment :

- le programme devrait être documenté et vérifié par le responsable d'établissement ;
- le traitement des zones, locaux, installations et équipements au moyen d'un pesticide autorisé devrait répondre aux conditions d'exploitation ; et
- les pesticides et autres produits chimiques antiparasitaires devraient être stockés dans des locaux sécurisés dont l'accès est réservé aux personnes autorisées.

⁴¹ Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997, Amendé en 1999)

11. HYGIÈNE PERSONNELLE

149. L'abattage et l'habillage des animaux, ainsi que la manipulation et l'examen de la viande présentent maintes occasions de contamination croisée. Une hygiène personnelle appropriée devrait empêcher une contamination générale excessive ainsi que la contamination croisée par des agents pathogènes humains pouvant provoquer des maladies alimentaires. Les directives présentées dans cette section viennent compléter les objectifs et directives mentionnés dans la section VII du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév ; 3-1997, Amendé en 1999).

11.1 PROPRETE PERSONNELLE

150. Les personnes en contact direct ou indirect avec des parties comestibles d'animaux ou de la viande au cours de leur travail se doivent d'adopter des pratiques d'hygiène et un comportement personnels appropriés. Elles ne devraient pas être cliniquement affectées par des agents susceptibles d'être transmis par la viande.

Les personnes entrant en contact direct ou indirect avec des parties comestibles d'animaux ou de la viande devraient :

- maintenir un degré approprié de propreté personnelle ;
- porter des vêtements de protection adaptés à la situation et s'assurer que les vêtements de protection non-jetables sont nettoyés avant et après le travail ;
- lorsqu'elles portent des gants au cours de l'abattage et de l'habillage des animaux et pour la manipulation de la viande, elles devront veiller à ce qu'ils soient d'un type autorisé, adapté à l'activité en cours, par exemple en cote de maille d'acier inoxydable, en fibres synthétiques ou en latex, et utilisés conformément aux spécifications (lavage des mains avant port des gants, changement ou désinfection de gants contaminés) ;
- se laver et se désinfecter les mains, ainsi que les vêtements de protection, immédiatement après tout contact avec des parties animales anormales susceptibles d'héberger des agents pathogènes d'origine alimentaire ;
- couvrir les coupures et blessures avec des pansements étanches ; et
- ranger les vêtements de protection et les effets personnels dans des locaux séparés des zones où peut se trouver de la viande.

11.2 ÉTAT DE SANTE DES INDIVIDUS

151. L'établissement devrait conserver un dossier médical pertinent pour chaque membre du personnel.

Les personnes en contact direct ou indirect avec des parties comestibles d'animaux ou de la viande au cours de leur travail devraient :

- subir un examen médical avant et pendant le terme de leur emploi lorsque c'est nécessaire ;
- arrêter de travailler lorsqu'elles sont cliniquement affectées par des agents transmissibles susceptibles de transmission par la viande ou si elles sont suspectées d'en être porteuses ; et
- connaître les exigences concernant la déclaration relative aux agents transmissibles à adresser au responsable d'établissement et les appliquer.

12. TRANSPORT

152. Les directives présentées dans cette section viennent compléter les objectifs et directives mentionnés dans la section VIII du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997, Amendé en 1999).

153. Étant donné le potentiel de croissance de micro-organismes pathogènes ou de décomposition lié à un mauvais contrôle de la température, la viande devrait être transportée sous des températures permettant d'atteindre les objectifs de sécurité sanitaire et de salubrité. Le cas échéant, un équipement permettant de surveiller et d'enregistrer en permanence les températures devrait être installé sur les véhicules et sur les conteneurs de transport en vrac. Les conditions de transport devraient, en outre, fournir une protection appropriée contre la contamination et les dommages exogènes, et minimiser le développement de micro-organismes pathogènes et putréfiants.

154. Lorsque la viande est accidentellement exposée à des conditions climatiques défavorables ou à des sources de contamination exogène qui peuvent mettre en cause la sécurité sanitaire et la salubrité, elle devrait être inspectée par une personne possédant les compétences nécessaires avant que la reprise du transport ou de la distribution ne puissent être autorisées.

13. INFORMATION SUR LES PRODUITS ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

155. Des renseignements utiles sur les produits et une connaissance adéquate de l'hygiène alimentaire sont nécessaires pour éviter une mauvaise manipulation de la viande en aval dans la chaîne alimentaire. Les aliments préemballés devraient porter une étiquette avec des instructions claires pour permettre aux opérateurs, tout au long de la chaîne, de manipuler, présenter, stocker et utiliser le produit en toute sécurité. Les principes et directives relatifs aux informations sur les produits et à la sensibilisation des consommateurs à la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande fraîche sont décrits en termes généraux dans la Section IX du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997, Amendé en 1999).

14. FORMATION

156. La formation adéquate de personnel compétent a une importance fondamentale dans la production d'une viande à la fois saine et propre à la consommation humaine. Les principes et directives présentés dans cette section viennent compléter les objectifs et directives mentionnés dans la section X du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997, Amendé en 1999).

14.1 PRINCIPES DE FORMATION EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DE LA VIANDE

Les personnes entreprenant des activités relatives à l'hygiène de la viande devraient être formées ou autrement recevoir une instruction de sorte qu'elles possèdent la formation, les connaissances, les compétences et les capacités requises. Les programmes de formation reconnus et spécifiés par l'autorité compétente, devraient :

- i. être adaptés aux activités et opérations ;
- ii. être à la mesure de l'effet potentiel d'une activité relative à l'hygiène de la viande donnée sur les risques alimentaires pour la santé humaine ;
- iii. être correctement documentés, les activités de formation devant être enregistrées ;
- iv. avoir fait l'objet d'une vérification de pertinence ; et
- v. requérir l'autorisation de l'autorité compétente lorsqu'ils sont délivrés par des tiers.

14.2 PROGRAMMES DE FORMATION

Les programmes de formation devraient :

- fournir au personnel la formation, les connaissances, les compétences et les capacités leur permettant de mener à bien des tâches relatives à l'hygiène spécifiées (par exemple, examen post-mortem, vérification du contrôle statistique des opérations ou HACCP) ;
- fournir une formation pratique au niveau requis ;
- en cas de besoin, organiser un contrôle formel des connaissances du personnel ;
- veiller à ce que les membres du personnel assumant des responsabilités de supervision possèdent les compétences appropriées ;
- valider et développer les qualifications professionnelles ; et
- prévoir une formation continue des personnes compétentes.

ALINORM 03/16A
Annexe IV**AVANT-PROJET D'ANNEXE RELATIVE AUX PROCEDURES D'EXAMEN POST-MORTEM¹**
DE LA VIANDE FONDEES SUR L'ANALYSE DES RISQUES
(avancé à l'étape 3 de la procédure du Codex)**1. Introduction**

1. Les procédures d'examen post-mortem de la viande constituent un ensemble de mesures d'hygiène alimentaire qui ne sont utilisées que pour la production de viande. Ces procédures sont considérées comme une composante intégrale d'un système global de contrôle des opérations, dont la définition est la suivante : « toutes les conditions et mesures appliquées au cours du processus de production et nécessaires à assurer la sécurité et la salubrité de la viande »².

2. Selon les Principes généraux d'hygiène alimentaire : « une évaluation du risque s'intégrant de préférence dans le cadre du système HACCP devrait être effectuée lorsqu'il s'agit de décider si des mesures [de contrôle alimentaire] sont nécessaires ou appropriées »³. Les procédures d'examen post-mortem traditionnelles sont souvent complexes et exigent beaucoup de main d'œuvre ; elles ne sont pas différenciées en fonction des différentes espèces et leur contribution relative à la réduction des risques alimentaires pour la santé publique est encore mal connue. Autant de raisons qui ont amené les autorités compétentes d'un certain nombre de pays à faire des recherches sur les bases scientifiques des procédures actuellement utilisées.⁴.

3. Les principes et directives présentés dans cette annexe peuvent être adaptés pour l'évaluation des procédures d'examen post-mortem utilisées pour juger de la salubrité de la viande mais la méthodologie nécessaire n'a pas encore été développée.

2. Objectifs des procédures d'examen post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques

4. Une approche basée sur l'analyse des risques applicable aux procédures d'examen post-mortem pour la viande permet d'atteindre les objectifs suivants :

- déterminer le niveau de protection des consommateurs apporté par des procédures d'examen post-mortem données ;
- Mesurer la contribution relative de l'examen post-mortem au niveau global de maîtrise des risques liés à la viande (et des risques auxquels sont exposés les consommateurs) et ainsi permettre aux gestionnaires de risques d'optimiser l'affectation des ressources dont ils disposent en matière d'hygiène de la viande afin d'obtenir les meilleurs résultats dans la prévention des risques liés à la viande ;
- Comparer l'efficacité de différentes procédures d'examen mises en œuvre pour un même objectif et dans le même contexte ;
- Acquérir des informations permettant une évaluation adéquate des différentes options envisageables en matière de gestion des risques, comme la régionalisation des programmes d'examen, la faisabilité et les coûts comparatifs de diverses procédures d'examen post-mortem ou le potentiel de contamination croisée ;

¹ L'expression « fondé sur l'analyse des risques » peut s'appliquer à une mesure, ou à une série de mesures, à un programme ou à un système de sécurité sanitaire des aliments. Pour les besoins du CCMPH, l'expression « fondé sur l'analyse des risques » est définie comme « contenant des critères de performance et/ou des paramètres de traitement élaborés sur la base des principes de l'analyse des risques ».

² Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche (CX/MPH 03/4)

³ Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 -1997, Amendé 1999)

⁴ Les autorités compétentes adoptant des approches différentes lorsqu'elles définissent les rôles respectifs du secteur et du personnel des autorités compétentes dans le cadre de la conduite des activités d'hygiène de la viande, cette question n'est pas abordée par la présente annexe.

- Totalemment intégrer les procédures d'examen post-mortem dans un programme d'hygiène de la viande allant « du producteur au consommateur ».

3. Analyse des risques

3.1. *La gestion des risques comme cadre de référence*

5. L'élaboration et la mise en œuvre de procédures d'examen post-mortem fondées sur l'analyse des risques devraient se faire dans le cadre de référence de la gestion des risques⁵. Les quatre éléments de la gestion des risques sont les suivants : activités préliminaires de gestion des risques, évaluation des options de gestion des risques envisageables, mise en œuvre, surveillance et révision. L'utilisation de la gestion des risques comme cadre de référence fait actuellement l'objet de travaux au sein du Codex et est décrite par nombre de documents du Codex⁶.

3.2. *Évaluation des risques*

6. Le cas échéant, une évaluation des risques est effectuée dans le cadre des activités préliminaires de gestion des risques. Une évaluation des risques comporte quatre étapes : identification des dangers, caractérisation des dangers, évaluation du degré d'exposition et caractérisation des risques. Les résultats de ce processus devraient faire l'objet d'une intégration qualitative avec tous les autres facteurs liés à l'examen post-mortem de la viande aux fins de prise de décision, en matière de gestion des risques, sur les procédures appropriées au contrôle des dangers.

7. Dans l'idéal, les estimations de risque seront quantifiées en termes de risque pour la santé humaine et les décisions de gestion des risques concernant le niveau approprié de protection (ALOP) dicteront à leur tour la nature et l'intensité des procédures d'examen post-mortem à appliquer. Cependant, la capacité actuelle d'évaluation des dangers microbiologiques dans la viande est limitée par un manque de modèles quantitatifs d'évaluation des dangers. Néanmoins, la collecte des informations scientifiques pertinentes et la caractérisation qualitative des risques aux fins d'analyse des impacts probables sur la santé humaine peuvent apporter un fondement objectif à la prise de décision. Dans ce dernier cas, les décisions de gestion des risques dépendront de l'acceptabilité des impacts probables sur la santé humaine des différences entre les niveaux de danger résultant de différentes procédures d'examen.

3.3. *Critères de performance et de traitement*

8. Pour bien comprendre le niveau de protection des consommateurs atteint grâce à des mesures d'examen données, il est nécessaire de connaître le niveau de contrôle des dangers réalisable avec la viande. Un paramètre de performance⁷ permet de mesurer ce niveau de contrôle. Les caractéristiques de performance des procédures d'examen post-mortem (cf. section 5.4) peuvent être considérés comme des critères de traitement⁸ s'il est prouvé qu'ils permettent de réaliser les critères de performance.

4. Principes généraux pour l'élaboration de procédures d'examen post-mortem de la viande basées sur l'analyse des risques

- i. Les procédures d'examen post-mortem de la viande basées sur l'analyse des risques devraient être dérivées de l'application des principes de l'analyse des risques.

⁵ Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques dans le cadre de référence du Codex Alimentarius. ALINORM 03/33 Annexe II

⁶ Politiques d'analyse du risque de la Commission du Codex Alimentarius. Vingt-quatrième session de la CAC. ALINORM 01/9

⁷ Pour les besoins du CCMPH, un critère de performance se définit comme « une expression du niveau de maîtrise des dangers considéré nécessaire à un point donné pour assurer le niveau approprié de protection »

⁸ Pour les besoins du CCMPH, un paramètre de traitement se définit comme « une caractéristique mesurable ou quantifiable permettant la réalisation d'un critère de performance lors d'une étape ou d'une combinaison d'étapes ».

- ii. Lors de l'élaboration de procédures d'examen post-mortem fondées sur l'analyse des risques, il conviendrait :
 - d'utiliser dans la plus grande mesure possible la gestion des risques comme cadre de référence ;
 - d'inclure l'évaluation quantitative des risques le cas échéant et dans la mesure des possibilités ;
 - de prendre en compte toutes les informations pertinentes issues de la chaîne alimentaire.
- iii. Les procédures d'examen devraient faire l'objet d'évaluation en vue de leur application dans des contextes donnés, comme à certaines espèces et à certains types d'animaux abattus, dans des régions géographiques particulières, ou à un système zootechnique particulier.
- iv. Lorsque différentes procédures d'examen visant un même résultat dans un même contexte doivent être évaluées il faudrait :
 - établir une base objective de comparaison des niveaux de contrôle des dangers ;
 - prendre en compte l'efficacité de chaque procédure d'examen pour la détection d'anomalies affectant la salubrité de la viande ;
 - tenir compte d'autres facteurs de gestion des risques, tels le potentiel de contamination croisée accidentelle, la faisabilité et la praticabilité.
- v. Le cas échéant, des essais représentatifs devraient être effectués sur le terrain, à une échelle suffisamment grande pour déterminer les caractéristiques de performance de procédures d'inspection examen données comme : sensibilité, spécificité et taux de non détection d'anomalies visibles à l'œil nu.
- vi. Les méthodes de recherche en laboratoire sur les tissus anormaux ou globalement normaux, devraient être conçues pour détecter la gamme des dangers identifiés au cours de la phase d'identification des dangers comme susceptibles d'avoir un impact sur la santé publique.
- vii. L'application systématique de procédures d'examen post-mortem ne devrait pas mener à un accroissement de la contamination croisée par les dangers microbiologiques.
- viii. Quels que soient les systèmes employés, l'autorité compétente devrait être responsable de la définition du rôle du personnel impliqué dans les procédures d'examen post-mortem et veiller au respect de tout critère de traitement imposé par des normes ou directives réglementaires.

5. Procédures d'examen post-mortem : directives pour le développement d'un système basé sur les risques

5.1 Identification des problèmes d'hygiène de la viande

9. Un processus d'identification des dangers devrait être lancé afin de déterminer la gamme probable des dangers pour la santé publique qui peuvent être présents dans les anomalies visibles à l'œil nu des tissus inspectés.

5.2 Essais sur le terrain

10. Les essais sur le terrain devraient être effectués par du personnel compétent sous supervision vétérinaire. Le nombre d'animaux soumis aux procédures d'inspection en cours d'évaluation devrait être suffisamment grand pour permettre une estimation du taux de prévalence des anomalies visibles à l'œil nu obtenu par des procédures d'examen post-mortem spécifiques.

11. Les plans d'échantillonnage des animaux d'abattage devraient être représentatifs et tenir compte des variations biologiques connues concernant le type et la prévalence des anomalies visibles à l'œil nu, c'est-à-dire de l'âge de l'animal, de la région géographique, du type d'élevage et de la saison. Diverses conceptions d'essais pourront être mises en œuvre, selon la prévalence des anomalies visibles à l'œil nu dans les populations d'animaux d'abattage, la logistique d'une inspection détaillée (« norme idéale ») et le nombre de personnes compétentes disponibles.

12. Lorsqu'on compare des procédures d'examen post-mortem, toutes les procédures devraient être appliquées aux mêmes animaux, chaque poste d'examen devrait être conçu pour donner des résultats indépendamment et l'essai devrait porter sur un nombre d'échantillons suffisant pour permettre de tirer des conclusions fermes quant aux conséquences de modifications éventuelles des procédures d'examen. La conception des essais sur le terrain devrait tenir compte de la possibilité que certains tissus inspectés servent de « témoins » aux fins de détection d'anomalies visibles à l'œil nu dans d'autres tissus et/ou d'utilisation d'autres tissus. Les résultats des essais sur le terrain doivent être consignés dans le détail, avec une description pathologique complète de toutes les anomalies détectées.

13. Les analyses en laboratoire (examen et histologie microbiologiques) devraient être conçues pour détecter la gamme des dangers identifiés lors de la phase d'identification des dangers comme susceptibles d'avoir un impact sur la santé publique. Un nombre et une gamme d'échantillons représentatifs d'anomalies visibles à l'œil nu devrait être prélevé afin de pouvoir confirmer les résultats du processus d'identification des dangers et d'apporter le plus d'informations possible sur la prévalence (et la concentration) des dangers dans les tissus inspectés. La conception des essais devrait inclure un relevé représentatif de la prévalence (et de la concentration) des dangers présents dans les tissus inspectés qui sont en gros normaux pour permettre la comparaison avec la prévalence (et la concentration) des dangers présents dans les tissus inspectés qui sont visiblement anormaux.

5.3 *Caractéristiques de performance*

14. Les caractéristiques de performance des procédures et tests d'examen, à savoir examen visuel, palpation ou incision, devraient être déterminées dans des limites statistiques de fiabilité appropriées. L'utilisation finale prévue pour les tissus inspectés exerce une influence considérable sur l'élaboration de procédures d'examen post-mortem fondées sur l'analyse des risques.

15. La sensibilité d'une procédure d'examen correspond à la probabilité de l'identification correcte d'anomalies visibles à l'œil nu susceptibles de contenir des dangers pour la santé publique. Une procédure d'examen dont la sensibilité est élevée correspondra à un faible taux de non détection d'anomalies contenant des dangers, donc peu de faux négatifs.

16. La spécificité d'une procédure d'examen correspond à la probabilité d'une identification d'anomalies visibles à l'œil nu ne contenant pas de dangers pour la santé publique et ne présentant donc qu'un problème de salubrité. Une procédure d'examen dont la spécificité est élevée correspondra à un faible taux de détection d'anomalies ne contenant pas de dangers, donc peu de faux positifs.

17. La prévalence réelle d'anomalies visibles à l'œil nu affectant les tissus soumis à l'examen post-mortem (« norme idéale ») devrait être déterminée dans le cadre du processus ci-dessus.

5.5 *Décisions en matière de gestion des risques*

18. En matière de gestion des risques, les décisions concernant l'acceptabilité éventuelle de procédures d'examen post-mortem données seront généralement fondées sur le pire cas de non détection d'anomalies visibles à l'œil nu inclus dans un intervalle de confiance statistique approprié. Les décisions devraient tenir compte des risques comparatifs pour la santé publique liés à :

- la prévalence (et la concentration) des dangers dans les tissus inspectés présentant des anomalies visibles à l'œil nu ;
- la prévalence (et la concentration) des dangers dans les tissus inspectés qui sont globalement normaux ;
- la prévalence (et la concentration) générale de dangers transmis par toutes les voies pendant la production de viande.

19. En règle générale, des procédures d'examen nouvelles ou alternatives devraient aboutir à un niveau de protection des consommateurs au moins équivalent à celui qu'on obtient avec des procédures traditionnelles, sauf lorsque des facteurs atténuants sont susceptibles d'influencer une décision différente en matière de gestion des risques, tels que l'introduction inacceptable de nouveaux dangers ou risques excessifs pour les opérateurs.

-
20. Les résultats réglementaires prescrits de l'examen post-mortem peuvent inclure des critères de traitement exprimés comme limites des taux de non détection pour des anomalies données. Ces critères de traitement peuvent être quantitativement dérivés de modèles d'évaluation des risques ou d'enquêtes de référence sur la performance du secteur.
21. Lorsque des informations sur l'état de santé des animaux abattus sont fournies par la production primaire, les procédures d'examen post-mortem fondées sur l'analyse des risques peuvent être modifiées avec chaque lot.
22. L'autorité compétente devrait régulièrement analyser les résultats de l'examen post-mortem au niveau de l'établissement comme à l'échelle nationale et transmettre en retour aux établissements et aux autres parties intéressées les informations appropriées sur la performance des procédures d'examen post-mortem fondées sur l'analyse des risques.
23. L'autorité compétente peut modifier les prescriptions concernant la présentation et la séquence des procédures d'examen suite à l'évaluation scientifique de différentes procédures d'examen post-mortem et permettre l'introduction de nouveaux outils d'examen, comme les miroirs. Les technologies alternatives de détection des anomalies, telle l'imagerie des tissus, devraient être jugées acceptables par l'autorité compétente à condition d'être validées comme étant d'une efficacité au moins égale aux procédures organoleptiques.

ALINORM 03/16A
Annexe V**AVANT-PROJET D'ANNEXE RELATIVE A LA VERIFICATION MICROBIOLOGIQUE POUR
LE CONTROLE DES OPERATIONS RELATIVES A L'HYGIENE DE LA VIANDE
(avancé à l'étape 3 de la procédure du Codex)****1. Introduction**

1. La surveillance microbiologique à des points spécifiques de la chaîne alimentaire prend une importance croissante en tant qu'outil permettant de garantir une approche de la sécurité sanitaire des aliments basée sur l'analyse des risques. Avec des spécifications de résultats microbiologiques pour la sécurité sanitaire des aliments, on assure des niveaux appropriés de protection des consommateurs tout en laissant au secteur une grande latitude au niveau du détail des systèmes de contrôle des opérations utilisés.

2. Selon les Principes généraux d'hygiène alimentaire¹ « une évaluation du risque s'intégrant de préférence dans le cadre du système HACCP devrait être effectuée lorsqu'il s'agit de décider si des mesures [de contrôle alimentaire] sont nécessaires ou appropriées » et toute spécification microbiologique « devrait être basée sur des principes scientifiques objectifs et indiquer le cas échéant, des procédures de surveillance, des méthodes d'analyse et des limites applicables aux actions ». ² Le contrôle des opérations est défini comme « toutes les conditions et mesures appliquées au cours du processus de production et nécessaires à assurer la sécurité et la salubrité de la viande »³.

3. Les critères microbiologiques de performance décrits dans la présente annexe pour la surveillance de la viande⁴ sont différents des critères microbiologiques servant à juger de l'acceptabilité d'un procédé, d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires⁵. Quoique cette application ne relève pas du champ d'application de la présente annexe, la surveillance microbiologique de la viande peut également servir à en assurer la salubrité.

2. Objectifs de surveillance microbiologique du contrôle des opérations sur la viande

4. Une approche préventive, basée sur le système HACCP devrait être considérée comme le moyen le plus efficace d'assurer le respect des prescriptions pour le contrôle microbiologique des opérations. Une fois que le contrôle des opérations a été dûment validé, les activités de surveillance microbiologique devraient se limiter au niveau nécessaire pour vérifier que les résultats exigés de sécurité sanitaire des aliments sont continuellement atteints.

5. La surveillance microbiologique du contrôle des opérations relatives à la viande constitue un outil qui permet :

- de vérifier que le contrôle, par un établissement, des opérations relatives à la contamination par des matières fécales et à d'autres types de contamination est adéquat ;
- d'assurer le niveau de contrôle de dangers ayant un impact sur la santé publique spécifiés ;
- de faciliter la définition de critères de traitement permettant la réalisation d'un critère microbiologique de performance lors d'une étape ou d'une combinaison d'étapes ;
- de réviser et de redéfinir les plans HACCP ;

¹ Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997, Amendé en 1999)

² Les spécifications concernant les résultats des procédures d'assainissement normalisées (SSOP) ne sont pas considérées comme des critères de performance pour le contrôle des opérations

³ Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche (CX/MPH 03/4)

⁴ Dans l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche (CX/MPH 03/4) un critère de performance se définit comme : « une expression du niveau de maîtrise des dangers considéré nécessaire à un point donné pour assurer le niveau approprié de protection »

⁵ Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les aliments CAC/GL 21-1997

- de comparer objectivement les résultats de systèmes de contrôle des opérations différents dans des situations différentes ;
- aux autorités compétentes de donner des assurances à l'export.

3. Principes généraux pour la surveillance microbiologique de la viande

- i. La surveillance microbiologique ne devrait être mise en œuvre à des fins de contrôle des opérations que lorsqu'elle est utile pour la protection des consommateurs.
- ii. La surveillance microbiologique devrait être basée sur des analyses et des conseils scientifiques et, lorsqu'on dispose de données suffisantes, sur des critères microbiologiques de performance élaborés sur la base de l'analyse des risques. Les critères de performance microbiologiques devraient être d'autant plus rigoureux que le risque est grand.
- iii. Lors de la définition de critères microbiologiques de performance, il conviendrait de tenir compte de toutes les informations disponibles dans la chaîne alimentaire, notamment celles qui concernent l'état de santé des animaux au niveau de la production.
- iv. La surveillance microbiologique devrait être spécifique à chaque produit et utilisée uniquement aux points spécifiés de la chaîne alimentaire.
- v. La surveillance microbiologique devrait être raisonnablement réalisable.
- vi. La définition des critères microbiologiques de performance incombe aux autorités compétentes, en consultation avec les parties intéressées concernées ; ces critères peuvent prendre la forme de directives ou de normes réglementaires.
- vii. Les critères microbiologiques de performance fixés aux fins de contrôle statistique des opérations devraient être fondés sur des micro-organismes dont la présence dans la denrée alimentaire signale la présence de dangers pour la santé humaine.
- viii. Les critères microbiologiques de performance prenant la forme de normes réglementaires devraient servir à surveiller des dangers spécifiques.
- ix. L'autorité compétente devrait vérifier la conformité aux critères microbiologiques de performance à statut de normes ou directives réglementaires comme, par exemple, les prescriptions de contrôle statistique des opérations, normes concernant la *Salmonella* spp..

4. Directives pour la mise en œuvre de la surveillance microbiologique aux fins de contrôle des opérations relatives à la viande

4.1. Types de critères microbiologiques de performance

6. Les critères microbiologiques de performance peuvent prendre la forme de prescriptions réglementaires. Les directives qui sanctionnent le degré d'hygiène du contrôle des opérations mis en œuvre par un établissement seront très probablement formulées en termes de micro-organismes indicateurs. Les prescriptions réglementaires devraient spécifier des niveaux de contrôle obligatoires pour des dangers donnés.

4.2. Élaboration de critères microbiologiques de performance

7. Dans la mesure du possible, les critères microbiologiques de performance devraient exprimer objectivement le niveau de maîtrise des dangers tel que dérivé de l'application des principes d'analyse des risques. Ceci nécessite la connaissance du niveau de maîtrise des dangers atteint dans la viande par rapport au niveau approprié de protection des consommateurs (ALOP).

8. Lorsque les risques pour la santé humaine ne sont pas suffisamment connus, les critères microbiologiques de performance peuvent initialement se calculer à partir d'enquêtes de référence sur la performance du secteur et être modifiés par la suite en fonction des objectifs de santé publique. Les plans d'échantillonnage des enquêtes de référence devraient être représentatifs en termes des animaux d'abattage, et intégrer les variations biologiques connues relatives aux dangers présents dans les matières premières, telles l'influence de la région géographique, le type d'élevage et la saison.

9. Un critère de performance peut être situé à toute étape de la chaîne alimentaire à condition qu'il existe un lien démontré entre le niveau de maîtrise des dangers requis au point donné et le niveau approprié de protection (ALOP). Pour les besoins du CCMPH, un critère de performance se définit comme « une expression du niveau de maîtrise des dangers considéré nécessaire à un point donné pour assurer le niveau approprié de protection ».

10. Il est peu probable que, de par leur nature, les critères microbiologiques de performance applicables à la viande se prêtent à la vérification continue dans le cadre d'un plan HACCP. Dans la plupart des cas, on utilisera des critères de traitement qui auront été validés comme permettant d'obtenir les critères microbiologiques de performance à une étape donnée de la chaîne alimentaire. Ces critères de traitement devraient être mesurables en temps réel et constitueront probablement des limites critiques à des points de contrôle critiques de plans HACCP.

11. Pour les besoins du CCMPH, un objectif en matière de sécurité sanitaire des aliments (OSA) se définit comme « un critère de performance au point de consommation ». Il est peu probable que soient définis des OSA microbiologiques soumis à vérification dans le cadre de programmes d'hygiène de la viande basés sur l'analyse des risques. Cependant, des critères microbiologiques de performance (et de traitement) qui répondent aux OSA peuvent être définis pour d'autres étapes de la chaîne alimentaire.

4.3. Spécification de critères microbiologiques de performance

12. La spécification d'un critère microbiologique de performance devrait être exprimée en termes de micro-organisme, de produit ou de procédé à surveiller, de méthode de surveillance et de réponse en cas de non conformité. Les limites microbiologiques devraient prendre en compte la probabilité d'une distribution irrégulière des micro-organismes dans la source de l'échantillon ainsi que la variabilité inhérente à la procédure analytique.

13. Dans le cas de micro-organismes indicateurs, tels que l'*Escherichia coli* générique, les entérobactéries et le dénombrement total des organismes viables (dénombrement sur plaques des aérobies), le taux de détection devrait, dans l'ensemble, refléter le niveau de contrôle des opérations. Dans le cas de dangers particuliers, comme la *Salmonella* spp., et de contrôle des opérations approprié, le taux de détection reflétera généralement les dangers présents avant l'abattage. Dans ce dernier cas, il existe peu de paramètres HACCP utilisables pour le contrôle en ligne du niveau de contamination par des agents pathogènes spécifiques.

14. Il faudrait concevoir un plan d'échantillonnage aléatoire normalisé qui spécifierait l'étape du processus, la taille et la nature de l'échantillon ainsi que les méthodes de prélèvement et de transport. Les échantillons pourraient être prélevés à un ou plusieurs points de la chaîne alimentaire, comme : sur la carcasse dans la salle d'abattage, sur la carcasse refroidie, sur les découpes de viande ou les morceaux parés au poste de conditionnement. Il est possible que l'utilisation de points multiples de la chaîne alimentaire permette de recueillir plus d'informations sur le contrôle des opérations et de mieux cibler la réponse en cas de non conformité de la part de l'établissement et de l'autorité compétente.

15. La méthode de prélèvement des tissus peut être destructrice (excision) ou non (écouvillonnage ou utilisation d'une éponge). Étant donné que les méthodes de prélèvement non destructrices ne prélèveront qu'une partie de la flore bactérienne présente, les critères de performance spécifiés de cette manière devraient être fixés en termes de méthodes de prélèvement destructrices. La mise en commun des échantillons permet de réaliser des économies mais peut présenter des désavantages en entraînant une perte d'informations de surveillance.

16. L'autorité compétente devrait prévoir une certaine souplesse dans sa réglementation pour permettre l'utilisation des systèmes de surveillance les plus efficaces au niveau des établissements ; par exemple, en incluant une disposition permettant d'effectuer des prélèvements sur autre site de la carcasse lorsque l'établissement peut démontrer la probabilité que le niveau de contamination de ce site est au moins égal à celui du site spécifié.

17. Lorsqu'ils présentent des avantages d'ordre pratique et qu'ils ont été dûment validés, les paramètres de surveillance autres que les analyses microbiologiques, comme l'analyse sérologique du jus de viande, devraient être utilisés.

4.4. Fréquence des opérations de surveillance

18. Il n'existe pas de méthode unique de détermination de la fréquence de prélèvement. La fréquence peut être basée « sur le processus » ou « sur le débit » et les établissements dont le débit est faible peuvent devoir faire l'objet d'un traitement spécial en raison du petit nombre d'échantillons disponibles. Outre le fait qu'elles garantissent le caractère aléatoire, les variables dont il faut tenir compte au niveau de l'établissement comprennent la source des matières premières, le type et la nature du processus utilisé pour la production de viande et le volume de production.

19. La fréquence de prélèvement peut être modifiée en fonction de la performance. Une fois qu'un niveau donné de contrôle des opérations a été établi en fonction de critères normalisés, la fréquence des opérations ultérieures de surveillance microbiologique peut être réduite.

4.5. Analyse de laboratoire

20. Les méthodes de détection et de dénombrement devraient être pratiques et efficaces. Seules les méthodes dont la fiabilité a été prouvée (exactitude, reproductibilité et variation interlaboratoires) devraient être utilisées. La comparaison interlaboratoires devrait être une des caractéristiques d'un programme de surveillance microbiologique. De nouvelles méthodes rapides peuvent aider à la surveillance microbiologique des organismes indicateurs ; les méthodes spectroscopiques de détection des matières fécales pourraient, par exemple, rendre possible l'utilisation ultérieure de l'échantillonnage microbiologique en ligne.

4.6. Résultats exigés de sécurité sanitaire des aliments

21. Les résultats exigés de sécurité sanitaire des aliments pour la surveillance microbiologique peuvent être exprimés de différentes manières. Pour les organismes indicateurs, des plans d'échantillonnage utilisant deux ou trois attributs de classe et spécifiant des limites (supérieure et inférieure) sont utiles. Lorsque les critères ! de percentile, avec, par exemple, le 80^e percentile comme valeur minimale et le 98^e percentile comme valeur maximale. Diverses approches statistiques peuvent être utilisées comme la « fenêtre mobile » ou l'échantillonnage de lots spécifiés.

22. La réglementation devrait spécifier que les résultats d'analyse soient analysés et interprétés. Des systèmes efficaces devraient être en place pour la transmission en retour des informations émanant de la surveillance par l'établissement à toutes les parties intéressées afin de maintenir et d'améliorer le contrôle des opérations de production de viande.

23. L'autorité compétente devrait régulièrement analyser les résultats au niveau de l'établissement comme à l'échelle nationale et transmettre les informations appropriées en retour aux établissements et aux autres parties intéressées

24. Outre la surveillance du contrôle des opérations, les résultats de la surveillance microbiologique peuvent être utilisés pour la mise en place de contrôles réglementaires à la ferme, comme des mesures intensives visant à réduire l'incidence de la *Salmonella* spp. dans les porcs d'engraissement.

4.7. Action réglementaire

25. Des actions réglementaires devraient être spécifiées pour les cas de non conformité aux critères microbiologiques de performance. Les réponses réglementaires devraient être classifiées en fonction de divers résultats microbiologiques ainsi que de l'impact d'organismes pathogènes spécifiques sur la santé publique. Lorsque des informations détaillées sur l'état de santé des animaux abattus sont disponibles à l'unité de production, comme dans le cas de la *Salmonella* spp. avec les porcs d'engraissement et les poulets de table dans certains systèmes de production intensive, les réponses réglementaires peuvent inclure une éventuelle étude des niveaux de danger avant l'abattage.

26. L'autorité compétente devrait examiner les résultats microbiologiques avec toutes les autres informations disponibles lorsqu'elle envisage une action réglementaire. L'intervention et/ou les sanctions réglementaires seront nécessaires lorsque les prescriptions de contrôle des opérations ne sont pas respectées par l'établissement de manière habituelle.

27. Dans les cas de non conformité répétée, l'autorité compétente peut, outre d'autres actions, spécifier une fréquence d'échantillonnage accrue jusqu'à ce que l'établissement parvienne à retrouver le niveau requis de contrôle des opérations.