

commission du codex alimentarius F



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

Point 4 de l'ordre du jour

CX/MPH 03/4

Octobre 2002

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

Neuvième session

Wellington, Nouvelle-Zélande, 17-21 février 2003

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

(à l'étape 3 de la procédure du Codex)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés sont invités à soumettre leurs commentaires sur l'avant-projet de code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour la viande fraîche. Ils sont priés d'adresser ces commentaires à :

Ms Cindy Newman
Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington, Nouvelle-Zélande
Télécopieur : +64 4 463 2500
Curriel : cindy.newman@nzfsa.govt.nz

ainsi qu'une copie au Secrétaire du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, **avant le 31 décembre 2002.**

HISTORIQUE

La 8^e session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille (février 2002) (CCMPH)¹ a discuté de l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche. Le Comité est convenu de révisions spécifiques pour les sections 1 à 4 et a formulé des observations et suggéré des révisions d'ordre général au sujet des sections 5 à 14, qui n'ont pas fait l'objet de discussions approfondies. Des amendements corrélatifs mineurs ont été apportés à toutes les sections de l'avant-projet de code afin d'incorporer les décisions prises précédemment par le Comité au sujet des principes généraux et des définitions. Le Comité est également convenu que toutes les références, y compris les renvois à l'avant-projet de code devraient être mises à jour avec les informations les plus récentes.

Le Comité est également convenu d'annexer l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche à son rapport ²(cf. Annexe III) pour observations à l'étape 3, la date de réponse limite étant fixée au 30 juin 2002. Le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction ³ préparerait une version révisée de l'avant-projet de code aux fins de distribution, observations et examen à la 9^e session du CCMPH.

¹ Alinorm 03/16 paragraphes 28 - 75

² Alinorm 03/16 Annexe III

³ Présidé par la Nouvelle-Zélande, avec l'assistance des pays et organisations suivants : Australie, Brésil, Canada, Danemark, Égypte, Allemagne, Grèce, Corée, Malaisie, Pays-Bas, Norvège, Philippines, Afrique du sud, Thaïlande, Organisation Internationale des Consommateurs, Commission européenne et l'Office international des épizooties

Le Comité est convenu que l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche serait révisé par le groupe de rédaction sur la base du texte du rapport ⁴ des débats de la 8^e Session et des observations soumises par écrit à celle-ci⁵, ainsi que les observations reçues à la date limite du 30 juin 2002 et l'avant-projet sur les principes généraux en matière d'hygiène pour la viande.⁶

Le groupe de rédaction a examiné une version révisée de l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche sur la base de toutes les observations reçues et élaboré une nouvelle version révisée prenant en compte de nouveaux projets de définitions relatives à l'approche basée sur l'analyse des risques fournies par M. Steve Hathaway, conseiller auprès du Codex. L'un des grands thèmes de la révision de l'avant-projet de code étant l'approche basée sur l'analyse des risques pour le contrôle des opérations, les définitions proposées relatives à l'expression « fondé sur l'analyse des risques » sont expliquées ci-dessous.

PROJETS DE DÉFINITIONS

1. Fondé sur l'analyse des risques

Les programmes de contrôle alimentaires sont traditionnellement basés sur de bonnes pratiques d'hygiène (BPH). Les mesures typiquement employées :

- sont dérivées des connaissances empiriques sur la sécurité sanitaire des aliments disponibles à l'époque de leur élaboration ;
- ont une vocation normative ;
- décrivent des processus plutôt que des résultats et ne contribuent donc pas à la protection du consommateur.

Le système HACCP est maintenant accepté comme système de contrôle alimentaire préféré. Les directives HACCP élaborées par le Codex incluent la reconnaissance de l'utilité des BPH en tant que programme préalable et font référence à « l'efficacité » du programme en termes de résultats exigés de sécurité alimentaire. Les remarques d'introduction des directives du précisent que la mise en œuvre de la méthode HACCP devrait « se fonder sur la preuve scientifique de l'existence de risques pour la santé humaine » et justifient le recours à l'analyse des dangers « afin d'identifier, pour le plan HACCP, les dangers dont l'élimination ou la réduction à des niveaux acceptables sont essentielles pour la production d'aliments sains et sans danger ». Cependant, les directives n'approfondissent pas le lien fondamental entre l'évaluation des risques et la conception des plans HACCP.

Dans l'ensemble du Codex, un nombre croissant de textes traitant de sécurité sanitaire des aliments font état du bien-fondé d'une approche basée sur l'analyse des risques ; selon les Principes généraux d'hygiène alimentaire, par exemple, « une évaluation du risque devrait être effectuée lorsqu'il s'agit de décider si des mesures sont nécessaires ou appropriées ».

Un programme de contrôle alimentaire fondé sur l'analyse des risques exige une compréhension raisonnable du niveau de protection des consommateurs réalisable au moyen de mesures de contrôle alimentaire données. Il s'agit donc de connaître le niveau de contrôle des dangers atteint pour la denrée alimentaire par rapport au niveau de protection (spécifié) des consommateurs (niveau approprié de protection ou ALOP). Ce lien peut être exprimé en termes quantitatifs, comme lorsqu'on utilise un modèle d'évaluation des risques, comme en termes qualitatifs, comme le niveau de protection des consommateurs inhérent aux objectifs de santé publique prescrits.

La validation et la vérification d'un programme de contrôle alimentaire fondé sur l'analyse des risques nécessitent une mesure objective du niveau requis contrôle des dangers. C'est cette mesure qui est décrite, au sens le plus large, par le terme « critères de performance ».

L'expression « fondé sur l'analyse des risques » peut s'appliquer à une mesure, ou une série de mesures, de sécurité sanitaire des aliments, à un programme ou à un système de sécurité sanitaire des aliments. Pour les besoins du CCMPH, l'expression « fondé (e) sur l'analyse des risques » est définie comme :

⁴ Alinorm 03/016 Annexe III

⁵ CX/MPH 02/4 Add. 1 et documents de séance 3, 4 et 5

⁶ Alinorm 03/016 Annexe II

contenant des critères et/ou des paramètres⁷ de traitement élaborés selon les principes de l'analyse des risques.

2. Critères de performance

Un critère de performance permet de mesurer le niveau de contrôle des dangers requis pour un programme de contrôle alimentaire fondé sur les risques. Il peut être placé à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire, à condition qu'un lien prouvé existe, à l'étape donnée, entre le niveau de contrôle des dangers et le niveau approprié de protection (ALOP) requis.

Pour les besoins du CCMPH, un critère de performance se définit comme :

une expression du niveau de maîtrise des dangers requis à une étape donnée et considéré nécessaire à la réalisation du niveau approprié de protection.

3. Paramètre de traitement

Il est peu probable que les critères de performance se prêtent, de par leur nature, aux vérifications régulières d'un programme de contrôle alimentaire fondé sur les risques. Dans la plupart des situations, ce sont des paramètres de traitement, comme la durée ou la température, qui dont la validation signalera la réalisation des critères de performance à un point donné de la chaîne alimentaire. Ces paramètres de traitement seront facilement mesurables en temps réel et constitueront probablement les limites critiques des points de contrôle critiques des plans HACCP.

Pour les besoins du CCMPH, l'expression « paramètre de traitement » est définie comme :

une caractéristique mesurable ou quantifiable permettant la réalisation d'un critère de performance lors d'une étape ou d'une combinaison d'étapes.

À noter que, dans le cas des denrées alimentaires fraîches, comme la viande fraîche, les paramètres de traitement peuvent prendre des formes différentes comme, par exemple, le taux de non détection d'anomalies organoleptiques ou de contamination visible à l'œil nu, ou des paramètres de contrôle statistique des opération visant les organismes indicateurs tel l'*Escherichia coli* générique.

4. Objectif en matière de sécurité sanitaire des aliments (OSA)

Les récentes publications sur la sécurité sanitaire des aliments donnent des descriptions différentes des objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments (OSA), qui peuvent être considérés comme un type particulier de critère de performance. Dans la plupart des cas, ces objectifs seront dérivés d'un modèle d'évaluation des risques.

Lors de sa réunion de 2001, le CCFH a reconnu qu'il convenait de limiter l'application du concept de l'OSA au point de consommation de la denrée alimentaire et que celui-ci se définissait comme : « La fréquence et/ou la concentration maximales d'un danger microbiologique dans une denrée alimentaire, au moment de sa consommation, compatibles avec le niveau approprié de protection des consommateurs (ALOP) ». Cette définition peut cependant s'avérer insuffisante pour rendre compte de la nature stochastique de la relation entre le niveau de maîtrise des dangers et le niveau de protection des consommateurs effectivement réalisé.

Pour les besoins du CCMPH, un OSA se définit comme :

un critère de performance au point de consommation.

Il est peu probable que des OSA fassent l'objet de vérification dans le cadre d'un programme d'hygiène de la viande basé sur l'analyse des risques. Il sera cependant possible d'établir des critères de performance et de traitement permettant de réaliser les OSA à d'autres étapes de la chaîne alimentaire.

⁷ Voir définition plus loin

RECOMMANDATIONS

Il est recommandé au Comité d'examiner l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande ainsi que les projets de définitions proposés et d'envisager de faire progresser ce document à l'étape 5 de la procédure par étapes du Codex.

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

(Avancé à l'étape 3)

TABLE DES MATIÈRES

1.	INTRODUCTION	3
2.	CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DE CE CODE	3
3.	DÉFINITIONS	4
4.	PRINCIPES GÉNÉRAUX EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE	7
5.	PRODUCTION PRIMAIRE	8
	5.1 Principes d'hygiène de la viande s'appliquant à la production primaire	8
	5.2 Hygiène des animaux d'abattoir	8
	5.3 Hygiène du gibier sauvage abattu	10
	5.4 Hygiène de l'aliment du bétail	11
	5.5 Hygiène environnementale	11
	5.6 Transport	12
6.	PRÉSENTATION DES ANIMAUX A L'ABATTOIR	13
	6.1 Principes d'hygiène de la viande s'appliquant aux animaux présentés à l'abattoir	13
	6.2 Conditions de stabulation	13
	6.3 Inspection ante-mortem	14
	6.4 Informations sur les animaux présentés à l'abattage	17
7.	PRÉSENTATION DU GIBIER SAUVAGE TUÉ A L'HABILLAGE	17
	7.1 Principes de l'hygiène de la viande applicables à l'inspection du gibier sauvage tué présenté pour l'habillage	17
	7.2 Inspection du gibier sauvage tué présenté à l'habillage	18
8.	ÉTABLISSEMENTS ; CONCEPTION, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENT	18
	8.1 Principes d'hygiène de la viande s'appliquant aux entrepôts, établissements, installations et équipements	18
	8.2 Conception et construction des locaux de stabulation	19
	8.3 Conception et construction des zones d'abattage	19
	8.4 Conception et construction des zones dans lesquelles se pratique l'habillage des animaux ou dans lesquelles peut se trouver de la viande	20
	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	21
	8.6 Approvisionnement en eau	22
	8.7 Contrôle de la température	22
	8.8 Installations et équipement destinés à l'hygiène personnelle	22
	8.9 Moyens de transport	23
9.	CONTRÔLE DES OPÉRATIONS	23
	9.1 Principes d'hygiène de la viande s'appliquant au contrôle des opérations de traitement	23
	9.2 Systèmes de contrôle des opérations	24

9.3	Prescriptions générales d'hygiène relatives au contrôle des opérations	29
9.4	Prescriptions d'hygiène pour l'abattage et l'habillage	30
9.5	Inspection post-mortem	32
9.6	Jugement post-mortem	35
9.7	Prescriptions d'hygiène pour contrôle des opérations après l'inspection post-mortem	36
9.8	Prescriptions d'hygiène pour les parties comestibles animales considérées comme dangereuses ou impropres à la consommation humaine	39
9.9	Systèmes de saisie	39
10.	ÉTABLISSEMENTS ; ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT	39
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	39
10.2	Entretien et assainissement	40
11.	HYGIÈNE PERSONNELLE	40
11.1	Propreté personnelle	41
11.2	État de santé des individus	41
12.	TRANSPORT	41
13.	INFORMATION SUR LES PRODUITS ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS ...	42
14.	FORMATION	42
14.1	Principes de formation en matière d'hygiène de la viande	42
14.2	Programmes de formation	42
	PROCÉDURES D'INSPECTION POST-MORTEM ; DIRECTIVES POUR LE DÉVELOPPEMENT D'UN SYSTÈME BASÉ SUR LES RISQUES	43
	JUGEMENT DES PARTIES COMESTIBLES ANIMALES DÉCLARÉES DANGEREUSES OU IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE	48

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE (Avancé à l'étape 3)

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 alimentaire⁸ 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 alimentaire⁹ 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)¹⁰ sont développées plus avant et appliquées au contexte spécifique de l'hygiène pour la viande.

⁸ 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)

⁹ (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 1997)

¹⁰ 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 alimentaire ; Principes généraux d'hygiène alimentaire¹¹).

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.

¹¹ Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév.3-1997)

<i>Inspection 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 entier d'un animal après abattage et/ou 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 ¹² .
<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 de 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. ¹³
<i>Maladie ou défaut</i>	Toute anomalie affectant la sécurité ou la salubrité.
<i>Habillage</i>	Division progressive d'un animal en une carcasse (ou demi-carcasses), autres parties comestibles et produits non comestibles.
<i>Établissement</i>	Bâtiment ou zone approuvés et homologués et/ou enregistrés par l'autorité compétente à ces fins.
<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>	Critère de performance au point de consommation.
<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>)

¹² Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius

¹³ Code d'usages international recommandé- Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997)

<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. ¹⁴
<i>Danger</i>	Agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé. ¹⁵
<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 ; <ul style="list-style-type: none"> • sont destinées à la consommation humaine ou ont été jugées saines et propres à cette fin ; et • n'ont subi aucun traitement autre que la réfrigération, la surgélation ou le conditionnement en atmosphère modifiée ou sous vide pour assurer leur conservation.¹⁶
<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>Abat</i>	Viande autre que du muscle squelettique.
<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>	Identification des maladies et défauts chez les animaux, par inspection visuelle, tactile et olfactive.
<i>[Critère de performance]</i>	Expression du niveau de maîtrise des dangers considéré nécessaire à un point donné pour assurer le niveau approprié de protection.
<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. ¹⁷
<i>Paramètre de traitement</i>	Caractéristique mesurable ou quantifiable (ex. ; temps ou température) permettant de réaliser un critère de performance pour une étape ou une combinaison d'étapes données.

¹⁴ Manuel des enseignants, OMS, 1999

¹⁵ Définitions Codex Alimentarius. Manuel de procédure, 12^{ème} édition, page 43

¹⁶ Les interventions visant à la réduction des pathogènes ne sont pas exclues.

¹⁷ Le « processus » comprend les inspections ante et post-mortem.

<i>Inspection 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</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. ¹⁸
<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. ¹⁹
<i>Fondé sur les principes de l'analyse des risques</i>	Contenant des critères de performance et/ou des paramètres 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 concernant des dangers spécifiés ; et • ne contient pas de résidus de substances chimiques à des niveaux dangereux pour la consommation humaine.²⁰
<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 en appliquant toutes les mesures de sécurité alimentaire pour les consommateurs spécifiés dans le présent code et adaptées à l'usage prévu²¹; et • satisfait aux paramètres fondés sur les résultats concernant des maladies et défauts donnés.
<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 03/16 Paragraphe 61 et annexe II)

¹⁸ 8402 ISO 8402

¹⁹ Définition provisoire utilisée aux fins du présent code et susceptible de changer en fonction des décisions du CCFICS

²⁰ Dans la plupart des cas, les LMR ne sont pas considérées comme des critères de performance

²¹ 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.²²

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'inspection au tableau de morbidité et à la fréquence des maladies et défauts dans la population animale spécifique.

14. 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).

5.1 PRINCIPES D'HYGIÈNE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT À 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. Ces informations peuvent, entre autres, aider au contrôle ou à la réévaluation du contrôle des opérations basé sur les systèmes HACCP dans les établissements.
- 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.
- vi. La mise en œuvre, au niveau de la production primaire, de systèmes de qualité internes ou officiellement agréés devrait être prise en compte lors des vérifications des prescriptions réglementaires.

5.2 HYGIÈNE DES ANIMAUX D'ABATTOIR

15. 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 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 basés sur une analyse des risques.

²²

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

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

- Les producteurs primaires devraient 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 qui pourraient être incorporées dans les programmes d'assurance qualité du secteur, afin d'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.

16. 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 niveaux²³ 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.

17. 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.

18. 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 ;

²³

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

- 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
- si les animaux risquent d'être stressés en raison d'une blessure ou d'un accident.

5.3 HYGIÈNE DU GIBIER SAUVAGE ABATTU

19. 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.

20. 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.

21. 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.

22. 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).²⁴

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'inspection 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.²⁵

23. 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.

²⁴ L'éviscération partielle n'implique habituellement que l'ablation de l'appareil gastro-intestinal et facilite le refroidissement.

²⁵ L'autorité compétente peut autoriser l'éviscération totale des petites pièces de gibier.

24. 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 inspection dans un établissement, à moins que la température ambiante ne l'exige.

5.4 HYGIÈNE DE L'ALIMENT DU BÉTAIL

25. 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.²⁶ 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.

26. 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.

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.

27. 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 HYGIÈNE ENVIRONNEMENTALE

28. 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 des programmes de contrôle et de surveillance adaptés aux circonstances.

Des programmes de contrôle avec un système d'archivage approprié devraient être en place en ce qui concerne ;

- les animaux et plantes parasites risquant de compromettre la production d'une viande saine et propre à la consommation ;
- 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.

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) ;

²⁶ Groupe de travail intergouvernemental ad hoc sur l'alimentation animale du Codex ; Projet de code d'usage révisé pour une bonne alimentation animale (CL 2001/36-AF et CL 2001/37-AF)

- 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

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

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 et en être débarqués 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).

30. 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

31. 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.

32. 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

33. Seuls les animaux propres et sains devraient être présentés à l'abattoir.

34. L'inspection 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 en permanence au sein des systèmes d'hygiène de la viande.

6.1 PRINCIPES D'HYGIÈNE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT AUX ANIMAUX PRÉSENTÉS À 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 une inspection 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 (y compris le personnel employé par le responsable de l'établissement).
- iv. L'inspection 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 inspections ante-mortem devraient être utilisées pour le contrôle des opérations de traitement, en s'intégrant de préférence dans le cadre du système HACCP (cf. section 9).
- vi. Les informations pertinentes résultant des inspections ante-mortem devraient être analysées et renvoyées, s'il y a lieu, au producteur primaire.

6.2 CONDITIONS DE STABULATION

35. 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.

36. La mise en place de systèmes d'assurance qualité par le responsable d'établissement aura 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 une inspection 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, c'est à dire avant le transport à l'abattoir en ce qui concerne la volaille ;
- 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'inspection ante-mortem et post-mortem.

37. 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 INSPECTION ANTE-MORTEM

38. Tous les animaux présentés à l'abattage doivent être soumis, individuellement ou par lots, à une inspection ante-mortem effectuée par une personne compétente. L'inspection 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'inspection ante-mortem.

39. L'inspection ante-mortem renforce l'inspection 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.

40. Avant l'inspection 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'inspection ante-mortem devrait être notifiée.

Les animaux correspondant aux descriptions ci-dessous devraient faire l'objet de contrôles spéciaux imposés par l'autorité compétentes, 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'inspection ante-mortem

41. L'inspection ante-mortem devrait être incluse 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'inspection 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.

42. L'inspection 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.

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

Un programme d'inspection 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'inspection ante-mortem

44. L'autorité compétente devrait déterminer la façon dont l'inspection ante-mortem doit être mise 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.²⁷ 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'inspection 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.

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

- remettre à la personne compétente responsable de l'inspection ante-mortem un certificat d'inspection 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'inspection ante-mortem pour chaque animal ou lot d'animaux jusqu'au moment de l'abattage et au-delà dans le cas d'animaux « suspects » ;
- laver, sécher et présenter à nouveau les animaux considérés comme n'étant pas suffisamment propres ; 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'inspection ante-mortem.

²⁷

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 une inspection ante-mortem et à tous autres contrôles d'hygiène éventuellement requis par l'autorité compétente.

45. L'inspection 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'inspection ante-mortem devrait être répétée.

Les systèmes d'inspection 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'inspection ante-mortem à la personne compétente responsable de l'inspection post-mortem et avant celle-ci afin d'améliorer le jugement final ; Ceci est particulièrement important lorsqu'une personne compétente responsable de l'inspection 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'inspection 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.

46. 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

47. L'Annexe II donne le détail des maladies, défauts et autres conditions qui peuvent aboutir au jugement d'un animal ou de parties comestibles comme étant dangereux ou impropres à la consommation humaine.

Les catégories de jugement ante-mortem comprennent ;

- propre à l'abattage ;
- propre à l'abattage 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'inspection ante-mortem soupçonne que les résultats de l'inspection 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'abattage²⁸ (cf. Annexe II) ;
- saisi pour des raisons de salubrité de la viande (cf. Annexe II) ;

²⁸ 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.

- abattage d'urgence pour des raisons touchant au bien-être de l'animal ;²⁹
- 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, par exemple le bétail souffrant de tétanie d'herbage ; 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 PRÉSENTÉS À 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 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 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'une inspection appropriée avant que l'habillage et l'inspection post-mortem complète ne commencent, de façon à prévenir toute contamination excessive du local où se pratique l'habillage et tout gaspillage de ressources.

7.1 PRINCIPES DE L'HYGIÈNE DE LA VIANDE APPLICABLES À L'INSPECTION DU GIBIER SAUVAGE TUÉ PRÉSENTÉ POUR L'HABILLAGE

- i. L'inspection 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.

²⁹ Il peut être dérogé à cette règle en cas d'urgence si des retards prolongés à l'abattage ont pour effet de créer des conditions de vie inacceptables pour les animaux.

7.2 INSPECTION DU GIBIER SAUVAGE TUÉ PRÉSENTÉ À L'HABILLAGE

51. L'inspection 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'inspection post-mortem, telles que l'identification correcte et la conservation des viscères séparées de la carcasse (cf. 5.3), devront alors être vérifiées.

52. L'inspection 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'inspection de la sécurité et la salubrité du gibier sauvage tué avant l'habillage devrait être basée 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'inspection 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'inspection et des jugements devraient être basés sur ceux utilisés pour l'inspection ante-mortem d'autres classes d'animaux (cf. 6.3).

54. L'identification de la carcasse d'un animal avec les autres parties correspondantes requises pour l'inspection post-mortem devrait être maintenue jusqu'à l'habillage inclus, sans enlever aucun des tissus requis pour l'inspection 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).

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'HYGIÈNE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT AUX ENTREPÔTS, ÉTABLISSEMENTS, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENTS

- 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 autrement adversement affectés, ou de compromettre autrement la sécurité et la salubrité de la viande dérivée de ces animaux.

60. Les locaux de stabulation devraient comprendre des installations sanitaires permettant de laver et/ou de sécher les animaux lorsque cela s'avère approprié pour l'espèce en question.

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 ;³⁰
- l'inspection ante-mortem est facilitée ;
- 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.³¹ 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.

61. 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
- 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

62. 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.

63. 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.

64. 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.

³⁰ 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.

³¹ 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.

65. 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 ANIMAUX OU DANS LESQUELLES PEUT SE TROUVER DE LA VIANDE

66. Toutes les zones et installations dans lesquelles se pratique l'habillage 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)³² et à minimiser autant que possible la contamination de la viande.

Les locaux et autres zones dans lesquelles se pratique l'habillage 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)
- prévoir 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 ;
- garantir que les angles entre murs adjacents soient couverts aux endroits pouvant faciliter l'accumulation de saleté et autres contaminants ;
- les portes extérieures ne devraient pas donner accès direct 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 ;
 - 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.

³²

67. 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, physiquement séparés des autres locaux et 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.

68. 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.

69. 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'ÉQUIPEMENT POUR LES ZONES DANS LESQUELLES SE PRATIQUE L'HABILLAGE DES ANIMAUX OU DANS LESQUELLES PEUT SE TROUVER DE LA VIANDE

70. Tout l'équipement utilisé dans des zones dans lesquelles se pratique l'habillage 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 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.

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

72. 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 utilisées exclusivement à cet effet et 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.

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

74. 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 EAU

75. Des installations adéquates doivent 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 ;

76. 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 CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

77. 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.

78. 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 aux températures requises ;
- 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.

8.8 INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENT DESTINÉS À L'HYGIÈNE PERSONNELLE

79. L'abattage, l'habillage et autres types de manipulation des animaux et des parties d'animaux 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.

80. Les installations doivent être conçues, situées et mises 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. CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

81. De nombreux dangers alimentaires sont associés à la viande (*Salmonella* 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.

82. 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) Ils sont inclus dans la présente section au titre des dangers présents dans la viande mais s'appliquent également aux critères d'acceptabilité.

83. 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'inspection 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'HYGIÈNE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT AU CONTRÔLE DES OPÉRATIONS 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 une inspection 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.³³
- vii. L'autorité compétente devrait stipuler les procédures et tests à utiliser lors de l'inspection 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'inspection 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'inspection post-mortem et vérifier les résultats.
- 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 opérations³⁴, dont l'inspection ante-mortem³⁵ et l'inspection post-mortem.
- xii. La mise en œuvre de systèmes de qualité, internes ou officiellement agréés, en des points où ils permettent d'améliorer la qualité des activités d'hygiène de la viande devrait être prise en compte lors des vérifications des prescriptions réglementaires par l'autorité compétente.

9.2 SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

84. 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.

85. 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.

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

³³ 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

³⁴ Les activités de contrôle des opérations prescrites peuvent inclure des « Systèmes d'inspection officiellement agréés » (CAC/GL 20 - 1995)

³⁵ L'inspection post-mortem mentionnée à la Section 6.3

87. 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). 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)

88. 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 ;
- 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.

89. 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 Critères microbiologiques

90. Dans certains cas, un critère de performance peut prendre la forme d'un critère microbiologique qui définit l'acceptabilité d'un lot de produits, par exemple sur la base de la présence/l'absence ou encore du nombre de microbes, et/ou de la quantité de leurs toxines/métabolites, en fonction d'un plan d'échantillonnage donné.³⁶

9.2.3 HACCP

91. 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.³⁷ 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. 9.2.4), compte tenu du degré de variabilité en présence de dangers qui se trouvent normalement associés aux divers lots d'animaux présentés.

92. 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.

³⁶ Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL - 1997)

³⁷ 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)

93. Bien que les plans HACCP soient généralement réservés au contrôle de la sécurité sanitaire des aliments, il est possible d'utiliser les concepts qui sous-tendent le système HACCP pour mettre au point des systèmes de contrôle des opérations liées à la salubrité des aliments. Les systèmes de contrôle des opérations examinant les caractéristiques de salubrité devraient utiliser autant que possible des systèmes globaux d'assurance qualité (cf. 9.2.6).

9.2.4 Paramètres fondés sur les résultats pour les résultats du contrôle des opérations

94. La vérification de la correction du contrôle des opérations est nettement améliorée 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 facilement démontrer un contrôle correct des opérations en termes de sécurité sanitaire de la viande.

95. 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.

96. 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 critères 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.

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

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 ;
- 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.

98. Lorsque des critères de performance sont établis comme directives réglementaires ou comme normes, 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* O98 ;H157 ou les limites maximales de résidus pour les produits chimiques présentant une toxicité aiguë.

99. Les critères de performance relatifs aux résultats du contrôle des opérations peuvent s'avérer inadaptés à assurer le niveau requis de protection des consommateurs contre certains dangers préoccupants (telle l'ESB) et l'autorité compétente pourra avoir besoin de mettre en place des procédures et tests spéciaux pour atteindre les paramètres spécifiés, tels que des tests de diagnostic en laboratoire sur les cervelles de tous les animaux montrant un déséquilibre du système nerveux lors de l'inspection ante-mortem, la saisie systématique des « matières à risques spécifiées » et l'interdiction de viande séparée mécaniquement dans les zones où l'encéphalopathie spongiforme bovine a été détectée chez des animaux d'abattoir. 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.³⁸.

9.2.5 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. S'agissant du contrôle des opérations, l'autorité compétente assume cinq responsabilités essentielles ;

- i. Définir les systèmes réglementaires (systèmes de saisie et de traçabilité) 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.
- 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'inspection ante-mortem et post-mortem ;
- les critères de performance et de traitement correspondant à des directives et normes réglementaires, tels que les exigences relatives au contrôle microbiologique et statistique des opérations ou les normes concernant la *Salmonella* ;
- 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
- le cas échéant, l'élimination de « matières à risque spécifiées », telle les tissus pouvant présenter un risque de transmission des encéphalopathies spongiformes.

³⁸ Encéphalopathie spongiforme bovine. Chapitre 2.3.13. Code zoosanitaire international - 2000. Office International des Epizooties

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 des animaux et de la viande et le prélèvement d'échantillons pour des tests de laboratoire. 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 qu'elle exécute. 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'inspection 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 concernés.

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 du personnel compétent employé par l'autorité compétente ;
- l'imposition 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.

9.2.6 Systèmes d'assurance qualité

104. L'autorité compétente devrait encourager tous les intervenants de la chaîne alimentaire à mettre en place spontanément des systèmes d'assurance qualité.

105. Lorsque cela est possible et réalisable, le responsable d'établissement devrait mettre en place des systèmes d'assurance qualité, afin d'améliorer la performance et l'efficacité de l'hygiène pour la viande. Les systèmes d'assurance qualité sont assurés par la mise en œuvre de procédures et de pratiques documentées et peuvent constituer pour les responsables d'établissement une garantie supplémentaire de l'existence et du bon fonctionnement de système de contrôle des opérations.

106. Le responsable d'établissement peut employer les services d'organismes ou de personnes compétents dûment reconnus par l'autorité compétente pour mener à bien les mesures prescrites d'hygiène de la viande au sein d'un système global d'assurance qualité. Ces systèmes supplémentaires d'exécution de mesures d'hygiène pour la viande devraient comprendre ;

- un personnel qualifié possédant les connaissances, les compétences et les capacités requises par l'autorité compétente ;
- des plans HACCP pour la maîtrise de tous les dangers concernés ;
- des critères de performance mesurant la sécurité sanitaire des aliments de la viande ; et
- la vérification des activités de contrôle des opérations par l'autorité compétente.

107. L'autorité compétente devrait prendre en compte la contribution de tels systèmes lors de la vérification des prescriptions réglementaires et cela peut comprendre la reconnaissance officielle d'un système d'assurance qualité.

Les systèmes d'assurance qualité mis en place par le responsable d'établissement peuvent être reconnus officiellement par l'autorité compétente³⁹ et, dans ce cas ;

- la reconnaissance officielle peut être obtenue après une évaluation du système par l'autorité compétente ou par un organisme compétent officiellement reconnu, démontrant que le système d'assurance qualité satisfait à des critères donnés ;
- lorsqu'un tiers se voit conférer le statut d'organisme d'évaluation officiellement reconnu, l'autorité compétente devrait imposer des critères spécifiques et soumettre cet organisme à des procédures de vérification officielles ;
- si le système d'assurance qualité confirme régulièrement la conformité aux prescriptions réglementaires, la fréquence des activités de vérification officielles pourra diminuer ; et
- la politique réglementaire devrait imposer des sanctions appropriées dans les cas de non-performance et/ou de non-conformité des systèmes d'assurance qualité.

9.2.7 Équivalence

108. L'équivalence correspond à la situation dans laquelle des mesures sanitaires appliquées dans un pays exportateur, bien que différentes de celles appliquées dans un pays importateur, atteignent, comme le démontre le pays exportateur, le niveau de protection des consommateurs requis dans le pays importateur.⁴⁰ Lorsqu'une détermination de l'équivalence⁴¹ est demandée et que des systèmes alternatifs de contrôle des opérations de la viande sont à l'essai dans des établissements en instance de jugement final, le produit concerné devrait pouvoir être certifié pour l'exportation s'il satisfait aux conditions d'hygiène de la viande prescrites.

9.3 PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE RELATIVES AU CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

109. Le contrôle des opérations devrait se conformer aux prescriptions générales d'hygiène du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire.⁴²

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.

³⁹ 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 (CX/FICS 02/6)

⁴⁰ Avant-projet de directives sur le jugement de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC Alinorm 01/30A, Annexe III)

⁴¹ Directives sur la mise en place d'accords d'équivalence concernant l'inspection et la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 34-1999)

⁴² 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)

110. 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.⁴³

Les tests en laboratoire sont nécessaires pour ;

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

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

111. 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.

112. 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.

113. Les animaux ne devraient être abattus ou habillés dans un abattoir que lorsqu'une personne compétente est disponible pour effectuer les inspections ante-mortem et post-mortem. En cas d'abattage d'urgence, lorsqu'aucune personne compétente n'est disponible, les prescriptions de l'autorité compétente seront appliquées.

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

Au cours des opérations d'habillage initiales et afin de minimiser la contamination ;

- les animaux abattus qui sont échaudés, flambés ou soumis à d'autres traitements similaires devraient être débarrassés de tout poil, soie, écaille, plume, cuticule, pellicule 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'inspection 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 ;

⁴³ 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)

- 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.

115. 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'inspection 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.

116. 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),

117. 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'inspection post-mortem. (La ségrégation totale des carcasses n'est pas technologiquement possible pour les volailles et le gibier à plumes d'élevage).

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

- lorsque les animaux doivent être dépouillés, cette opération devrait être terminée avant l'éviscération ;
- l'eau des bacs d'échaudage devrait 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 de des carcasses en utilisant une procédure empêchant toute contamination supplémentaire et satisfaisant aux critères de performance requis pour le contrôle des opérations.

118. 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.

119. Lorsqu'une personne compétente effectuant l'inspection 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 imposer un ralentissement du rythme de production, voire même la suspension des opérations, selon ce qu'il juge nécessaire (cf. 9.2.5).

120. Les responsables d'établissement devraient se conformer aux prescriptions de l'autorité compétente, quant à la présentation des parties comestibles des animaux pour l'inspection post-mortem. Les morceaux retirés des animaux abattus avant l'inspection 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'une inspection post-mortem.

121. Les installations et l'équipement utilisés pour l'abattage et/ou l'habillage peuvent avoir d'autres usages, sous réserve du respect des prescriptions sanitaires et concernant le nettoyage.

122. 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 INSPECTION POST-MORTEM

123. Tous les animaux devraient être soumis à une inspection post-mortem, dans le cadre, de préférence, d'un système global de production de viande fondé sur l'analyse des risques.

124. Afin de permettre de juger de la sécurité sanitaire et de la salubrité des parties comestibles destinées à la consommation humaine, l'inspection post-mortem des animaux devrait exploiter les informations issues de la production primaire et de l'inspection ante-mortem, ainsi que les résultats de l'inspection organoleptique de la tête, de la carcasse et des viscères. Lorsque les résultats de l'inspection organoleptique ne suffisent pas pour déterminer si les parties comestibles des animaux sont saines et propres à la consommation humaine, les parties concernées devraient être mises de côté et soumises à des procédures et/ou tests d'inspection supplémentaires.

9.5.1 Conception de systèmes d'inspection post-mortem

125. Des procédures et tests d'inspection 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'inspection 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.

126. S'agissant de la conception et de la mise en œuvre de systèmes d'inspection 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.

127. Lorsque cela est exigé en raison de certains problèmes de santé publique, il pourra s'avérer nécessaire d'effectuer un tri systématique des parties comestibles des animaux par le biais de méthodes autres que l'inspection organoleptique visant certains dangers suspectés, comme des tests de dépistage de la *Trichinella spirali*.

Un programme d'inspection 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 parties animales si l'évaluation des risques le justifie ;
- une inspection 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'un animal est susceptible se généraliser, tels que les kystes du *Taenia saginata* du bœuf ou le xanthosis ;
- l'application systématique de procédures d'inspection 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*, 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'inspection 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).

128. En annexe I sont présentées des procédures d'inspection post-mortem pouvant constituer une base pour l'élaboration d'un système d'inspection basé sur une démarche scientifique et sur l'analyse des risques pour une population animale donnée.

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

129. L'inspection post-mortem devrait être effectuée aussi rapidement que possible après l'abattage des animaux ou après la réception du gibier sauvage tué. L'inspection devrait prendre en compte toutes les informations pertinentes provenant de la production primaire et de l'inspection 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 ».

130. L'autorité compétente devrait stipuler : les modalités de réalisation de l'inspection 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. 9.2.5). L'ultime responsabilité de la vérification du respect de toutes les prescriptions applicables à l'inspection post-mortem et au jugement incombe à l'autorité compétente.

131. Les animaux ou parties animales saisis par la personne compétente effectuant l'inspection post-mortem car jugés dangereux ou impropres à la consommation humaine devraient être identifiés de manière appropriée et manipulés de façon à ne pas causer la contamination croisée de la viande provenant d'autres animaux. 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'inspection post-mortem comprennent ;

- le maintien de l'identité individuelle de toutes les parties comestibles d'un animal (y compris le sang) jusqu'à ce que l'inspection soit terminée ;
- la dépouille et l'habillage des têtes de manière à faciliter l'inspection (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 des parties animales à l'inspection 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'inspection 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'inspection de toutes les parties animales destinées à l'inspection jusqu'à conclusion de celle-ci et du jugement ;
- la mise à disposition, de manière à éviter la contamination croisée de la viande provenant d'autres animaux, d'installations pour l'identification et le maintien de toutes les parties animales requérant une inspection 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'égorgeant ;
- 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'inspection post-mortem ; et
- la coopération avec les personnes compétentes effectuant l'inspection post-mortem, par tous les autres moyens susceptibles de favoriser l'efficacité de l'inspection post-mortem, comme l'accès aux données de traitement et un accès facilité à toutes les parties animales.

Les systèmes d'inspection Inspection 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'inspection dès la fin de l'habillage ;
- l'inspection visuelle des parties animales, y compris des parties non comestibles, selon les instructions de l'autorité compétente (cf. Annexe I) ;
- la palpation et/ou l'incision des parties animales, y compris des parties non comestibles, selon les instructions de l'autorité compétente et une approche basée sur l'analyse des risques (cf. Annexe I) ;
- toute palpation et/ou incision supplémentaires par la personne compétente effectuant l'inspection post-mortem si celle-ci considère qu'elles sont nécessaires à la formulation d'un jugement et sous réserve d'un contrôle d'hygiène approprié ;
- une inspection des parties comestibles destinées à la consommation humaine plus détaillée que dans le cas de parties devant servir comme indicateurs, selon les circonstances (par exemple, l'incision des poumons et des mamelles destinés à la consommation humaine) ;
- 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'inspection organoleptique ;

- l'autorité réglementaire de ralentir ou d'interrompre le traitement afin de permettre une inspection 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.

132. L'autorité compétente et les professionnels du secteur devraient consigner et transmettre les résultats de l'inspection 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'inspection 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

133. Le jugement post-mortem visant à déclarer si des parties animales comestibles pièces 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.⁴⁴

134. Bien que n'étant pas du ressort du Codex, les programmes d'inspection post-mortem peuvent être utilisés pour identifier et juger des animaux ou parties animales 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'inspection ante-mortem ; et
- de l'inspection post-mortem et de tests de diagnostic le cas échéant.

135. 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.

136. Le jugement de parties comestibles animales comme étant dangereuses ou impropres à la consommation humaine devrait suivre les catégories générales mentionnées en Annexe II.

137. Lorsque les résultats initiaux de l'inspection post-mortem ne suffisent pas pour déterminer si des parties comestibles animales sont saines ou propres à la consommation humaine, un jugement provisoire devrait être suivi de procédures et/ou tests d'inspection supplémentaires plus détaillés. Dans l'attente des résultats d'une inspection 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.

⁴⁴ 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.

Les diverses catégories de jugement de parties comestibles animales 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 congélation⁴⁵ ;
- 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 ;
- 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.⁴⁶

138. Lorsque les parties comestibles d'un animal 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'HYGIÈNE POUR CONTRÔLE DES OPÉRATIONS APRÈS L'INSPECTION POST-MORTEM

139. Les opérations effectuées à la suite de l'inspection 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 d'animaux fraîchement abattus et habillés doit être réduite aussi rapidement que possible à un niveau empêchant 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.

140. 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 retirées 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.

⁴⁵ 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.

⁴⁶ 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

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.

141. L'apposition d'une marque de santé sur la viande, l'emballage ou le conditionnement pourra éventuellement constituer la preuve que le produit satisfait 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.

142. Une marque de santé 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 évitées autant que possible.

143. 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.

144. 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.

145. 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'HYGIÈNE POUR LES PARTIES COMESTIBLES ANIMALES CONSIDÉRÉES COMME DANGEREUSES OU IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE.

146. Les opérations réalisées sur des parties comestibles 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 comestibles 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 SYSTÈMES DE SAISIE

147. 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.

148. 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

149. 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).

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

- 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

150. 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.

151. 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.

152. 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.

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

154. 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.⁴⁷

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.

11. HYGIÈNE PERSONNELLE

155. L'abattage et l'habillage des animaux, ainsi que la manipulation et l'inspection de la viande présentent maintes occasions de contamination croisée. Une hygiène personnelle appropriée devrait

⁴⁷ Code d'usages international recommandé ; Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997)

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).

11.1 PROPRETÉ PERSONNELLE

156. 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 SANTÉ DES INDIVIDUS

157. 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

158. 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).

159. 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 empêcher le développement de micro-organismes pathogènes et putréfiants.

160. 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

161. 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).

14. FORMATION

162. 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)

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 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 spécifiés, accrédités ou reconnus par l'autorité compétente ;
- 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, inspection 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.

ANNEXE I**PROCÉDURES D'INSPECTION POST-MORTEM ; DIRECTIVES POUR LE DÉVELOPPEMENT D'UN SYSTÈME BASÉ SUR LES RISQUES**

Les procédures et tests d'inspection post-mortem devraient être mis en place par l'autorité compétente en suivant une méthodologie scientifique basée sur l'analyse des risques. En l'absence d'un système basé sur l'analyse des risques, les procédures devraient se fonder sur les connaissances et pratiques scientifiques actuelles.

Les procédures d'inspection post-mortem basées sur les connaissances et pratiques actuelles peuvent varier considérablement d'un pays à l'autre. Les procédures présentées dans les tableaux suivants visent uniquement à apporter des directives générales et devraient être adaptées par l'autorité compétente, selon les besoins. Notamment ;

- les procédures systématiques peuvent être complétées par d'autres mesures visant à faciliter le jugement.
- Les jeunes animaux nécessiteront sans doute une inspection moins approfondie que les animaux plus âgés, bien que certaines maladies, telles l'omphalophlébite, n'affectent que les jeunes animaux.
- Dans le cas du gibier et du gibier à plumes d'élevage, les procédures d'inspection post-mortem définies pour des animaux domestiques similaires peuvent servir de base pour l'inspection post-mortem. Il sera éventuellement nécessaire de les modifier.
- Dans le cas du gibier sauvage et du gibier à plumes sauvage tué, les procédures d'inspection post-mortem devraient refléter les circonstances particulières de la chasse et du transport jusqu'à l'établissement.
- Il pourra s'avérer nécessaire d'utiliser des procédures d'inspection post-mortem spéciales pour les animaux ayant testé non-négatif au dépistage ; ainsi, les animaux ayant réagi de manière positive à un test de tuberculine devraient être abattus dans des conditions d'hygiène spéciales et soumis à des procédures d'inspection plus approfondies que celles utilisées pour les animaux dont le test a été négatif.
- Il pourra s'avérer nécessaire d'utiliser des jugements post-mortem spéciaux pour les animaux ayant testé positif au dépistage ; ainsi, que des lésions indiquant une infection aient été détectées ou non, les mamelles, l'appareil génital et le sang d'animaux ayant réagi de manière positive à un test de brucellose devraient être jugés impropres à la consommation humaine.

Tableau 1: Exemples de procédures pour l'inspection post-mortem systématique des têtes d'animaux destinées à la consommation humaine

	Bovins	Porcs	Ovins/caprins	Chevaux	Chevreaux	Volaille
Surfaces externes/cavité orale	V	V	V ^a	V	V	—
Ganglion lymphatique sous-maxillaire	V, I ^b	V, I	—	V, P	V, I	—
Ganglion lymphatique parotide	V, I	—	—	V, P	V, I	—
Ganglion lymphatique rétropharyngien	V, I	—	—	V, P	V, I	—
Langue	V, P ^c	V	—	V, P	V, P	—
Muscles masticateurs	V, P, I ^d	V, P, I	—	—	—	—
Autre	—	—	—	— ^e		

V correspond à l'examen visuel, P à l'examen par palpation et I à l'examen par incision.

^a Nonobstant l'inspection post-mortem liée à la santé animale, la tête peut être jetée si la cervelle et la langue ne sont pas conservées pour la consommation humaine

^b Chez les veaux, l'incision des ganglions lymphatiques de la tête ne s'impose pas

^c Chez les veaux, la procédure de palpation de la langue ne s'impose pas

^d Les muscles masticateurs devraient être incisés selon le potentiel d'infestation par les kystes du *taenia*.

^e La cloison nasale devrait être enlevée et examinée si des cas de morve ont été détectés dans la population animale présentée à l'abattoir

Tableau 2 ; Exemples de procédures pour l'inspection post-mortem de carcasses d'animaux destinés à la consommation humaine

	Bovins	Porcs	Ovins/caprins	Chevaux	Chevreaux	Volaille
Surfaces externes	V	V ^a	V	V	V	V
Ganglion lymphatique préscapulaire	V	—	V	—	V	—
Cavité thoracique/plèvre	V	V	V	V	V	V
Cavité abdominale/péritoine	V	V	V	V	V	V
Ganglion lymphatique superficiel inguinal	V, P	—	V, P	V, P	V, P	—
Ganglion lymphatique iliaque externe et interne	V, P	—	V, P	V, P	V	—
Ganglions lymphatiques supramammaires	V, P ^b	V	V	V	—	—
Ganglion lymphatique pré-pectoral	V, P	—	V, P	V, P	V, P	—
Ganglion lymphatique poplité	—	—	P	—	—	—
Ganglion lymphatique rénal	V, P	V, P	—	V, P	V	—
Diaphragme	V	V ^c	V	V	V	—
Autre	— ^d	—	—	— ^e	—	—

V correspond à l'examen visuel, P à l'examen par palpation et I à l'examen par incision.

Note ; chez les très jeunes animaux, l'ombilic et les articulations des membres devraient être examinés et palpés.

Note ; un système d'assurance qualité devrait être en place afin de garantir que tous les tissus thyroïdiens ont été retirés de la gorge.

^a Les zones de castration devraient subir une palpation

^b Les ganglions lymphatiques supramammaires des animaux en lactation devraient être incisés

^c Les muscles du diaphragme devraient être incisés selon le potentiel d'infestation par les kystes du *taenia*.

^d Si la viande est destinée à la consommation humaine, les mamelles devraient être incisées

^e Chez tous les chevaux gris ou blancs, les muscles et les ganglions lymphatiques sous l'un des deux cartilages scapulaires devraient subir un examen de dépistage de la mélanose

Tableau 3 ; Exemples de procédures pour l' inspection post-mortem des viscères d'animaux destinés à la consommation humaine

	Bovins	Porcs	Ovins/caprins	Chevaux	Chevreaux	Volaille
Poumons	V, P ^a	V, P	V, P	V, P	V, P	V
Oesophage	V	V	V	V	V	—
Trachée	V	V	—	V	—	—
Ganglion lymphatique bronchique	V, I ^b	V, P	V, P	V, P	V, I	—
Ganglion lymphatique médiastinal	V, I	V, P	V, P	V, P	V, I	—
Cœur	V, P, I ^c	V, P, I ^c	V, P	V, P, I	V, P	V
Péricarde	V	V	V	V	V	V
Foie	V, P	V, P	V, P	V, P	V, P	V
Ganglions lymphatiques portes	V, P	V, P	V	V, P	V, P	—
Vésicule biliaire	V, I ^d	—	V, P	—	V, P	—
Reins	V	P	V	V ^e	V	V
Ganglion lymphatique rénal	V	—	—	—	V	—
Rate	V	V	V	V	V	—
Appareil gastro-intestinal	V	V	V	V	V	V
Ganglion lymphatique mésentérique	V, P	V, P	V	V, P	V, P	—
Organes génitaux ^f	V	V	—	V	V	V

V correspond à l'examen visuel, P à l'examen par palpation et I à l'examen par incision.

- ^a Si les poumons sont destinés à la consommation humaine, une incision du lobe du diaphragme peut être pratiquée pour examiner les bronches
- ^b Chez les veaux, l'incision des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux ne s'impose pas
- ^c Le nombre et le lieu exact des incisions du muscle cardiaque devraient être définis selon le potentiel d'infestation par les kystes du *taenia*
- ^d L'incision de la surface gastrique du foie constitue une alternative à l'incision des canaux cholédoques pour la détection de la distomatose. Chez les veaux, le dépistage de la distomatose ne s'impose pas
- ^e Les reins doivent être soumis à une palpation, s'ils sont destinés à la consommation humaine ; les reins de chevaux gris ou blancs devraient être incisés
- ^f Les procédures de palpation et d'incision devraient être réalisées de manière appropriée si les tissus sont destinés à la consommation humaine (l'utérus des génisses par exemple)

ANNEXE II

JUGEMENT DES PARTIES COMESTIBLES ANIMALES DÉCLARÉES DANGEREUSES OU IMPROPRES A LA CONSOMMATION HUMAINE**Toutes les parties comestibles jugées dangereuses ou impropres à la consommation humaine**

A la suite des inspections ante-mortem et post-mortem,³⁷ toutes les parties comestibles d'animaux atteints des états suivants devraient être jugées dangereuses ou impropres à la consommation humaine ;

Maladies zoonotiques spécifiques

Par exemple : l'ESB, la salmonellose aiguë, la leptospirose aiguë, la brucellose aiguë (sauf mention spéciale de l'autorité compétente), la morve, la mélioidose, le charbon, la fièvre Q, le charbon symptomatique (*Clostridium chauvoei*), la gastro-toxémie (*Cl. septicum*), la dysenterie des agneaux, (*Cl. perfringens*), le rouget aigu, la toxoplasmose, la listériose, la yersiniose, la septicémie hémorragique (*Pasteurella multocida*), la trichine, le *Cysticercus cellulosae*, le *Cysticercus bovis*.

Maladies infectieuses généralisées, y compris septicémie, pyohémie, toxémie, virémie et mycose

Par exemple : tétanos, botulisme, rage, leucose bovine, groupe de leucoses aviaires, nécrobracillose, lymphadénite caséuse, tuberculose, actinobacillose et actinomycose.

Maladies infectieuses aiguës où une généralisation est probable

Par exemple : maladies infectieuses aiguës touchant le cerveau, les poumons, le cœur, le foie, les reins, la plèvre, le péritoine, l'appareil gastro-intestinal, les os, les articulations, l'utérus, les mamelles ou l'ombilic, seules ou en association.

États suppurants chroniques étendus des viscères où une généralisation est probable

Par exemple : pleurésie, péritonite, péricardite, hépatite, néphrite, cystite, rétention du placenta.

Intoxication généralisée

Par exemple : consommation de plantes ou métaux lourds toxiques, ochratoxine dans les reins des porcs à des taux supérieurs au niveau acceptable.

*Tumeurs malignes**Tumeurs généralisées**Teneur en résidus ou contaminants supérieure au niveau autorisé**États généralisés susceptibles de rendre les parties comestibles impropres à la consommation humaine*

Par exemple : infestations parasitaires (sarcosporidiose, *Cysticercus ovis*), xanthosis, ictère, états physiologiques (tels que cachexie, œdème, ascite, odeur sexuelle prononcée, prématurité, anémie grave non infectieuse), troubles du métabolisme (tels que l'hypomagnésémie).

Graves blessures multiples

³⁷ Lorsque les animaux n'ont pas été soumis à une inspection ante-mortem (sauf dans le cas du gibier sauvage) ou que certaines parties comestibles (telles que les viscères) n'ont pas subi d'inspection post-mortem, la personne compétente devrait déclarer toutes les parties comestibles dangereuses et impropres à la consommation humaine, sauf en cas de circonstances spéciales

Défauts importants d'origine technologique

Par exemple : dégâts post-mortem causés par les machines, échaudage excessif (volailles « cuites »), coupures au cours de l'habillage.

Saignée insuffisante, infiltration de sérum ou de sang généralisée et ecchymoses importantes

Maladies transmissibles aux animaux, mentionnées par la législation nationale relative à la santé animale

Toute autre condition spécifiée par la personne compétente effectuant l'inspection

Par exemple : présence d'une contamination généralisée qui ne peut être éliminée, toute preuve de la présence d'une substance chimique (injectée ou consommée) pouvant constituer un risque pour la santé humaine, présence d'états chez le gibier sauvage tué suggérant un danger éventuel pour la santé humaine (anomalies significatives en termes de couleur, texture ou odeur des parties comestibles, présence de gaz dans les intestins, putréfaction), aspect du gibier sauvage suggérant une mort autre que par abattage (mort naturelle ou à la suite d'un piégeage)

Parties comestibles jugées dangereuses ou impropres à la consommation humaine

A la suite de l'inspection post-mortem, les parties comestibles atteintes des états suivants devraient être jugées dangereuses ou impropres à la consommation humaine ;

Preuve de contamination visible à l'œil nu³⁸

Par exemple : matières fécales, ingesta, plumes, saleté, huile, ingesta dans les poumons destinés à la consommation humaine.

Lésions pathologiques localisées et défauts d'origine infectieuse, parasitaire, traumatique, toxique et autre

Par exemple : lésions cutanées, arthrite, néphrite, hépatite, abcès, autres maladies suppurantes³⁹ paratuberculose, aflatoxicose hépatique et rénale, mycose, distomatose, hydatidose, varron, gale sarcoptique, tumeurs, infiltration graisseuse, dégénérescence, maladie du muscle blanc, autres changements musculaires localisés, pigmentation, fractures, hématomes, blessures, hémorragie, cicatrices, défauts technologiques.

Kystes et malformations

Toute autre condition localisée spécifiée par la personne compétente effectuant l'inspection

Par exemple : lésions au niveau des sites d'injection, toute autre preuve de l'injection de substances chimiques, présence de dangers physiques, blessures par balle du gibier sauvage tué

³⁸ Les carcasses peuvent être jugées dans danger et propre à la consommation humaine lorsque la contamination visible à l'œil nu peut être éliminée sans causer de contamination supplémentaire

³⁹ Les carcasses peuvent être jugées dans danger et propre à la consommation humaine lorsque la contamination visible à l'œil nu peut être éliminée sans causer de contamination supplémentaire

Parties comestibles jugées dangereuses et impropres à la consommation humaine, à moins de subir un traitement particulier

A la suite de l'inspection post-mortem, les parties comestibles provenant d'animaux atteints des états suivants peuvent être jugées saines et propres à la consommation humaine sous réserve de cuisson, de congélation ou de tout autre traitement, tel le parage, prescrit par l'autorité compétente⁴⁰ après ablation des parties affectées ;

Infestations légères de C. cellulosa

Infestations légères de *C. bovis*

Lésions localisées du rouget du porc

Lésions localisées de tuberculose bovine

Lésions généralisées de gale sarcoptique

Autres états selon le jugement de la personne compétente effectuant l'inspection post-mortem, tels une odeur mâle excessive ou d'autres états infectieux localisés

⁴⁰ Lorsqu'une partie comestible est affectée par la lymphadénite caséuse mais que cet état n'est pas généralisé ou associé à l'émaciation, la partie affectée et les ganglions lymphatiques qui y sont associés devraient être déclarés impropres à la consommation humaine.

ANNEXE II

OBSERVATIONS

En réponse à la lettre CL 2002/06-MPH, Partie B

Australie, Allemagne, Indonésie, Corée, Nouvelle-Zélande, Soudan, Suisse, Thaïlande, États-Unis, Communauté Européenne.

Les observations suivantes ont été examinées à la lumière des discussions et observations reçues par écrit lors de la 8^e Session.¹

1. INTRODUCTION

PARAGRAPHE 2**AUSTRALIE**

Supprimer « *passant inaperçues* » - superflu. Ajouter « *ainsi que les procédures ante et post-mortem* » à la fin de cette phrase. .

THAÏLANDE

Nous proposons d'amender la deuxième phrase du paragraphe 2 en supprimant :

« ... une plus grande importance conférée à la prévention et au contrôle des cas de contaminations microbiologiques passant inaperçues au cours du traitement et contamination microbienne ». En effet, la troisième phrase fait état de l'application des principes HACCP, qui englobent la prévention et le contrôle des cas de contamination microbiologique. Le texte modifié se lirait comme suit :

« Cela devrait se refléter par l'application de mesures spécifiques basées sur la science et l'analyse des risques ».

ÉTATS-UNIS

Au second paragraphe, à la quatrième ligne, supprimer « passant inaperçues ».

Nouveau texte : « ... à la prévention et au contrôle des cas de contaminations microbiologiques ... »

Motif : l'expression « passant inaperçues » ne se justifie pas, la contamination microbienne n'étant pas normalement visible à l'oeil nu.

PARAGRAPHE 4**AUSTRALIE**

Remanier la 2^e phrase (pour plus de clarté) :

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, ...

SUISSE

Remplacer « gestion des risques » par « analyse » des risques. La gestion des risques fait partie du processus de l'analyse des risques ; c'est donc le terme plus général, qui inclut la gestion des risques. La note de bas de page fait référence à la gestion des risques et à l'analyse des risques.

¹ CX/MPH 02/4 .1 et documents de séance 2, 3, 4 et 5.

2. CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DE CE CODE

PARAGRAPHE 6

AUSTRALIE

Meilleure présentation que dans la mouture précédente, mais l'Australie préférerait que le dernier exemple soit remanié comme suit :

« il est inévitable que les dangers particuliers à la viande de gibier et à la viande de volaille reflètent les différences entre les milieux de production respectifs et différent de ceux de la viande rouge ».

PARAGRAPHE 7

AUSTRALIE

Éventuellement à revoir en fonction de la décision du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius sur l'application de ce code à la transformation de la viande.

PARAGRAPHE 8

INDONÉSIE

L'Indonésie souhaiterait que soit maintenue la prise en compte des Directives générales pour l'utilisation du terme « Halal » (CAC/GL 24-1997) dans le champ d'application de l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande comme convenu par le Comité lors de sa dernière session.

- Étant donné la définition de « Propre à la consommation humaine », l'Indonésie appuie la conclusion du Comité concernant l'inclusion du terme « Halal » en note de bas de page.

3. DÉFINITIONS

AUSTRALIE

Les définitions de *Carcasse*, *Viande*, *Viande fraîche*, *Abat* et *Habillage* sont toutes mutuellement complémentaires. Il est très difficile de trouver un libellé satisfaisant, tout comme de maintenir la cohérence dans l'ensemble du code.

La solution qui causerait probablement le moins de confusion consisterait probablement à abandonner le mot *abat* puisque les abats incluent les viscères thoraciques et abdominaux ainsi que des tissus provenant de muscles lisses et striés (joints, langues, diaphragme). L'établissement d'un lien entre abats et habillage complique la situation car il devient alors nécessaire de décrire dans le détail le processus qui sépare la viande des abats. L'ajout d'un tel détail n'apporte rien au texte. Il pourrait être plus approprié de décrire :

L'habillage - pas de changement,

Carcasse - le corps entier d'un animal après abattage et habillage

Viande – toutes les parties comestibles d'un animal (évite toute confusion dans le texte relatif à l'inspection de la viande, qui définit actuellement la viande comme les parties d'un animal qui ont été inspectées et déclarées propres à l'abattage et qu'il n'est donc plus nécessaire d'inspecter).

Viande fraîche – *Viande qui n'a été soumise à aucune technique de conservation autre que la réfrigération. (Cette définition devra être quelque peu élargie pour permettre d'inclure des traitements réalisés sur la chaîne d'abattage et immédiatement à la sortie de celle-ci, comme la pulvérisation d'une solution d'acide organique atomisée ou l'irradiation)*

ANIMAL

SOUDAN

Les animaux des types suivants:

Ongulés domestiques, c'est-à-dire bovins, porcs, ovins, caprins et camélidés.

INSPECTION ANTE-MORTEM**NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande suggère d'amender la définition comme suit :

Inspection ante-mortem - Toute procédure ou tout examen effectués par une personne compétente sur les animaux vivants afin de procéder à un jugement sur la sécurité sanitaire et la salubrité aux fins d'abattage et de transformation et afin de décider du sort réservé à ces animaux.

On signalerait ainsi le fait que ce terme décrit une gamme d'activités de types très divers et que l'inspection n'est que l'une de ces activités. L'ajout de : « procéder à un jugement sur la sécurité sanitaire et la salubrité » indique clairement à quoi doit servir l'inspection. Sous réserve de ce remaniement, la Nouvelle-Zélande recommande de supprimer les crochets carrés.

SOUDAN

Toute procédure ou tout examen, visuel ou clinique, effectués sur les animaux afin de procéder à un jugement et de décider du sort réservé à ces animaux.

SUISSE

Le terme « inspection » devrait être remplacé par « examen », terme plus général qui peut englober les activités de différents types d'inspecteurs. Il faudrait alors définir le terme « inspection » séparément.

THAÏLANDE

Nous proposons de supprimer les crochets carrés et de conserver le texte suivant :

« **Inspection ante-mortem** Toute procédure ou tout examen effectué sur des animaux afin de procéder à un jugement et de décider du sort réservé à ces animaux ».

ÉTATS-UNIS

Inspection ante-mortem - La définition devrait préciser que *l'inspection* est une activité effectuée par un inspecteur.

Nouveau texte : « Toute procédure ou examen effectués par un inspecteur sur les animaux, ante-mortem, afin de procéder à un jugement et de décider du sort réservé à ces animaux. »

Motif : l'inspection est une activité officielle qui ne peut être confiée à un employé de l'abattoir.

MARQUE**SOUDAN**

Toute marque ou tout tampon approuvés par l'autorité compétente - inclure également toute étiquette ou estampille sur laquelle la marque ou le tampon ont été apposées sur de la viande saine et propre à la consommation humaine.

CARCASSE**ALLEMAGNE**

Le terme « abattage » figurant dans la définition de « carcasse » n'englobe pas la mise en sacs du gibier. Ainsi, dans le contexte des règlements sur la chasse, le terme « carcasse » ne s'applique pas aux animaux abattus par un chasseur. À la section 5.3, para. 23, ou à la section 7.2, para. 53, le terme « carcasse » devrait donc être remplacé par « gibier sauvage ».

SOUDAN

Le corps entier d'un animal d'abattoir après saignée, habillage et éviscération.

SAISI**NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande suggère d'amender la définition comme suit :

*Animal ou parties d'un animal inspectés par une personne compétente et jugés dangereux et impropres à la **consommation humaine** et/ou animale.*

Il n'est pas nécessaire de faire état de destruction puisqu'il n'y a plus qu'une solution d'élimination si la matière animale est impropre à la consommation humaine ou animale. Nous suggérons de conserver les mots « et/ou animale » et de supprimer les crochets carrés. Le sens du terme « saisi » ne se limite pas à ce qui est impropre à la consommation humaine. Une matière impropre à la consommation humaine peut cependant être propre à la consommation animale ou à l'extraction des graisses et ne serait donc pas considérée comme « saisie ».

SOUDAN

Une carcasse ou partie de carcasse inspectée et jugée ou autrement déclarée propre à la consommation humaine [et/ou animale] et devant [être détruite].

SUISSE

Supprimer tous les crochets carrés et laisser le texte en l'état. À l'issue de l'inspection post-mortem, les carcasses et sous-produits doivent être classifiés dans des catégories mutuellement exclusives. Ces catégories sont les suivantes : comestible, non comestible et saisi. Il faudrait ajouter le terme « comestible ».

ÉTATS-UNIS

Saisi - Un animal, ou ses parties, ne sont *saisis* qu'en ce qui concerne la consommation humaine.

Nouveau texte : « Se dit d'un animal d'abattoir ou de parties d'un animal inspectés et jugés ou autrement officiellement reconnus dangereux ou impropres à la consommation humaine et devant être dénaturés ou décaractérisés ».

Motif : Il est nécessaire d'identifier ou de décrire plus précisément un produit saisi s'il est interdit d'utiliser celui-ci aux fins d'alimentation animale. Un produit saisi n'est pas détruit puisqu'il peut servir à l'alimentation animale. Il est dénaturé ou décaractérisé.

CONTAMINANT**SOUDAN**

Tout agent biologique, chimique ou physique ou toute autre substance n'étant pas ajoutés intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre leur sécurité ou leur salubrité.

MALADIE OU DÉFAUT**NOUVELLE-ZÉLANDE**

Afin de simplifier le texte, de le rendre plus clair et de couvrir les deux objets, nous suggérons d'amender la définition comme suit :

Toute anomalie affectant la sécurité sanitaire et/ou la salubrité.

Sous réserve de ce remaniement, la Nouvelle-Zélande recommande de supprimer les crochets carrés.

THAÏLANDE

Nous proposons de définir séparément « maladie » et « défaut » comme suit :

« **un changement** pathologique ou physiologique.

Défaut Anomalie physique associée à la sécurité sanitaire des aliments ».

RESPONSABLE D'ÉTABLISSEMENT**AUSTRALIE**

Remplacer les mots suivants « *devant s'assurer ...* » par « *du respect des prescriptions du programme utilisé par la société en matière hygiène de la viande* ». Ceci a pour effet de créer une distinction entre les responsabilités de l'autorité compétente et celles du responsable d'établissement.

SUISSE

Supprimer les crochets carrés.

THAÏLANDE

Le terme « établissement » étant défini comme un bâtiment ou une zone approuvés, homologués et/ou enregistrés par l'autorité compétente pour de telles fins. Une définition selon laquelle le responsable d'établissement « ... devant s'assurer que les prescriptions d'hygiène de la viande sont respectées » pourrait faire double emploi. Nous proposons l'amendement suivant :

« Responsable d'établissement »

Le propriétaire d'un établissement ou la personne qui en a le contrôle ».

OBJECTIF DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE (OSA)**THAÏLANDE**

Nous considérons que les objectifs de sécurité sanitaire des aliments devraient couvrir tous les dangers, qu'ils soient microbiologiques, chimiques ou physiques. Nous proposons donc de supprimer le mot [microbiologique].

VIANDE FRAÎCHE**AUSTRALIE**

(Voir également les observations ci-dessus) à raffiner car l'utilisation d'acides organiques et de l'irradiation est permise pour la transformation des volailles. Certaines opérations réalisées sur la viande rouge n'ont pas leur place dans la définition actuelle - les étapes concernées visent-elles la décontamination ou la conservation ?

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (BPH)**CORÉE**

Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) devraient être mentionnées dans la liste des définitions afin de rendre l'Avant-projet de Code plus facile à comprendre comme suit : Cette définition est basée sur les « Principes et pratiques du HACCP : Manuel des professeurs » publié par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Industry Council for Development (ICD) en 1999.

Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : l'ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

INSPECTEUR**CORÉE**

Nous proposons la définition suivante dans un souci de clarification. Réécrire de la façon suivante :

[Toute personne, qui pourra être un inspecteur vétérinaire. nommée, accréditée ou autrement reconnue par l'autorité compétente pour inspecter la viande et contrôler les conditions d'hygiène. La supervision de l'hygiène de la viande, notamment l'inspection de la viande, devrait être placée sous la responsabilité d'un inspecteur vétérinaire.]

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande recommande la suppression de cette définition. La définition de « personne compétente » couvre ce type de personne.

SOUDAN

Personne nommée, accréditée ou reconnue de toute autre manière par l'autorité compétente pour réaliser des inspections liées à l'hygiène de la viande sous la direction d'un inspecteur vétérinaire de la viande.

SUISSE

Supprimer les crochets carrés

ÉTATS-UNIS

Inspecteur : nouveau texte : « Un officiel nommé, accrédité ou autrement reconnu par l'autorité compétente pour réaliser des activités officielles d'hygiène pour la viande au nom de l'autorité compétente ou pour son compte ».

Motif : Un inspecteur ne peut pas être l'employé d'un abattoir.

VIANDE**SOUDAN**

Toutes les parties d'un animal saines et propres à la consommation humaine selon la religion et les coutumes.

ÉTATS-UNIS

Viande - Par « viande » on entend généralement « tissu musculaire ».

Nouveau texte : Pour tout animal, la partie du muscle squelettique, ou qui se trouve dans la langue, le cœur ou l'oesophage, normalement accompagnée ou non de tissus.

Motif : les autres parties comestibles des animaux devraient être appelés *abats* ou *denrées alimentaires carnées*.

ABAT**ÉTATS-UNIS**

Abat - Les États-Unis suggèrent de remplacer le terme *sous-produit de viande*, et d'amender la définition afin d'exclure la *viande*.

Nouveau texte : Partie d'animal, autre que la viande, susceptible de servir à l'alimentation humaine.

Motif : la définition d'un *abat* est plus restrictive dans certains pays.

INSPECTEUR OFFICIEL**NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande suggère d'amender la définition comme suit :

Personne employée par l'État pour entreprendre des activités officielles d'hygiène pour la viande.

Sous réserve de ce remaniement, la Nouvelle-Zélande recommande de supprimer les crochets carrés. L'acceptation de cette définition entraînerait des amendements corrélatifs du code

SUISSE

Supprimer les crochets carrés

ÉTATS-UNIS

Inspecteur officiel - *Inspecteur officiel* devrait être supprimé. La question fondamentale n'est pas de savoir si l'État est l'employeur. En revanche, il est essentiel qu'un inspecteur ne soit pas employé par un abattoir.

Motif : le terme devrait être synonyme avec inspecteur.

INSPECTION ORGANOLEPTIQUE**NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande suggère d'amender la définition comme suit : ***Examen organoleptique***

Ceci aurait pour effet d'aligner la définition avec des modifications proposées des définitions de l'inspection ante et post-mortem.

ÉTATS-UNIS

Inspection organoleptique - La définition devrait indiquer que l'inspection est une activité pratiquée par un représentant officiel de l'autorité compétente, ou par une personne compétente travaillant pour un organisme compétent sous la supervision de l'autorité compétente.

Nouveau texte : « Identification, par un inspecteur, des maladies et défauts chez les animaux, par inspection visuelle, tactile et olfactive ».

Motif : l'inspection est une activité officielle qui ne peut être effectuée par un employé d'abattoir.

INSPECTION POST-MORTEM

NOUVELLE-ZÉLANDE

Afin de maintenir la cohérence avec la définition des activités ante-mortem, la Nouvelle-Zélande suggère d'amender la définition comme suit :

Inspection post-mortem – Toute procédure ou tout examen effectué par une personne compétente sur les têtes, la carcasse, les viscères et autres parties d'un animal afin de procéder à un jugement sur la sécurité sanitaire et la salubrité et de décider du sort qui leur sera réservé.

ÉTATS-UNIS

Inspection post-mortem - La définition devrait indiquer que l'inspection est une activité effectuée par un représentant officiel de l'autorité compétente, ou par une personne compétente employée par un organisme compétent sous la supervision de l'autorité compétente.

Nouveau texte : « Toute procédure ou tout examen post-mortem effectués par un inspecteur sur la tête, la carcasse, les viscères et autres parties d'un animal pour procéder à un jugement sur la sécurité sanitaire et la salubrité et décider du sort réservé à cet animal ».

Motif : l'inspection est une activité officielle qui ne peut être effectuée par un employé d'abattoir.

SAINÉ POUR LA CONSOMMATION HUMAINE

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande reconnaît que nombre de consommateurs et de gouvernements sont particulièrement préoccupés par les résidus de substances chimiques ou les contaminants. Les agents chimiques appartiennent à l'une des catégories spécifiquement identifiées comme « dangers » dans la définition d'un danger ayant potentiellement un effet nocif sur la santé. La Nouvelle-Zélande suggère par conséquent qu'il n'est pas nécessaire d'inclure les « résidus de substances chimiques ou contaminants » en tant que critère séparé dans la définition de « Saine pour la consommation humaine » et qu'ils devraient plutôt être incorporés au deuxième critère.

La Nouvelle-Zélande suggère d'amender cette définition en ajoutant les mots « notamment les résidus de substances chimiques ou contaminants » à la fin du deuxième point. Le troisième point devrait être supprimé.

SUISSE

Supprimer le troisième point. Ceci est déjà inclus dans *consommation* : deuxième point.

THAÏLANDE

À notre avis, le texte du deuxième point recouvre aussi celui du troisième. Nous proposons donc la suppression du troisième point.

ABATTAGE

SOUDAN

Coupe de la peau du cou avec un couteau tranchant. Inclure la trachée, la jugulaire, l'oesophage et tous les tissus jusqu'à l'os en laissant au moins tout ou partie d'un anneau de trachée attaché à la tête.

PROCÉDURES D'ASSAINISSEMENT NORMALISÉES [PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES DE PROPRETÉ ET DE DÉSINFECTION] (EN ANGLAIS, SSOP)

CORÉE

Cette définition devrait être révisée pour inclure les opérations de contrôle et l'hygiène personnelle comme suit :

Un système documenté permettant de veiller à ce que les installations, l'équipement et les ustensiles soient propres et désinfectés avant et pendant les opérations, à ce que la propreté personnelle des employés soit maintenue à un degré approprié et à ce que les opérations soient effectuées dans de bonnes conditions d'hygiène

PROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE

AUSTRALIE

L'exigence du premier point concernant l'acceptabilité pour tous les consommateurs est trop large et devrait être limitée aux questions relatives aux objectifs du code. Elle ne concerne pas les attentes concernant le bien-être des animaux, l'environnement ou d'autres attentes des utilisateurs.

THAÏLANDE

Nous proposons de substituer « normes internationales » à « législation nationale » et la définition se lirait donc comme suit :

« • n'a pas été traitée à l'aide de substances dont l'emploi est interdit par les normes internationales pertinentes ».

ÉTATS-UNIS

Propre à la consommation humaine - Les États-Unis n'ont pas d'objection à l'utilisation de ce terme tant qu'il signifie que la viande est traitée dans de bonnes conditions sanitaires, qu'elle est conforme aux normes d'hygiène de la viande fixées par l'autorité compétente en matière de défauts de traitement et les pathologies cliniques susceptibles de la rendre impropre à la consommation humaine bien que sans danger. Le terme n'inclut pas les pratiques de production utilisées en raison des préférences de certains pays, comme, par exemple, l'utilisation sans danger d'hormones de croissance pour le bétail.

VÉRIFICATION

AUSTRALIE

L'Australie considère que la vérification ne consiste pas seulement à assurer le respect des prescriptions réglementaires et que le sens du mot serait mieux servi par « ***La révision constante des systèmes de contrôle des opérations afin de garantir que les prescriptions réglementaires sont respectées, y compris les mesures correctives et préventives*** ».

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère que cette définition soit révisée et harmonisée avec son utilisation dans le présent code. Il s'agit en particulier de son application au responsable d'établissement, à l'autorité compétente ou à l'organisme compétent.

INSPECTEUR VÉTÉRINAIRE

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère d'amender cette définition et d'inclure le mot « officiel » comme suit :

Inspecteur vétérinaire- Inspecteur officiel possédant une qualification professionnelle de vétérinaire.

SUISSE

Supprimer les crochets carrés.

5 PRODUCTION PRIMAIRE

PARAGRAPHE 11

AUSTRALIE

Supprimer le mot « microbiologique » de la 2^e phrase. Il existe au niveau de la production primaire une série d'autres dangers, comme les résidus, qui doivent également être gérés.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Pour l'ensemble : remplacer les mots comme « secteur agricole » par « production primaire » ou « producteurs primaires » dans tout le chapitre.

La deuxième phrase du paragraphe 11 devrait être amendée comme suit :

« Un certain nombre de risques *microbiologiques, physiques et chimiques* sont fréquents dans les populations animales d'abattoir, et leur contrôle au niveau des exploitations crée souvent des problèmes considérables ». Les exemples en fin de phrase devraient être supprimés.

5.1 PRINCIPES D'HYGIÈNE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT À LA PRODUCTION PRIMAIRE

POINT 2

AUSTRALIE

5.1.2 Le début devrait être plus ferme, par exemple : « *Des systèmes devraient être créés, chaque fois que c'est possible, pour recueillir, rassembler et diffuser l'information sur les dangers et conditions affectant la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande fraîche...* ».

POINT 4

ÉTATS-UNIS

4. Omettre la partie de la phrase suivant la première utilisation du terme « HACCP » [en anglais].

Nouveau texte : « Au niveau de la production primaire, de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) devraient englober l'hygiène des animaux, leur alimentation ou l'environnement et inclure, dans la mesure du possible, l'application du système HACCP ».

Motif : les principes qui sous-tendent le système HACCP devraient être appliqués dans la mesure du possible mais l'élaboration de systèmes HACCP exhaustifs n'est souvent pas réalisable au niveau de la production primaire.

THAÏLANDE

Nous pensons que la praticabilité du système HACCP au niveau de la ferme doit demeurer souple et appuyons donc l'amendement suivant du quatrième point proposé par les États-Unis :

« *Au niveau de la production primaire, de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) devraient englober l'hygiène des animaux, leur alimentation ou l'environnement et, éventuellement, inclure l'utilisation du système HACCP ou des principes qui sous-tendent le système HACCP de manière appropriée aux circonstances* ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le point 4 devrait être modifié comme suit :

« Au niveau de la production primaire, de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) devraient englober l'hygiène des animaux, de leur alimentation et de l'environnement et devraient inclure *l'application* des systèmes HACCP *dans la plus grande mesure possible* ».

POINT 5

AUSTRALIE

5.1.5 - Avons-nous besoin de définir « lieu d'origine » ? Par exemple : *lieu d'élevage de l'animal immédiatement avant son arrivée à l'abattoir*.

Peu de systèmes seraient capables de stocker l'historique de la vie pour toutes les catégories d'animaux.

Les données relatives aux animaux sauvages, comme le gibier, seront de qualité variable et il est possible que le traçage ne permette de remonter qu'à une zone géographique.

CORÉE

Les méthodes d'identification animale n'étant pas en place en raison de contraintes économiques et techniques dans de nombreux pays, notamment les pays en développement, nous recommandons l'ajout suivant :

Les méthodes d'identification animale devraient permettre, dans la mesure du possible, de retrouver la ferme d'origine dans les cas où une enquête réglementaire est nécessaire suite à la détection de niveaux de risques (ou de critères de salubrité) inacceptables à des stades ultérieurs de la chaîne alimentaire.

NOUVELLE-ZÉLANDE

Principes d'hygiène de la viande s'appliquant à la production primaire - Principe 5

La Nouvelle-Zélande suggère d'insérer « dans la mesure du possible » après le mot « permettre ». Ces principes sont de nature générique et doivent s'appliquer à tous les animaux qui seront visés par le code. Il n'est pas toujours raisonnable ou pratique de suggérer que les mêmes méthodes peuvent, ou doivent, être appliquées à toutes les espèces.

ÉTATS-UNIS

5. Omettre cette section.

Motif : l'identification animale a effectivement un rôle à jouer dans le traçage en matière de sécurité sanitaire des aliments, mais l'inclusion d'un principe relatif au traçage dans le présent document serait cependant prématurée. Les travaux d'autres comités et groupes de travail du Codex sur le traçage devraient être terminés et les paragraphes consacrés à ces travaux devraient être cités.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le point 5 devrait être amendé comme suit :

« Les méthodes d'identification des animaux devraient permettre de retrouver la ferme d'origine ~~dans les cas où une enquête réglementaire~~ ».

POINT 6

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le point 6 devrait être amendé comme suit :

« *Les systèmes d'assurance qualité mis en place volontairement par le secteur agricole 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* ».

5.2 HYGIÈNE DES ANIMAUX D'ABATTOIR

PARAGRAPHE 14

ÉTATS-UNIS

Première phrase - Amender en insérant « basée sur la science » après « mise en œuvre » ...

Nouveau texte : « Les éleveurs et l'autorité compétente se doivent de travailler ensemble pour la mise en œuvre basée sur la science, au niveau de la production primaire, de programmes d'hygiène pour la viande qui apportent des renseignements sur l'état de santé général des animaux d'abattoir ».

Motif : les programmes d'hygiène de la viande devraient être fondés sur la prévention ou la minimisation des dangers ainsi que des maladies ou des conditions affectant l'hygiène des opérations.

PREMIER ENCADRÉ**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

Le premier point du paragraphe 14 devrait être amendé comme suit : « Les éleveurs devraient enregistrer les informations pertinentes relatives à l'état de santé ~~de groupes~~ d'animaux d'abattoir ; en effet, ces données sont directement liées à une production de viande fraîche, saine et propre à la consommation humaine et on peut citer ... ».

Second point dans l'encadré du paragraphe 14 : « incorporer cette information dans les programmes d'assurance qualité du secteur, afin d'améliorer leur efficacité » devrait être remplacé par « exploiter cette information au stade de la production primaire afin d'améliorer l'état de santé des animaux d'abattoir ». Le troisième point peut être supprimé.

PARAGRAPHE 15**AUSTRALIE**

Remanier :

« L'autorité compétente devrait assurer la gestion d'un programme officiel de lutte contre certains agents zoonotiques, dangers chimiques et contaminants stipulés ».

La définition de *l'autorité compétente* doit-elle pouvoir inclure d'autres organismes ? Telle que définie, elle ne concerne que l'hygiène de la viande. Certaines activités relèveront de la responsabilité d'autres organes de l'État.

SECONDE ENCADRÉ**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

La première phrase du deuxième encadré du paragraphe 15 devrait être amendée comme suit : « Les programmes officiels, ou considérés comme tels, de contrôle des dangers et des contaminants chimiques ~~devraient~~ ~~peuvent~~ comprendre des mesures visant à : »

TROISIÈME ENCADRÉ**CORÉE****Premier point**

Remplacer avec le texte suggéré suivant, les dangers d'origine chimique n'étant pas limités aux médicaments vétérinaires mais incluant également les pesticides, les métaux lourds, etc. ;

Contrôler l'homologation et/ou l'utilisation des substances chimiques, comme les médicaments vétérinaires, les pesticides et les métaux lourds ou les contaminants afin que la présence de résidus dans la viande fraîche n'atteigne pas des niveaux rendant cette viande dangereuse pour la consommation humaine.

NOUVELLE-ZÉLANDE**Premier point**

La Nouvelle-Zélande suggère de substituer « make » à « render » pour « rendant ». En anglais le terme « render » a d'autres connotations qui ne conviennent pas dans ce contexte.

PARAGRAPHE 16**NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande suggère que ce paragraphe soit modifié comme suit :

Des systèmes d'identification animale devraient exister, **dans la mesure du possible**, au niveau des exploitations agricoles afin qu'à partir de l'abattoir ou de l'établissement on puisse, avec confiance, retrouver l'origine de la production animale

Dans le droit fil de nos observations concernant le principe 5 de la section 5.1, les systèmes d'identification animale devraient être en place « dans la mesure du possible ».

ÉTATS-UNIS

Omettre cette section.

Motif : l'identification animale a effectivement un rôle à jouer dans le traçage en matière de sécurité sanitaire des aliments, mais l'inclusion d'un principe relatif au traçage dans le présent document serait cependant prématurée. Les travaux d'autres comités et groupes de travail du Codex sur le traçage devraient être terminés et les paragraphes consacrés à ces travaux devraient être cités.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Au paragraphe 16, supprimer les mots : « ..., ~~en cas de besoin~~, ... ».

PARAGRAPHE 17**AUSTRALIE**

Remanier le 1^{er} point :

Le degré de contamination des surfaces externes de l'animal est à même de compromettre l'hygiène de l'abattage et de l'habillage.

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère de supprimer le premier point. Le point n'est pas clair. On ne sait pas s'il fait référence aux animaux ou au transport mais, dans les deux cas, la question de la propreté est traitée par les sections 5 et 6.

ÉTATS-UNIS**3^e point**

Omettre cette section.

Motif : la question du bien-être des animaux est du ressort des gouvernements mais elle n'entre pas dans le champ d'application du Codex.

5.3 HYGIÈNE DU GIBIER SAUVAGE

PARAGRAPHE 19**NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande suggère de supprimer le premier point. Il s'agit du bien-être des animaux et cette question n'est pas appropriée pour un document du Codex. Cette section concerne le gibier sauvage et on ne doit pas ignorer les réalités des conditions d'approvisionnement de ces animaux sur le terrain.

PARAGRAPHE 20**AUSTRALIE**

La phrase du milieu se lirait mieux si *Dans certains cas, etc.* était remplacé par :

« L'autorité compétente devrait exiger que les chasseurs ou autres personnes participant à des campagnes de chasse de gibier suivent une formation de base sur certains aspects de l'hygiène de la viande adaptés au terrain ».

On soulignerait ainsi l'importance d'un traitement correct au début des procédures de chasse, de transport à l'abattoir et d'habillage. La présence de personnes sans formation peut avoir une influence importante sur le statut microbiologique des carcasses.

ÉTATS-UNIS

Supprimer le mot « clinique » à la troisième ligne du paragraphe 20

Nouveau texte : « ...viande de gibier, tel que, par exemple, les symptômes de maladie... ».

Motif : les chasseurs seront rarement qualifiés pour décrire des symptômes cliniques.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La deuxième phrase du paragraphe 20 devrait être amendée comme suit : « ~~Dans certains cas,~~ L'autorité compétente ~~peut~~ *devrait* exiger que les chasseurs ou autres personnes participant à des campagnes de chasse de gibier suivent une formation de base ... ».

PARAGRAPHE 21**NOUVELLE-ZÉLANDE**

Les mots entre parenthèses « (si cela est autorisé par l'autorité compétente) » devraient également s'appliquer au deuxième exemple donné dans ce paragraphe. L'éviscération partielle et l'ablation de la tête concernent l'autorité compétente en raison des exigences relatives à l'inspection post-mortem de certaines espèces.

PARAGRAPHE 23**AUSTRALIE**

Remanier la phrase comme suit ;

Le transport des carcasses des animaux chassés vers un entrepôt pour gibier ou un établissement doit s'effectuer dans les délais fixés par l'autorité compétente et en fonction des conditions de chasse et environnementales ainsi que des résultats exigés de sécurité sanitaire des aliments.

5.4 HYGIÈNE DE L'ALIMENTATION DU BÉTAIL

ALLEMAGNE

Cette section devrait être placée entre crochets carrés et il faudrait faire référence au « Code d'usages sur une alimentation animale saine » actuellement en cours d'élaboration. Le Groupe spécial intergouvernemental sur l'alimentation animale du Codex est en train de rédiger un Avant-projet de code d'usages sur une alimentation animale saine.

Ce groupe devrait conclure ses travaux en 2004. Les questions traitées aux paragraphes 24 à 27 seront examinées en détail par ce groupe de travail. Il ne convient pas d'anticiper les résultats de ces débats. Cette observation s'applique notamment à l'utilisation d'antibiotiques comme facteurs de croissance mentionnée au paragraphe 25 ; en l'état actuel des choses, l'Allemagne ne peut accepter cette mention.

ÉTATS-UNIS

Omettre cette section.

Motif : les questions abordées dans cette section sont en fait légitimement du ressort du *Groupe spécial* intergouvernemental sur l'alimentation animale.

PARAGRAPHE 26**AUSTRALIE**

Supprimer. Hors du champ d'application du code, tout comme la deuxième phrase du paragraphe 25 (ci-dessus). Un comité spécial du Codex est en train d'étudier cette question. Cette question serait peut-être traitée au mieux par une note de bas de page faisant référence aux travaux pertinents d'autres comités du Codex.

ENCADRÉ**AUSTRALIE**

Remanier la phrase suivant le deuxième point ;

« contiennent des substances chimiques (par exemple des médicaments vétérinaires ou des pesticides) ou des contaminants pouvant entraîner la présence de résidus ou de contaminants dans la viande fraîche à des niveaux dépassant les limites fixées ».

5.5 HYGIÈNE ENVIRONNEMENTALE

PARAGRAPHE 28

AUSTRALIE

Le code ne devrait pas impliquer que l'autorité compétente doit se charger elle-même de la surveillance de l'environnement. Cette surveillance relève très probablement de la responsabilité d'autres organismes mais il est approprié pour l'autorité compétente de faire suivre ou surveiller les animaux lorsque les facteurs environnementaux le justifient. Ceci maintient le champ d'application des activités dans le mandat du comité.

PARAGRAPHE 29

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La première phrase du paragraphe 29 devrait être rédigée comme suit : « L'autorité *pertinente* ~~compétente~~ devrait concevoir ... ».

PREMIER ENCADRÉ

AUSTRALIE

Deuxième point, remanier comme 26 ci-dessus ;

« ... *pouvant entraîner la présence dans la viande fraîche de niveaux dépassant les limites fixées* »

SECOND ENCADRÉ

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Dans le deuxième encadré du paragraphe 29, le premier point devrait se lire comme suit : « les bâtiments où sont logés les animaux *et* les plates-formes d'alimentation, *lorsqu'elles sont utilisées*, et tout autre lieu ... ».

5.6.1 TRANSPORT D'ANIMAUX D'ABATTOIR

PREMIER ENCADRÉ

ÉTATS-UNIS

Point 4, 1^{er} encadré - Omettre « les souffrances des animaux et... ».

Nouveau texte : « •le besoin d'éviter le stress est pris en considération ».

Motif : la question du bien-être des animaux est du ressort des gouvernements mais il n'est pas approprié de l'examiner dans un document du Codex, sauf dans la mesure où le stress a un impact sur la prolifération des agents pathogènes.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La traduction espagnole du troisième point du premier encadré du paragraphe 30 doit être adaptée : elle devrait faire état de « lieu d'origine » et non pas de « lieu de commercialisation ».

SECOND ENCADRÉ

THAÏLANDE

Nous proposons d'ajouter une note de bas de page pour le quatrième point du deuxième encadré car cette disposition ne devrait pas concerner la volaille. La note de bas de page devrait se lire comme suit :

« *Une exception est faite pour la volaille* ».

PARAGRAPHE 31

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère que ce paragraphe soit modifié comme suit :

les **moyens de transport** devraient être lavés et au besoin désinfectés le plus tôt possible après le déchargement des animaux à l'abattoir.

Le terme « moyens de transport » décrit à la fois les véhicules et les caisses ou autres dispositifs susceptibles de servir au transport. La référence spécifique à la volaille devrait être supprimée et d'autres espèces d'animaux peuvent également être transportées dans des caisses.

5.6.2 TRANSPORT DU GIBIER SAUVAGE

PARAGRAPHE 32

AUSTRALIE

Le transport d'animaux, tels les kangourous, à un entrepôt de campagne ne se fait pas toujours dans un véhicule fermé. Les carcasses partiellement habillées sont exposées aux contaminants environnementaux et entrent fréquemment en contact avec les surfaces ou la structure du véhicule de transport. Par conséquent, seul le premier point de l'encadré de la section 8.10 faisant référence aux prescriptions sanitaires applicables au transport de la viande fraîche est pertinent. Il serait peut-être plus approprié de faire référence au transport de carcasses de gibier après refroidissement initial, comme par exemple, d'un dépôt de campagne à un établissement de transformation du gibier.

PARAGRAPHE 33

AUSTRALIE

Nouveau libellé suggéré : *Sauf lorsqu'il est jugé que ce n'est pas nécessaire en raison de basses températures ambiantes ...*

NOUVELLE-ZÉLANDE

Paragraphe 33 – Dans un souci de clarté, la Nouvelle-Zélande suggère d'amender ce paragraphe comme suit :

À moins que la température ambiante ne soit satisfaisante, il convient de réduire la température de la carcasse par réfrigération de manière efficace aussi rapidement que possible après l'habillage partiel sur le terrain et le transport.

6.1 PRINCIPES D'HYGIÈNE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT AUX ANIMAUX PRÉSENTÉS À L'ABATTOIR

POINT 1

THAÏLANDE

Nous proposons de supprimer la phrase « ... afin de ne pas compromettre l'hygiène de l'abattage et de l'habillage ». Le point modifié se lirait comme suit :

« 1. les animaux présentés à l'abattage devraient être suffisamment propres ».

POINT 3

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le point 3 devrait être amendé comme suit : « les compétences et la formation » devraient être remplacés par « la formation, les connaissances, les compétences et les capacités ».

POINT 4

THAÏLANDE

Nous avons proposé de remplacer « se baser sur l'analyse des risques et une méthode scientifique » par « se baser sur l'analyse des risques **ou** une méthode scientifique ». Le texte modifié se lirait comme suit :

« 4. L'inspection ante-mortem devrait se baser sur l'analyse des risques ou une méthode scientifique en fonction des circonstances, et devra prendre en compte toutes les informations pertinentes issues au niveau de la production primaire ».

Le membre de phrase « fondé sur l'analyse des risques et une méthode scientifique » devrait être amendé dans tout le code pour des raisons de cohérence.

POINT 5**CORÉE**

L'unité de transformation ne dispose pas toujours d'informations en provenance de la production primaire, notamment dans les pays en développement. Remplacement suggéré avec le texte suivant :

Les informations pertinentes en provenance de la production primaire et les résultats des inspections ante-mortem devraient être utilisées, dans la plus grande mesure possible, pour le contrôle des opérations de traitement, en s'intégrant de préférence dans le cadre du système HACCP (cf. section 9)

POINT 6**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

Le point 6 devrait être amendé comme suit : « Le responsable d'établissement et l'autorité compétente devraient analyser ~~et renvoyer~~ l'information provenant des inspections ante-mortem ~~et l'autorité compétente devrait veiller à ce que cette information soit retransmise à la production primaire le cas échéant.~~ »

6.2 CONDITIONS DE STABULATION**PARAGRAPHE 36****AUSTRALIE**

À la deuxième phrase, supprimer « *en particulier...* »

Supprimer la 3^e phrase. N'ajoute rien au paragraphe.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La phrase suivante devrait être ajoutée au paragraphe 36 : « Les animaux devraient être livrés propres à l'abattoir, dans la plus grande mesure possible ».

PARAGRAPHE 37**AUSTRALIE**

Supprimer le mot *invisible* de la 2^e phrase.

NOUVELLE-ZÉLANDE

Le lavage des animaux avant l'abattage est un moyen connu d'augmenter la contamination microbienne. La Nouvelle-Zélande suggère que ce paragraphe soit modifié comme suit :

*Une série de mesures peut être appliquée pour s'assurer que seuls les animaux suffisamment propres sont abattus. **Lorsque le lavage est utilisé**, c'est à dire lavage manuel au tuyau, lavage automatique par aspersion ou bain, **il sera réduit au minimum nécessaire**. En ce qui concerne les moutons, le séchage correct de la toison après le nettoyage **est un facteur déterminant du niveau invisible de contamination microbiologique croisée entre la toison et la carcasse, au moment de l'habillage.***

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La deuxième phrase du paragraphe 37 devrait être amendée comme suit : « ~~En ce qui concerne les moutons,~~ Le séchage correct de *la peau ou* de la toison après le nettoyage peut s'avérer être un facteur déterminant du niveau invisible de contamination microbiologique croisée entre *la peau ou la toison* et la carcasse au moment de l'habillage ».

ENCADRÉ**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

Dernier point de l'encadré du paragraphe 38 : « à l'inspecteur menant à bien l'inspection post-mortem » devrait être amendé et se lire comme suit : « aux inspecteurs menant à bien les inspections ante et post-mortem ».

6.3 INSPECTION ANTE-MORTEM

PARAGRAPHE 40

AUSTRALIE

1^{er} paragraphe après « *public* », ajouter « *et animale* ».

Ou remanier la deuxième phrase : « *L'inspection devrait vérifier que l'identification des animaux est correcte e sorte que toute condition spéciale relative à leur lieu de production primaire, y compris d'éventuelles mesures de quarantaine relatives à la santé publique et animale, soient prises en considération lors de l'inspection ante-mortem. Les animaux d'abattoir devraient présenter un état de propreté physique suffisant afin de ne pas compromettre l'hygiène de l'abattage et de l'habillage* ».

Dans la note de bas de page N° 16 (p. 40), le CCMPH est convenu que, dans ces circonstances, la viande provenant de tels animaux ne doit pas entrer dans la chaîne alimentaire.

ALLEMAGNE

La première phrase du paragraphe 40 devrait être libellée comme suit :

« Tous les animaux présentés à l'abattage doivent être soumis, de façon individuelle ou par lot, à une inspection ante-mortem effectuée par un inspecteur vétérinaire officiel ou sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire ».

L'ajout suggéré est nécessaire afin de tenir compte de la première phrase du deuxième paragraphe de l'Avant-projet de principes généraux sur l'hygiène de la viande ainsi que des recommandations du paragraphe 46, section 6.3.2, selon lequel l'ultime responsabilité pour garantir que toutes les exigences réglementaires sont remplies devrait incomber à l'autorité compétente.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Les notes de bas de page 16 et 17 devraient être supprimées.

ENCADRÉ

AUSTRALIE

Encadré 5

Remplacer le mot « *refusée* » par « *soumise au strict contrôle de l'autorité compétente* ». L'acceptation ou toute autre mesure visant les animaux « suspects » doit faire l'objet d'une décision du vétérinaire (de l'inspecteur vétérinaire officiel ?), prise au cas par cas, en tenant compte d'un certain nombre de facteurs. Dans ce contexte, les facteurs les plus importants sont l'impact potentiel sur la santé et le bien-être des animaux et la réalisation des résultats exigés de sécurité alimentaire.

Point 5 - corriger la coquille [dans le texte anglais] entre parenthèses « in the use of animal ... ».

Supprimer le mot *Alternatively* du dernier paragraphe de l'encadré et/ou changer en 6^e point le paragraphe ainsi modifié.

CORÉE

Remplacement suggéré avec le texte suivant :

- Les exigences d'identification animale, quoique réalisables, ne sont pas remplies ; ou
- les déclarations du fournisseur requises par l'autorité compétente (y compris la conformité avec de bonnes pratiques vétérinaires et l'utilisation de médecines animales), quoique réalisables, sont absentes ou inadéquates.

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère d'amender le dernier point, qui se lirait donc comme suit « déclarations du fournisseur, lorsqu'elles sont requises par l'autorité compétente ... ». Ce type de déclaration ne sera peut-être pas nécessaire pour toutes les espèces.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

L'encadré semble prescrire les animaux auxquels le responsable, voire l'autorité compétente, doit refuser l'accès à l'abattoir ou à la stabulation. Il n'est pas certain que cet encadré soit bien situé dans le sous-chapitre consacré à l'inspection ante-mortem ; il pourrait en effet être placé dans le chapitre sur le contrôle des opérations de traitement. Il serait approprié d'ajouter des points précisant que l'admission d'animaux dans l'abattoir devrait être refusée lorsque les animaux ne sont pas suffisamment propres, ou lorsqu'il est prouvé que le temps d'attente de médicaments vétérinaires n'a pas été respecté. Au troisième point, les mots « et soumise à des restrictions de quarantaine » devraient être supprimés.

6.3.1 CONCEPTION DU SYSTÈME D'INSPECTION ANTE-MORTEM**PARAGRAPHE 43****AUSTRALIE**

Suggérons de remplacer par :

« L'examen (l'inspection) ante-mortem est une composante intégrale d'un système global basé sur l'analyse des risques pour la production de viande fraîche et saine pour la consommation humaine. Les procédures et tests d'inspection ante-mortem devraient être mis en place par l'autorité compétente en suivant une méthodologie scientifique basée sur l'analyse des risques.

Ils peuvent inclure l'examen d'informations pertinentes sur les animaux d'abattoir, telles que le type d'animal, l'état de santé et la zone géographique d'origine, ainsi que le suivi de chaque animal et des traitements qu'il a subis ».

PARAGRAPHE 44**AUSTRALIE**

Réorganiser les paragraphes. Ceci était le 45 :

« Lorsque cela est exigé par des préoccupations de santé publique, l'inspection des animaux peut faire appel à des méthodes complétant l'examen organoleptique, telles des analyses de résidus de substances chimiques ou de dépistage de l'ESB ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La première phrase du paragraphe 44 devrait être amendée comme suit : « Les procédures et tests d'inspection ante-mortem, y compris l'examen clinique, devraient être mis en place ... ».

PARAGRAPHE 45**AUSTRALIE**

Réorganiser les paragraphes. Ceci était la deuxième partie du 44.

« En l'absence d'une approche basée sur l'analyse des risques, les procédures devraient se fonder sur les connaissances et pratiques scientifiques actuelles ainsi que sur les systèmes traditionnels d'inspection de la viande ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La première phrase du paragraphe 45 devrait être amendée comme suit : « Lorsque cela est exigé par des préoccupations de santé publique, le tri des animaux par des méthodes autres que l'inspection ante-mortem organoleptique... ».

ENCADRÉ**AUSTRALIE**

Point 2 - Remanier : « la conception et l'application de procédures et de tests organoleptiques correspondants 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 ».

THAÏLANDE

Nous proposons de modifier le premier point sous le paragraphe 45 de la manière suivante :

« • des procédures pour confirmer, dans la mesure du possible, que l'identification animale est correcte ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Encadré du paragraphe 45 : au cinquième point, il faudrait supprimer « avec chaque lot ».

Encadré du paragraphe 45 : au sixième point, il faudrait supprimer « dans un animal ».

6.3.2 MISE EN PLACE DE PROCÉDURES D'INSPECTION ANTE-MORTEM

PARAGRAPHE 46**ALLEMAGNE**

Au paragraphe 46, il faudrait insérer la phrase suivante après la première phrase.

« L'autorité compétente devrait stipuler que l'inspection ante-mortem, y compris le jugement mentionné dans la section 6.3.3, doit être effectuée par des tiers et que le responsable d'établissement ne devrait pas influencer les inspecteurs chargés de l'inspection et du jugement ».

Cet ajout permet de dire clairement que les inspections, ainsi que les décisions prises sur la base de ces inspections, visent à la protection de la santé publique sur la base d'une évaluation exclusivement technique.

PREMIER ENCADRÉ**AUSTRALIE**

Le point 2 n'est probablement pas un bon exemple - il vaudrait peut-être mieux rester au niveau des généralités. Par exemple « le retrait des animaux de l'inspection ante-mortem et de l'abattage s'ils sont dans un état ou souffrent d'une condition requérant une attention particulière ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le deuxième point devrait être supprimé. Au quatrième point, il faudrait ajouter « le séchage » après « le lavage ».

PARAGRAPHE 47**AUSTRALIE**

Il devrait y avoir une inspection de réception différente de l'inspection ante-mortem, qui est effectuée dans les heures précédant l'abattage.

ÉTATS-UNIS

Deuxième phrase - Ajouter à la fin : « mais l'abattage ne devrait pas être retardé plus que nécessaire ».

Nouveau texte : « Seuls les animaux considérés comme étant suffisamment reposés devraient être envoyés à l'abattage, mais l'abattage ne devrait pas être retardé plus que nécessaire ».

Motif : il ne faut pas oublier que les risques contamination croisée des animaux stabulation augmentent avec le temps.

SECOND ENCADRÉ**AUSTRALIE**

L'inspection ante-mortem devrait comprendre un système permettant de traiter rapidement les animaux blessés en les détruisant ou en les abattant d'urgence et en récupérant les parties comestibles.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Au premier point, on devrait remplacer « déclarations du fournisseur » par « déclarations du producteur primaire ».

Au dernier point, il faudrait ajouter la phrase suivante : « Cette information devrait être renvoyée au producteur primaire ».

6.3.3 CATÉGORIES DE JUGEMENT

ENCADRÉ

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Second point dans l'encadré du paragraphe 49 : ce point devrait être modifié de sorte qu'il concerne une inspection ante-mortem reportée jusqu'à ce que les animaux soient suffisamment reposés ou qu'un état physiologique temporaire soit passé.

6.4 INFORMATIONS CONCERNANT LES ANIMAUX AVANT L'ABATTAGE

PARAGRAPHE 50

AUSTRALIE

Remanier la première phrase de la première ligne :

« La connaissance exhaustive de l'origine et du passé des animaux présentés à l'abattage est un élément important de l'évaluation des risques présentés par les animaux d'abattoir et une condition préalable à la conception et la mise en place d'opérations de traitement par le responsable d'établissement ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Les derniers mots du paragraphe 50, « y compris la formulation d'OSA » devraient être placés entre parenthèses comme cela a été fait avec le sixième principe général.

PARAGRAPHE 51

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Au deuxième point de l'encadré du paragraphe 51, les mots « afin de les incorporer dans les programmes d'assurance qualité le cas échéant » devraient être supprimés car l'information devrait toujours être renvoyée à l'exploitation agricole, que l'exploitation dispose ou non d'un programme d'assurance qualité.

7. PRÉSENTATION DU GIBIER SAUVAGE A L'HABILLAGE

PARAGRAPHE 52

AUSTRALIE

Supprimer « d'une manière générale ».

Si nous devons reconnaître que des circonstances différentes se présentent, il serait préférable de supprimer « pratiques hygiéniques » et de remplacer par « lors de la chasse, de la manipulation et du transport ». Ceci revient à reconnaître qu'au lieu de l'inspection ante-mortem, c'est au cours de l'habillage et de l'inspection post-mortem qu'il faut faire particulièrement attention à ce l'hygiène n'ait pas été compromise.

Nouveau libellé suggéré : *« Le gibier sauvage tué et présenté dans un établissement a fait l'objet de pratiques différentes, par rapport aux animaux présentés vivants à l'abattoir, lors de la chasse, de la manipulation et du transport ».*

NOUVELLE-ZÉLANDE

Le terme « évaluation » est utilisé dans toute cette section. La Nouvelle-Zélande suggère qu'il pourrait être plus approprié d'utiliser « examen ». On considère en effet qu'une « évaluation » est plus détaillée et plus générale qu'un « examen ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La deuxième phrase du paragraphe devrait être supprimée, cette exigence n'étant pas réaliste dans le cas du gibier sauvage.

7.1 PRINCIPES DE L'HYGIÈNE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT AU GIBIER SAUVAGE PRÉSENTÉ POUR L'HABILLAGE

POINT 1

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le point 1 devrait être supprimé, car cette exigence n'est pas réaliste dans le cas du gibier sauvage.

7.2 ÉVALUATION DU GIBIER SAUVAGE PRÉSENTÉ À L'HABILLAGE

PARAGRAPHE 55

AUSTRALIE

Supprimer « *d'une façon générale* » de la 2^e phrase.

Dans l'exemple en fin de paragraphe concernant l'évaluation, il pourrait être utile de mentionner la vérification des points d'impact des balles, dont le mauvais placement peut, dans certains cas, causer une telle contamination croisée que la carcasse est inutilisable. *Par exemple, contamination visible à l'œil nu causée par le mauvais placement d'une balle ou par son expansion, signes de mort naturelle, etc.*

8.1 PRINCIPES D'HYGIÈNE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT AUX ENTREPÔTS, ÉTABLISSEMENTS, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENTS

POINT 5

AUSTRALIE

5. - Ajouter « *Les conduites d'eau devraient être marquées pour différencier les conduites d'eau potable des autres* ».

8.2 CONCEPTION ET CONSTRUCTION DES LOCAUX DE STABULATION

PARAGRAPHE 59

AUSTRALIE

Remplacer *à la suite du* par *en raison de* à la 2^e ligne.

PARAGRAPHE 60

NOUVELLE-ZÉLANDE

Dans le droit fil des observations formulées par la Nouvelle-Zélande au paragraphe 37, nous suggérons que les mots « le lavage (et le séchage) » soient supprimés et remplacés par « la manipulation ».

ÉTATS-UNIS

Ajouter « *lorsque cela s'avère approprié pour l'espèce en question* » après «*des animaux ...* ». Omettre : « *... jugés insuffisamment propres pour l'abattage* ».

Nouveau texte : « *Les locaux de stabulation devraient comprendre des installations sanitaires pour le lavage (et le séchage) des animaux, lorsque cela s'avère approprié pour l'espèce en question* ».

Motif : le lavage et le séchage ne devraient être réalisés que pour les espèces avec lesquelles l'opération s'est révélée être une intervention efficace de gestion des risques.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La première phrase du paragraphe 60 devrait être supprimée car cette exigence n'est pas appropriée.

PREMIER ENCADRÉ

AUSTRALIE

Ajouter des points supplémentaires ;

- *Les animaux peuvent être triés et isolés.*
- *Installations pour le lavage des mains du personnel dans les zones réservées.*

PARAGRAPHE 61

AUSTRALIE

Ajouter un point :

- D'autres systèmes peuvent être mis en œuvre pour permettre d'abattre les animaux « suspects » séparément après la fin de l'abattage, ce qui permet de réaliser un nettoyage intégral à la fin de l'opération. Les abattages d'urgence peuvent être pratiqués dans le cours d'une production normale à la discrétion du vétérinaire officiel.

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande considère que ce paragraphe, ainsi que l'encadré en ligne simple qui lui fait suite, ne devraient concerner que les animaux saisis. Les animaux « suspects » ou blessés peuvent être abattus dans les installations habituelles sous réserve de conditions particulières.

ÉTATS-UNIS

Omettre la référence aux animaux saisis. Omettre l'exigence d'installations séparées pour l'abattage des animaux « suspects » ou blessés.

Nouveau texte : « l'abattage des animaux « blessés » ou « suspects », doit être réalisé de manière à garantir qu'il n'entraîne pas de contamination croisée pour les animaux sains et assure la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande produite à partir d'animaux sains ».

Motif : les animaux saisis au stade de l'inspection ante-mortem ne devraient pas être abattus avec les autres. En marquant clairement ses animaux « blessés » ou « suspects » et en les abattant séparément des autres dans le temps ou dans l'espace, il est possible d'obtenir les mêmes résultats qu'en abattant ces animaux dans des installations séparées.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le paragraphe 61, qui décrit des installations d'abattage, devrait être déplacé au sous-paragraphe 8.3. L'abattage d'animaux « suspects » ou blessés ne devrait pas exiger d'installations particulières. Ceci n'est pas essentiel si l'abattage est pratiqué dans d'autres établissements autorisés à cette fin par l'autorité compétente, ou après les opérations d'abattage normales. Le mot « saisi » devrait être supprimé, car les animaux saisis ne sont pas abattus avec les autres.

8.3 CONCEPTION ET CONSTRUCTION DES ZONES D'ABATTAGE

PARAGRAPHE 62

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère de supprimer les mots « y compris celles de saignée ». Dans bien des cas, l'abattage et l'habillage commencent en même temps.

PARAGRAPHE 64

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère de supprimer ce paragraphe, dont l'objet est mieux couvert par le paragraphe 71.

8.4 CONCEPTION ET CONSTRUCTION DES ZONES POUVANT ENTRER EN CONTACT AVEC DE LA VIANDE

PREMIER ENCADRÉ

AUSTRALIE

Au point 4, il y a une coquille, le mot est en fait « coved », c'est à dire : « protégé par des plinthes à gorge ».

ÉTATS-UNIS

Point 8 - Omettre « conformément aux prescriptions de l'autorité compétente... »

Nouveau texte : « • garantir un éclairage artificiel ou naturel adéquat pour le contrôle hygiénique des opérations ; »

Motif : cette modification maintient la cohérence du document avec les bonnes pratiques hygiéniques.

PARAGRAPHE 66**NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande suggère d'insérer « , en fonction des besoins, » après « disponibles ». Tous les établissements dans lesquels se pratique l'abattage ne doivent pas nécessairement disposer de locaux pour le refroidissement, la réfrigération et la congélation, un refroidissement complémentaire ou la congélation pouvant être effectués dans d'autres établissements.

PARAGRAPHE 69**AUSTRALIE**

Suggérons une nouvelle rédaction ;

« Les établissements devraient comporter une zone adaptée, suffisamment à l'abri de toute contamination environnementale et capable d'empêcher les variations de température défavorables, pour l'expédition de la viande fraîche ».

8.5 CONCEPTION ET CONSTRUCTION DE L'ÉQUIPEMENT POUVANT ENTRER EN CONTACT AVEC LA VIANDE

PARAGRAPHE 71**AUSTRALIE**

Ajouter une deuxième phrase ;

« Des systèmes devraient être conçus pour établir la relation entre chaque carcasse et les parties qui en ont été détachées, jusqu'à ce qu'une décision soit prise sur le sort à leur réserver » (Ceci est traité ailleurs).

PARAGRAPHE 72**NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande suggère que le nettoyage et la désinfection des instruments se fasse « en fonction des besoins ». Il n'est pas nécessaire de nettoyer et de désinfecter tous les instruments qui se trouvent dans la salle ou dans d'autres zones dans lesquelles se trouve de la viande.

SECOND ENCADRÉ**AUSTRALIE**

Troisième point - Rendre l'expression plus positive, par exemple : « *les systèmes de circulation d'air sont conçus de manière à ce que l'air s'écoule des zones propres vers les zones contaminées* ».

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère de supprimer le mot anglais « lines » qui suggère des tuyaux fermés alors que des conduits ouverts pourraient suffire. Une suppression similaire pourrait être faite dans le deuxième encadré *après le paragraphe 79*.

8.6 APPROVISIONNEMENT EN EAU

PARAGRAPHE 75**AUSTRALIE**

Supprimer « *généralement* » à la 1^e ligne. Ajouter « *ainsi que d'élimination des déchets liquides* » en fin de deuxième phrase.

ENCADRÉ**ALLEMAGNE**

Au dernier point de l'encadré du paragraphe 75, remplacer « concentration acceptable » par « concentration recommandée par le fabricant ».

Cet amendement précise les conditions dans lesquelles il faut pouvoir compter sur un nettoyage suffisant.

ÉTATS-UNIS

Point 2 -Omettre la référence à une température donnée ;

Nouveau texte : « •eau potable chaude pour la désinfection efficace de l'équipement, sauf s'il existe un système d'assainissement efficace ; ».

Motif : toute opération de désinfection doit assurer une désinfection efficace.

PARAGRAPHE 76**AUSTRALIE**

Ajouter un point :

« *les conduites contenant de l'eau non potable devraient être identifiées et marquées pour indiquer la direction de l'eau* ».

8.7 CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

THAÏLANDE

Nous proposons que ce code impose le contrôle de la température pour chaque type de transformation de la viande en fonction de la consommation et de l'utilité. En outre, la température ambiante devrait convenir à tous les membres du personnel prenant part aux activités d'hygiène pour la viande.

PARAGRAPHE 78**ÉTATS-UNIS**

Point 2 : Remplacer « aux températures requises » par « aux températures permettant de minimiser la prolifération microbienne ».

Nouveau texte : « •Le stockage de la viande fraîche réfrigérée et congelée aux températures requises pour minimiser la prolifération microbienne ; »

Motif : c'est dans le but de minimiser la prolifération microbienne que les températures sont requises.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le deuxième point du paragraphe 78 devrait se lire comme suit : « le stockage de la viande fraîche réfrigérée ou congelée aux températures *déterminées* ~~requises~~ ».

8.8 INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENT DESTINÉS À L'HYGIÈNE PERSONNELLE

PARAGRAPHE 79**AUSTRALIE**

Dans la dernière phrase, supprimer « *d'empêcher toute contamination croisée excessive* » et remplacer par « *de minimiser toute contamination croisée de la viande à partir de cette source* ». La phrase se lira ainsi : « *des installations sanitaires adaptées s'imposent afin de minimiser toute contamination croisée de la viande fraîche par cette source* ».

PREMIER ENCADRÉ**NOUVELLE-ZÉLANDE**

La Nouvelle-Zélande suggère qu'afin de permettre la souplesse et de tenir compte des réalités opérationnelles de certains établissements, le premier point devrait comprendre les mots « en fonction des besoins » et que le deuxième point soit amendé comme suit :

des vêtements de protection qui peuvent être nettoyés efficacement et minimisent l'accumulation des contaminants

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le premier point du premier encadré du paragraphe 79 devrait être amendé comme suit : « ...des lave-mains que l'on ne peut pas faire fonctionner avec les mains,... ».

SECOND ENCADRÉ**AUSTRALIE**

Deuxième encadré, première phrase, insérer « exposée » après « viande ».

Point 2 - Donner à cette phrase une tournure positive ; « des lave-mains que l'on ne peut pas faire fonctionner sans les mains ».

8.9 INSTALLATIONS POUR LE CONTRÔLE DES OPÉRATIONS DE TRAITEMENT

PARAGRAPHE 81**AUSTRALIE**

Remaniement suggéré :

« Les installations devraient être conçues, situées et mises à disposition de manière à ne pas compromettre la sécurité sanitaire de la viande. Le personnel qui manipule la viande exposée ne devrait pas partager d'installations avec le personnel qui travaille avec les animaux vivants, les produits non comestible ou saisis, ou encore dans les laboratoires et autres lieux sans rapport avec la viande ».

ALLEMAGNE

La dernière phrase devrait être rédigée comme suit :

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

Ceci explique clairement que les laboratoires qui effectuent des analyses dans le cadre de cadre des inspections ante et post-mortem peuvent également utiliser les installations d'un établissement.

9. CONTRÔLE DES OPÉRATIONS DE TRAITEMENT

NOUVELLE-ZÉLANDE

Les sections 9.2.3, 9.2.4, 9.2.5, 9.2.6 et 9.6 mentionnent la vérification. La Nouvelle-Zélande suggère que les rôles du responsable d'établissement et de l'autorité compétente en matière de vérification doivent être précisés. Ils exercent en effet, tous les deux, des activités de vérification mais pour des raisons différentes et à des niveaux différents (vérification des opérateurs, certification par l'autorité compétente ou l'organisme compétent). De même, l'autorité compétente pourrait exiger qu'une vérification soit effectuée mais ne pas s'en charger elle-même.

PARAGRAPHE 83**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

La première phrase du paragraphe 83 devrait être amendée comme suit : « De nombreux dangers biologiques, chimiques et physiques » très divers sont associés à la viande fraîche. Ils peuvent provenir des animaux eux-mêmes, de l'environnement de traitement et du personnel chargé de la manipulation des denrées alimentaires.

PARAGRAPHE 85**AUSTRALIE**

Supprimer « *autant que possible* » qui est superflu

9.1 PRINCIPES D'HYGIÈNE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT AU CONTRÔLE DES OPÉRATIONS DE TRAITEMENT

POINT 3**AUSTRALIE**

Au troisième point du 9.1., supprimer les mots « *passant inaperçu* ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le point 3 de l'encadré devrait être modifié pour rendre compte d'une approche basée sur l'analyse des risques.

POINT 7**SOUDAN**

L'autorité compétente devrait stipuler les procédures et tests à utiliser et/ou y compris les diagnostics de confirmation qui doivent être utilisés lors de l'inspection post-mortem, la méthode de la mise en œuvre de cette inspection ainsi que les compétences et les qualifications requises du personnel impliqué (y compris le personnel employé par l'établissement).

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La deuxième partie de la phrase (après « ceux-ci »), devrait être amendée comme suit : « ainsi que la *formation, les connaissances, les compétences et les capacités* requises du personnel impliqué (y compris le rôle de l'inspecteur vétérinaire et du personnel employé par le responsable d'établissement) ».

POINT 8**SOUDAN**

L'inspection post-mortem devrait prendre en compte toutes les informations pertinentes provenant de la production primaire ainsi que les informations provenant de l'inspection ante-mortem ou les programmes de maîtrise des dangers officiels ou officiellement reconnus.

POINT 9**SOUDAN**

Le jugement post-mortem de parties de carcasse comestibles devrait être fondé sur les risques alimentaires pour la santé humaine, les autres dangers pour la santé humaine (posés, par exemple, par les résidus de substances chimiques) provenant d'une exposition dans l'environnement professionnel ou de la manipulation de viande fraîche à domicile) ; les risques alimentaires pour la santé animale, tels que mentionnés dans la législation nationale pertinente et enfin les caractéristiques appropriées.

POINT 10**ÉTATS-UNIS**

Omettre ... « microbiologique » . Insérer « par l'autorité compétente » après « ... établissements ... ».

Nouveau texte : « [Des OSA et critères de performance] relatifs aux activités de contrôle microbiologique des opérations et d'inspection post-mortem devraient être définis par l'autorité compétente lorsque cela est réalisable ».

Motif : la définition d'OSA et, le cas échéant, de critères de performance seraient du ressort de l'autorité compétente.

POINT 11**ALLEMAGNE**

Cette section devrait être rédigée comme suit :

« 11. Les personnes compétentes employées par le responsable d'établissement ou par des organismes compétents indépendants peuvent se charger des activités de contrôle prescrites dans les conditions prescrites par l'autorité compétente ; ces conditions peuvent inclure les activités d'inspection post-mortem sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire ».

Cet amendement permet d'indiquer clairement que le personnel maison et les établissements indépendants du secteur privé ne devraient effectuer des inspections post-mortem que sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire.

ÉTATS-UNIS

Omettre « y compris l'inspection post-mortem... ».

Nouveau texte : « Le responsable d'établissement peut employer les services d'organismes ou de personnes compétents pour mener à bien les activités prescrites de contrôle des opérations ».

Motif : *l'inspection* est une activité entreprise par un représentant officiel de l'autorité compétente, ou par une personne compétente employée par un organisme compétent sous la supervision de l'autorité compétente.

POINT 12**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

Devrait se lire comme suit : « Des systèmes d'assurance qualité *volontairement* mis en place par le responsable d'établissement ~~peuvent devraient~~ être ... ».

9.2 SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES OPÉRATIONS DE TRAITEMENT

PARAGRAPHE 86**ALLEMAGNE**

La deuxième phrase du paragraphe 86 devrait être rédigée comme suit :

« L'inspection post-mortem est un aspect particulier du contrôle des opérations de traitement et différents éléments peuvent être entrepris par l'autorité compétente, ou sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire officiel, par des personnes compétentes employées par le responsable d'établissement ou par des organismes compétents indépendants ».

PARAGRAPHE 88**ALLEMAGNE**

La première phrase du paragraphe 88 devrait être rédigée comme suit :

« Le responsable d'établissement peut employer les services d'organismes ou de personnes compétents reconnus de manière appropriée par l'autorité compétente pour mener à bien les activités prescrites de contrôle des opérations ; ces conditions peuvent inclure les activités d'inspection post-mortem sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire officiel ».

Les amendements suggérés résultent des suggestions d'amendement à la section 9.1.11.

ÉTATS-UNIS

Omettre « y compris l'inspection post-mortem... ».

Nouveau texte : « Le responsable d'établissement peut employer les services d'organismes ou de personnes compétents pour mener à bien les activités prescrites de contrôle des opérations ».

Motif : *l'inspection* est une activité entreprise par un représentant officiel de l'autorité compétente, ou par une personne compétente employée par un organisme compétent sous la supervision de l'autorité compétente.

9.2.1 PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES DE PROPRETÉ ET DE DÉSINFECTION (SIGLE ANGLAIS SSOP - procédures d'assainissement normalisées)

ENCADRÉ

AUSTRALIE

Le Point 1 doit être remanié. La fourniture initiale d'un ensemble de modèles n'est pas une caractéristique des SSOP. Un modèle n'est pas une directive. Suggérons de supprimer cette référence et de remanier pour dire que les SSOP devraient inclure des prescriptions réglementaires minimales d'hygiène générale.

Point 6 - Remanier ... « *Une évaluation périodique de ...* ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le premier point de l'encadré du paragraphe 90 devrait être supprimé. Le dernier point de l'encadré devrait se lire comme suit : « une réévaluation *régulière* ~~périodique~~ de l'efficacité du système par le responsable d'établissement ».

PARAGRAPHE 91

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Au paragraphe 91, les mots « bioluminescence ATP (résultats immédiatement disponibles) » devraient être supprimés.

9.2.3 HACCP

PARAGRAPHE 94

ÉTATS-UNIS

Omettre.

Motif : voir observation sur 9.2.4.

PARAGRAPHE 95

AUSTRALIE

Supprimer « *dans certains cas* » du début de la 2^e phrase.

ÉTATS-UNIS

Deuxième phrase - Remplacer « fixés par la réglementation » par « en matière de sécurité sanitaire des aliments. »

Nouveau texte : « ...l'autorité compétente pourra choisir d'homologuer des plans HACCP afin de faciliter la satisfaction des objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments. »

Motif : les plans HACCP visent des objectifs de sécurité sanitaire des aliments.

PARAGRAPHE 96

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Dernière phrase du paragraphe 96 : la raison pour laquelle il est nécessaire d'intégrer des systèmes qualité aux systèmes de contrôle des opérations n'est pas clairement expliquée.

9.2.4 CRITÈRES DE PERFORMANCE APPLIQUÉS AUX RÉSULTATS DU CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

ÉTATS-UNIS

Omettre.

Motif : le CCFH serait une enceinte plus appropriée pour l'étude du concept des critères de performance.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le concept de l'application de critères de performance aux résultats du contrôle des opérations semble prometteur. Cependant, un certain nombre de questions restent à résoudre quant à son utilisation dans le document. Pour commencer, on ne sait pas clairement à qui incombe la responsabilité de fixer ces critères de performance ; est-ce l'autorité compétente ou le responsable d'établissement ? Si c'est l'autorité compétente, les critères de performance devraient-ils être les mêmes pour tous les établissements ? Et ne s'appliquent-ils qu'à la fin des opérations ? Quelle est la différence entre des critères de performance, des paramètres de performance et des paramètres de traitement ? Finalement, on n'explique pas clairement comment des critères de performance appliqués aux résultats du contrôle des opérations peuvent constituer une base objective pour des directives et normes réglementaires fondées sur les résultats.

Le CCFH devrait poursuivre et conclure ses travaux de définition des « OSA » et « critères de performance » ainsi que de la relation entre ces concepts avant que le point 3 du sous-chapitre 9.1 et le sous-chapitre 9.2.4 ne puissent être définitivement arrêtés au sein du CCMPH. Il faudrait par exemple poser la question de savoir si le terme devrait être « paramètre » ou « critère de performance » afin de rendre compte des discussions qui ont eu lieu dans le cadre du mandat du CCFH.

La deuxième phrase du paragraphe 99 devrait être placée entre parenthèses en l'attente d'une définition de l'OSA. De même pour les paragraphes 101, 102 et 103.

PARAGRAPHE 97**AUSTRALIE**

Deuxième phrase - amender ainsi : « *Lorsque des critères de performance sont utilisés de manière continue, le secteur peut....* »

PARAGRAPHE 99**AUSTRALIE**

Supprimer « *que l'on considère réalisable* » de la dernière phrase.

PARAGRAPHE 102**AUSTRALIE**

1^e ligne, ajouter « *ou* » après « *réglementaires* ».

9.2.5 SYSTÈMES DE RÉGLEMENTATION

PARAGRAPHE 104**AUSTRALIE**

Ajouter un Point 5 « *Empêcher les produits non conformes aux prescriptions légales de parvenir au consommateur* ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La première phrase du paragraphe 104 devrait être alignée avec le deuxième principe général : « l'autorité légale de s'assurer que toutes les prescriptions réglementaires sont respectées » devrait être amendé ainsi : « l'autorité légale de vérifier que toutes les prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande sont respectées ».

La première phrase du paragraphe 104 devrait se lire comme suit : « *Le cas échéant, l'autorité compétente devrait vérifier la conformité constante avec :* ».

« Le mot « *compétences* » au point 1 du paragraphe 104 devrait être remplacé par « *formation, connaissances, compétences et capacités* ». Ceci devrait être fait dans tout le texte.

PREMIER ENCADRÉ**SOUDAN**

Point 5 : les critères de performance et de traitement correspondant à des directives et normes réglementaires, tels que les modalités de contrôle microbiologique et statistique des opérations concernant tout agent pathogène infectieux.

Point 9 : les prescriptions d'hygiène relatives aux « matériaux à risque spécifiés », telle l'élimination des tissus pouvant représenter un risque de transmission de tout agent pathogène présentant un danger zoonotique.

ÉTATS-UNIS

Point 5 - Omettre.

Motif : voir observations sur 9.2.4.

Point 9 - Ajouter « si le risque a été localisé dans ce pays » après les mots « matériaux à risque spécifiés... ».

Nouveau texte : « • prescriptions d'hygiène relatives aux « matériaux à risque spécifiés » si un risque a été localisé dans ce pays ... ».

Motif : le terme « matière à risque spécifiées » est étroitement associé à une maladie qui n'affecte pas tous les pays membres.

PARAGRAPHE 105**ÉTATS-UNIS**

Remplacer « surveillance » par « *évaluation* ».

Nouveau texte : « Les activités de vérification peuvent comprendre une évaluation des opérations de traitement ... ».

Motif : le terme « *évaluation* » implique, pour l'autorité compétente, une participation plus active que le terme « *surveillance* ».

PARAGRAPHE 106**AUSTRALIE**

Ce n'est pas l'inspecteur vétérinaire qui assume l'ultime responsabilité pour l'hygiène de la viande. L'avant-projet insiste sur le fait que c'est au responsable d'établissement qu'incombe l'ultime responsabilité (principe 2). L'inspecteur vétérinaire, lorsqu'il est présent, vérifie que les prescriptions réglementaires sont respectées.

Supprimer le mot « *vétérinaire* » du texte.

ÉTATS-UNIS

Deuxième phrase- Remplacer « supervision de l'hygiène de la viande » par « ...activités d'inspection ... ».

Nouveau texte : « L'inspecteur vétérinaire qui a la responsabilité globale de l'inspection de l'hygiène de la viande dans un établissement ... ».

Motif : l'autorité compétente ne devrait pas superviser les actes de l'établissement mais devrait veiller à ce que l'établissement mène des activités appropriées d'hygiène pour la viande.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Dans la deuxième phrase du paragraphe 106, les mots « autorité compétente » devraient être remplacés par « *personnel compétent* ».

SECOND ENCADRÉ**AUSTRALIE**

Point 1 - remanier : « *ralentir la production jusqu'à ce que le responsable reprenne le contrôle des opérations* ».

Point 3 - ajouter *et* « *tous tampons officiels* ».

Dernier point : après « *suspension* », ajouter « *l'amendement de l'accréditation ou l'enregistrement* ».

ÉTATS-UNIS

1^e phrase : remplacer « comprenant » par « qui pourraient comprendre : ... ».

Nouveau texte : « ...l'autorité compétente devrait faire appliquer la loi par le biais de mesures qui pourraient comprendre : ... ».

Motif : l'autorité compétente doit pouvoir librement prendre les mesures d'application appropriées à la situation.

Point 4 - Insérer « impropre à la consommation humaine » après « ... viande ... ».

Nouveau texte : « • l'obligation pour les établissements d'effectuer des traitements donnés, de retirer ou de détruire un lot de viande fraîche impropre à la consommation humaine ; et ... »

Motif : l'applicabilité des prescriptions réglementaires varie en matière de sécurité sanitaire des aliments.

9.2.6 SYSTÈMES QUALITÉ

ÉTATS-UNIS

Omettre.

Motif : les concepts d'assurance qualité sont du ressort du CCFICS. Nous devrions attendre le résultat de ses délibérations.

PARAGRAPHE 109

AUSTRALIE

Supprimer « *et coordonner* ». Si l'autorité compétente est directement impliquée, la situation est réglementaire et non pas volontaire.

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère d'ajouter les mots « selon les cas » après « encourager et coordonner ». Nous ne pensons pas que la coordination des systèmes d'assurance qualité mis en place spontanément par les acteurs du secteur fasse nécessairement partie du rôle de l'autorité compétente.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Les mots « *et coordonner* » devraient être supprimés, ceci n'est pas une des responsabilités de l'autorité compétente.

PARAGRAPHE 111

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le paragraphe 111 de ce sous-chapitre devrait être supprimé car il semble répéter des informations déjà abordées par l'avant-projet.

PARAGRAPHE 112

AUSTRALIE

Supprimer [...] de la première phrase et de l'encadré.

Ceci devrait clairement s'accorder avec le Principe 8 tel qu'il a été adopté, à savoir que lorsque des systèmes d'assurance qualité ont été mis en place, l'autorité compétente doit prendre en compte la contribution de tels systèmes lors de la vérification continue des prescriptions réglementaires.

ENCADRÉ**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

L'encadré du paragraphe 112 devrait être supprimé parce que, en principe, les systèmes qualité ne devraient pas être officiellement reconnus.

9.2.7 ÉQUIVALENCE

ÉTATS-UNIS

Omettre cette section.

Motif : une section sur l'équivalence n'a pas sa place dans ce code.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Ce sous-chapitre devrait être supprimé car la définition de ces règlements est de la compétence du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires.

PARAGRAPHE 113**AUSTRALIE**

La dernière phrase devrait être placée en crochets carrés en attendant que la définition de l'OSA par le CCFH.

PARAGRAPHE 114**AUSTRALIE**

Coquille [en anglais] - le mot devrait être *entered*...

9.3 PRESCRIPTIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE POUR TOUTES LES OPÉRATIONS DE TRAITEMENT

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La CE ne comprend pas l'objet de ce sous-chapitre, qui aborde plusieurs sujets sous un seul titre (paragraphe 116 et 117). La liste qui suit le paragraphe 116 n'est pas exhaustive et nous ne sommes pas certains de l'utilité de cette liste.

PARAGRAPHE 116**ÉTATS-UNIS**

Omettre tout ce qui suit le paragraphe 116.

Motif : les prescriptions générales figurant dans la référence citée au paragraphe 116 sont suffisantes.

PREMIER ENCADRÉ**AUSTRALIE**

Point 4 - insérer « *exposée* » après « *viande* ».

PARAGRAPHE 117**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

Troisième point de l'encadré du paragraphe 117 : Après « la mise en place de plans de surveillance des résidus au niveau national », ajouter « ainsi que d'autres analyses de recherche des résidus ».

SECOND ENCADRÉ**AUSTRALIE**

Ajouter un point « *analyse de l'eau* ».

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

PARAGRAPHE 118

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Il faudrait ajouter « gibier d'élevage abattus sur les lieux de production et gibier sauvage ».

PARAGRAPHE 119

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Il faut remanier la phrase afin d'en rendre le sens plus clair. Les paragraphes 118 et 119 pourraient être fusionnés.

PARAGRAPHE 120

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère de remplacer « inspecteur » par « personne compétente », qui s'alignerait avec les suggestions d'amendement que nous avons faites.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Il faudrait supprimer « sauf dans le cas de l'application de mesures d'urgence ».

PREMIER ENCADRÉ

AUSTRALIE

Point 1 - ajouter « déplumage et épilage devraient être effectués dans une zone séparée ».

Point 3 - supprimer la première phrase « *la saignée devrait être aussi complète que possible* ».

Point 8 - supprimer la deuxième partie de la phrase après « et ... »

Point 9 - remanier : « *la peau et les tissus sous-jacents* ». La carcasse n'existe pas encore à ce stade puisque les viscères sont encore présents.

PARAGRAPHE 121

AUSTRALIE

Nouveau texte suggéré :

« Une fois déplumés, les volailles et le gibier à plumes d'élevage 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 de ces animaux, à de nombreux stades de l'habillage, et aussi rapidement que possible après chaque possibilité de contamination, réduit l'adhérence des bactéries à la peau et permet ainsi de contribuer à réduire la contamination globale ».

PARAGRAPHE 123

ÉTATS-UNIS

Phrase entre parenthèses. Insérer un point final après « minimum ».

Nouveau texte : « (Note : une ségrégation totale des carcasses n'est pas technologiquement possible pour les volailles et le gibier à plumes d'élevage. La contamination croisée devrait toutefois être réduite au minimum). »

Motif : les carcasses de gros oiseaux pourraient entrer en contact avec des oiseaux adjacents autrement que par les ailes, mais ces contacts devraient être minimisés le plus possible.

SECOND ENCADRÉ

AUSTRALIE

Devrait faire état de la nécessité d'une zone séparée pour déplumage/épilage.

Le Point 1 ne tient pas compte de l'habillage sans dépouille comme pour les porcs et les chèvres.

Point 7 - dans l'encadré - suggérons de supprimer le mot « fécales » car le principe s'applique à toutes les formes de contamination. La dernière phrase devrait finir après « gibier à plumes », donc supprimer « destiné à éliminer les poussières, les plumes et autres contaminants ».

CORÉE

Le 7° point devrait être supprimé car il fait double emploi avec le 8° point, qui exprime la même intention.

~~L'eau ne devrait pas être utilisée pour éliminer les traces de contamination des carcasses par les matières fécales (note : l'élimination des matières fécales visibles à l'œil nu s'effectue automatiquement par le biais du lavage systématique des carcasses de volaille et de gibier à plumes, destiné à éliminer les poussières, les plumes et autres contaminants);~~

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère d'amender le premier point comme suit :

Sauf lorsque la peau constitue une partie comestible du produit fini, la dépouille devrait....

Ceci permettrait l'application aux porcs, chèvres et à d'autres espèces, ainsi qu'à la volaille et au gibier à plumes.

SOUDAN

Point 5 - Les têtes de veau devraient être séparées et dépouillées pour inspection supplémentaire.

ÉTATS-UNIS

Points 7 et 9 - Omettre ces deux points. Substituer des prescriptions plus scientifiques.

Nouveau texte : « •Les carcasses ne devraient pas être nettoyées ni décontaminées, sauf lorsque les méthodes utilisées ont prouvé leur efficacité pour éliminer la contamination visible et microbienne, et n'entraînent pas la contamination croisée ».

Motif : les prescriptions de cette section devraient promouvoir le développement et l'utilisation de technologies efficaces permettant d'améliorer la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le premier point de l'encadré du paragraphe 123 devrait se lire comme suit : « sauf pour *les porcs*, la volaille et le gibier à plumes, ... ».

PARAGRAPHE 124

AUSTRALIE

Supprimer « *pour des raisons pratiques* » de la 1° phrase. N'apporte rien au texte.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La première phrase du paragraphe devrait être amendée comme suit : Les carcasses ne devraient pas entrer en contact avec *les sols, les murs ou les postes de travail* ; *en outre, elles ne devraient pas entrer en contact avec l'équipement*, à moins que, pour des raisons pratiques, cela ne puisse être évité.

PARAGRAPHE 125

ÉTATS-UNIS

Amender le libellé de manière à rendre possible une gamme d'actions plus étendue.

Nouveau texte : « ...l'inspecteur devrait prendre des mesures d'application appropriées à la situation pour que la production soit ramenée sous contrôle ».

Motif : le changement de cadence de production ne permet pas de résoudre tous les problèmes de sécurité sanitaire et de salubrité de la viande.

PARAGRAPHE 126**AUSTRALIE**

Ajouter un membre de phrase de clôture « ...*lorsque ceci s'avère nécessaire pour faciliter l'utilisation* ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le dernière phrase du paragraphe 126 devrait se lire comme suit : « Les morceaux d'animaux ~~abattus qui ont été séparés avant que l'inspection post-mortem ne soit effectuée, et qui ne sont pas requis pour l'inspection ou dont le statut n'est pas affecté par le jugement de l'inspecteur~~ ~~devraient~~ doivent pouvoir être reliés de manière précise à une carcasse (ou à un groupe de carcasses *sous réserve du respect des prescriptions visant la traçabilité et de toutes autres prescriptions applicables*) jusqu'à la fin de l'inspection ».

PARAGRAPHE 127**NOUVELLE-ZÉLANDE**

Il est éventuellement possible de séparer les activités dans le temps et, avec des procédures de nettoyage et de désinfection appropriées, diverses utilisations de l'équipement peuvent être acceptables. Il serait éventuellement possible de supprimer la dernière phrase y compris ce changement. La Nouvelle-Zélande suggère d'envisager cette modification au **Paragraphe 150**.

PARAGRAPHE 128**AUSTRALIE**

La rédaction pourrait être meilleure, par exemple :

« Les autorités compétentes devraient encourager le développement et l'adoption de technologies et procédures innovatrices qui réduisent la contamination croisée et améliorent la sécurité sanitaire des aliments ».

9.5 INSPECTION POST-MORTEM

PARAGRAPHE 129**ALLEMAGNE**

Le paragraphe 129 devrait être rédigé comme suit :

« 129. Tous les animaux devraient être soumis à une inspection post-mortem effectuée par un inspecteur vétérinaire officiel ou sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire officiel ».

Cet ajout est nécessaire pour la prise en compte de la première phrase du deuxième paragraphe de l'Avant-projet de principes généraux sur l'hygiène de la viande ainsi que la recommandation de la section 9.5.2, paragraphe 136, selon laquelle l'ultime responsabilité de garantir que toutes les prescriptions d'inspection post-mortem et de jugement sont remplies incombe à l'autorité compétente.

9.5.1 CONCEPTION DE SYSTÈMES D'INSPECTION POST-MORTEM

PARAGRAPHE 131**COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**

Paragraphe 131. Dans la dernière phrase, les mots suivants devraient être supprimés : « En l'absence d'un système basé sur l'analyse des risques, les procédures devraient se fonder sur les connaissances et pratiques scientifiques actuelles, ~~et il est probable qu'il élargisse utiliser des procédures d'amplitude et d'intensité accrues pour atteindre les niveaux de protection des consommateurs requis.~~ »

ENCADRÉ**AUSTRALIE**

Point 1 - Changer l'ordre des mots (anglais) : *anomalies visibles à l'œil nu*

Point 10 - supprimer l'exemple. N'apporte rien au texte.

ÉTATS-UNIS**Point 9 - Omettre.**

Motif : Il est prématuré de discuter ici de critères de performance. Le sujet est actuellement à l'étude au CCFH.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Au cinquième point de l'encadré du paragraphe 133, « l'abandon » devrait être remplacé par « *la modification* ». La signification du sixième point de l'encadré du paragraphe 133 devrait être éclaircie. Le neuvième point de cet encadré devrait également être éclairci.

9.5.2 MISE EN PLACE DE PROCÉDURES D'INSPECTION POST-MORTEM**PARAGRAPHE 135****AUSTRALIE**

Le début de la clause devrait se lire ainsi : *l'inspection post-mortem devrait commencer aussi rapidement que possible....* Différent de « être effectuée ».

PARAGRAPHE 136**ALLEMAGNE**

Ajouter une nouvelle phrase au paragraphe 136 :

« L'autorité compétente devrait stipuler que l'inspection post-mortem, y compris le jugement mentionné dans la section 9.6, soit effectuée par un tiers et que le responsable d'établissement ne devrait pas influencer les inspecteurs chargés de l'inspection et du jugement ».

Cet ajout permet de dire clairement que les inspections, ainsi que les décisions prises sur la base de ces inspections, visent à la protection de la santé publique sur la base d'une évaluation exclusivement technique.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La première phrase du paragraphe 136 devrait être remaniée comme suit :

« L'autorité compétente devrait stipuler la façon dont l'inspection post-mortem doit être conduite, *la formation, les connaissances, les compétences et les capacités* du personnel impliqué (y compris *le rôle du vétérinaire inspecteur* et du personnel autre que celui de l'autorité compétente) ainsi que la fréquence et l'intensité des activités de vérification (cf. 9.2.5) ».

PREMIER ENCADRÉ**AUSTRALIE**

Point 1 - supprimer le mot « *individuelle* » ainsi que la phrase entre parenthèses (*y compris le sang*). Le sang provient généralement de plusieurs animaux et sa mention n'est pas idéale dans ce cas.

Point 10 - serait-il préférable de rendre ceci plus générique et de parler, par exemple, de saisie systématique des parties comestibles sur la base de prescriptions de l'autorité compétente basées sur l'analyse scientifique des risques ?

CORÉE

Le 11^e point devrait être supprimé car, dans de nombreux pays dont la Corée, les marques de santé sont utilisées lors des inspections sous la responsabilité de l'autorité compétente.

- ~~l'utilisation de marques de santé indiquant le résultat de l'inspection post-mortem, selon ce qui aura été spécifié par l'autorité compétente,~~ et

SOUDAN

2^e point: La dépouille et l'ablation de la tête des bovins adultes et des veaux pour les besoins de l'inspection post-mortem et aux fins de prévention de la contamination d'autre viande saine et propre à la consommation.

11^{er} point: L'utilisation d'une marque indiquant le résultat de l'inspection post-mortem, selon ce qui aura été spécifié par l'autorité compétente.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le onzième point du premier encadré du paragraphe 137 devrait être déplacé et inséré dans le deuxième encadré du paragraphe 137.

SECOND ENCADRÉ

AUSTRALIE

L'Australie préférerait que la phrase se termine après « sur un animal » et ne pas citer l'exemple. Et ajouter « *on devrait pratiquer le moins d'incisions possible pour minimiser les risques supplémentaires de contamination* ».

Le point 9 devrait se lire comme suit : « *autres procédures d'examen organoleptique* ».

SOUDAN

4^e point: l'inspection visuelle de la carcasse, y compris des parties non comestibles, selon les instructions de l'autorité compétente (cf. Annexe I 1).

6^e point: toute palpation et/ou incision supplémentaires réalisées par l'inspecteur, sous un contrôle d'hygiène approprié, qui pourront s'avérer nécessaires à la formulation d'un jugement sur une carcasse, par exemple, l'ouverture des articulations arthritiques infectées, devra être réalisée dans une zone rendant impossible la contamination croisée de la viande d'autres carcasses.

13^e point: vérification du retrait systématique prescrit par l'autorité compétente, tels que dans le cas d'agents pathogènes présentant des dangers zoonotiques.

14^e point: la vérification de l'utilisation correcte et du stockage sécurisé de l'équipement utilisé pour le marquage.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Dans la première phrase du deuxième encadré du paragraphe 137, les mots « au nom de celle-ci » devraient être supprimés et pourraient être remplacés par « sous la supervision de celle-ci ».

9.6 POST MORTEM

PREMIER ENCADRÉ

AUSTRALIE

Point 2 - Remplacer par « *de l'observation des animaux en stabulation* ».

Point 4 - L'ajout de « *le cas échéant* » *pourrait améliorer ce point*.

SOUDAN

4^e point: de l'inspection post-mortem, tests de diagnostic de confirmation compris.

PARAGRAPHE 141

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La deuxième phrase du paragraphe 141 devrait se lire comme suit : « Les jugements ne devraient être formulés que par *un personnel compétent. L'inspecteur vétérinaire devrait être investi de l'ultime responsabilité* ».

9.7 PRESCRIPTIONS D'HYGIÈNE POUR LES OPÉRATIONS DE TRAITEMENT APRÈS L'INSPECTION POST-MORTEM

PARAGRAPHE 146

ÉTATS-UNIS

Première phrase - Inclure « conditionnement » dans la liste des opérations faisant suite à l'inspection post-mortem.

Nouveau texte : « Les opérations effectuées à la suite de l'inspection post-mortem comprennent : le refroidissement des carcasses, le désossage, la découpe, le conditionnement, la congélation et le stockage ».

Motif : le conditionnement est un élément important dans les technologies de transformation modernes.

PARAGRAPHE 147

AUSTRALIE

Se lirait peut-être mieux ainsi : « *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* ».

PREMIER ENCADRÉ

AUSTRALIE

La 1^e ligne n'est pas en harmonie avec la définition de la viande en tant que viande reconnue saine et propre à la consommation humaine.

ÉTATS-UNIS

Point 4 - Omettre les exemples de température.

Nouveau texte : « • conservée à une température satisfaisant aux objectifs de sécurité et de salubrité ».

Motif : les températures de l'exemple pourraient être comprises comme des conditions optimales.

PARAGRAPHE 148

SOUDAN

Une marque apposée sur la viande, l'emballage ou le conditionnement pourra constituer une preuve que la production satisfait aux prescriptions légales et contribuer à retrouver l'exploitation d'origine, si besoin est. Dans le cadre d'un programme officiel d'hygiène de la viande, la marque devrait comporter le numéro d'enregistrement de l'établissement, être apposée de manière à interdire toute réutilisation ultérieure et être parfaitement lisible [...] autre marque peut dénoter la conformité à une spécification commerciale ou l'impropriété à la consommation humaine, comme une marque distinctive pour les aliments pour animaux domestiques.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La première phrase du paragraphe 148 devrait être remaniée. La marque de santé ne garantit pas la conformité du produit à toutes les prescriptions réglementaires ; elle indique plutôt que le produit a été inspecté sous la responsabilité et la supervision d'un inspecteur vétérinaire officiel.

PARAGRAPHE 149

SOUDAN

La marque peut être apposée directement sur le produit, l'emballage ou le conditionnement, ou imprimée sur une étiquette attachée à l'un de ceux-ci. Dans le cas de transport en vrac de produits vers un autre établissement où d'autres opérations de manipulation, traitement ou emballage doivent être réalisées, la marque peut être apposée à la surface externe du récipient ou de l'emballage.

PARAGRAPHE 150

AUSTRALIE

Insérer une nouvelle phrase avant la dernière phrase : « *les produits ne devraient pas s'accumuler sur les tables de travail* ».

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Dans le dernier encadré du paragraphe 150, il faudrait ajouter le texte suivant : « *La viande exposée devrait être stockée de manière à ce que l'hygiène ne puisse être compromise par la présence de viande conditionnée ou de matériaux de conditionnement* ».

PARAGRAPHE 152**ÉTATS-UNIS**

Inséré le mot « accidentel » après le mot « ... contact ... ».

Nouveau texte : « ... toutes les opérations doivent être contrôlées dans l'espace et dans le temps, afin d'empêcher tout contact accidentel entre espèces différentes et toute identification erronée au moment du conditionnement ».

Motif : dans certains cas, comme celui de la production de saucisses, les transformateurs mélangent les espèces.

9.8 PRESCRIPTIONS D'HYGIÈNE POUR LES PARTIES COMESTIBLES ANIMALES ET LA VIANDE SAISIES OU CONSIDÉRÉES COMME IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE POUR TOUTE AUTRE RAISON

ÉTATS-UNIS

Deuxième phrase - Ajouter « , telle la décaractérisation, » après « mesures ... ».

Nouveau texte : « ces mesures, telle la décaractérisation, devraient éviter toute contamination croisée d'autres parties comestibles ou de viande, ainsi que toute possibilité de substitution.... ».

Motif : la décaractérisation de tissus saisis ou non comestibles est une méthode commune de prévention de la contamination croisée ou de la substitution à des produits comestibles.

9.9 SYSTÈMES DE SAISIE

PARAGRAPHE 154**ÉTATS-UNIS**

Substituer « produit carné » à « viande » dans les deux cas.

Nouveau texte : « Les établissements devraient s'assurer que des systèmes appropriés sont en place pour retrouver les produits carné et les retirer de la chaîne alimentaire s'il s'avère probable ou certain que ces produits carné constituent un risque d'un niveau inacceptable pour les consommateurs. »

Motif : nombre de produits carnés contiennent de multiples ingrédients.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Au paragraphe 154, la 2^e partie de la phrase devrait être supprimée : '...., « ~~s'il s'avère probable ou certain qu'un produit de ce type constitue un risque d'un niveau inacceptable pour les consommateurs~~ ».

ENCADRÉ**AUSTRALIE**

Points 3 et 4 - Remplacer « *permettant* » par « *facilitant* ».

Le quatrième point fait référence à un système de consigne intégrale des données et aurait peut-être sa place dans un chapitre consacré à la production.

CORÉE

Nous suggérons la modification suivante :

« Les systèmes de saisie conçus par responsable d'établissement devraient, dans la plus grande mesure possible, ... ».

ÉTATS-UNIS

Point 3 - Remplacer « exploitation d'origine » par « point d'achat ».

Nouveau texte : « • consigner des données permettant de retrouver le point d'achat des animaux ; et ... ».

Motif : il est prématuré de compter sur la capacité de retrouver l'exploitation d'origine. Les travaux d'autres comités et groupes de travail du Codex sur le traçage devraient être terminés et les paragraphes consacrés à ces travaux devraient être cités.

10 ÉTABLISSEMENTS : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

PARAGRAPHE 156

AUSTRALIE

Observation d'ordre général sur le texte « ... minimiser autant que possible la contamination ... » (au 10.1.1). Il vaudrait peut être mieux dire : « de façon à ne pas compromettre la sécurité sanitaire des aliments » car ce qui est « possible » peut encore, dans certaines circonstances, entraîner une perte de salubrité.

10.2 ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

PREMIER ENCADRÉ

AUSTRALIE

Les points 3 et 4 semblent se contredire.

Suggérons de remanier 3 et 4 ainsi : « *veiller à ce que les détergents, agents d'assainissement ou désinfectants soient utilisés selon des procédures approuvées et ne causent pas de contamination ultérieure* ».

SECOND ENCADRÉ

AUSTRALIE

Point 1 – « au début de » n'a pas les mêmes connotations que « avant »/

11.2 ÉTAT DE SANTÉ DES INDIVIDUS

ENCADRÉ

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Au paragraphe 164, il faudrait répercuter un amendement sur le premier point et ajouter un quatrième point :

- *« subir un examen médical avant le début de l'embauche. Cet examen devrait cibler en particulier les maladies infectieuses transmissibles par la viande ».*
- sans changement
- sans changement
- *« D'autres examens médicaux pourront être exigés pendant la période d'emploi, à intervalles réguliers ou lorsque ceci sera jugé nécessaire par le responsable d'établissement ou l'autorité compétente ».*

12. TRANSPORT

PARAGRAPHE 166

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

La 1^{ère} phrase du paragraphe 166 devrait se lire comme suit : « *Le transport de la viande devrait se conformer aux objectifs et directives* ». Les troisième et cinquième points devraient être supprimés. Au quatrième point, le mot « fermés » devrait être supprimé.

ENCADRÉ

SOUDAN

Les véhicules servant au transport de la viande devraient être conçus, équipés et gérés pour prévenir la contamination de la viande.

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

- a) être munis de finitions intérieures réalisées en matériaux résistant à la corrosion, aux faces lisses et étanches, faciles à nettoyer et à désinfecter.
- b) Les joints et les portes doivent être hermétiques afin d'empêcher la pénétration des parasites et autres sources de contamination.
- c) Ils doivent être conçus, construits et équipés de sorte que la température désirée peut être maintenue pendant le transport de viande.
- d) être conçus, construits et équipés de sorte que la viande n'entre pas en contact avec le sol.

ÉTATS-UNIS

Point 1 - Après « quartiers », insérer « d'une manière qui empêche la contamination croisée, comme... ». Omettre « à moins que la viande ne soit enveloppée et congelée ». Insérer: « ,... ou conditionnée » après « casiers ».

Nouveau texte : « •le transport des carcasses, demi carcasses ou quartiers d'une manière qui empêche la contamination croisée comme, suspendus ou dans des casiers ou conditionnée ».

Motif : le point devrait encourager l'utilisation d'autres moyens de transport efficaces. La surgélation n'est pas nécessaire.

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

POINT 1

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le point 1 devrait être amendé comme suit :

« Les personnes travaillant dans le domaine de l'hygiène de la viande devraient recevoir *un niveau de formation, de connaissances, de compétences et de capacités* adapté aux activités et opérations qu'elles accomplissent ».

POINT 2

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le Point 2 devrait être amendé comme suit :

Le niveau de *formation, de connaissances, de compétences et de capacités* devrait être proportionnel à l'impact potentiel d'une activité particulière de l'hygiène de la viande sur les risques alimentaires pour la santé humaine.

POINT 3

NOUVELLE-ZÉLANDE

La Nouvelle-Zélande suggère qu'il n'est pas nécessaire que l'autorité compétente fixe les niveaux de compétence de tout le personnel, mais plutôt seulement celles qui concernent les activités d'hygiène pour la viande essentielles. Le responsable d'établissement devrait fixer d'autres niveaux de compétence et veiller à ce qu'ils demeurent pertinents.

ÉTATS-UNIS

Omettre 3.

Motif : l'autorité compétente devrait vérifier que l'établissement produit des denrées alimentaires saines et propres à la consommation humaine. L'autorité compétente ne doit pas nécessairement vérifier la compétence du personnel de l'établissement ou reconnaître des programmes de formation.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le point 3 devrait se lire comme suit : « Les autorités compétentes devraient établir, et *peuvent* vérifier, les *niveaux de formation, de connaissances, de compétences et de capacités* requis du ~~de tout~~ le personnel impliqué dans des activités d'hygiène de la viande ».

POINT 4**ÉTATS-UNIS**

Omettre 4.

Motif : l'autorité compétente devrait vérifier que l'établissement produit des denrées alimentaires saines et propres à la consommation humaine. L'autorité compétente ne doit pas nécessairement vérifier la compétence du personnel de l'établissement ou reconnaître des programmes de formation.

14.2 PROGRAMMES DE FORMATION**SOUDAN**

Les programmes de formation devraient :

- fournir aux inspecteurs les compétences techniques leur permettant de mener à bien des tâches relatives à l'hygiène, à des niveaux de compétence donnés (par exemple, analyse des dangers, vérification du contrôle statistique des opérations, HACCP, ISO et évaluation des risques).

ÉTATS-UNIS

Omettre.

Motif : cette section n'a pas sa place dans le champ d'application du document.

COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE

Le premier point devrait être amendé comme suit :

« Les programmes de formation devraient fournir aux inspecteurs les *connaissances* et compétences ~~techniques~~ leur permettant de mener à bien des tâches relatives à l'hygiène, à des niveaux de *maîtrise* ~~compétence~~ donnés (par exemple, analyse des dangers, vérification du contrôle statistique des opérations ou HACCP... ».

Au troisième point, le mot « compétence » devrait être supprimé.

ANNEXE I - TABLEAU 1**SOUDAN**

	Bovins	Porcs	Ovins/caprin s	Cheva x	Chev reuil s	Volaille	<u>Chame au</u>
Surfaces externes/cavité orale	V	V	V	V	V	—	<u>V</u>
Ganglion lymphatique sous-maxillaire	V, I	V, I	<u>V, I</u>	V, P	V, I	—	<u>V</u>
Ganglion lymphatique parotide	V, I	—	<u>V, I</u>	V, P	V, I	—	<u>V</u>
Ganglion lymphatique rétropharyngien	V, I	—	<u>V, I</u>	V, P	V, I	—	<u>V</u>
<u>Pharynx, gencives et palais</u>	<u>V</u>	=	<u>V</u>	=	=	=	<u>V</u>
Langue	V, P, <u>I</u>	V	V, I	V, P	V, P	—	<u>V</u>

Muscles masticateurs	V, <u>I</u>	<u>—</u>	—	—	—	—	<u>V</u>
Autre	—	—	—	—			<u>V</u>

ANNEXE I - TABLEAU 2**SOUDAN**

	Bovins	Porcs	Ovins /caprins	Chevaux	Chevre uils	Volaille	<u>Chamea</u> <u>u</u>
Surfaces externes	V, P, <u>I</u>	V	V, P, <u>I</u>	V	V	<u>V</u>	<u>V</u>
Ganglion lymphatique préscapulaire	V, <u>I</u>	=	V, P, <u>I</u>	-	V	-	<u>V</u>
Cavité thoracique/plèvre.	V	V	V	V	V	V	<u>V</u>
Cavité abdominale/péritoine	V	V	V	V	V	V	<u>V</u>
Ganglion lymphatique superficiel inguinal	V, <u>I</u>	=	<u>V,P,I</u>	V, P	V, P	-	<u>V</u>
Ganglion lymphatique iliaque externe et interne	V, P	-	V, P	V, P	V	-	<u>V</u>
Ganglions lymphatiques supramammaires	V,P, <u>I</u>	V	V, <u>I</u>	V	-	-	<u>V</u>
Ganglion lymphatique prépectoral	V, P, <u>I</u>	-	V,P, <u>I</u>	V, P, <u>I</u>	V, P	-	<u>V</u>
Ganglion lymphatique poplité	-	-	P, <u>I</u>	-	-	-	<u>V</u>
Ganglion lymphatique rénal	V, P	V, P	<u>V,P</u>	V, P	V	-	<u>V</u>
<u>Ganglion lymphatique ischial</u>	=	=	<u>V,P,I</u>	=	=	=	<u>V</u>
Diaphragme	V	V, <u>P</u>	V, <u>P</u>	=	=	=	=
Autres	-	-	-	-	-	-	=

ANNEXE I - TABLEAU 3**INDONÉSIE**

Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche, Tableau 3, Annexe 1 (Directives pour l'inspection post-mortem systématique, inspection des viscères, etc. ; nous proposons d'ajouter la lettre I (examen par incision) pour :

- Les poumons du porc, qui deviennent V,P,I^a (I avec un a en exposant)
- Les poumons du bétail, qui deviennent V, P, I^d (I avec un d en exposant)

(Cette inspection par incision est nécessaire parce que dans la plupart des pays en développement, les poumons et le foie sont généralement consommés)

SOUDAN

	Bovins	Porcs	Ovins/caprins	Chevaux	Chevre uils	Volaille	<u>Chamea</u> <u>u</u>
Poumons	V, P	V, P	V, P	V, P	V, P	V, P	<u>V, P, I</u>
Oesophage	V	V	V	V	V	-	<u>V</u>
Trachée	V	V	<u>V</u>	V	-	-	<u>V</u>
Ganglion lymphatique bronchique	V, I	V, P	V, P	V, P	V, I	-	<u>V</u>
Ganglion lymphatique médiastinal	V, I	V, P	V, P	V, P	V, I	-	<u>V</u>
Cœur	<u>V, I</u>	V, P, I	<u>V</u>	V, P, I	V, P	V	<u>V</u>
Péricarde	V	V	V	V	V	V	<u>V</u>
Foie	V, P, <u>I</u>	V, P	V, P, <u>I</u>	V, P	V, P	V	<u>V, P, I</u>
Ganglions lymphatiques portes	V, P, <u>I</u>	V, P	V, <u>P</u>	V, P	V, P	-	<u>V</u>
Vésicule biliaire	V, P, <u>358</u> <u>3I</u>	<u>V, P</u>	V, P	<u>V, P</u>	V, P	<u>V</u>	<u>V</u>
<u>Canalicules biliaires</u>	<u>V, P, I</u>	-	<u>V, I</u>	-	-	-	<u>V, I</u>
Reins	V, <u>I</u>	P	V	V	V	V	<u>V, I</u>
<u>Ganglion lymphatique rénal</u>	<u>V</u>	=	=	=	<u>V</u>	=	
Rate	V	V	V	V	V	-	<u>V</u>
Tractus gastro-intestinal	V	V	V	V	V	V	<u>V</u>
Ganglion lymphatique mésentérique	V, P, <u>I</u>	V, P	V, <u>P</u>	V, P	V, P	-	<u>V</u>
Organes génitaux	V	V	<u>V</u>	V	V	V	<u>V</u>

ANNEXE II

ALLEMAGNE

Dans l'ensemble, le groupement et l'énumération des causes des maladies semblent assez arbitraires. Il conviendrait de remanier en fonction de critères plausibles comme les agents pathogènes, les symptômes cliniques et/ou des critères pathologiques/anatomiques.

Ainsi l'intoxication (botulisme) et la toxi-infection (tétanos) sont mises au même niveau, en tant que « maladies infectieuses généralisées » avec la tuberculose, qui ne doit pas, à son tour, être généralisée.

INDONÉSIE

Nous proposons d'ajouter les mots soulignés.

« Saignée insuffisante, infiltration de sérum ou de sang généralisée et ecchymoses importantes ». Nous proposons d'ajouter : « par exemple, les pétéchies ».

« Tout autre état défini par l'inspecteur ». Par exemple : présence d'une contamination généralisée qui ne peut être éliminée ... d'une substance chimique (injectée ou consommée) pouvant constituer un risque pour la santé humaine, les anomalies en termes de couleur, texture et capacité de rétention d'eau (comme pâle, molle et exsudative/PSE) qui doivent être jugés impropre à la consommation humaine, la présence d'états chez le gibier sauvage. Etc..