

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

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 5 de l'ordre du jour

**CX/MPH 03/07
Janvier 2003**

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

DOCUMENT DE TRAVAIL

AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS D'HYGIÈNE POUR LES PRODUITS CARNÉS TRAITÉS

(préparé par le secrétariat du Codex)

HISTORIQUE

La 8^e session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille (CCMPH) a discuté de l'Avant-projet de Principes généraux en matière d'hygiène de la viande et de l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche. Le Comité est convenu de faire avancer les avant-projets de normes aux étapes 5 et 3 respectivement.

Le Comité est convenu de charger un groupe de rédaction de préparer une version révisée de l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche qui serait transmise pour observations et serait ensuite étudiée lors de la 9^e session du CCMPH en 2003 (CX/MPH 03/04).

La 8^e session du CCMPH a également discuté de l'inclusion de dispositions relatives aux produits carnés traités dans l'Avant-projet de Principes généraux en matière d'hygiène de la viande. Dans le rapport de la 8^e Session¹, le CCMPH a rappelé qu'il était précédemment convenu que l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche prendrait en compte l'hygiène de la viande tout au long de la chaîne alimentaire et contiendrait des dispositions d'hygiène relatives aux produits carnés traités. Le Comité a demandé qu'un document de travail sur ce sujet soit élaboré en vue d'incorporation éventuelle dans le Code. La décision d'élargir ainsi le champ d'application du Code a été approuvée par la 50^e session du Comité exécutif du Codex en juin 2002.²

La teneur du présent document de travail est entièrement subordonnée à l'approche "horizontale" déjà présentée dans le Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire³, l'Avant-projet de Principes généraux en matière d'hygiène de la viande⁴ et l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche⁵. Les dispositions de ces documents ne sont pas répétées. Cette approche est similaire à l'approche, récemment suivie par un certain nombre de pays pour l'élaboration de réglementation en matière d'hygiène alimentaire, qui subordonne les textes réglementaires visant des produits particuliers à une réglementation horizontale de la sécurité sanitaire des aliments fournissant des indications d'ordre général.

¹ ALINORM 03/16, paragraphes 84-85

² ALINORM 03/3A, paragraphe 85

³ CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997

⁴ CX/MPH 02/03

⁵ CX/MPH 03/04

Bien que le présent document de travail ait été élaboré en parallèle avec l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche afin de ne pas entraver l'élaboration étape par étape de ce dernier, le CCMPH s'est engagé à explorer toutes les possibilités d'incorporation du projet de dispositions d'hygiène relatives aux produits carnés traités lors de la poursuite de l'élaboration de l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche⁶. La présentation des dispositions relatives aux produits carnés traités vise par conséquent à permettre leur inclusion éventuelle dans un unique code d'usages en matière d'hygiène pour la viande de la production à la consommation. Dans ce cas, les amendements de pure forme nécessaires seraient effectués dans l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche.

Lorsqu'il a demandé un nouveau travail sur les dispositions relatives à l'hygiène des produits carnés traités, le CCMPH n'a pas défini le champ d'application de ce nouveau travail. Le consultant qui a préparé le présent document, M. Steve Hathaway, a consulté officieusement un certain nombre de pays membres sur les dispositions en matière d'hygiène qu'ils ont adoptées pour divers types de produits carnés traités ; il a également identifié des approches et niveaux d'intervention réglementaire divers. Le champ d'application effectif des dispositions d'hygiène proposées pour les produits carnés traités sera un important sujet de discussion pour la 9^e session du CCMPH.

L'ajout de dispositions d'hygiène relatives aux produits carnés traités à l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche traduit l'intention du CCMPH, qui est de voir le code s'appliquer tout au long de la chaîne alimentaire. Il serait logique d'inclure des dispositions d'hygiène concernant la viande séparée mécaniquement, la viande hachée et les préparations à base de viande et qui sont incluses dans le présent document de travail pour soumission au CCMPH.

L'acceptation des dispositions d'hygiène présentées dans le présent document de travail entraînerait la révocation du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les produits traités à base de viande et de chair de volaille (CAC/RCP 13-1976,1[1985]).

RECOMMANDATION

Il est recommandé que le CCMPH :

- convienne des définitions relatives aux "produits carnés traités" et d'un champ d'application pour le projet de dispositions d'hygiène ;
- étudie le présent document de travail concernant un Avant-projet de dispositions d'hygiène relatives aux produits carnés traités en vue de leur incorporation au plus tôt dans l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche ;
- envisage l'inclusion de dispositions d'hygiène concernant la viande séparée mécaniquement, la viande hachée et les préparations à base de viande

⁶ ALINORM 03/16, paragraphe 86

ANNEXE I

DOCUMENT DE TRAVAIL

AVANT-PROJET DE DISPOSITIONS D'HYGIÈNE POUR LES PRODUITS CARNÉS TRAITÉS

Note du rédacteur :

La présentation des projets de dispositions relatives aux produits carnés traités proposées ci-dessous vise à permettre leur inclusion future dans un unique code d'usages en matière d'hygiène pour la viande⁷ de la production à la consommation". **C'est pour cette raison que la structure, la présentation et la numérotation des paragraphes de l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche ont été utilisées pour présenter l'Avant-projet de dispositions d'hygiène supplémentaires pour les produits carnés traités⁸**. Le texte contient les liens éditoriaux nécessaires et fait référence aux amendements corrélatifs qu'il faudra éventuellement effectuer dans l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche.

Lorsque le besoin s'est présenté, le texte actuel d'un paragraphe de l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche est présenté en italiques afin d'indiquer le placement du projet de nouveau texte proposé pour les produits carnés traités.

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

Le titre pourrait être modifié pour rendre compte du caractère intégré de code d'usages comme suit : "Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène de la viande".

1. INTRODUCTIONTexte à ajouter au paragraphe 2

...risques alimentaires pour les consommateurs. Cela devrait se refléter par l'application de mesures spécifiques basées sur l'analyse des risques qui mettraient l'accent sur la prévention et le contrôle des cas de contamination dans tous les aspects de la production de la viande et de sa transformation ultérieure.

Nouveau paragraphe 4 bis

Les méthodes de transformation de la viande sont nombreuses et permettent une grande variété d'utilisations finales. L'hygiène des produits carnés traités présente des difficultés particulières, notamment lorsque les produits concernés doivent être utilisés par le consommateur sous une forme prête à consommer.

2. CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DE CE CODEParagraphe 5

Cet Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche élargit la portée du Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire⁹ car il s'applique à la viande et présente des dispositions d'hygiène applicables depuis la production des animaux sur pied jusqu'au point de vente au détail. Cependant, toutes les mesures d'hygiène appliquées devraient tenir compte des mesures d'hygiène et des pratiques de manipulation des aliments susceptibles d'être utilisées par le consommateur. *S'il y a lieu ...*

⁷ Ce futur code pourrait avoir le titre "Code d'usages en matière d'hygiène de la viande"

⁸ Cette approche présente l'avantage supplémentaire ne pas requérir la présentation le la traduction d'un code complet supplémentaire.

⁹ CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997

Supprimer l'actuel paragraphe 7

Nouveau paragraphe 7

Le présent document de travail inclut des dispositions d'hygiène concernant la viande séparée mécaniquement, la viande hachée et les "préparations à base de viande". Certains de ces produits peuvent ne pas avoir subi de traitement thermique ou d'autre procédé biocide avant d'être consommés.

3. DÉFINITIONS

Le Comité est prié de noter que l'Avant-projet de dispositions d'hygiène pour les produits carnés traités **à également pour effet d'élargir au point de vente au détail le champ d'application des projets de dispositions pour la viande fraîche** et que toutes les définitions doivent donc s'entendre dans ce contexte.

Nouvelles définitions

Viande:	Toutes les parties d'un animal destinées à la consommation humaine ou qui ont été jugées saines et propres à la consommation humaine (À noter qu'en raison des modifications proposées dans le présent document de travail, le terme "viande fraîche" sera supprimé de l'Avant-projet de code et le terme "viande crue" sera utilisé s'il y a lieu
Produit carné	Produit contenant de la viande et dont la surface tranchée révèle qu'il ne possède plus les caractéristiques de la viande crue
Préparation à base de viande :	Viande à laquelle ont été ajoutés des denrées alimentaires, des assaisonnements ou des additifs et qui a subi un traitement insuffisant pour modifier la structure interne de la fibre musculaire, lors donc pour éliminer les caractéristiques de la viande crue
Viande hachée	Viande désossée réduite en fragments ou passée par un hachoir muni d'une vis sans fin
Produit carné traité :	Toutes les parties d'un animal qui ont été jugées saines et propres à la consommation humaine et qui ont subi un traitement physique ou chimique de conservation outre la réfrigération/surgélation ou le conditionnement sous ou sous vide
Viande séparée mécaniquement	Produit obtenu par enlèvement de la viande des os après désossage ou de la carcasse d'une volaille par des moyens mécaniques entraînant la perte ou la modification de la structure de la fibre musculaire.
Prêt à consommer (RTE)	Produit carné présenté conditionné et prêt pour la consommation sans autres étapes biocides [destiné à être consommé tel quel].

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

Note du rédacteur :

Il n'est pas suggéré de modification des principes généraux en matière d'hygiène pour la viande, qui sont suffisamment généraux pour s'appliquer à tous les aspects de l'hygiène de la viande. Cependant, le Comité est prié de noter que l'Avant-projet de dispositions d'hygiène pour les produits carnés traités a également pour effet d'élargir le champ d'application des projets de dispositions pour la viande fraîche à la viande et aux produits carnés au point de vente au détail ; dans ce contexte, par ex. le 7ème principe, qui prévoit que tous les responsables d'établissement devraient appliquer les principes du HACCP, s'appliquerait à tous les établissements manipulant la viande jusqu'au point de vente au détail.

5. PRODUCTION PRIMAIRE

Paragraphe 11 - note du rédacteur

Remplacer "viande fraîche" par "viande" dans ce paragraphe et dans tous les paragraphes suivants de l'Avant-projet de code et de ses annexes.

Paragraphe 12

la population animale spécifique. Ceci peut être particulièrement important lorsque la présence d'agents zoonotiques n'est pas détectable par des tests organoleptiques de laboratoire et qu'il est nécessaire de prendre des mesures systématiques de précaution, comme l'exclusion de "matières à risque spécifiées" en cas de risque d'encéphalopathie bovine spongiforme.

8. ÉTABLISSEMENTS : CONCEPTION, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENTS

Nouveau paragraphe 67 bis

Les locaux (ou les zones situées à l'intérieur d'un même local mais suffisamment séparées) devraient être disponibles séparément pour les diverses activités associées à la transformation de la viande.

Nouveau paragraphe 67 bis 2

Lorsque son emploi est essentiel pour des raisons d'ordre technique et tant que les prescriptions en matière d'hygiène de la viande ne sont pas compromises, le bois peut être utilisé dans les salles où sont effectués la salaison, le fumage, le saumurage, le stockage et l'expédition) des produit carnés traités.

Nouveau paragraphe 74 bis

Les équipements utilisés pour le traitement thermique de la viande devraient être munis de tous les dispositifs de contrôle nécessaires pour assurer un traitement thermique correct.

Nouveau paragraphe 78 bis

Lorsqu'elle résulte de la cuisson de viande, la vapeur doit être correctement évacuée à l'aire libre et ne pas pénétrer dans les salles adjacentes.

Paragraphe 79

...L'abattage et l'habillage d'animaux et de découpes d'animaux, ainsi que la manipulation et le traitement de la viande présentent maintes occasions ...

Note du rédacteur :

Le texte dispose actuellement que toutes les zones dans lesquelles peut se trouver de la viande exposée doivent avoir des robinets que l'on ne peut pas faire fonctionner avec les mains.

9. CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

Nouveau paragraphe 83 bis

Les produits carnés prêts à consommer, à savoir les produits destinés à être consommés sans avoir subi d'autres mesures biocides, peuvent exiger des régimes de contrôle microbiologiques spécifiques utilisant des critères de performance microbiologiques, des paramètres de traitement microbiologiques et/ou des critères microbiologiques.

Section 9.1: nouveau principe X bis

Les plans HACCP concernant les produits carnés traités devraient inclure, pour vérification, des analyses microbiologiques appropriées pour le type de produit et les risques probables pour le consommateur.

Section 9.1: nouveau principe XI bis

Lors de la manutention de viande ou de produits carnés prêts à consommer, du point de cuisson au point de vente au consommateur, il faut veiller à éviter tout contact avec de la viande ou avec des produits qui ne sont

pas prêts à consommer et à minimiser autant que faire se peut toute exposition à des sources de contamination microbienne.

Nouveau paragraphe 89 bis

Dans le cas des produits carnés prêts à consommer, la vérification microbiologique des procédures d'assainissement normalisées pour les surfaces entrant ou non en contact avec les aliments sera probablement plus rigoureuse que dans le cas d'autres types de viande et elle pourra être incorporée dans un plan HACCP.

Nouveau paragraphe 92 bis

Des plans génériques HACCP applicables à divers types de produits carnés traités devraient être fournis aux responsables d'établissement afin de guider l'élaboration et la mise en œuvre de plans HACCP visant des produits spécifiques. Des plans génériques HACCP différenciés selon les catégories de traitement comprennent les catégories suivantes :

- Traité thermiquement / stérilisation commerciale, par ex. : viande en conserve
- Cru, finement haché ou broyé, par ex. : saucisse de porc
- Non traité thermiquement / longue conservation, par ex. : saucisson sec
- Traité thermiquement / longue conservation, par ex. : viande de bœuf séchée
- Entièrement cuit / courte conservation, par ex. : jambon blanc
- Traité thermiquement / cuisson partielle, courte conservation, par ex. : galettes de viande mi-cuites
- Viande contenant des inhibiteurs secondaires / courte conservation, par ex. : bœuf salé à cuire à l'eau (corned beef)

Nouveau paragraphe 92 bis

Lorsqu'il élabore des plans HACCP pour des produits carnés traités thermiquement, le responsable d'établissement devrait documenter tous les paramètres de traitement thermiques, la manutention après le traitement et tous autres traitements conservateurs convenant au résultat recherché, par exemple : pasteurisation, durée thermique mortelle pour les agents pathogènes végétatifs. Les paramètres de traitement pour le refroidissement de produits traités thermiquement peuvent inclure le refroidissement rapide (pour la plupart des produits), le refroidissement lent (salaisons cuites) ou le refroidissement interrompu. Les produits traités précédemment chauffés ne devraient pas être conditionnés à une température supérieure à un minimum, comme 4° C, sauf s'il peut être prouvé que l'opération de conditionnement n'interfère pas avec le schéma de refroidissement.

Nouveau paragraphe 92 bis 3

Les plans HACCP concernant des produits carnés traités cuits devraient inclure la prise et l'enregistrement des températures internes, ainsi que la documentation de tous les renseignements nécessaires à l'identification du lot en question.

Nouveau paragraphe 96 bis

Les critères de performance microbiologiques, les paramètres de traitement microbiologiques et critères microbiologiques applicables à la viande ou aux produits carnés prêts à consommer présentés conditionnés et prêts à utiliser par le consommateur devraient être fondés sur l'analyse des risques en fonction de la catégorie de produit comme, par ex. non traité thermiquement / longue conservation, traité thermiquement / longue conservation, entièrement cuit / courte conservation. La fréquence des analyses de vérification microbiologique effectuées par l'établissement et/ ou l'autorité compétents devrait être adaptée aux circonstances. Les plans HACCP mis en œuvre par l'établissement devraient documenter les mesures correctives, préventives et de saisie à prendre dans le cas où les résultats des analyses révéleraient la présence d'agents pathogènes ou de toxines.

Paragraphe 102

...*et de viande concernés*. Pendant la distribution et la vente au détail de la viande et des produits à base de viande, le degré d'intervention des inspecteurs officiels (et autres) devrait être proportionnel à la probabilité de création de risques pour le consommateur lors de l'exécution de ces activités.

Nouveau paragraphe 108 bis

Le secteur peut également demander une détermination d'équivalence à l'autorité compétente du territoire national dans lequel il opère, notamment en ce qui concerne les technologies alternatives de production de produits carnés traités.

9.7 PRESCRIPTIONS D'HYGIÈNE POUR LE CONTRÔLE DES OPÉRATIONS APRÈS L'INSPECTION POST-MORTEM

Paragraphe 139

... *la découpe*, la préparation, le traitement, le conditionnement, la congélation, le stockage et la distribution jusqu'au point de vente au détail.

Paragraphe 143

...*à la découpe*, au hachage, à la séparation mécanique et autres préparation ou traitement de la viande devraient être réservés à cette seule fin et les locaux maintenus à une température et à une humidité adaptées au cours de ces opérations¹⁰. *La viande* ...

Nouveau paragraphe 143 bis

La manutention, le conditionnement et le stockage de la viande crue ne devrait pas se faire dans des locaux ou dans des zones utilisées pour le traitement de la viande [surtout si les produits carnés sont traités par cuisson]. Le traitement de la viande devrait être effectué dans des locaux ou dans des zones servant exclusivement au traitement donné et clairement identifiés en tant que tels.

Nouveau paragraphe 143 bis 2 (nouveau deuxième encadré)

Lorsque la viande est hachée :

- elle devrait être obtenue exclusivement à partir des parties animales approuvées par l'autorité compétente, par ex. : les muscles striés et les tissus adipeux qui y adhèrent.¹¹
- Elle ne devrait pas provenir de déchets d'abattage ou de séparation mécanique [ou de viande séparée mécaniquement]
- Les défauts organoleptiques devraient être parés avant le hachage.
- L'autorité compétente spécifie éventuellement des critères de composition

Nouveau paragraphe 143 bis 3 (nouveau troisième encadré)

Lorsque la viande est séparée mécaniquement l'autorité compétente peut :

- restreindre les types de parties d'animal qui peuvent être utilisés, par ex. : interdire l'utilisation des têtes
- imposer des normes de composition spécifiant une teneur maximale en calcium
- prescrire un étiquetage spécifique du produit fini
- exiger que la viande séparée mécaniquement soit cuite selon des barèmes de temps et de température spécifiés.

¹⁰ L'autorité compétente peut permettre que certains locaux de traitement spécifiques ne soient pas réfrigérés lorsque les conditions du contrôle des opérations ne compromettent pas l'hygiène de la viande.

¹¹ La viande de porc et la viande de cheval devrait avoir été inspectée selon les prescriptions de l'autorité compétente pour le dépistage de la trichinella.

Nouveau paragraphe 143 bis 4 (nouveau quatrième encadré)

Dans le cas de la viande hachée ou séparée mécaniquement, ou de préparations à base de viande :

- L'autorité compétente devrait spécifier des barèmes de temps et de température maxima pour le contrôle des opérations à chaque étape de la production, par ex. des durées et températures maxima du refroidissement ou de la surgélation des matières premières à leur préparation, des températures maxima pendant la production ou des durées maxima avant le refroidissement ou la surgélation.
- Sauf s'ils doivent être utilisés tout de suite comme ingrédients pour la préparation de produits carnés traités, les produits devraient être immédiatement enveloppés ou conditionnés, puis immédiatement réfrigérés
- L'autorité compétente peut spécifier des critères de performance microbiologiques, des paramètres de traitement microbiologiques ou des critères microbiologiques pour les matières premières et le produit fini.
- Les établissements devraient disposer d'aimants en ligne ou d'autres systèmes de détection de la contamination par les particules métalliques selon les conditions
- La viande hachée ou séparée mécaniquement, ou utilisée dans les préparations à base de viande ne devrait pas être recongelée après avoir été décongelée.

Nouveau paragraphe 143 bis 5 (nouveau cinquième encadré)

Lorsque la viande est transformée :

- Le traitement devrait être effectué dans des locaux (ou dans des zones suffisamment isolées à l'intérieur de ces locaux) servant exclusivement au traitement donné.
- L'acheminement de la viande en attente de traitement et en cours de traitement devrait assurer une rotation uniforme des produits accumulés.
- La fourniture et l'addition d'ingrédients non carnés devraient être soumises aux bonnes pratiques d'hygiène et au HACCP selon les cas et pourront exiger des traitements de décontamination, par ex. les fines herbes et les épices.
- Les produits de viande qui contiennent des protéines d'origine non carnée [selon la définition ou la norme Codex] devraient être étiquetés en conséquence¹² et l'adéquation sur le plan nutritionnel du produit final devrait être prise en compte lorsque des protéines d'origine non carnée sont utilisées aux fins de substitution partielle.
- S'agissant de produits non stérilisés commercialement, le contrôle des opérations devrait prévenir la croissance des bactéries pathogènes et la production de toxines pendant toutes les opérations de traitement, dont la fermentation, le traitement thermique partiel, le séchage, la maturation et la salaison. Les paramètres de traitement comprennent : pH correct après fermentation, barèmes de temps et de température corrects après cuisson ou séchage, ratio teneur en eau / protéine correct après séchage, formulation et emploi corrects du nitrite comme ingrédient de salaison.
- Lorsque le traitement thermique et/ou un autre procédé de traitement ne suffit pas à assurer la conservation du produit, celui-ci doit immédiatement subir un refroidissement rapide à la température de stockage spécifiée par l'autorité compétente de manière à traverser la zone de températures propice à la germination des spores et à leur croissance le plus rapidement possible.
- La formulation des produits, par ex. la distribution des ingrédients antibactériens dans les émulsions de saucisse cuite, l'addition de cultures et l'ajustement du pH, devraient permettre d'obtenir le degré de maîtrise des agents pathogènes prescrit.
- La contamination microbienne des matières premières utilisées dans les produits fermentés à base de viande devrait être la plus basse possible et la viande séparée mécaniquement ne devrait être

¹²

Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985)

utilisée comme matière première que si les barèmes de temps et de température appropriés selon les prescriptions de l'autorité compétente ont été respectés.

- La fabrication des produits carnés longue conservation dans des contenants rigides scellés hermétiquement devrait se faire selon les directives du Codex¹³
- Les temps de cuisson et la température interne des produits carnés cuits devraient avoir été validés comme permettant d'atteindre des critères de performance microbiologiques spécifiés
- Les valeurs de pasteurisation devraient être validées pour tous les produits frais traités thermiquement dans des contenants scellés hermétiquement afin de veiller à ce que la sécurité du produit soit maintenue jusqu'à la fin de la durée de conservabilité au détail en tenant compte de tous les facteurs de conservation éventuellement présents.
- Les procédés de traitement des produit à base de viande contenant des muscles striés de porc ou de cheval, ou de ces deux animaux ensemble, devraient suffire à détruire la trichinella
- La contamination par le *L. monocytogenes* lors du tranchage ou le dépeçage de produits traités thermiquement / courte conservation et non traités thermiquement / longue conservation devrait être empêchée par l'utilisation efficace de procédures d'assainissement normalisées (SSOP)
- La contamination pendant le stockage au froid des produits carnés traités à courte conservation non emballés, par ex. le bœuf salé à cuire à l'eau (corned beef), devrait être empêchée.
- Les produits de viande séchés devraient être protégés des sources de contamination environnementale et de la réabsorption d'humidité.
- Les procédés de fabrication de produits contenant de la viande hachée, broyée ou séparée mécaniquement devraient employer des aimants en ligne ou d'autres systèmes de détection de la contamination par les particules métalliques.

Nouveau paragraphe 144 bis

S'il y a lieu, le responsable d'établissement devrait documenter une procédure validée de détermination de la conservabilité au détail des produits carnés traités.

Nouveau paragraphe 144 bis 2

Les produits prêts à consommer (RTE) non conformes aux critères de performance microbiologiques, aux paramètres de traitement microbiologiques ou aux critères microbiologiques peuvent être retransformés sous réserve du respect des dispositions visant leur utilisation telles que documentées dans le plan HACCP de l'établissement. La conformité de la viande retransformée aux exigences réglementaires en matière de microbiologie devrait être vérifiée par échantillonnage de suivi.

Étant donné qu'ils sont vulnérables aux agents pathogènes et à leur croissance, les produits RTE exposés à une source de contamination après la cuisson ou tout autre traitement de conservation devraient être retransformés ou saisis sans exception. Lorsqu'un produit prêt à consommer est retravaillé après être tombé par terre dans un établissement, le travail devrait se faire sur une surface de travail qui n'est pas utilisée pour d'autres activités et qui doit être assainie après chaque utilisation.

Nouveau paragraphe 144 bis 3

Les conditions de stockage recommandées pour les produits carnés traités dont la conservation est assurée pour une durée limitée après traitement, par ex. salage, séchage, fumage ou salaison, doivent figurer lisiblement sur l'emballage.

Paragraphe 147 bis

Lorsque la saisie de la viande s'impose, la quantité de produit concernée peut être plus grande que celle d'un lot de production ou du lot dont provient l'échantillon. En cas de présence de dangers microbiologiques dans les produits carnés traités, la décision dépendra d'un certain nombre de facteurs, dont l'agent pathogène en

¹³ Code international d'usages pour les aliments peu acides en conserve, (CAC/RCP 23-1979, Rév.1, 1989)

question, le type de traitement et de conditionnement ainsi que la nature des analyses microbiologiques effectuées dans le cadre du plan HACCP de l'établissement

10. ÉTABLISSEMENTS : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

11. HYGIÈNE PERSONNELLE

Note du rédacteur :

Le Comité est prié de noter que l'Avant-projet de dispositions d'hygiène pour les produits carnés traités a également pour effet d'élargir le champ d'application des projets de dispositions pour la viande fraîche au point de vente au détail en ce qui concerne l'hygiène personnelle ; par ex. , le texte actuel prévoit que l'établissement devrait compiler un dossier médical pertinent pour chaque membre du personnel.

Nouveau paragraphe 155 bis

Les personnes passant de locaux ou de zones contenant de la viande crue à des locaux ou zones servant au traitement de la viande [notamment à sa cuisson] devraient laver leurs vêtements de protection ou les changer et/ou les assainir s'il y a lieu et autrement limiter les risques de contamination croisée au plus bas niveau possible.

13. INFORMATION SUR LES PRODUITS ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

Paragraphe 161 bis

L'étiquetage des produits carnés traités devrait spécifiquement communiquer aux consommateurs des instructions sur le maniement correct de ces produits. L'étiquetage des aliments transformés contenant de la viande qui n'a pas subi un traitement biocide adéquat contre les pathogènes (par ex. contenant de la viande crue, de la viande mi-cuite ou des produits carnés contenant des inhibiteurs secondaires) devrait inclure des instructions sur le maniement, la cuisson et la préparation correcte qui ont été validées comme suffisamment biocides.

APPENDICES ET DISPOSITIONS ADDITIONNELLES À L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DE LA VIANDE FRAÎCHE

Changer le titre, qui deviendrait "Appendices et dispositions additionnelles à l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande".

Paragraphe 9

...se définit comme "une expression du niveau de maîtrise des dangers présents dans l'aliment à une étape donnée, considéré nécessaire pour assurer le niveau approprié de protection".

Paragraphe 10

Pour des raisons pratiques, il est peu probable que, de par leur nature, les critères microbiologiques de performance applicables à la viande se prêtent à la *vérification continue dans le cadre d'un plan HACCP*.

Paragraphe 13

Dans le cas de dangers spécifiques (par ex. *Salmonella* spp. sur les carcasses, *Listeria* spp. dans les produits carnés traités), le taux de détection peut indiquer la présence de dangers avant l'abattage ou la contamination croisée après l'abattage. Dans cas des dangers présents avant l'abattage, il existe peu de paramètres HACCP pour le contrôle en ligne du niveau de contamination par des dangers spécifiques.