

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

ALINORM 03/16

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-cinquième session

Rome (Italie) 30 juin - 5 juillet 2003

RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

Wellington (Nouvelle-Zélande), 18 - 22 février 2002

Note: *La lettre circulaire CL 2002/06-MPH est incluse dans le présent document.*

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

CL 2002/06-MPH
Février 2002

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

Le rapport de la huitième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille (CCMPH) est joint à la présente lettre circulaire. Il sera examiné par le Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius, à sa cinquantième session (Rome, 26 - 28 juin 2002) et par la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-cinquième session (Rome, 30 juin - 5 juillet 2003)

PARTIE A: QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ EXÉCUTIF DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS À SA CINQUANTIÈME SESSION POUR ADOPTION À L'ÉTAPE 5

Avant-projet de principes généraux en matière d'hygiène de la viande, avancé à l'étape 5 de la procédure du Codex (ALINORM 03/16, Annexe II). Voir aussi par. 9 à 27 du présent rapport.

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations sur le document précité et doivent les adresser, conformément aux procédures d'élaboration des normes Codex et textes apparentés à l'étape 5) (*Manuel de procédure du Codex Alimentarius*, douzième édition, page 22) au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie +39 06 57054593; courrier électronique codex@fao.org), **au plus tard le 31 mai 2002.**

PARTIE B: DEMANDES D'OBSERVATIONS ET DE RENSEIGNEMENTS

Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche, avancé à l'étape 3 de la procédure du Codex (ALINORM 03/16, Annexe III). Voir aussi par. 28 à 77 du présent rapport.

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations sur le document susmentionné (voir Annexe III au présent rapport). Les observations devront être adressées à Mme Cherie Flynn, Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille, MAF Policy, Ministry of Agriculture and Forestry, P.O. Box 2526 Wellington, Nouvelle-Zélande, Télécopie +64 4 474 4265 - Courrier électronique: flynnc@maf.govt.nz avec une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie +39 06 57054593; courrier électronique codex@fao.org) **au plus tard le 30 juin 2002.**

Table des matières

RESUME ET CONCLUSIONS	page iv
LISTE DES SIGLES	page v
RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE	page 1
ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX.....	page 13
	<i>Paragraphe</i>
OUVERTURE DE LA SESSION.....	1
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (point 1 de l'ordre du jour).....	2
QUESTIONS SOUMISES AU COMITE PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITES DU CODEX (point 2 de l'ordre du jour).....	3-8
AVANT-PROJET DE PRINCIPES EN MATIERE D'HYGIENE DE LA VIANDE (point 3 de l'ordre du jour).....	9-27
Introduction.....	9-10
Observations générales.....	11-12
Principe 1 à 13.....	13-26
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE FRAICHE (point 4 de l'ordre du jour).....	28-79
Introduction.....	28-31
Observations générales.....	32-33
Section 1 à 14.....	34-75
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (point 5 de l'ordre du jour).....	80-86
Titre et mandat du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille.....	80-83
Inclusion de dispositions relatives aux viandes traitées dans l'avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche.....	84-86
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (point 6 de l'ordre du jour).....	87
Annexe I: Liste des participants.....	page 14
Annexe II: Avant-projet de principes généraux en matière d'hygiène pour la viande (avancé à l'étape 5).....	page 28
Annexe III: Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (avancé à l'étape 3).....	page 31

RÉSUMÉ ET CONCLUSIONS

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

Le Comité:

- est convenu de transmettre l'Avant-projet de principes généraux en matière d'hygiène de la viande au Comité exécutif, à sa cinquantième session (juin 2002) pour adoption préliminaire à l'étape 5 (par. 9-27);
- est convenu de distribuer l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche pour observations à l'étape 3, qui devront être parvenues avant le 30 juin 2002); est aussi convenu qu'un groupe de rédaction préparerait une version révisée de l'Avant-projet de code compte tenu des débats et des observations écrites pour distribution, observations et nouvel examen à sa prochaine réunion (par. 28-77);
- a demandé à la Commission d'amender le titre du Comité qui deviendrait "Comité du Codex sur l'hygiène de la viande" et de modifier son mandat en conséquence (par. 81-83);
- a demandé à la Nouvelle-Zélande de préparer, en coopération avec le Secrétariat du Codex, un document de travail sur les dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée pour inclusion éventuelle dans le Code, sous réserve de l'approbation du Comité exécutif, à sa cinquantième session. Le Comité a noté que la décision d'élargir le champ d'application du Code serait soumise à l'approbation du Comité exécutif, à sa cinquantième session (par. 84-86).

En outre le Comité:

- a pris note de l'offre de la Nouvelle-Zélande de préparer deux documents de travail sur l'ajout possible d'annexes à l'Avant-projet de Code d'usages, concernant des principes et des directives i) pour la création de systèmes d'inspection ante- et post-mortem reposant sur l'analyse des risques et ii) sur les systèmes de contrôle microbiologique des opérations pour la viande. Le Comité a noté que ces propositions seraient soumises à l'approbation du Comité exécutif, à sa cinquantième session, au titre de nouvelle activité (par. 78-79).
- a noté la demande du CCEXEC, à sa quarante-neuvième session, de solliciter des avis techniques sur l'Avant-projet de Code d'usages révisé pour le traitement et la manipulation des denrées surgelées (ALINORM 0/27- Addendum 1) ; il est convenu que les contributions spécifiques à cet Avant-projet devraient être soumises par les gouvernements et les organisations internationales intéressées directement au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

LISTE DES SIGLES UTILISÉS DANS LE PRÉSENT RAPPORT

ATP	Adénosine triphosphate (bioluminescence)
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine
CAC/RCP	Codex Alimentarius Commission / Recommended Code of Practice
CAC/GL	Codex Alimentarius Commission / Guidelines
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCMPH	Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille
CCFICS	Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires
CCEXEC	Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius
CL	Lettre circulaire
CE	Communauté européenne
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
OSA	Objectifs de sécurité sanitaire des aliments
BPH	Bonnes pratiques d'hygiène
HACCP	Analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise
MAF	Ministère de l'agriculture et des forêts
OIE	Office International des Épizooties
SSOPs	Sanitation Standard Operating Procedures (Procédures opérationnelles de propreté et de désinfection)
OMS	Organisation mondiale de la santé
OMC	Organisation mondiale du commerce

RAPPORT DE LA HUITIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

OUVERTURE DE LA SESSION

1. M. Jim Sutton, ministre de l'agriculture, des affaires rurales et des négociations commerciales, a ouvert la huitième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille, qui s'est tenue du 18 au 22 février 2002 à Wellington (Nouvelle-Zélande) à l'aimable invitation du gouvernement néo-zélandais. La session a été présidée par M. Andrew McKenzie, directeur de l'organe chargé des questions d'assurance des aliments auprès du ministère de l'Agriculture et des Forêts. Étaient présents 138 délégués représentant 37 États membres et neuf organisations internationales. La liste des participants est jointe au présent rapport dont il constitue l'Annexe 1.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (POINT 1 DE L'ORDRE DU JOUR)¹

2. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire de sa huitième session.

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

3. Le Comité a pris note des questions découlant de la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingt-quatrième session, et des travaux d'autres comités du Codex concernant le Cadre stratégique et l'Avant-projet de plan à moyen terme pour 2003-2007 ; le titre et le mandat du Comité réactivé du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille ; les politiques de la Commission du Codex Alimentarius en matière d'analyse des risques ; l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments et les questions connexes ; l'Avant-projet de Code d'usages révisé pour le traitement et la manipulation des denrées surgelées ; et les activités du Groupe spécial intergouvernemental sur l'alimentation animale.

4. Le Comité est convenu d'examiner le titre et le mandat du Comité réactivé du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille au point 5 de l'ordre du jour (Autres questions et travaux futurs). Il a fortement appuyé la recommandation de la Commission selon laquelle les Comités du Codex compétents devraient continuer de développer et de documenter l'application de l'analyse des risques dans le cadre de leurs activités et a noté que les textes du CCMPH à l'examen ont été préparés dans ce sens.

5. Le Comité a pris acte de la demande du Comité exécutif, à sa quarante-neuvième session, de solliciter les avis techniques des comités compétents du Codex, dont le CCMPH, sur l'Avant-projet de Code d'usages révisé pour le traitement et la manipulation des denrées surgelées³. Le CCMPH est néanmoins convenu que les contributions spécifiques à cet avant-projet devraient être soumises par les gouvernements et les organisations internationales directement au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

6. Un compte rendu succinct sur les activités actuelles conjointes de la FAO et de l'OMS en matière d'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments a été présenté. Le Comité a noté que ces activités ont pour principal objectif de fournir des conseils techniques d'experts afin de répondre aux besoins des gestionnaires des risques aux niveaux national et international ; d'offrir une source unique regroupant toutes les informations disponibles sur des combinaisons spécifiques agents pathogènes/produits alimentaires ; et d'élaborer de nouveaux outils pouvant être utilisés au niveau national.

7. Les activités actuelles et futures sur l'évaluation des risques intéressant le CCMPH comprennent :⁴

- *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à consommer – Cette évaluation des risques, limitée à certains aliments prêts à consommer, est menée depuis deux ans et touche à sa fin.
- *Salmonella* spp. dans les poulets de chair et les œufs – Cette évaluation des risques est achevée et sera soumise à un examen par les pairs avant publication.

¹ CX/MPH 02/1

² CX/MPH 02/2

³ ALINORM 01/27-Addendum 1

⁴ Des informations sur les activités conjointes de la FAO et de l'OMS en matière d'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments sont disponibles sur les sites web de :
FAO : (<http://www.fao.org/ES/ESN/pagerisk/riskpage.htm>) et
OMS (<http://www.who.int/fsf/mbriskassess/index.htm>).

- *Campylobacter* spp dans les poulets de chair – La version préliminaire de cette évaluation des risques, qui comprend l'identification et la caractérisation des dangers et un modèle d'évaluation de l'exposition, est à la disposition du public pour observations. La FAO et l'OMS entendent terminer cette évaluation des risques en 2002.
- *Escherichia coli* entérohémorragique – Ces travaux débiteront au cours du second semestre 2002 en fonction des ressources disponibles.

8. En ce qui concerne ces deux derniers points, le Comité a noté qu'il serait bon d'informer la FAO et l'OMS de ses besoins en matière de gestion des risques afin que ces évaluations des risques contribuent le plus possible à ses travaux.

AVANT-PROJET DE PRINCIPES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DE LA VIANDE (POINT 3 DE L'ORDRE DU JOUR)⁵

INTRODUCTION

9. M. Steve Hathaway, consultant auprès du Codex, a informé le Comité que l'Avant-projet de Principes en matière d'hygiène de la viande avait été rédigé conformément à la hiérarchie des principes et objectifs, aux notes explicatives et aux mesures d'hygiène générales définies dans les Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév.3-1997) et en tenant compte des récents progrès en matière d'hygiène de la viande et de la volaille. Il a suggéré que ces principes pourraient être incorporés dans le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche lorsque ce document sera achevé.

10. M. Hathaway a fait observer que ces Principes avaient été préparés dans le but de rationaliser l'élaboration du Code d'usages du CCMPH, de refléter une approche fondée sur les risques, de promouvoir les principes HACCP comme système de contrôle alimentaire de prédilection et d'encourager l'examen de l'intégralité de la chaîne alimentaire.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

11. La délégation espagnole, s'exprimant au nom des États membres de la Communauté européenne, a informé le Comité qu'un nouveau cadre avait récemment été adopté⁶ au sein de la Communauté pour traiter les questions de sécurité sanitaire des denrées alimentaires et qu'une Autorité européenne de sécurité sanitaire des aliments avait été créée. Elle a ajouté que les contrôles d'hygiène générale régulièrement pratiqués par les responsables d'établissements sur les conditions sanitaires relatives à la production et à la mise sur le marché de viande fraîche et de viande fraîche de volaille faisaient l'objet de réglementations⁷.

12. Par ailleurs, le besoin de communiquer avec l'OIE (Office International des Épizooties) au sujet de la production primaire de viande a été souligné. Il a été rappelé que le mandat de la Commission englobait la promotion et la coordination de toutes les activités menées par des organisations internationales gouvernementales et non gouvernementales en vue de l'élaboration de normes alimentaires et que l'objectif 3 du Plan à moyen terme prévoyait l'inclusion des normes et autres recommandations de l'OIE portant sur la gestion des zoonoses d'origine alimentaire dans celles du Codex Alimentarius (et réciproquement).

PRINCIPE 1

13. Le Comité a supprimé les crochets entourant les mots « y compris les gouvernements, le secteur et les consommateurs » afin de mieux refléter le fait que la responsabilité de garantir une viande saine et propre à la consommation humaine devait être partagée par les parties. Le Comité est également convenu d'utiliser

⁵ CX/MPH 02/3 et observations soumises par l'Argentine, le Canada, le Paraguay, la Pologne, Consumers International, la Communauté européenne, l'International Association of Consumer Food Organizations (CX/MPH 02/3 Add.1), les États-Unis (CRD 2), la Thaïlande (CRD 3) et les Philippines (CRD 5) en réponse à la lettre circulaire CL 2001/35-MPH.

⁶ Règlement (CE) No. 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

⁷ Décision de la Commission du 8 juin 2001 (2001/471/EC) établissant la pratique de contrôles réguliers d'hygiène générale par les responsables d'établissement conformément à la Directive 64/433/CEE relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches et à la Directive 71/118/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille

le terme « viande » plutôt que « viande fraîche » dans l'ensemble du document, étant d'avis que les Principes généraux d'hygiène de la viande s'appliquaient à tous les produits carnés et seraient très utiles pour les produits autres que la viande fraîche.

PRINCIPE 2

14. Le Comité a examiné la soumission écrite de la CE. Il a décidé de remanier ce texte en suivant une approche hiérarchique afin de clarifier que l'élaboration, le respect et le contrôle des prescriptions réglementaires en matière d'hygiène de la viande incombent en dernier ressort à l'autorité compétente ; que la production de viande saine, propre à la consommation humaine et conforme aux prescriptions réglementaires incombe au responsable de l'établissement ; et que toutes les parties concernées, responsable de l'établissement compris, sont légalement tenues de fournir informations et assistance à l'autorité compétente.

PRINCIPE 3

15. Le Comité est convenu de préciser le sens de ce principe en ajoutant que les programmes d'hygiène de la viande, fondés sur une évaluation scientifique des risques, devaient avoir pour objectif principal la protection de la santé publique. Il est en outre convenu de supprimer la note de bas de page de ce principe qui s'appliquait à des situations commerciales locales et non internationales.

PRINCIPE 4

16. Le libellé de ce principe n'a pas été remanié. Le Comité est convenu que les notes de bas de page de cette section et du reste du document devraient être mises à jour de sorte à faire référence aux activités menées en parallèle par les autres organes du système du Codex.

PRINCIPE 5

17. Le Comité a décidé d'invertir les Principes 5 et 6 afin de mieux refléter l'ordre hiérarchique : le Principe 5 est en conséquence renuméroté Principe 6. La délégation philippine, appuyée par les délégations indonésienne, malaise, péruvienne et thaïlandaise, a insisté sur la difficulté de maîtriser les dangers tout au long de la chaîne alimentaire en appliquant la méthode HACCP et a suggéré que le texte soit modifié de sorte à préciser que le HACCP ne devrait être appliqué que lorsque cela est possible. Reconnaissant l'importance de ce principe et prenant acte des remarques des Philippines, le Comité est convenu de préciser que la maîtrise des dangers tout au long de la chaîne alimentaire devrait être appliquée dans la mesure du possible. Le libellé du principe a été clarifié afin de préciser que les informations issues du lieu de production primaire, ferme comprise, devraient être prises en compte lors de la formulation des prescriptions d'hygiène de la viande. Le Comité a en outre supprimé, dans la version anglaise, le terme « processing » de l'expression « meet hygiene processing requirements » (prescriptions d'hygiène de la viande) afin de mieux traduire la portée des Principes.

PRINCIPE 6

18. Suite à la décision du Comité d'invertir les Principes 5 et 6, le Principe 6 est renuméroté Principe 5. Au vu des travaux en cours du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire concernant les objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments, il a été convenu de ne pas modifier ce principe mais de le mettre entre crochets.

PRINCIPE 7

19. Le Comité a révisé ce principe afin d'insister sur le fait que les responsables d'établissement devaient appliquer les principes HACCP. Le libellé a toutefois été clarifié afin de reconnaître que le système HACCP devait également être appliqué, dans la mesure du possible, tout au long de la chaîne alimentaire. Le Comité a souligné que cet amendement donnait une certaine souplesse aux pays quant à l'application des principes HACCP en dehors des établissements.

PRINCIPE 8

20. Le Comité a clarifié ce principe afin de préciser que lorsque des systèmes d'assurance de la qualité ont été volontairement mis en œuvre, les autorités compétentes devront prendre en compte la contribution de ces systèmes lors du contrôle des prescriptions réglementaires. Il a fait observer que ce principe n'interdisait pas l'utilisation de systèmes d'assurance de la qualité obligatoires. Le Comité a en outre souligné que ce

principe était exprimé en termes généraux, l'élaboration de textes spécifiques en matière de systèmes d'assurance de la qualité incombant au Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires. Le Comité a noté qu'une définition de l'expression « autorité compétente » était en cours d'élaboration dans le cadre de l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche. Il a par ailleurs supprimé le mot « continu », jugé implicite dans le processus de contrôle.

PRINCIPE 9

21. Reconnaissant la difficulté de définir et d'évaluer les qualités requises, le Comité est convenu que le personnel devrait posséder la formation, les connaissances, les compétences et les capacités – définies, le cas échéant, par l'autorité compétente – nécessaires à l'exercice de leurs fonctions.

22. Il est également convenu d'insérer un nouveau Principe 10 portant sur la définition, le cas échéant, du rôle du personnel participant aux activités d'hygiène de la viande et comprenant une référence au rôle spécifique de l'inspecteur vétérinaire.

PRINCIPE 10

23. Suite à la décision du Comité d'insérer un nouveau Principe 10, ce principe est renuméroté Principe 11. Le Comité a clarifié ce principe afin de préciser que le responsable d'établissement était tenu de disposer de systèmes appropriés pour tracer et retirer la viande de la chaîne alimentaire, étant entendu que le contrôle de ces systèmes relevait de l'autorité compétente. Ce principe a par ailleurs été renforcé de sorte à préciser que la communication des risques aux consommateurs et aux autres parties concernées devait être envisagée.

PRINCIPE 11

24. Suite à la décision du Comité d'insérer un nouveau Principe 10, ce principe est renuméroté Principe 12. Le Comité a noté que ce principe ne devait pas suggérer la duplication des programmes existants de suivi et de surveillance. Il a remanié le libellé afin d'insister sur le fait que les évaluations des risques devraient examiner les résultats du suivi et de la surveillance des populations animales et humaines de sorte que ces résultats puissent être utilisés lors de la révision et/ou de la modification des prescriptions d'hygiène de la viande.

PRINCIPE 12

25. Le Comité a estimé qu'il n'incombait pas aux gouvernements de promouvoir l'adoption de nouvelles techniques de traitement et a en conséquence supprimé ce principe.

PRINCIPE 13

26. Nonobstant les travaux en cours du Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires concernant l'élaboration de textes relatifs à la détermination et à l'appréciation de l'équivalence, le Comité a retenu la notion de l'équivalence de mesures d'hygiène différentes afin de faciliter l'adoption de telles mesures à l'intérieur d'un pays mais aussi de promouvoir des pratiques loyales dans le commerce international.

État d'avancement de l'Avant-projet de Principes généraux en matière d'hygiène de la viande

27. Le Comité a décidé de soumettre l'Avant-projet de Principes généraux en matière d'hygiène de la viande (voir Annexe II) au Comité exécutif, à sa cinquantième session, pour adoption préliminaire à l'étape 5. Il est convenu que le texte en italiques accompagnant chaque principe était utile à titre d'information et serait maintenu à ce stade, en précisant que la décision de le conserver ou de le supprimer serait prise lors d'une session ultérieure.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE FRAÎCHE (Point 4 de l'ordre du jour)⁸

INTRODUCTION

28. M. Steve Hathaway, consultant auprès du Codex, a informé le Comité que l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche avait été rédigé sous l'impulsion du Comité exécutif, qui à sa quarantième session⁹, avait demandé la révision des codes préalablement élaborés par le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande. Le Comité exécutif a précisé que cette révision devrait tenir compte des évolutions récentes, notamment des mises à jour des textes de base relatifs à l'hygiène alimentaire¹⁰, et être élargie de sorte à inclure l'hygiène de la viande de volaille.

29. Le Comité a noté que ce Code devait remplacer l'actuel Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour la viande fraîche¹¹, le Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le gibier¹² et le Code d'usages international recommandé pour l'inspection et le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes¹³. La présentation de cet avant-projet de Code suit une approche hiérarchique reflétant la présentation adoptée pour les Principes généraux d'hygiène alimentaire, dans lesquels chaque section est composée de sous-ensembles de principes, de commentaires explicatifs et de directives. Ce texte inclut l'inspection ante et post-mortem en tant qu'activités intégrées aux opérations de traitement de sorte à promouvoir l'application d'une approche de l'hygiène de la viande fondée sur l'analyse des risques et sur le système HACCP tout au long de la chaîne alimentaire.

30. L'avant-projet de Code reconnaît qu'une grande partie des risques pour la santé humaine sont dus à la contamination microbienne de la viande lors des opérations de transformation et contient un volume considérable d'informations concernant l'évolution récente des connaissances et pratiques. Il insiste sur l'application du système HACCP et la mise en œuvre volontaire de systèmes d'assurance de la qualité en tant qu'outils permettant de garantir la sécurité sanitaire et l'acceptabilité de la viande et reconnaît le nouveau rôle que l'autorité compétente est amenée à jouer en matière d'hygiène de la viande, notamment son intervention accrue dans les activités de vérification.

31. Reconnaissant, d'une part, qu'il n'est pas toujours possible d'établir des procédures fondées sur les risques pour l'inspection post-mortem et, d'autre part, que les connaissances et pratiques actuelles varient largement d'un pays à l'autre, l'avant-projet de Code propose des directives générales portant sur les procédures d'inspection post-mortem et limite considérablement les contraintes découlant du Code existant.

OBSERVATIONS GÉNÉRALES

32. Le Comité a étudié, analysé et approuvé un certain nombre de remaniements portant sur les sections 1 à 4. Il a en outre amorcé un débat et émis des observations générales et des suggestions en vue de la révision des sections 5 à 14. Ces sections ont également été amendées afin d'incorporer des modifications corrélatives mineures découlant des décisions prises par le Comité au sujet des Principes généraux et des définitions. Un résumé des débats et des remaniements du texte est présenté ci-après.

33. Le Comité est convenu que des modifications corrélatives devraient être apportées au Code sur la base des travaux effectués sur l'Avant-projet de Principes généraux d'hygiène de la viande. Il est en outre convenu que toutes les références, y compris celles des notes de bas de page, devraient être mises à jour. Le Comité a pris acte que les révisions et corrections de la version espagnole du Code seraient effectuées une fois qu'il aura été retraduit et définitivement mis au point par le Secrétariat du Codex.

⁸ CX/MPH 02/4 et observations soumises par l'Argentine, le Canada, le Paraguay, Consumers International, la Communauté européenne, l'International Association of Consumer Food Organizations (CX/MPH 02/4 Add.1), les États-Unis (CRD 2), la Thaïlande (CRD 3), le Japon (CRD 4) et les Philippines (CRD 5) en réponse à la lettre circulaire CL 2001/35-MPH 5.

⁹ ALINORM 01/3, para. 46

¹⁰ Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 - 1997, Amend. 1999) ; Système d'analyse des risques - Points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et Directives concernant son application (Annexe au CAC/RAP 1-1969, Rév. 3 - 1997) ; et Principes et directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CAC/GL 30 - 1999).

¹¹ CAC/RCP 11-1976, Rév. 1 - 1993

¹² CAC/RCP 29-1983, Rév. 1 - 1993

¹³ CAC/RCP 41-1993

SECTION 1 – INTRODUCTION

34. Le Comité a révisé la première phrase du deuxième paragraphe afin d'insister sur le fait que les approches modernes en matière d'hygiène de la viande devaient être fondées sur les risques. Il a clarifié le troisième paragraphe de cette section afin de préciser que, quels que soient les systèmes d'hygiène de la viande utilisés, l'autorité compétente était chargée de définir le rôle du personnel impliqué dans les activités d'hygiène de la viande, le cas échéant, et de contrôler le bon respect des prescriptions d'hygiène de la viande.

SECTION 2 – CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DE CE CODE

35. Le Comité a révisé le deuxième paragraphe de cette section de sorte à ne faire référence qu'à des catégories générales d'animaux ; il a supprimé les références spécifiques à des groupes d'animaux et a précisé que le Code pourrait également être appliqué à d'autres types d'animaux servant à la production de viande fraîche, sous réserve de mesures d'hygiène particulières requises par l'autorité compétente. Il a en outre ajouté à l'avant-dernier paragraphe de cette section une référence aux Directives générales relatives à l'utilisation du terme « halal ».

SECTION 3 – DÉFINITIONS

Observations générales

36. Le Comité a remarqué que les termes définis dans d'autres textes du Codex n'étaient généralement pas repris dans cette section. Il a noté qu'elle serait étoffée pour inclure les nouvelles définitions nécessaires.

Abattoir

37. Le Comité a supprimé les crochets entourant les mots « homologué et/ou enregistré » de sorte que la définition fasse référence à tout établissement approuvé, homologué et/ou enregistré par l'autorité compétente. La même modification a été apportée aux définitions des termes *Établissement* et *Entrepôt pour gibier*. Le Comité a supprimé la note relative à l'abattage d'animaux dans un but autre que la production de viande fraîche (problèmes de santé, etc.), jugeant que ces pratiques n'entraient pas dans le champ d'application du Code (la viande n'étant alors pas destinée à la consommation humaine).

Animal

38. Compte tenu des remaniements précités concernant la Section 2 – Champ d'application et utilisation de ce Code, le Comité a supprimé les références spécifiques aux animaux de la catégorie générale intitulée « gibier d'élevage ». Les catégories générales des « lagomorphes (lapins) » et des « autres animaux spécifiés par l'autorité compétente » ont été ajoutées pour compléter la définition.

Inspection ante-mortem

39. Le Comité a noté que les termes « inspection » et « inspection officielle » n'avaient pas été définis et plusieurs suggestions ont été émises en vue de modifier cette définition. Les États-Unis ont suggéré que le terme inspection ne soit appliqué qu'aux inspections effectuées par des employés de la fonction publique. La Nouvelle-Zélande a proposé l'utilisation du terme « examen », plus général dans le contexte des activités ante-mortem d'hygiène de la viande. Les mots « à l'exception des examens de contrôle de l'état sanitaire » ont été supprimés, ces examens étant jugés hors du champ d'application du Code. Au vu des débats précités, le Comité a décidé de mettre le terme et la définition de « Inspection ante-mortem » entre crochets.

Carcasse

40. Le Comité a remplacé le terme « saignée » par « abattage » jugeant que l'abattage était un procédé reconnu de mise à mort par saignée.

Autorité compétente

41. Le Comité a clarifié que l'autorité compétente était l'autorité officielle chargée par le gouvernement de définir et de faire appliquer les « prescriptions réglementaires en matière d'hygiène de la viande », par opposition aux normes.

Organisme compétent

42. Le Comité a clarifié que l'organisme compétent était à la fois reconnu et « supervisé » par l'autorité compétente pour mener des activités spécifiques en matière d'hygiène de la viande, et ce, afin de garantir

l'indépendance de ces organismes. Il a par ailleurs supprimé les mots indiquant que de telles activités étaient menées pour le compte de l'autorité compétente, étant d'avis que cela n'était pas toujours le cas.

Personne compétente

43. Faisant écho à sa décision concernant l'utilisation de la notion de « qualités » dans les Principes, le Comité a précisé qu'il faisait référence à une personne possédant la formation, les connaissances, les compétences et les capacités nécessaires pour accomplir la tâche qui lui a été assignée. Il a par ailleurs précisé que la personne compétente pouvait être soumise aux exigences de l'autorité compétente. Le Comité a en outre jugé que le groupe de mots suggérant qu'une personne compétente pouvait être employée par le responsable de l'établissement était superflu et l'a par conséquent supprimé.

Saisi

44. Le terme « inacceptable » a été remplacé par « dangereux ou impropre à la consommation humaine » par souci de cohérence avec les autres modifications apportées au texte. Le Comité a placé les mots « et/ou animale » entre crochets afin d'examiner de manière appropriée les incidences liées à l'inclusion, dans la définition, des produits destinés à la consommation animale. Il a également mis le terme « détruits » entre crochets afin qu'il soit examiné à un stade ultérieur. La même modification a été apportée à la définition de l'expression *Non comestible*.

Maladie ou défaut

45. Le Comité a mis l'intégralité de cette section entre crochets compte tenu de la proposition d'élaborer des définitions distinctes pour chacun de ces deux termes.

Habillage

46. Pour éviter toute interprétation erronée quant au lieu de l'habillage, le Comité a supprimé les mots « sur le plan d'habillage ».

Établissement

47. Reconnaisant la diversité des activités d'hygiène de la viande menées dans les établissements, le Comité a supprimé les références à la manipulation de la viande et aux abattoirs.

Responsable d'établissement

48. Le Comité a clarifié que le responsable pouvait être une personne ou un « propriétaire » à la tête d'un établissement qui veille au respect de toutes les prescriptions en matière d'hygiène de la viande (et pas uniquement des prescriptions de l'autorité compétente). Il est aussi convenu de mettre ce terme et sa définition entre crochets.

Objectif de sécurité sanitaire alimentaire (OSA)

49. Compte tenu de sa décision relative à l'examen de ce terme dans le cadre des Principes, le Comité a révisé la définition et mis l'intégralité de la section entre crochets.

Viande fraîche

50. Le Comité est convenu que l'inclusion de procédés tels que l'irradiation et autres traitements (par des acides organiques, etc.) serait examinée dans le cadre de l'élaboration ultérieure du Code. Il est par ailleurs convenu que la définition serait également révisée de sorte à comprendre une référence au refroidissement et à la congélation plutôt que d'utiliser le terme général de « réfrigération ».

Inspecteur

51. Le Comité n'ayant pu décider si ce terme devait également inclure les inspecteurs exerçant des activités officielles sous la responsabilité de l'autorité compétente, ce terme et sa définition ont été mis entre crochets sans être remaniés.

Hygiène de la viande

52. Le Comité a remplacé les mots « usage final auquel elle est destinée » par une référence à « tous les stades de la chaîne alimentaire » afin de refléter les décisions prises au sujet du Code et des Principes. Il a par ailleurs supprimé le mot « fraîche » de l'expression « viande fraîche ».

Abat

53. Reconnaissant la diversité des appellations (sous-produits de la viande, etc.) utilisées dans d'autres langues et pays, le Comité a décidé de placer ce terme et sa définition entre crochets jusqu'à l'adoption d'une nouvelle terminologie.

Inspecteur officiel

54. Le Comité a précisé que ce terme s'appliquait aux inspecteurs « chargés d'activités officielles d'hygiène de la viande ». Ce terme et sa définition ont été placés entre crochets.

Inspection post-mortem

55. Compte tenu de sa décision concernant la définition de *Inspection ante-mortem*, le Comité a supprimé les mots « à l'exception des examens de contrôle de l'état sanitaire et des procédures statistiques ».

Système d'assurance qualité

56. Au vu des travaux en cours sur les systèmes d'assurance qualité menés par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires, le Comité a placé cette expression et sa définition entre crochets.

Saine pour la consommation humaine

57. Le Comité a clarifié le libellé du premier tiret qui stipulait qu'une viande propre à la consommation humaine avait été produite en appliquant toutes les mesures de sécurité sanitaire des aliments adaptées à l'usage « auquel elle est destinée ». La même modification a été apportée à la définition de l'expression *Propre à la consommation humaine*. Reconnaissant le besoin d'appliquer une approche fondée sur les risques à la présence de résidus chimiques ou de contaminants et à leurs effets sur la santé humaine, le Comité a mis le dernier tiret de cette définition entre crochets.

Propre à la consommation humaine

58. À la lumière des débats en cours sur ce terme et sur la définition de l'expression *Saine pour la consommation humaine*, le Comité a décidé de mettre ce terme et sa définition entre crochets. Une note de bas de page faisant référence aux Directives générales relatives à l'utilisation du terme « halal » a par ailleurs été ajoutée.

Vérification

59. Ce terme et sa définition ont été placés entre crochets en raison des travaux entrepris par les autres Comités du Codex.

Inspecteur vétérinaire

60. Cette expression et sa définition ont été placées entre crochets en raison des débats en cours sur la définition du terme « inspecteur ».

SECTION 4 – PRINCIPES GÉNÉRAUX EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE

61. Au vu des travaux en cours relatifs à l'élaboration des Principes généraux en matière d'hygiène pour la viande (voir para. 9-27 et Annexe II), le Comité a supprimé l'intégralité de cette section. Il a rappelé que les Principes seraient incorporés dans le Code d'usages lorsque ce document sera achevé.

SECTION 5 – PRODUCTION PRIMAIRE

62. Le Comité a souligné le besoin de prendre en considération les recommandations pertinentes de l'OIE relatives à la production primaire et à la santé animale, et à leurs effets sur la sécurité sanitaire de la viande et la santé humaine, et a favorablement accueilli l'offre du représentant de cette organisation de contribuer à l'élaboration future de cette section du Code.

63. Il a par ailleurs été suggéré que les concepts et principes de la traçabilité (5.1.5) soient actualisés en tenant compte des débats en cours dans d'autres Comités du Codex compétents et que les systèmes de remontée de l'information soient mis en place de manière permanente ; de supprimer les références à l'autorité compétente concernant la coordination des systèmes d'assurance qualité (5.1.6) ; de modifier les termes utilisés au sujet de la chasse de sorte à distinguer l'abattage du gibier par rapport aux autres activités

de terrain (5.3); de réviser la phrase se rapportant à l'utilisation d'antibiotiques comme facteurs de croissance; de remanier la phrase concernant le repos des animaux avant l'abattage (5.6) et d'étoffer la section portant sur le nettoyage, en insistant particulièrement sur le gibier sauvage.

SECTION 6 - PRÉSENTATION DES ANIMAUX A L'ABATTOIR

64. Il a été signalé au Comité que les concepts relatifs au bien-être des animaux et à l'environnement ne relevaient pas du mandat de la Commission du Codex Alimentarius, sauf lorsqu'ils étaient directement liés à la sécurité sanitaire et à la salubrité des aliments. Des modifications des conditions de stabulation des animaux présentés à l'abattoir (6.2) ont été suggérées, notamment en raison du fait que les animaux ne sont pas tous gardés en stabulation avant d'être abattus.

65. S'agissant de l'inspection ante-mortem (6.3) il a été suggéré de remplacer l'expression «quarantaine» par «quarantaine animale», qui cadrerait mieux dans le champ d'application du Code, d'examiner les problèmes spécifiques liés à l'abattage d'urgence, de préciser à qui serait confiée l'inspection ante-mortem, en quoi elle devrait consister et qui assurerait l'ultime responsabilité du respect de toutes les prescriptions réglementaires en matière d'hygiène de la viande. A cet égard, la nécessité de définir le rôle de l'inspecteur vétérinaire a été exprimée. La participation éventuelle d'organismes privés aux inspections ante et post-mortem était cependant considérée comme préoccupante par certaines délégations. Il a également été suggéré de préciser à qui et à quel moment les rapports d'enregistrement de saisie devraient être adressés (6.3.2) et d'envisager la nécessité d'une inspection ante-mortem supplémentaire dans les cas de stabulation prolongée.

SECTION 7 - PRÉSENTATION DU GIBIER SAUVAGE À L'HABILLAGE

66. On a suggéré d'éclaircir l'expression "suffisamment propre" et d'envisager d'élargir les dispositions d'hygiène concernant les animaux de gibier abattus (7.1).

SECTION 8 - ETABLISSEMENTS : CONCEPTION, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENTS

67. On a suggéré de remplacer «le secteur» par un terme plus adapté tel qu'«établissement», d'envisager l'utilisation d'eau recyclée ou de récupération (8.6) dans les établissements de transformation de la viande et d'étudier des méthodes alternatives pour réduire ou limiter la croissance des agents pathogènes lors de l'abattage des volailles (8.7). On a demandé si les «laboratoires traitant la viande» pourraient être classés dans la catégorie des «établissements», si la définition de la viande surgelée était compatible avec le champ d'application du Code et si l'expression «température requise» devait être utilisée pour les chambres froides.

SECTION 9 – CONTRÔLE DES OPÉRATIONS DE TRAITEMENT

68. On suggéré d'élargir l'application du principe 9.1.3 afin d'inclure le concept de méthodologie fondée sur l'analyse des risques en référence à divers types de contamination, de lier le principe 9.1.7 au principe 10 des Principes généraux spécifiques à l'hygiène de la viande, d'approfondir l'étude des travaux entrepris par les autres comités du Codex concernant les objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments, en vue d'une éventuelle application de ceux-ci à toutes sortes de dangers (9.1.10), de réviser intégralement le libellé du principe 9.1.11 afin de mieux définir, d'une part, le rôle des organismes compétents participant aux activités de contrôle des opérations et, d'autre part, la nature des liens entre ces organismes et, enfin, de remanier le principe 9.1.12 pour éclaircir l'application volontaire des systèmes d'assurance de la qualité dans le contexte des débats qui se poursuivent au sein du CCFICS.

69. On a suggéré de remplacer le terme "vérification" par "audit" ou par une autre expression dans la section relative aux systèmes HACCP et aux paramètres de performance (9.2.3 et 9.2.4) et d'attribuer la responsabilité de la divulgation des risques à l'autorité compétente dans la section relative aux systèmes de réglementation (9.2.5). Il a été proposé de reporter la discussion sur la section sur l'équivalence (9.2.7) pour tenir compte des progrès réalisés par d'autres comités du Codex.

70. On a également fait remarquer que la définition des opérations d'habillage devrait être élargie pour tenir compte des exigences particulières concernant certaines catégories d'animaux tels les porcs ainsi que de l'utilisation d'autres méthodes d'habillage comme celle qui utilise l'air comprimé (9.4).

71. En ce qui concerne l'inspection post-mortem, on a suggéré d'éliminer les références aux procédures traditionnelles lorsqu'il est prouvé scientifiquement que celles-ci sont inefficaces. On a également suggéré que le rôle et la fonction de l'autorité compétente devraient être examinés. Une délégation considérait qu'il

était important de mettre au premier plan le rôle de l'inspecteur vétérinaire pour la prise de décision post-mortem et de prendre en ligne de compte les informations issues de l'inspection ante-mortem.

72. S'agissant des prescriptions d'hygiène pour les opérations de traitement faisant suite à l'inspection post-mortem (9.7), divers commentaires ont été formulés au sujet des températures nécessaires pour maîtriser effectivement la croissance des micro-organismes. Selon une délégation, les températures devraient être exclusivement prescrites par une autorité compétente se fondant sur une méthodologie scientifique basée sur l'analyse des risques et ne devraient donc pas figurer dans le Code. On a considéré que la section sur les systèmes de saisie (9.9) devrait être placée dans une section plus appropriée.

SECTION 11 - HYGIÈNE PERSONNELLE

73. On a suggéré d'éliminer toute référence, jugée inappropriée dans ce texte, au porteur de maladie.

SECTION 12 - TRANSPORT

74. On a suggéré d'éliminer la disposition concernant le transport des pieds de cochon, au motif qu'elle était trop détaillée.

SECTION 14 - FORMATION

75. La faisabilité d'attribuer à l'autorité compétente la tâche d'établir et de vérifier « les niveaux de compétence requis de tout le personnel impliqué dans des activités d'hygiène de la viande » a été jugée préoccupante.

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

76. Le Comité est convenu d'annexer l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche à son rapport (voir Annexe III) pour observations à l'étape 3, étant entendu que ces observations devront être parvenues avant le 30 juin 2002 (voir la lettre circulaire accompagnant le présent rapport). Il est par ailleurs convenu de charger un groupe de rédaction¹⁴ de réviser l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche, pour distribution, observations et nouvel examen lors de sa prochaine réunion. On a souligné le fait que la version révisée du Code serait diffusée une nouvelle fois pour observations avant le 30 septembre 2002.

77. Le Comité est convenu que l'avant projet de Code serait révisé par le groupe de rédaction sur la base du texte ci-joint (voir Annexe III), des débats et des commentaires formulés par écrit¹⁵, des observations reçues au 30 juin 2002 et de l'avant-projet de principes généraux spécifiques à l'hygiène de la viande (voir Annexe II).

RÉDACTION D'ANNEXES SUPPLÉMENTAIRES AU CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE FRAÎCHE

78. Le Comité a accepté l'offre faite par la Nouvelle-Zélande de préparer, avec le concours du Secrétariat du Codex, deux documents de travail distincts sur l'éventuel ajout d'annexes à l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche ; ces deux annexes, qui seraient étudiés lors de la prochaine réunion du Comité, concerneraient respectivement :

- a) des principes et directives pour la création, pour certains animaux d'abattage, de systèmes d'inspection ante et post-mortem reposant sur l'analyse des risques (avec exemples) et
- b) des principes et directives sur les systèmes de contrôle microbiologique des opérations, y compris la mise en place de critères de performance pour l'évaluation des résultats de contrôle des processus et la création de bases de données microbiologiques à l'échelon national.

Certaines délégations ont exprimé leur réserve sur l'élaboration des principes et directives sur les systèmes de contrôle microbiologique des opérations.

¹⁴ Présidé par la Nouvelle-Zélande avec le concours de l'Australie, du Brésil, du Canada, du Danemark, de l'Égypte, de l'Allemagne, de la Grèce, de la Corée, de la Malaisie, des Pays-Bas, de la Norvège, des Philippines, de l'Afrique du Sud, de la Thaïlande, des États-Unis, de Consumers International, de la Communauté européenne et de l'office international des épizooties.

¹⁵ CX/MPH 02/4 Add.1 et Documents de séance No. 2, 3, 4 et 5

79. Le Comité a pris note du fait que ces propositions seraient soumises à approbation au titre de nouvelle activité par le Comité exécutif, à sa cinquantième session.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (POINT 5 DE L'ORDRE DU JOUR)

TITRE ET MANDAT DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE¹⁶

80. À sa vingt-quatrième session, la Commission du Codex Alimentarius a décidé¹⁷ de réactiver le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et est convenue que son mandat devrait être élargi pour inclure la volaille. Elle est convenue de modifier le mandat du Comité en conséquence et de le renommer Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille.

81. À la quarante-neuvième session du Comité exécutif, le représentant du Pacifique Sud-Ouest a fait remarquer que le travail que le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande se proposait d'entreprendre reposait sur une définition plus large de la « viande », qui englobait la viande de volaille ainsi que d'autres types de viande. Dès lors, la décision de la Commission de mentionner spécifiquement la volaille dans le nom du Comité, pourrait s'avérer préjudiciable à cette approche. Le Comité exécutif a donc invité le CCMPH à engager une réflexion sur son titre et son mandat et à présenter ses conclusions à la Commission.¹⁸

82. Le Comité a été informé que le mandat actuel du CCMPH précisait que ce comité était chargé « d'élaborer des normes mondiales et/ou des codes d'usages, selon le cas, pour l'hygiène de la viande et de la volaille ». La délégation néo-zélandaise a fait observer que l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche avait été rédigé de sorte à inclure la viande de volaille ainsi que d'autres types de viande. Elle a précisé que si le titre et le mandat du Comité comprenaient une référence spécifique à la volaille, l'expression « viande de volaille » devrait alors être ajoutée à chaque fois que le terme « viande » est mentionné dans le Code et les autres textes élaborés par le Comité.

83. Au vu des problèmes techniques et rédactionnels liés à l'utilisation des expressions « volaille » et « viande de volaille », et reconnaissant que ses travaux couvrent de nombreux types de viande autres que la viande de volaille, le Comité a demandé à la Commission qu'elle adopte le titre de *Comité du Codex sur l'hygiène de la viande*. Le Comité a en outre demandé à la Commission de réviser son mandat en conséquence et d'adopter le libellé suivant : « *Élaborer des normes mondiales et/ou des codes d'usages, selon le cas, pour l'hygiène de la viande* ».

INCLUSION DE DISPOSITIONS RELATIVES AUX VIANDES TRAITÉES DANS L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE FRAÎCHE

84. Le Comité a été informé que le Comité du Codex sur les produits carnés traités à base de viande et de chair de volaille, dissous par la Commission, à sa vingt-troisième session (1999), était chargé de l'élaboration de normes mondiales pour les produits carnés traités à base de viande et de chair de volaille.

85. Le CCMPH a rappelé qu'il était convenu que l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche prendrait en compte l'hygiène de la viande tout au long de la chaîne alimentaire, y compris les dispositions d'hygiène relatives aux produits carnés traités. Au vu de cette décision, le Comité a demandé qu'un document de travail sur les dispositions en matière d'hygiène de la viande traitée soit préparé par la Nouvelle-Zélande, en coopération avec le Secrétariat du Codex, pour inclusion éventuelle dans le Code. Il a ajouté que ce document de travail serait diffusé pour observations et examen à sa prochaine session. Le Comité a en outre décidé que ce document de travail devrait étudier et prendre en considération les autres textes du Codex relatifs à l'hygiène des produits carnés traités à base de viande et de chair de volaille dans le contexte de ses travaux.

86. Par ailleurs, le Comité a noté que la décision d'élargir le champ d'application du Code serait soumise à l'approbation du Comité exécutif à sa cinquantième session. Il a souligné que ce document de travail, et toute autre proposition de disposition concernant l'hygiène de la viande, seraient examinés parallèlement à l'élaboration du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche afin de ne pas retarder

¹⁶ Discussion à propos du titre et du mandat du Comité (préparé par la Nouvelle-Zélande) (CRD 1).

¹⁷ ALINORM 01/30, para. 9 et 215

¹⁸ ALINORM 01/3, para. 44

l'avancement de ce document. Il a déclaré que les possibilités d'incorporation des provisions relatives à l'hygiène de la viande traitée seraient explorées à un stade ultérieur dans le cadre de l'élaboration du Code.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 6 de l'ordre du jour)

87. Le Comité a été informé que la neuvième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille devrait avoir lieu à Wellington (Nouvelle-Zélande) du 17 au 21 février 2003, sous réserve de consultations ultérieures entre les secrétariats du Codex et du gouvernement hôte.

ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Etape	Mesures à prendre par:	Renvoi au document (ALINORM 03/16)
Avant-projet de principes généraux en matière d'hygiène de la viande	5	50ème session du CCEXEC Gouvernements 9ème session du CCMPH	Annexe II
Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche	3	Gouvernements 50ème session du CCEXEC Nouvelle-Zélande 9ème session du CCMPH	Annexe III
Projet de révision du titre et du mandat du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille	-	25ème session de la Commission du Codex Alimentarius	par. 80-83
Document de travail sur les dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée	-	50ème session du CCEXEC Nouvelle-Zélande 9ème session du CCMPH	par. 84-86
Document de travail sur les principes et directives pour la création de systèmes d'inspection ante et post-mortem reposant sur l'analyse des risques pour certains animaux d'abattage (avec exemples)	-	50ème session du CCEXEC Nouvelle-Zélande	par. 78
Document de travail sur les principes et directives sur les systèmes de contrôle microbiologique des opérations, y compris la mise en place de critères de performance pour l'évaluation des résultats de contrôle des processus et la création de bases de données microbiologiques à l'échelon national	-	50ème session du CCEXEC Nouvelle-Zélande	par. 78

LIST OF PARTICIPANTS

CHAIRPERSON: **Dr Andrew McKenzie**
PRESIDENT:
PRESIDENTE: Ministry of Agriculture and Forestry
 PO Box 2526 Wellington
 New Zealand
 Tel: 64-4-474 4250
 Fax: 64-4-474 4240
 Email: McKenzieA@maf.govt.nz

AUSTRALIA
AUSTRALIE

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

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

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

Dr Sally HASELL
 Principal Microbiologist
 Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)
 PO Box 10559
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 4 474 0633
 Fax: +64 4 473 9855
 Email: sally.hasell@anzfa.gov.au

Mr James HASLAM
 Senior Principal Veterinary Officer
 Australian Quarantine and Inspection Service
 PO Box 858
 Canberra
 AUSTRALIA 2601
 Tel: +61 2 6272 5864
 Fax: +61 2 6271 6522
 Email: jack.haslam@affa.gov.au

Dr Marion HEALY
 Chief Scientist
 Australia New Zealand Food Authority (ANZFA)
 PO Box 7186
 Canberra MC ACT 2610
 AUSTRALIA
 Tel: +61 2 6271 2215
 Fax: +61 2 6271 2278
 Email: marion.healy@anzfa.gov.au

Mr Andrew POINTON
 Leader, SARDI Food Safety Program
 South Australian Research and Development Institute
 33 Flemington Street
 Glenside
 South AUSTRALIA 5065
 Tel: +61 8 8207 7838
 Fax: +61 8 8207 7854
 Email: pointon.andrew@saugov.sa.gov.au

AUSTRIA
AUTRICHE

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

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

Dr Marc CORNELIS

CVO – PH
Institute for Veterinary Inspection
Wetstraat 56 1040 Brussel
BELGIUM
Tel: +32 2 287 0253
Fax: +32 2 287 0239
Email: marc.cornelis@ivkiev.fgov.be

BOTSWANA

Dr Stephen GHANIE

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

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Ms Ivanise de Melo MACIEL

First Secretary
Ministry of External Relations
Divisão de Agricultura e Produtos de Base
Esplanada dos Ministerios - Palacio Itamaraty
Brasilia - DF - Brasil
Tel: +55 61 4116369
Email: IMACIEL@mre.gov.br

Mr Ailton MARINO DA SILVA

Chefe Da Seção De Acordos Sanitários Do
Dci/Dipoa/Sda/Mapa
Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento
Espl. Dos Ministérios Bl. "D" Anexo "A" 4º Andar –
Cep 70.043-900 – Brasília/Df
BRASIL
Tel: +61 218 2684
Fax: +61 218 2672

Mr Rui Eduardo SALDANHA VARGAS

Director Do Dipoa/Sda/Mapa
Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento
Espl. Dos Ministérios Bl. "D" Anexo "A" 4º Andar –
Cep 70.043-900 – Brasília/Df
BRASIL
Tel: +61 218 2684
Fax: +61 218 2672
Email: rvargas@agricultura.gov.br

CANADA

Dr Mervyn BAKER

Director, Food of Animal Origin Division
Canadian Food Inspection Agency
Nepean, Ontario
K1A 0Y9, CANADA
Tel: +613 225 2342 ex 4010
Fax: +613 228 6636
Email: mbaker@inspection.gc.ca

Dr Robert CHARLEBOIS

A/National Manager, Meat Programs
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Nepean, Ontario
K1A 0Y0
Tel: +613 225 2342
Fax: +613 228 6636
Email: rcharlebois@inspection.gc.ca

Dr Thomas FELTMATE

Manager, Food Safety Risk Analysis Unit
Canadian Food Inspection Agency
3851 Fallowfield Road
Nepean, Ontario
K2H 8P9, CANADA
Tel: +613 228 6698 ex 5982
Fax: +613 228 6675
Email: tfeltmate@inspection.gc.ca

CHINA, PEOPLES REPUBLIC OF
CHINE

Mr Kexin BI

Civil Servant
State General Administration of the PRC for Quality
Supervision and Inspection and Quarantine
NoA.10, Chaowaidajie
Chaoyang District
Beijing, 100020
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: +86 10 659 4194
Fax: +86 10 659 93870
Email: bikx@aqsiq.gov.cn

Ms Xiao LU

Professor / Deputy Director
Food Inspection Centre, Jinan
Ministry of Agriculture
28 Sangyuanhi, Jinan (250100)
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: +86 531 8601081
Fax: +86 531 861 02100
Email: xiao6@yeah.net

Dr Thomas SIT

Senior Veterinary Officer
Food and Environmental Hygiene Department
43/F, Queensway Government Offices
66 Queensway
HONG KONG
Tel: +11 852 2867 5420
Fax: +11 852 2521 8067
Email: thsit@fehd.gov.hk

Mr Guoying TAN

Senior Veterinarian
China, Senzhen Inspection and Quarantine Bureau
FuQiang Road 1011, Shenzhen City
GuangDong Province
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: +0086 755 337 1157
Fax: +0086 755 337 3573
Email: LW0157@szciq.gov.cn

Ms Yu ZHAO

Officer
Quality Control and Inspection Centre for Domestic
Animal Products M.O.A.
Ministry of Agriculture
N020 Maizidian Street
ChaoYong District
Beijing
PEOPLES REPUBLIC OF CHINA
Tel: +86 010 649 4681
Fax: +86 010 641 94681
Email: zhaoyuyu@sina.com.cn

DENMARK**DANEMARK****DINAMARCA****Mr Jens Kirk ANDERSEN**

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

Ms Susanne J JENSEN

Master of Science in Food
Danish Veterinary and Food Administration (DVFA)
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
DENMARK
Tel: +45 33 95 60 00
Fax: +45 33 96 60 01
Email: sjj@fdir.dk

EGYPT**EGYPTE****EGIPTO****Mr Ashraf HAMDY**

Counsellor
Egyptian Embassy
1 Darwin Av, Yarralumla ACT
AUSTRALIA
Tel: +3 627 34 437
Fax: +3 627 34 438
Email: aeoyk@yahoo.com

FINLAND**FINLANDE****FINLANDIA****Ms Anna-Maija GRÖNLUND**

Senior Officer
National Food Agency
PO Box 28, Helsinki, FIN-00581
FINLAND
Tel: +358 9 393 1574
Fax: +358 9 393 1594
Email: anna-maija.gronlund@nfa.fi

FRANCE**FRANCIA****Mr Jean-Yves KERVEILLANT**

Chef de bureau
Direction générale de l'alimentation
Ministère de l'agriculture et de la pêche
251, rue de Vaugirard
75732 PARIS cedex 15
Tel: +31 1 49 55 84 28
Fax: +31 1 49 55 56 80
Email: jean-yves.kerveillant@agriculture.gouv.fr

Mr Olivier PRUNAUX

Vétérinaire – inspecteur
adjoint au chef du secteur des accords multilatéraux
sanitaires et phytosanitaires
Mission de coordination sanitaire internationale
Direction générale de l'alimentation
Ministère de l'agriculture et de la pêche
251, rue de Vaugirard
75732 PARIS cedex 15
Tel: +31 1 49 55 83 95
Fax: +31 1 49 55 44 62
Email: olivier.prunaux@agriculture.gouv.fr

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALLEMANIA**

Dr Hartwig KOBELT
Head of Division
Federal Ministry of Consumer Protection
Rochuststr. 1
53123 Bonn / GERMANY
Tel: +49 228 529 4684
Fax: +49 228 529 4945
Email: hartwig.kobelt@bmvel.bund.de

Dr Lueppo ELLERBROEK
Director, Science
Federal Institute for Health Protection of Consumers and
Veterinary Medicine
Diedersdorfer Weg 1
12277 Berlin, GERMANY
Tel: +49 1888 412 2121
Fax: +49 1888 412 2966
Email: l.ellerbroek@bvgvv.de

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

**GREECE
GRECE
GRECIA**

Dr Dimitris MELAS
Institute of Food Hygiene of Athens
25 Neapoleos Street, Ag. Paraskevi
GREECE
Tel: +3 01 0 639 9241
Fax: +3 01 0 639 9241
Email: dmelas@b-online.gr

ICELAND

Mr Sigurdur Örn HANSSON
Chief of Meat Inspection
Ministry of Agriculture, Veterinary Services
Solvholsgata 7. 150 Reykjavik
ICELAND
Tel: +int. 354 560 97 50
Fax: +int. 354 552 1160
Email: sigurdur.hansson@lan.stjr.is

**INDONESIA
INDONESIE**

Mr Syukur IWANTORO
Director for Centre of Standardization & Accreditation
Ministry of Agriculture
JL Harsonod Rm 3 Ragunan
PASAR MIN66U
Jakarta
INDONESIA
Tel: +062 21738 42042
Fax: +062 21788 42043
Email: syukur@deptan.go.id

Mr Adnan AHMAD
Director of Veterinary Public Health Laboratory
Regional Office for Animal Husbandry, Fisheries and
Marine Services
Province / Regional Government of Jakarta
INDONESIA
Tel: +06 221 845 5748 or +06 221 845 5752
Fax: +06 221 845 5748

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

Mr Djajadi GUNAWAN
Official, Directorate of Veterinary Public Health
Ministry of Agriculture
JL Harsonod Rm 3 Ragunan
PASAR MIN66U
Jakarta
INDONESIA
Tel: +062 21 782 7488
Fax: +062 21 782 7466
Email: djajadi@deptan.go.id

Mr Wiwit WIRSATYO
First Secretary (Economic)
Head of Economic Division
Indonesian Embassy
70 Glen Road, Kelburn
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 475 8699
Fax: +64 4 475 9374
Email: wiwit2000@lycos.com

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

Dr Hosseinali ARAB

Deputy of Head of Veterinary Organisation
 Vali-Asr Ave. Yosef Abad Street
 Tehran - IRAN
 Tel: +9821 895 6923
 Fax: +9821 895 7007
 Email: harab@chamran.ut.ac.ir

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

Mr Niall KAVANAGH

Veterinary Public Health Advisor
 Food Safety Authority of Ireland
 Abbey Court
 Lower Abbey Street
 Dublin 1
 IRELAND
 Tel: +01 817 1300
 Fax: +01 817 1301
 Email: nkavanagh@fsai.ie

Mr David NOLAN

Senior Veterinary Inspector. Veterinary Public Health
 Department of Agriculture, Food and Rural
 Development
 Kildare Street
 Dublin 2
 IRELAND
 Tel: +353 1 607 2456
 Fax: +353 1 607 2888
 Email: davidw.nolan@agriculture.gov.ie

ISRAEL

Dr Herbert SINGER

Director Veterinary Department
 Food Control Service
 Ministry of Health
 Haarbach St No 14
 Tel Aviv
 ISRAEL
 Tel: +972 3 563 4834
 Fax: +972 3 562 5769
 Email: fcs.herbert@matat.health.gov.il

ITALY
ITALIE
ITALIA

Dr Silvio BORRELLO

Chief Office of Hygiene Meat and Meat Products
 Ministry of Health
 P2A, Marconi 25
 ITALY
 Tel: +39 065 99 437 59
 Fax: +39 065 99 436 57
 Email: s.borrello@sanita.it

Dr Ciro IMPAGNATIELLO

Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
 Via XX Settembre 20
 00187 Roma
 ITALY
 Tel: +39-06-466-56511
 Fax: +39 06 488-0273
 Email: blturco@triscalinet.it

JAPAN
JAPON

Mr Michio IWANAMI

First Secretary
 Embassy of Japan in New Zealand
 Level 18, The Majestic Centre
 100 Willis Street
 Wellington
 NEW ZEALAND
 Tel: +64 4 495 8321
 Fax: +64 4 471 2951
 Email: michio.iwanami@mofa.go.jp

Dr Shoji MIYAGAWA

Deputy Director, Inspection and Safety Division
 Department of Food Safety, Pharmaceutical and Food
 Safety Bureau
 Ministry of Health, Labour and Welfare
 Kasumigaseki 1-2-2, Chiyoda-ku
 Tokyo
 JAPAN
 Tel: +81 3 3595 2337
 Fax: +81 3 3503 7964
 Email: miyagawa-shoji@mhlw.go.jp

KENYA

Dr Juustuc Peter NTHULI

Deputy Director of Veterinary Services
 Ministry of Agriculture & Rural Development
 Veterinary Research Laboratories
 P Bag 00625, Kangemi
 Nairobi
 KENYA
 Tel: +254 02 631 289
 Fax: +254 02 631 289

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

Mr Byoung-Gon JEONG
 Deputy Director, DVM
 National Veterinary Research &
 Quarantine Service MAF
 480 Anyang 6-dong, manan-gu
 Anyang-city
 Gyeonggi-do
 KOREA
 Tel: +82 31 467 1962
 Fax: +82 31 467 1974
 Email: jbgon@nvrqs.go.kr

Mr Kim MYOUNG-HO
 Senior Researcher
 Korea Food Research Institute
 San 46-1, Baekhyun-Dong
 Bundang-ku, Songnam-SI
 Kyonggi-Do, 463 746
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82 31 780 9291
 Fax: +82 31 780 9264
 Email: kim4567@kfri.re.kr

Mr Kim YONG-SANG
 Veterinary Office
 Ministry of Agriculture & Forestry
 Government Complex II
 Joongang-Dong, Kwachon City
 Kyonggi-Do, Korea
 REPUBLIC OF KOREA
 Tel: +82 2 500 1939
 Fax: +82 2 504 0908
 Email: yskim@maf.go.kr

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Dr Matta ABD. RAHMAN
 Deputy Director General II,
 Department of Veterinary Services, Malaysia
 Ministry of Agriculture
 8 & 9th floor, Wisma Chase Perdana
 Off Jalan Semantan, Damansara Heights
 50630 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel: +603 254 0103
 Fax: +603 253 5804
 Email: matta@jph.gov.my

Dr Aaisah SENIN
 Principle Assistant Director
 Ministry of Health
 Bahagian Kawalan Mutu Makanan
 Jun Dungun Malaysia
 MALAYSIA
 Tel: +603 254 0088
 FAX: +603 253 5804
 Email: aaisah@moh.gov.my

Dr Murugiah SIVAMOORTHY
 Veterinary Officer
 Department of Veterinary Services, Malaysia
 Ministry of Agriculture
 8 & 9th floor, Wisma Chase Perdana
 Off Jalan Semantan, Damansara Heights
 50630 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel: +603 254 0103
 Fax: +603 253 5804
 Email: moorthy@jph.gov.my

Dr Rozyati TAMBY HASSAN
 Veterinary Officer
 Department of Veterinary Services, Malaysia
 Ministry of Agriculture
 8 & 9th floor, Wisma Chase Perdana
 Off Jalan Semantan, Damansara Heights
 50630 Kuala Lumpur, MALAYSIA
 Tel: +603 254 0103
 Fax: +603 253 5804
 Email: rozyati@jph.gov.my

MONGOLIA
MONGOLIE

Mrs Boldbaatar BYAMBA
 Senior Inspector
 Food Safety & Agriculture Inspection Agency of
 Mongolian Government
 Ulaanbaatar 210349
 Peace Avenue 16A
 Ministry of Food & Agriculture
 State Property Building IX
 MONGOLIA
 Tel: +976 11 460 610
 Fax: +976 11 451 752

Mrs Bayarmagnai DUGERSUREN
 Senior Inspector
 Food Safety & Agriculture Inspection Agency of
 Mongolian Government
 Ulaanbaatar 210349
 Peace Avenue 16A
 Ministry of Food & Agriculture
 State Property Building IX
 MONGOLIA
 Tel: +976 11 460 610
 Fax: +976 11 451 752
 Email: magnai_d@yahoo.com

Mrs Oyunbileg NAMKHAIDORJ
 The Competitiveness Initiative
 USAID Funded Project
 Bayanzurkh District
 Peace Avenue 24
 Building of Former Indian Embassy
 Ulaanbaatar
 MONGOLIA
 Tel: +976 11 460 968
 Fax: +976 11 460 967
 Email: initiative@magicnet.mn

**NETHERLANDS
PAYS BAS
PAISES BAJOS****Arie OTTEVANGER**

Senior Veterinary Policy Officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
Public Health Department
PO Box 2500 EJ
Den Haag
NETHERLANDS
Tel: +31 70 340 68 86
Fax: +31 70 340 55 54
Email: a.ottevanger@minvws.nl

Dr Albert LAM

Senior Veterinary Public Health officer
Ministry of Health, Welfare and Sport
PO Box 16108, 2500 BC The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31 70 340 7051
Fax: +31 70 340 5435
Email: albert.lam@kvw.nl

Mr Willem Jan RIEPMA

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

Aad VAN SPRANG

Senior Veterinary Officer
Ministry of Agriculture
Nature Management and Fisheries
National Inspection Service for Livestock and Meat
Central Department
Burgemeester Feithplein 1
PO Box 3000
2270 JA Voorburg
NETHERLANDS
Tel: +31 70 357 88 51
Fax: +31 70 387 65 91
Email: a.p.van.sprang@rvv.agro.nl

Ana Isabel VILORIA ALEBESQUE

Policy Officer
Department of Food and Veterinary Affairs
Ministry of Agriculture, Nature Management and
Fisheries
73. Bezuidenhoutseweg
PO Box 20401, 2500 EK Den Haag
NETHERLANDS
Tel: +31 70 378 47 78
Fax: +31 70 378 61 41
Email: a.i.viloria.alebesque@vva.agro.nl

**NEW ZEALAND
NOUVELLE ZELANDE
NUEVA ZELANDIA****Dr Tony ZOHRAB**

Director, Animal Products Group
MAF Food Assurance Authority
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4- 474 4179
Fax: 64- 4- 474 4240
Email: zohrabt@maf.govt.nz

Ms Judy BARKER

Programme Manager (Animal Products Standards)
MAF Food Assurance Authority
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4- 474 4270
Fax: 64- 4- 474 4239
Email: barkerj@maf.govt.nz

Mr John BASSETT

National Adviser (Risk Assessment)
MAF Food Assurance Authority
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4- 474 4192
Fax: 64- 4- 474 4240
Email: bassettj@maf.govt.nz

Mr Grant BURNEY

Group Director, Operations
Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4- 474 4289
Fax: 64- 4- 474 4244
Email: burneyg@maf.govt.nz

Ms Carole INKSTER

Director, Policy Coordination
Ministry of Agriculture and Forestry
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4- 474 4297
Fax: 64- 4- 474 4240
Email: inksterc@maf.govt.nz

Dr Caryll SHAILER

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

Dr Phil WARD

Technical Policy Manager (Animal Products)
MAF Food Assurance Authority
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 64- 4- 498 9864
Fax: 64- 4- 474 4739
Email: wardp@maf.govt.nz

Ian BALDICK

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

Mr Graham BELL

Senior Scientist
AgResearch Limited
Ruakura MIRINZ Centre
Private Bag 3123
Hamilton
NEW ZEALAND
Tel: +64 7838 5162
Fax: +64 7838 5625
Email: graham.bell@agresearch.co.nz

Ms Anne BERRYMAN

MeatNZ
Box 121
Wellington
NEW ZEALAND

Mr Dennis BUTLER

Chair
New Zealand Meat Industry Standards Council
PO Box 1472
53 Victoria Street
Christchurch
NEW ZEALAND
Tel: +64 3 358 3295
Fax: +64 3 366 0595
Email: dennisb@alliance.co.nz

Mr Allan FRAZER

Senior Executive, Special Projects
Meat NZ
Box 121
Wellington
NEW ZEALAND

Mr Keith GUTSELL

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

Mr Nigel LUCAS

Technical Manager
Canterbury Meat Packers Ltd
Seafield Rd
Ashburton
NEW ZEALAND
Tel: +64 3 302 7699
Fax: +64 3 302 7700
Email: nigel.lucas@cmp.co.nz

Mr Brian LYNCH

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

Ms Katie MATHESON

Communications Manager
Meat NZ
Box 121
Wellington
NEW ZEALAND

Mr John MILLER

Secretary, Meat Industry Standards Council
Lochiel Consultants Limited
PO Box 22038
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: 027 499 5845
Fax: +64 4 479 5845
Email: djmiller@clear.net.nz

Mr Ben O'BRIEN

Manager, Trade Policy
Meat NZ
Box 121
Wellington
NEW ZEALAND

Mr Terrance PIERSON

General Manager
Asure NZ
PO Box 1141
Christchurch
NEW ZEALAND
Tel: +64 3353 1370
Fax: +64 4 33531371
Email: piersont@asure.co.nz

Dr Alan ROYAL

Technical Policy Consultant
Meat NZ
Box 121
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 474 9508
Email: alan.royal@meatnz.co.nz

Mr Owen SYMMANS

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

Mr Neil TAYLOR

Chief Executive Officer
Meat NZ
Box 121
Wellington
NEW ZEALAND

NORWAY**NORVEGE****NORUEGA****Dr Halvard KVAMSDAL**

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

Dr Truls NESBAKKEN

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

Dr Paul SKJAKER

Senior Adviser DVM
Norwegian Food Control Authority
PO Box 8187 Dep.
NO-0034 Oslo
NORWAY
Tel: +47 23 21 67 60
Fax: +47 23 21 70 01
Email: psk@snt.no

PERU**PEROU****Dr Lilian CHEA SOTO**

Especialista En Insumos pecuarios
Senasa
Pasaje Zela s/n Jesus Maria – Lima Peru
PERU
Tel: +423 5553
Fax: +423 5553
Email: lches@senasa.gob.pe

PHILIPPINES**FILIPINAS****Dr Maria Araceli ALBARECE**

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

Dr Minda S. MANANTAN

Deputy Executive Director
National Meat Inspection Commission – DA
BAI Compound, Visayas Ave.,
Dilman
Quezon City, PHILIPPINES
Tel: +632 924 3119
Fax: +632 924 7973
Email: msmanantan@yahoo.com

Mr Zafrullah G. MASAHUD

Trade Commissioner
Phillippine Trade & Investment Centre
Level 1 Philippine Centre
27-33 Wentworth Avenue
SYDNEY NSW 2000
Tel: +61 2 9283 7300
Fax: +61 2 9283 8011
Email: dtisydney@bigpond.com

SINGAPORE
SINGAPOUR
SINGAPUR

Dr Paul Chiew KING TIONG
 Head / Inspection & Epidemiology Division
 Agri-Food & Veterinary Authority of Singapore
 51 Jalan Buroh
 Singapore 619495
 REPUBLIC OF SINGAPORE
 Tel: +65 267 0820
 Fax: +65 265 0784
 Email: paul_chiew@ava.gov.sg

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

Dr Andrew VAN ZYL
 Team Leader
 Acting Deputy Director: Hygiene Control
 Directorate: Veterinary Services
 National Department of Agriculture
 Private Bag X138
 0001 Pretoria
 SOUTH AFRICA
 Tel: +27 12 319 7647
 Fax: +27 12 329 6892
 Email: andrewvz@nda.agric.za

Mr Muzi D. NKOSI
 Control Meat Inspector
 Directorate: Veterinary Services
 North West Province
 Private Bag X239
 8681 Mmabatho
 SOUTH AFRICA
 Tel: +27 18 389 5037
 Fax: +27 18 389 5090

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

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Mr Oscar GONZALEZ GUTIERREZ-SOLANA
 Subdirector General de Sanidad Exterior y Veterinaria
 Ministerio de Sanidad Y Consumo
 Paseo Del Prado
 18 – 20 28071 Madrid
 ESPAÑA (SPAIN)
 Tel: +3491 596 2040
 Fax: +3491 596 2047
 Email: ogonzalez@msc.es

Mr Angel Javier LAZARO RUIZ
 Veterinarian Advisor
 Ministry of Agriculture, Food & Fisheries of Spain
 C/- Corazon De Maria, 8 4ª Planta
 28002 Madrid
 SPAIN
 Tel: +34 913 478 351
 Fax: +34 913 478 299
 Email: jlazaror@mapya.es

Mr Jesús MARTÍN RUIZ
 Jefe Area Veterinaria De Salud Publica
 Ministerio de Sanidad Y Consumo
 Paseo Del Prado
 18 – 20 28071 Madrid
 ESPAÑA (SPAIN)
 Tel: +3491 596 1943
 Fax: +3491 596 2047
 Email: amartinez@msc.es

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Dr Tor BERGMAN
 Chief Veterinary Officer, Public Health
 National Food Administration
 Box 622
 SE – 751 26 Uppsala
 SWEDEN
 Tel: +46 18 17 55 87
 Fax: +46 18 12 76 37
 Email: tor.bergman@slv.se

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

Dr Andreas BAUMGARTNER
 Deputy Chief “Section of Microbiology and
 Biotechnology”
 Swiss Federal Office of Public Health
 CH-3003 Bern
 SWITZERLAND
 Tel: +41 31 322 95 82
 Fax: +41 31 322 95 74
 Email: andreas.baumgartner@bag.admin.ch

Dr Dagmar HEIM

Head of BSE Project
Swiss Federal Veterinary Office
Schwarzenburgstrasse.161
PO Box CH-3003 BERN
SWITZERLAND
Email: dagmar.heim@bvet.admin.ch

Dr Katharina STÄRK

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

THAILAND**THAILANDE****TAILANDIA****Mr Sakchai SRIBOONSUE**

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

Mrs Usa BAMRUNGBHUET

Standards Officer
Thai Industrial Standards Institute
Rama VI Street
Ratchathewi
Bangkok 10400
THAILAND
Tel: +66 2 246 1993
Fax: +66 2 248 7987
Email: usak@tisi.go.th

Mr Sakurn EAMSILA

Director of Food Sanitation Division
Health Department
Ministry of Public Health
Thivanon Rd, Nonthaburi 11000
THAILAND
Tel: +66 2 590 4182
Fax: +66 2 590 4188
Email: sakurn@health.moph.go.th

Ms Vimonrat PREMSIRI

Thai Broiler Processing Exporters Association
313 CP. Tower, 22nd Floor
Bangrak, Bangkok 10500
THAILAND
Tel: +66 2 638 2199
Fax: +66 2 638 2536
Email: vimonrat@cpf.co.th

Mr Boonpeng SANTIWATTANATAM

Board of Director, Vice Chairman of Food Processing
Industry Club
The Federation of Thai Industries
Queen Sirikit International Convention Center Zone d.
4th floor
60 New Rachadapisek Road
Klongtoey, Bangkok
THAILAND
Tel: +66 2 229 4255
Fax: +66 2 229 4941 2
Email: www.fti.or.th

UNITED KINGDOM**ROYAUME-UNI****REINO UNIDO****Mr Kenneth CLARKE**

Veterinary Advisor
Food Standards Agency
Government Buildings
Kenton Bar
Newcastle
UNITED KINGDOM
Tel: +44 191 286 9210
Fax: +44 191 286 4452
Email: kenneth.clarke@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr Debby REYNOLDS

Veterinary Director
UK Food Standards Agency
125 Kingsway
London
UNITED KINGDOM
Tel: +44 20 7276 8380
Fax: +44 20 7276 8376
Email: debby.reynolds@foodstandards.gsi.gov.uk

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

Mr John C. PRUCHA

Assistant Deputy Administrator
Program Coordination and Evaluation
Office of Policy, Program Development and Evaluation
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4866-South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-3700
Tel: +202 720-3473
Fax: +202 690-3856
E-mail: john.prucha@usda.gov

Dr Bonnie BUNTAIN

Chief Veterinary Medical Officer
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 3130-South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-3700
Tel: +202 720-8609
Fax: +202 720-9893
E-mail: bonnie.buntain@usda.gov

Mr Mark DOPP

Senior Vice President
Regulatory Affairs & General Counsel
American Meat Institute
1700 North Moore Street
Suite 1600
Arlington, VA 22209-1995
Tel: +703 841-2400
Fax: +703 527-0938
E-mail: Mdopp@meatami.org

Mr William JAMES

Director
Food Animal Sciences Division
Mail Drop 343
901 D Street, SW
Washington, DC 20250
Tel: +202 690-6572
Fax: +202 690-6565
E-mail: william.james@usda.gov

Ms Alice JOHNSON

Vice President
Food Safety Programs
National Food Processors Association
1350 I Street, NW
Washington, DC 20005
Tel: +202 639-5983
Fax: +202 639-5991
E-mail: ajohnson@nfpa-food.org

Ms Edith E. KENNARD

Staff Officer
U.S. Codex Office
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 4861-South Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-3700
Tel: +202 720-5261
Fax: +202 720-3157
E-mail: edith.kennard@usda.gov

Ms Merle PIERSON

Deputy Under Secretary for Food Safety
U.S. Department of Agriculture
Room 227-E - JLW Building
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-3700
Tel: +202 720-0350
Fax: +202 690-0820
E-mail: merle.pierson@fsis.usda.gov

Mr Bryce QUICK

Director, CPAO
USDA Food Safety & Inspection Service
Office Administrator
Congressional & Public Affairs Office
1400 Independence Avenue
SW Washington DC 20250
Tel: +202 720 3897
Fax: +202 720 5704
Email: bryce.quick@fsis.usda.gov

Mr David YOUNG

Agricultural Attache
US Embassy
PO Box 1190
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 462 6012
Fax: +64 4 462 6016
Email: youngd@fas.usda.gov

OBSERVER ORGANISATIONS

Asociación Latinoamericana de Avicultura Secretario Ejecutivo (ALA)

Dr J. Isidro MOLFESE

Latin American Association of Poultry Breeders (ALA)
Arce 441 3º Piso (1426)
Buenos Aires
ARGENTINA
Tel: (+54 11) 4774-4770
Email: molfese@ciudad.com.ar

Consumers International (CI)

Ms Celia MURPHY
Consumers Institute of New Zealand
Consumers International
24 Highbury Crescent
London
UNITED KINGDOM
Tel: +44 0207 266 6663 ex 207
Email: rhannan@consint.org

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

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

European Commission (EC)

Dr Henri BELVEZE
European Commission
1049 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 296 28 12
Fax: +32 2 299 85 66
Email: henri.belveze@cec.eu.int

Mr Martinus WEIJTENS
Administrator
European Commission
Rue Belliard 232
B-1040 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 295 9973
Fax: +32 2 296 9062
Email: martinus.weijtens@cec.eu.int

Mr Andrew John WILSON
Counsellor, Consumer Health Affairs
European Commission
140 Wireless Rd, Bangkok
THAILAND
Tel: +2 255 9100
Fax: +2 255 9114
Email: andrew.wilson@cec.eu.int

Council of the European Union (EU)

Mr Olli MATTILA
Administrator
General Secretariat of the Council of the European Union
Rue de la L01 175
B-1048 Brussels
BELGIUM
Tel: +322 285 8357
Fax: +322 285 7928
Email: olli.mattila@consilium.eu.int

Food and Agriculture Organisation (FAO)

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

Office International des Epizooties (OIE)

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

World Health Organisation (WHO)

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

World Veterinary Association (WVA)

Dr Jim EDWARDS
President
World Veterinary Association
c/o MAF
PO Box 2526, Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 460 8758
Fax: +64 4 460 8701
Email: edwardsj@maf.govt.nz

CODEX CONSULTANT**Dr Steve HATHAWAY**

Director (Programme Development)
MAF Food Assurance Authority
PO Box 646
GISBORNE
Tel: +64 6867 1144
Fax: +64 6868 5207
Email: hathaways@maf.govt.nz

CODEX SECRETARIAT**Mr David BYRON**

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

Ms Annamaria BRUNO

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

Mr Christophe LEPRÊTRE

Associate Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Room C-297
FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57055621
Fax: +39 06 57054593
Email: christophe.lepretre@fao.org

NEW ZEALAND SECRETARIAT**Mrs Cherie FLYNN**

Senior Policy Analyst, Food and Animal Policy
MAF Policy
PO Box 2526
WELLINGTON
Tel: +64 4 4744169
Fax: +64 4 4744265
Email: flynnc@maf.govt.nz

Ms Laurie KNIGHT

Policy Analyst, SPS/Codex
MAF Policy
PO Box 2526
WELLINGTON

Dr Judi LEE

Programme Manager (Programme Development)
MAF Food Assurance Authority
95 McGregor Road
RD 2
Papakura
AUCKLAND
Tel: +64 9 2929131
Fax: +64 9 2929131
Email: leeja@maf.govt.nz

Ms Cindy NEWMAN

Conference Co-ordinator, SPS/Codex
MAF Policy
PO Box 2526
WELLINGTON

Ms Debra TUIFAO

Policy Analyst, SPS/Codex
MAF Policy
PO Box 2526
WELLINGTON

AVANT-PROJET DE PRINCIPES GÉNÉRAUX EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE

(Avancé à l'étape 5)

1. La viande doit être saine et propre à la consommation humaine et toutes les parties y compris les gouvernements, le secteur et les consommateurs ont un rôle à jouer pour atteindre ce but.¹⁹¹¹

Cet avant projet se penche sur le but primordial en matière d'hygiène de la viande, à savoir la viande doit être à la fois saine et propre à la consommation humaine. Dans un système fondé sur l'analyse des risques tout au long de la chaîne allant du producteur au consommateur, toutes les parties, à savoir le secteur, les gouvernements et les consommateurs, ont un rôle à jouer pour garantir la sécurité et la salubrité.

2. L'autorité compétente devrait bénéficier de moyens légaux pour l'établissement et l'exécution des prescriptions réglementaires en matière d'hygiène pour la viande et assumer l'ultime responsabilité de leur respect. Il incombera au responsable de l'établissement de produire une viande saine, propre à la consommation humaine et respectant les prescriptions réglementaires en matière d'hygiène pour la viande. Les parties concernées devront être légalement tenues de fournir les informations et l'assistance requises par l'autorité compétente.

Même si l'on considère que toutes les parties ont un rôle à jouer en matière d'hygiène de la viande, il incombe à l'autorité compétente d'établir les normes et d'être l'ultime garant du respect des exigences de sécurité et salubrité telles qu'elles sont spécifiées dans les règlements.

3. Les programmes d'hygiène pour la viande devront avoir pour objectif principal la protection de la santé publique, être fondés sur une évaluation scientifique des dangers que peut présenter la viande pour la santé humaine, et prendre en compte tous les périls pouvant menacer la sécurité sanitaire de l'aliment, identifiés par les opérations de surveillance et de recherche et autres activités pertinentes.

En ce qui concerne les échanges internationaux de denrées alimentaires, l'accord sur les normes sanitaires et phytosanitaires de l'OMC exige que les mesures sanitaires soient fondées sur des principes scientifiques ainsi que sur une évaluation des risques pour la santé humaine, à partir des techniques d'analyse des risques mises au point par les organisations internationales concernées. Il est désormais généralement accepté tant au niveau international - Codex - qu'au niveau national - autorités compétentes de chaque gouvernement membre - que les normes d'hygiène des produits alimentaires doivent être basées, dans la mesure du possible et de la praticabilité, sur une évaluation scientifique et une analyse des risques.

4. Les principes de la gestion des risques en matière de sécurité alimentaire doivent être intégrés, dans la mesure du possible et s'il y a lieu, à la conception et la mise en œuvre de programmes d'hygiène pour la viande².

Le système Codex agit à plusieurs niveaux pour élaborer des directives incorporant l'analyse des risques dans la conception et la mise en place de normes d'hygiène alimentaire. L'élaboration d'un cadre de travail pour la gestion des risques alimentaires pour la santé humaine repose sur quatre étapes : évaluation des risques (y compris analyse des risques), analyse des options disponibles pour la gestion des risques, mise en place des mesures d'hygiène, surveillance et révision.

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

² Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, Avant-projet de principes et de directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CX/FH 01/7 et ALINORM 03/13 par. 99 – 128); Comité du Codex sur les principes généraux, Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques, CL 2001/24-GP.

5. [Dans la mesure du possible et de la praticabilité, les autorités compétentes doivent définir des objectifs de sécurité alimentaire (OSA)³ en fonction d'une méthodologie basée sur l'analyse des risques, afin de définir de manière objective le niveau de maîtrise des dangers permettant de réaliser les objectifs en termes de santé publique.]

Le concept d'OSA est relativement nouveau dans le Codex. Etant donné la primauté des systèmes HACCP dans le contrôle alimentaire, il est clair que l'on ne pourra atteindre les objectifs de l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments, qu'en établissant un "pont" entre le niveau de protection du consommateur ("niveau de protection approprié ") et le degré de contrôle des dangers que le système HACCP doit forcément fournir. Le concept d'OSA a pour origine le besoin d'atteindre un niveau souhaité de protection du consommateur en disposant d'une mesure objective du degré de contrôle des dangers alimentaires.

6. Les prescriptions en matière d'hygiène pour la viande devront maîtriser, dans toute la mesure du possible, les dangers tout au long de la chaîne alimentaire. Les informations disponibles auprès du producteur primaire devront être prises en compte afin d'adapter les prescriptions d'hygiène pour la viande au tableau de la morbidité et à la fréquence des dangers dans la population animale productrice de viande.

Les mesures de sécurité sanitaire des aliments peuvent être mises en place à plusieurs niveaux de la chaîne alimentaire, et un système optimal d'hygiène de la viande appliquera les mesures disponibles aux niveaux où elles seront le plus efficaces pour la réduction des risques alimentaires pour la santé humaine. Du fait de la nature particulière des systèmes de production de viande fraîche, l'optimisation des activités d'hygiène de la viande au niveau du traitement dépend de la fourniture d'informations en provenance de la production primaire.

7. Le responsable de l'établissement devra appliquer les principes HACCP. Dans la mesure du possible, ces principes devront également être appliqués à la conception et à l'application des mesures d'hygiène tout au long de la chaîne alimentaire.

Le système HACCP est désormais reconnu comme étant le système d'hygiène alimentaire privilégié dont l'application incombe tout d'abord aux responsables d'établissements. Cependant, il existe des réserves quant à la praticabilité du système HACCP au niveau de la ferme, et par conséquent cet avant-projet de principes doit demeurer souple en ce qui concerne son application à tous les secteurs de la chaîne alimentaire.

8. Lorsque des systèmes d'assurance de la qualité ont été volontairement mis en œuvre, les autorités compétentes devraient prendre en compte la contribution de tels systèmes lors de la vérification des prescriptions réglementaires.

L'usage de systèmes d'assurance qualité est très répandu dans l'industrie alimentaire. L'inclusion volontaire des activités d'hygiène de la viande dans un système global d'assurance qualité mis en vigueur par le responsable d'établissement devrait normalement améliorer son impact et amener les autorités compétentes à en prendre compte dans l'exercice de leurs responsabilités réglementaires en diminuant par exemple la fréquence des contrôles HACCP. Le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations, étudie à l'heure actuelle le document de travail intitulé « Avant-projet de directives pour l'utilisation de systèmes d'assurance qualité afin de satisfaire aux prescriptions en matière d'aliments », qui explore le rôle que pourrait jouer l'autorité compétente dans la reconnaissance officielle de tels systèmes d'assurance qualité.

9. Les diverses activités à mettre en place pour garantir l'hygiène de la viande devraient être exécutées par un personnel possédant la formation, les connaissances, les compétences et les capacités définies, le cas échéant, par l'autorité compétente.

³ A sa trente-quatrième session, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire a décidé que son groupe de rédaction utiliserait provisoirement la définition suivante proposée par l'ICMSF. Objectif pour la sécurité alimentaire: la fréquence et/ou la concentration maximale d'un danger [microbiologique] dans un aliment au moment de la consommation, qui offre le degré approprié de protection de la santé publique [(DPA)] (ALINORM 03/13, par. 123)

L'hygiène de la viande nécessite la mise en œuvre d'un éventail complexe d'activités, et le personnel chargé de leur exécution n'est pas toujours directement employé par l'autorité compétente ; il en est ainsi d'un certain nombre de pays qui ont mis à l'essai des systèmes d'inspection ante-mortem et post-mortem impliquant en partie le personnel du secteur privé. La formation et la compétence de tout le personnel impliqué dans l'hygiène de la viande sont un élément clef pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments, et la définition de la formation, des connaissances, des compétences et des capacités ainsi que des rôles du personnel concerné relève de la responsabilité de l'autorité compétente.

10. L'autorité compétente devra, le cas échéant, définir le rôle des personnes participant aux activités d'hygiène de la viande, notamment celui de l'inspecteur vétérinaire.

11. L'autorité compétente devra s'assurer que le responsable de l'établissement dispose de systèmes appropriés pour tracer la viande et la retirer de la chaîne alimentaire. La communication avec les consommateurs et les autres parties concernées devra être envisagée.

L'existence de systèmes adéquats pour le rappel des produits est une exigence de plus en plus reconnue par le secteur.

12. Selon les circonstances, les résultats du suivi et de la surveillance des populations animales et humaines devront être examinés et les prescriptions en matière d'hygiène de la viande devront être examinées et/ou modifiées si nécessaire.

Un cadre pour gérer de façon efficace les risques alimentaires pour la santé humaine nécessite le contrôle et la surveillance de la population des consommateurs pour déterminer si les mesures d'hygiène permettent d'atteindre le niveau requis de protection du consommateur. En outre, la surveillance de la population animale pour des dangers spécifiés pourrait s'avérer nécessaire pour déterminer la fréquence d'animaux contaminés ou infectés entrant dans la chaîne alimentaire.

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

L'équivalence des mesures d'hygiène alimentaire est un sujet de plus en plus important qui touche le commerce international des aliments. « L'équivalence correspond à l'état selon lequel les 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 ». (Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certifications des importations et des exportations, Alinorm 01/30A, Annexe III)

Annexe III

**AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DE LA VIANDE FRAÎCHE
(avancé à l'étape 3)****1. INTRODUCTION**

1. La viande fraîche 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*, *Campylobacter* et *Yersinia enterocolitica*. Outre les dangers biologiques et chimiques existants, de nouveaux dangers apparaissent, tels que l'encéphalopathie spongiforme des bovins.

2. Une approche moderne de l'hygiène de la viande basée sur l'analyse des risques¹ 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 l'analyse des risques ainsi que par une plus grande importance conférée à la prévention et au contrôle des cas de contaminations microbiologiques passant inaperçues au cours du traitement. Il est par ailleurs essentiel d'appliquer les principes HACCP. L'efficacité des programmes actuels est la manifestation 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 d'application, c'est à l'autorité compétente qu'il incombe, le cas échéant, de définir le rôle du personnel participant aux activités relatives à l'hygiène de la viande et de vérifier que toutes les exigences réglementaires ont été respectées.

4. Les principes de la gestion des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments² doivent être intégrés, le cas échéant, à la conception et 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.

2. CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DE CE CODE

5. Cet avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche étend la portée du Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire³ appliqués au contexte de la viande fraîche, transport inclus. S'il y a lieu, les annexes de ce code (Analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise et Directives pour son application ainsi que les Principes pour la définition et l'application de critères microbiologiques pour les aliments⁴) sont développées plus avant et appliquées au contexte spécifique de l'hygiène pour la viande.

6. Pour les besoins de ce code, la viande fraîche est celle qui est dérivée des ongulés domestiques, solipèdes domestiques, volaille, gibier d'élevage, gibier à plumes d'élevage (y compris les ratites) et gibier sauvage. Ce code d'usage est également susceptible d'application à d'autres types d'animaux servant à la production de viande fraîche, sous réserve d'éventuelles exigences particulières en matière d'hygiène de la part de 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

¹ Dans le contexte du présent code, l'expression « basé sur l'analyse de risques » décrit d'une manière générale l'application des principes et des procédures d'analyse des risques dans l'élaboration des prescriptions d'hygiène de la viande.

² Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques CX/GP 02/ ; avant-projet de principes et directives régissant la gestion des risques microbiologiques (CX/FH 01/7 et ALINORM 03/13 ; paragraphes 99 à 128).

³ CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 -1997

⁴ CAC/GL 21-1997

d'animaux ; par exemple, il est inévitable que l'on impose des restrictions sur l'hygiène de la viande de gibier sauvage tué sur le terrain.

7. Bien que le champ d'application de ce code se limite nécessairement à la production de viande fraîche, 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/GL20-1995), Avant-projet de principes et directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CX/FH 01/7 et ALINORM 03/13, paragraphes 99 à 128), Directives générales pour l'utilisation du terme « Halal » (CAC/GL 24-1997) et recommandations du Groupe spécial intergouvernemental sur l'alimentation animale (LINORM 01/38 et ALINORM 01/38A) .

9. Lorsque la viande fraîche est destinée au commerce local, des pratiques traditionnelles peuvent entraîner des dérogations à certaines des prescriptions d'hygiène de la viande présentées dans ce code.

3. DÉFINITIONS

10. Ce code prend en compte les définitions suivantes. (A noter : on trouvera des définitions plus générales concernant l'hygiène alimentaire dans le Code d'usages international recommandé- Principes généraux d'hygiène alimentaire.⁵)

<i>Abattoir</i>	Tout local approuvé, homologué et/ou enregistré] par l'autorité compétente, utilisé pour l'abattage et/ou l'habillage des animaux destinés à la consommation humaine.
<i>Animal</i>	Fait référence aux animaux de types suivants : <ul style="list-style-type: none"> • ongulés domestiques, c'est-à-dire bovins, porcs, ovins et caprins ; • solipèdes domestiques ; • volaille, c'est-à-dire oiseaux d'élevage ; • lagomorphes (lapins) • 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) ; • tous autres animaux spécifiés par l'autorité compétente.
<i>[Inspection ante-mortem</i>	Toute procédure ou examen effectués sur les animaux, ante-mortem, afin de procéder à un jugement et de décider du 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 ⁶ .
<i>Autorité compétente</i>	L'autorité officiellement chargée par le gouvernement du contrôle de l'hygiène de la viande, comprenant la définition d'exigences réglementaires en matière d'hygiène de la viande et leur mise en vigueur.
<i>Organisme compétent</i>	Organisme reconnu et supervisé par l'autorité compétente afin de mettre en place des activités spécifiques relatives à l'hygiène de la viande.

⁵ Code d'usage international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997)

⁶ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius

Personne compétente	Une personne possédant la formation, les connaissances, les compétences et les capacités pour effectuer la tâche qui lui a été assignée et soumise aux exigences de l'autorité compétente.
Saisi	Se dit d'un animal d'abattoir ou de parties d'un animal, inspectés et jugés dangereux ou autrement reconnus impropres à la consommation humaine [et/ou animale] et devant être [détruits].
Contaminant	Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutés intentionnellement aux produits alimentaires et pouvant compromettre leur sécurité ou leur salubrité. ⁷
[Maladie ou défaut	Modification pathologique ou pathophysiologique ou toute autre anomalie (y compris les défauts technologiques associés à l'habillage).]
Habillage	Division progressive sur le plan d'habillage d'un animal d'abattoir en une carcasse (ou demi-carcasses), parties comestibles et en sous-produits non comestibles.
Établissement	Tout bâtiment ou toute zone approuvés, homologués et/ou enregistrés par l'autorité compétente pour les activités d'hygiène de la viande.
[Responsable d'établissement	Le propriétaire ou la personne ayant la charge d'un établissement et devant s'assurer que les prescriptions d'hygiène de la viande sont respectées.]
Équivalence	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.
[Objectif de sécurité sanitaire des aliments (OSA)	La fréquence ou la concentration maximale d'un danger microbiologique présent dans un aliment au moment de sa consommation et correspondant au niveau approprié de protection de la santé publique] [ALOP en anglais] ⁸
Viande fraîche	Viande ayant pu être réfrigérée mais qui n'a subi aucun autre traitement que le conditionnement en atmosphère modifiée ou l'emballage sous vide pour assurer sa conservation.
Entrepôt pour gibier	Tout local où les animaux de gibier abattus sont entreposés temporairement avant leur transfert dans un établissement ; ce local doit être approuvé, homologué et/ou enregistré par l'autorité compétente pour cet usage. (<i>Aux fins du présent code, un entrepôt pour gibier constitue un type particulier d'établissement.</i>)
Danger	Agent biologique, biochimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé. ⁹
Chasseur	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.
Non comestible	Viande animale inspectée et jugée ou officiellement reconnue par l'autorité compétente comme étant dangereuse ou impropre à la consommation humaine, mais dont la [destruction] n'est pas nécessaire.
[Inspecteur	Personne nommée, accréditée ou reconnue de toute autre manière par l'autorité compétente.]
Viande	Toutes les parties d'un animal saines et propres à la consommation humaine.
Hygiène de la viande	Toutes les conditions et mesures nécessaires afin d'assurer la sécurité et la

⁷ Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 3-1997)

⁸ Avant-projet de principes régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CX/FH 01/17 et ALINORM 03/13, par. 99-128)

⁹ Définitions pour le manuel de procédure du Codex Alimentarius, 12^{ème} édition, page 51.

	salubrité de la viande à tous les stades de la chaîne alimentaire.
[Abat	Toute autre viande n'appartenant pas à la carcasse.]
[Inspecteur officiel	Inspecteur employé par les pouvoirs publics et chargé d'activités officielles d'hygiène de la viande].
Inspection organoleptique	Identification des maladies et défauts chez les animaux, par inspection visuelle, tactile et olfactive.
Production primaire	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.
Inspection post-mortem	Toute procédure ou examen post-mortem effectués sur la tête, la carcasse, les viscères et autres parties des animaux abattus afin de procéder à un jugement et de décider du sort réservé à ces animaux.
[Système d'assurance qualité	L'ensemble de la structure organisationnelle, des procédures, des procédés et des ressources nécessaires à la garantie de la qualité.]
Saine pour la consommation humaine	Viande propre à la consommation humaine selon les critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> • a été produite en appliquant toutes les mesures de sécurité sanitaire des aliments adaptées à l'usage auquel elle est destinée ; • satisfait aux OSA et autres paramètres fondés sur les résultats concernant des dangers donnés ; et • [ne contient pas de résidus de substances chimiques ni de contaminants à des niveaux dangereux pour la santé humaine.]
Procédures opérationnelles de propreté et de désinfection (en anglais, SSOP)	Système documenté permettant de garantir que les installations, l'équipement et les ustensiles sont propres et aseptisés avant le début et au cours des opérations.
[Propre à la consommation humaine	Propre à la consommation humaine selon les critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> • a été produite en appliquant toutes les mesures de sécurité sanitaire des aliments pour les consommateurs adaptées à l'usage auquel elle est destinée¹⁰ ; • satisfait aux paramètres fondés sur les résultats concernant des maladies et défauts donnés ; et • n'a pas été traitée à l'aide de substances dont l'emploi est interdit par la législation nationale pertinente.]
[Vérification	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.]
[Inspecteur vétérinaire	Inspecteur ou inspecteur officiel possédant une qualification professionnelle de vétérinaire.]

¹⁰ Voir par exemple les Directives générales pour l'utilisation du terme «Halal »(CAC/GL 24-1997)

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

En cours d'élaboration séparément (voir ALINORM 03/16 paragraphe 61 et appendice II)

5. PRODUCTION PRIMAIRE

11. La production primaire constitue une source importante de risques pour la viande fraîche. Un certain nombre de risques microbiologiques sont fréquents dans les populations animales d'abattoir, et leur contrôle au niveau des exploitations crée des problèmes considérables, par exemple *E. coli* O157:H7, *Salmonella* et *Campylobacter*. Une méthode de gestion des risques appliquée à l'hygiène de la viande comprend des considérations sur les 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.¹¹

12. Le niveau croissant d'informations disponibles concernant les animaux d'abattoir facilite l'application de programmes d'hygiène de la viande basés sur une analyse des risques et permet que les méthodes d'inspection soient adaptées au tableau de morbidité et à la fréquence des maladies et défauts dans la population animale spécifique.

13. Les principes et directives présentés dans cette section viennent compléter les objectifs et directives figurant à 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 fraîche, saine et propre à la consommation humaine.
- ii. Il revient, dans la mesure du possible, au secteur agricole et à l'autorité compétente de réunir et diffuser les informations se rapportant aux risques et conditions affectant la salubrité de la viande fraîche pouvant exister dans les populations animales, y compris les systèmes pour le soutien continu, dans les établissements, des opérations de traitement basées sur les systèmes HACCP.
- iii. La production primaire devrait inclure des programmes officiels ou considérés comme tels 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 l'hygiène des animaux, leur alimentation, l'environnement et inclure l'utilisation de systèmes HACCP ou des principes HACCP sur lesquels ils sont fondés.
- v. Les méthodes d'identification des animaux devraient permettre de retrouver la ferme d'origine dans les cas où une enquête réglementaire est nécessaire suite à la détection de risques (ou critères de salubrité) de niveaux inacceptables, aux stades ultérieurs de la chaîne alimentaire.
- vi. Les systèmes d'assurance qualité mis en place par le secteur agricole au stade de la production primaire peuvent être reconnus de manière appropriée par l'autorité compétente comme apportant une contribution aux prescriptions réglementaires.

5.2 HYGIÈNE DES ANIMAUX D'ABATTOIR

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

¹¹ Avant-projet de principes régissant la conduite de l'analyse des risques (CX/GP 02/3)

conception et de la mise en œuvre globales des programmes d'hygiène de la viande basés sur une analyse des risques.

Afin de faciliter l'application de ces programmes :

- 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 comme exemple d'informations pertinentes, l'origine de l'alimentation 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 d'informations de l'abattoir vers la ferme au sujet de la sécurité et salubrité des animaux d'abattoir et de la viande, de façon à pouvoir incorporer cette information dans les programmes d'assurance qualité du secteur, afin d'améliorer leur efficacité ;
- le renvoi d'informations concernant les résultats d'inspections port-mortem pourrait s'avérer d'une importance capitale dans l'amélioration de l'état de santé des populations d'abattoir ;
- les autorités compétentes devraient systématiquement analyser les informations recueillies au cours des activités de contrôle et de surveillance de la production primaire, afin de pouvoir évaluer si l'hygiène de la viande, tout au long de la chaîne allant du producteur au consommateur, satisfait aux impératifs généraux de santé publique.

15. L'autorité compétente devrait assurer la gestion d'un programme officiel concernant certains agents zoonotiques, dangers chimiques et contaminants stipulés.

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 les 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 fraîche ;
- contrôler les mouvements des animaux entre les exploitations et jusqu'aux abattoirs, où ils sont soumis à la quarantaine ; et
- coordonner autant que possible les activités avec les autorités responsables de la santé animale et humaine.

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

- contrôler l'homologation et l'utilisation des médicaments vétérinaires afin que la présence de résidus dans la viande fraîche n'atteigne pas des niveaux rendant cette viande dangereuse pour la consommation humaine¹²; et
- 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 fraîche.

16. Des systèmes d'identification animale devraient exister 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.

17. Les animaux ne devraient pas être transportés à l'abattoir si :

¹² Directives pour la mise en place d'un programme de contrôle réglementaire des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CAC/GL, 16-1993)

- le degré de contamination des surfaces externes est à même de compromettre l'hygiène de l'abattage et de l'habillage ;
- des informations donnent lieu de croire que les animaux pourraient compromettre la production d'une viande fraîche, saine et propre à la consommation humaine ; par exemple en raison de la présence de maladies spécifiques ou de l'utilisation de médicaments vétérinaires. (Dans ce cas, le transport ne peut être effectué qu'après examen des animaux par un vétérinaire ayant certifié que l'animal suspect doit être abattu sous une supervision réglementaire spéciale) ; ou
- si une blessure ou un accident empêche le transport de l'animal pour ménager sa souffrance.

5.3 HYGIÈNE DU GIBIER SAUVAGE

18. 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 considérer toutes les sources possibles lors de la collecte de ces informations. En conséquence, les chasseurs doivent être encouragés à fournir des informations pertinentes comme par exemple, l'origine géographique du gibier et tous les symptômes cliniques de maladie pouvant être observés dans les populations d'animaux sauvages.

19. La chasse du gibier sauvage devrait s'effectuer de manière à ce que :

- l'abattage s'effectue de manière humainement acceptable ;
- les méthodes d'abattage correspondent à la production d'une viande fraîche, saine et propre à la consommation humaine ; et
- l'origine géographique ne coïncide pas à une zone touchée par une interdiction officielle de chasser, par exemple en cas de programmes simultanés de lutte chimique antiparasitaire ou de quarantaine animale.

20. Les chasseurs jouent un rôle particulièrement important en ce qui concerne le recueil d'informations sur les animaux abattus et devraient être conscients de la responsabilité qui leur incombe de fournir à l'établissement tout renseignement pertinent pouvant influencer la sécurité et la salubrité de la viande de gibier sauvage, tel que par exemple les symptômes cliniques de maladie identifiés juste avant l'abattage et toute maladie ou défaut évident au cours de l'habillage et/ou de l'éviscération partielle sur le terrain. Dans certains cas, l'autorité compétente peut 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, tels que la détection de maladies et défauts et les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) à suivre au cours de l'habillage de terrain et du transport vers un entrepôt pour gibier.

21. Le gibier sauvage étant abattu sur le terrain, l'utilisation de méthodes 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, tel que l'ablation de la tête (si cela est autorisé par l'autorité compétente), et de l'éviscération partielle, telle que l'ablation de l'estomac et des intestins des grands mammifères.¹³

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
- un maintien minimal des poumons, du foie, du cœur et des reins en cas d'éviscération partielle, soit par leurs ligaments naturels, soit par identification et emballage en accompagnement de la carcasse d'origine.¹⁴

¹³ L'éviscération partielle n'implique habituellement que l'ablation de l'appareil gastro-intestinal ; cela facilite le refroidissement.

¹⁴ L'autorité compétente peut autoriser l'éviscération totale des petites pièces de gibier.

22. 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, à moins que l'autorité compétente ne spécifie d'autres usages et conditions.

23. 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. Les carcasses et autres parties d'animaux ne doivent pas être congelées avant l'habillage et l'inspection dans un établissement, à moins que la température ambiante ne l'exige.

5.4 HYGIÈNE DE L'ALIMENTATION DU BÉTAIL

24. L'approvisionnement, la manipulation, le stockage, le traitement et la distribution aux animaux des aliments, ainsi que la production des ressources fourragères et de pâturage doivent être conformes aux bonnes pratiques d'alimentation animale.¹⁵ Dans la mesure du possible et de la praticabilité, l'alimentation du bétail doit être protégée de toute contamination par des agents nocifs chimiques, physiques et microbiologiques ainsi que par des organismes nuisibles porteurs d'agents zooniques.

25. Il est nécessaire que toutes les parties impliquées dans la production, la fabrication et l'utilisation d'aliments pour le bétail collaborent afin d'établir le lien entre tout danger potentiel ou identifié et le niveau de risque couru par les consommateurs et pouvant entraîner une transmission à travers la chaîne alimentaire. En raison du possible développement de souches résistantes antimicrobiennes d'organismes pathogènes, l'autorité compétente devrait avoir une stratégie active pour l'utilisation à bon escient des antibiotiques comme facteur de croissance dans l'alimentation du bétail.

26. La fabrication des aliments pour le bétail au sein des exploitations agricoles devrait être soumise au même contrôle que les aliments produits industriellement. Des archives devraient être maintenues aussi bien au niveau des usines de fabrication qu'au niveau des exploitations, sur l'origine des aliments pour le bétail et/ou de leurs ingrédients ainsi que les habitudes alimentaires du bétail, et la vérification que les objectifs mentionnés ci-dessus sont atteints relève de l'autorité compétente.

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

- sont identifiés comme pouvant introduire des agents zoonotiques au sein des 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 ou de contaminants dans la viande fraîche à des niveaux rendant cette viande dangereuse pour la consommation humaine.

27. S'il existe un risque de transmission d'agents zoonotiques, l'autorité compétente devrait établir une législation et des contrôles appropriés supervisant l'alimentation des animaux en protéines animales. Si une gestion efficace des risques le justifie, cela pourrait déboucher sur l'interdiction de telles pratiques. Tout aliment pour le bétail traité 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 des limites maximales en ce qui concerne la présence de mycotoxines.

5.5 HYGIÈNE ENVIRONNEMENTALE

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

29. L'autorité compétente devrait concevoir des programmes de contrôle et de surveillance environnementaux ciblés et adaptés aux circonstances, et en assurer la gestion ; par exemple, en cas de pollution industrielle importante ou de l'utilisation régulière de pesticides interdits.

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

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

¹⁵ Groupe social intergouvernemental sur l'alimentation animale, Avant-projet révisé de code d'usages sur une alimentation animale saine (CX/AF 01/5)

- les contaminants environnementaux à des niveaux rendant la viande fraîche dangereuse pour la consommation humaine ; et
- la garantie que l'eau et toute autre matière porteuse, telle que les engrais, ne sont pas d'importants agents de transmission de dangers.

Des installations et procédures devraient être mises en place pour s'assurer que :

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

5.6 TRANSPORT

5.6.1 Transport d'animaux d'abattoir

30. Le transport des animaux d'abattoir peut avoir un impact significatif sur la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande fraîche destinée à la consommation humaine.

Les animaux d'abattoir exigent des méthodes de transport jusqu'à l'abattoir garantissant que :

- les salissures et la contamination croisée des animaux par les matières fécales sont réduites au minimum ;
- de nouveaux risques alimentaires ne sont pas introduits au cours du transport à travers d'autres zones d'exploitation agricoles ou territoires
- l'identification de l'animal, et notamment de son lieu d'origine, est maintenue ; et
- les souffrances des animaux sont prises en compte et tout stress évité.

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 blessures ;
- 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 ;
- lorsqu'ils possèdent plusieurs étages, les animaux transportés à l'étage inférieur soient protégés de l'étage supérieur par un plancher imperméable ;
- la ventilation soit adaptée ; et
- le nettoyage et la désinfection soient effectués de manière diligente (cf. Section 10).

31. Les véhicules de transport, et les caisses dans le cas des volailles, devraient être lavés et au besoin désinfectés le plus tôt possible après le déchargement des animaux.

5.6.2 Transport du gibier sauvage

32. A la suite de l'habillage sur le terrain, les carcasses et les viscères devraient être transportées sans délai dans un entrepôt pour gibier ou un établissement selon une procédure minimisant la contamination des parties comestibles. Les véhicules utilisés lors d'opérations commerciales pour le gibier sauvage doivent être conformes aux normes applicables au transport de la viande fraîche en termes de fabrication, de capacité opérationnelle et d'hygiène (cf. section 8).

33. Il convient de réduire la température par réfrigération de manière efficace aussi rapidement que possible après l'habillage partiel sur le terrain et le transport, à moins que la température ambiante n'autorise une autre procédure.

6. PRÉSENTATION DES ANIMAUX A L'ABATTOIR

34. Il convient de s'assurer au maximum que les animaux présentés à l'abattoir soient propres et sains.

35. L'inspection ante-mortem est une opération essentielle 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. L'autorité compétente devrait déterminer les procédures et examens à utiliser lors de l'inspection ante-mortem, sa mise en œuvre ainsi que les compétences et la formation 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 en fonction des 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. Le responsable d'établissement et l'autorité compétente devraient analyser et renvoyer, s'il y a lieu, à la production primaire, les informations provenant des inspections ante-mortem.

6.2 CONDITIONS DE STABULATION

36. Le regroupement des animaux présentés à l'abattoir peut avoir des conséquences importantes sur de nombreux aspects de l'abattage et de l'habillage ainsi que sur la production d'une viande fraîche, saine et propre à la consommation humaine. La propreté des animaux, en particulier, est directement liée au niveau de contamination croisée microbiologique de la carcasse et autres parties comestibles au cours de l'abattage et de l'habillage. Les animaux souillés de manière excessive par des matières fécales et de la saleté peuvent développer des taux importants de contamination croisée des parties comestibles par des agents alimentaires pathogènes entériques tels que *Salmonella*, *Campylobacter* et *E. coli* O157:H7.

37. Une série de mesures peut être appliquée pour s'assurer que seuls les animaux suffisamment propres peuvent être abattus, par exemple lavage manuel au tuyau, lavage automatique par aspersion, bain. En ce qui concerne les moutons, le séchage correct de la toison après le nettoyage peut s'avérer être un facteur déterminant du niveau invisible de contamination microbiologique croisée entre la toison et la carcasse, au moment de l'habillage.

38. 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 le plus possible le contact des animaux avec la saleté et la contamination croisée par des agents alimentaires pathogènes ;
- 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 et, si besoin est, nourris et abreuvés ;

- la séparation de différentes classes et types d'animaux, 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 alimentaires pathogènes aux autres animaux (cf 6.3) ;
- des systèmes visant à garantir que seuls sont abattus les animaux suffisamment propres (et secs, par exemple les moutons) ;
- des systèmes visant à garantir que la nourriture a été supprimée de façon appropriée avant l'abattage, c'est à dire avant le transport en ce qui concerne la volaille ;
- le maintien de l'identification des animaux (soit individuellement, soit par lots, par exemple 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 à l'inspecteur menant à bien l'inspection post-mortem, par exemple informations au sujet de "suspects".

39. L'autorité compétente devrait vérifier que toutes les conditions de stabulation pouvant affecter la sécurité et la salubrité de la viande fraîche sont conformes aux exigences réglementaires. Lorsque l'autorité compétente détermine la fréquence et l'intensité des activités de vérification, elle devrait prendre en compte les systèmes d'assurance qualité correctement mis en place par le responsable d'établissement.

6.3 INSPECTION ANTE-MORTEM

40. Tous les animaux présentés à l'abattage doivent être soumis à une inspection ante-mortem, de façon individuelle ou par lot.¹⁶ L'inspection devrait vérifier que l'identification des animaux est correcte, que ceux-ci ne sont pas originaires de régions sous quarantaine et qu'ils sont suffisamment propres pour ne pas compromettre un abattage et un habillage hygiénique.

41. L'inspection ante-mortem complète l'inspection et le jugement post-mortem en appliquant un éventail spécifique de procédures et/ou tests qui s'appuient sur l'attitude, le comportement et l'apparence de l'animal vivant.¹⁷

42. Avant l'inspection ante-mortem, le responsable d'établissement devrait procéder au tri des animaux dès leur arrivée à l'abattoir. Lorsque le comportement ou l'apparence d'un animal ou d'un lot d'animaux sont de nature à interdire la stabulation, le responsable de l'inspection ante-mortem doit en être notifié immédiatement.

L'admission d'animaux dans l'abattoir devrait être refusée lorsque :

- des animaux sont morts pendant le transit ;
- des zoonoses contagieuses sont présentes ou suspectées ;
- une maladie relative à la santé animale et soumise à des restrictions de quarantaine est présente ou suspectée ;
- les exigences d'identification animale 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), sont absentes ou inadéquates.

Les animaux peuvent cependant être admis en stabulation sous l'égide de contrôles d'hygiène spéciaux imposés par l'inspecteur, si par exemple, le renvoi d'un lot d'animaux vers leur lieu d'origine a pour effet d'augmenter la probabilité d'une épidémie ou d'exacerber un problème existant de bien-être des animaux.

6.3.1 Conception du système d'inspection ante-mortem

43. L'inspection ante-mortem devrait être incluse en tant que composante intégrale d'un système global basé sur l'analyse des risques pour la production de viande fraîche, avec des systèmes pour le contrôle des opérations de traitement (cf. Section 9) incorporant les composants appropriés. Il faudrait utiliser, à la fois dans la

¹⁶ 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.

¹⁷ Dans le cas du gibier sauvage abattu sur le terrain, l'inspection ante-mortem est remplacée par une évaluation grossière de la carcasse et des viscères disponibles avant le début de l'habillage.

conception et la mise en place des systèmes d'inspection ante-mortem, des informations pertinentes relatives aux animaux d'abattoir, telles que le type d'animal, l'état de santé, la zone géographique d'origine.

44. 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. En l'absence de tout système basé sur l'analyse des risques, les procédures employées devront être fondées sur les connaissances et pratiques scientifiques actuelles et il est probable qu'il faille utiliser des procédures d'amplitude et d'intensité accrues pour atteindre les niveaux requis de protection des consommateurs.

45. Lorsque cela est exigé par des préoccupations de santé publique, le tri des animaux par des méthodes autres que l'inspection organoleptique peut s'avérer nécessaire, par exemple pour les résidus chimiques ou l'ESB.

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

- des procédures de confirmation d'une identification animale correcte en accord avec la législation nationale;
- la conception et l'application de procédures et de tests organoleptiques correspondant 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 de 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 ;
- son intégration, dans la mesure du possible, avec des opérations de traitement basées sur le système HACCP, par exemple l'application de critères objectifs pour garantir la propreté appropriée des animaux présentés à l'abattoir ;
- une adaptation continue, dans la mesure du possible, des procédures en fonction des données reçues des exploitations agricoles avec chaque lot ;
- 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 chimiques et les contaminants ; et
- le renvoi d'informations aux exploitations agricoles 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 place de procédures d'inspection ante-mortem

46. L'autorité compétente devrait déterminer la façon dont l'inspection ante-mortem doit être conduite, y compris l'identification des éléments pouvant être appliqués à la ferme plutôt qu'à l'abattoir, par exemple dans le cas des élevages intensifs de volaille¹⁸. L'autorité compétente devrait établir la formation, les connaissances, les compétences et les capacités requises du personnel impliqué, y compris le rôle de l'inspecteur vétérinaire et du personnel ne dépendant pas d'elle (cf. 9.2), et assurer la vérification des activités d'inspection et de jugement, selon ses besoins. L'ultime responsabilité pour garantir que toutes les exigences réglementaires sont remplies incombe à l'autorité compétente.

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

- la présentation au responsable de l'inspection ante-mortem, d'un certificat faisant état de l'inspection ante-mortem qu'ont subi les animaux, lorsque cela a eu lieu au niveau de l'exploitation agricole ;
- le retrait des animaux de l'inspection ante-mortem et de l'abattage s'ils sont dans un état de gestation avancée, ont récemment mis bas ou avorté ;

¹⁸ Dans certains cas, l'autorité compétente pourra autoriser l'abattage sur l'exploitation même, notamment pour certaines catégories animales. Par exemple l'éviscération retardée pour la volaille et le gibier d'élevage, et dans ces cas là, l'opération d'abattage devrait être soumise à une inspection ante-mortem et autres contrôles d'hygiène, tels que déterminés par l'autorité compétente.

- l'application de systèmes d'identification pour chaque animal ou par lots d'animaux jusqu'au moment de l'abattage pour documenter les résultats de l'inspection ante-mortem, et après l'abattage dans le cas d'animaux " suspects " ;
- le lavage et la présentation à nouveau d'animaux considérés comme n'étant pas suffisamment propres ; et
- l'enlèvement rapide des animaux morts en stabulation suite, par exemple, à des maladies du métabolisme, au stress et à la suffocation et ce, avec l'accord du responsable de l'inspection ante-mortem.

47. L'inspection ante-mortem à l'abattoir devrait avoir lieu dès que possible après la livraison des animaux d'abattoir. Seuls les animaux considérés comme étant suffisamment reposés devraient être envoyés à l'abattage. Dans l'éventualité d'un délai excessif, par exemple plus de 24 heures, l'inspection ante-mortem devrait être répétée.

Les systèmes d'inspection ante-mortem mis en place par l'autorité compétente devraient comprendre :

- la prise en compte régulière de toutes les informations pertinentes en provenance de la production primaire, telles que les déclarations des fournisseurs 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 mise à la disposition du responsable de l'inspection post-mortem des résultats de l'inspection ante-mortem, si un inspecteur considère qu'un animal suspect peut être abattu dans des conditions d'hygiène spéciale et ce, afin d'améliorer le jugement final ;
- 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 le responsable de l'inspection ante-mortem ;
- l'identification immédiate d'animaux jugés comme étant 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 de confirmation si nécessaire.

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

6.3.3 Catégories de jugement

49. 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 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 l'inspecteur 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, dangers professionnels de santé, ou possibilité certaine de contamination inacceptable de l'environnement de l'abattage et de l'habillage suite à l'abattage¹⁹ (cf. Annexe II) ;

¹⁹ L'inspecteur peut, suite à une inspection post-mortem dans des installations spéciales, considérer que les parties comestibles de l'animal

- saisi pour des raisons de salubrité de la viande²⁰ (cf. Annexe II) ;
- abattage d'urgence pour des raisons touchant au bien-être de l'animal²¹ ;
- 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 en cas de tétanie d'herbage pour le bétail ; 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 CONCERNANT LES ANIMAUX AVANT L'ABATTAGE

50. La connaissance détaillée des animaux présentés à l'abattage est un facteur déterminant pour des procédures d'abattage et d'habillage optimales, et est une condition préalable pour la conception et la mise en place d'opérations de traitement par le responsable d'établissement. Par ailleurs, les autorités compétentes devraient analyser les informations pertinentes et les prendre en compte lors de la mise en place d'exigences d'hygiène pour des systèmes d'hygiène basés sur l'analyse des risques à tous les stades de la chaîne alimentaire., y compris la formulation d'OSA (cf. 9.2).

51. L'autorité compétente peut exiger la surveillance d'animaux présentés pour l'abattage pour établir des informations initiales sur la fréquence des dangers parmi les animaux d'abattoir tels qu'agents pathogènes présents dans la viande et résidus chimiques dépassant les limites maximales. L'autorité compétente devrait concevoir et mettre en place 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 mis 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 des opérations de traitement ;
- renvoyer, si nécessaire, vers l'exploitation agricole des informations ayant trait à la sécurité et à la salubrité des animaux présentés à l'abattage ; et
- fournir à l'autorité compétente, des informations afin de faciliter le passage en revue des systèmes d'hygiène de la viande basés sur l'analyse des risques.

7. PRÉSENTATION DU GIBIER SAUVAGE A L'HABILLAGE

52. Le gibier sauvage tué et présenté dans un établissement a, d'une manière générale, fait l'objet de pratiques hygiéniques différentes par rapport aux animaux d'abattoir. Au lieu d'une inspection ante-mortem, le gibier sauvage devrait subir une évaluation appropriée avant que l'habillage et l'inspection post-mortem complète ne commencent, de façon à empêcher une contamination excessive de l'environnement de l'habillage ainsi qu'un gaspillage des ressources.

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

- i. Les animaux devraient être suffisamment propres de façon à ne pas compromettre un habillage hygiénique.
- ii. L'évaluation de la sécurité et de la salubrité des animaux avant l'habillage devrait être basée autant que possible sur l'analyse des risques, et devrait prendre en compte les informations pertinentes pouvant être glanées sur le terrain.

²⁰ 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.

²¹ 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 ÉVALUATION DU GIBIER SAUVAGE PRÉSENTÉ À L'HABILLAGE

53. L'évaluation devrait déterminer, dans la mesure du possible, si des pratiques hygiéniques pour des animaux chassés ont été appliquées de façon appropriée, y compris une évaluation du niveau de propreté suffisant pour 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 séparés de la carcasse (cf. 5.3), devront alors être vérifiées.

54. L'évaluation devrait prendre en compte toutes les informations pouvant être obtenues sur le terrain au cours d'opération de chasse, comme par exemple la présence d'anormalités au moment de la mort ou la situation géographique. Lorsque cela est possible, les résultats devraient être renvoyés aux chasseurs ou aux autres personnes impliquées dans la chasse de gibier sauvage de façon à améliorer leurs connaissances sur l'hygiène de la viande.

55. L'évaluation du gibier sauvage pour la sécurité sanitaire et la salubrité avant l'habillage devrait, dans la mesure du possible, reposer sur l'analyse de risques compte tenu de la possibilité que seule une partie de l'animal soit présentée à l'habillage, par exemple si, comme il est vraisemblable, l'appareil gastro-intestinal du gibier de grande taille est laissé sur place. La nature des procédures d'évaluation avant l'habillage et l'inspection post-mortem complète sera nécessairement limitée et devrait, d'une façon générale, se concentrer sur le dépistage des anormalités intrinsèques à la chasse telles que signes de mort naturelle ou signes que l'animal était déjà moribond, décomposition et traces d'intoxication par l'intermédiaire de poisons ou de contamination externe naturelle. Les systèmes pour mener à bien les procédures d'évaluation et les jugements devraient reposer sur ceux utilisés pour l'inspection ante-mortem des autres classes d'animaux (cf. 6.3).

56. 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 ÉQUIPEMENTS

57. 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).

58. 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, 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 devraient être situés, conçus et construits de manière à minimiser autant que possible la contamination de la viande fraîche.
- ii. Les installations et l'équipement devraient être conçus, construits et entretenus de manière à minimiser autant que possible la contamination de la viande fraîche.
- iii. Les installations et l'équipement en contact direct avec les parties comestibles des animaux devraient être conçus et construits afin de permettre un contrôle efficace de leur état d'hygiène dans le cadre de procédures opérationnelles de propreté et de désinfection (SSOP en anglais) et de plans HACCP.
- iv. Un équipement adapté devrait 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 fraîche.
- v. L'eau doit être potable, sauf lorsqu'un type d'eau différent peut être utilisé sans entraîner une contamination de la viande fraîche.
- vi. La conception des établissements et de leurs équipements devrait faciliter la mise en pratique des prescriptions d'hygiène par le responsable de l'établissement et l'autorité compétente.

8.2 CONCEPTION ET CONSTRUCTION DES LOCAUX DE STABULATION

59. Les locaux de stabulation devraient être conçus et construits de manière à éviter une contamination croisée excessive de la viande fraîche, à la suite du contact des surfaces externes de l'animal avec des saletés, et afin de ne pas endommager la salubrité de la viande fraîche, ni compromettre le bien être des animaux.

60. Les locaux de stabulation devraient comprendre des installations sanitaires pour le lavage (et le séchage) des animaux jugés insuffisamment propres pour l'abattage.

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

- les animaux peuvent être groupés sans surnombre et danger de se blesser et sans être exposés à des changements climatiques stressants ;²²
- les parcs et couloirs facilitent l'inspection ante-mortem ;
- 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 l'alimentation animale ;
- il existe une séparation physique entre les locaux de stabulation et les zones de l'abattoir où des matières comestibles peuvent être trouvées ;
- les animaux " suspects " peuvent être isolés et examinés dans des locaux séparés²³ permettant leur regroupement sécurisé en attendant soit d'être abattus, soit d'être soumis à une supervision ou à une saisie, 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. A l'exception de la volaille et du gibier à plumes d'élevage, des installations spéciales sont nécessaires pour l'abattage séparé des animaux " suspects ", saisis ou blessés.

Les installations requises pour l'abattage des animaux " suspects ", saisis ou blessés devraient :

- être séparées des locaux de stabulation et utilisées uniquement aux fins susmentionnées ;
- être d'accès facile depuis les parcs contenant les animaux " suspects " ou blessés ;
- être sécurisées ;
- être équipées de locaux adaptés au stockage hygiénique des tissus retirés des animaux " suspects " ou blessés ;
- être construites de manière à permettre un isolement sécurisé et adapté aux circonstances, de tous les tissus, contenus de viscères et matières fécales extraits 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 de toutes les autres zones (soit par une barrière physique, soit par la distance), y compris celles de saignée, afin de minimiser la contamination croisée de tous les produits comestibles.

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

²² 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 températures extrêmes.

²³ 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.

64. Les chaînes d'abattage existantes devraient être conçues pour permettre un défilé constant des animaux et empêcher ainsi une contamination croisée.

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

65. Toutes les zones et installations pouvant entrer en contact avec de la viande devraient être conçues et construites de manière à permettre de bonnes pratiques d'hygiène,²⁴ et à minimiser autant que possible la contamination de la viande.

Les locaux et autres zones pouvant entrer en contact avec 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 au cours des phases de traitement et entre celles-ci (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 ;
- faire en sorte que les portes menant à des locaux où de la viande est entreposée constituent des barrières sécurisées ;
- s'assurer que toute goulotte acheminant des produits comestibles et non comestibles 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 d'animaux sont habillés en même temps
 - la vidange et le nettoyage des organes digestifs, et toute autre préparation des organes digestifs propres, à moins que l'autorité compétente ne considère que cette ségrégation ne s'avère pas nécessaire
 - la manipulation de viandes et parties non comestibles suite à leur spécification à moins que ces produits ne soient séparés d'une autre manière 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 hygiénique des opérations de traitement, conformément aux prescriptions de l'autorité compétente ;
- prévoir des installations adéquates pour la préparation et le stockage des graisses animales comestibles;
- empêcher l'accès et l'hébergement de parasites ; et
- fournir des installations adéquates pour le stockage sécurisé des produits chimiques (tels que produits de nettoyage, lubrifiants et encres de marquage) et autres substances dangereuses, afin d'éviter la contamination accidentelle de la viande.

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

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

- des installations permettant un déroulement constant des opérations ou une séparation complète entre divers lots de production ;

²⁴ Code d'usages international recommandé- Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1 - 1969, Rév. 3 1997).

- un local, ou des locaux, séparés physiquement des autres locaux et dont la température peut être contrôlée ; et
- la séparation des zones de désossage, découpe et préemballage de la zone de conditionnement, à moins que des systèmes ne soient en place empêchant toute contamination de la viande lors des opérations de conditionnement.

67. Les systèmes de drainage et d'évacuation des déchets ne devraient pas représenter 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 orifices appropriés, avec des bassins captants, des collecteurs et des puisards séparés en permanence de toute zone où de la viande peut être placée.

68. Chaque établissement devrait comporter des installations et un équipement adaptés pour le personnel de l'autorité compétente.

69. Les établissements devraient comporter une zone adaptée, suffisamment à l'abri de toute contamination environnementale, pour l'expédition de la viande fraîche.

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

70. Tout l'équipement utilisé dans des zones susceptibles d'héberger de la viande devrait faciliter l'utilisation de BPH. L'équipement et les récipients utilisés dans des locaux et autres zones où l'on peut trouver de la viande devraient être conçus et construits de manière à minimiser toute contamination croisée. 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 présentes devraient être conçues pour permettre un défilé constant des carcasses et autres 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 susceptibles d'entrer en contact avec la viande devraient être équipés d'installations adéquates pour le lavage des mains ainsi que pour le nettoyage et la désinfection des instruments (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 concernés ;
- 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 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 zones de réfrigération des carcasses).

8.6 APPROVISIONNEMENT EN EAU

75. Les établissements impliqués dans la production de viande fraîche ont généralement des besoins importants en eau potable. Des installations adéquates de surveillance et de maintien de la salubrité ainsi que du stockage, du contrôle de la température et de la distribution de l'eau doivent être mises en place.

Il faudrait installer un équipement fournissant :

- un approvisionnement permanent en eau potable chaude et froide adapté et facilement accessible ;
- une eau potable chauffée à un minimum de 82°C, pour la désinfection de l'équipement, sauf s'il existe un système d'assainissement équivalent ;
- une eau potable à une température appropriée pour le lavage des mains ; et
- une solution détergente chaude ou froide, à une concentration acceptable, au besoin et le cas échéant.

76. Lorsque de l'eau non potable est fournie pour divers usages, tels que la lutte contre les incendies, la formation de vapeur ou la réfrigération, des systèmes de réticulation devraient être mis au point afin de séparer totalement l'approvisionnement en eau potable de celui en eau non potable et d'empêcher toute possibilité de reflux.

8.7 CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

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

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

- le refroidissement, la réfrigération et/ou la congélation de la viande conformément aux spécifications écrites concernant le contrôle des opérations ;
- le stockage de la viande fraîche réfrigérée ou congelée 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 manipulations des animaux et parties d'animaux constituent maintes occasions 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.

Ces installations devraient comprendre :

- des vestiaires, douches, toilettes avec chasse d'eau, installations pour se laver et se sécher les mains ainsi qu'une zone séparée pour les repas ; et
- des vêtements de protection permettant d'empêcher l'accumulation des contaminants et pouvant être nettoyés efficacement de manière régulière.

Toutes les zones pouvant entrer en contact avec la viande devraient être équipées d'installations sanitaires adéquates pour se laver les mains, qui :

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

8.9 INSTALLATIONS POUR LE CONTRÔLE DES OPÉRATIONS DE TRAITEMENT

80. Les opérations d'hygiène de l'établissement et de l'autorité compétente devraient s'appuyer sur une construction adéquate de l'établissement et la mise en place d'installations et d'équipement adaptés.

81. Des locaux séparés devraient être mis à la disposition des personnes chargées de l'hygiène de la viande dans les abattoirs, y compris des installations sanitaires adaptées (cf. Section 11). Dans les établissements où les

animaux ne sont ni abattus ni habillés, tels que les établissements de découpe, les locaux du personnel peuvent être à proximité, à condition qu'ils permettent d'adopter une hygiène personnelle appropriée.

82. 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.

8.10 MOYENS DE TRANSPORT

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

- avoir été conçus et équipés afin que la viande ne soit pas en contact avec le sol ;
- être munis de joints et de fermetures de portes empêchant l'accès de toute source de contamination ; et
- être équipés de manière à permettre un contrôle et un maintien des conditions de température et d'humidité adéquates.

9. CONTRÔLE DES OPÉRATIONS DE TRAITEMENT

83. De nombreux dangers alimentaires sont associés à la viande fraîche. Ils peuvent provenir des animaux eux-mêmes, comme la *Salmonella* et l'*E.coli* O157:H7, de l'environnement de traitement, comme la *Listeria monocytogenes* et le *Clostridium perfringens* et enfin du personnel chargé de la manipulation, comme le *Staphylococcus aureus* et les virus hépatiques. 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 fraîche, à la fois saine et propre à la consommation humaine.

84. 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). Par ailleurs, la section présente également de nombreuses informations nouvelles complémentaires relatives au contrôle des opérations de traitement de la viande fraîche.

85. De nombreux aspects des procédures d'abattage et d'habillage peuvent entraîner une contamination significative de la viande fraîche, comme la dépouille et le plumage, l'éviscération, le lavage des carcasses, l'inspection post-mortem, le parage et autres manipulations le long de la chaîne du froid. Les systèmes de contrôle des opérations de traitement devraient permettre de limiter autant que possible toute contamination croisée microbienne lors de ces procédures et refléter la part que les contrôles représentent dans la réduction des risques 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 fraîche, à la fois saine et propre à la consommation humaine exige une attention détaillée apportée à la conception, la mise en œuvre, le contrôle et la révision de toutes les 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 leur conformité à toutes les prescriptions d'hygiène.
- iii. Toutes les opérations de traitement devraient limiter le niveau de contamination microbiologique passant inaperçu au niveau le plus faible possible et réalisable.
- iv. Le système HACCP devrait être appliqué, dans la mesure de ce qui est réalisable, comme étant le système idéal pour le contrôle des opérations, et complété par des conditions préalables de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) comprenant des 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 l'exploitation d'origine et le pré-abattage devraient 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 une analyse des risques et spécifiquement adaptée aux dangers que l'on peut raisonnablement suspecter de trouver dans les animaux présentés.²⁵
- vii. L'autorité compétente devrait déterminer les procédures et tests à utiliser lors de l'inspection post-mortem, la mise en œuvre de ceux-ci, ainsi que les compétences et les qualifications requises du personnel impliqué (y compris le 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 de parties animales comestibles 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 fraîche à domicile) ; les risques alimentaires pour la santé animale, tels que mentionnés dans la législation nationale pertinente ; et enfin les caractéristiques de salubrité.
- x. [Des OSA et critères de performance] relatifs aux activités de contrôle microbiologique des opérations et d'inspection post-mortem devraient être définis lorsque cela est réalisable et devraient être soumis à une vérification continue de l'autorité compétente.
- xi. Le responsable d'établissement peut employer les services d'organismes ou personnes compétents pour mener à bien les activités prescrites de contrôle des opérations, y compris l'inspection post-mortem.²⁶
- xii. Des systèmes d'assurance qualité devraient être mis en place par le responsable d'établissement en des points où ils peuvent améliorer l'efficacité des activités d'hygiène pour la viande. Ils peuvent être pris en compte par l'autorité compétente dans le cadre de la vérification des prescriptions réglementaires.

9.2 SYSTÈMES DE CONTRÔLE DES OPÉRATIONS DE TRAITEMENT

86. 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 fraîche. Ces systèmes devraient comprendre des conditions préalables de BPH et des plans HACCP adaptés aux circonstances. L'inspection post-mortem est un aspect particulier du contrôle des opérations de traitement et divers éléments peuvent être mis en place par le secteur agricole et agro-alimentaire et/ou l'autorité compétente (cf. 9.2.5).

87. Un système de contrôle des opérations documenté devrait décrire les activités d'hygiène de la viande mises en place (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.

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

89. 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, étant donné qu'elles sont liées au commerce international.

²⁵ Lorsque des procédures d'analyse des risques ne sont pas disponibles, l'inspection post-mortem menée selon les connaissances et les pratiques scientifiques actuelles devrait pouvoir garantir le niveau de protection des consommateurs requis.

²⁶ Les systèmes d'inspection et de certification officiellement reconnus correspondent à des systèmes ayant été homologués par l'organisme gouvernemental compétent (CAC/GL - 1995).

9.2.1 Procédures opérationnelles de propreté et de désinfection (sigle anglais SSOP)

90. Les SSOP pré-opérationnelles et opérationnelles devraient minimiser autant que possible et réalisable toute contamination directe et indirecte de la viande fraîche. Un système de SSOP correctement mis en place devrait garantir que les installations et l'équipement sont propres et aseptisés avant le début des opérations et qu'un niveau d'hygiène approprié est maintenu tout au long de celles-ci.

Les SSOP se caractérisent par :

- un ensemble de modèles fourni initialement par l'autorité compétente, comprenant des prescriptions réglementaires minimales d'hygiène générale ;
- l'élaboration par l'établissement d'un document écrit définissant le programme de SSOP et décrivant les procédures adoptées et leur fréquence d'exécution ;
- l'identification du personnel de l'établissement responsable de la mise en place et du contrôle des SSOP ;
- la soumission à l'autorité compétente, pour vérification, des informations recueillies relatives au contrôle des actions correctives et/ou préventives adoptées ;
- 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.

91. La vérification microbiologique des SSOP peut être réalisée par le biais de toute une gamme de méthodes, telles que : les méthodes directes d'estimation du dénombrement sur plaques des aérobies (avec résultats disponibles en 1 ou 2 jours) ou les méthodes indirectes utilisant la bioluminescence ATP (résultats immédiatement disponibles). Les responsables d'établissement devraient utiliser le contrôle statistique des opérations, ou toute autre méthode, afin de contrôler les courbes d'hygiène.

9.2.2 Critères microbiologiques

92. Dans certains cas, il est possible d'utiliser des critères microbiologiques, comme base des systèmes de contrôle des opérations relatives à la viande fraîche. Un critère microbiologique définit l'acceptabilité d'une opération ou d'un lot de produits, 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.²⁷ On peut utiliser aussi bien les agents pathogènes que les indicateurs.

93. Lorsqu'un critère microbiologique est utilisé comme directive, par exemple pour compléter la surveillance visuelle des SSOP, l'autorité compétente peut décider de sanctions réglementaires si la performance n'est pas respectée de manière significative.

9.2.3 HACCP

94. Dans le cadre de la production de viande fraîche, les systèmes HACCP constituent un moyen proactif de contrôle des opérations visant à garantir la sécurité sanitaire des aliments. Les principes et directives de mise en vigueur comprennent des activités de validation et de vérification.²⁸ La validation d'un plan HACCP appliqué à la viande fraîche devrait garantir que le plan permet de remplir les conditions de sécurité sanitaire des aliments (cf. 9.2.4) et de prendre en compte le degré de variabilité en présence de dangers qui se trouvent normalement associés aux divers lots d'animaux présentés.

95. 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 choisir d'homologuer des plans HACCP, afin de faciliter la satisfaction des objectifs fixés par la réglementation.

96. Bien que les plans HACCP soient généralement réservés au contrôle de la sécurité des aliments, il est possible d'utiliser les principes HACCP pour mettre au point des systèmes de contrôle des opérations liées à la

²⁷ Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/CL-1997)

²⁸ Système d'analyse des risques (HACCP) Points critiques et Directives concernant son application (Annexe au CAC/RAP 1-1969, Rév. 3-1997)

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 Critères de performance appliqués aux résultats du contrôle des opérations

97. La vérification d'un contrôle correct des opérations de traitement est nettement facilitée par la définition de critères de performance liés aux résultats d'activités données. En satisfaisant aux critères de performance de manière continue, le secteur agricole et agro-alimentaire peut facilement démontrer un contrôle correct des opérations, aussi bien en termes de sécurité que de salubrité de la viande fraîche.

98. L'établissement devrait posséder un système de contrôle des opérations documenté afin d'appliquer des mesures correctives et planifiées 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 réviser périodiquement les modalités de contrôle des opérations par rapport aux objectifs nationaux d'hygiène pour la viande.

99. Les critères de performance peuvent être initialement définis à partir des enquêtes de référence portant sur la performance actuelle, et être ensuite modifiés s'il y a lieu pour refléter la politique en vigueur. Dans la mesure du possible, les critères de performance relatifs à la sécurité sanitaire des aliments de la viande fraîche devraient découler d'OSA qui expriment de manière objective le niveau de maîtrise des dangers que le système de contrôle des opérations devrait atteindre (cf. ci-dessous). Les critères de performance relatifs à la salubrité de la viande fraîche devraient pouvoir démontrer que les conditions autres que celles affectant la sécurité sont éliminées de l'approvisionnement de viande fraîche à un niveau que l'on considère réalisable et qui reflète les attentes des consommateurs.

100. Dans certains cas, l'autorité compétente pourra utiliser les critères de performance comme directives ou normes réglementaires (cf. 9.2.5).

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

- faciliter la validation des systèmes de contrôle des opérations ;
- faciliter la dérivation des critères de performance et de traitement à divers stades de la production alimentaire ;
- permettre un maximum de flexibilité et d'innovations techniques 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 *salmonelle*; et
- fournir le moyen d'améliorer, au fil du temps, les résultats en termes d'hygiène de la viande.

101. Une définition de travail d'un objectif de sécurité sanitaire des aliments correspond à «La fréquence ou la concentration maximale d'un danger microbiologique présent dans un aliment au moment de sa consommation et correspondant au niveau approprié de protection de la santé publique] [ALOP en anglais].²⁹ La définition des objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments incombera en général à l'autorité compétente. Bien qu'un OSA soit principalement défini au point de consommation d'un produit de viande fraîche, les critères de performance et de traitement qui en sont dérivés peuvent être mis en place à tout point du système de traitement.

102. Lorsque des critères de performance dérivés des OSA sont établis comme directives réglementaires des normes, il conviendrait d'expliquer le lien avec un niveau de protection des consommateurs adéquat. On pourra citer par exemple les directives concernant les niveaux acceptables d'*E.coli*, les normes quant à l'absence d'*E.coli* O157:H7 ou les limites maximales de résidus pour les produits chimiques présentant une toxicité aiguë. Les critères de performance organoleptique qui reflètent un objectif de sécurité sanitaire des aliments peuvent également être définis comme directives ou normes réglementaires, comme la " tolérance zéro " en ce qui concerne la contamination visible des carcasses par des matières fécales.

Les objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments permettent :

- une validation objective des plans HACCP ;
- la dérivation des critères de performance et de traitement qui reposent sur une analyse des risques ;
- un durcissement de la maîtrise des dangers au fil du temps, afin d'améliorer le niveau de protection des consommateurs ; et
- une détermination objective de l'équivalence des mesures sanitaires.

103. Les critères de performance relatifs aux résultats du contrôle des opérations peuvent s'avérer inadaptes à assurer le niveau requis de protection des consommateurs contre certains dangers préoccupants (telle l'encéphalopathie spongiforme bovine). L'autorité compétente pourra avoir besoin de mettre en place des procédures et tests spéciaux pour atteindre les objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments, tels que des tests de diagnostic en laboratoire sur les cerveaux de tous les animaux montrant un déséquilibre du système nerveux lors de l'inspection ante-mortem, la saisie systématique des " matériaux à risque spécifiés " et l'interdiction de viande séparée mécaniquement dans les zones où l'encéphalopathie spongiforme bovine a été détectée chez des animaux abattus. 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 disponibles de gestion des risques.³⁰

9.2.5 Systèmes de réglementation

104. L'autorité compétente devrait avoir l'autorité légale de définir les prescriptions réglementaires d'hygiène de la viande et de s'assurer, en dernier lieu, que toutes les prescriptions réglementaires sont respectées. L'autorité compétente a quatre responsabilités essentielles relatives au contrôle des opérations :

- i. Définir les prescriptions réglementaires et les compétences du personnel (généralement au niveau national).
- ii. Mettre en place des contrôles d'hygiène de la viande lorsque ceux-ci sont déclarés être de la responsabilité directe de l'autorité compétente, tels que des programmes d'échantillonnage officiels, l'inspection ante-mortem et post-mortem, et procéder à une vérification adaptée.³¹
- iii. Vérifier de manière continue que les systèmes de contrôle mis en place par le responsable d'établissement sont conformes aux prescriptions réglementaires : BPH, SSOP, HACCP.
- iv. Faire appliquer la loi, s'il y a lieu.

L'autorité compétente devrait vérifier la conformité constante avec :

- les prescriptions de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) concernant : les animaux présentés à l'abattoir (et le gibier devant être habillé), les établissements, les installations et l'équipement, les opérations de traitement, 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 modalités de contrôle microbiologique et statistique des opérations ou les normes concernant la *Salmonella* ;
- les OSA, s'il y a lieu ;
- les niveaux de résidus chimiques et de contaminants inférieurs aux limites maximales, tel que cela est décrit dans la législation pertinente et dans les plans d'échantillonnage nationaux ;

³⁰ Encéphalopathie spongiforme bovine. Chapitre 2.3.13. Code zoosanitaire international - 2000. Office International des Epizooties

³¹ La vérification consiste en une révision continue des systèmes de contrôle des opérations du responsable d'établissement afin de garantir que les prescriptions réglementaires sont respectées, y compris les mesures correctives et préventives.

- les programmes de contrôle des zoonoses officiels ou " officiellement reconnus ", tels que des tests microbiologiques pour l'*E.coli* O157:H7 ; et
- les prescriptions d'hygiène relatives aux " matériaux à risque spécifiés ", telle l'élimination des tissus pouvant représenter un risque de transmission des encéphalopathies spongiformes.

105. Les activités de vérification peuvent comprendre une surveillance 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'homologation/l'enregistrement] des établissements peuvent faciliter la capacité de l'autorité compétente à garantir qu'ils opèrent conformément aux prescriptions réglementaires.

106. L'autorité compétente devrait assurer une supervision adaptée des activités de vérification qu'elle exécute. La nature et l'intensité de cette supervision devraient reposer sur une analyse des risques. L'inspecteur vétérinaire qui a la responsabilité globale de la supervision de l'hygiène de la viande dans un établissement devrait s'assurer que toutes les activités de vérification mises en place par l'autorité compétente ont été correctement exécutées. Pour ce faire, il devra sans doute utiliser des contrôles documentaires, procédures et tests supplémentaires. Les règlements régissant la présence de l'inspecteur vétérinaire 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 relation avec le déploiement d'autres personnes compétentes et avec les risques potentiels pour la santé humaine associés aux types d'animaux et de viande fraîche concernés.

107. Un programme national d'hygiène de la viande devrait être soumis à un audit réalisé par l'autorité compétente et distinct de la vérification systématique effectuée au niveau de chaque établissement.

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

- le ralentissement de la production jusqu'à ce que le contrôle des opérations soit de nouveau aux normes ;
- 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 d'inspection employé par l'autorité compétente ;
- l'obligation pour les établissements d'effectuer des traitements donnés, de retirer ou de détruire un lot de viande fraîche; et
- la suspension de [l'homologation/l'enregistrement] de l'établissement si les systèmes de contrôle des opérations sont invalides ou non conformes de manière réitérée.

108. Les programmes de système de contrôle des opérations basés sur une analyse des risques exigent un cadre réglementaire adapté pour l'évaluation et la gestion des risques, particulièrement lorsque ces systèmes de contrôle sont effectués du producteur au consommateur³². La communication sur les risques, qui comprend une consultation adaptée entre l'autorité compétente et toutes les parties intéressées, devrait être identifiée comme étant un élément vital.

9.2.6 Systèmes d'assurance qualité

109. Les autorités compétentes devraient encourager et coordonner les systèmes d'assurance qualité mis en place spontanément par les acteurs du secteur du producteur au consommateur.

110. 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 un engagement clair de la part des établissements à garantir que des contrôles des opérations sont en place et fonctionnent correctement.

111. Le responsable d'établissement peut employer les services d'organismes ou personnes compétents reconnus de manière appropriée par l'autorité compétente pour mener à bien les mesures prescrites d'hygiène de

³² Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques (CL 2001/24 – GP)

la viande au sein d'un système global d'assurance qualité. Ces systèmes supplémentaires visant à mettre en place des mesures d'hygiène de la viande devraient comprendre :

- un personnel possédant les compétences et qualifications requises par l'autorité compétente ;
- des plans HACCP pour la maîtrise des dangers associés à la viande ;
- des critères de performance mesurant la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande fraîche ; et
- la vérification des activités de contrôle des opérations par l'autorité compétente.

112. Les autorités compétentes devraient prendre en compte la contribution de tels systèmes lors de la vérification continue 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 compétente ³³ et, dans ce cas :

- la reconnaissance officielle peut être obtenue après évaluation du système par l'autorité compétente ou par un organisme reconnu, démontrant que le système d'assurance qualité satisfait à des critères donnés ;
- lorsqu'un autre acteur du secteur 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 est conforme aux prescriptions réglementaires de manière consistante, les activités de vérification officielles pourront être moins fréquentes ; et
- la politique en vigueur devrait répondre de manière adaptée au manque de performance et/ou de conformité des systèmes d'assurance qualité].

9.2.7 Équivalence

113. L'équivalence correspond à l'état selon lequel les 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 importateur³⁴. Les systèmes de réglementation fondés sur une analyse des risques et utilisant les objectifs en matière de sécurité sanitaire des aliments comme base pour les critères de performance et de traitement peuvent tirer un bénéfice important de l'application du principe d'équivalence.

114. Lorsque des accords d'équivalence ont été passés sur une base bilatérale ou multilatérale,³⁵ des systèmes particuliers de réglementation peuvent s'avérer nécessaires, tels que [l'homologation/l'enregistrement] de tous les établissements ayant démontré qu'ils étaient en conformité avec des mesures équivalentes et une vérification spéciale de ces mesures dites équivalentes.

115. Dans le cas où d'autres systèmes de mise en place d'activités d'hygiène de la viande permettant le contrôle des opérations sont testés sur le terrain avant l'adoption définitive, le produit concerné devrait être éligible pour une certification de routine, si sa sécurité et sa salubrité peuvent être scientifiquement démontrées à partir des résultats préliminaires.

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

116. Tous les aspects du contrôle des opérations de traitement devraient se conformer aux prescriptions générales d'hygiène du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire.³⁶

³³ 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/FCS 02/6)

³⁴ 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).

³⁵ Directives sur l'élaboration d'accords d'équivalence relatifs aux systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 34-1999).

³⁶ 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)

Les prescriptions générales d'hygiène relatives aux opérations de traitement devraient comprendre les éléments suivants :

- l'eau utilisée pour le nettoyage et la désinfection 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 de désinfection 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 ;
- l'accès du personnel aux zones de traitement devrait être strictement contrôlé.

117. Au cours de la vérification du contrôle des opérations et de la mise en place d'autres activités d'hygiène pour la viande, l'autorité compétente et les professionnels du secteur devraient avoir accès à des laboratoires publics et/ou des laboratoires privés homologués à bon escient. Les tests des échantillons d'origine animale ou environnementale devraient utiliser des méthodes analytiques validées³⁷.

Les tests en laboratoire sont nécessaires pour :

- la vérification microbiologique du contrôle des opérations (cf. 9.2.5) ;
- la vérification des normes de performance microbiologiques (cf. 9.2.5) ;
- la mise en place de plans de surveillance des résidus au niveau national ;
- le diagnostic de maladies affectant certains animaux ; et
- la mise en place de programmes officiels de surveillance des zoonoses.

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

118. Seuls les 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.

119. Seuls les animaux d'abattoir devraient pénétrer dans un abattoir. Les animaux utilisés pour le transport ou la manipulation des stocks ne devraient pénétrer que dans les locaux de stabulation.

120. Sauf dans le cas de l'application de mesures d'urgence, un animal ne devrait être abattu ou habillé dans un abattoir qu'en présence d'un inspecteur. 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 :

- les animaux abattus qui sont échaudés, flambés ou soumis à d'autres traitements similaires devraient être débarrassés de tout poil, soie, 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 ; si le sang est destiné à l'alimentation, il devrait être recueilli et manipulé de manière hygiénique ;
- en cas d'ablation de la langue, l'opération devrait être exécutée en veillant à ne pas couper les amygdales;

³⁷

Directives pour l'évaluation de la compétence des laboratoires d'essais chargés du contrôle des importations et exportations de denrées alimentaires (CAC/GL 27-1997).

- la dépouille de la tête ne devrait pas être exigée en ce qui concerne les veaux, les moutons et les chèvres, à condition que la manipulation s'effectue de manière à éviter toute contamination de la viande;
- avant tout retrait de parties destinées à la consommation humaine des têtes, celles-ci devraient être propres et, sauf dans le cas des carcasses échaudées et débarrassées de leurs poils, suffisamment dépouillées pour faciliter l'inspection et l'ablation hygiénique des parties données ;
- les mamelles en lactation ou clairement malades devraient être retirées des carcasses aussi rapidement que possible ;
- le contenu provenant des mamelles ne devrait pas pouvoir contaminer la carcasse, ce que les procédures de retrait devraient pouvoir garantir ;
- la dépouille au gaz (l'introduction d'air ou de gaz sous la peau en vue de faciliter la dépouille) ne devrait être autorisée que lorsque la procédure utilisée satisfait aux critères de performance microbiologique et organoleptique requis ; et
- la peau/la toison ne devraient pas être nettoyées, écharnées ni laissées en piles dans les zones d'un abattoir ou d'un établissement utilisées pour l'abattage ou l'habillage.

121. En raison de la nature spécifique de l'habillage des volailles et du gibier à plumes d'élevage, les animaux 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 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 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, par exemple.

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

123. 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 un inspecteur. (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 en limitant les contacts entre carcasses adjacentes au seul contact des ailes.)

Au cours de l'habillage :

- la dépouille devrait être effectuée avant l'éviscération, sauf pour la volaille et le gibier à plumes ;
- l'eau des bacs d'échaudage devrait être renouvelée aussi souvent que possible ;
- l'éviscération devrait être réalisée immédiatement ;
- l'écoulement de matières provenant de l'œsophage, de l'estomac, des intestins ou du rectum, de la vésicule biliaire, de la vessie, de l'utérus ou des mamelles devrait être évité de manière efficace ;
- 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 ;
- 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 traités de manière à éviter toute contamination croisée de la viande ;
- 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) ;

- les matières fécales et autres devraient être parées ou éliminées de toute autre manière des carcasses en utilisant une procédure empêchant toute contamination supplémentaire et satisfaisant aux critères de performance requis pour le contrôle des opérations ; et
- aucun papier, linge, éponge ou brosse ne devraient être utilisés pour le lavage des carcasses (toutefois les brosses peuvent être utilisées pour l'habillage des carcasses de porcs passés à la flamme, à condition que cela ait lieu immédiatement après le flambage).

124. Les carcasses ne devraient entrer en contact avec aucune surface ou équipement, à moins que, pour des raisons pratiques, cela ne puisse être évité. Lorsqu'un certain type d'équipement requiert le contact, de par sa conception, comme dans le cas des machines d'éviscération automatiques, l'hygiène de ce matériel devrait être garantie en permanence et surveillée de manière appropriée.

125. Lorsqu'un inspecteur considère que la méthode d'abattage ou d'habillage des animaux, ou toute autre phase de manipulation de la viande risquent d'affecter la sécurité sanitaire et la salubrité de la Loru'un inspecteur considère que la méthode d'abattage ou d'habillage des animaux, ou toute autre phase de manipulation de la viande risquent d'affecter la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande fraîche, il devrait faire appliquer un ralentissement du rythme de production, voire même la suspension des opérations, selon ce qu'il juge nécessaire (cf 9.2.5).

126. 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 dans le cas de petits ruminants, volaille ou gibier à plumes d'élevage).

127. Les installations et l'équipement utilisés pour l'abattage et/ou l'habillage devraient être réservés à cet usage et ne pas être utilisés pour le découpage ou le désossage. Toutefois, dans certains cas, certaines opérations de préparation, telles que le désossage partiel de la nuque, pourront être considérées comme acceptables par l'autorité compétente.

128. Les autorités compétentes devraient encourager l'adoption de technologies et procédures innovatrices dans les lieux d'abattage, lorsqu'elles ont prouvé qu'elles permettaient de réduire de manière significative la contamination croisée, telle l'opération consistant à enfermer le côlon dans un sac fermé par un cordon..

9.5 INSPECTION POST-MORTEM

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

130. Pour émettre un jugement sur la sécurité et la salubrité des parties comestibles destinées à la consommation humaine, l'inspection post-mortem des animaux devrait utiliser 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

131. 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 de tout système basé sur l'analyse des risques, les procédures employées devront être fondées sur les connaissances et pratiques scientifiques actuelles, et il est probable qu'il faille utiliser des procédures d'amplitude et d'intensité accrues pour atteindre les niveaux de protection des consommateurs requis.

132. Il faudrait utiliser, dans la conception et la mise en place des systèmes d'inspection post-mortem, des informations pertinentes relatives à la population animale, telles que type d'animal, état de santé, zone d'origine.

133. Pour certains dangers suspectés, telle la *Trichinella spirali*, et lorsque cela est exigé par des préoccupations 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.

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 correspondant 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 s'attendre raisonnablement 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 d'où sont issus les animaux abattus (par exemple, incisions multiples des muscles concernés chez les porcs de régions affectées par le *Taenia solium*) ;
- l'adoption de procédures minimisant autant que possible la contamination croisée lors des diverses opérations de manipulation. Certaines procédures utilisées pourront se limiter 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 ;
- l'abandon des procédures traditionnelles lorsqu'une enquête scientifique a démontré qu'elles sont inefficaces ou dangereuses par elle-même, telle l'incision systématique des ganglions de jeunes animaux visant à détecter des anomalies granulomateuses ;
- l'application de procédures organoleptiques plus intensives de manière systématique, lorsqu'une maladie ou un état de santé détectés dans une seule partie d'un animal peut 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 diagnostic d'animaux vivants est positif, telles que le 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 ;
- des critères de performance pour les résultats de l'inspection organoleptique qui reflètent une méthodologie basée sur l'analyse des risques ;
- une intégration avec des plans HACCP pour d'autres activités de contrôle des opérations, telle que l'adoption de critères de tolérance zéro pour les matières fécales en ce qui concerne la contamination des carcasses ;
- une adaptation continue des procédures selon les données reçues des exploitations avec chaque lot ; et
- la transmission d'informations aux exploitations afin de permettre une amélioration continue de la sécurité et de la salubrité des animaux présentés à l'abattoir (cf. 6.4).

134. En annexe I sont présentées les 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, et adapté à chaque population animale.

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

135. L'inspection post-mortem devrait être effectuée aussi rapidement que possible après l'abattage des animaux ou après la réception de pièces de gibier. L'inspection devrait prendre en compte toutes les informations pertinentes provenant de la production primaire et de l'inspection ante-mortem, telles que les déclarations des fournisseurs quant à l'utilisation des médicaments vétérinaires, les informations issues des programmes de maîtrise des dangers officiels ou officiellement reconnus, ou encore les informations relatives aux animaux abattus car considérés comme " suspects ".

136. L'autorité compétente devrait déterminer : les modalités de réalisation de l'inspection post-mortem, les compétences et la formation requises pour le personnel concerné (y compris le 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 garantir que toutes les prescriptions d'inspection post-mortem et de jugement sont remplies incombe à l'autorité compétente.

137. Les animaux ou parties animales saisis par l'inspecteur 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 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 ;
- la suspension du personnel d'établissement ayant éliminé ou modifié sciemment, avant l'inspection post-mortem, toute preuve de maladie ou de défaut ou moyen d'identification d'un animal ;
- 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 de toutes les parties animales destinées à l'inspection dans la zone réservée, jusqu'à conclusion de l'inspection 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 et de salubrité ne puisse être émis ;
- la saisie des parties de la carcasse retirées de la zone d'égorgeage ;
- la saisie systématique du foie et/ou des reins provenant d'animaux âgés lorsque l'autorité compétente a déterminé que l'on peut être en présence d'une accumulation inacceptable de métaux lourds ;
- 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
- une coopération totale avec les inspecteurs, de façon à faciliter de toute autre manière une inspection post-mortem efficace, comme l'accès aux données de traitement et un accès facilité à toutes les parties animales.

Les systèmes d'inspection post-mortem mis en place par l'autorité compétente, ou par tout organisme chargé de leur exécution au nom de celle-ci, devraient comprendre :

- des procédures et tests basés, autant qu'il est possible et réalisable, sur une analyse des risques (cf. 9.5.1) ;
- la vérification des procédures d'étourdissement et de saignée ;
- 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 méthodologie basée sur les risques (cf. Annexe I) ;

- 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 un animal ; par exemple, l'ouverture des articulations arthritiques infectées devra être réalisée dans une zone rendant impossible la contamination croisée d'autres animaux ;
- une inspection plus détaillée des parties comestibles destinées à la consommation humaine par rapport à l'inspection de parties dans l'unique but de définir des indicateurs, selon ce qui sera jugé approprié (par exemple, l'incision des poumons et des mamelles si la viande est destinée 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 légale pour ralentir ou interrompre le traitement afin de permettre une inspection post-mortem adéquate à tout moment ;
- la vérification du retrait systématique des parties indiquées sur la demande de l'autorité compétente, tels que " matériaux à risque spécifiés " pour l'ESB ; et
- la vérification de l'utilisation correcte et du stockage sécurisé de l'équipement utilisé pour appliquer les marques de santé.

138. 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 requérant une notification, ainsi que les cas de résidus ou contaminants non conformes devraient être rapportés à l'autorité compétente nationale ainsi qu'aux propriétaires du 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 conclusions devraient être transmises à toutes les parties intéressées.

9.6 JUGEMENT POST-MORTEM

139. Le jugement post-mortem de parties animales comestibles visant à déclarer si les 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, par exemple provenant d'une exposition dans l'environnement professionnel ou de la manipulation de viande fraîche à domicile. Les jugements relatifs à la salubrité de la viande fraîche devraient refléter les critères d'acceptabilité au niveau des consommateurs adaptés à l'usage auquel la viande est destinée.³⁸

140. Bien que cela ne soit pas du ressort du Codex, les programmes d'inspection post-mortem peuvent être utilisés pour identifier et juger des animaux ou parties animales selon les risques pour la santé animale, en suivant 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) ;
- des observations faites lors de la stabulation ;
- de l'inspection ante-mortem ; et
- de l'inspection post-mortem, tests de diagnostic compris.

141. 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 un personnel compétent et formé de manière adaptée. Dans le cas où les parties comestibles comportant la moindre anomalie, quelle qu'elle soit, sont jugées de manière systématique comme étant

³⁸ L'autorité compétente pourrait 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.

dangereuses et impropres à la consommation humaine pour être ensuite éliminées de manière appropriée, le niveau de compétence requis pour le jugement peut être considéré comme inférieur à celui nécessaire lorsque les pièces de viande anormales ne sont pas automatiquement retirées de la chaîne alimentaire.

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

143. 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 provisionnel 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 l'inspecteur.

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 congélation,³⁹
- retenue comme suspectée d'être dangereuse ou impropre, dans l'attente des résultats de procédures et/ou tests plus approfondis ;
- impropre à la consommation humaine, en raison de dangers provenant de la viande elle-même ou liés à la manipulation de la viande/la santé professionnelle, mais pouvant être utilisée à d'autres fins, telles que nourriture pour animaux domestiques, alimentation animale, utilisation industrielle non alimentaire, à condition qu'il existe des contrôles d'hygiène adaptés empêchant la propagation des dangers ou une 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 professionnelle, et exigeant saisie et destruction ;
- impropre à la consommation humaine mais pouvant être utilisée à d'autres fins, telles que nourriture pour animaux domestiques, 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 écartée de manière appropriée.⁴⁰

144. Lorsque les parties comestibles d'un animal sont jugées saines et propres à la consommation humaine sous réserve d'un traitement requis, tels l'autoclavage, l'extraction des graisses à haute température et la congélation, l'autorité compétente devrait vérifier que les spécifications suffisent à éliminer les agents pathogènes suspects.

145. L'autorité compétente est l'ultime responsable de tous les jugements liés à la sécurité et la salubrité des parties comestibles animales, selon les critères de la législation nationale.

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

146. Les opérations effectuées à la suite de l'inspection post-mortem comprennent : le refroidissement des carcasses, le désossage, la découpe, 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 n'interrompre la chaîne du froid que pour les seules opérations pratiques nécessaires, telle la manipulation au cours du transport.

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

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

147. Dans le cas des volailles et du gibier à plumes d'élevage, les viscères, en tout ou en partie, à l'exception des reins, demeurant à l'intérieur de la carcasse 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 altération ;
- 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 une température satisfaisant aux objectifs de sécurité et de salubrité, à 7°C pour la viande rouge fraîche et à 4°C pour la viande de volaille fraîche.

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, avec une absorption minimale d'eau ;
- 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 tanks soient entièrement vidés, nettoyés et désinfectés selon les besoins.

148. Une marque de santé apposée sur la viande, l'emballage ou le conditionnement pourra constituer une preuve que le produit 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, cette marque devrait comporter le numéro d'enregistrement de l'établissement, être apposée de manière à interdire toute réutilisation ultérieure et être parfaitement lisible. Certaines marques pourront stipuler une conformité avec les spécifications commerciales ou un statut d'impropre à la consommation humaine, pour des marques de produits pour animaux bien identifiées par exemple.

149. Une marque de santé 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, ces marques peuvent être apposées à la surface externe du récipient ou de l'emballage.

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

- toutes les prescriptions concernant le contrôle hygiénique des opérations doivent être strictement respectées, telles que les taux de chargement dans la chambre de refroidissement et les spécifications relatives à la température et à l'humidité relative ;
- les carcasses et parties de carcasses, qu'elles soient suspendues ou placées dans des casiers ou récipients, doivent être entreposées de façon à permettre une circulation satisfaisante de l'air ;
- le potentiel de contamination croisée par l'écoulement de fluides devrait être évité ; et
- l'écoulement d'eau provenant d'équipement suspendu et de la condensation, autant que possible.

150. Les locaux et l'équipement servant à la découpe, au désossage ou à la préparation ultérieure de la viande fraîche devraient être réservés à cette seule fin et les locaux maintenus à une température et humidité adaptées au cours de ces opérations. La viande devant être découpée ou désossée devrait être transportée petit à petit dans les locaux de traitement, selon les besoins. Si la viande est découpée ou désossée avant qu'elle n'ait atteint la température requise pour le stockage et le transport, celle-ci doit être immédiatement abaissée au niveau prescrit.

En cas de découpe et de désossage à chaud de la viande :

- la viande devrait être transportée directement de l'aire d'habillage aux locaux 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 si l'autorité compétente approuve d'autres dispositions qui assurent les mêmes garanties d'hygiène ; et
- la découpe, le désossage et le conditionnement devraient être effectués immédiatement et satisfaire à toutes les prescriptions du contrôle de l'hygiène des opérations de traitement.

Lorsque la viande est conditionnée ou emballée :

- les matériaux de conditionnement devraient être stockés et utilisés conformément aux règles d'hygiène ; et
- les caisses ou cartons utilisés pour conditionner la viande devraient être munis d'un revêtement intérieur ou de tout autre moyen de protéger la viande de façon satisfaisante ; toutefois, le revêtement intérieur ou une autre protection peuvent ne pas être considérés indispensables si les pièces de viande, telles que des pièces de coupe, sont emballées individuellement avant le conditionnement.

Lorsque la viande est placée dans un local pour congélation :

- la viande non conditionnée en cartons devrait être suspendue ou placée dans des casiers ou récipients, de telle façon que l'air puisse circuler librement ;
- la viande ne se trouvant pas dans des cartons devrait être conservée de manière à supprimer tout potentiel de contamination croisée par le biais de l'écoulement des fluides ;
- les cartons contenant de la viande devraient être empilés de manière à permettre la circulation de l'air entre eux ; 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 fraîche est placée en chambre de congélation :

- la température de la viande devra avoir été réduite à un niveau acceptable avant qu'elle ne soit placée dans la chambre de congélation ;
- la viande, sous forme de carcasse ou dans des cartons, ne devrait pas être empilée directement sur le sol mais disposée de façon à permettre une bonne circulation de l'air ;
- la chambre de congélation devrait être opérée et maintenue dans des conditions permettant de conserver la sécurité et la salubrité de la viande fraîche ;
- les températures devraient être enregistrées et surveillées en permanence ; et
- un contrôle des stocks approprié devrait être effectué.

151. Lorsque la viande est décongelée pour subir un traitement supplémentaire, les contrôles d'hygiène devraient garantir que la décongélation n'entraîne pas la formation de micro-organismes ni de toxines pouvant représenter un risque pour la santé humaine. Ces contrôles devraient comprendre un drainage adapté des liquides.

152. Lorsqu'un établissement est homologué/enregistré pour traiter diverses espèces animales, toutes les opérations doivent être surveillées en termes d'espace et de temps, afin d'empêcher tout contact entre espèces différentes et toute identification erronée au moment du conditionnement.

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

153. Des prescriptions d'hygiène spéciales devraient être utilisées lors des opérations traitant des parties comestibles d'animaux et de la viande saisies ou considérées comme impropres à la consommation humaine pour toute autre raison. Ces mesures devraient éviter toute contamination croisée d'autres parties comestibles ou de viande, ainsi que toute possibilité de substitution. Les locaux et l'équipement utilisés pour le traitement de ces pièces devraient être réservés à cet usage.

Les parties comestibles animales et la viande saisies ou considérées comme impropres à la consommation humaine pour toute autre raison devraient être :

- immédiatement placées dans des goulottes, récipients, wagonnets ou installations de manipulation bien identifiés ;
- identifiées par le biais d'un élément adapté au type de tissu, tel que incisions ou encre ; et
- si la destruction est requise, transportées vers une installation de transformation ou autre lieu de destruction d'une manière qui évite tout prélèvement de viande et toute contamination de l'environnement.

9.9 SYSTÈMES DE SAISIE

154. Les établissements devraient s'assurer que des systèmes appropriés sont en place pour retrouver la viande fraîche et la retirer de la chaîne alimentaire s'il s'avère probable ou certain qu'un produit de ce type constitue un risque d'un niveau inacceptable pour les consommateurs.

155. Les produits saisis peuvent être utilisés à d'autres fins que la consommation humaine, ou retraités afin de leur rendre sécurité et salubrité.

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

- utiliser le numéro [d'homologation/d'enregistrement] de l'établissement comme moyen d'identification de la viande fraîche auprès des utilisateurs finaux ;
- incorporer des systèmes et procédures de gestion permettant une saisie rapide et totale des lots impliqués ;
- consigner des données permettant de retrouver l'exploitation d'origine des animaux ; et
- consigner des données permettant d'enquêter sur tout élément des opérations de traitement pouvant être considéré comme source de danger, telles l'eau potable, les encres de marquage ou la méthode de conditionnement.

10. ÉTABLISSEMENTS : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

156. 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 DE LA VIANDE S'APPLIQUANT À L'ENTRETIEN ET 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 fraîche.
- ii. Des programmes documentés d'entretien et 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 de 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

157. 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 fraîche par des éclats de métal, de la peinture qui s'écaille et des produits chimiques, par exemple.

158. Les procédures opérationnelles de propreté et de désinfection (SSOP) devraient spécifier le champ d'application du programme de nettoyage ainsi que ses spécifications, les personnes responsables et les prescriptions de surveillance et de constitution de dossiers.

Les procédures et programmes de nettoyage devraient :

- être spécifiés dans les SSOP de manière appropriée aux circonstances ;
- prévoir un système d'évacuation et de stockage des déchets ;
- garantir l'absence de contamination ultérieure de la viande fraîche par des détergents, des agents d'assainissement ou des désinfectants, à moins que les conditions d'usage ne l'autorisent ;
- éliminer de manière systématique, avant le début du traitement, toute trace de détergents, d'agents d'assainissement et de désinfectants des locaux et de l'équipement désinfectés, par le biais d'un rinçage à l'eau potable ; et
- être constamment contrôlés afin d'évaluer leur performance par le biais, par exemple, de vérifications organoleptiques et du prélèvement d'échantillons microbiologiques sur les surfaces en contact avec la viande, et pouvoir être redéfinis lorsque et si cela s'avère nécessaire.

159. Des programmes de nettoyage spécifiques sont exigés en ce qui concerne l'équipement utilisé lors des opérations d'abattage et d'habillage des carcasses, tel que couteaux, scies, fraises, machines d'éviscération et buses d'arrosage.

Ce type de matériel devrait être :

- nettoyé et désinfecté au début de toute nouvelle période de travail ;
- nettoyé et désinfecté par immersion dans de l'eau à 82°C ou 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 alimentaires ; et
- stocké dans des zones stipulées, à l'abri de toute contamination.

160. Les récipients et l'équipement ne devraient pas pénétrer avant nettoyage et désinfection dans une zone où des produits comestibles sont traités après avoir touché une zone où il y avait des produits non comestibles.

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

Notamment :

- le programme devrait être documenté et supervisé correctement et soumis à une vérification effectuée par l'autorité compétente ;
- le traitement des zones et des locaux au moyen d'un pesticide autorisé devrait être effectué conformément aux conditions d'utilisation et après en avoir informé l'inspecteur ;
- après le traitement aux pesticides, les installations et l'équipement devraient être nettoyés en profondeur afin d'éliminer tout résidu ; et
- les pesticides et autres produits chimiques antiparasitaires devraient être stockés dans des locaux sécurisés dont l'accès est limité aux personnes autorisées.

11. HYGIÈNE PERSONNELLE

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

162. 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 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

163. Toute personne entrant en contact direct ou indirect avec des parties comestibles d'animaux ou de la viande au cours de ses activités se doit d'adopter une propreté et un comportement personnels appropriés. Elle ne devrait pas être infectée par des agents zoonotiques susceptibles d'être transmis par la viande fraîche, ni en être porteuse.

Toute personne entrant en contact direct ou indirect avec des parties comestibles d'animaux ou de la viande se doit de :

- maintenir un degré approprié de propreté personnelle ;
- porter des vêtements de protection adaptés à la situation et s'assurer que les vêtements de protection sont propres avant et après le travail ;
- Si l'usage de gants est requis au cours de l'abattage et de l'habillage des animaux et pour la manipulation de la viande, il conviendra de s'assurer qu'ils sont d'un type autorisé, adaptés à chaque activité spécifique, par exemple en cote de maille en acier inoxydable, en fibres synthétiques ou en latex, et utilisés conformément aux spécifications (lavage des mains avant utilisation des gants par exemple) ;
- se laver et désinfecter les mains, ainsi que les vêtements de protection, après tout contact avec des parties animales anormales susceptibles d'héberger des agents pathogènes d'origine alimentaire ;
- couvrir les coupures et blessures non infectées avec des pansements étanches ; et
- ranger les vêtements de protection et les effets personnels dans des locaux séparés des zones où il peut y avoir de la viande.

11.2 ÉTAT DE SANTÉ DES INDIVIDUS

164. L'établissement devrait compiler un dossier médical pertinent pour chaque membre du personnel.

Toute personne entrant en contact direct ou indirect avec des parties comestibles d'animaux ou de la viande au cours de son travail devrait :

- subir un examen médical avant le début de l'embauche, ou par la suite, si le responsable d'établissement ou l'autorité compétente le juge nécessaire ;
- interrompre le travail en cas d'infection par des agents zoonotiques provenant de la viande ou si elle est suspectée d'en être porteuse ; et
- se familiariser avec les procédures de déclarations relatives aux maladies zoonotiques auprès du responsable d'établissement.

12. TRANSPORT

165. La viande fraîche doit être transportée à des températures adaptées pour éliminer le risque potentiel de croissance de micro-organismes pathogènes ou de décomposition lié à un mauvais contrôle de la température. Le cas échéant, un équipement permettant de surveiller et d'enregistrer en permanence les températures devrait être installé sur les véhicules de transport et sur les conteneurs de marchandises 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 de décomposition.

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

Les prescriptions particulières relatives au transport de la viande prévoient :

- le transport des carcasses, demi-carcasses ou quartiers, suspendus ou dans des casiers, à moins que la viande ne soit enveloppée et congelée ;
- le transport des estomacs et des intestins uniquement vidés et nettoyés ;
- le transport des têtes uniquement après dépouille ;
- le transport des abats non emballés et réfrigérés dans des récipients fermés ; et
- le transport des pieds de cochons uniquement après échaudage et épilage.

167. Si de la viande est par inadvertance exposée à des conditions climatiques nuisibles ou à des sources de contamination exogène qui peuvent mettre en cause la sécurité et la salubrité, une évaluation doit être menée à bien par une personne ayant les compétences nécessaires avant d'autoriser la reprise du transport ou de la distribution.

13. INFORMATION SUR LES PRODUITS ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

168. Une bonne information sur les produits et une connaissance adéquate de l'hygiène alimentaire sont nécessaires pour éviter une mauvaise manipulation de la viande fraîche à des stades ultérieurs de 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 quant à la sécurité 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

169. La formation adéquate du personnel compétent a une importance fondamentale dans la production d'une viande fraîche, à la fois saine et propre à la consommation humaine. Les principes et directives présentés dans cette section viennent compléter les objectifs et directives mentionnées dans la section III 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

- i. Les personnes travaillant dans le domaine de l'hygiène de la viande devraient recevoir une formation et/ou des instructions à un niveau de compétence adapté aux activités et opérations qu'elles accomplissent.
- ii. Le niveau de compétence devrait être proportionnel à l'effet potentiel d'une activité particulière de l'hygiène de la viande sur les risques alimentaires pour la santé humaine.
- iii. L'autorité compétente devrait établir et vérifier les niveaux de compétence requis de tout le personnel impliqué dans des activités d'hygiène de la viande.
- iv. Les autorités compétentes devraient reconnaître la formation et les systèmes d'accréditation d'autres organisations lorsqu'il a été démontré qu'ils sont conformes aux prescriptions légales en termes de compétences.

14.2 PROGRAMMES DE FORMATION

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 ou HACCP) ;
 - fournir la formation technique requise ;
 - définir les modalités des tests de compétence formels des inspecteurs ;
- garantir que les inspecteurs assumant des responsabilités de supervision possèdent les compétences de gestion appropriées ;
 - valider et développer les qualifications professionnelles ; et

- permettre une formation continue du personnel compétent.

ANNEXE I

PROCEDURES D'INSPECTION POST-MORTEM : DIRECTIVES POUR LE DÉVELOPPEMENT D'UN SYSTÈME BASE 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 les autorités compétentes, selon les besoins. Notamment :

- les procédures systématiques devraient être complétées par d'autres mesures, laissées à la discrétion de l'inspecteur responsable de l'inspection post-mortem ;
- les jeunes animaux auront sans doute besoin d'une inspection moins approfondie que les animaux plus âgés ;
- dans le cas du gibier d'élevage, les procédures d'inspection post-mortem pour les bovins et les porcins devraient être appliquées selon les besoins ;
- dans le cas du gibier à plumes d'élevage, les procédures d'inspection post-mortem pour la volaille devraient être appliquées selon les besoins ;
- dans le cas du gibier sauvage et du gibier à plumes sauvage, les procédures d'inspection post-mortem devraient refléter les circonstances particulières de chasse et de transport jusqu'aux établissements ;
- il pourra s'avérer nécessaire d'utiliser des procédures d'inspection post-mortem spéciales pour les animaux ayant testé positif 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 indépendamment de la détection de lésions indiquant une infection, 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 : Directives pour l'inspection post-mortem systématique des têtes d'animaux destinés à la consommation humaine

	Bovins	Porcs	Ovins/caprins	Chevaux	Chevreuils	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 ^d	—	—	—	—
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 closion nasale devrait être enlevée et examinée si des cas de morve ont été détectés dans la population animale présentée à l'abattoir.

Tableau 2 : Directives pour l'inspection post-mortem systématique des 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 : Directives pour l'inspection post-mortem systématique 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, P
Œsophage	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
Ganglions lymphatiques rénaux	V	—	—	—	V	—
Rate	V	V	V	V	V	—
Appareil gastro-intestinal	V	V	V	V	V	V
Mésentérique 1n.	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 utilisée 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 Si les tissus sont destinés à la consommation humaine, comme par exemple l'utérus de génisses, ils doivent être soumis à une palpation et une incision appropriées.

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 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.

Etats 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 en taux supérieurs au niveau acceptable.

*Tumeurs malignes**Tumeurs généralisées**Présence de résidus ou contaminants en quantité supérieure au niveau autorisé**Etats généralisés rendant 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 acétonémie des bovins, hypomagnésémie).

Graves blessures multiples

³⁷ Si les animaux n'ont pas été soumis à une inspection ante-mortem (sauf dans le cas du gibier sauvage) ou si certaines parties comestibles (telles que les viscères) n'ont pas subi d'inspection post-mortem, l'inspecteur 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**Tout autre état défini par l'inspecteur*

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 suggérant un danger 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 suppurantes,³⁹ 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**Tout autre état localisé défini par l'inspecteur*

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.

³⁸ Les carcasses peuvent être déclarées saines et propres à la consommation humaine si les preuves de contamination visibles à l'œil nu peuvent être ôtées sans étendre la contamination.

³⁹ Lorsqu'une partie comestible est atteinte de lymphadénite caséuse mais que l'état n'est pas généralisé ou associé avec une émaciation, la partie atteinte, ainsi que le(s) ganglion(s) lymphatique(s) associé(s) devra(en)t être jugé(s) dangereux pour la consommation humaine.

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, à condition de subir une cuisson, congélation ou tout autre traitement prescrit par l'autorité compétente :⁴⁰

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

Odeur mâle excessive (porcs mâles utilisés pour la reproduction)

Autres états infectieux localisés définis par l'inspecteur

⁴⁰

La cuisson peut être une mesure autorisée par l'autorité compétente lorsque les maladies dangereuses pour la santé animale sont diagnostiquées au moment de l'inspection ante-mortem et post-mortem.