

commission du codex alimentarius

F

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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

ALINORM 04/27/16

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingt-septième session

Genève (Suisse), 28 juin - 3 juillet 2004

RAPPORT DE LA DIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE

Auckland (Nouvelle-Zélande), 16 – 20 février 2004

Note: *La lettre circulaire CL 2004/4-MH est incluse dans le présent rapport*

commission du codex alimentarius



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

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



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

CL 2004/4-MH
Février 2004

- AUX:** Services centraux de liaison avec le Codex
Organisations internationales intéressées
- DU:** Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius,
Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires
Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET:** **Distribution du rapport de la dixième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande (ALINORM 03/27/16)**

Le rapport de la dixième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande (CCMH) est joint à la présente lettre circulaire. Il sera examiné par la Commission du Codex Alimentarius à sa vingt-septième session (Genève, 28 juin - 3 juillet 2004).

DEMANDE D'OBSERVATIONS /D'INFORMATIONS

Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande, à l'étape 6 de la procédure du Codex (ALINORM 03/27/16, Annexe II). Voir aussi les paragraphes 10 à 49 du présent rapport.

Les gouvernements et organisations internationales intéressées sont invités à formuler des observations sur l'Annexe II du présent rapport. Les observations devront être adressées à Mme Cindy Newman, Comité du Codex sur l'hygiène de la viande, Food Safety Authority, P.O. Box 2835 Wellington (Nouvelle-Zélande), télécopie +64 4 463 2583 - courriel: cindy.newman@nzfsa.govt.nz avec une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie) (télécopie +39 06 57054593; courriel: codex@fao.org), **au plus tard le 30 septembre 2004.**

Table des matières

RESUME ET CONCLUSIONS	page v
LISTE DES SIGLES UTILISES DANS LE PRESENT RAPPORT	page vi
RAPPORT DE LA DIXIEME SESSION DU COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE DE LA VIANDE	page 1
ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX.....	page 13

Paragraphe

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 - 9
AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE (Point 3 de l'ordre du jour)	10 - 49
AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LES PROCEDURES D'EXAMEN POST-MORTEM DE LA VIANDE FONDEE SUR L'ANALYSE DES RISQUES (Point 4 de l'ordre du jour).....	50 - 66
AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LA VERIFICATION MICROBIOLOGIQUE DU CONTROLE DES OPERATIONS RELATIVES A L'HYGIENE DE LA VIANDE (Point 5 de l'ordre du jour)	67 - 77
DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DISPOSITIONS D'HYGIENE RELATIVES A LA VIANDE TRAITEE (Point 6 de l'ordre du jour)	78 - 106
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 7 de l'ordre du jour)	107
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 8 de l'ordre du jour).....	108
 Annexe I : LISTE DES PARTICIPANTS	 page 15
Annexe II : PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE (à l'étape 6 de la procédure du Codex)	page 29

RESUME ET CONCLUSIONS

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

Le Comité est convenu :

- d'inclure les dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée dans le projet de Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande pour discussion au point 3 de l'ordre de jour (paragraphe 106) ;
- de joindre les deux Annexes sur l'évaluation des procédures d'inspection organoleptique post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques et sur la vérification microbiologique du contrôle des opérations relatives à l'hygiène de la viande à l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande comme Annexe I et II respectivement ((paragraphe 106 et 77) ;
- de diffuser tout le projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande pour observations et examen à sa prochaine session (ALINORM 04/27/16, paragraphe 49 et Annexe II).

QUESTIONS D'INTERET POUR LA COMMISSION :

Le Comité a pris note de la requête de la Commission du Codex Alimentarius concernant l'élaboration des directives spécifiques sur l'analyse des risques et a conclu que les textes élaborés ou en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur les principes généraux et les autres comités horizontaux du Codex fournissaient des orientations adéquates à cet égard (paragraphe 5).

Le Comité est convenu d'informer la Commission de sa décision d'abandonner l'élaboration des Annexes sur les procédures d'évaluation organoleptique post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques et sur la vérification microbiologique du contrôle des opérations relatives à l'hygiène de la viande (paragraphe 66 et 77).

LISTE DES SIGLES UTILISES DANS LE PRESENT RAPPORT

NAP	Niveau approprié de protection
ESB	Encéphalopathie spongiforme bovine
CAC/RCP	Commission du Codex Alimentarius / Code d'usages international recommandé
CAC/GL	Commission du Codex Alimentarius / Directives
CCFH	Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire
CCMH	Comité du Codex sur l'hygiène de la viande
CL	Lettre circulaire
CRD	Document de séance
CE	Communauté européenne
FAO	Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
OSA	Objectifs de sécurité sanitaire des aliments
BPH	Bonnes pratiques d'hygiène
HACCP	Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise
JECFA	Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires
JEMRA	Réunions conjointes FAO/OMS sur l'évaluation ses risques microbiologiques
OIE	Office international des épizooties / International Office of Epizootics
QA	Assurance qualité (systèmes d')
RTE	Ready-to-Eat (Produits prêts à consommer)
SSOP	Sanitation Standard Operating Procedures (Procédures opérationnelles de propreté et de désinfection)
OMS	Organisation mondiale de la santé

RAPPORT DE LA DIXIÈME SESSION DU COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE

OUVERTURE DE LA SESSION

1. Madame Annette King, ministre responsable de la sécurité sanitaire des aliments, a ouvert la dixième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande qui s'est tenue du 16 au 20 février 2004 à Auckland (Nouvelle-Zélande), à l'aimable invitation du gouvernement néo-zélandais. La session a été présidée par M. Andrew McKenzie, directeur du « New Zealand Food Safety Authority ». Étaient présents 120 participants représentant 36 pays membres et une organisation membre¹ ainsi que 5 organisations internationales. La liste complète des participants est jointe au présent rapport dont elle constitue l'Annexe I.

ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR (Point 1 de l'ordre du jour)²

2. Le Comité a décidé d'inverser l'ordre du point 3 « Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande » et du point 6 de l'ordre du jour « Document de travail sur les dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée ». Il est par ailleurs convenu de baser l'examen du point 3 de l'ordre du jour sur un document (CDR 7) qui fusionnerait l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (ALINORM 03/16A, annexe III) et les dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée en fonction des débats de la session. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire avec les modifications ci-dessus comme ordre du jour officiel.

QUESTIONS SOUMISES AU COMITÉ PAR LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS ET D'AUTRES COMITÉS DU CODEX (Point 2 de l'ordre du jour)³

3. Le Comité a pris acte des questions découlant de la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (Rome, 30 juin – 7 juillet 2003) concernant les amendements du Manuel de procédure, l'Évaluation conjointe FAO/OMS du Codex Alimentarius et les autres activités de la FAO et de l'OMS sur les normes alimentaires ainsi que le Fonds fiduciaire FAO/OMS visant à faciliter la participation de pays en développement aux procédures de fixation des normes du Codex.

4. Le Comité a en particulier exposé ses vues et/ou pris des décisions sur les questions suivantes :

Analyse des risques

5. Le Comité a pris note que la Commission du Codex Alimentarius « a invité les comités du Codex concernés à élaborer ou compléter des directives spécifiques sur l'analyse des risques dans leur domaine respectif, pour inclusion dans le Manuel de procédure comme recommandé dans le Plan d'action adopté à la vingt-deuxième session de la Commission (Genève, juin 1997) »⁴. Le Comité a conclu que les textes élaborés ou en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur les principes généraux et les autres comités horizontaux du Codex fournissaient des orientations adéquates à cet égard.

Décisions de la Commission du Codex Alimentarius concernant les activités du Comité

6. Le Comité a été informé que la Commission du Codex Alimentarius a adopté à sa vingt-sixième session le mandat révisé du Comité tel que proposé et est convenue de le désigner « Comité du Codex sur l'hygiène de la viande ». La Commission a adopté le projet de *Principes généraux en matière d'hygiène pour la viande* à l'étape 8 et l'avant-projet de *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* à l'étape 5 tel que proposé.

¹ CRD1 (Ordre du jour, annoté par la CE, de la dixième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande).

² CX/MH 04/10/1.

³ CX/MH 04/10/2 ; CRD 2 (Mise à jour sur les activités de la JEMRA)

⁴ ALINORM 03/41, par. 147.

Rapport des activités sur l'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments (JEMRA)

7. Le Comité a pris acte du rapport préparé par la FAO et l'OMS sur les activités d'évaluation des risques microbiologiques dans les aliments qui se rapportent à son travail. Il a par ailleurs pris note des documents de travail sur les stratégies de gestion des risques liés à la présence de *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp. dans la volaille et le profil des risques liés à *E. coli* entérohémorragique, avec identification des produits à risque – notamment les choux de Bruxelles, la viande de bœuf hachée et la viande de porc, préparés en vue de la trente-sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (Washington, D.C., États-Unis d'Amérique, 29 mars – 4 avril 2004).

Collaboration entre la Commission du Codex Alimentarius et l'Office International des Épizooties (OIE).

8. Le Comité a été informé de l'état de la collaboration entre la Commission du Codex Alimentarius et l'OIE et des débats de la cinquante-troisième session du Comité exécutif de la Commission du Codex Alimentarius (Genève, Suisse, 4-6 février 2004).

9. Le représentant de l'OIE a informé le Comité des récentes activités de groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, notamment de l'élaboration de documents abordant cette dualité d'objectifs pendant l'inspection ante et post-mortem. L'objectif de l'OIE est que le Code sanitaire pour les animaux terrestres contienne des chapitres faisant référence aux travaux du Codex Alimentarius portant sur l'hygiène de la viande et les autres questions de sécurité sanitaire des aliments. Lors de sa réunion en juillet 2003, le groupe de travail a révisé un projet de document intitulé « Rôle et fonctionnalité des services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire » qui a été diffusé à tous les pays membres de l'OIE pour observations et discussion à la session générale de l'OIE qui se tiendra en mai 2004. Un deuxième document sur les bonnes pratiques agricoles dans le continuum de la sécurité sanitaire des aliments, ainsi qu'un troisième sur le rôle des services vétérinaires pendant l'inspection ante et post-mortem sont en préparation et seront examinés par le groupe de travail lors de sa réunion d'avril 2004.

AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE (Point 3 de l'ordre du jour)⁵

10. À sa vingt-sixième session, la Commission du Codex Alimentarius a adopté l'*Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* à l'étape 5, tel que proposé par la session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille⁶ à sa neuvième session.

11. Comme convenu lors de l'adoption de l'ordre du jour (voir par. 2), le Comité a basé l'examen de ce point sur un document préparé par le Secrétariat (CRD 7) qui incorporait les dispositions relatives à la viande traitée abordées au point 6 de l'ordre du jour (voir par 78 à 116) à l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande. Outre les amendements rédactionnels, il est convenu des modifications suivantes :

Observations générales

12. Le Comité a reconnu l'intérêt d'intégrer toutes les dispositions visant l'hygiène de la viande dans un texte unique.

13. Le Comité a pris acte du fait que le Code mettait l'accent sur une approche basée sur l'analyse des risques et que puisque son élaboration se faisait au niveau international, il ne pouvait pas rendre compte de toutes les législations nationales. Le Code ne traitait pas de maladies spécifiques étant donné que les risques qui existent dans certaines régions ou dans certains pays n'existent pas nécessairement ailleurs, que les dangers ne sont pas homogènes au plan international et que les systèmes zootechniques diffèrent dans le monde.

⁵ ALINORM 03/16A, Annexe III ; observations soumises : Australie, Suisse, Communauté européenne et OIE (CX/MH 04/10/3), Inde (CRD 4), et Philippines (CRD 5) ; Avant-projet révisé de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CRD 7), suggestions de la Communauté européenne concernant le point 3 de l'ordre du jour (CRD 8) ; rapport du groupe de travail *ad hoc* sur les définitions (CRD 9) ; suggestions des États-Unis sur les définitions (CRD 10).

⁶ ALINORM 03/41, par. 134 et Annexe VI

14. Le Comité a pris acte de la recommandation de l'observateur délégué par l'OIE, à savoir que le Code devait spécifiquement tenir compte de la dualité des objectifs poursuivis par les abattoirs dans le domaine de la biosécurité en termes de santé publique et de santé animale (y compris les zoonoses). Il a accepté d'insérer dans le Code des références au travail de l'OIE sur l'utilisation de l'inspection ante et post-mortem dans le cadre de la production de la viande afin de limiter les dangers pour la santé publique et pour la santé animale.

15. La délégation de la Communauté européenne a déclaré qu'elle réservait sa position au sujet du rôle de l'inspecteur vétérinaire, des définitions de l'inspection ante-mortem et post-mortem et des prescriptions d'autres sections de l'avant-projet de Code car la législation européenne concernant ces questions était en cours de finalisation. Il a également été suggéré de restructurer l'avant-projet de Code en trois sections qui traiteraient : i) de prescriptions génériques applicables à tous les établissements et de prescriptions spécifiques pour ii) la viande fraîche et iii) la viande traitée (voir CRD 6). Cette proposition n'a pas été élaborée plus avant par le Comité.

Observations spécifiques

SECTION 1 – INTRODUCTION

16. Un nouveau paragraphe 2 bis a été introduit pour rendre compte de la dualité des objectifs de santé publique et animale des activités en matière d'hygiène pour la viande dans les abattoirs, notamment en ce qui concerne l'inspection ante et post-mortem, et pour tenir compte de l'importance de cette dualité lorsqu'on spécifie des activités en matière d'hygiène pour la viande et qu'on les exécute.

17. Au paragraphe 4, le Comité a ajouté une référence à la contribution des travaux des groupes d'experts JEMRA, JECFA et FAO/OMS aux recommandations concernant la gestion des risques. Le paragraphe 4 bis a été supprimé car son sujet était traité ailleurs dans la section 2.

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

18. Le paragraphe 5 a été amendé pour inclure tous les types de viande couverts par le Code, tels la viande crue, la viande travaillée, etc. Le Comité a ajouté un nouveau paragraphe 8 bis afin de faire référence aux liens avec les textes pertinents contenus dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE.

SECTION 3 – DEFINITIONS

19. Le Comité a décidé qu'il devait se concentrer sur les points suivants lors de la révision de cette section :

- a. les nouvelles définitions qui ont été ajoutées en raison de l'élargissement du champ d'application de l'avant-projet de Code pour inclure la viande traitée (par ex. préparations à base de viande) ;
- b. les définitions en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (par ex. les OSA et les critères de performance) ;
- c. les définitions de l'examen ante et post-mortem ;
- d. les définitions relatives à l'autorité compétente, aux personnes compétentes, aux inspecteurs officiels, etc.

a) Nouvelles définitions

20. Le Comité est convenu de substituer « viande travaillée » à « viande traitée » pour éviter la confusion entre les termes généraux « processus » et « produit ». Dans l'ensemble, il a accepté la proposition (CRD 9) du groupe de travail *ad hoc*, qui s'est réuni pendant la session, sur les termes suivants : i) viande crue c'est-à-dire viande fraîche, viande hachée, viande séparée mécaniquement ; ii) viande travaillée et iii) préparations à base de viande.

21. Le Comité a amendé les définitions suivantes proposées dans le CRD 9 : « viande travaillée », en ajoutant « crue » et en spécifiant que lorsque la viande est coupée la surface de la coupe ne présente plus les caractéristiques de la viande fraîche, et « viande crue » en ajoutant la note de bas de page suivante « n'exclut pas les interventions visant à la réduction des pathogènes ».

22. Le Comité a supprimé la note de bas de page qui accompagnait la définition de « viande ». Le Comité est convenu d'utiliser le terme « produits prêts à consommer » et de substituer « produits » à « viande et préparations à base de viande » dans la définition.

b) Définitions en cours d'élaboration par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

23. Le Comité a pris note du fait qu'il avait déjà décidé, lors de sa neuvième session, d'utiliser ces définitions à titre temporaire dans l'avant-projet de Code en attente de leur finalisation par le CCFH. Notant que les travaux CCFH avaient été prolongés, le Comité a décidé de ne pas changer ces définitions.

c) Définitions de l'examen/l'inspection ante et post-mortem

24. Lors des débats concernant les définitions de l'examen ante-mortem et de l'examen post-mortem, le Comité a signalé que, lors de sa session précédente, le terme « examen » avait été généralement accepté comme il couvrait des activités beaucoup plus larges que le terme « inspection » proprement dit et laissait aux gouvernements une plus grande flexibilité pour conférer des responsabilités en la matière. Cependant, quelques délégations ont exprimé leur préoccupation à cet égard.

25. Le Comité a signalé que les observations présentées par écrit concernaient deux éléments principaux : i) l'utilisation du mot « examen » ou du mot « inspection » et ii) l'inclusion des objectifs de santé animale. Il a été convenu de revenir au terme « inspection » dans les définitions et dans le corps du Code, car ce terme était accepté et d'usage courant et qu'il n'était pas considéré comme décrivant une fonction devant être assurée exclusivement par une personne employée par l'autorité compétente. Il a également été signalé que l'utilisation du terme « inspection » encouragerait le consommateur à se fier à la sécurité sanitaire des aliments.

26. Le Comité est par ailleurs convenu que l'inspection ante et post-mortem revêtaient une importance fondamentale pour la santé publique et la santé animale ainsi que pour d'autres objectifs, tels le bien-être et l'identification des animaux etc. et qu'il était nécessaire de lier ces activités dans le Code. À cette fin, il a accompagné ces définitions d'une note de bas de page indiquant que des procédures autres que celles qui visent exclusivement la santé publique pourraient également être entreprises, notamment pour la santé animale.

d) Définitions concernant l'autorité compétente, les personnes compétentes, les inspecteurs officiels, etc.

27. Le Comité a rappelé que l'on devrait donner au Code une certaine souplesse pour en permettre l'application par les différents systèmes de réglementation du monde. Il a reconnu que la responsabilité en matière d'hygiène de la viande incombait toujours à l'autorité compétente des États, mais qu'une certaine latitude devrait être permise au niveau de l'exécution qui pourrait être confiée, par exemple, à l'autorité compétente elle-même ou à un organisme compétent officiellement reconnu fonctionnant sous la supervision et le contrôle de l'autorité compétente. Il a également été signalé que la personne compétente n'était pas nécessairement la personne qui assume la responsabilité déterminante des jugements ante et post-mortem et que les activités d'une série de personnes compétentes pourraient contribuer à ces jugements.

28. Sur cette base, le Comité a accepté les définitions susmentionnées telles que proposées.

29. Il a en outre accompagné la définition de l'autorité compétente d'une note de bas de page pour préciser que celle-ci est la source de l'assurance officielle pour ce qui concerne le commerce international de la viande et faire référence aux prescriptions concernant la certification en matière de santé publique et de promotion de pratiques commerciales loyales élaborées par la Commission du Codex Alimentarius ainsi que la certification en matière de santé animale, de zoonoses et d'éthique dans les échanges internationaux élaborées par l'OIE.

30. Le Comité a élargi la définition de l'inspecteur vétérinaire pour spécifier que l'inspecteur vétérinaire entreprend à titre officiel les activités relatives à l'hygiène de la viande prescrites par l'autorité compétente. Cependant, le Comité a reconnu le besoin d'approfondir la discussion et placé la définition en crochets carrés en attente de finalisation à sa prochaine session.

SECTION 5.2 – HYGIENE DES ANIMAUX D’ABATTOIR

31. Au premier point du paragraphe 19, la nature des interventions adaptées au nettoyage des surfaces externes de l’animal a été clarifiée en fournissant les exemples du lavage et de la tonte, en conformité avec les principes de la Section 6.1.

SECTION 5.6.2 – TRANSPORT DU GIBIER SAUVAGE ABATTU

32. Le paragraphe 33 a été modifié pour permettre une plus grande souplesse.

SECTION 6.3 – EXAMEN ANTE-MORTEM

33. Le paragraphe 40 a été modifié pour préciser que les procédures et/ou tests de l’examen ante-mortem devraient également prendre en compte les symptômes pathologiques des animaux vivants.

SECTION 6.3.1 – CONCEPTION DES SYSTEMES D’INSPECTION ANTE-MORTEM

34. Le Comité a ajouté le paragraphe 43 bis pour compléter les informations figurant dans l’introduction sur la dualité des objectifs des inspections ante-mortem et pour préciser que ces inspections doivent avoir un fondement scientifique et être adaptées aux risques en présence.

SECTION 8.2 – CONCEPTION ET CONSTRUCTION DES LOCAUX DE STABULATION

35. Le Comité a modifié l’avant-dernier point du premier encadré afin d’être moins descriptif.

SECTION 8.4 – CONCEPTION ET CONSTRUCTION DES ZONES DANS LESQUELLES SE PRATIQUE L’HABILLAGE DES ANIMAUX OU DANS LESQUELLES PEUT SE TROUVER DE LA VIANDE

36. Notant que les petites entreprises ne disposent pas toujours de locaux séparés pour l’habillage sans dépouille préalable des porcs ou autres animaux, le Comité a modifié le point correspondant de sorte à prévoir l’utilisation de zones séparées pour ces opérations.

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

37. Le Comité a ajouté une phrase à la fin du paragraphe 70 pour préciser que l’agencement et les équipements des établissements devraient être tels qu’ils évitent la contamination croisée entre, d’une part, des produits différents et, d’autre part, des produits à différents stades de la production.

SECTION 8.9 – MOYENS DE TRANSPORT

38. Le titre anglais de cette section a été modifié pour faciliter sa traduction.

39. Le libellé du deuxième point dans l’encadré a été modifié pour préciser qu’il y est fait référence à la viande non protégée, non en contact avec le sol.

SECTION 9 – CONTROLE DES OPERATIONS

40. Le Comité a noté que les mesures requises en cas de non-respect des critères de performance doivent être correctives mais aussi « préventives » et a modifié la deuxième phrase du paragraphe 93 dans ce sens.

41. Il a par ailleurs modifié le paragraphe 99 en ajoutant les mots « dans la mesure du possible » pour permettre une plus grande souplesse.

SECTION 9.2.5 – SYSTEMES D’ASSURANCE QUALITE

42. Le Comité n’a pas développé cette section. Une délégation a noté qu’elle fournissait très peu d’informations sur la façon dont les systèmes d’assurance qualité peuvent contribuer à l’acceptabilité et à la sécurité sanitaire de la viande.

SECTION 9.5.1 – CONCEPTION DE SYSTEMES D’INSPECTION POST-MORTEM

43. Le Comité :

- a ajouté le paragraphe 121 bis par souci de cohérence avec les dispositions de la Section 6.3.1 ;

- a scindé le paragraphe 137 en deux et supprimé le paragraphe 137 bis qu'il a jugé superflu ;
- a modifié la note de bas de page 44 par souci de cohérence avec les décisions antérieures (voir par. 97) ;
- a modifié le paragraphe 138 bis pour souligner que le responsable d'établissement est aussi responsable de la mise en œuvre des procédures permettant de déterminer et de valider la durée de conservation de la viande travaillée et des préparations à base de viande.

SECTION 9.9 – SYSTEMES DE RAPPEL

44. Le Comité a longuement débattu les procédures de rappel. Certaines délégations ont fait observer que la répartition des fonctions et responsabilités entre l'établissement et la ou les autorité(s) compétente(s) n'était pas claire en ce qui concerne le traçage des produits, le retrait, le rappel et/ou la saisie (cette dernière étant du ressort de l'autorité compétente) et ont proposé que la signification de ces termes soit précisée. Reconnaisant que cette section ne contient pas de dispositions spécifiques en matière de rappel de la viande, il a été suggéré que des références aux autres textes Codex seraient suffisantes à cet égard. Le Comité a noté que bien que les procédures de rappel soient sommairement couvertes par les Principes généraux d'hygiène alimentaire, il était nécessaire de préciser le sens des divers termes ainsi que les responsabilités et relations entre l'autorité ou des autorités compétente(s) et l'établissement à cet égard.

45. Il est convenu de préciser que les établissements devraient être dotés de systèmes de traçage et de retrait des produits ainsi que de mécanismes de rappel pour les produits ayant quitté leur juridiction immédiate.

46. L'observateur du CLITRAVI a proposé de modifier la première phrase du paragraphe 141 de sorte à inclure les détaillants. Le Comité n'a toutefois pas retenu cette suggestion, étant d'avis que de telles dispositions étaient difficiles à appliquer dans les pays en développement.

47. Le Comité est convenu qu'il incombait à l'autorité compétente de vérifier que les établissements prennent les mesures nécessaires pour veiller à ce que tous les produits affectés soient inclus dans le rappel et a ajouté une phrase dans ce sens au paragraphe 141 bis.

48. Le Comité est convenu que cette section devrait être révisée et réexaminée.

ÉTAT D'AVANCEMENT DU PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE

49. Le Comité a noté les énormes progrès réalisés concernant la révision du projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande, auquel ont été intégrées les dispositions relatives à la viande traitée. Certaines questions, notamment la définition fondamentale de l'inspecteur vétérinaire et les systèmes de rappel méritent toutefois un examen plus approfondi. Il est donc convenu de renvoyer le projet de Code à l'étape 6 pour observations et examen à sa prochaine session (voir Appendice II). Le Comité est par ailleurs convenu que les annexes sur les Procédures d'inspection organoleptique post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques et la Vérification microbiologique du contrôle des opérations relatives à l'hygiène de la viande feraient partie intégrante du projet de Code et les a annexées à l'Appendice II (par. 66 et 77).

AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LES PROCÉDURES D'EXAMEN POST-MORTEM DE LA VIANDE FONDÉES SUR L'ANALYSE DES RISQUES (Point 4 de l'ordre du jour)⁷

50. À sa neuvième session, le Comité a décidé d'annexer à son rapport l'avant-projet d'Annexe sur les procédures d'examen post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques pour observations à l'étape 3. Le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par la Nouvelle-Zélande préparerait une version révisée de l'Annexe pour distribution, observations et examen à sa prochaine session⁸.

⁷ CX/MH 04/10/4 ; Observations soumises par l'Argentine, l'Égypte, la Thaïlande, la Communauté européenne (CX/MH 04/10/4, Add.1), l'Inde (CRD 4), les Philippines (CRD 5) et la Communauté européenne (CRD 6).

⁸ ALINORM 03/16A, par. 90 et Annexe IV.

51. Le Comité a examiné le document CX/MH 04/10/4 et est convenu que les observations d'ordre général ainsi que celles se rapportant aux définitions seraient prises en compte lors de la discussion du point 3 de l'ordre du jour (par. 10-48). Il a révisé le document section par section et, outre quelques amendements rédactionnels, est convenu des modifications suivantes :

TITRE

52. Le titre a été remplacé par « Annexe sur l'évaluation des procédures d'examen organoleptique post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques » afin de mieux refléter l'objet du document qui est de fournir des orientations fondées sur l'analyse des risques en matière d'évaluation de procédures organoleptiques. Des amendements corrélatifs ont été effectués dans l'ensemble du document.

SECTION 1 INTRODUCTION

Paragraphe 2

53. Le Comité est convenu de faire référence à « Nombre de procédures d'examen post-mortem utilisées depuis longtemps » afin d'éviter toute interprétation erronée du mot « traditionnel ».

Paragraphe 3

54. La phrase a été modifiée et les mots « mais cette méthodologie n'est pas développée ici » ont été supprimés par souci de clarté. Un nouveau paragraphe 3 bis a été inséré afin de mieux définir le champ d'application de l'Annexe.

SECTION 2. OBJECTIFS DES PROCEDURES D'EXAMEN POST-MORTEM DE LA VIANDE FONDEES SUR L'ANALYSE DES RISQUES

Paragraphe 4

55. Le Comité a ajouté à la fin du troisième point un exemple de comparaison de l'efficacité de différentes procédures d'examen (« valeur prédictive positive ») ; il a clarifié le sens du cinquième point en faisant référence à une approche de l'hygiène de la viande s'étendant « de la production à la consommation ».

SECTION 3.2 ÉVALUATION DES RISQUES

Paragraphe 7

56. À la dernière phrase, les mots « Dans ce dernier cas » ont été remplacés par « En tout cas » afin de préciser que les décisions de gestion des risques s'appliquent aux évaluations des risques quantitatives et qualitatives.

SECTION 4. PRINCIPES GENERAUX POUR L'ELABORATION DE PROCEDURES D'EXAMEN POST-MORTEM DE LA VIANDE FONDEES SUR L'ANALYSE DES RISQUES

57. Deux points ont été ajoutés à l'alinéa (ii) pour préciser que les procédures post-mortem fondées sur l'analyse des risques devraient prendre en compte la prévalence des maladies et toutes les informations issues des producteurs primaires et de l'examen ante-mortem des animaux.

58. Le sens du deuxième point de l'alinéa (iv) a été élargi pour inclure la contamination visible.

59. À l'alinéa (viii), le Comité a supprimé la référence à des normes ou directives réglementaires afin d'éviter toute contradiction.

60. Un alinéa supplémentaire (ix) a été ajouté pour faire référence à l'utilisation possible d'autres procédures d'examen.

61. Le Comité n'a pas jugé nécessaire de faire référence dans l'Annexe au besoin de communiquer les risques à toutes les parties intéressées lors de l'élaboration et avant la mise en œuvre de nouvelles ou d'autres procédures d'inspection, comme le proposait l'observatrice de l'IACFO, étant d'avis que la communication des risques était déjà couverte par les dispositions générales du Code. L'observatrice de l'IACFO s'est déclarée préoccupée du fait que le Code était insuffisant en éléments de communication de risques pour assurer la transparence.

SECTION 5.1 IDENTIFICATION DES PROBLEMES D'HYGIENE DE LA VIANDE**Paragraphe 8**

62. Le Comité a clarifié le sens de la phrase en précisant que la procédure d'examen visait les anomalies ou la contamination visible. Il est convenu de supprimer les mots « visibles à l'œil nu » et « grossièrement » et d'utiliser le terme « anomalies » dans l'ensemble du document. À la deuxième phrase, il a ajouté une référence aux « nouvelles technologies » par souci de cohérence avec le champ d'application de l'Annexe.

SECTION 5.2 ESSAIS SUR LE TERRAIN**Paragraphe 11**

63. Reconnaissant que l'utilisation de tissus cibles en tant qu'« indicateurs » n'était pas toujours possible, le Comité a remanié le libellé de la deuxième phrase pour le rendre moins descriptif.

SECTION 5.4 DECISIONS EN MATIERE DE GESTION DES RISQUES**Paragraphe 21**

64. Le Comité a clarifié le sens de la phrase afin de reconnaître la responsabilité de l'autorité compétente concernant la fréquence et l'étendue des procédures d'examen post-mortem fondées sur l'analyse des risques.

Paragraphe 22

65. Le Comité a ajouté une phrase concernant des mesures incitatives visant à améliorer le système.

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LES PROCEDURES D'EXAMEN POST-MORTEM DE LA VIANDE FONDEES SUR L'ANALYSE DES RISQUES

66. Le Comité est convenu de joindre l'Annexe sur l'évaluation des procédures d'examen organoleptique post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques à l'avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (par. 49). Il est convenu d'informer la Commission de sa décision d'abandonner l'élaboration de l'Annexe en tant que document indépendant.

AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LA VERIFICATION MICROBIOLOGIQUE DU CONTROLE DES OPERATIONS RELATIVES A L'HYGIENE DE LA VIANDE (Point 5 de l'ordre du jour)⁹

67. La neuvième session du Comité est convenue d'annexer l'Avant-projet d'annexe sur la vérification microbiologique du contrôle des opérations relatives à l'hygiène de la viande à son rapport pour observations à l'étape 3. Le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction présidé par la Nouvelle-Zélande préparerait une version révisée de l'appendice pour distribution, observations complémentaires et examen à sa prochaine réunion.¹⁰

68. Le Comité a examiné le document CX/MH 04/10/5 et convenu que les observations d'ordre général, y compris celles qui concernaient les définitions, seraient prises en compte lors des débats au point 3 de l'ordre du jour (voir par. 10-48). Il a étudié le document section par section et, outre les amendements rédactionnels, est convenu des modifications suivantes :

SECTION 2 – VERIFICATION DU CONTROLE DES OPERATIONS PAR DES ESSAIS MICROBIOLOGIQUES

69. Le Comité a amendé le premier point du paragraphe 5 en ajoutant « et l'efficacité » entre « l'applicabilité » et « du contrôle des opérations dans les établissements » comme l'avait suggéré l'Égypte dans les observations qu'elle avait présentées par écrit.

70. Le Comité a supprimé la référence à « l'export » du dernier point du paragraphe 5 pour éviter une approche par trop limitative.

⁹ CX/MH 04/10/5 ; Commentaires présentés : Argentine, Égypte, États-Unis, Communauté européenne (CX/MH 04/10/5, Add. 1), Inde (CRD 4), Communauté européenne (CRD 6).

¹⁰ ALINORM 03/16A, par. 102 et Appendice V.

SECTION 4.1 – SPECIFICATIONS

71. Le Comité a noté que plan d'échantillonnage devrait inclure la spécification de la date et de l'heure du prélèvement et a amendé le paragraphe 6 à cet effet.

72. Le Comité a décidé d'ajouter une phrase au paragraphe 8 pour préciser que la fréquence des opérations de vérification microbiologique devrait être suffisante pour assurer l'efficacité des critères de traitement.

73. Le Comité est convenu de remanier le paragraphe 9 comme suit : « Dans le cas de micro-organismes indicateurs, tels que *Escherichia coli* générique, les entérobactéries et le dénombrement total des organismes viables (dénombrement sur plaques des aérobies), la présence ou le nombre de ces micro-organismes indicateurs devraient refléter des états ou des conditions indiquant l'existence ou l'absence de contrôle des opérations. Dans le cas de dangers spécifiques (*par ex. Salmonella spp.* sur les carcasses, *Listeria monocytogenes* dans la viande prête à consommer), la prévalence reflétera généralement la présence de dangers avant l'abattage (*par ex. : Salmonella* sur la peau des animaux arrivant à l'abattoir) ainsi qu'à des étapes spécifiques du traitement des produits. » Le Comité est également convenu d'ajouter une note de bas de page concernant les travaux actuellement entrepris par le CCFH et le JEMRA sur les agents pathogènes d'origine alimentaire.

74. Au paragraphe 10, le Comité a ajouté une phrase concernant le nombre d'unités constituant l'échantillon ou les tests fondés sur d'autres microorganismes indicateurs.

SECTION 4.2 FREQUENCE DE VERIFICATION

75. Le Comité a amendé les paragraphes 12 et 13 afin de clarifier les conditions permettant de déterminer la fréquence des prélèvements et des essais microbiologiques dans les établissements où se pratiquent l'abattage et l'habillage.

SECTION 4.4 APPLICATION DES REGLEMENTS

76. Reconnaissant que les programmes de vérification des résultats des contrôles effectués sur les exploitations pourraient être mis en place par les entreprises, le Comité a supprimé le terme « réglementaires » dans les paragraphes 18 et 19 pour permettre une plus grande souplesse. Il a en outre précisé que la prise de mesures d'intervention, dans le cadre du contrôle des opérations en cas de présence de *Salmonella spp.* dans des porcs d'engraissement et des poulets de chair élevés dans des systèmes de production intensive, devrait se faire « au niveau de l'établissement ».

ÉTAT D'AVANCEMENT DE L'AVANT-PROJET D'ANNEXE SUR LA VERIFICATION MICROBIOLOGIQUE DU CONTROLE DES OPERATIONS RELATIVES A L'HYGIENE DE LA VIANDE

77. Le Comité est convenu de joindre l'Avant-projet d'annexe sur la vérification microbiologique du contrôle des opérations relatives à l'hygiène de la viande à l'Avant-projet de code d'usages en matière d'hygiène pour la viande comme Annexe II (voir par. 49). Il est convenu d'informer la Commission de sa décision d'abandonner l'élaboration de l'Annexe en tant que document indépendant.

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES DISPOSITIONS D'HYGIENE RELATIVES A LA VIANDE TRAITEE (Point 6 de l'ordre du jour)¹¹

78. À sa neuvième session, le Comité est convenu qu'un groupe de rédaction dirigé par la Nouvelle-Zélande préparerait une version révisée des dispositions relatives à la viande traitée (CX/MPH 03/7) pour distribution, observations et examen à sa prochaine session¹².

¹¹ CX/MH 04/10/6 ; Observations soumises par l'Argentine, le Canada, la Thaïlande, les États-Unis, la Communauté européenne (CX/MH 04/10/6, Add.1), l'Inde (CRD 4) et la Communauté Européenne (CRD 6).

¹² ALINORM 03/16A, par. 106.

79. Le Comité est convenu d'examiner le document CX/MH 04/10/6 avant le projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (ALINORM 03/16A, Annexe III) et d'incorporer les dispositions révisées relatives à la viande traitée dans le projet de Code pour examen au point 3 de l'ordre du jour (voir par. 2). Le Comité est par ailleurs convenu que les observations d'ordre général seraient prises en compte lors de l'examen de ce point (voir par. 10-48).

80. Le Comité a examiné le document CX/MH 04/10/6 et est convenu des modifications suivantes.

SECTION 3 - DEFINITIONS

81. Le Comité a modifié les définitions de :

- « Produit carné », en précisant que le produit n'a plus les caractéristiques de la viande crue « lorsqu'il est coupé » ;
- « Viande crue », en remplaçant les mots « conditionnement sous atmosphère modifiée ou sous vide » par « conditionnement aux fins de protection » afin de rendre la définition plus générale et en précisant à la fin de la phrase que le produit conserve ses caractéristiques naturelles ;
- « Viande traitée », en convenant du libellé suivant : « Viande ayant subi un traitement physique ou chimique (notamment aux fins de conservation) outre la réfrigération/surgélation ou le conditionnement », pour permettre une plus grande souplesse et l'harmoniser avec la définition de « Viande crue » ;
- « Produit carné prêt à consommer » en convenant du libellé suivant : « Viande traitée et préparations à base de viande destinées à être consommées sans autres étapes biocides » car les produits carnés sont déjà inclus dans la définition de la viande traitée. Des amendements corrélatifs ont été effectués dans l'ensemble du document.

SECTION 8 - ÉTABLISSEMENTS : CONCEPTION, INSTALLATIONS ET EQUIPEMENTS

Paragraphe 66 bis 2

82. Le Comité a supprimé la référence aux matériaux de construction par souci de clarté.

SECTION 9.1

Nouveau principe x bis

83. Le Comité a remanié la première phrase comme suit : « Les plans HACCP concernant la viande traitée et les préparations à base de viande devraient, s'il y a lieu, inclure des essais microbiologiques aux fins de vérification ». Il a modifié la dernière phrase en ajoutant une référence aux sous-populations vulnérables.

Nouveau paragraphe 91 bis

84. Le Comité a modifié le paragraphe pour indiquer qu'il incombe à l'autorité compétente de fournir des directives sur les critères de performance et de traitement devant être satisfaits et préciser que les responsables d'établissement doivent élaborer des plans HACCP reflétant leurs conditions propres. Il a par ailleurs ajouté une référence aux autres organisations intéressées afin de reconnaître la contribution possible d'autres groupes, dont les universitaires, à l'élaboration de plans HACCP.

85. Le Comité a modifié le quatrième point pour faire référence au « jambon cuit » et a inséré un dernier point sur les traitements spécifiques à certaines ethnies.

Nouveau paragraphe 91 bis 2

86. Outre quelques amendements rédactionnels, la référence à la mort thermique des agents pathogènes végétatifs a été supprimée de la première phrase par souci de clarté.

Nouveau paragraphe 95

87. Le Comité a modifié la deuxième phrase pour préciser que la responsabilité de produire des aliments salubres incombe avant tout aux entreprises et que la fréquence des analyses de vérification microbiologique devrait être adaptée aux circonstances. Il a ajouté une phrase pour préciser que : « L'autorité compétente peut également effectuer des analyses pour vérifier que les entreprises appliquent un niveau de contrôle approprié. » Le Comité a par ailleurs modifié la dernière phrase pour préciser que les plans HACCP mis en œuvre par les établissements devraient documenter les mesures, tant préventives que correctives, à prendre lorsque les résultats des analyses révèlent la présence d'agents pathogènes ou de toxines.

Paragraphe 102

88. Le Comité a clarifié le libellé de la dernière phrase pour indiquer qu'elle fait uniquement référence au « rôle de l'autorité ou des autorités compétente(s) ».

SECTION 9.7 – PRESCRIPTIONS D'HYGIENE POUR LE CONTROLE DES OPERATIONS APRES L'INSPECTION POST-MORTEM***Paragraphe 137***

89. Le Comité a modifié la première phrase du paragraphe en supprimant la référence au « traitement » de la viande ; il a supprimé la référence aux salles réservées au traitement qui sont déjà couvertes par les dispositions générales du Code.

Nouveau paragraphe 137 bis

90. Le Comité est convenu de remanier le nouveau paragraphe comme suit : « La viande et les préparations à base de viande ne devraient être manipulées que dans des locaux ou zones exclusivement destinés à leur traitement et clairement identifiés en tant que tels. Le conditionnement et le stockage de la viande crue ne devraient pas se faire dans ces locaux ou zones. »

Nouveau paragraphe 137 bis 2 (nouveau deuxième encadré)

91. Le Comité a noté que toutes les parties animales approuvées par l'autorité compétente devraient être salubres et a donc supprimé la note de bas de page faisant référence aux examens de détection de la trichinella.

Nouveau paragraphe 137 bis 3 (nouveau troisième encadré)

92. Le Comité a supprimé le dernier point qu'il a jugé trop restrictif.

Nouveau paragraphe 137 bis 5 (nouveau cinquième encadré)

93. Le Comité a modifié la dernière partie du premier point pour insister sur l'importance d'éviter toute contamination croisée.

94. Il a modifié le deuxième point en ajoutant les mots « et dans la mesure du possible » afin de reconnaître les problèmes que l'application de bonnes pratiques d'hygiène et du HACCP peut poser aux petites entreprises et aux pays en développement.

95. Le Comité a supprimé la dernière partie du troisième point, étant d'avis que les aspects nutritionnels du produit final n'entrent pas dans le champ d'application du Code.

96. Il a modifié le cinquième point pour indiquer qu'il incombe à l'établissement de fixer les températures de stockage appropriées, ainsi que la manière de les atteindre, et de démontrer à l'autorité compétente qu'elles sont suffisantes pour minimiser la croissance des microorganismes visés.

97. Le Comité a modifié le septième point par souci de clarté ainsi que le onzième point pour faire référence à toutes les espèces animales affectées par la trichinella.

98. Au douzième point, le Comité a supprimé la référence à la contamination par *L. monocytogenes* lors du tranchage ou du dépeçage, jugée trop restrictive, et précisé que l'utilisation de procédures d'assainissement normalisées et de bonnes pratiques d'hygiène devait être soumise à une vérification microbiologique systématique.

99. Le treizième point a été supprimé car il est déjà couvert par les dispositions générales du Code.

Nouveau paragraphe 138 bis

100. Le Comité a précisé le sens du paragraphe comme suit : « Le responsable d'établissement devrait définir une procédure permettant de déterminer et de valider la durée de conservation de la viande traitée et des préparations à base de viande. »

Nouveau paragraphe 138 bis 2

101. Le Comité a modifié la première phrase pour préciser les mesures à prendre lorsque des produits prêts à consommer ne répondent pas aux critères microbiologiques de performance, aux critères de transformation ou aux critères microbiologiques et a supprimé la troisième phrase faisant référence aux autorités compétentes.

La dernière phrase a été modifiée pour faire référence aux agents pathogènes pouvant présenter un risque pour la santé publique.

Nouveau paragraphe 138 bis 3

102. Le Comité a précisé que les instructions concernant le stockage de la viande traitée et des préparations à base de viande doivent figurer lisiblement sur l'emballage et a décidé de placer ce nouveau paragraphe ainsi amendé après le paragraphe 155.

Paragraphe 141 bis

103. Le Comité a modifié la dernière partie du paragraphe pour souligner que les décisions fondées sur l'analyse des risques doivent tenir compte de toutes les données microbiologiques disponibles.

SECTION 13 – INFORMATIONS SUR LES PRODUITS ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

Paragraphe 155 bis

104. Le Comité a modifié ce paragraphe pour préciser que l'étiquetage de la viande traitée et des préparations à base de viande doit également contenir des instructions sur leur réfrigération et stockage.

APPENDICES ET DISPOSITIONS ADDITIONNELLES A L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE

105. Le Comité a supprimé le paragraphe 13 qu'il a jugé superflu.

106. Le Comité est convenu que ces dispositions seront incorporées dans le projet de Code d'usage en matière d'hygiène pour discussion au point 3 de l'ordre de jour (voir paragraphes 10-49)

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 7 de l'ordre du jour)

107. Le Comité a pris note qu'il ne restait plus de questions à débattre à ce point de l'ordre du jour.

DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION (Point 8 de l'ordre du jour)

108. Le Comité a pris note que sa onzième session devrait se tenir en Nouvelle-Zélande du 14 au 18 février 2005, sous réserve de consultations ultérieures entre les secrétariats du Codex et du gouvernement hôte.

ÉTAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Sujet	Étape	Mesure à prendre par:	Référence au document (ALINORM 04/27/16)
Projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande	6	Observations 11 ^{ème} session CCMH	Paragraphe 10-49, Annexe II
Avant-projet d'annexe sur les procédures d'examen post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques	retiré	27 ^{ème} session du CCA	Paragraphe 50-66
Avant-projet d'annexe sur la vérification microbiologique du contrôle des opérations relatives à l'hygiène de la viande	retiré	27 ^{ème} session du CCA	Paragraphe 67-77
Document de travail sur les dispositions d'hygiène relatives à la viande traitée	-		Paragraphe 78-106

LISTE DE PARTICIPANTS

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

ARGENTINA
ARGENTINE

Marcelo Oscar BALLERIO
Servicio Nacional de Sanidad y Calidad
Agroalimentaria
Secretaria Agricultura
ARGENTINA
Tel: +054 11 5443482548
Email: maball@mimprod.sagpya.gov.ar

Andrés SCHONELLER
Director of Animal Product Inspection
SENASA
ARGENTINA
Tel: +054 11 43422725
Fax: +054 11 43422725
Email: dfpoa@com4.com.ar

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Stephen BAILEY
Principal Advisor, Food Exports Group
Australian Government Department of
Agriculture, Fisheries and Forestry
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@daff.gov.au

Bob BOYD
Chief Medical Advisor
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186
Canberra BC Act 2610
AUSTRALIA
Tel: +64 4 473 9942
Fax: +64 4 473 9855
Email: bob.boyd@foodstandards.gov.au

Robin BUTTON
Food Inspection Section / National President
Commonwealth Public Sector Union
CPSU Food Inspection Section
Level 1, 40 Brisbane Av
Barton ACT 2600
AUSTRALIA
Tel: +61 2 8204 6918
Fax: +61 2 8204 6926
Email: robinvb@bigpond.com

Jeff FAIRBROTHER
Executive Director
Australian Chicken Meat Federation Inc
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

Amanda HILL
Assistant Program Manager, Food Safety
Food Standards Australia New Zealand
PO Box 7186
Canberra BC Act 2610
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6271 2632
Fax: +61 2 6271 2685
Email: amanda.hill@foodstandards.gov.au

Ian JENSON
Food Safety R&D Manager
Meat and Livestock Australia
Locked Bag 991
North Sydney NSW 2059
AUSTRALIA
Tel: +61 2 9463 9264
Fax: +61 2 9463 9182
Email: ijenson@mmla.com.au

John LANGBRIDGE
Principal Veterinary Officer
Australian Government Department of
Agriculture, Fisheries and Forestry
Australian Quarantine and Inspection Service
PO Box 222
Hamilton, Queensland 4007
AUSTRALIA
Tel: +61 7 3246 8713
Fax: +61 7 3246 8653
Email: john.langbridge@daff.gov.au

Tom MAGUIRE
National Processing Director
Australia Meat Industry Council
PO Box 20
Narrabundah ACT 2604
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6295 0104
Fax: +61 2 6295 0104
Mobile: +61 419 001 0018
Email: amic-act@bigpond.net.au

AUSTRIA
AUTRICHE

Peter WEBER
Director of Veterinary Services
Ministry of Health and Women
Radetzkystraße. 2
1031 Vienna
AUSTRIA
Tel: +43 1 71100 4825
Fax: +43 1 71100 4151
Email: anita.chvatal@bmrgr.gv.at

BELGIUM
BELGIQUE
BÉLGICA

Marc CORNELIS
Director, DG Control Policy – International
Affairs
Federal Agency for the Safety of the Food Chain
(FASFC)
WTC III – 8th floor, Bd. Simon Bolivar 30
1000 Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 208 38 34
Fax: +32 2 208 38 23
Email: marc.cornelis@favv.be

Johan DENHAERINCK
Federal Health Department of Belgium
BELGIUM
Email: johan.denhaerinck@health.fgov.be

CANADA
CANADÁ

Merv BAKER
Director
Food of Animal Origin Division
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive, Room 132
Nepean, Ontario, K1A 0Y9
CANADA
Tel: +613 221 7027
Fax: +613 228 6636
Email: mbaker@inspection.gc.ca

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

Thomas FELTMATE
Manager, Food Safety Risk Analysis Unit
Canadian Food Inspection Agency
3851 Fallowfield Road, PO Box 11300
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, REPUBLIQUE POPULAIRE DE
CHINA, REP. POPULAR DE**

Yu WENJUN
Deputy Division Director
General Administration of Quality Supervision
Inspection and Quarantine of P.R. China
No. 9 Madiandonglu
Haidian District
Beijing
CHINA
Tel: +86 10 82262011
Fax: +86 10 82260174
Email: yuwj@aqsiq.gov.cn

Chen JIAN LIANG
Division Director
Import and Export Inspection and Quarantine
Bureau of Shanghai of P.R. China
Rm 1325
No. 1208 Minsheng Road
Pudong New Area Shanghai 200135
CHINA
Tel: +86 21 68544751
Fax: +86 21 68544849
Email: chjl@shciq.gov.cn

NG LIP-TET
Veterinary Officer
Food and Environmental Hygiene Department
43 F Queensway Government Offices
66 Queensway
Hong Kong
CHINA
Tel: +852 28675423
Fax: +852 25218067
Email: ltng@fehd.gov.hk

Zhao XIANG PING
Division Director
Import and Export Inspection and Quarantine
Bureau of Shanghai of P.R. China
No 8 Zhaofa New Zone
2nd Street TEDA
Tianjin
CHINA
Tel: +86 22 66298461
Fax: +86 22 66298961
Email: zhaoptjciq@yahoo.com

**DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA**

Susanne JENSEN
Administrator, Food Scientist
Ministry of Food Agriculture and Fisheries
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
DENMARK
Tel: +45 33 95 60 00
Fax: +45 33 96 60 01
Email: sji@fdir.dk

Jens Kirk ANDERSEN
Senior Advisor
Ministry of Food Agriculture and Fisheries
Danish Veterinary and Food Administration
Mørkhøj Bygade 19
2860 Søborg
DENMARK
Tel: +45 33 95 60 00
Fax: +45 33 96 60 01
Email: jka@fdir.dk

**EUROPEAN COMMUNITY
COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE
COMUNIDAD EUROPEA**

Henri BELVÉZE
European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-
General (SANCO)
B-1049, Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 296 28 12
Fax: +322 299 85 66
Email: henri.belveze@cec.eu.int

Ronald DWINGER
European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-
General (SANCO)
B-1049, Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 298 73 25
Email: ronald.dwinger@cec.eu.int

Eric POUDELET
European Commission
Health and Consumer Protection Directorate-
General (SANCO)
B-1049, Brussels
BELGIUM
Tel: +32 2 295 52 07
Fax: +32 2 296 90 62
Email: eric.poudelet@cec.eu.int

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Eeva-Riitta WIRTA
Senior Veterinary Officer
Ministry of Agriculture and Forestry
Department of Food and Health
PO Box 30, FIN-00023 Government
FINLAND
Tel: +358 9 1605 2298
Fax: +358 9 1605 3338
Email: eeva-riitta.wirta@mmm.fi

Anna-Maija GRÖNLUND
Senior Officer
National Food Agency
PO Box 28, 00581 Helsinki
FINLAND
Tel: +358 9 3931 574
Fax: +358 9 3931 594
Email: anna-maija.gronlund@nfa.fi

FRANCE
FRANCIA

Pascale DUNOYER
Ministère de l'Agriculture, de l'Aimentation, de
la Pêche et des Affaires Rurales
S/D Sécurité Sanitaire des Aliments
Bureau des Matières
Premières
251, rue de Vaugirard
75732 PARIS cedex 15
FRANCE
Tel: +33 01 49 55 84 28
Fax: +33 01 49 55 56 80
Email: pascale.dunoyer@agriculture.gouv.fr

GEORGIA
GEORGIE

Levan RAMISHVILI
Deputy Head, Deputy CVO
Department of Veterinary
Ministry of Agriculture and Food of Georgia
15a Tamarashvili Street, 380077, Tbilis
GEORGIA
Tel: +995 99 74 70 20 or +995 99 57 39 39
Fax: +995 32 91 02 80
Email: levan-vet@hotmail.com

GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA

Ralf ROTHENEDER
Higher Executive Officer
Federal Ministry of Consumer Protection, Food
and Agriculture
Unit 329 Meat Hygiene
Rochusstraße, 1, 53343 Bonn
GERMANY
Tel: +49 0 228 529 4685
Fax: +49 0 228 529 4945
Email: ralf.rotheneder@bmvvel.bund.de

Lüppo ELLERBROEK
Head of Unit, Director
B f R
Diedersdorfer Weg 1
12247 Berlin
GERMANY
Tel: +49 30 8412 2121
Fax: +49 30 8412 2966
Email: l.ellerbroek@bfr.bund.de

INDIA
INDE

Nita CHOWDHURY
Joint Secretary
Ministry of Agriculture and Cooperation
Department of Animal Husbandry and Dairying
Krishi Bhavan, New Delhi – 110011
INDIA
Tel: +011 338 3228
Fax: +011 338 3228
Email: nitac@nic.in

R.K. BOYAL
General Manager
APEDA, Ministry of Commerce
3rd Floor NCUI Building
3, Siri Institutional Area, August Kranti Marg,
New Delhi – 110016
INDIA
Tel: +651 4046
Fax: +651 4046
Email: gmrkb@apeda.com

S.K. SINGH
General Manager
Venkateswara Hatcheries Ltd
“Venkateswara House” Pune-Singhad Road
Pune – 411 030
INDIA
Tel: +246 26414
Fax: +91 11 246 33870
Email: shyamkuldeepsingh@rediffmail.com

INDONESIA
INDONÉSIE

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

Adnan AHMAD
Official Province Government of Livestock
Marine and Fisheries Services
INDONESIA
Tel: +62 218455748
Fax: +62 218455753
Email: www.adnanvet.com

Sri MUKARTINI
Directorate of Veterinary Public Health
Directorate General of Livestock Services
Ministry of Agriculture
JL Harsono Rm 3
Ragunan
Jakarta 12550
INDONESIA
Tel: +62 217815 780
Fax: +62 21 7815 780
Email: srimukartini@hotmail.com

Wiwit WIRSATYO
Counsellor (Economic)
Indonesian Embassy
Wellington
Tel: +64 44758691
Fax: +64 44759374
Email: wiwit_w@lycos.com

IRAN, ISLAMIC REPUBLIC OF
IRAN, RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D’
IRÁN, REP. ISLÁMICA DEL

Sayed Farzad TALAKESH
Public Health Expert & National Codex Secretary
Iran Veterinary Organization
Vali-Asr Ave
S.J. Asadabadi St.
PO Box 14155/6349
Tehran
IRAN
Tel: + 98 21 895 7193
Fax: +98 21 895 7252
Email: sftalakesh8@hotmail.com

IRELAND
IRLANDE
IRLANDA

David NOLAN
Senior Superintending Veterinary Inspector
Department of Agriculture and Food
Kildare Street, Dublin 2
IRELAND
Tel: +353 1 607 2978
Fax: +353 1 678 9733
Email: davidw.nolan@agriculture.gov.ie

David LYNCH
Chief Specialist in Veterinary Public Health
Food Safety Authority of Ireland
Abbey Court, Lower Abbey Street, Dublin 1
IRELAND
Tel: +353 1 817 1318
Fax: +353 1 817 1301
Email: dlynch@fsai.ie

Philip LANDON
Administrator
General Secretariat
Council of Ministers of the EU
Rue de la Loi 175
B-1048 Brussels
BELGIUM
Tel: +322 235 4966
Fax: +322 285 6198
Email: philip.landon@consilium.eu.int or
secretariat.codex@consilium.eu.int

ITALY
ITALIE
ITALIA

Ciro IMPAGNATIELLO
Ministero della Politiche Agricole e Forestali
Via XX Settembre 20
00187 Rome
ITALY
Tel: +39 06 46656510
Fax: +39 06 4880273
Email: ciroimpa@tiscali.it

JAPAN
JAPON
JAPÓN

Koji MIURA
Director
International Food Safety Planning
Department of Food Safety
Pharmaceutical and Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel: +91 3 3595 2326
Fax: +81 3 3503 7965
Email: miura-koujimd@mhlw.go.jp

Makoto KANIE
Assistant Director
Inspection and Safety Division
Department of Food Safety
Pharmaceutical and Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel: +91 3 3595 2337
Fax: +81 3 3503 7964
Email: kanie-makoto@mhlw.go.jp

Kanako MAEKAWA
Officer
Policy Planning and Communication Division
Department of Food Safety
Pharmaceutical and Food Safety Bureau
Ministry of Health, Labour and Welfare
1-2-2 Kasumigaseki
Chiyoda-ku, Tokyo 100-8916
JAPAN
Tel: +91 3 3595 2326
Fax: +81 3 3503 7965
Email: maekawa-kanako@mhlw.go.jp

KENYA

Francis M. Warui
Department of External Trade
Ministry of Trade and Industry
P.O. Box 43137
Nairobi
KENYA
Tel: 254 02 315001 14
Email: kextrade@africaonline.co.ke

KOREA, REPUBLIC OF
CORÉE, RÉPUBLIQUE DE
COREA, REPÚBLICA DE

Yong-Sang KIM
Veterinary Officer
Livestock Product Sanitary Division
Ministry of Agriculture and Forestry
#3-112 Gwacheon Government Office Building
Joongang-Deng
Gwacheon, Gyeonggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82 2 500 1918
Fax: +82 2 503 0020
Email: yskim@maf.go.kr

Hong Seup LEE
Deputy Director of Livestock Product Safety
Division
National Veterinary Research and Quarantine
Service
Ministry of Agriculture and Forestry
#480, Anyang6-dong Manan-gu, Anyang City
Gyuanggi-do
REPUBLIC OF KOREA
Tel: +82 31 467 1961
Fax: +82 31 467 1974
Email: leehs@maf.go.kr

MADAGASCAR

SEM. Alfred RAMBELOSON
Ambassadeur, Représentant Permanent
MADAGASCAR
Tel: +794061095
Fax: +22407941616

**MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA**

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

**NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS**

Arie OTTEVANGER
Coordinator Veterinary Food Safety Policy
Ministry of health, Welfare and Sport
Department for Nutrition and Health Protection
Parnassusplein 5
P.O. Box 20350, 2500 EJ The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31 70 340 68 86
Fax: +31 70 340 55 54
Email: a.ottevanger@minvws.nl

Ana VILORIA ALEBESQUE
Policy Officer
Department of Food and Veterinary Affairs
Ministry of Agriculture, Nature and Food Quality
PO Box 20401
2500 EK The Hague
NETHERLANDS
Tel: +31 70 378 4778
Fax: +31 70 378 6141
Email: a.i.viloria.alebsque@minlnv.nl

Albert LAM
Senior Veterinary Public Health Officer
The Food and Consumer Product Safety Authority
(VWA)
Prinses Beatrixlaan 2
PO Box 19506
2500 CM Den Haag
NETHERLANDS
Tel: +31 70 448 4907
Fax: +31 70 448 4061
Email: albert.lam@vwa.nl

Willem Jan RIEPMA
Policy Officer
PVE, Product Boards for Livestock, Meat and
Eggs
Louis Braillelaan 80
PO Box 460
2700 AL Zoetermeer
NETHERLANDS
Tel: +31 79 368 7504
Fax: +31 79 368 7588
Email: w.riepma@pve.agro.nl

**NEW ZEALAND
NOUVELLE ZÉLANDE
NUEVA ZELANDIA**

Tony ZOHRAB
Director, Animal Products Group
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2600
Fax: +64 4 463 2501
Email: tony.zohrab@nzfsa.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

Judy BARKER
Assistant Director (Animal Products Standards)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2606
Fax: +64 4 463 2643
Email: judy.barker@nzfsa.govt.nz

Kevin CRESSWELL
Technical Executive
Meat Industry Association
PO Box 345
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 473 6465
Fax: +64 4 473 1731
Email: kevin.cresswell@mia.co.nz

Gerhard EHLERS
Programme Manager (Processed Foods)
Domestic & Imported Food Group
New Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 4632662
Fax: +64 4 4632591
Email: gerhard.ehlers@nzfsa.govt.nz

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

Bill JOLLY
Deputy Director (Market Access)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 463 2606
Fax: +64 4 463 2643
Email: bill.jolly@nzfsa.govt.nz

Barry O'NEIL
Group Director Biosecurity Authority
Ministry of Agriculture
PO Box 2526
Wellington
NEW ZEALAND
Tel: +64 4 474 4236
Fax: +64 4 498 9888
Email: barry.oneil@maf.govt.nz

Kelvan SMITH
National Operations Manager
Asure NZ Ltd
Box 1141
Christchurch
NEW ZEALAND
Tel: +64 3 353 7428
Fax: +64 3 353 1371
Email: kelvan.smith@asure.co.nz

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

NORWAY
NORVÈGE
NORUEGA

Paul SKJAKER
Senior Adviser DVM
Norwegian Food Safety Authority
PO Box 383
N-2381 Brumunddal
NORWAY
Tel: +47 23 21 67 60
Fax: +47 23 21 70 01
Email: paul.skjaker@mattilsynet.no

Truls NESBAKKEN
Professor, PhD, DScient., DVM
The Norwegian School of Veterinary Science,
Dept. of Food Safety and Infection Biology
P. O. Box 8146 Dep., 0033 Oslo
Norway
Tel: +47 22 96 48 27
Fax +47 22 96 48 50
e-mail: truls.nesbakken@veths.no

Hanne STEEN
Senior Veterinary Officer
Norwegian Food Safety Authority
PO Box 383
N-2381 Brumunddal
NORWAY
Tel: +47 23 21 66 63
Fax: +47 23 21 68 01
Email: haste@mattilsynet.no

PAPUA NEW GUINEA
PAPOUASIE-NOUVELLE GUINÉE
PAPUA NUEVA GUINEA

Rose KAVANAMUR
Technical Advisor – Food Safety and Quarantine
Department of Health
PO Box 807, Waigani
PAPUA NEW GUINEA
Tel: +675 301 3705
Fax: +675 301 3104
Email: rkavanam@health.gov.pg

Ilagi PUANA
Chief Veterinary Officer
National Agriculture Quarantine and Inspection
Authority
PO Box 741, Port Moresby
PAPUA NEW GUINEA
Tel: +675 325 9977
Fax: +675 325 9310
Email: pngnaqs@dg.com.pg

PHILIPPINES
FILIPINAS

Minda S MANANTAN
Deputy Director
National Meat Inspection Commission
Department of Agriculture
BAI Compound, Visayas Avenue
Diliman, Quezon City
PHILIPPINES
Tel: +632 924 3119
Fax: +632 924 7973

Maria Araceli ALBARECE
Agricultural Attache
Embassy of the Philippines
1 Moonah Place
Yarralumla, ACT
AUSTRALIA
Tel: +61 2 6273 2535
Fax: +61 2 6273 2113
Email: attache@ozemail.com.au

RUSSIA
RUSSIE
RUSIA

Alexander PANIN
Director
All Russia State Research Centre
Ministry of Agriculture
5 Zvenigorodskoye Shosse
123022 Moskva
RUSSIA
Tel: +7 095 253 1491
Fax: +7 095 253 1491
Email: vgnki-vet@mtu-net.ru

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDÁFRICA

Marthiens WOLHUTER
Deputy Director: Food Safety
Department of Agriculture, Western Cape
Private Bag 1
Elsenburg 7607
SOUTH AFRICA
Tel: 027 21 8085054
Fax: 027 21 8085126
Email: martierisw@elsenburg.com

SPAIN
ESPAGNE
ESPAÑA

Jesús MARTÍN RUIZ
Jefe De Area De Veterinaria De Salud Publica
Ministerio Sanidad Y Consumo
Agencia Española De Seguridad Alimentaria
Alcala 56
28071 Madrid
ESPAÑA (SPAIN)
Tel: +34 91 338 0862
Fax: +34 91 338 0561
Email: amartinez@msc.es

SWEDEN
SUÈDE
SUECIA

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

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

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

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

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

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
THAÏLANDE
TAILANDIA

Prakit CHONGWATANAKUL
Director
Bureau of Livestock Standard and Certification
Department of Livestock Development
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Phaya Thai Rd
Bangkok 10400
THAILAND
Tel: +662 653 4444 ext 3111
Fax: +622 653 4917

Preecha CHUNGSAMANUKOOL
Medical Scientist 8
Department of Medical Sciences
Ministry of Public Health
PHILIPPINES

Palika KRITTANAI
Consultant
Technological Services Department
National Food Institute
2008 SOI Charansanitwong 40
Charansanitwong Rd, Bangyeekhan
Bangphlad, Bangkok 10700
THAILAND
Tel: +66 0 2886 8088 ext 216
Fax: +66 0 2886 8106 7
Email: stekt@mahidol.ac.th

Nantana POSANACHAROEN
Senior Veterinary Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and
Food Standard
Ministry of Agriculture and Cooperatives
Rajadamnern Nok. Avenue
Bangkok 10200
THAILAND
Tel: +662 280 3903
Fax: +622 280 3899
Email: nantana@acfs.go.th

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

Duangdao WONGSOMMART
Medical Scientist 7
Department of Medical Sciences
Ministry of Public Health
THAILAND
Tel: +662 9510000 EXT. 99604-8
Fax: +662 9511023
Email: duangdaow@dmsc.moph.go.th

**UNITED ARAB EMIRATES
EMIRATS ARABES UNIS
EMIRATOS ÁRABES UNIDOS**

Sami Abdulla GARGASH
Head of Veterinary Services Section
Dubai Municipality
PO Box 67 Dubai
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +9714 289 1114
Fax: +9714 289 1123
Email: sagargash@dm.gov.ae

Ahmed Ahmed Mohamed Balkaila AL AMERI
Food and Environment Control Centre
Ali Ain Municipality
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +9713 7624666
Fax: +9713 76336338

Mohamed Osman ELOBEID
Food and Environment Control Centre
Ali Ain Municipality
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +9713 7624666
Fax: +971137636338
Email: elobeid@hotmail.com

Kanna Saeed Rashed Masoud AL MESKARI
Student Service Department
United Arab Emirates University
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +9715 04484499
Fax: +9713 7554157
Email: kannas@uaeu.ac.ae

Nawal Abdulla Mohammed Khamis AL ORAIMI
Student Service Department
United Arab Emirates University
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +9715 06634463
Fax: +9713 7554157
Email: nawala@uaeu.ac.ae

Mouza SAI MUHAIRI
Student Service Department
United Arab Emirates University
UNITED ARAB EMIRATES
Tel: +9715 06188580
Fax: +9713 7554157
Email: mahairi.m@uaeu.ac.ae

**UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO**

Kenneth CLARKE
Veterinary Adviser
Food Standards Agency
Newcastle-upon-Tyne
NE15 8 NZ
ENGLAND
Tel: +44 191 229 5409
Fax: +44 191 229 5446
Email: kenneth.clarke@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA
ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

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

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

Rebecca BUCKNER
Consumer Safety Officer
U.S. Food and Drug Administration
Center for Food Safety and Applied Nutrition
Harvey W. Wiley Federal Building
5100 Paint Branch Parkway
College Park, MD 20740-3835
UNITED STATES
Tel: +301 436 1486
Fax: +301 436 2632
Email: rebecca.buckner@cfsan.fda.gov

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

Maureen A HOLOHAN
Staff Assistant
U.S. House of Representatives
Committee on Appropriations H-218
The Capitol
Washington, DC 20515
UNITED STATES
Tel: +202 225 2638
Email: maureen.holohan@mail.house.gov

Kevin M KEENER
Associate Professor
North Carolina State University
Department of Food Science
Raleigh, NC 27695-7624
UNITED STATES
Tel: +919 515 9518
Fax: +919 515 7124
Email: kevin_keener@ncsc.edu

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

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

Garry McKEE
Administrator
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 331E-JLW Building
Washington, DC 20250
UNITED STATES
Tel: +202 720 7025
Fax: +202 205 0158
Email: garry.mckee@fsis.usda.gov

Bryce R QUICK
Assistant Administrator
Office of Public Affairs, Education and Outreach
USDA/FSIS
1400 Independence Avenue, SW
Room 35E, JLW Building
Washington, DC 20205
UNITED STATES
Tel: +202 720 8218
Fax: +202 720 2025
Email: bryce.quick@fsis.usda.gov

Patricia A RAYMOND
Majority Clerk, Subcommittee on Agriculture,
Rural Development and Related Agencies
Committee on Appropriations
United States Senate
Washington, DC 20510
UNITED STATES
Tel: +202 224 1394
Fax: +202 224 3956
Email: pat_raymond@appro.senate.gov

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

Karen STUCK
Assistant Administrator
Office of International Affairs
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
1400 Independence Avenue, SW
Room 3143 – South Building
Washington, DC 20250
UNITED STATES
Tel: +202 720 3473
Fax: +202 720 7990
Email: karen.stuck@fsis.usda.gov

VIETNAM
VIET NAM

Phan Thi KIM
Director General
Vietnam Food Administration
Ministry of Health
VIETNAM
Tel: +844 84663702
Fax: +844 8463739
Email: cucgltp@hn.vnn.vn

Nguyen Thi Ngoc DAO
Institute of Biotechnology – NCST of Vietnam
VIETNAM
Tel: +844 8362599
Fax: +844 8363144
Email: nndao@ibt.ac.vn

OBSERVER ORGANISATIONS

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

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

Food and Agriculture Organisation (FAO)

Jose GARCIA-DE-SILES
Senior Animal Production Officer
Meat Technology and Hygiene
Food and Agriculture Organisation
Cerviño 3101, Buenos Aires
ARGENTINA
Tel: +54 11 4801 3888
Fax: +54 11 4801 3330
Email: FAO-AR@fao.org

Institut International du Froid
International Institute of Refrigeration

Guill Le ROUX
Team Leader – Food Safety
AgResearch Limited
Ruakura MIRINZ Centre
Private Bag 3123
Hamilton
NEW ZEALAND
Tel: +64 7 838 5177
Fax: +64 7 838 5625
Email: guill.leroux@agresearch.co.nz

The International Association of Consumer
Food Organizations (IACFO)

Caroline SMITH DE WAAL
Director of Food Safety
Centre for Science in the Public Interest
1875 Connecticut Ave., N.W.
Washington, D.C. 20009
Tel: +202 777 8366
Fax: +202 265 4954
Email: csmithdewaal@cspinet.org

Office International des Epizooties (OIE)

Alejandro THIERMANN
President OIE International Animal Health Code
Commission
Office International des Epizooties
12, Rue De Prony
75017 Paris
FRANCE
Tel: +33 1 44 15 18 69
Fax: +33 1 42 67 09 87
Email: a.thiermann@oie.int

CODEX CONSULTANT

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

CODEX SECRETARIAT

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

Jeronimas MASKELIUNAS
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALY
Tel: +39 06 57053967
Fax: +39 06 57054593
Email: Jeronimas.Maskeliunas@fao.org

NEW ZEALAND SECRETARIAT

Judi LEE
Assistant Director (Programme Development)
New Zealand Food Safety Authority
95 McGregor Road
RD 2, Papakura
AUCKLAND
Tel: +64 9 2929131
Fax: +64 9 2929131
Email: judi.lee@nzfsa.govt.nz

Cindy NEWMAN
Executive Co-ordinator
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
WELLINGTON

Daniel HERD
Adviser (Communications)
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
WELLINGTON

PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE
(À l'étape 6)

Table des Matières	29
1. INTRODUCTION	31
2. CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DE CE CODE	32
3. DÉFINITIONS	33
4. PRINCIPES GÉNÉRAUX EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE	37
5. PRODUCTION PRIMAIRE	37
5.1 Principes d'hygiène de la viande s'appliquant à la production primaire	37
5.2 Hygiène des animaux d'abattoir	38
5.3 Hygiène du gibier sauvage abattu	39
5.4 Hygiène de l'aliment du bétail	40
5.5 Hygiène environnementale	41
5.6 Transport	41
5.6.1 Transport d'animaux d'abattoir	41
5.6.2 Transport du gibier sauvage abattu	42
6. PRÉSENTATION DES ANIMAUX À L'ABATTOIR	42
6.1 Principes d'hygiène de la viande s'appliquant aux animaux présentés à l'abattoir	42
6.2 Conditions de stabulation	43
6.3 Inspection ante-mortem	43
6.3.1 Conception des systèmes d'inspection ante-mortem	44
6.3.2 Mise en œuvre de procédures d'inspection ante-mortem	45
6.3.3 Catégories de jugement ante-mortem	46
6.4 Informations sur les animaux présentés à l'abattage	46
7. PRÉSENTATION DU GIBIER SAUVAGE TUÉ A L'HABILLAGE	47
7.1 Principes de l'hygiène de la viande applicables à l'inspection du gibier sauvage tué présenté pour l'habillage	47
7.2 Inspection du gibier sauvage tué présenté à l'habillage	47
8. ÉTABLISSEMENTS : CONCEPTION, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENT	48
8.1 Principes d'hygiène de la viande s'appliquant aux entrepôts, établissements, installations et équipements	48
8.2 Conception et construction des locaux de stabulation	48
8.3 Conception et construction des zones d'abattage	49
8.4 Conception et construction des zones dans lesquelles se pratique l'habillage des corps des animaux ou dans lesquelles peut se trouver de la viande	49
8.5 Conception et construction de l'équipement pour les zones dans lesquelles se pratique l'habillage des corps des animaux ou dans lesquelles peut se trouver de la viande	51
8.6 Approvisionnement en eau	51
8.7 Contrôle de la température	52
8.8 Installations et équipement destinés à l'hygiène personnelle	52
8.9 Moyens de transport	53
9. CONTRÔLE DES OPÉRATIONS	53
9.1 Principes d'hygiène de la viande s'appliquant au contrôle des opérations de traitement	54

9.2 Systèmes de contrôle des opérations	55
9.2.1 Procédures d'assainissement normalisées (en anglais SSOP)	55
9.2.2 HACCP	56
9.2.3 Paramètres fondés sur les résultats pour le contrôle des opérations	57
9.2.4 Systèmes de réglementation	58
9.2.5 Systèmes d'assurance qualité	59
9.3 Prescriptions générales d'hygiène relatives au contrôle des opérations	60
9.4 Prescriptions d'hygiène pour l'abattage et l'habillage	60
9.5 Inspection post-mortem	62
9.5.1 Conception de systèmes d'inspection post-mortem	63
9.5.2 Mise en œuvre de procédures d'inspection post-mortem	64
9.6 Jugement post-mortem	65
9.7 Prescriptions d'hygiène pour le contrôle des opérations après l'inspection post-mortem	67
9.8 Prescriptions d'hygiène pour les parties animales considérées comme dangereuses ou impropres à la consommation humaine	71
9.9 Systèmes de saisie	72
10. ÉTABLISSEMENTS : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT	72
10.1 Principes d'hygiène pour la viande s'appliquant à l'entretien et à l'assainissement des établissements, des installations et de l'équipement	72
10.2 Entretien et assainissement	72
11. HYGIÈNE PERSONNELLE	73
11.1 Propreté personnelle	74
11.2 État de santé de personnel	74
12. TRANSPORT	75
13. INFORMATION SUR LES PRODUITS ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS	75
14. FORMATION	75
14.1 Principes de formation en matière d'hygiène de la viande	75
14.2 Programmes de formation	76
ANNEXES	
ANNEXE I - EVALUATION DES PROCEDURES D'INSPECTION ORGANOLEPTIQUE POST-MORTEM DE LA VIANDE FONDEES SUR L'ANALYSE DES RISQUES	77
ANNEXE II - VERIFICATION MICROBIOLOGIQUE DU CONTROLE DES OPERATIONS RELATIVES A L'HYGIENE DE LA VIANDE	82

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

(À l'étape 6)

1. INTRODUCTION

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

2. Une approche moderne de l'hygiène de la viande fondée sur l'analyse des risques exige que des mesures soient prises aux points de la chaîne alimentaire où elles peuvent le plus contribuer à la réduction des risques alimentaires pour les consommateurs. Cela devrait se refléter par l'application de mesures spécifiques basées sur l'analyse des risques qui mettraient l'accent sur la prévention et le contrôle des cas de contamination à toutes les étapes de la production de la viande et de sa transformation ultérieure. Il est par ailleurs essentiel d'appliquer les principes HACCP. L'efficacité des programmes actuels est évaluée par le biais d'une démonstration objective des niveaux de maîtrise des dangers en rapport avec les niveaux prescrits de protection des consommateurs, par opposition à une trop grande importance accordée à des mesures précises et normatives dont les résultats sont inconnus.

3. Les activités de l'autorité compétente dont relèvent les abattoirs (généralement les administrations vétérinaires¹) contribuent très souvent à la réalisation des objectifs de santé animale et de santé publique. Cela est particulièrement vrai dans le cas des inspections ante et post-mortem où les abattoirs constituent un lieu essentiel en matière de surveillance de la santé animale, y compris des zoonoses. Quelles que soient les dispositions juridictionnelles, il est important que cette dualité de fonctions soit reconnue et que les activités pertinentes en matière de santé publique et animale soit intégrées.

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

5. Les principes de la gestion des risques en matière de sécurité alimentaire² doivent être intégrés, dans la mesure du possible, et s'il y a lieu, à la conception et à la mise en œuvre de programmes d'hygiène pour la viande. En particulier, il faudra prendre en considération les travaux de JECFA, JEMRA et les réunions d'experts conjointes FAO/OMS et les recommandations résultants concernant la gestion de risque. Par ailleurs, les risques pour la santé humaine présents dans la viande, et récemment identifiés, peuvent exiger des mesures supplémentaires à celles traditionnellement appliquées en matière d'hygiène pour la viande, par exemple, le potentiel de transmission zoonotique de pathologies affectant le système nerveux central d'animaux abattus signifie qu'il faudra peut-être mettre en place des programmes supplémentaires de surveillance de la santé animale et humaine.

¹ L'OIE travaille actuellement à l'élaboration d'une norme sur « les activités ante et post-mortem menées dans le cadre de la production de la viande afin de réduire l'importance des dangers pour la santé animale et publique » dans le but de fournir des orientations dans ce domaine.

² Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques (CX/GP 02/3) ; Avant-projet de principes de travail la gestion des risques microbiologiques (CX/FH 01/7 et ALINORM 03/13 par. 99-128)

2. CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DE CE CODE

6. Le champ d'application du présent Code couvre les dispositions d'hygiène relatives à la viande crue, les préparations à base de viande et la viande travaillée, de la production des animaux sur pied jusqu'au point de vente au détail. Il élargit la portée du « Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire »³ en se référant particulièrement à ces produits. S'il y a lieu, l'annexe de ce code (Analyse des risques-points critiques pour leur maîtrise et Directives pour son application) et les Principes pour la définition et l'application de critères microbiologiques pour les aliments)⁴ sont développées plus avant et appliquées au contexte spécifique de l'hygiène pour la viande.

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

8. Les mesures d'hygiène appliquées aux produits décrits dans le présent Code devraient tenir compte de toutes les autres mesures et pratiques de manipulation des aliments susceptibles d'être appliquées par le consommateur. Besoin est de noter que certains produits décrits dans ce code ne sont pas soumis à un processus thermique ou autre procédé biocide avant leur consommation.

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

10. Le cas échéant, référence devrait également être faite aux normes, directives et recommandations du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE se rapportant aux zoonoses.

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

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

³ CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003

⁴ CAC/GL 21-1997

3. DÉFINITIONS

13. Aux fins du présent code, les définitions suivantes font foi. (À noter qu'on trouvera des définitions plus générales concernant l'hygiène alimentaire dans le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire⁵).

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

Animal Les animaux des types suivants ;

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

Inspection ante-mortem⁶ Toute procédure ou toute inspection effectuée sur les animaux vivants par une personne compétente afin de procéder à un jugement portant sur la sécurité, la salubrité et le sort réservé à ces animaux.

Carcasse Le corps d'un animal après habillage.

Résidus de substances chimiques Résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides tels qu'ils sont décrits dans les définitions aux fins du Codex Alimentarius⁷.

Autorité compétente⁸ L'autorité officiellement chargée par le gouvernement du contrôle de l'hygiène de la viande, comprenant la définition de prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande et leur mise en vigueur.

Organisme compétent Organisme, reconnu par l'autorité compétente et soumis à sa supervision, chargé de l'exécution d'activités spécifiques relatives à l'hygiène de la viande.

⁵ Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév.4-2003)

⁶ Ces procédures et inspections et d'autres prescrits par l'autorité compétente peuvent également être appliqués dans le but de protéger la santé animale.

⁷ Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius

⁸ L'autorité compétente fournit des assurances officielles dans le commerce international de la viande. Les exigences en matière de certification visant la protection de la santé publique et la promotion de pratiques commerciales loyales ont été élaborées par le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997). Les exigences en matière de certification visant la santé animale (zoonoses comprises) sont contenues dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE (Titre 1.2, Obligations et éthique dans les échanges internationaux). Ces deux documents devraient être lus en parallèle lorsqu'une certification vétérinaire est requise.

<i>Personne compétente</i>	Une personne disposant de la formation, des connaissances, des compétences et des capacités requises pour effectuer la tâche qui lui a été assignée et satisfait aux exigences spécifiées par l'autorité compétente.
<i>Saisi</i>	Inspecté et jugé par une personne compétente, ou autrement déclaré impropre à la consommation humaine par l'autorité compétente et devant être éliminé selon des méthodes appropriées.
<i>Contaminant</i>	Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement aux denrées alimentaires et pouvant compromettre leur sécurité ou leur salubrité. ⁹
<i>Maladie ou défaut</i>	Toute anomalie affectant la sécurité ou la salubrité.
<i>Habillage</i>	Division progressive du corps d'un animal en une carcasse et autres parties comestibles et non comestibles.
<i>Établissement</i>	Bâtiment ou zone approuvés et homologués et/ou enregistrés par l'autorité compétente pour la conduite d'activités d'hygiène de la viande.
<i>Responsable d'établissement</i>	La personne ayant la charge d'un établissement et devant s'assurer que les prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande sont respectées.
<i>Équivalence</i>	La capacité de systèmes différents d'hygiène de la viande à offrir les mêmes garanties en termes de sécurité sanitaire et/ou de salubrité des aliments.
<i>Objectif de sécurité alimentaire (OSA)</i>	La fréquence et/ou la concentration maximale d'un danger dans un aliment, au moment de la consommation, qui offre le degré approprié de protection de la santé publique (DPA). ¹⁰
<i>Viande fraîche</i>	Viande ayant pu être réfrigérée mais qui n'a subi aucun traitement de conservation autre que le conditionnement aux fins de protection et qui conserve ses caractéristiques naturelles.
<i>Entrepôt pour gibier</i>	Local où les animaux de gibier abattus sont entreposés temporairement avant leur transfert dans un établissement approuvé et homologué et/ou enregistré par l'autorité compétente pour cet usage. (<i>À noter qu'aux fins du présent code, un entrepôt pour gibier constitue un type particulier d'établissement.</i>)
<i>Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)</i>	Toutes les pratiques concernant les conditions et mesures nécessaires à assurer la sécurité et salubrité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire. ¹¹
<i>Danger</i>	Agent biologique, chimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé. ¹²

⁹ Code d'usages international recommandé- Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003)

¹⁰ Définition provisoire utilisée aux fins du présent code et susceptible de changer en fonction des décisions du CCFH

¹¹ Manuel des enseignants, OMS, 1999

¹² Définitions Codex Alimentarius. Manuel de procédure, 13^e édition

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	Inspecté et jugé par une personne compétente, ou autrement déclaré impropre à la consommation humaine par l'autorité compétente.
Viande travaillée	Produits issus du traitement de la viande crue ou du traitement ultérieur de tels produits traités qui, lorsqu'ils sont coupés, présentent une surface de coupe indiquant qu'ils ne possèdent plus les caractéristiques de la viande fraîche.
Viande	Toutes les parties d'un animal qui sont destinées à la consommation humaine ou ont été jugées saines et propres à cette fin.
Hygiène de la viande	Toutes les conditions et mesures nécessaires afin d'assurer la sécurité et la salubrité de la viande tout au long de la chaîne alimentaire.
Préparation à base de viande	Viande crue à laquelle ont été ajoutés des produits alimentaires, des condiments ou des additifs.
Viande séparée mécaniquement (VSM)	Produit obtenu par enlèvement de la viande des os après désossage ou de la carcasse d'une volaille par des moyens mécaniques entraînant la perte ou la modification de la structure de la fibre musculaire.
Viande hachée	Viande désossée réduite en fragments.
Inspecteur officiel	Personne nommée, accréditée ou reconnue de toute autre manière par l'autorité compétente pour exécuter des activités officielles liées à l'hygiène de la viande et qui agit au nom de l'autorité compétente ou sous sa supervision.
Inspection organoleptique	Utilisation des sens de la vue, du toucher, du goût et de l'odorat pour identifier les maladies et les défauts.
Critère de performance	Le résultat désiré d'une (ou de plusieurs) mesure (s) de contrôle en tant qu'étape ou de combinaison d'étapes contribuant à assurer la sécurité sanitaire d'une denrée alimentaire. ¹³
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.
Contrôle des opérations	Toutes les conditions et mesures appliquées au cours du processus de production et nécessaires à assurer la sécurité et la salubrité de la viande. ¹⁴
Critère de traitement	Les critères de traitement (temps, température, dosage, etc.) applicables pour obtenir des critères de performance à une étape donnée. ¹⁵

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

¹⁴ Le « processus » comprend les inspections ante et post-mortem.

¹⁵ Définition provisoire utilisée aux fins du présent code et susceptible de changer en fonction des décisions du CCFH

<i>Inspection post-mortem</i> ¹⁶	Procédure ou inspection effectuées par une personne compétente sur les parties d'animaux abattus pour de juger de leur sécurité et salubrité et de leur utilisation.
<i>Assurance qualité (QA)</i>	L'ensemble des activités planifiées et systématiques, mises en œuvre dans le cadre du système qualité, dont il est possible de démontrer le cas échéant qu'elles permettent d'avoir confiance dans la capacité d'une entité à satisfaire aux exigences de qualité. ¹⁷
<i>Système d'assurance qualité</i>	L'ensemble de la structure organisationnelle, des procédures, des procédés et des ressources nécessaires à la garantie de la qualité
<i>Viande crue</i>	Viande crue, hachée ou séparée mécaniquement. ¹⁸
<i>Produits prêts à consommer</i>	Produits destinés à être consommés sans autres étapes biocides.
<i>Fondé sur les principes de l'analyse des risques</i>	Contenant des critères de performance et/ou de traitement élaborés sur la base des principes de l'analyse des risques.
<i>Sain pour la consommation humaine</i>	Sain pour la consommation humaine selon les critères suivants : <ul style="list-style-type: none">• produit en appliquant toutes les mesures de sécurité sanitaire des aliments adaptées à l'usage final prévu ;• satisfait aux critères de performance et de traitement fondés sur l'analyse des risques concernant des dangers spécifiés ; et• ne contient pas de dangers à des niveaux nocifs pour la santé humaine.
<i>Procédures opérationnelles de propreté et de désinfection (en anglais, SSOP)</i>	Système documenté permettant de garantir que le personnel, les installations, l'équipement et les ustensiles sont propres et, le cas échéant, désinfectés avant et pendant les opérations.
<i>Propre à la consommation humaine</i>	Propre à la consommation humaine selon les critères suivants ; <ul style="list-style-type: none">• produit dans les conditions d'hygiène spécifiées dans le présent code ;• adapté à l'usage prévu¹⁹ ; et• satisfait aux paramètres fondés sur les résultats concernant des maladies et défauts donnés tels que définis par l'autorité compétente.
<i>Vérification (Responsable d'établissement)</i>	La révision constante des systèmes de contrôle des opérations afin de garantir que les prescriptions réglementaires et/ou exigences spécifiées sont respectées, y compris les mesures correctives et préventives.

¹⁶ Ces procédures et inspections et d'autres prescrits par l'autorité compétente peuvent également être appliqués dans le but de protéger la santé animale.

¹⁷ ISO 8402

¹⁸ N'exclut pas les interventions visant la réduction des pathogènes.

¹⁹ Voir, par exemple, les Lignes directrices générales sur l'emploi du terme « Halal » (CAC/GL 24-1997)

Vérification Activités exécutées par l'autorité compétente et/ou l'organisme compétent afin de contrôler la conformité aux prescriptions réglementaires.

[Inspecteur vétérinaire Inspecteur officiel possédant une qualification professionnelle de vétérinaire et entreprenant à titre officiel les activités relatives à l'hygiène de la viande prescrites par l'autorité compétente.^{20]}

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

Introduire CAC/GL 50 (2003) adopté par la vingt-sixième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2003).

5. PRODUCTION PRIMAIRE

14. La production primaire constitue une source importante de risques associés à la viande. Un certain nombre de risques sont présents dans les populations animales d'abattoir, et leur contrôle au niveau des exploitations crée souvent des problèmes considérables, par exemple : *E. coli* O157:H7, *Salmonella* spp. *Campylobacter* spp ainsi que divers dangers chimiques et physiques. Une approche de l'hygiène de la viande fondée sur l'analyse des risques implique l'examen des options de gestion des risques pouvant avoir un impact significatif sur la réduction des risques lorsqu'elles sont appliquées au niveau de la production primaire.²¹

15. La mise à disposition d'informations pertinentes concernant les animaux d'abattoir facilite l'application de programmes d'hygiène pour la viande basés sur une analyse des risques et permet d'adapter les méthodes d'inspection au tableau de morbidité et à la fréquence des maladies et défauts dans la population animale spécifique. Ceci peut être particulièrement important lorsque la présence d'agents zoonotiques n'est pas détectable par des tests organoleptiques ou de laboratoire et qu'il est nécessaire de prendre des mesures systématiques de précaution.

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

17. Les principes et directives présentés dans cette section viennent compléter les objectifs et directives mentionnés dans la section III du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003).

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

- i. La production primaire devrait être gérée de manière à réduire les possibilités d'introduction de dangers et à contribuer de façon adaptée à la production d'une viande saine et propre à la consommation humaine.
- ii. Chaque fois que c'est possible et réalisable au plan pratique, le secteur de la production primaire et l'autorité compétente devraient mettre en place des systèmes pour collecter, rassembler et diffuser des informations sur les dangers et les conditions éventuellement présents dans les populations animales et susceptibles d'affecter la sécurité et la salubrité de la viande.
- iii. La production primaire devrait inclure des programmes officiels ou officiellement reconnus pour le contrôle et la surveillance des agents zoonotiques dans les populations animales et l'environnement de manière appropriée aux circonstances. Ainsi, les maladies zoonotiques à déclaration obligatoire devraient être signalées comme stipulé par les programmes officiels.

²⁰ Ces activités peuvent avoir des objectifs en matière de santé animale.

²¹ Principes de travail pour l'analyse des risques applicables dans le cadre du Codex Alimentarius, Manuel de procédure, 13^e édition.

- iv. Au niveau de la production primaire, de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) devraient englober, par exemple, la santé et l'hygiène des animaux, un relevé des traitements, des aliments, et des facteurs environnementaux pertinents ; l'application des principes HACCP doit être aussi large que possible.
- v. Les méthodes d'identification des animaux devraient permettre, dans la mesure du possible, de retrouver le lieu d'origine pour permettre d'effectuer une enquête réglementaire le cas échéant.

5.2 HYGIENE DES ANIMAUX D'ABATTOIR

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

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

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

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

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

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

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

- contrôler l'homologation et l'utilisation des médicaments vétérinaires et des pesticides afin que la présence de résidus dans la viande n'atteigne pas des niveaux²² la rendant dangereuse pour la consommation humaine ;
- fournir des systèmes de surveillance et de contrôle qui permettent de définir des données initiales et de guider une approche basée sur l'analyse des risques afin de maîtriser ces risques dans la viande.

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

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

- le degré de contamination des surfaces externes de l'animal est à même de compromettre l'hygiène de l'abattage et de l'habillage et que cette situation ne peut pas être rectifiée par des interventions telles que le lavage ou la tonte ;
- des informations donnent lieu de croire que les animaux pourraient compromettre la production d'une viande saine et propre à la consommation humaine, par exemple en raison de la présence de maladies spécifiques ou de l'utilisation récente de médicaments vétérinaires. Dans certains cas, le transport peut être effectué si les animaux ont été spécifiquement identifiés comme « suspects » et s'ils doivent être abattus sous une supervision spéciale ; ou
- Lorsque des problèmes de stress des animaux risquent d'avoir des impacts sur la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande.

5.3 HYGIENE DU GIBIER SAUVAGE ABATTU

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

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

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

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

²² Directives pour la mise en place d'un programme de contrôle réglementaire des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CAC/GL 16-1993) (en cours de révision)

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

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

- une saignée et une éviscération partielle exécutées aussi rapidement que possible après l'abattage (sauf en cas d'exemption ordonnée par l'autorité compétente pour une espèce particulière de gibier) ;
- un habillage et/ou une dépouille partiels effectués de façon à réduire les risques de contamination des parties comestibles au plus bas niveau possible ;
- l'ablation, uniquement, des parties de l'animal qui ne sont pas nécessaires à l'inspection et au jugement post-mortem ; et
- au minimum, la rétention des poumons, du foie, du cœur et des reins en cas d'éviscération partielle, soit en les laissant attachés naturellement à la carcasse, soit par identification et emballage en accompagnement de la carcasse d'origine sauf lorsqu'un chasseur qui est une personne compétente a procédé à une inspection sans déceler ni soupçonner aucune anomalie.²⁴

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

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

5.4 HYGIENE DE L'ALIMENT DU BÉTAIL²⁵

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

29. Il est nécessaire que toutes les parties impliquées dans la production, la fabrication et l'utilisation d'aliments pour le bétail collaborent afin de détecter tout lien entre un danger identifié et le niveau de risque pour les consommateurs qui résulterait d'une éventuelle transmission par la chaîne alimentaire.²⁶

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

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

²³ L'éviscération partielle n'implique habituellement que l'ablation de l'appareil gastro-intestinal et facilite le refroidissement.

²⁴ L'autorité compétente peut autoriser l'éviscération totale des petites pièces de gibier.

²⁵ Cette section doit être alignée avec le Code d'usages pour une bonne alimentation animale (en développement) (voir ALINORM 03/38A, Annexe II).

²⁶ Code international de santé animale de l'OIE (chapitre sur les zoonoses) ; directives de l'OIE sur la résistance aux antimicrobiens.

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

5.5 HYGIENE ENVIRONNEMENTALE

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

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

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

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

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

5.6 TRANSPORT

5.6.1 Transport d'animaux d'abattoir

32. Le transport d'animaux d'abattoir doit s'effectuer dans des conditions telles qu'elles ne compromettent pas la sécurité et salubrité de la viande²⁷.

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

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

²⁷ Code international de santé animale de l'OIE (chapitre sur le transport) ; rapport du groupe de travail de l'OIE sur le bien être des animaux, octobre 2002.

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

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

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

5.6.2 Transport du gibier sauvage abattu

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

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

6. PRÉSENTATION DES ANIMAUX A L'ABATTOIR

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

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

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

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

6.2 CONDITIONS DE STABULATION

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

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

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

- des installations gérées de manière à minimiser au maximum le contact des animaux avec la saleté et la contamination croisée par des agents pathogènes d'origine alimentaire ;
- un regroupement des animaux susceptible de protéger leur condition physiologique et propice à une inspection ante-mortem efficace, c'est à dire dans des conditions favorisant un repos adéquat, sans surnombre, protégés des éléments si nécessaire ;
- la séparation de classes et de types d'animaux différents, par exemple le tri des animaux selon l'âge afin de faciliter l'efficacité de l'habillage de routine, l'isolement des animaux exigeant un habillage spécifique et des animaux « suspects » identifiés comme pouvant transmettre certains agents pathogènes d'origine alimentaire aux autres animaux (cf. 6.3) ;
- des systèmes visant à garantir que seuls sont abattus les animaux suffisamment propres ;
- des systèmes visant à garantir que la nourriture a été supprimée de façon appropriée avant l'abattage ;
- le maintien de l'identification des animaux (soit individuellement, soit par lots, comme, par exemple, pour la volaille) jusqu'au moment de l'abattage et de l'habillage ; et
- le transfert d'informations pertinentes au sujet d'un animal ou d'un lot d'animaux pour faciliter l'inspection ante-mortem et post-mortem.

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

6.3 INSPECTION ANTE-MORTEM

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

42. L'inspection ante-mortem devrait renforcer l'inspection et le jugement post-mortem en appliquant un éventail spécifique de procédures et/ou tests qui examinent l'attitude, le comportement et l'apparence ainsi que tout symptôme pathologique de l'animal vivant.

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

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

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

6.3.1 Conception des systèmes d'inspection ante-mortem

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

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

46. Les procédures et tests ante-mortem peuvent être intégrés et mis en œuvre de manière conjointe de sorte à atteindre les objectifs de santé animale et de santé publique. Dans de tels cas, tous les aspects de l'inspection ante-mortem devraient avoir un fondement scientifique et être adaptés aux risques en présence.

47. Des problèmes de santé publique peuvent éventuellement rendre nécessaire le recours à des mesures complétant l'inspection ante-mortem systématique.

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

- des procédures permettant de confirmer que l'identification des animaux est correcte en accord avec la législation nationale ;
- la conception et l'application de procédures et de tests organoleptiques pertinents et proportionnels aux risques liés à la viande associés à des signes cliniques de maladie et à des anomalies que l'on peut détecter à l'œil nu ;
- l'adaptation des procédures employées au tableau de la morbidité et à la fréquence des maladies que l'on peut raisonnablement s'attendre à trouver dans la population d'abattoir, en prenant en compte le type d'animal, son origine géographique et le système de production primaire ;
- l'intégration, dans la mesure du possible, avec un contrôle des opérations de traitement basé sur le système HACCP, par exemple par application de critères objectifs pour garantir la propreté appropriée des animaux présentés à l'abattoir ;
- dans la mesure du possible, la mise à jour continue des procédures en fonction des données reçues des unités de production primaire ;

- l'utilisation de tests de laboratoire pour les dangers qu'une inspection organoleptique ne peut identifier lorsque leur présence est suspectée dans un animal, par exemple les résidus de substances chimiques et les contaminants ; et
- la transmission d'informations au producteur primaire afin de permettre une amélioration continue de la sécurité et de la salubrité des animaux présentés à l'abattoir (cf. 6.4).

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

48. L'autorité compétente devrait déterminer la façon dont l'inspection ante-mortem doit être mise en œuvre, en identifiant notamment les éléments susceptibles d'application au lieu de production primaire plutôt qu'à l'abattoir, par exemple dans le cas des élevages intensifs de volaille.²⁸ L'autorité compétente devrait spécifier la formation, les connaissances, les compétences et les capacités du personnel impliqué, et les rôles de l'inspecteur officiel y compris de l'inspecteur vétérinaire (cf. 9.2). La vérification des activités d'inspection et des jugements devrait être effectuée en tant que de besoin par l'autorité compétente ou l'organisme compétent. L'ultime responsabilité de la vérification du respect de toutes les exigences réglementaires devrait être assumée par l'autorité compétente.

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

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

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

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

- la prise en compte régulière de toutes les informations pertinentes en provenance de la production primaire, telles que les déclarations des producteurs primaires quant à l'utilisation des médicaments vétérinaires et les informations issues des programmes officiels de maîtrise des dangers ;
- l'identification des animaux considérés comme étant dangereux ou impropres à la consommation humaine et leur mise à l'écart des animaux normaux (cf. 6.2 et 8.2) ;
- la remise des résultats de l'inspection ante-mortem à la personne compétente responsable de l'inspection post-mortem, avant qu'il soit procédé à celui-ci, afin d'améliorer le jugement final ; Ceci est particulièrement important lorsqu'une personne compétente responsable de l'inspection ante-mortem juge qu'un animal suspect peut être abattu dans des conditions spéciales d'hygiène ;

²⁸ Dans certains cas, l'autorité compétente pourra autoriser l'abattage sur l'exploitation même de certaines catégories animales comme le gibier d'élevage ; dans ces cas là, les animaux devraient être soumis à une inspection ante-mortem et à tous autres contrôles d'hygiène éventuellement requis par l'autorité compétente.

- la détention, en cas de doute, dans des installations spéciales d'un animal (ou d'un lot) pour une inspection, des tests de diagnostic et/ou des traitements plus poussés si cela est jugé nécessaire par la personne compétente responsable de l'inspection ante-mortem ;
- l'identification immédiate d'animaux jugés dangereux ou impropres à la consommation humaine et leur traitement approprié pour éviter une contamination croisée de risques alimentaires sur d'autres animaux (cf. 8.2) ; et
- l'enregistrement des motifs des saisies et l'exécution de tests de laboratoire pour confirmation si nécessaire. Ces informations devraient être communiquées au producteur primaire.

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

6.3.3 Catégories de jugement ante-mortem

Les catégories de jugement ante-mortem comprennent :

- propre à l'abattage ;
- propre à l'abattage, sous réserve d'une deuxième inspection ante-mortem, après une période supplémentaire d'attente, par exemple lorsque les animaux ne sont pas suffisamment reposés ou sont affaiblis temporairement par une condition physiologique ou métabolique ;
- propre à l'abattage dans des conditions spéciales, c'est à dire un abattage reporté d'animaux « suspects » lorsque la personne compétente responsable de l'inspection ante-mortem soupçonne que les résultats de l'inspection post-mortem pourraient aboutir à une saisie partielle ou totale ;
- saisi pour des raisons de santé publique, par exemple : dangers associés à la viande, risques pour la santé au travail ou probabilité de contamination inacceptable des locaux où se pratiquent l'abattage et l'habillage suite à l'abattage²⁹ ;
- saisi pour des raisons de salubrité de la viande ;
- abattage d'urgence, lorsque l'état d'un animal classé comme propre à l'abattage dans des conditions spéciales risque de se détériorer en raison d'un retard à l'abattage ; et
- saisi pour des raisons touchant à la santé animale selon les critères de la législation nationale et détruit de manière appropriée.

6.4 INFORMATIONS SUR LES ANIMAUX PRESENTES A L'ABATTAGE

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

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

²⁹ La personne compétente peut, suite à une inspection post-mortem dans des installations spéciales, juger que les parties comestibles de l'animal peuvent être conservées pour une utilisation spécifique, par exemple l'alimentation pour animaux de compagnie.

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

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

7. PRÉSENTATION DU GIBIER SAUVAGE TUÉ A L'HABILLAGE

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

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

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

7.2 INSPECTION DU GIBIER SAUVAGE TUE PRESENTE A L'HABILLAGE

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

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

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

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

8. ÉTABLISSEMENTS : CONCEPTION, INSTALLATIONS ET ÉQUIPEMENT

58. 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 4-2003).

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

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

- i. Les établissements doivent être situés, conçus et construits de manière à minimiser autant que possible la contamination de la viande.
- ii. Les installations et l'équipement doivent être conçus, construits et entretenus de manière à minimiser autant que possible la contamination de la viande.
- iii. Établissements, installations et équipement doivent être conçus de manière à permettre au personnel de travailler dans de bonnes conditions d'hygiène.
- iv. Les installations et l'équipement en contact direct avec les parties comestibles des animaux et avec la viande devraient être conçus et construits afin de permettre un nettoyage et un contrôle de leur état d'hygiène efficaces.
- v. Un équipement adapté doit être installé pour le contrôle de la température, de l'humidité et de tout autre facteur, de manière appropriée au système de traitement particulier de la viande.
- vi. L'eau doit être potable, sauf lorsqu'un type d'eau de qualité différente peut être utilisé sans entraîner une contamination de la viande.

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

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

8.2 CONCEPTION ET CONSTRUCTION DES LOCAUX DE STABULATION

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

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

- les animaux peuvent être groupés sans surnombre, sans risque de blessure ou de stress dû aux conditions climatiques ;³⁰
- leur disposition et leurs installations permettent de nettoyer et/ou de sécher les animaux ;
- l'inspection ante-mortem est facilitée ;
- les sols sont pavés ou équipés de caillebotis et bien drainés ;

³⁰ Dans le cas de la volaille et du gibier à plumes d'élevage, il convient de mettre à disposition des installations permettant de stationner les camions dans des endroits bien ventilés, à l'abri de la lumière directe du soleil, des intempéries et des extrêmes de température.

- il existe un système adapté d'approvisionnement et de réticulation en eau propre pour l'abreuvement et l'assainissement et, au besoin, des installations pour nourrir les animaux ;
- il existe une séparation physique entre les locaux de stabulation et les zones de l'abattoir où peuvent se trouver des matières comestibles ;
- les animaux « suspects » peuvent être isolés et inspectés dans des locaux séparés.³¹ Ces locaux devraient inclure des installations permettant le regroupement sécurisé des animaux « suspects » en attente d'abattage de manière à éviter la contamination d'autres animaux ; 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.

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

Ces installations devraient :

- être construites de manière à permettre un isolement sécurisé et adapté aux circonstances de tous les tissus, contenus de viscères et matières fécales provenant d'animaux saisis ; et
- être construites et équipées afin de faciliter un nettoyage et une désinfection efficaces (cf. Section 10).

8.3 CONCEPTION ET CONSTRUCTION DES ZONES D'ABATTAGE

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

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

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

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

Lorsqu'elles existent, ces installations devraient :

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

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

68. Toutes les zones et installations dans lesquelles se pratique l'habillage des corps des animaux ou dans lesquelles peut se trouver de la viande devraient être conçues et construites de manière à permettre de bonnes pratiques d'hygiène (BPH)³² et à minimiser autant que possible la contamination de la viande.

³¹ Dans le cas de la volaille et du gibier à plumes d'élevage, les oiseaux « suspects » sont généralement abattus sur la chaîne d'abattage dans des conditions d'hygiène spéciales.

³² Code d'usages international recommandé ; Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003)

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

- minimiser autant que possible la contamination croisée au cours des phases de traitement ;
- permettre un nettoyage, une désinfection et un entretien efficaces entre les différentes phases opérationnelles (cf. Section 10) ;
- ce que les sols, dans les zones où il y a de l'eau, aient une pente suffisante conduisant à des orifices de sortie grillagés ou protégés de toute autre manière, afin de permettre un drainage constant ;
- ce que les portes extérieures ne donnent pas accès directement aux zones de traitement ;
- s'assurer que toute goulotte acheminant des découpes animales comporte des trappes d'inspection et de nettoyage lorsque cela est nécessaire pour l'assainissement ;
- prévoir l'utilisation de locaux ou de zones séparés pour l'habillage sans dépouille préalable des porcs ou autres animaux si d'autres espèces sont habillées en même temps ;
- prévoir l'utilisation de locaux séparés pour :
 - la vidange et le nettoyage des organes digestifs, et toute transformation d'organes digestifs propres, à moins que cette ségrégation ne soit jugée inutile ;
 - la manipulation de viandes et de parties déclarées non comestibles à moins que ces produits ne soient autrement isolés par le temps ou la distance ;
 - le stockage de produits non comestibles, tels que peaux, cornes, sabots, plumes et graisses animales non comestibles ;
- garantir un éclairage artificiel ou naturel adéquat pour le contrôle de l'hygiène des opérations de traitement ;
- prévoir des installations adéquates pour la préparation et le stockage des graisses comestibles ;
- interdire efficacement l'accès aux parasites et lutter contre ces derniers ; et
- fournir des installations adéquates pour le stockage sécurisé des produits chimiques (tels que produits de nettoyage, lubrifiants et encres de marquage) et autres substances dangereuses, afin d'éviter la contamination accidentelle de la viande.

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

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

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

70. Lorsque son emploi est essentiel pour des raisons d'ordre technique et tant que les prescriptions en matière d'hygiène de la viande ne sont pas compromises, le bois peut être utilisé comme matériau de construction dans les salles où sont effectués la salaison, le fumage, le saumurage, le stockage et l'expédition des préparations à base de viande et des viandes travaillées.

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

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

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

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

74. Les chaînes d'abattage, lorsqu'elles sont utilisées, devraient être conçues pour permettre un défilé constant des corps d'animaux, des carcasses et d'autres parties, de manière à empêcher toute contamination croisée d'une partie à l'autre de la chaîne ainsi qu'entre différentes chaînes d'abattage. L'agencement et les équipements des établissements dans lesquels circulent des préparations à base de viande et des viandes travaillées devraient être tels qu'ils évitent la contamination croisée entre, d'une part, des produits différents et, d'autre part, des produits à différents stades de la production.

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

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

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

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

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

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

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

78. Les équipements utilisés pour le traitement thermique de la viande travaillée et des préparations à base de viande devraient être munis de tous les dispositifs de contrôle nécessaires pour assurer un traitement thermique correct.

8.6 APPROVISIONNEMENT EN EAU³³

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

Il faudrait installer des équipements fournissant :

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

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

8.7 CONTROLE DE LA TEMPERATURE

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

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

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

83. Lorsqu'elle résulte de la cuisson de viande, la vapeur devrait être correctement évacuée de la zone afin de minimiser le risque de condensation et ne pas pénétrer dans les salles adjacentes.

8.8 INSTALLATIONS ET EQUIPEMENT DESTINES A L'HYGIENE PERSONNELLE

84. L'abattage et l'habillage d'animaux et de découpes d'animaux ainsi que la manipulation de viande travaillée et de préparations à base de viande présentent 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 par cette voie.

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

Ces installations devraient comprendre :

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

³³ Code d'usages international recommandé - Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1 - 1969, Rév.4-2003)

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

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

8.9 MOYENS DE TRANSPORT

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

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

9. CONTROLE DES OPERATIONS

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

87. 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. 4-2003). Ils sont inclus dans la présente section au titre des dangers présents dans la viande mais s'appliquent également aux critères d'acceptabilité.

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

89. Les produits prêts à consommer peuvent exiger des régimes de contrôle microbiologique spécifiques utilisant des critères microbiologiques de performance, des critères de traitement et/ou des critères microbiologiques.

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

- i. La production d'une viande à la fois saine et propre à la consommation humaine exige une grande attention au détail apportée lors de la conception, de la mise en œuvre, du suivi et de la révision de tous les éléments du contrôle des opérations de traitement.
- ii. La mise en place des systèmes de contrôle des opérations incombe principalement au responsable d'établissement. Lorsque de tels systèmes sont appliqués, l'autorité compétente devrait vérifier régulièrement qu'ils permettent d'obtenir la conformité à toutes les prescriptions d'hygiène de la viande.
- iii. Le contrôle des opérations devrait limiter le niveau de contamination microbiologique au niveau réalisable le plus faible possible en utilisant une approche basée sur l'analyse des risques.
- iv. Dans la mesure où c'est réalisable, le système HACCP devrait être préféré pour le contrôle des opérations, et il devrait s'appuyer sur de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) préalables comprenant des procédures d'assainissement normalisées (SSOP).
- v. Le contrôle des opérations devrait refléter une stratégie intégrée de maîtrise des dangers à tous les stades de la chaîne alimentaire, les informations disponibles sur la production primaire et le pré-abattage devant être prises en compte dans la mesure du possible et du réalisable.
- vi. Tous les animaux devraient être soumis à une inspection post-mortem fondée sur des méthodes scientifiques et sur l'analyse des risques, et spécifiquement adaptée aux dangers que l'on peut raisonnablement s'attendre à trouver dans les animaux présentés à l'inspection.³⁴
- vii. L'autorité compétente devrait stipuler les procédures et tests à utiliser lors de l'inspection post-mortem, de sa mise en œuvre, ainsi que la formation, les connaissances, les compétences et les capacités requises du personnel impliqué (y compris le rôle des vétérinaires et du personnel employé par le responsable d'établissement).
- viii. L'inspection post-mortem devrait prendre en compte toutes les informations pertinentes provenant de la production primaire, de l'inspection ante-mortem ainsi que de programmes de maîtrise des dangers officiels ou officiellement reconnus.
- ix. Le jugement post-mortem devrait être fondé sur : les risques alimentaires et autres pour la santé humaine (par exemple provenant d'une exposition dans l'environnement professionnel ou de la manipulation de viande à domicile) ; les risques alimentaires pour la santé animale, tels que mentionnés dans la législation nationale pertinente ; et enfin les caractéristiques de salubrité.
- x. Dans la mesure du possible, l'autorité compétente devrait établir des critères de performance applicables aux résultats des activités de contrôle des opérations et d'inspection post-mortem et vérifier les résultats.
- xi. Les plans HACCP concernant la viande travaillée et les préparations à base de viande devraient, s'il y a lieu, inclure des essais microbiologiques aux fins de vérification. Ces essais devraient être adaptés au type de produit et aux risques probables pour le consommateur, y compris les sous-populations vulnérables.
- xii. Le responsable d'établissement peut employer les services d'organismes ou de personnes compétents pour mener à bien les activités prescrites de contrôle des opérations³⁵, dont l'inspection ante-mortem³⁶ et l'inspection post-mortem dans les conditions approuvées par l'autorité compétente.

³⁴ Lorsque la capacité nécessaire pour effectuer une analyse des risques fait défaut, l'inspection post-mortem menée selon les connaissances et les pratiques scientifiques actuelles devrait permettre d'obtenir le niveau de protection des consommateurs requis

³⁵ Les activités de contrôle des opérations prescrites peuvent inclure des « Systèmes d'inspection officiellement agréés » (CAC/GL 20 - 1995)

³⁶ L'inspection post-mortem mentionnée à la Section 6.3

- xiii. Lors de la manipulation de produits prêts à consommer jusqu'au point de vente au consommateur, on veillera à éviter tout contact avec des produits carnés qui ne sont pas prêts à consommer et à minimiser dans toute la mesure du possible toute exposition à des sources potentielles de contamination microbiologique.
- xiv. La mise en œuvre de systèmes de qualité, internes ou officiellement agréés, par le responsable d'établissement en des points où ils permettent d'améliorer la qualité des activités d'hygiène de la viande devrait être prise en compte lors des vérifications des prescriptions réglementaires par l'autorité compétente.

9.2 SYSTEMES DE CONTROLE DES OPERATIONS

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

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

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

93. 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. 4-2003). Les Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 26-1997) donnent des prescriptions générales pour le contrôle des opérations sur les aliments pour le commerce international.

9.2.1 Procédures d'assainissement normalisées (en anglais SSOP)

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

Les SSOP se caractérisent par :

- le développement, par l'établissement, d'un document écrit définissant le programme de SSOP et décrivant les procédures adoptées ainsi que leur fréquence d'exécution ;
- l'identification du personnel de l'établissement responsable de la mise en œuvre et du contrôle des SSOP ;
- la soumission à l'autorité compétente, pour vérification, d'informations concernant le contrôle et la prise éventuelle de mesures correctives et/ou préventives ;
- des actions correctives comprenant une décision pertinente sur le sort réservé au produit ; et
- une réévaluation périodique de l'efficacité du système par le responsable d'établissement.

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

96. Dans le cas des produits prêts à consommer, la vérification microbiologique des procédures d'assainissement normalisées relatives aux surfaces entrant ou non en contact avec les aliments sera probablement plus rigoureuse que dans le cas d'autres types de produits.

9.2.2 HACCP

97. Dans le cadre de la production de viande, les systèmes HACCP constituent un moyen proactif de contrôle des opérations visant à garantir la sécurité alimentaire.³⁷ La validation d'un plan HACCP appliqué à la viande devrait garantir que le plan est efficace et permet d'obtenir les critères de performance (cf. 9.2.3), compte tenu du degré de variabilité en présence de dangers qui se trouvent normalement associés aux divers lots d'animaux présentés.

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

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

100. Des directives relatives à l'élaboration de programmes HACCP répondant aux critères de performance stipulés par l'autorité compétente devraient être fournis aux responsables d'établissement afin de guider l'élaboration de plans HACCP visant des produits et des traitements spécifiques. Ces directives devraient être élaborées en concertation avec les organisations industrielles et d'autres organisations intéressées et pourront être différenciées selon la catégorie de traitement, à savoir :

- Produit cru, finement haché ou broyé, par ex. : saucisse de porc
- Viande contenant des inhibiteurs secondaires / courte conservation, par ex. : corned beef
- Produit traité thermiquement / cuisson partielle, courte conservation, par ex. : galettes de viande mi-cuites
- Produit entièrement cuit / courte conservation, par ex. : jambon cuit
- Produit non traité thermiquement / longue conservation, par ex. : saucisson sec
- Produit traité thermiquement / longue conservation, par ex. : viande de bœuf séchée
- Produit traité thermiquement / stérilisation commerciale, par ex. : viande en conserve
- Traitements spécifiques à certaines ethnies, par exemple tandoori.

101. Lorsqu'il élabore des plans HACCP relatifs à de la viande travaillée et à des préparations à base de viande devant subir un traitement thermique, le responsable d'établissement devrait documenter, le plus complètement possible en fonction du traitement, tous les paramètres de traitement thermiques, toute manipulation ultérieure au traitement et tout autre traitement conservateur convenant au résultat recherché, par exemple : pasteurisation. Les paramètres de traitement concernant le refroidissement de produits traités thermiquement peuvent inclure, selon le produit, le refroidissement rapide, le refroidissement lent ou le refroidissement interrompu. Les produits précédemment chauffés ne devraient pas être conditionnés à une température supérieure à une valeur minimale, comme 4 °C, à moins qu'il ne puisse être démontré que le refroidissement intervenant après le conditionnement ne compromet pas la sécurité sanitaire du produit.

³⁷ Système d'analyse des risques (HACCP) - Points critiques pour leur maîtrise et Directives concernant son application (Annexe au CAC/RAP 1-1969, Rév. 4-2003)

102. Les plans HACCP relatifs à la viande travaillée et aux préparations à base de viande cuites devraient inclure le suivi et la documentation des paramètres permettant de garantir que les températures internes appropriées sont atteintes. Les températures internes du produit doivent être considérées comme nécessaires pour vérifier l'efficacité de la cuisson.

9.2.3 Paramètres fondés sur les résultats pour le contrôle des opérations

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

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

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

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

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

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

107. Les critères microbiologiques de performance, les critères de traitement et les critères microbiologiques applicables aux produits prêts à consommer devraient être fondés sur l'analyse des risques en fonction de la catégorie du produit concerné : non traité thermiquement et de longue conservation, traité thermiquement et de longue conservation, entièrement cuit et de courte conservation, etc. La fréquence des analyses de vérification microbiologique effectuées par l'établissement et/ou l'autorité compétente devrait être adaptée aux circonstances. L'autorité compétente peut également effectuer des analyses pour vérifier que les entreprises appliquent un niveau de contrôle approprié. Les plans HACCP mis en œuvre par l'établissement devraient documenter les mesures correctives et préventives à prendre lorsque les résultats des analyses révèlent la présence d'agents pathogènes ou de toxines.

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

109. Dans certaines circonstances, un critère de performance peut être établi comme critère microbiologique définissant l'acceptabilité d'un lot de production, par exemple sur la base de la présence ou de l'absence d'un certain nombre de microbes et/ou de la quantité de leurs toxines ou métabolites selon un plan d'échantillonnage spécifié.³⁸

110. Les critères de performance relatifs aux résultats du contrôle des opérations peuvent s'avérer difficiles à établir dans le cas de certains dangers préoccupants et l'autorité compétente pourra avoir besoin de mettre en place des procédures et tests spécifiques pour atteindre les niveaux de protection du consommateur attendus (ex. : ESB). De telles mesures spécifiques devraient être adoptées sur la base de l'analyse des risques, avec prise en considération de l'efficacité de toutes les options envisageables de gestion des risques.³⁹

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

9.2.4 Systèmes de réglementation

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

- i. Définir les systèmes réglementaires (systèmes de rappel, de recherche rapide et de traçabilité selon les besoins, etc.) ainsi que la formation, les connaissances, les compétences et les capacités du personnel (généralement au niveau national).
- ii. Mettre en place des contrôles d'hygiène pour la viande lorsque ceux-ci sont déclarés être de la responsabilité directe de l'autorité compétente, tels que des programmes d'échantillonnage ou de certification officiels, ainsi que les aspects des activités ante-mortem et post-mortem spécifiés par l'autorité compétente.
- iii. Vérifier que les systèmes de contrôle mis en place par le responsable d'établissement sont conformes aux prescriptions réglementaires ; BPH, SSOP et HACCP, le cas échéant.
- iv. Vérifier que les organismes compétents s'acquittent des fonctions dont ils sont chargés.
- v. Prendre des mesures pour faire appliquer la loi, lorsque c'est nécessaire.

L'autorité compétente devrait vérifier la conformité avec :

- les prescriptions de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) concernant ; les animaux présentés à l'abattoir (et le gibier tué présenté à l'habillage), les établissements, les installations et l'équipement, le contrôle des opérations, le transport et l'hygiène du personnel ;
- les SSOP ;
- les plans HACCP ;
- toutes les prescriptions réglementaires relatives à l'inspection ante-mortem et post-mortem ;

³⁸ Principes régissant l'établissement et l'application de critères microbiologiques pour les denrées alimentaires (CAC/GL 21 - 1997)

³⁹ Encéphalopathie spongiforme bovine. Chapitre 2.3.13. Code zoosanitaire international - 2000. Office International des Epizooties

- les critères de performance et de traitement correspondant à des prescriptions réglementaires, tels que les exigences relatives au contrôle microbiologique et statistique des opérations ou les normes concernant la *Salmonella* spp. ;
- les niveaux de résidus chimiques et de contaminants inférieurs aux limites maximales imposées par la législation et par les plans d'échantillonnage nationaux pertinents ;
- les programmes officiels ou « officiellement reconnus » de contrôle des zoonoses, tels que les tests microbiologiques pour l'*E. coli* O157:H7 ; et
- toutes mesures de gestion des risques spécifiées par l'autorité compétente.

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

114. L'autorité compétente devrait assurer une supervision adaptée des activités de vérification (par le responsable d'établissement). La nature et l'intensité de cette supervision devraient être basées sur une analyse des risques. L'inspecteur officiel (y compris l'inspecteur vétérinaire) vérifie le respect des prescriptions réglementaires et peut éventuellement entreprendre des contrôles documentaires, des procédures et essais supplémentaires à cette fin. Les règlements régissant la présence de l'inspecteur officiel au cours de l'inspection ante-mortem et post-mortem ainsi que durant le traitement, la découpe et le stockage de la viande fraîche devraient être déterminés par l'autorité compétente, en fonction du déploiement d'autres personnes compétentes et des risques potentiels pour la santé humaine associés aux types d'animaux et de viande concernés. Le degré d'intervention de l'autorité ou des autorités compétente(s) pendant la distribution et la vente au détail des produits devrait être proportionnel aux risques pour le consommateur susceptibles de découler de ces activités.

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

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

- le ralentissement de la production jusqu'à ce que le contrôle des opérations soit de nouveau effectif ;
- l'arrêt de la production et le retrait de la certification pour la viande considérée comme dangereuse ou impropre à l'usage qui lui était destiné ;
- le retrait de la supervision ou de l'accréditation officielle du personnel compétent ;
- l'imposition de mesures de traitement particulières, comme le rappel ou la destruction de viande le cas échéant ; et
- le retrait ou la suspension de l'accréditation/l'homologation/l'enregistrement de l'établissement si les systèmes de contrôle des opérations sont invalides ou en cas de non-conformité répétée.

9.2.5 Systèmes d'assurance qualité

116. Lorsque des systèmes d'assurance qualité vérifiables sont en place dans la filière, l'autorité compétente devrait en tenir compte.⁴⁰

⁴⁰ Directives sur la conception, l'application, l'évaluation et l'homologation de systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires – Section 4 « Assurance de la qualité » (CAC/GL 26-1997)

9.3 PRESCRIPTIONS GENERALES D'HYGIENE RELATIVES AU CONTROLE DES OPERATIONS

117. Le contrôle des opérations devrait se conformer aux prescriptions générales d'hygiène du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire.⁴¹

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

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

118. Au cours de la vérification du contrôle des opérations et de l'exécution d'autres activités d'hygiène pour la viande, l'autorité compétente et les professionnels du secteur devraient faire appel à des laboratoires dûment homologués ou autrement accrédités. Les échantillons devraient être testés selon des méthodes analytiques validées.⁴²

Les tests en laboratoire sont nécessaires pour :

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

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

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

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

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

122. 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 corps d'animaux.

⁴¹ À noter que les prescriptions générales de contrôle des matériaux entrants, de l'utilisation de l'eau, du conditionnement, de la documentation et la constitution de dossiers ainsi que des procédures de saisies sont décrites dans le Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003)

⁴² Directives pour l'évaluation de la compétence des laboratoires de test impliqués dans le contrôle des importations et exportations d'aliments (CAC/GL 27-1997)

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

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

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

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

125. Dès le début de la dépouille/du retrait de la toison, les corps d'animaux devraient être séparés les uns des autres pour éviter tout contact, et ce jusqu'à ce qu'ils aient été examinés et jugés par la personne compétente effectuant l'inspection post-mortem. (Nota : la ségrégation totale des carcasses est plus difficile à réaliser pour les volailles et le gibier à plumes d'élevage mais il convient de minimiser les contacts).

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

- lorsque les corps des animaux doivent être dépouillés, cette opération devrait être terminée avant l'éviscération ;
- l'eau des bacs d'échaudage devrait être gérée de sorte qu'elle ne soit pas excessivement contaminée ;
- l'éviscération devrait être réalisée sans délai ;
- l'écoulement de matières provenant de l'œsophage, du jabot, de l'estomac, des intestins, du cloaque ou du rectum, de la vésicule biliaire, de la vessie, de l'utérus ou des mamelles devrait être évité ;

- au cours de l'éviscération, les intestins ne devraient pas être séparés de l'estomac ni aucune ouverture pratiquée dans l'intestin, sauf si les intestins sont préalablement ligaturés pour éviter tout écoulement ; cette disposition ne s'applique pas à la volaille et au gibier sauvage à plumes ;
- l'estomac et les intestins, ainsi que toute matière non comestible issue de l'abattage et/ou de l'habillage des animaux, devraient être retirés de la zone d'habillage aussi rapidement que possible et leur traitement ne doit donner lieu à aucune contamination croisée de la viande ;
- l'efficacité des méthodes utilisées pour l'élimination de la contamination visible et de la contamination microbienne ainsi que leur conformité aux exigences spécifiées par l'autorité compétente devraient avoir été démontrées ; et
- les matières fécales et autres devraient être parées ou autrement éliminées des carcasses en utilisant une procédure empêchant toute contamination supplémentaire et satisfaisant aux critères de performance requis pour le contrôle des opérations.

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

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

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

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

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

9.5 INSPECTION POST-MORTEM

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

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

9.5.1 Conception de systèmes d'inspection post-mortem

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

134. Les procédures et tests post-mortem peuvent être intégrés et mis en œuvre de manière conjointe de sorte à atteindre les objectifs de santé animale et de santé publique. Dans de tels cas, tous les aspects de l'inspection post-mortem devraient avoir un fondement scientifique et être adaptés aux risques en présence.

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

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

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

- la conception et l'application de procédures et de tests organoleptiques pertinents et proportionnels aux risques liés à la viande associés à des anomalies visibles à l'œil nu ;
- l'adaptation des procédures employées au tableau de la morbidité et à la fréquence des maladies et défauts que l'on peut raisonnablement s'attendre à trouver dans le groupe d'animaux amené à l'abattoir, avec prise en compte du type (âge), de l'origine géographique et du système de production primaire dont sont issus les animaux d'abattoir (par exemple, incisions multiples des muscles concernés chez les porcs originaires de régions affectées par le *Taenia solium*) ;
- l'adoption de procédures minimisant autant que possible la contamination croisée lors des diverses opérations de manipulation et pouvant inclure des procédures limitées, dans un premier temps, à une inspection visuelle des carcasses et autres parties concernées si l'évaluation des risques le justifie ;
- une inspection des parties non comestibles des animaux si elles peuvent apporter des informations destinées à aider le jugement des parties comestibles ;
- la modification de procédures traditionnelles dont une étude scientifique a démontré l'inefficacité ou le danger pour la denrée alimentaire, telle l'incision systématique des ganglions de jeunes animaux visant à détecter des anomalies granulomateuses ;
- l'application systématique de procédures organoleptiques plus intensives, lorsqu'une maladie ou un état de santé détectés dans une seule partie d'une carcasse et d'autres parties concernées est susceptible de se généraliser, tels que les kystes du *Taenia saginata* du bœuf ou le xanthosis ;
- l'application systématique de procédures d'inspection supplémentaires basées sur l'analyse des risques lorsque le résultat d'un test diagnostique sur des animaux vivants est positif (par exemple : test de la tuberculine pour le bétail et le test de la malléine pour les chevaux) ;
- l'utilisation de tests de laboratoire pour les dangers qu'une inspection organoleptique ne peut identifier, tels que la *Trichinella* spp., les résidus chimiques et les contaminants ;
- l'application de critères de performance reflétant une méthodologie basée sur l'analyse des risques aux résultats de l'inspection organoleptique ;
- l'intégration à des plans HACCP pour d'autres activités de contrôle des opérations, telle que l'adoption de critères de tolérance zéro en ce qui concerne la contamination des carcasses par les matières fécales ;
- l'adaptation continue des procédures en fonction des données reçues du producteur primaire avec chaque lot ; et
- la transmission d'informations en retour au producteur primaire afin de permettre une amélioration continue de la sécurité sanitaire et de la salubrité des animaux présentés à l'abattoir (cf. 6.4).

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

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

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

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

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

- le maintien de l'identité individuelle des carcasses et autres parties concernées (y compris le sang s'il y a lieu) jusqu'à ce que l'inspection soit terminée ;
- la dépouille et l'habillage des têtes de manière à faciliter l'inspection (par exemple, dépouille partielle afin de permettre l'accès aux ganglions lymphatiques sous-maxillaires ou le détachement de la base de la langue afin de permettre l'accès aux ganglions lymphatiques rétropharyngiens) ;
- la dépouille des têtes de manière à permettre un retrait hygiénique des parties comestibles, si cette option fait partie du traitement ;
- la présentation d'une carcasse et d'autres parties concernées à l'inspection selon les prescriptions de l'autorité compétente ;
- l'interdiction pour le personnel d'établissement d'éliminer ou de modifier sciemment toute preuve de maladie ou de défaut ou moyen d'identification d'un animal avant l'inspection post-mortem ;
- le retrait rapide des fœtus hors de la zone d'éviscération pour l'extraction des graisses ou toute autre opération de traitement, en conformité avec les instructions de l'autorité compétente (par exemple, recueil du sang provenant du fœtus) ;
- le maintien dans la zone d'inspection des carcasses et autres parties concernées destinées à l'inspection jusqu'à conclusion de celle-ci et du jugement ;
- la mise à disposition, de manière à éviter la contamination croisée de la viande provenant d'autres carcasses et autres parties concernées, d'installations pour l'identification et le maintien de toutes les carcasses et autres parties concernées requérant une inspection et/ou des tests de diagnostic plus détaillés avant qu'un jugement de sécurité sanitaire et de salubrité ne puisse être émis ;
- la saisie des parties de la carcasse parées du pourtour de la blessure d'égorgeement ;
- la saisie systématique du foie et/ou des reins provenant d'animaux âgés lorsque l'autorité compétente a déterminé la possibilité d'une accumulation de métaux lourds à un niveau inacceptable ;
- l'utilisation, dans le respect des prescriptions de l'autorité compétente, de marques de santé indiquant le résultat de l'inspection post-mortem ; et
- la coopération avec les personnes compétentes effectuant l'inspection post-mortem, par tous les autres moyens susceptibles de favoriser l'efficacité de l'inspection post-mortem, comme l'accès aux données de traitement et un accès facilité à toutes les carcasses et autres parties concernées.

Les systèmes d'inspection post-mortem devraient comprendre :

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

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

9.6 JUGEMENT POST-MORTEM

141. Le jugement post-mortem visant à déclarer si des parties comestibles sont saines et propres à la consommation humaine devrait avant tout prendre en considération les risques alimentaires pour la santé humaine. Il est également important de prendre en compte d'autres risques pour la santé humaine provenant, par exemple, d'une exposition dans l'environnement professionnel ou de la manipulation de viande à domicile. Les jugements relatifs à la salubrité de la viande fraîche devraient refléter les critères d'acceptabilité pour les consommateurs de l'usage de la viande prévu.⁴³

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

⁴³ L'autorité compétente peut prendre en compte les divers besoins de groupes de consommateurs différents afin que les jugements de salubrité n'affectent pas le fonctionnement économique de l'approvisionnement alimentaire.

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

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

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

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

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

- saine et propre à la consommation humaine ;
- saine et propre à la consommation humaine, après un traitement spécifique, tel que cuisson ou congélation ;⁴⁴
- retenue comme suspectée d'être dangereuse ou impropre, dans l'attente des résultats de procédures et/ou tests plus approfondis ;
- dangereuse pour la consommation humaine, en raison de dangers provenant de la viande elle-même ou liés à la manipulation de la viande/la santé au travail, mais pouvant être utilisée à d'autres fins, telles que nourriture pour animaux de compagnie, alimentation animale, utilisation industrielle non alimentaire, à condition qu'il existe des contrôles d'hygiène adaptés empêchant toute transmission des dangers ou toute remise illégale dans la chaîne alimentaire ;
- dangereuse pour la consommation humaine, en raison de dangers provenant de la viande elle-même ou liés à la manipulation de la viande/la santé au travail, et exigeant saisie et destruction ;
- impropre à la consommation humaine mais pouvant être utilisée à d'autres fins, telles que nourriture pour animaux de compagnie, alimentation animale, utilisation industrielle non alimentaire, à condition qu'il existe des contrôles d'hygiène adaptés empêchant une remise illégale dans la chaîne alimentaire ;
- impropre à la consommation humaine et exigeant saisie et destruction ; et
- dangereuse pour la santé animale selon les critères de la législation nationale et éliminée de manière appropriée.⁴⁵

⁴⁴ La personne compétente peut ordonner qu'à la suite de l'inspection post-mortem, les parties comestibles dûment soumises à un contrôle des stocks adapté soient déclarées saines et propres après avoir subi un traitement spécifique, tel que congélation, cuisson ou appertisation.

⁴⁵ 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.

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

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

146. Les opérations effectuées à la suite de l'inspection post-mortem comprennent toutes les procédures intervenant jusqu'au point de vente au détail : le refroidissement des carcasses, le désossage, la découpe, la préparation, le traitement, le conditionnement, la congélation, le stockage et la distribution jusqu'au point de vente au détail. Un soin particulier doit être apporté au contrôle de la température. Celle des carcasses fraîchement abattues et habillées et des autres parties comestibles doit être réduite aussi rapidement que possible à un niveau minimisant le développement de micro-organismes ou la formation de toxines pouvant constituer un risque pour la santé humaine. Il est également crucial de ne pas interrompre la chaîne du froid, sauf, le moins longtemps possible, pour des raisons opérationnelles, telle la manipulation au cours du transport.

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, devraient être retirées aussi rapidement que possible, sauf autorisation spécifique conférée par l'autorité compétente.

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

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

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

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

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

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

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

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

150. Les locaux et l'équipement servant à la découpe, au hachage, à la séparation mécanique, à la préparation et à la transformation de la viande devraient être tels que ces activités peuvent être réalisées séparément et de manière à ne pas entraîner de contamination croisée.

151. La viande fraîche destinée à la découpe ou au désossage devrait être amenée progressivement selon les besoins des salles de travail et ne devrait pas s'accumuler sur les tables de travail. Lorsque la viande fraîche est découpée ou désossée avant d'avoir atteint la température requise pour le stockage et le transport, elle doit être immédiatement réfrigérée à la température prescrite.

Lorsque la viande fraîche est découpée et désossée à chaud :

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

Lorsque la viande crue est hachée :

- elle devrait être obtenue exclusivement à partir des parties animales approuvées par l'autorité compétente, par ex. : les muscles striés et les tissus adipeux qui y adhèrent⁴⁶
- elle doit être dépourvue de fragments d'os ou de peau
- tout tissu grossièrement anormal et/ou toute contamination postérieure à l'habillage devraient être éliminés avant le hachage
- l'autorité compétente spécifie éventuellement des critères de composition.

Lorsque la viande crue est séparée mécaniquement, l'autorité compétente devrait :

- restreindre les types de parties d'animal pouvant être utilisés, par ex. : interdire l'utilisation des têtes
- imposer des normes de composition spécifiant une teneur maximale en calcium
- prescrire un étiquetage spécifique du produit fini.

⁴⁶ Les muscles striés des espèces animales affectées devraient avoir subi un examen de détection de la trichinella conforme aux prescriptions de l'autorité compétente

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

- l'autorité compétente peut spécifier des barèmes de temps et de température maxima pour le contrôle des opérations à chaque étape de la production, par ex. des durées et températures maxima entre le refroidissement ou la congélation des matières premières et leur préparation, des températures maxima pendant la production ou des durées maxima avant le refroidissement ou la congélation
- à moins qu'elle ne soit utilisée directement comme ingrédient d'une viande travaillée ou de préparations à base de viande, la viande devrait être immédiatement enveloppée et/ou conditionnée, puis immédiatement réfrigérée
- l'autorité compétente peut spécifier des critères microbiologiques de performance, des critères de traitement ou des critères microbiologiques pour les matières premières et le produit fini
- les établissements devraient être équipés de séparateurs magnétiques ou d'autres systèmes de détection de fragments métalliques selon le cas
- la viande ne doit pas être recongelée après avoir été décongelée.

Lorsque la viande travaillée ou les préparations à base de viande sont manipulées :

- les opérations concernant la viande crue avant et pendant le traitement devraient assurer une rotation uniforme des produits accumulés et éviter les risques de contamination croisée, par exemple entre la matière première et les produits prêts à consommer
- la fourniture et l'addition d'ingrédients non carnés devraient être soumises aux bonnes pratiques d'hygiène et au HACCP selon les cas et dans la mesure du possible et pourront exiger des traitements de décontamination, par ex. des fines herbes et des épices
- les produits contenant des matières protéiques non carnées selon la définition ou la norme Codex devraient être étiquetés en conséquence⁴⁷
- dans le cas de produits non stérilisés commercialement, le contrôle des opérations devrait prévenir le développement d'agents pathogènes et la production de toxines pendant toutes les opérations de traitement, dont la fermentation, le traitement thermique partiel, le séchage, la maturation et la salaison. Les critères de transformation peuvent entre autres comprendre un pH correct après fermentation, des barèmes de temps et de température corrects après chauffage ou fumage, un rapport teneur en eau/protéine correct après séchage, une formulation et une application correctes de nitrite comme ingrédient de salaison
- lorsque le traitement thermique et/ou un autre procédé de traitement ne suffisent pas à assurer la stabilité du produit, celui-ci devrait être refroidi à la température de stockage appropriée de manière à garantir que la sécurité sanitaire du produit ne soit pas compromise par la germination et le développement ultérieur de bactéries sporulées pathogènes.
- la formulation des produits, par ex. la distribution des ingrédients antibactériens dans les émulsions de saucisse cuite, l'addition de cultures et l'ajustement du pH, devraient permettre d'obtenir les degrés prescrits de maîtrise des agents pathogènes
- la contamination microbiologique de viande crue entrant dans la production de produits fermentés devrait être la plus basse possible et, de la même manière, la viande séparée mécaniquement ne devrait être utilisée que si des barèmes de temps et de température permettant de satisfaire aux exigences de l'autorité compétente en matière de sécurité sanitaire des aliments sont utilisés
- le traitement des produits de longue conservation dans des contenants rigides scellés hermétiquement devrait être conforme aux directives Codex⁴⁸

⁴⁷ Norme générale Codex pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (CODEX STAN 1-1985, Rév. 1-1991)

- les temps de cuisson et la température interne des produits cuits devraient avoir été validés comme permettant d'atteindre des critères microbiologiques de performance spécifiés
- les valeurs de pasteurisation ou d'autres traitements thermiques devraient être validés pour tous les produits réfrigérés traités thermiquement dans des contenants scellés hermétiquement afin de veiller à ce que la sécurité du produit soit maintenue jusqu'à la fin de la durée de conservation, en tenant compte de tous les facteurs de conservation éventuellement présents
- à moins que l'absence de trichinella ne soit garantie par des analyses ou d'autres moyens, les procédés de traitement des produits contenant des muscles striés des espèces animales affectées devraient être adéquats pour détruire la trichinella
- la contamination par *L. monocytogenes* de produits traités thermiquement / courte conservation et non traités thermiquement / longue conservation devrait être évitée grâce à l'utilisation de procédures d'assainissement normalisées et de bonnes pratiques d'hygiène systématiquement soumises à la vérification microbiologique
- les produits séchés devraient être protégés des sources de contamination environnementale et de la réabsorption d'humidité
- les opérations affectant des produits contenant de la viande hachée, broyée ou séparée mécaniquement devraient employer des séparateurs magnétiques ou d'autres systèmes de détection de fragments métalliques.

Lorsque la viande est conditionnée ou emballée :

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

Lorsque la viande est placée dans un local pour congélation :

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

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

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

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

153. Le responsable d'établissement devrait définir et mettre en œuvre une procédure permettant de déterminer et de valider la durée de conservation de la viande travaillée et des préparations à base de viande.

154. Dans certains cas, les produits prêts à consommer non conformes aux critères microbiologiques de performance, aux critères de traitement ou aux critères microbiologiques peuvent subir un nouveau traitement, être saisis ou déclarés non comestibles. Le cas échéant, la conformité aux prescriptions microbiologiques réglementaires devrait être vérifiée par un échantillonnage complémentaire des produits prêts à consommer soumis au nouveau traitement. Les produits prêts à consommer contaminés par des agents pathogènes après la cuisson et/ou tout autre traitement de conservation au point qu'ils présentent un risque pour la santé publique devraient être soumis à de nouveaux traitements ou saisis sans exception.

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

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

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

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

- immédiatement placées dans des goulottes, récipients, wagonnets ou autres installations de manipulation bien identifiés ;
- identifiées par le biais d'un élément adapté au type de tissu et à l'usage auquel il est destiné ;
- lorsqu'elles sont saisies, devraient être traitées dans des locaux réservés à cet effet et amenées par transport sécuritaire au lieu d'élimination comme, par exemple, une usine d'équarrissage.

9.9 SYSTEMES DE RAPPEL

157. Les établissements devraient disposer de systèmes appropriés permettant le traçage des produits ainsi que leur retrait et/ou rappel de la chaîne alimentaire. L'autorité compétente devrait exiger la vérification de l'adéquation du système à ces tâches. En cas de rappel, il conviendrait d'envisager la communication d'informations aux consommateurs et aux parties intéressées et de les informer le cas échéant.

158. Lorsque le rappel et/ou la saisie de la viande par l'autorité compétente s'impose, la quantité de produit concernée peut être supérieure à celle d'un lot de production ou du lot échantillonné. L'autorité compétente devrait alors vérifier autant que possible que l'établissement a pris toutes les mesures nécessaires pour veiller à ce que tous les produits affectés ou potentiellement affectés soient inclus dans ce rappel. En cas de présence de dangers microbiologiques dans la viande travaillée et les préparations à base de viande, la décision devrait être fondée sur les risques et dépendra d'un certain nombre de facteurs, dont l'agent pathogène en cause, le type de traitement et de conditionnement ainsi que toutes les données microbiologiques disponibles.

159. Le cas échéant, les produits ayant fait l'objet d'un rappel peuvent être utilisés à d'autres fins que la consommation humaine, ou retraités afin de leur rendre sécurité sanitaire et salubrité.

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

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

10. ÉTABLISSEMENTS : ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

160. 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. 4-2003).

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

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

10.2 ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

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

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

Les procédures et programmes de nettoyage devraient :

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

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

Ce type d'équipement devrait être :

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

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

165. 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.⁴⁹

Notamment :

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

11. HYGIÈNE PERSONNELLE

166. L'abattage et l'habillage des animaux, ainsi que la manipulation et 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 4-2003).

⁴⁹ Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003)

167. Les personnes passant de locaux ou de zones contenant de la viande crue à des locaux ou zones utilisés pour la viande travaillée et les préparations à base de viande (notamment lorsque ces produits sont cuits) devraient consciencieusement laver leurs vêtements de protection, les changer et/ou les aseptiser au besoin et, d'une façon générale, minimiser autant que possible les risques de contamination croisée.

11.1 PROPRETE PERSONNELLE

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

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

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

11.2 ÉTAT DE SANTE DE PERSONNEL

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

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

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

12. TRANSPORT

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

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

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

13. INFORMATION SUR LES PRODUITS ET SENSIBILISATION DES CONSOMMATEURS

173. Des renseignements utiles sur les produits et une connaissance adéquate de l'hygiène alimentaire sont nécessaires pour éviter une mauvaise manipulation de la viande en aval dans la chaîne alimentaire. Les aliments préemballés devraient porter une étiquette avec des instructions claires pour permettre aux opérateurs, tout au long de la chaîne, de manipuler, présenter, stocker et utiliser le produit en toute sécurité. Les principes et directives relatifs aux informations sur les produits et à la sensibilisation des consommateurs à la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande fraîche sont décrits en termes généraux dans la Section IX du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003).

174. Les conditions de stockage de la viande travaillée et des préparations à base de viande doivent figurer lisiblement sur l'emballage.

175. La viande travaillée et les préparations à base de viande devraient, le cas échéant, être étiquetée de sorte à fournir aux consommateurs des instructions précises concernant leur manipulation, réfrigération et stockage afin d'éviter tout danger. Les aliments contenant de la viande et n'ayant pas subi de traitement biocide adéquat contre les pathogènes (par ex. contenant de la viande crue, de la viande mi-cuite ou des produits contenant des inhibiteurs secondaires) devraient être étiquetés de sorte à fournir des instructions relatives à leur manipulation, réfrigération, stockage, cuisson et préparation validées comme étant suffisamment biocides.

14. FORMATION

176. La formation adéquate de personnel compétent a une importance fondamentale dans la production d'une viande à la fois saine et propre à la consommation humaine. Les principes et directives présentés dans cette section viennent compléter les objectifs et directives mentionnés dans la section X du Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003).

14.1 PRINCIPES DE FORMATION EN MATIERE D'HYGIENE DE LA VIANDE

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

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

14.2 PROGRAMMES DE FORMATION

Les programmes de formation devraient :

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

Annexe I

EVALUATION DES PROCEDURES D'INSPECTION ORGANOLEPTIQUE POST-MORTEM DE LA VIANDE FONDEES SUR L'ANALYSE DES RISQUES¹

1. INTRODUCTION

1. Les procédures d'inspection post-mortem de la viande constituent un ensemble de mesures d'hygiène alimentaire visant exclusivement la production de viande. Cet ensemble de procédures est considéré comme une composante intégrale d'un système global de contrôle des opérations, défini comme « toutes les conditions et mesures appliquées au cours du processus de production et nécessaires à assurer la sécurité et la salubrité de la viande ».²

2. Les Principes généraux d'hygiène alimentaire stipulent : « Lorsqu'il s'agit de décider si une prescription (de contrôle alimentaire) est nécessaire ou appropriée, il convient d'évaluer le risque, de préférence dans le cadre de la méthode HACCP ».³ Nombre de procédures d'inspection post-mortem utilisées depuis longtemps sont souvent complexes et nécessitent une main-d'œuvre importante ; elles ne sont pas différenciées en fonction des classes d'animaux abattus et leur contribution relative à la réduction des risques sanitaires d'origine alimentaire est encore mal connue. Autant de raisons qui ont amené les autorités compétentes d'un certain nombre de pays à faire des recherches sur les fondements scientifiques des procédures actuellement utilisées.⁴

3. Les principes et directives présentés dans cette annexe peuvent être adaptés à l'évaluation des procédures d'inspection organoleptique post-mortem utilisées pour juger de l'acceptabilité de la viande.

4. La présente annexe s'applique généralement à l'évaluation de procédures d'inspection organoleptique en ligne de routine. La performance d'autres technologies d'inspection (comme l'imagerie des tissus) en matière de procédures organoleptiques peut également être envisagée.

2. OBJECTIFS DES PROCEDURES D'INSPECTION POST-MORTEM DE LA VIANDE FONDEES SUR L'ANALYSE DES RISQUES

5. Une approche fondée sur l'analyse des risques applicable aux procédures d'inspection post-mortem permet d'atteindre les objectifs suivants :

- Déterminer le niveau de protection des consommateurs attribuable à des procédures d'inspection post-mortem spécifiques ;
- Mesurer la contribution relative de l'inspection post-mortem au niveau de la maîtrise globale des dangers liés à la viande (et des risques pour les consommateurs) et ainsi permettre aux gestionnaires des risques d'affecter leurs ressources en la matière afin de prévenir au mieux les risques liés à la viande ;
- Comparer l'efficacité de différentes procédures d'inspection mises en œuvre dans un objectif et un contexte identiques, par ex. : valeur prédictive positive ;

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

² Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche (ALINORM 03/16A, Annexe III).

³ Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969, Rév. 4-2003.

⁴ Les autorités compétentes définissent différemment les rôles respectifs du secteur et du personnel des autorités compétentes dans le cadre de la conduite des activités d'hygiène de la viande. Cette question n'est donc pas abordée par la présente annexe.

- Acquérir des informations permettant une évaluation adéquate des différentes options envisageables en matière de gestion des risques : régionalisation des programmes d'inspection, faisabilité et coûts comparatifs de diverses procédures d'inspection post-mortem, potentiel de contamination croisée, etc. ;
- Intégrer pleinement les procédures d'inspection post-mortem dans une approche d'hygiène de la viande s'étendant « de la production à la consommation ».

3. ANALYSE DES RISQUES

3.1. CADRE DE GESTION DES RISQUES

6. L'élaboration et la mise en œuvre de procédures d'inspection post-mortem fondées sur l'analyse des risques devraient utiliser un cadre de gestion des risques⁵. Les quatre éléments de la gestion des risques sont les suivants : activités préliminaires de gestion des risques, évaluation des options en matière de gestion des risques, mise en œuvre, surveillance et révision. Tous ces éléments nécessitent une bonne communication des risques entre les responsables de leur évaluation et de leur gestion et les autres parties intéressées. L'utilisation d'un cadre de gestion des risques fait actuellement l'objet de travaux au sein du Codex et est décrite dans de nombreux documents du Codex⁶.

3.2. ÉVALUATION DES RISQUES

7. Le cas échéant, une évaluation des risques est effectuée dans le cadre des activités préliminaires de gestion des risques. Une évaluation des risques comporte quatre étapes : identification des dangers, caractérisation des dangers, évaluation de l'exposition et caractérisation des risques. Les résultats de ce processus devraient être intégrés sur le plan qualitatif à tous les autres facteurs liés à l'inspection post-mortem de la viande aux fins de prise de décision, en matière de gestion des risques, sur les procédures appropriées de contrôle des dangers.

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

4. PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉLABORATION DE PROCÉDURES D'INSPECTION POST-MORTEM DE LA VIANDE FONDÉES SUR L'ANALYSE DES RISQUES

- i. Les procédures d'inspection post-mortem de la viande fondées sur l'analyse des risques devraient être dérivées de l'application des principes de l'analyse des risques.
- ii. Lors de l'élaboration de procédures d'inspection post-mortem fondées sur l'analyse des risques, il conviendrait :
 - d'appliquer dans la plus grande mesure possible un cadre de gestion des risques ;
 - d'inclure l'évaluation quantitative des risques quand les circonstances le permettent et le justifient ;
 - de prendre en compte toutes les informations pertinentes issues de la chaîne alimentaire ;
 - de prendre en compte la prévalence des maladies ;
 - de prendre en compte toutes les informations issues des exploitations et de l'inspection ante-mortem des animaux.

⁵ Principes de travail pour l'analyse des risques destinés à être appliqués dans le cadre du Codex Alimentarius. Manuel de procédure du Codex, treizième édition

⁶ Politiques de la Commission du Codex Alimentarius en matière d'analyse des risques. Vingt-quatrième session de la CCA. ALINORM 01/9. FAO 2001

- iii. Les procédures d'inspection devraient être évaluées en vue de leur application dans des contextes spécifiques : espèces et types d'animaux abattus, zones géographiques, système zootechnique, etc.
- iv. Lorsque différentes procédures d'inspection ayant un objectif et un contexte identiques doivent être évaluées, il faudrait :
 - établir une base objective de comparaison des niveaux de contrôle des dangers associés à ces procédures ;
 - prendre en compte l'efficacité de chaque procédure d'inspection en matière de détection d'anomalies et de contamination visible affectant la sécurité sanitaire de la viande ;
 - tenir compte des autres facteurs pertinents de gestion des risques, tels le potentiel de contamination croisée accidentelle, la faisabilité et l'applicabilité.
- v. Le cas échéant, des essais devraient être effectués sur le terrain, sur des échantillons représentatifs et à une échelle suffisamment grande, pour déterminer les attributs de performance de procédures d'inspection données, comme la sensibilité, la spécificité, le taux de non-détection d'anomalies, etc.
- vi. S'il y a lieu, les essais de laboratoire devraient être conçus pour détecter la gamme des dangers décrits dans le cadre de l'identification des dangers comme étant susceptibles d'avoir un impact sur la santé publique.
- vii. L'application systématique de procédures d'inspection post-mortem ne devrait pas augmenter involontairement la contamination croisée due aux dangers microbiologiques.
- viii. Quels que soient les systèmes employés pour les inspections, l'autorité compétente devrait être responsable de la définition du rôle du personnel impliqué dans les procédures d'inspection post-mortem et veiller au respect de tout critère de performance.
- ix. D'autres procédures d'inspection (par ex. : la sérologie) peuvent être utilisées pour compléter l'inspection post-mortem, qui pourrait se limiter à une inspection visuelle.

5. DIRECTIVES SUR L'ELABORATION DE PROCEDURES D'INSPECTION POST-MORTEM FONDEES SUR L'ANALYSE DES RISQUES

5.1. IDENTIFICATION DES PROBLEMES D'HYGIENE DE LA VIANDE

9. Un processus d'identification des dangers devrait être appliqué pour déterminer la gamme probable des dangers pour la santé publique pouvant être présents dans les anomalies ou la contamination visible ciblées par la (les) procédure(s) d'inspection soumise(s) à évaluation. Des essais devraient ensuite être effectués sur le terrain pour déterminer les attributs de performance de procédures d'inspection données ou de nouvelles technologies appliquées à ces dangers potentiels.

5.2. ESSAIS SUR LE TERRAIN

10. Une fois que la gamme probable des dangers a été établie, des essais sur le terrain pourront permettre de définir leur prévalence au sein de la population animale, l'exposition potentielle des consommateurs à ces dangers et l'impact que différentes procédures d'inspection pourraient avoir sur cette exposition. Les essais sur le terrain devraient être effectués par du personnel compétent, sous la supervision de l'autorité compétente. Le nombre d'animaux soumis aux procédures d'inspection évaluées devrait donner une estimation statistiquement fiable du taux de détection des anomalies obtenu par des procédures spécifiques d'inspection post-mortem.

11. Les plans d'échantillonnage des animaux d'abattoir devraient être représentatifs et tenir compte des variations biologiques connues concernant le type et la prévalence des anomalies : âge de l'animal, zone géographique, type d'élevage, saison, etc. Divers types d'essais pourront être mis en œuvre, selon la prévalence des anomalies dans les populations d'animaux d'abattoir et la logistique de l'inspection détaillé.

12. Lors de la comparaison de procédures d'inspection post-mortem, toutes les procédures devraient être appliquées aux mêmes animaux, chaque poste d'inspection devrait être conçu pour produire des résultats indépendants et l'essai devrait porter sur un nombre d'échantillons suffisant pour permettre de tirer des conclusions probantes quant aux conséquences de modifications éventuelles des procédures d'inspection. La conception des essais sur le terrain devrait tenir compte de la possibilité que certains tissus examinés servent de « témoins » aux fins de détection d'anomalies dans d'autres tissus et/ou d'utilisation d'autres tissus. Les résultats des essais sur le terrain peuvent être consignés dans le détail, avec une description pathologique complète de toutes les anomalies détectées.

13. Les essais de laboratoire (examen microbiologique et histologie) devraient être conçus pour détecter la gamme des dangers décrits dans le cadre de l'identification des dangers comme étant susceptibles d'avoir un impact sur la santé publique. Un nombre et une gamme représentatifs d'échantillons d'anomalies devraient être prélevés afin de confirmer les résultats du processus d'identification des dangers et d'apporter le plus d'informations possible sur la prévalence (et la concentration) des dangers dans les tissus examinés. La conception des essais devrait inclure un relevé représentatif de la prévalence (et de la concentration) des dangers présents dans les tissus examinés qui sont normaux du point de vue organoleptique pour permettre la comparaison avec la prévalence (et la concentration) des dangers présents dans les tissus examinés qui sont anormaux du point de vue organoleptique.

5.3 ATTRIBUTS DE PERFORMANCE

14. Pour bien comprendre le niveau de protection des consommateurs atteint grâce à des procédures d'inspection spécifiques, il est nécessaire de connaître le niveau de contrôle des dangers réalisable dans le cas de la viande. Ces données devraient être reflétées par des critères microbiologiques de performance et/ou des critères de transformation⁷ lorsque ceux-ci ont été définis. Les attributs de performance⁸ des procédures d'inspection post-mortem devraient atteindre ces critères microbiologiques de performance et/ou critères de transformation.

15. Les attributs de performance des procédures d'inspection (inspection visuel, palpation, incision, etc.) devraient être déterminés dans des limites statistiques appropriées, établies par l'autorité compétente. L'utilisation finale prévue pour les tissus examinés a une influence considérable sur l'élaboration de procédures d'inspection post-mortem fondées sur l'analyse des risques.

16. La sensibilité d'une procédure d'inspection post-mortem correspond à la probabilité d'identifier correctement des anomalies susceptibles de présenter des dangers pour la santé publique. Une procédure d'inspection ayant une sensibilité élevée correspondra à un faible taux de non-détection d'anomalies présentant des dangers, et donc à peu de faux négatifs.

17. La spécificité d'une procédure d'inspection correspond à la probabilité d'identifier correctement des anomalies qui ne présentent pas de dangers pour la santé publique. Une procédure d'inspection ayant une spécificité élevée correspondra à un faible taux de détection d'anomalies ne présentant pas de dangers, et donc à peu de faux positifs.

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

5.4 DECISIONS EN MATIERE DE GESTION DES RISQUES

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

⁷ Au sens défini par le CCFH sur l'« Avant-projet de principes et directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques »

⁸ Un attribut de performance peut-être défini comme un paramètre quantitatif dérivé d'estimations de sensibilité et/ou de spécificité d'une procédure d'inspection de la viande.

- la prévalence (et la concentration) de dangers dans les tissus examinés qui sont anormaux du point de vue organoleptique ;
- la prévalence (et la concentration) de dangers dans les tissus examinés qui sont normaux du point de vue organoleptique ;
- la prévalence (et la concentration) générale des dangers transmis par toutes les voies pendant la production de viande.

20. En règle générale, les procédures d'inspection nouvelles ou envisagées devraient offrir un niveau de protection des consommateurs au moins équivalent à celui obtenu avec les procédures existantes, sauf facteurs atténuants susceptibles d'influencer une décision différente en matière de gestion des risques, tels que l'introduction inacceptable de nouveaux dangers ou de risques excessifs pour les opérateurs.

21. Les résultats réglementaires prescrits concernant l'inspection post-mortem peuvent inclure des attributs de performance exprimés sous forme de taux limites de non-détection pour des anomalies données. Ces attributs de performance peuvent être dérivés, sur le plan quantitatif, de modèles d'évaluation des risques ou, sur le plan qualitatif, d'enquêtes de référence sur les performances du moment.

22. Lorsque des informations sur l'état de santé des animaux abattus sont disponibles à partir de la production primaire, les procédures d'inspection post-mortem fondées sur l'analyse des risques peuvent être modifiées avec chaque lot, l'autorité compétente étant responsable de la détermination de la fréquence et de l'étendue des procédures.

23. L'autorité compétente devrait régulièrement analyser les résultats de l'inspection post-mortem au niveau de l'établissement comme à l'échelle nationale et transmettre en retour aux établissements et autres parties intéressées les informations appropriées sur la performance des procédures d'inspection post-mortem fondées sur l'analyse des risques. L'autorité compétente pourrait envisager des mesures incitatives (reconnaissance de la performance, réduction de la fréquence des inspections dans les exploitations, modification supplémentaire des procédures d'inspection, etc.) pour améliorer le système.

24. L'autorité compétente peut modifier les prescriptions en matière de présentation ainsi que la séquence des procédures suite à l'évaluation scientifique de différentes procédures d'inspection post-mortem et permettre l'utilisation de nouveaux outils d'inspection, comme les miroirs. Différentes technologies de détection des anomalies, telle l'imagerie des tissus, devraient être acceptables par l'autorité compétente à condition d'être validées comme étant au moins aussi efficaces que les procédures en vigueur.

Annexe II**VERIFICATION MICROBIOLOGIQUE DU CONTROLE DES OPERATIONS RELATIVES A L'HYGIENE DE LA VIANDE****1. INTRODUCTION**

1. Les essais microbiologiques effectués en des points spécifiques de la chaîne alimentaire sont d'importants outils permettant de contrôler une approche de sécurité sanitaire des aliments fondée sur les risques. La spécification de résultats microbiologiques en matière de sécurité sanitaire des aliments permet de définir des niveaux appropriés de protection des consommateurs tout en offrant aux entreprises une souplesse maximale quant aux systèmes spécifiques de contrôle des opérations utilisés.

2. Les Principes généraux d'hygiène alimentaire¹ stipulent que « lorsqu'il s'agit de décider si une prescription de contrôle est nécessaire ou appropriée, il convient d'évaluer le risque, de préférence dans le cadre de la méthode HACCP » et que les spécifications microbiologiques « devraient être fondées sur des principes scientifiques solides et indiquer, le cas échéant, les procédures de suivi, les méthodes d'analyse et les limites d'intervention »². Le contrôle des opérations est défini comme « toutes les conditions et mesures appliquées au cours du processus de production et nécessaires à assurer la sécurité et la salubrité de la viande »³.

3. Dans la mesure du possible, des critères microbiologiques de performance devraient être définis en vue de la vérification par des essais microbiologiques.

4. Comme le précise cette Annexe, les critères microbiologiques de performance⁴ sont différents des critères microbiologiques. Ces derniers permettent d'évaluer l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées⁵. Quoique cette application ne relève pas du champ d'application de la présente annexe, les essais microbiologiques réalisés sur la viande peuvent également être utilisés pour en évaluer la salubrité.

2. VERIFICATION DU CONTROLE DES OPERATIONS PAR DES ESSAIS MICROBIOLOGIQUES

5. Une approche préventive, fondée sur le système HACCP, devrait être considérée comme le moyen le plus efficace d'assurer le contrôle microbiologique des opérations. Une fois que le contrôle des opérations a été validé, la vérification par des essais microbiologiques est nécessaire pour veiller à ce que les résultats prescrits en matière de sécurité sanitaire des aliments soient atteints de manière continue. La vérification par des essais microbiologiques aux fins de contrôle des opérations devrait être mise en œuvre lorsqu'elle est judicieuse du point de vue de la protection des consommateurs.

6. La vérification du contrôle des opérations relatives à la viande par des essais microbiologiques permet :

- d'évaluer l'applicabilité et l'efficacité du contrôle des opérations dans les établissements en matière de contamination fécale et autre ;
- d'assurer le niveau de contrôle de dangers spécifiés ayant une incidence sur la santé publique ;
- de faciliter la définition de critères de transformation permettant la réalisation de critères microbiologiques de performance lors d'une étape ou d'une combinaison d'étapes ;

¹ Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire (CAC/RCP 1-1969, Rév. 4 -2003

² Les spécifications relatives aux essais microbiologiques liés aux résultats des procédures d'assainissement normalisées ne sont pas considérées comme des critères microbiologiques de performance pour le contrôle des opérations

³ Projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande (ALINORM 03/16A, Annexe III)

⁴ Au sens défini par le CCFH sur l' « Avant-projet de principes et directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques »

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

- d'identifier le besoin de réviser et de redéfinir les plans HACCP ;
- de comparer objectivement les résultats de systèmes de contrôle des opérations différents dans des situations différentes ;
- aux autorités compétentes de donner des assurances.

3. PRINCIPES RÉGISSANT LA DÉFINITION DE CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES DE PERFORMANCE

- x. Lors de la définition de critères microbiologiques de performance, il conviendrait de tenir compte de toutes les informations disponibles tout au long de la chaîne alimentaire, y compris l'état de santé des animaux vivants concernant la santé publique.
- xi. Les critères microbiologiques de performance devraient être : spécifiques aux dangers, produits et opérations, raisonnablement réalisables et appliqués uniquement aux points spécifiés de la chaîne alimentaire. Lors de la validation de conformité aux critères, il conviendrait de tenir compte de la probabilité d'une distribution irrégulière des micro-organismes dans la source de l'échantillon ainsi que de la variabilité inhérente à la procédure analytique.
- xii. Les critères microbiologiques de performance devraient être fondés sur des analyses et des conseils scientifiques et, lorsque l'on dispose de données suffisantes, élaborés à partir d'une analyse des risques. Lorsqu'un objectif en matière de sécurité sanitaire des aliments reposant sur le niveau requis de protection des consommateurs a été défini, la relation entre cet objectif et les critères microbiologiques de performance devrait être spécifiée.
- xiii. La rigueur des critères microbiologiques de performance devrait être proportionnelle au risque pour la santé humaine.
- xiv. Lorsque les risques pour la santé humaine ne sont pas suffisamment connus, les critères microbiologiques de performance devraient initialement être définis à partir d'enquêtes de référence sur la performance du secteur puis être modifiés en fonction des objectifs de santé publique. Les plans d'échantillonnage des enquêtes de référence devraient être représentatifs de la population d'animaux d'abattoir et tenir compte des variations biologiques connues concernant le type et la prévalence des anomalies visibles à l'œil nu : âge de l'animal, zone géographique, type d'élevage, saison, etc.
- xv. Les critères microbiologiques de performance devraient être fondés sur des micro-organismes dont la présence dans la denrée alimentaire signale l'existence de dangers pour la santé humaine ou de l'agent pathogène lui-même.
- xvi. La définition des critères microbiologiques de performance devrait incomber aux autorités compétentes, en consultation avec les parties concernées ; ces critères peuvent prendre la forme de directives ou de normes réglementaires.
- xvii. L'autorité compétente devrait vérifier la conformité aux critères microbiologiques de performance lorsqu'ils sont spécifiés dans les règlements, par exemple, les prescriptions de contrôle statistique des opérations, les normes concernant la *Salmonella* spp.

4. MISE EN ŒUVRE D'UN PROGRAMME DE VÉRIFICATION DU CONTRÔLE DES OPÉRATIONS PAR DES ESSAIS MICROBIOLOGIQUES

4.1 SPECIFICATIONS

7. Il faudrait concevoir un plan d'échantillonnage aléatoire normalisé qui spécifierait l'étape des opérations, le produit, la taille et la nature de l'échantillon ainsi que la date et l'heure du prélèvement, les méthodes de prélèvement et de transport. L'échantillonnage et la réalisation d'essais en plusieurs points de la chaîne alimentaire pourraient permettre de recueillir plus d'informations sur le contrôle des opérations et de mieux cibler les mesures à prendre en cas de non-conformité de la part de l'établissement et de l'autorité compétente.

8. La méthode de prélèvement des tissus peut être destructrice (excision) ou non (écouvillonnage ou épongeage). Aucune méthode ne récupérera toute la flore bactérienne présente à la surface. Étant donné que les méthodes de prélèvement non destructrices ne prélèveront qu'une partie de la flore récupérée par les méthodes destructrices, les critères microbiologiques de performance spécifiés de cette manière devraient être définis en précisant la méthode de prélèvement à utiliser.

9. Pour des raisons pratiques, il est peu probable que les critères microbiologiques de performance soient vérifiés de manière continue dans le cadre d'un plan HACCP. Cependant, la fréquence des opérations de vérification microbiologique devrait être suffisante pour assurer l'efficacité des critères de traitement. Dans la majorité des cas, on utilisera des critères de traitement jugés conformes aux critères microbiologiques de performance à un stade particulier de la chaîne alimentaire. Ces critères devraient être mesurables en temps réel, constitueront fort probablement des limites critiques à des points de contrôle critiques de plans HACCP et pourront, le cas échéant, être soumis à une vérification microbiologique.

10. Dans le cas de micro-organismes indicateurs, tels que l'*Escherichia coli* générique, les entérobactéries et le dénombrement total des organismes viables (dénombrement sur plaques des aérobies), la présence et/ou le nombre de des organismes indicateurs devraient refléter des états ou des conditions indiquant la présence ou l'absence de contrôle des opérations. Dans le cas de dangers spécifiques⁶ (par ex. *Salmonella* spp. sur les carcasses, *Listeria monocytogenes* dans les produits prêts à consommer), la prévalence reflétera généralement la présence de dangers avant l'abattage (par ex. : *Salmonella* sur la peau des animaux arrivant à l'abattoir) ainsi qu'à des étapes spécifiques du traitement des produits.

11. L'autorité compétente devrait prévoir une certaine souplesse dans sa réglementation pour permettre l'utilisation des systèmes de vérification les plus efficaces au niveau des établissements ; par exemple, en incluant une disposition permettant d'effectuer des prélèvements sur carcasse sur d'autres sites lorsque l'établissement peut montrer que ceux-ci permettent d'évaluer la contamination des carcasses aussi efficacement que les sites spécifiés. De même, une marge de manœuvre devrait être consentie par l'autorité compétente en ce qui concerne le nombre d'unités constituant l'échantillon ou les tests fondés sur d'autres microorganismes indicateurs à partir du moment où la procédure offre des garanties équivalentes.

12. Lorsqu'elles présentent des avantages d'ordre pratique et qu'elles ont été dûment validées, des approches autres que les essais microbiologiques devraient être adoptées.

4.2. FREQUENCE DE VERIFICATION

13. La fréquence de prélèvement peut être déterminée de diverses manières. Dans les établissements où se pratiquent l'abattage et l'habillage, elle peut-être fondée sur le processus particulier utilisé ou sur le nombre d'animaux. Outre le fait de garantir le caractère aléatoire des prélèvements, les variables à prendre en compte au niveau de l'établissement comprennent la source des matières premières, le type et la nature du processus utilisé pour la production de viande fraîche et le volume de production.

14. La fréquence de prélèvement peut être modifiée en fonction des performances. La fréquence des essais microbiologiques ultérieurs peut être réduite lorsque les résultats indiquent que les procédures fondées sur le système HACCP fournissent un niveau homogène de performance. La fréquence de prélèvement devrait être augmentée ou diminuée en fonction des performances. Lorsque que les résultats indiquent que les procédures basées sur le HACCP fournissent régulièrement un niveau de performance acceptable, la fréquence des essais microbiologiques ultérieurs doit être suffisante pour garantir le maintien du contrôle des opérations.

4.3. ANALYSE DE LABORATOIRE

15. Les méthodes de détection et de dénombrement devraient être pratiques, fiables, reproductibles, sensibles et sélectives. Seules les méthodes dont la fiabilité et la reproductibilité ont été validées devraient être utilisées. Un programme de vérification microbiologique devrait comprendre des essais interlaboratoires. En cas de différend, des méthodes reconnues de référence devraient être employées.

⁶ Il convient également de tenir compte des travaux actuellement entrepris par le CCFH et le JEMRA sur les agents pathogènes d'origine alimentaire.

16. Pour permettre une analyse rationnelle et une comparaison objective de différents systèmes de contrôle, les méthodes de calcul des résultats devraient être spécifiées, notamment en ce qui concerne le traitement des résultats groupés/individuels, le calcul des moyennes (ex. moyenne logarithmique) de groupes d'échantillons d'une même ou de différentes carcasse(s).

4.4. APPLICATION DES REGLEMENTS

17. Les critères microbiologiques de performance prescrits pour les essais microbiologiques peuvent être formulés de différentes manières. Des plans d'échantillonnage à deux ou trois attributs de classe, spécifiant des limites (supérieure et inférieure) pour le nombre de micro-organismes, pourront être utiles dans le cas d'organismes indicateurs alors que des plans d'échantillonnage variables seront mieux adaptés à d'autres situations. Des plans à deux classes devraient être appliqués aux critères pathogènes. Lorsque les critères microbiologiques de performance reposent sur les performances du secteur, on pourra utiliser des valeurs de percentiles, le 80^e percentile correspondant par exemple à la valeur minimale et le 98^e percentile à la valeur maximale. Diverses approches statistiques peuvent être utilisées : « fenêtre mobile », etc.

18. Des systèmes efficaces devraient être en place afin de permettre le partage et la diffusion des informations émanant de l'établissement à toutes les parties intéressées, le cas échéant, afin de maintenir et d'améliorer le contrôle des opérations de production de viande.

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

20. Outre la vérification du contrôle des opérations, les résultats des essais microbiologiques peuvent être utilisés en vue de la mise en place de contrôles à la ferme : mesures intensives visant à réduire la prévalence de *Salmonella* spp. dans les porcs d'engraissement, etc.

21. Des mesures à appliquer en cas de non-conformité aux critères microbiologiques de performance devraient être spécifiées. Les mesures réglementaires et/ou prises par les établissements devraient être proportionnelles aux résultats des essais et à l'incidence sur la santé publique d'agents pathogènes spécifiques. Lorsque des informations détaillées sur le statut des animaux d'abattoir en matière de santé publique sont disponibles à partir de la production primaire (par exemple, présence de *Salmonella* spp. dans des porcs d'engraissement et des poulets de chair élevés dans des systèmes de production intensive), les mesures applicables au contrôle des opérations au niveau de l'établissement pourront comprendre l'inspection des niveaux de danger avant l'abattage.

22. Lorsqu'elle prend une mesure réglementaire, l'autorité compétente devrait examiner les résultats microbiologiques en corrélation avec la santé publique et les autres informations pertinentes. Une intervention et/ou des sanctions réglementaires pourront être nécessaires lorsque les contrôles validés ne sont pas dûment mis en œuvre.

23. Dans les cas de non-conformité répétée, l'autorité compétente peut, entre autres, demander au responsable de l'établissement d'examiner et de réviser son plan HACCP et spécifier une fréquence d'échantillonnage accrue pour vérifier que le niveau requis de contrôle est rétabli.