



# manuel

## BONNES PRATIQUES POUR L'INDUSTRIE DE LA VIANDE



# BONNES PRATIQUES POUR L'INDUSTRIE DE LA VIANDE

---

Produit par le  
**Sous-division des politiques et de l'appui  
en matière de publications électroniques**  
Division de l'information  
FAO

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites.















La mention ou l'omission de sociétés précises, de leurs produits ou de leurs marques, n'implique aucun appui ou jugement de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.

ISBN 978-92-5-205146-5

Tous droits réservés. Les informations contenues dans ce produit d'information peuvent être reproduites ou diffusées à des fins éducatives et non commerciales sans autorisation préalable du détenteur des droits d'auteur à condition que la source des informations soit clairement indiquée. Ces informations ne peuvent toutefois pas être reproduites pour la revente ou d'autres fins commerciales sans l'autorisation écrite du détenteur des droits d'auteur. Les demandes d'autorisation devront être adressées au Chef de la Sous-division des politiques et de l'appui en matière de publications électroniques, Division de l'information, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie ou, par courrier électronique, à [copyright@fao.org](mailto:copyright@fao.org)

© FAO 2006

# Table de matières

Avant-propos	v	
Remerciements	vi	
<i>Principes généraux en matière d'hygiène pour la viande</i> du Codex Alimentarius	vii	
Lexique et abréviations	ix	
Introduction	xix	
<b>SECTION 1</b>		
Application des principes de l'analyse des risques au secteur de la viande	1–25	
<b>SECTION 2</b>		
Bonnes pratiques en production primaire	1–22	
<b>SECTION 3</b>		
Pratiques d'identification des animaux	1–14	
<b>SECTION 4</b>		
Traçabilité	1–12	
<b>SECTION 5</b>		
Transport des animaux d'abattoir	1–17	
<b>SECTION 6</b>		
Inspection ante-mortem	1–52	
<b>SECTION 7</b>		
Manipulations avant l'abattage, méthodes d'étourdissement et d'abattage	1–20	
<b>SECTION 8</b>		
Inspection post-mortem	1–54	
<b>SECTION 9</b>		
Hygiène, habillage et manipulation des carcasses	1–14	
<b>SECTION 10</b>		
Etablissements: conception, installations et équipement	1–6	
<b>SECTION 11</b>		
Hygiène du personnel	1–4	
<b>SECTION 12</b>		
Système de contrôle des opérations de traitement: Analyse des risques aux points critiques à maîtriser (HACCP)	1–8	
<b>SECTION 13</b>		
Rôle des gouvernements et autres autorités réglementaires dans l'hygiène de la viande	1–12	
<b>ANNEXE</b>		
Codex Alimentarius: Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande	1–47	

# Avant-propos

La Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius arrive aux dernières étapes de négociation d'un nouveau Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande. Le Code sous-entend une transition de l'inspection des viandes vers une démarche basée sur l'analyse des risques englobant l'ensemble de la chaîne alimentaire. Le manuel sur les bonnes pratiques pour l'industrie de la viande vise à aider l'industrie à se préparer à sa mise en conformité avec le nouveau cadre réglementaire, qui doit entrer en vigueur lorsque le Code sera accepté en 2005.

Afin de faciliter cette transition, la Fondation internationale Carrefour a fourni à la FAO son soutien financier pour la préparation de ce manuel. La FAO désire présenter ses remerciements à la Fondation internationale Carrefour pour avoir soutenu cette étape importante de la mise en place du nouveau Code d'usages pour une industrie qui se développe à l'échelle mondiale à une vitesse sans précédent.

Ce manuel est destiné à l'industrie de la viande dans les pays en développement et les économies naissantes qui ont l'intention de répondre aux exigences de qualité et de sécurité croissantes requises par l'industrie d'exportation et les marchés nationaux, avec les détaillants à grande échelle qui participent de plus en plus.

La Section 1 du manuel traite de l'application des principes de l'analyse des risques au secteur de la viande en partant du point de production, c'est-à-dire de la population animale d'où provient la viande. Les normes et les pratiques en production primaire sont traitées dans la Section 2. La Section 3 concerne l'identification des animaux et la Section 4 concerne la traçabilité des produits.

La Section suivante (5) porte sur le transport des animaux vers les installations d'abattage, en prenant bien en compte les préoccupations grandissantes concernant le bien-être des animaux. Elle est suivie des Sections 6, 7, 8 et 9 sur l'inspection ante-mortem; les manipulations avant l'abattage, les méthodes d'étourdissement et d'abattage; l'examen post-mortem; et l'hygiène, l'habillage et les manipulations des carcasses. La partie sur les méthodes d'étourdissement et d'abattage profite de l'expérience acquise pour la réduction du risque d'ESB (encéphalopathie spongiforme bovine). Celles sur les inspections ante-mortem et post-mortem s'appuient sur l'expérience historique considérable du secteur de la viande au niveau mondial et sont documentées en grande partie par les ressources de la FAO.

Il existe des sections sur la conception, les installations et l'équipement (10) et sur l'hygiène du personnel (11). La Section 12 du manuel détaille la mise en œuvre d'un plan d'Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP) pour l'industrie de la viande. Enfin, la Section 13 concerne le rôle des gouvernements et des autres autorités réglementaires dans l'hygiène de la viande.

Le manuel est conçu de manière à pouvoir être mis à jour facilement une fois que le Code sera adopté par la Commission du Codex. Au moment de la préparation de ces mises à jour, un effort sera aussi fait pour intégrer les réactions de l'industrie concernant l'utilisation du manuel. Il est à espérer que la collaboration mise en place entre la FAO et le secteur privé pour la préparation de ce manuel se prolongera et s'approfondira avec le temps.

Rome, juillet 2004

**Samuel C. Jutzi**

Directeur

Division de la production et de la santé animales de la FAO  
Département de l'agriculture

## Remerciements

Les auteurs suivants ont collaboré avec la FAO pour la production de ce manuel: le docteur Steve Hathaway, Food Safety Authority, Nouvelle-Zélande; le docteur Roger Paskin, Meat Board, Namibie; les docteurs Haluk Anil, Sava Buncic, Alan Fisher, Alison Small, Paul Warriss et Steve Wotton, Division of Farm Animal Science, Department of Clinical Veterinary Science, Université de Bristol, Royaume-Uni; et Madame Langa Simela, Zimbabwe.

Plusieurs personnes de la FAO de la Division de l'alimentation et de la nutrition, du Département économique et social et de la Division de la production et de la santé animales, du Département de l'agriculture, ont participé à la révision technique du document.

Les Sections 6 et 8 sont issues de l'Etude FAO production et santé animales n°119, *Manual on meat inspection for developing countries* (1994) actualisé et réimprimé. La publication initiale a été planifiée, coordonnée et éditée par le docteur G. Heinz et le docteur K. Amamoto de la FAO. L'auteur principal de cet ouvrage était le docteur D. Herenda, Canada.

Les docteurs P.G. Chambers, Zimbabwe, P. Seneviratna, Australie et les professeurs docteurs T.J. da Silva, Brésil, et A. Ettriqui, Tunisie ont aussi apporté leur contribution.

## CODEX ALIMENTARIUS

# Principes généraux en matière d'hygiène pour la viande

1. La viande doit être saine et propre à la consommation humaine et toutes les parties intéressées, y compris les gouvernements, le secteur et les consommateurs, ont un rôle à jouer pour atteindre ce but<sup>1</sup> industriel.
2. L'autorité compétente devrait bénéficier de moyens légaux pour l'établissement et l'exécution des prescriptions réglementaires en matière d'hygiène pour la viande et assumer l'entière responsabilité de leur respect. Il incombera au responsable de l'établissement de produire une viande saine et propre à la consommation humaine respectant les prescriptions réglementaires en matière d'hygiène pour la viande. Les parties concernées devront également être tenues de fournir les informations et l'assistance requises à l'autorité compétente.
3. Les programmes d'hygiène pour la viande doivent avoir pour objectif principal la protection de la santé publique, être fondés sur une évaluation scientifique des dangers que peut présenter la viande pour la santé humaine et prendre en compte tous les périls pouvant menacer la sécurité de l'aliment, identifiés par les opérations de surveillance et de recherche et autres activités pertinentes.
4. Les principes de l'analyse des risques en matière de sécurité sanitaire des aliments doivent être intégrés, dans la mesure du possible et, s'il y a lieu, à la conception et la mise en œuvre de programmes d'hygiène pour la viande<sup>2</sup>.
5. Dans la mesure du possible et de la praticabilité, les autorités compétentes doivent définir des objectifs de sécurité sanitaire des aliments en fonction d'une méthodologie basée sur l'analyse des risques, afin de définir de manière objective le niveau de maîtrise des dangers permettant de réaliser les objectifs en termes de santé publique.
6. Les prescriptions en matière d'hygiène pour la viande devront maîtriser, dans la mesure du possible, les dangers tout au long de la chaîne alimentaire. Les informations disponibles auprès du producteur primaire devront être prises en compte afin d'adapter les prescriptions d'hygiène pour la viande au tableau de la morbidité et à la fréquence des dangers dans la population animale productrice de viande.

---

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

<sup>2</sup> Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire, Avant-projet de principes et de lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CX/FH 03/7 et ALINORM 03/13A par. 78-98); Comité du Codex sur les principes généraux, Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques (CX/GP 02/3); Rapport d'une Consultation mixte FAO/OMS sur des principes et directives visant à incorporer l'évaluation des risques microbiologiques lors de l'élaboration des normes de sécurité sanitaire des aliments et textes apparentés Kiel, Allemagne, 18-22 mars 2002 (ALINORM 03/16A – Annexe II, p 30).

7. Le responsable de l'établissement devra appliquer les principes du système HACCP. Dans la mesure du possible, ces principes devront également être appliqués à la conception et à l'application des mesures d'hygiène tout au long de la chaîne alimentaire.
8. L'autorité compétente devra, le cas échéant définir le rôle des personnes participant aux activités d'hygiène de la viande y compris le rôle spécifique du vétérinaire inspecteur.
9. Les diverses activités à mettre en place pour garantir l'hygiène de la viande devraient être exécutées par un personnel possédant la formation, les connaissances, les compétences et les capacités définies, le cas échéant, par l'autorité compétente.
10. L'autorité compétente devra s'assurer que le responsable de l'établissement dispose des systèmes appropriés pour tracer la viande et la retirer de la chaîne alimentaire. La communication avec les consommateurs et les autres parties concernées devra être envisagée et entreprise s'il y a lieu.
11. Selon les circonstances, les résultats du suivi et de la surveillance des populations animales et humaines devront être examinés et les prescriptions en matière d'hygiène de la viande devront être examinées et/ou modifiées si nécessaire.
12. Les autorités compétentes devraient, s'il y a lieu, reconnaître l'équivalence d'autres prescriptions d'hygiène et mettre en place des mesures d'hygiène pour la viande satisfaisant les objectifs requis en matière de sécurité sanitaire et d'acceptabilité et promouvant des pratiques équitables dans le commerce de la viande.



# Lexique et abréviations

## LEXIQUE

### **Abattage d'urgence**

Abattage immédiat d'un animal pour des raisons d'hygiène de la viande, de bien-être animal, ou pour empêcher la propagation d'une maladie.

### **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.

### **Additifs alimentaires**

Tout ingrédient additionné intentionnellement qui n'est pas normalement utilisé comme ingrédient caractéristique d'une denrée alimentaire, qu'il ait ou non une valeur nutritive, qui affecte les caractéristiques des denrées alimentaires ou des produits d'origine animale.

### **Agent pathogène**

Agent causal spécifique d'une maladie (en général une bactérie).

### **Aliment (aliment du bétail)**

Toute substance simple ou composée, traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à alimenter directement des animaux destinés à la consommation.

### **Analyse des risques**

Processus comportant trois volets: évaluation des risques, gestion des risques et communication sur les risques.

### **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.

### **Assurance qualité (QA)**

Ensemble des activités planifiées et systématiques, mises en oeuvre 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.

### **Autorité compétente**

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.

## Bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Toutes les pratiques concernant les conditions et mesures nécessaires à assurer la sécurité sanitaire et salubrité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne alimentaire.

## Brûlure cutanée

Brûlure de la peau du dos des moutons due au point de contact de l'électrode arrière (étourdissement électrique). Elle peut être soulagée par l'application de grandes quantités d'eau.



## Caractérisation des dangers

Évaluation qualitative et/ou quantitative de la nature des effets adverses pour la santé associés aux agents biologiques, chimiques et physiques qui peuvent être présents dans un aliment. Pour les agents chimiques, la relation dose/réponse doit être évaluée. Pour les agents biologiques ou physiques, une telle évaluation doit être effectuée si les données sont disponibles.

## Caractérisation des risques

Estimation qualitative et/ou quantitative, compte tenu des incertitudes inhérentes à l'évaluation, de la probabilité de la fréquence et de la gravité des effets adverses connus ou potentiels sur la santé susceptibles de se produire dans une population donnée, sur la base de l'identification des dangers, de la caractérisation des dangers et de l'évaluation de l'exposition.

## Carcasse

Corps d'un animal après habillage.

## Commensal

Organisme vivant dans ou sur le corps sans provoquer de maladie. Certains peuvent provoquer une maladie s'ils sont transmis aux aliments.

## Communication sur les risques

Échange interactif d'informations et d'opinions par la méthode d'analyse des risques sur les risques et dangers, les facteurs liés aux risques et la perception des risques entre les responsables de leur évaluation et de leur gestion, les consommateurs, l'industrie, l'ensemble des chercheurs et les autres parties intéressées, y compris l'explication des résultats de l'évaluation des risques et les décisions de base concernant la gestion des risques.

## Contaminant

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 sanitaire ou leur salubrité.

## Contamination

Introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire.

## 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.

## Convulsions post-étourdissement

Mouvements incontrôlés/pédalages des membres après étourdissement électrique ou étourdissement au pistolet d'abattage.

## Critère de performance

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.

### **Critère de traitement**

Critère de traitement (temps, température, dosage, etc.) applicable pour obtenir des critères de performance à une étape donnée.



### **Danger**

Agent biologique, chimique ou physique ou état de l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.

### **Désinfection**

Réduction, au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement, jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité sanitaire ou la salubrité des aliments.



### **Egorgement/saignée**

Rupture des vaisseaux sanguins au niveau du cou ou de la poitrine.

### **Enclos d'isolement**

Enclos spéciaux dans lesquels les animaux sont tenus isolés de leurs congénères afin de faciliter leur inspection vétérinaire ou leur traitement.

### **Entrave**

Accrochage des membres arrières d'un animal étourdi à l'aide d'une chaîne ou d'un équivalent pour le mettre sur un palan et l'égorger.

### **Equivalence**

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.

### **Établissement**

Bâtiment ou zone approuvés et homologués et/ou enregistrés par l'autorité compétente pour la conduite d'activités d'hygiène de la viande.

### **Étourdissement entre la tête et le dos («head-to-back»)**

Étourdissement électrique qui entraîne un étourdissement efficace et un arrêt cardiaque.

### **Évaluation des risques**

Processus à base scientifique comprenant les étapes suivantes: i) identification des dangers; ii) caractérisation des dangers; iii) évaluation de l'exposition; et iv) caractérisation des risques.

### **Éviscération**

Retrait des organes internes des cavités abdominale et thoracique d'une carcasse.

### **Examen**

Enquête complète, à l'aide des instruments cliniques comme le stéthoscope ou le thermomètre.



### **Fondé sur les principes de l'analyse des risques**

Contenant des critères de performance et/ou de traitement élaborés sur la base des principes de l'analyse des risques.

### **Gestion des risques**

Processus, différent de l'évaluation des risques, qui consiste à mettre en balance les différentes politiques possibles compte tenu des résultats de l'évaluation des risques et autres facteurs pertinents, en consultation avec toutes les parties intéressées, pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques commerciales et, au besoin, à choisir et à mettre en œuvre les mesures de prévention et de contrôle appropriées.

### **Goupillon**

Dispositif métallique spécial utilisé pour gratter les dépôts de charbon et nettoyer le canon d'un pistolet d'abattage.



### **Habillage**

Division progressive du corps d'un animal en une carcasse et autres parties comestibles et non comestibles.

### **Hygiène alimentaire**

Ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité sanitaire et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.

### **Hygiène de la viande**

Toutes les conditions et mesures nécessaires afin d'assurer la sécurité sanitaire et la salubrité de la viande tout au long de la chaîne alimentaire.



### **Identification des dangers**

Identification des agents biologiques, chimiques et physiques susceptibles de provoquer des effets adverses pour la santé et qui peuvent être présents dans un aliment donné ou un groupe d'aliments.

### **Ingrédient alimentaire**

Composant ou constituant de toute combinaison ou mélange composant un aliment, qu'il ait ou non une valeur nutritive pour le régime de l'animal, incluant les additifs alimentaires. Les ingrédients sont d'origine végétale, animale ou aquatique, ou d'autres substances organiques ou inorganiques.

### **Inspecteur officiel**

Personne compétente 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.

### **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.

### **Inspection**

Procédure d'observation visuelle; le but est de trier les animaux qui peuvent alors nécessiter d'un examen.

### **Inspection ante-mortem**

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.

### **Inspection organoleptique**

Utilisation des sens de la vue, du toucher, du goût et de l'odorat pour identifier les maladies et les défauts.

### **Inspection post-mortem**

Procédure ou inspection effectuées par une personne compétente sur les parties d'animaux abattus/tués pour juger de leur sécurité sanitaire et salubrité et de leur utilisation.

### **Limite maximale de résidu du Codex (LMRP) pour les pesticides**

Concentration maximale de résidu d'un pesticide (exprimé en mg/kg) recommandée par la Commission du Codex Alimentarius comme légalement permise dans ou sur les produits alimentaires et les aliments pour animaux. Les LMR sont fondées sur des données d'une bonne pratique agricole (BPA) et les aliments dérivés de produits conformes aux LMR respectives sont supposés être acceptables au niveau toxicologique.

### **Limite maximale de résidus du Codex (LMR) pour les médicaments vétérinaires**

Concentration maximale de résidu résultant de l'emploi d'un médicament vétérinaire (exprimé en mg/kg ou en µg/kg sur la base du poids frais) et recommandée par la Commission du Codex Alimentarius comme légalement permise ou estimée acceptable dans ou sur un aliment.

### **Limites maximales de résidus**

Voir la *limite maximale de résidus du Codex pour les pesticides* et la *limite maximale de résidus du Codex pour les médicaments vétérinaires*.



### **Maladie à déclaration obligatoire**

Maladie qui doit être signalée à l'autorité compétente lorsque son existence est reconnue ou suspectée (par exemple: le charbon à mort subite, la fièvre aphteuse, la peste bovine, la peste porcine).

### **Maladie ou défaut**

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

### **Manipulations avant l'abattage**

Toutes les manipulations des animaux de leur sélection pour l'abattage sur la ferme jusqu'à leur étourdissement à l'abattoir.

### **Matériel à risque spécifié (MRS)**

Tissus d'animaux qui ont le plus de risque d'héberger un agent de l'encéphalopathie spongiforme transmissible (EST). Ces tissus doivent être retirés des aliments et des chaînes alimentaires afin d'éviter le risque de recyclage de l'agent de l'EST. Ils sont récoltés séparément dans les abattoirs et détruits directement par incinération ou après un traitement préalable. Les MRS sont définis différemment selon les pays, bien qu'ils incluent tous l'encéphale et la moelle épinière des bovins âgés de plus de 30 mois. Dans l'Union européenne, les organes suivants sont considérés comme des MRS: le crâne (y compris l'encéphale et les yeux), la moelle épinière et la colonne vertébrale (y compris les ganglions rachidiens dorsaux mais **pas** les vertèbres de la queue ni les processus transverses des vertèbres du bassin et du thorax) des bovins de plus de 12 mois, les amygdales et les intestins et le mésentère des bovins de tous âges.

### **Mesure corrective**

Procédures à suivre en cas d'écart dans la maîtrise des points critiques.

### **Mesure préventive**

Moyens physiques, chimiques ou autres que l'on peut utiliser pour maîtriser un danger pour la sécurité sanitaire identifié.

### **Mouvement(s)/crise épileptique(s)**

Mouvements observés chez un animal soumis à un étourdissement électrique.



### **Nettoyage**

Élimination des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

### **Non comestible**

Inspecté et jugé par une personne compétente, ou autrement déclaré impropre à la consommation humaine par l'autorité compétente.

### **Objectif de sécurité sanitaire (OSS)**

Fréquence et/ou concentration maximale d'un danger dans un aliment, au moment de la consommation, qui offre le degré approprié de protection.

### **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.



### **Personne compétente**

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.

### **Phase clonique**

Période convulsive de pédalage suivant l'étourdissement avant l'abattage (voir aussi la *Phase tonique*).

### **Phase tonique**

Période de rigidité pendant et/ou juste après l'étourdissement avant l'abattage (voir aussi *Phase clonique*).

### **Point critique à maîtriser (CCP)**

Point, étape ou procédure dans le traitement d'un aliment où la surveillance peut s'appliquer et, par suite, un danger pour la sécurité sanitaire peut être évité, éliminé ou réduit à des niveaux admissibles.

### **Polissage**

Frottement (à l'aide d'une brosse par exemple), grattage (à l'aide d'un couteau par exemple) des carcasses de porcs après le flambage pour retirer tous les restes de soies.

### **Production primaire**

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.

### **Produits prêts à consommer**

Produits destinés à être consommés sans autres étapes biocides.

### **Prolapsus**

Etat par lequel un organe est descendu ou s'est déplacé par rapport à sa position normale et peut par conséquent sortir du corps.



### **Quai d'embarquement**

Zone surélevée au même niveau que le pont d'un véhicule pour faciliter l'embarquement aisé des animaux dans le véhicule.



### **Réflexe cornéen**

Mouvement de clignement réflexe obtenu en touchant le globe oculaire; réflexe du tronc cérébral dont l'existence indique une fonction du tronc cérébral.

### **Résidus de substances chimiques**

Résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides tels qu'ils sont décrits dans les définitions aux fins du Codex Alimentarius (FAO/OMS, 2001).

## Respiration rythmée

Réflexe du tronc cérébral dont l'existence indique le fonctionnement du tronc cérébral.

## Responsable d'établissement officiel

Personne ayant autorité sur le site ou responsable de l'établissement avec le grade le plus élevé.

## Responsable d'établissement

Personne ayant la charge d'un établissement et devant s'assurer que les prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande sont respectées.

## Risque

Fonction de la probabilité d'un effet adverse pour la santé et sa gravité, du fait de la présence d'un (de) danger(s) dans un aliment.



## Sain pour la consommation humaine

Sain pour la consommation humaine selon les critères suivants:

- a été 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.

## Saisi

Inspecté et jugé par une personne compétente, ou autrement déclaré dangereux pour la consommation humaine ou impropre à la consommation humaine par l'autorité compétente et devant être éliminé selon des méthodes appropriées.

## Salubrité des aliments

Assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

## Sécurité sanitaire des aliments

Assurance que les aliments sont sans danger pour le consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

## Seuil critique

Valeur maximale ou minimale qu'un danger physique, biologique ou chimique doit atteindre au niveau d'un point critique à maîtriser afin d'éviter, d'éliminer ou de réduire à un niveau admissible l'apparition du danger identifié pour la sécurité sanitaire des aliments.

## Stériliser

Utiliser une procédure physique ou chimique pour détruire toute activité microbienne, y compris les endospores bactériens très résistants.

## Substances indésirables

Contaminants et toutes autres substances qui sont présentes dans et/ou sur les aliments et les ingrédients alimentaires et qui constituent un risque pour la santé du consommateur, y compris les problèmes de santé animale associés à la sécurité sanitaire des aliments.

## Système d'assurance qualité

Ensemble de la structure organisationnelle, des procédures, des procédés et des ressources nécessaires à la mise en œuvre de l'assurance qualité.

### **Système HACCP (Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise)**

Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la sécurité sanitaire des aliments.



### **Traçabilité**

Capacité de retrouver et de suivre un produit alimentaire, un aliment, un animal de production ou une substance destinés, ou supposés tels, à être incorporés dans un produit alimentaire ou un aliment, à travers tous les stades de production, de traitement et de distribution.

### **Vacher/manutentionnaire de bétail**

Toute personne impliquée dans le soin, la santé et le bien-être des animaux.

### **Vérification**

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

### **Vérification (responsable d'établissement)**

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.

### **Viande**

Toutes les parties d'un animal qui sont destinées à la consommation humaine ou ont été jugées saines et propres à cette fin.

### **Viande crue**

Viande fraîche, hachée ou séparée mécaniquement.

### **Viande fraîche**

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.

### **Viande hachée**

Viande désossée réduite en fragments.



### **Zoonose/maladie zoonotique**

Maladie animale qui peut être transmise à l'homme.

### **Bibliographie**

**FAO/OMS.** 1999. *Code d'usages international recommandé: principes généraux d'hygiène alimentaire.*

CAC/RCP.1. Rome (disponible à l'adresse suivante: [ftp://ftp.fao.org/codex/standard/en/CXP\\_001e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/standard/en/CXP_001e.pdf)).

**FAO/OMS.** 2001. *Commission du Codex Alimentarius – Manuel de procédure – 12<sup>e</sup> édition.* Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Rome. (disponible à l'adresse suivante:

<http://www.fao.org/DOCREP/005/Y2200E/y2200e00.htm#Contents>).

**FAO/OMS.** 2004. *Projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande.* Dans *Rapport de la 10<sup>e</sup> session de la Commission du Codex sur l'hygiène de la viande.* Alinorm 04/27/16. Rome (disponible à l'adresse suivante: [ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm04/AL04\\_16e.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/Alinorm04/AL04_16e.pdf)).



## ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES

### Maladies animales

#### **BHD**

dermatose bovine à herpes

#### **COPD**

maladie pulmonaire obstructive chronique

#### **CWD**

maladie de gaspillage chronique

#### **EBV/DVB**

entérite bovine à virus/Diarrhée virale bovine (maladie des muqueuses)

#### **ESB**

encéphalopathie spongiforme bovine

#### **EST**

encéphalopathies spongiformes transmissibles

#### **FA**

fièvre aphteuse

#### **FCM**

fièvre catarrhale maligne (coryza gangréneux)

#### **NWS**

myiase à *Cochliomya hominivorax*

#### **OWS**

myiase à *Chrysomya bezziana*

#### **PB**

peste bovine

#### **PPCB**

péripneumonie contagieuse bovine

#### **RIB**

rhinotrachéite infectieuse bovine

#### **RPT**

réticulo-péritonite traumatique

#### **SV**

stomatite vésiculeuse

#### **TME**

encéphalopathie transmissible du vison

#### **vCJD**

variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob

### Institutions et organisations

#### **CAC**

Commission du Codex Alimentarius

#### **CCFH**

Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire

#### **CE**

Commission européenne

#### **FAO**

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

#### **FDA/CFSAN**

United States Food and Drug Administration Center for Food Safety and Applied Nutrition

#### **FSIS USDA**

Food Safety and Inspection Service of the United States Department of Agriculture

#### **JECFA**

Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires

#### **OIE**

Organisation mondiale de la santé animale

#### **OMC**

Organisation mondiale du commerce

#### **OMS**

Organisation mondiale de la santé

### Autre

#### **BPA**

bonne pratique agricole

#### **BPF**

bonne pratique de fabrication

#### **BPH**

bonne pratique d'hygiène

#### **BPV**

bonne pratique vétérinaire

#### **CBG**

pistolet d'abattage/ pistolet à cheville percutante

#### **CCP**

point critique à maîtriser

#### **CL**

seuil critique

**DCB**

viande à coupe sombre

**DFD**

viande sombre ferme et sèche

**DJA**

dose journalière admissible

**HACCP** Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise

**HR**

humidité relative

**IA**

insémination artificielle

**LA**

limite acceptée

**LMR**

limite maximale de résidus

**MRA**

évaluation des risques microbiologiques

**MSQA**

système d'assurance qualité pour la sécurité de la viande

**MSR**

matériel spécifié à risque

**NAP**

niveau approprié de protection

**OSA**

objectifs de sécurité sanitaire des aliments

**OTC**

obstacles techniques au commerce

**PCB**

diphényles polychlores

**PSE**

(pale, soft and exsudative) pâle, molle et exsudative (porc)

**QA**

assurance qualité (systèmes d')

**RFID**

appareil d'identification par radiofréquences

**SNC**

système nerveux central

**SPS**

accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires

**STEC**

(Shiga toxin producing *Escherichia coli*)  
*Escherichia coli* productrice de toxine Shiga

**TQM**

gestion globale de la qualité

**ufc**

unité formant colonies

# Introduction

La viande a été traditionnellement considérée comme responsable 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, 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). Par ailleurs, les attentes des consommateurs portent de plus en plus sur des questions d'adéquation à l'usage prévu qui n'ont pas nécessairement d'effet sur la santé humaine.

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 au cours des étapes de transformation de la viande. Il est par ailleurs essentiel d'appliquer les principes de l'Analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP). Les programmes basés sur l'analyse des risques ont permis de réaliser avec succès le contrôle des risques à des niveaux prescrits pour la protection du consommateur. Ils sont basés sur les résultats prescrits et non sur des mesures précises et normatives.

Un certain nombre de gouvernements nationaux mettent actuellement en place des systèmes redéfinissant les rôles respectifs du secteur industriel 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.

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

Ce manuel fournit des informations complètes et actuelles des directives pour la mise en œuvre du nouveau projet de *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande*, lorsqu'il sera adopté par la Commission du Codex Alimentarius. Cet ouvrage vise à guider les responsables des abattoirs et du secteur industriel de la viande. Il sera aussi intéressant pour les vétérinaires impliqués dans l'inspection des viandes chargés aussi de la surveillance de l'hygiène de la viande. Ce livre est publié sous forme de parties détachables et peut aussi être utilisé comme un manuel de formation.

Ce manuel ne peut remplacer aucune des réglementations en vigueur. Il est plutôt conçu pour servir de référence rapide sur les bonnes pratiques actuelles et éviter ainsi les textes très longs que l'on rencontre habituellement dans les documents réglementaires. Les procédures exposées sont les recommandations pour une bonne pratique, basées sur le nouveau Code du Codex et sur les résultats de la recherche dans les domaines concernés. Le contenu du manuel couvre toutes les considérations concernant les procédures, les installations et le personnel qui ont des répercussions sur la sécurité sanitaire de la viande et sur le bien-être des animaux – y compris le risque dû aux animaux atteints d'ESB – en partant des animaux à la ferme puis en passant par les établissements d'abattage et de transformation et en allant jusqu'à l'inspection post-mortem des carcasses et la formation du personnel.