

**commission du codex alimentarius**

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

ORGANISATION MONDIALE  
DE LA SANTÉ

Via delle Terme di Cancalla 00100 ROME Tél.: 57971 Télex:  
625852-625853 FAO I Câbles: Foodagri Rome Facsimile: (6)

BUREAU CONJOINT:

57973152- 5782610

**ALINORM 93/16**

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES**

**COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS**

**20e session**

**Genève (Suisse), 28 juin - 7 juillet 1993**

**RAPPORT DE LA SIXIEME SESSION  
DU COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE DE LA VIANDE  
Rom (Italie), 14-18 octobre 1991**

**N. B.: Ce document contient également la lettre circulaire CL 1991/25-MH.**

- AUX:           – Services centraux de liaison avec le Codex  
                  – Participants à la sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande  
                  – Organisations internationales intéressées
- DU:            Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires FAO, via délie Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET:       Distribution du rapport de la sixième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande, Rome, 14-18 octobre 1991, ALINORM 93/16

A.     PROJETS DE REVISION DE CODES

1.     Projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche (ALINORM 93/16, par. 10 a 59 et Annexe II)

Le Comité a longuement étudié l'avant-projet de Code révisé et, notant que plusieurs changements importants avaient été apportés et que de nouveaux paragraphes avaient été ajoutés sur lesquels les gouvernements devaient être consultés, il a décidé de renvoyer le Code à l'étape 3 pour de nouvelles observations et examen à sa prochaine session.

2.     Projet de révision du Code d'usages pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir (ALINORM 93/16, par» 60 a 76 et Annexe III), et projet de révision du Code d'usages pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes (ALINORM 93/16, par, 77 a 87 et Annexe IV)

Le Comité a longuement examiné ces deux codes séparément et il est convenu de les joindre au présent rapport pour information et référence. Le Comité a aussi décidé, dans un premier temps, de fusionner les deux projets et de distribuer séparément le texte ainsi obtenu pour observations a l'étape 3 (par. 87).

Le texte final des tableaux de jugement, qui seront annexés au Code unique, a besoin d'être profondément remanié et le Comité a décidé que les tableaux seraient révisés en coopération avec l'OIE, la FAO et l'OMS et présentés pour observations (par. 86).

3.     Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour le gibier

Il a été décidé que ce Code devrait être révisé et que la révision serait distribuée pour observations à l'étape 3 (par. 88).

Le Secrétariat a estimé que, étant donné les interactions entre les codes ainsi que les travaux liés a leur révision, il était logique et souhaitable de donner aux gouvernements et aux organisations internationales intéressées la possibilité d'examiner tous les documents ensemble lorsqu'ils seront disponibles. Il est prévu que tous les documents seront prêts a être distribués pour observations d'ici la fin mai 1992. Cela donnera suffisamment de temps pour l'examen et les observations ainsi que pour la préparation des documents de travail correspondants de la prochaine session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande, qui est prévue fin mars 1993.

B. DEMANDE D'AUTRES INFORMATIONS ET OBSERVATIONS

1. Harmonisation des estampilles et autres procédures de marquage (ALINORM 93/16, par. 72)

Au cours du débat sur la Section VII "Destination et estampillage" du projet de révision du Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir, le Comité a décidé qu'il serait peut-être opportun de consacrer des travaux à l'harmonisation des estampilles et autres procédures de marquage et il a décidé d'inviter les gouvernements à faire connaître leur avis sur cette question au moyen d'une lettre circulaire.

Les observations et suggestions sur le point B. I ci-dessus doivent être envoyées, avant le 31 mars 1992, à l'adresse suivante:

Mr. Gilbert H. Boyd  
Manager (International Affairs)  
MAF Policy  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P. O. Box 2526  
Wellington, Nouvelle-Zélande

avec copie à nos bureaux.

## **RESUME DES CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS**

A sa sixième session qui s'est tenue à Rome du 4 au 18 octobre 1991 (ALINORM 93/16), le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande est parvenu aux conclusions et recommandations ci-après:

### **Questions relevant de la Commission**

#### **Le Comité:**

- a révisé le Code pour la viande fraîche et décidé de le renvoyer à l'étape 3 pour de nouvelles observations des gouvernements et examen à sa prochaine session (par. 59);
- a révisé le Code pour l'inspection et le Code pour le jugement et décidé de les fusionner en un Code unique et de le distribuer aux gouvernements pour observations à l'étape 3 (par. 87);
- a décidé que le Code d'usages pour le gibier devait être révisé compte tenu des délibérations sur les trois autres Codes et de distribuer ce Code révisé aux gouvernements pour observations à l'étape 3 (par. 88);
- a approuvé le texte du Préambule, et des Principes et objectifs, qui sont communs aux trois Codes et qui explicitent les principaux concepts sur lesquels reposent les textes révisés, notamment une approche basée sur l'évaluation des risques pour déterminer les procédures et jugements appropriés en matière d'inspection, la responsabilité de garantir que le consommateur reçoit des viandes saines et de qualité loyale étant partagée par l'industrie et les services publics d'inspection, et l'acceptation du concept d'équivalence des normes de santé publique dans le commerce international des viandes (par. 12 à 20);
- a adopté une nouvelle présentation qui prévoit l'insertion des "principes et objectifs", ainsi que d'avant-propos plus précis et moins officiels destinés à faire le lien entre les déclarations générales et les dispositions détaillées, et à contribuer à l'interprétation de ces dernières. Cette nouvelle présentation et l'accent mis sur les principes plutôt que sur les détails visent à donner aux Codes un cadre plus souple;
- a décidé de tenir compte de la phase de production dans l'industrie des viandes qui précède l'arrivée des animaux à l'abattoir, et qu'un tel changement nécessite un amendement du projet de préambule de tous les codes afin d'indiquer que les principes d'hygiène de la viande s'appliquent dès l'élevage d'origine (par. 66).

### **Autres questions**

#### **Le Comité:**

- a décidé que les tableaux de jugement post-mortem du Code correspondant seraient révisés en coopération avec l'Office international des épizooties (OIE), la FAO et l'OMS et d'autres parties intéressées et soumis aux gouvernements pour observations avant la prochaine session du Comité (par. 86).
- a accepté l'offre du Secrétariat de préparer un document à soumettre au Comité à sa prochaine session qui décrirait l'état actuel et les programmes de travail futurs de la Commission du Codex Alimentarius sur les résidus, y compris les contaminants (par. 89).

## TABLE DES MATIERES

|   | Paragaphes |
|---|------------|
| INTRODUCTION  | 1          |
| OUVERTURE DE LA SESSION   | 2 - 3      |
| NOMINATION DES RAPPORTEURS .  | 4          |
| ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR   | 5          |
| QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE DECOULANT DE LA DIX-NEUVIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, DE LA CONFERENCE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES, LES SUBSTANCES CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS ET LE COMMERCE DES DENREES ALIMENTAIRES, ET D'AUTRES COMITES DU CODEX | 6 - 9      |
| EXAMEN DU PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE FRAICHE, A L'ETAPE 4  | 10 - 12    |
| - PRINCIPES ET OBJECTIFS DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE FRAICHE ET DES CODES D'USAGES QUI LUI SONT ASSOCIES   | 13 - 20    |
| - CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE FRAICHE   | 21 - 58    |
| - Etat d'avancement du projet de révision du code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche  | 59         |
| PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES POUR L'INSPECTION ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR   | 60 - 75    |
| - Etat d'avancement du projet de révision du code d'usages pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir   | 76         |
| PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES POUR LE JUGEMENT ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET DES VIANDES   | 77 - 86    |
| - Etat d'avancement du projet de révision du code d'usages pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes  | 87         |
| EXAMEN DU PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE GIBIER  | 88         |
| AUTRES QUESTIONS  | 89         |
| DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION  | 90 - 91    |

### ANNEXES

|   | <u>Page</u> |
|---|-------------|
| ANNEXE I - LISTE DES PARTICIPANTS .   | 15          |
| ANNEXE II - PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE FRAICHE                                       | 23          |
| ANNEXE III - PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES POUR L'INSPECTION ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR              | 57          |
| ANNEXE IV - PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES POUR LE JUGEMENT ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET DES VIANDES | 78          |

## **INTRODUCTION**

1. Le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande a tenu sa sixième session au siège de la FAO, à Rome, du 14 au 18 octobre 1991, à l'aimable invitation du Gouvernement de la Nouvelle-Zélande. A cette réunion, placée sous la présidence de M. R. Ballard, Directeur général du Ministère de l'agriculture et des pêches de la Nouvelle-Zélande, ont participé des délégués de 33 pays ainsi que des observateurs représentant 3 organisations internationales. On trouvera à l'Annexe I la liste des participants, y compris les fonctionnaires et les conseillers de la FAO et de l'OMS.

### **OUVERTURE DE LA SESSION** (Point 1 de l'ordre du jour)

2. Au nom du Gouvernement de la Nouvelle-Zélande, S. Exe. M. P. R. Bennett, Ambassadeur de Nouvelle-Zélande en Italie, a souhaité la bienvenue aux délégués et déclaré la réunion officiellement ouverte. M. Bennett a fait valoir que la révision des quatre codes d'usages en matière d'hygiène pour la viande était en rapport avec les travaux conduits dans le domaine sanitaire et phytosanitaire, dans le cadre des négociations de l'Uruguay Round du GATT, visant à ce que les normes internationales soient aussi à jour que possible sur le plan scientifique, qu'elles aient recours aux méthodes d'évaluation des risques et à d'autres techniques modernes. Notant que les négociations du GATT relatives aux obstacles sanitaires, phytosanitaires et techniques aux échanges revêtent une importance considérable dans le contexte du Codex, M. Bennett a déclaré que, de l'avis de la Nouvelle-Zélande, un aboutissement favorable des négociations d'Uruguay est indispensable au commerce mondial. A son avis, le Comité se doit de contribuer à simplifier, du point de vue technique, les échanges internationaux considérables de viande.

3. M. B. P. Dutia, Sous-Directeur général, Département des politiques économiques et sociales de la FAO, a souhaité la bienvenue aux participants au nom du Directeur général de la FAO et du Directeur général de l'OMS. Il a fait part de la reconnaissance des deux organisations au Gouvernement de la Nouvelle-Zélande qui apporte un soutien généreux au Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires en assurant les fonctions de gouvernement hôte du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande. M. Dutia a estimé que la révision des quatre codes d'usages en matière d'hygiène pour la viande se fait à point nommé, car ils doivent refléter les connaissances et les opinions scientifiques actuelles. La révision garantira que les codes sont conformes aux décisions du GATT, afin que soient respectées les mesures prises par les gouvernements pour protéger la santé humaine et animale et de manière que ces mesures ne soient pas utilisées comme obstacles techniques au commerce. Il a souligné l'appui complet de la FAO aux objectifs des négociations d'Uruguay, particulièrement dans le domaine de l'agriculture, en tant que moyen de garantir des pratiques commerciales loyales et d'alléger les difficultés qu'affronte le secteur agricole dans les conditions commerciales actuelles des pays en développement comme des pays développés fortement tributaires des exportations agricoles. M. Dutia a souligné qu'il est essentiel d'expliquer clairement que les recommandations du Codex, fondées sur des évaluations scientifiques objectives, assurent une protection adéquate du consommateur lorsqu'elles sont correctement appliquées.

### **NOMINATION DES RAPPORTEURS**

4. Sur proposition du Président, le Comité a nommé M. S. C. Hutchins (Royaume-Uni) et Mme D. Tissot (France) aux fonctions de rapporteur anglais et français. Considérant qu'aucune délégation de langue espagnole ne comptait un nombre suffisant

de délégués pour pouvoir fournir un rapporteur, aucun rapporteur espagnol n'a été nommé.

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

5. Le Comité a adopté son ordre du jour provisoire (CX/MH 91/1).

**QUESTIONS INTERESSANT US COMITE DECOULANT DE LA DIX-NEUVIEME SESSION DE LA COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS, DE LA CONFERENCE PAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES, LES SUBSTANCES CHIMIQUES DANS LES ALIMENTS ET LE COMMERCE DES DENREES ALIMENTAIRES, ET D'AUTRES COMITES DU CODEX** (Point 3 de l'ordre du jour)

6. Pour examiner ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi du document de travail CX/MH 91/2 mentionnant un certain nombre de questions et d'événements intéressant le Comité. En présentant ce document, le Secrétariat a souligné l'importance des décisions prises par la Commission à sa dix-neuvième session au sujet des recommandations formulées par la Conférence FAO/OMS sur les normes alimentaires, les substances chimiques dans les aliments et le commerce des denrées alimentaires (18-27 mars 1991).

7. Le Comité a été informé que la Commission s'était déclarée favorable à une participation accrue des consommateurs et de l'industrie au niveau national et dès les premières étapes du processus d'harmonisation.

8. Il a noté l'importante révision des normes Codex et des procédures d'élaboration entreprise par la Commission qui a pour objet d'accélérer encore ses travaux et de les rendre plus efficaces. Il s'est félicité que la Commission ait fait siennes les vues exprimées par la Conférence au sujet du besoin de transparence et d'uniformité dans l'évaluation des risques. Il a noté que la révision des codes actuellement entreprise par le Comité reposait notamment sur la méthode d'évaluation des risques. Le Comité a reconnu l'importance des recommandations de la Commission visant à ce que tous les textes Codex, y compris les codes d'usages, les directives, etc. soient élaborés ouvertement et avec la même rigueur scientifique. On a fait valoir que ces exigences ont des répercussions particulières pour le commerce international, notamment dans le cadre de l'accord possible sur les mesures sanitaires et phytosanitaires des négociations de l'Uruguay Round du GATT.

9. Le Comité a particulièrement noté que la Commission a donné son plein appui à la déclaration de la Conférence relative au problème général de la production de denrées alimentaires conforme à l'hygiène, qui est de première importance du point de vue de la protection de la santé publique et qui a des répercussions sur les échanges de denrées alimentaires au niveau mondial. On a relevé que la Conférence a recommandé que l'OMS, la FAO et la Commission considèrent en priorité la question de la contamination microbiologique des denrées alimentaires et qu'elles redoublent d'efforts dans ce domaine pour s'assurer que soient offerts aux consommateurs du monde entier des produits dont la contamination soit la plus faible possible, dans l'intérêt de la santé publique.

**EXAMEN DU PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE FRAICHE, A L'ETAPE 4** (Point 4 de l'ordre du jour) '

10. Le Comité devait examiner le document CX/MH 91/3, Projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche. Les observations parvenues des gouvernements en réponse à la lettre circulaire CL 1991/1-MH se trouvaient dans le

document CX/MH 91/3 Add. I (Costa Rica, Nouvelle-Zélande, Tanzanie et Etats-Unis), et dans les documents de séance No,2 (Australie) et 5 (CEE). En outre, des observations de caractère général concernant tous les codes que le Comité devait examiner se trouvaient dans le document de séance No. I (Australie et Etats-Unis). Le Président, en présentant ce point de l'ordre du jour, a noté que le projet de révision du Code avait été préparé par un consultant (M. C. G. Field, Australie) en se référant aux observations relatives au Code d'usages en matière

<sup>1</sup> Le présent rapport rend compte des débats et décisions du Comité portant sur des amendements importants aux projets de codes, résultant des observations écrites communiquées par les gouvernements membres ou des débats du Comité. Par souci de concision, ne sont pas intégralement mentionnés les modifications rédactionnelles, les changements mineurs approuvés unanimement ou des observations écartées en conclusion des discussions du Comité. En revanche, toutes ces modifications ont été incorporées dans les projets de codes joints au présent document.

d'hygiène existant (CAC/RCP 11/1976) qui avaient été demandées par la lettre circulaire CL 1989/32-MH. Ces observations avaient été examinées au cours d'une réunion officieuse, convoquée par la Nouvelle-Zélande et réunissant des personnalités de l'Argentine, de la Nouvelle-Zélande, des Etats-Unis, de la Commission de la Communauté européenne, de la FAO, de l'OMS et de l'OIE.

11. Le Comité a noté que le Préambule et l'exposé des Principes et Objectifs du document à l'examen étaient communs aux différents projets de révision des codes d'usages prévus aux points 4, 5 et 6 de son ordre du jour.

## **PREAMBULE**

12. Le Comité, reconnaissant que la science de l'hygiène de la viande est de caractère multidisciplinaire et comporte des aspects touchant à la science vétérinaire, a reconnu que la science vétérinaire est également de caractère multidisciplinaire et comporte elle-même des questions touchant à l'hygiène de la viande. Il a par conséquent décidé de mentionner de manière uniforme ces deux sciences dans le Préambule.

## **PRINCIPES ET OBJECTIFS OU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE FRAICHE ET DES CODES D'USAGES QUI LUI SONT ASSOCIES**

13. Afin de mieux définir les obligations de l'autorité *compétente*, le Comité a décidé de rapprocher les paragraphes portant sur ce sujet (paragraphes 2 et 6 du document CX/MH 91/3)<sup>1</sup> et d'assurer que le libellé et le sens sont uniformes d'un texte à l'autre dans les différentes langues. Il a été décidé de mentionner que le projet de code reflète les connaissances et pratiques *scientifiques* actuelles (paragraphe 3).

14. Le Comité a reconnu que l'application des principes d'évaluation des risques répond au vœu exprimé par la Commission du Codex Alimentarius à sa dix-neuvième session (voir ALINORM 91/40, par. 78). Toutefois, il a aussi noté qu'on n'a pas encore élaboré une approche d'ensemble Codex concernant l'application uniforme des procédures d'évaluation. Notant que le Secrétariat prend actuellement des mesures pour fournir des directives initiales dans ce domaine, le Comité a décidé de maintenir la déclaration figurant dans la note de bas de page correspondant au paragraphe 4, mais de la mettre entre crochets pour la revoir à sa prochaine session. Le mot "*quantitative*" a été supprimé car certains aspects de l'évaluation des risques sont en fait subjectifs.

15. Le Comité a noté les inquiétudes de plusieurs délégations, à propos du principe exposé au paragraphe 4a) qui pourrait aboutir à des normes de sécurité doubles si des conditions séparées sont appliquées dans certaines situations commerciales locales. La délégation de la Suède, d'autre part, a mentionné les besoins spécifiques des petits



abattoirs ou de ceux qui traitent des produits spéciaux tels que la viande de renne. Le Comité est convenu de reconnaître la nécessité de garantir des approvisionnements alimentaires adéquats, sains et conformes à l'hygiène dans des situations commerciales locales spéciales, et il a reconnu que dans ces cas, les normes de sécurité pourraient inclure des traitements permettant d'écartier des risques potentiels.

16. Le Comité a décidé de placer entre crochets la note de bas de page sur l'application du système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP), jusqu'à ce qu'un texte uniforme à appliquer dans toutes les normes et recommandations du Codex ait été mis au point par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et adopté par la Commission. Toutefois, le Comité a aussi noté que le système HACCP n'était qu'un parmi d'autres systèmes utilisés pour

<sup>1</sup> Dans tous les cas, les références à des paragraphes numérotés correspondent aux documents dont le Comité était saisi pour examen.

assurer la qualité tout au long de la chaîne alimentaire et entre les partenaires de cette chaîne. Il est donc convenu de mentionner l'emploi du système HACCP ainsi que d'autres systèmes de garantie de la qualité, comme ceux qui figurent dans la série ISO 9000, chaque fois que possible.

17. S'agissant du paragraphe 4e), plusieurs délégations ont estimé qu'il faudrait avoir l'avis scientifique d'un groupe d'experts chargé d'étudier l'application de l'évaluation des risques. Le Secrétariat a fait savoir que ces avis sont normalement fournis dans le cadre des activités des programmes ordinaires de la FAO et de l'OMS, mais qu'il est improbable qu'un tel groupe soit mis sur pied dans un proche avenir. Il a été décidé d'attendre le résultat du rapport du Secrétariat sur l'intégration des principes d'évaluation des risques dans les recommandations et codes dont il a été fait mention au paragraphe 16 ci-dessus.

18. Le Comité a décidé de mettre davantage l'accent sur le rôle des systèmes d'assurance de la qualité volontairement appliqués par l'industrie dans le cadre de sa responsabilité en matière de production de viande saine et hygiénique (paragraphe 5). Néanmoins, il a décidé que ces systèmes doivent faire l'objet d'une supervision et d'un *contrôle extérieur* de l'autorité compétente.

19. Il a été décidé qu'une connaissance de l'état sanitaire du bétail présenté à l'abattoir n'était pas toujours possible, dans le cas par exemple des animaux sauvages, mais qu'elle était *importante* (paragraphe 7).

20. Le Comité a noté que la déclaration sur l'"*équivalence*" dans la note de bas de page correspondant au paragraphe 8 provenait du projet de texte du GATT sur les mesures sanitaires et phytosanitaires (MTN GNG/NG5/WG SP/7), et que ce texte n'avait pas fait l'objet d'une mise au point finale par les négociateurs de l'Uruguay Round. Le Comité a donc décidé que la note de bas de page devrait figurer entre crochets pour l'instant. Le Comité a aussi décidé de renforcer la disposition visant à ce que les principes d'équivalence offrent les mêmes garanties sanitaires et hygiéniques pour le consommateur.

## **CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE POUR LA VIANDE FRAICHE**

### **SECTION I - CHAMP D'APPLICATION**

21. Le Comité est convenu de préciser que les produits couverts par d'autres codes d'usages en matière d'hygiène du Codex, à savoir les volailles et les poissons et le gibier, seraient exclus du champ d'application du présent code.

## **SECTION II - OBJECTIFS**

22. Aucune modification n'a été apportée à cette section.

## **SECTION III - DEFINITIONS**

23. Le Comité a noté le recoupement possible des mots "*abattoir*" (1) et "*établissement*" (12) et a noté les propositions de la CEE visant de nouvelles définitions, ainsi que des définitions pour "*établissement de découpe*" et "*chambre froide*". Il a renvoyé l'examen de ces définitions jusqu'à ce que l'on puisse évaluer l'effet des modifications proposées sur le contenu du Code. Voir aussi le par. 46 ci-après.

24. Le Comité a décidé de maintenir la définition figurant dans le Code actuel pour "*nettoyage*" (4), car plusieurs délégations ont été d'avis que la définition révisée proposée pourrait renvoyer au traitement de la viande pour supprimer une contamination microbiologique. La définition de la "*désinfection*" (9) a été amendée pour qu'il y soit fait référence aux "*usines, installations et équipements*".

25. Le Comité a décidé en principe de maintenir la définition précédente de l'adjectif "saisie" (5), car celle-ci prévoit la saisie à la fois partielle et totale. Toutefois, il a décidé d'enlever la disposition visant à ce que la viande saisie soit marquée dans tous les cas car, dans certaines situations, la viande et les carcasses peuvent être immédiatement détruites. Il a aussi décidé de maintenir le concept selon lequel la saisie pourrait résulter de mesures officielles autres que l'inspection et le jugement, par exemple sur la base de résultats d'examens de laboratoire. Un amendement similaire a été apporté à la définition "*propre à la consommation humaine*" (13).

26. La définition de "*contamination*" (6) a été révisée pour qu'elle soit plus générale et plus claire.

27. Le Comité a décidé d'amender la définition de l'"*habillage*" (10) afin d'y faire figurer des détails supplémentaires quant aux opérations visées et pour que la définition soit cohérente avec celle de "*carcasse*" (3).

28. La définition de la "*viande fraîche*" (14) a été amendée afin qu'il soit fait référence à la viande emballée sous vide.

29. Comme on l'a noté plus haut, en ce qui concerne les Principes généraux, la définition du "*système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP)*" (15) a été placée entre crochets en attendant l'avis du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

30. Le Comité a décidé d'inclure une déclaration, dans la définition du mot "*Inspecteur*" (17), visant à ce que "la supervision de l'hygiène de la viande, y compris l'inspection de la viande, soit placée sous la responsabilité d'un inspecteur vétérinaire".

31. Tout en notant que la définition du mot "*viande*" (19) diffère des définitions figurant dans d'autres codes du Codex, le Comité a décidé de maintenir la définition large proposée aux fins du présent Code, et de faire mention des abats comestibles.

32. S'agissant de la définition des "*résidus*" (22), le Comité a noté que les résidus de pesticides, les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, et les contaminants, qui comprennent ceux qui proviennent de l'environnement et des opérations de transformation, sont définis dans le Manuel de procédures aux fins du Codex Alimentarius. Il a été décidé qu'aux fins du présent Code une définition couvrant tous ces aspects était nécessaire\* Le Comité a décidé d'inclure le texte ci-après:

Résidus - s'entend des résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, et des contaminants tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius.

33. Le Comité a longuement examiné la définition de "*sain et conforme à l'hygiène*" (23) et s'est demandé en particulier si cette expression est suffisamment claire en elle-même pour qu'on puisse se passer de définition. Il a été décidé d'inclure une définition liant l'expression aux critères de jugement utilisés pour déterminer si une viande est propre à la consommation humaine, comme suit:

Par saine et conforme à l'hygiène, on entend une viande jugée propre à la consommation humaine compte tenu des critères suivants:

- a) elle ne provoquera pas d'infection ou d'intoxication alimentaire si elle a été correctement manipulée et préparée [en fonction de l'emploi auquel elle est destinée];
- b) elle ne contient pas de résidus excédant les limites établies [élaborées sous forme de limites maximales de résidus par la Commission du Codex Alimentarius];
- c) elle est exempte de maladies, en particulier celles qui ont une importance du point de vue des zoonoses ou de la santé animale;
- d) elle est exempte de contamination manifeste;
- e) elle est exempte de défauts généralement considérés comme indésirables par le consommateur;
- f) elle a été produite sous contrôle hygiénique adéquat;
- g) elle répond à l'attente du consommateur en ce qui concerne la composition [et la méthode de production].

34. Le Comité a accepté les observations de plusieurs délégations et observateurs, à savoir que la définition révisée contient trop d'éléments nouveaux à inclure sans une réflexion ultérieure, en particulier en ce qui concerne les éléments entre crochets, la question de la responsabilité de la manipulation et de la préparation ultérieures correctes de la viande et la question de savoir s'il y a des incohérences ou des chevauchements entre les points a) et c). Le Comité a donc décidé de mettre toute la définition entre crochets et a demandé aux gouvernements d'accorder une attention particulière à la définition lorsqu'ils feront de nouvelles observations.

35. Le Comité a décidé de supprimer l'expression ", autre qu'un oiseau," de la définition de "*Animal d'abattoir*" (24), mais il a décidé d'amender le Champ d'application du Code comme indiqué au paragraphe 21 ci-dessus afin d'éviter un double emploi avec les codes du Codex sur le traitement de la volaille et le poisson.

#### **SECTION IV - PRODUCTION ANIMALE POUR LA VIANDE FRAICHE**

36. Le Comité a amendé l'avant-propos pour permettre l'introduction contrôlée d'animaux dans les abattoirs sous contrôle vétérinaire dans le cadre de campagnes d'éradication de maladies infectieuses qui ne peuvent être transmises par la viande. Il est aussi convenu d'indiquer que, en plus de toute autre personne concernée, le propriétaire de l'animal a une responsabilité particulière en ce qui concerne la décision de l'envoyer à l'abattoir, et le Comité a amendé le paragraphe 26 en conséquence.

## **SECTION V - TRANSPORT DES ANIMAUX D'ABATTOIR**

37. Il a été décidé d'amender le paragraphe 27a) afin d'indiquer qu'il faudrait minimiser les risques pour les animaux pendant leur chargement et leur déchargement des véhicules de transport. Le Comité a noté les avis de quelques délégations, à savoir que la désinfection des moyens de transport n'est pas toujours indispensable, et il a décidé de mettre l'expression "au besoin" entre crochets au paragraphe 28 pour observations ultérieures.

## **SECTION VI - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX ANIMAUX PRESENTES POUR ETRE ABATTUS**

38. Le Comité a noté que les avant-propos des parties D, E, F et G seraient regroupés afin d'améliorer la présentation et de faciliter la consultation. Le Comité a décidé que les informations relatives aux animaux nécessitant une attention particulière pourraient être obtenues à n'importe quel stade, jusqu'à l'issue de l'inspection post-mortem et il a amendé le paragraphe 31 en conséquence. L'avant-propos de la Partie H. Responsabilité vétérinaire a été réécrit pour qu'il apparaisse clairement que la responsabilité finale de décider si un animal peut ou non être abattu appartient à l'inspecteur vétérinaire, tout en reconnaissant que des inspecteurs non vétérinaires peuvent avoir un rôle à jouer dans la procédure d'inspection ante-mortem.

## **SECTION VII -CONSTRUCTION ET INSTALLATION D'UN ABATTOIR ET D'UN ETABLISSEMENT**

39. Le Comité a amendé l'avant-propos afin d'indiquer que l'environnement de production doit être conforme à des dispositions minimales de sécurité alimentaire, et que la contamination microbienne doit être maintenue au niveau le plus faible qu'il soit possible d'atteindre dans la pratique. Il a aussi décidé d'inclure le mot "indésirables" s'agissant des "odeurs" dans la dernière phrase de l'avant-propos.

40. Le Comité a noté l'observation écrite de la CEE sur le paragraphe 39j) iv) visant à ne pas exclure la connection entre les tuyaux d'évacuation des toilettes et ceux d'autres effluents avant le collecteur, mais il a décidé de ne pas amender le texte. Il a aussi noté l'observation des Etats-Unis concernant le paragraphe 40c) iii) demandant à séparer les évacuations des zones où des animaux malades ou susceptibles de l'être sont gardés de celles des autres zones. La délégation des Etats-Unis a estimé que la disposition peut être jugée inutilement stricte si des principes d'évaluation des risques sont appliqués. Néanmoins, aucune modification n'a été apportée à cette disposition.

41. Notant que les techniques modernes d'abattage pourraient permettre la saignée et l'habillage des animaux dans des positions autres que verticales, le Comité a décidé d'amender le paragraphe 40e) afin d'élargir son application à tous les types de matériels utilisés dans les zones d'abattage. Le Comité a aussi décidé d'étendre l'application des paragraphes 40f) et 40g) à d'autres animaux que les porcs, par exemple les grands volatiles, qui peuvent nécessiter des traitements similaires pour l'habillage, et de mettre l'accent sur le fait que ces zones doivent être correctement séparées des autres. On a noté que la séparation dans le temps est correctement couverte par le texte actuel.

42. Le Comité a noté la proposition de la délégation italienne visant à ce que les graisses comestibles, stockées pendant de longues périodes, soient placées dans des installations adaptées qui, selon la délégation, pourraient comprendre la réfrigération, le cas échéant. Le paragraphe 40j) a été amendé en conséquence.

43. Le Comité ayant pris note que plusieurs délégations étaient d'avis que les spécifications du paragraphe 40m), qui prévoient que l'on dispose d'installations séparées pour l'abattage et l'habillage des animaux mentionnés aux paragraphes 30 et 31 du Code d'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir, ne permettaient pas d'avoir recours à des solutions de rechange satisfaisantes sur le plan de l'hygiène. Il est par conséquent convenu de prévoir le recours à de telles solutions.

44. Le Comité a décidé de prévoir au paragraphe 41e) la fourniture, par des mélangeurs, d'eau courante chaude et froide pour se laver les mains et de solutions détergentes chaudes ou froides, à une concentration acceptable.

45. Le Comité a décidé de supprimer le mot "automatiques" qualifiant les enregistreurs de température au paragraphe 41s). Les délégations de l'Australie et des Etats-Unis ont exprimé leur désaccord, déclarant que l'obligation de disposer d'enregistreurs de température était inutilement restrictive. On est convenu de supprimer le paragraphe 43a) et de remplacer cette disposition par une légère modification du paragraphe 45.

46. Ayant passé en revue les dispositions se rapportant à la construction et l'installation d'un abattoir et d'un établissement, le Comité est convenu que les définitions d'"abattoir" (1) et d'"établissement" {12} étaient satisfaisantes aux fins du présent Code et qu'elles seraient maintenues sans modification. Voir également paragraphe 23 ci-dessus.

#### **SECTION VIII - HYGIENE DE L'EXPLOITATION ET DES OPERATIONS**

47. Le Comité a décidé que le personnel chargé de la manutention de la viande devrait également subir un examen médical lorsque cela est prescrit par l'autorité compétente et a amendé le paragraphe 49 en conséquence. Il est également convenu de compléter les dispositions du paragraphe 50 pour limiter la présence de personnes souffrantes dans les zones où la viande est manipulée.

48. Le Comité a décidé de simplifier l'avant-propos de la Section B Propreté des locaux de façon à le rendre plus conforme à la définition de "contamination" (6). Il est également convenu de modifier le paragraphe 51b) i) pour prévoir le nettoyage de l'équipement en dehors des périodes de travail, ainsi que le paragraphe 51b) iii) pour préciser que l'équipement et les ustensiles devraient être propres et désinfectés au début de chaque journée de travail.

49. Plusieurs délégations, ainsi que le représentant de la CEE, se sont déclarées préoccupées par le libellé du paragraphe 51e) qui pourrait autoriser l'emploi direct d'agents d'assainissement sur la viande. Ces délégations ont proposé de supprimer la fin de la phrase à partir de "à moins qu'ils . . ." afin de prévenir tout contact direct ou indirect. D'autres délégations ont jugé cette modification trop restrictive et ne tenant pas compte des pratiques actuelles. Le Comité a décidé de placer ces mots entre crochets pour un nouvel examen par les gouvernements.

50. Au paragraphe 62, le Comité a supprimé la référence aux caisses et boîtes en bois qui ne sont plus d'un usage courant. Des modifications rédactionnelles ont été apportées à ce paragraphe et au paragraphe 63 de façon à parler de minimiser les risques et non d'aucun risque. Voir paragraphe 37 ci-dessus.

51. Le Comité a approuvé la proposition de la Nouvelle-Zélande visant à donner plus de souplesse au paragraphe 75 en y ajoutant la phrase suivante: "Dans certaines situations, les opérations préparatoires telles que le désossage partiel du cou, ou

l'ablation de la viande de la tête, peuvent être jugées acceptables par l'autorité compétente, après que la carcasse ait été acceptée à l'inspection."

52. Le Comité a décidé de modifier le paragraphe 82 afin de prévoir une dépouille incomplète de la tête lorsque cela est suffisant pour permettre une inspection et un habillage satisfaisants.

53. Le Comité est convenu que les méthodes modernes utilisant de l'air pour la dépouille n'entraîne pas une contamination lorsque l'air utilisé est de qualité appropriée, et que par conséquent cette méthode est acceptable (paragraphe 84b)). Le Comité a élargi l'application du paragraphe 84d) aux animaux autres que les porcs et aux traitements autres que l'échaudage, tels que le flambage.

54. Plusieurs délégations ont demandé que l'on supprime toute référence à l'humidité relative au paragraphe 86c) de manière à permettre l'emploi des techniques de refroidissement par pulvérisation. D'autres délégations ont fait valoir que la diminution de l'humidité relative permet d'éviter le développement des microorganismes. Compte tenu des diverses techniques utilisées dans le monde, le Comité a décidé de préciser qu'il convient d'abaisser la "température et/ou l'humidité relative". Le paragraphe 87f) a été modifié pour préciser que l'eau d'égouttage, y compris la condensation des buées, doit être évitée.

55. Le Comité a décidé d'accepter le nouveau libellé préparé par la Nouvelle-Zélande pour le paragraphe 91b) qui renforce le sens de ce paragraphe; il est également convenu, sur proposition de la délégation italienne, de modifier l'alinéa c) pour indiquer que les produits désossés à chaud, après conditionnement, devraient être rapidement transportés dans des chambres froides et des zones réfrigérées.

56. Le Comité a reconnu que la décongélation accidentelle de la viande, mentionnée au paragraphe 97, n'est pas le seul incident pouvant survenir pendant le transport. Il a par conséquent décidé de remanier le texte de ce paragraphe de manière moins restrictive. Vu le grand nombre d'incidents que vise le nouveau texte, le Comité a décidé de prévoir l'inspection par des personnes qualifiées autres que des inspecteurs vétérinaires, de la viande dont la salubrité aurait été mise en doute, à la condition qu'elles rendent compte à un inspecteur vétérinaire avant que toute mesure ultérieure soit prise au sujet du produit en cause.

## **SECTION IX - PRESCRIPTIONS PARTICULIÈRES POUR L'INSPECTION**

57. Le Comité a pris note des préoccupations exprimées par plusieurs pays qui ont estimé que l'inspection des abattoirs ou des établissements de petite taille ou relativement isolés ne justifiait pas la présence à temps plein d'un inspecteur vétérinaire. Il a néanmoins décidé que toutes les dispositions relatives à l'hygiène de la viande qui figurent dans le présent Code à partir de la Section VI devraient être supervisées par un inspecteur vétérinaire, et qu'un inspecteur vétérinaire devrait être désigné pour la supervision des conditions d'hygiène, y compris l'inspection des viandes. Il a aussi été décidé qu'il fallait une étroite collaboration entre l'inspecteur vétérinaire et toute autre autorité responsable de l'application des Sections IV et V. Le paragraphe 107 a été modifié en conséquence.

58. Le Comité a noté que certaines parties de plusieurs paragraphes du projet de révision du Code ont été placées entre crochets par le consultant chargé de sa rédaction, sur les conseils d'un petit groupe de personnalités réuni en septembre 1990. Ces paragraphes n'ayant fait l'objet d'aucune observation, le Comité a décidé de

supprimer les textes placés entre crochets. Les paragraphes visés sont le paragraphe 44b): trois mots seulement, le paragraphe 58 et le paragraphe 85d)\*

### **Etat d'avancement du projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche**

59. Ayant constaté que plusieurs modifications de fond ont été apportées au projet de révision du Code et que de nouvelles phrases ont été introduites au sujet desquelles des observations ont été expressément demandées aux gouvernements, le Comité a décidé de renvoyer le Code & 1 ' étape 3 pour une nouvelle série d'observations et de l'examiner à sa prochaine session. Le nouveau texte du projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche figure à l'Annexe II.<sup>1</sup>

### **PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES POUR L'INSPECTION ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR (Point 5 de l'ordre du jour)**

60. Pour examiner ce point de l'ordre du jour, le Comité était saisi des documents de travail CX/MH 91/4, contenant la version révisée du Code, distribuée pour observations, CX/MH 91/4 Add. I, où figuraient les observations écrites du Costa Rica, de la Nouvelle-Zélande, de la Tanzanie et des Etats-Unis d'Amérique, et des documents de séance 1 et 3 contenant les observations de l'Australie et de la Communauté européenne. Le Comité a noté qu'il avait déjà statué sur les éléments essentiels de ce Code, notamment les Principes et objectifs, le Préambule et la plupart des définitions, lors des discussions relatives au point précédent de l'ordre du jour.

61. Avant d'entreprendre un examen approfondi du projet de révision du Code, le représentant de la CEE a proposé' de réunir les trois Codes (viande fraîche, inspection et jugement ante-mortem et post-mortem) en un seul document pour en faciliter l'utilisation. Il a souligné que certaines dispositions approuvées provisoirement, telles que l'évaluation des risques, l'équivalence et la définition de "sain et conforme à l'hygiène" doivent encore être introduites de manière définitive dans le Code pour la viande fraîche et qu'il faudra étudier les incidences de leur utilisation dans les autres Codes. En outre, des dispositions établissant un lien entre l'élevage d'origine et le point d'inspection et de jugement à l'abattoir devraient être introduites dans les Codes. Le représentant a proposé de n'examiner les deux derniers Codes que lorsque ces questions auront été résolues. Plusieurs délégations se sont déclarées du même avis.

62. D'autres délégations ont fait valoir que l'établissement d'un lien entre l'animal présenté à l'abattoir et l'élevage d'origine pourrait s'avérer extrêmement difficile dans certaines circonstances et pratiquement impossible dans les conditions existant dans de nombreuses régions du monde. En outre, il est difficile de déterminer de quels facteurs de risque il faudrait tenir compte, étant donné que l'évaluation nécessaire des risques n'a pas fait l'objet de recherches complètes et que, de ce fait, les Codes ne reposeraient pas pour le moment sur des bases scientifiques. Le Comité, tout en reconnaissant qu'il est souhaitable d'établir un lien entre les pratiques d'élevage et les jugements ante-mortem et post-mortem, a noté que 1 ' introduction de tels liens dans les Codes n'est pas réalisable pour l'instant. Le Comité a également examiné la question de l'établissement de liens à propos de la Section IV du Code (voir par. 66 ci-après).

### **SECTION I - CHAMP D'APPLICATION**

63. Aucune modification n'a été apportée à cette section.

<sup>1</sup> Lors de l'adoption du rapport, la délégation française a noté que les trois projets de révision des codes (Annexes II, III et IV) n'étaient pas disponibles en français.

## **SECTION II - PRINCIPES ET OBJECTIFS DU CODE**

64. Le Comité est convenu de remplacer les mots "sécurité des consommateurs" par "santé publique" à l'alinéa b) et de mentionner l'état de morbidité à l'échelon national et régional, dans l'alinéa e).

## **SECTION III - DEFINITIONS**

65. Le Comité a décidé d'élargir la définition de "*viscères*" (21) pour que les reins soient inclus.

## **SECTION IV - INSPECTION ANTB-MORTEM**

66. Se référant à ses débats sur la nécessité d'un contrôle tout au long de la chaîne alimentaire, dès l'élevage d'origine, le Comité est convenu d'ajouter un sous-objectif, à savoir l'état sanitaire de l'exploitation agricole d'origine et les méthodes d'élevage des animaux d'abattoir et leurs répercussions sur la sécurité de la viande et sa conformité à 1 'hygiène. On est convenu que tout devrait être mis en oeuvre pour réunir et évaluer des informations qui peuvent être pertinentes en matière d'inspection ante-mortem et post-mortem. Ce sous- objectif a été intégré dans l'avant-propos de cette section et le nouveau paragraphe 22 ci-après ajouté: "les informations provenant de l'élevage d'origine dont on dispose devraient être utilisées de façon efficace et appropriée pour obtenir le meilleur résultat de l'inspection ante-mortem et post-mortem". Le Comité a décidé qu'une modification aussi importante entraînait 1 • amendement du Préambule déjà approuvé de tous les codes pour que soit indiqué que les principes d'hygiène de la viande s'appliquent dès l'élevage d'origine.

67. Le Comité a décidé de préciser au paragraphe 23 que "les animaux devraient être inspectés le plus tôt possible après leur arrivée à l'abattoir" et de ne pas indiquer de délai. Le reste du paragraphe est sans changement.

68. Au sujet des animaux connus pour être porteurs de résidus (paragraphe 33), 1e Comité est convenu de préciser que ces résidus devraient être éliminés ou métabolisés jusqu'à des niveaux ne dépassant pas les limites de sécurité établies. Le représentant de la CEE a estimé qu'il conviendrait d'établir une distinction entre les résidus présents par suite d'une utilisation autorisée et ceux résultant d'un emploi illégal. Le Comité a pris note de l'avis du Secrétariat qui a rappelé que l'administration illégale de médicaments est considérée comme le commencement de la preuve d'un manque de sécurité, car il n'existe pas d'évaluation pour établir l'innocuité de ces résidus.

69. Le Comité a décidé de donner plus de force au texte du paragraphe 35 afin de garantir que des précautions sont prises pour empêcher le mauvais usage des animaux morts ou des animaux saisis et abattus et d'imposer une manutention à même de protéger la santé humaine et animale. Dans le cas des animaux morts, le Comité a reconnu qu'il est nécessaire de procéder à une inspection post-mortem, à moins que la cause de la mort soit connue; il a décidé de mentionner cette disposition dans un nouveau paragraphe.

## **SECTION V - INSPECTION POST-MORTEM**

70. Le Comité a décidé d'ajouter le mot "peau" dans le texte du paragraphe 40c).

## **SECTION VI - METHODES D'INSPECTION POST-MORTEM**

71. Le Comité a décidé d'ajouter un nouvel alinéa au paragraphe 46 pour préciser que les tissus et organes habituellement éliminés devraient, lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine, être inspectés de façon satisfaisante. Il a également décidé



d'ajouter les muscles du diaphragme et de l'abdomen à la liste des tissus qu'il convient d'inspecter pour la recherche de *Cysticercus cellulosae* (paragraphe 46h)), et de préciser qu'il faut assurer une protection - sans autre précision - du public contre la trichinose (paragraphe 47).

## **SECTION VII - DESTINATION ET ESTAMPILLAGE**

72. Le Comité a noté que l'emploi d'étiquettes imprimées par ordinateur à la place des estampilles habituelles était de plus en plus fréquent; il a toutefois estimé que cette question était déjà prise en compte dans les définitions et les dispositions du présent Code. A propos du paragraphe 50, il a décidé que l'obligation de marquage des produits mentionnés risque dans certains cas d'être trop stricte; il a modifié ce paragraphe pour préciser que ces produits devraient être "identifiés de manière appropriée, et au besoin, estampillés comme tels". Répondant à une question posée par le représentant de l'OIE, le Comité est convenu qu'il serait peut-être opportun de consacrer des travaux à l'harmonisation des estampilles et autres procédures analogues; il a décidé d'inviter les gouvernements & faire connaître leur avis sur cette question au moyen d'une lettre circulaire.

## **SECTION VIII - UTILISATION DES CONSTATATIONS FAITES LORS DE L'INSPECTION DES VIANDES**

73. Aucune modification n'a été apportée à cette section.

### **TABLEAUX DES CRITERES MINIMAUX POUR L'INSPECTION POST-MORTEM**

74. Le Comité a noté que, selon la délégation de la Nouvelle-Zélande, les bases scientifiques de l'inspection des viandes ont fait l'objet de recherches actives depuis quelques années. On sait que les critères nationaux sont contradictoires et manquent de cohérence, aussi est-il impossible d'établir des tableaux d'inspection génériques, applicables à toutes les espèces, dans les différentes régions. La délégation a souligné qu'il faudra que les pays établissent des tableaux d'inspection appropriés fondés sur des considérations scientifiques, des principes d'évaluation des risques reconnus et l'équivalence. Les procédures mentionnées dans le présent Code doivent par conséquent être considérées comme des critères minimaux, lorsqu'une véritable évaluation des risques n'a pas été effectuée.

75. Le Comité est convenu de modifier le critère relatif à l'incision du canal biliaire et de supprimer celui qui concerne la palpation des testicules compte tenu de la décision de mentionner les organes destinés à la consommation humaine, comme indiqué au paragraphe 71 ci-dessus.

### **Etat d'avancement du projet de révision du Code d'usage pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir**

76. Voir paragraphe 87 ci-dessous.

### **PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES POUR LE JUGEMENT ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET DES VIANDES (Point 6 de l'ordre du jour)**

77. Le Comité était saisi du document CX/MH 91/5, contenant le projet de révision du Code, des observations des gouvernements figurant dans le document CX/MH 91/5 Add. 1 (Costa Rica, Nouvelle-Zélande, Tanzanie, Etats Unis d'Amérique) et du document de séance N°4 (Australie). Le Comité a noté que les éléments essentiels du code, y compris les principes et objectifs, le Préambule et la plupart des définitions

avaient été examinés sous des points précédents de l'ordre du jour et que des modifications avaient été apportées.

## **SECTION I - CHAMP D'APPLICATION**

### **SECTION II - PRINCIPES ET OBJECTIFS DU CODE**

78. Aucune modification supplémentaire n'a été apportée à ces sections.

### **SECTION III – DEFINITIONS**

79. Le Comité a décidé d'amender la définition de l' "abattage d'urgence" (15) en supprimant les mots "un traumatisme accidentel et qui en souffre" à l'alinéa a) et en les remplaçant par "une blessure traumatique, et est jugé en souffrir;"

### **SECTION IV - JUGEMENT AUX FINS D'INSPECTION ET APPLICATION**

80. Sur proposition du représentant de l'OMS, il a été décidé de mentionner au paragraphe 35 les "infections" en plus des "maladies et défauts" afin de couvrir des conditions cachées non détectables par des moyens cliniques. La partie du paragraphe qui fait référence aux résultats des examens de laboratoire a été renforcée.

81. Le Comité a décidé d'amender le paragraphe 37 pour qu'il soit conforme à ses décisions antérieures concernant les responsabilités relatives des inspecteurs et des inspecteurs vétérinaires (paragraphe 97 révisé du Code d'usages pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir), et pour rendre le texte plus clair. Les références à la responsabilité de l'autorité compétente figurant dans les paragraphes 38 à 41 ont été maintenues car elles ont pour but d'indiquer clairement que tout jugement et inspection vétérinaire est effectué dans le cadre des responsabilités légales de l'autorité compétente. Le Comité a aussi décidé de modifier légèrement le paragraphe 38 (sans objet en français).

### **SECTION V - JUGEMENTS ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM**

82. Le Comité a décidé de remanier les paragraphes 42 et 43, et d'inclure un paragraphe supplémentaire à cet endroit pour répondre aux préoccupations de quelques pays qui estiment que le texte semble requérir l'inspection ante-mortem immédiatement à l'arrivée à l'abattoir et à nouveau avant l'abattage pour tous les animaux.

83. Pour ce qui est des préoccupations exprimées par le représentant de l'OIE quant au sens de l'expression "risque inacceptable pour la santé" au paragraphe 45a), on a indiqué que ces risques résultaient de divers facteurs qui varient d'un pays à un autre et dans le temps. Il a été décidé qu'une référence à la liste des maladies établie et mise à jour par l'OIE serait insérée par le Secrétariat à l'endroit approprié du code pour le jugement ante-mortem et post-mortem lorsque la révision aura progressé.

84. Le Comité a noté que le paragraphe 47 servait d'introduction aux paragraphes suivants qui décrivent en détail les diverses catégories de jugements. Il a aussi noté que l'expression "*acceptée pour la consommation humaine sous certaines conditions*" serait une description plus exacte en français pour la Catégorie 4.

85. Le Comité a décidé de supprimer la deuxième phrase du paragraphe 63, car elle n'apporte pas grand-chose d'important. La délégation italienne a exprimé des réserves concernant l'inclusion de la catégorie 5, déclarant que celle-ci ne se justifiait plus là où les approvisionnements en viande sont suffisants pour satisfaire les besoins de la population. La délégation a toutefois noté que dans les pays où les approvisionnements en viande sont inadéquats, cette catégorie pourrait être maintenue, et qu'elle devrait être spécifiée dans le Code.

## **SECTION VI - JUGEMENTS FINALS RECOMMANDES (TABLEAUX)**

86. Le Comité a noté que ces tableaux n'avaient pas été reproduits dans la révision actuelle. Quelques délégations ont estimé qu'il fallait mettre à jour les tableaux et faire référence aux études récentes de l'OIE sur des maladies telles que l'encéphalopathie spongiforme bovine. Il a été décidé que les tableaux seraient révisés en coopération avec l'OIE, la FAO et l'OMS et d'autres parties intéressées, avant d'être transmises aux gouvernements pour observations dès que possible.

### **Etat d'avancement du projet de révision du Code d'usages pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes**

87 Le Comité a noté les propositions visant à fusionner les quatre codes en un seul document. Il a toutefois constaté que le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche et le Code d'usages pour le gibier s'adressaient à la direction des abattoirs ainsi qu'aux autorités chargées des contrôles tandis que les codes pour l'inspection et le jugement s'adressaient essentiellement aux autorités chargées des contrôles. Il a été décidé dans un premier temps de fusionner le projet de révision du Code d'usages pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir avec le projet de révision du Code d'usages pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes, et de distribuer le texte ainsi obtenu aux gouvernements pour observations à l'étape 3 en tant que document indépendant du présent rapport. Le Comité a aussi décidé de joindre les deux codes révisés au présent rapport en tant qu'Annexes 3 et 4.

### **EXAMEN DU PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE GIBIER (Point 7 de l'ordre du jour)**

88. Le Secrétariat néo-zélandais a rappelé au Comité que dans la Lettre circulaire CL 1991/1-MH, il était précisé que la révision de ce Code devrait être remise à plus tard; on avait estimé que cette révision serait relativement simple lorsque la révision des trois autres documents aurait avancé. La délégation de l'Australie a estimé qu'il faudrait élargir le champ d'application de ce Code de manière à comprendre tous les animaux pouvant être transformés à des fins commerciales. Le Secrétariat du Codex a déclaré qu'il inviterait maintenant le consultant à entreprendre la révision de ce Code en se référant aux délibérations de la présente session et que le projet de révision serait distribué l'année prochaine aux gouvernements, pour observations à l'étape 3. Le représentant de l'OIE a appelé l'attention sur le fait que ce Code devra tenir compte de la protection accordée à certaines espèces animales par le droit international.

### **AUTRES QUESTIONS (Point 8 de l'ordre du jour)**

89. Plusieurs délégations ont été d'avis que la surveillance des résidus constitue un aspect essentiel de l'inspection des viandes. Il a été proposé que le Comité examine les travaux entrepris par d'autres comités du Codex au sujet de la surveillance des résidus et décidé à sa prochaine session quelles activités seraient nécessaires pour que ces travaux soient compatibles avec les codes élaborés par le Comité et avec les principes d'hygiène de la viande. Le Comité a accepté la proposition du Secrétariat de préparer un document pour la prochaine session du Comité dans lequel serait exposée la situation actuelle et les programmes des travaux futurs de la Commission du Codex Alimentarius sur les résidus qui, en l'occurrence, englobent les contaminants.

**DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION** (Point 9 de l'ordre du jour)

90. Le Comité a été informé que la Commission du Codex Alimentarius avait approuvé à sa dix-neuvième session la convocation de la septième session du Comité du 29 mars au 2 avril 1993, à Rome.

91. Etant donné que la Commission du Codex Alimentarius ne se réunira pas avant la prochaine session du Comité, le Secrétariat néo-zélandais a fait savoir que les versions révisées des Codes (y compris celle du Code pour le gibier) seront distribuées aux pays membres l'année prochaine, pour une nouvelle série d'observations qui porteront également sur les incidences économiques. On a fait valoir que si des progrès analogues étaient réalisés à la septième session, on pourrait envisager de soumettre tous les Codes à la Commission du Codex Alimentarius, à sa vingtième session, pour adoption à l'étape 8. Le Comité a demandé que les observations sur les versions révisées soient présentées dans les meilleurs délais pour faciliter les débats de la prochaine session.

## RESUME DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

| Objet  | Etape | Pour suite à donner                           | Cote du document                            |
|--|-------|---|---|
| 1. Projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche.  | 3     | Gouvernements<br>Secrétariat<br>CCMH (7e)     | ALINORM 93/16,<br>par. 59 Annexe II         |
| 2. Fusion du projet de révision du Code d'usages pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et du projet de révision du Code d'usages pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes et distribution du Code fusionné pour observations. | 3     | Gouvernements<br>Secrétariat<br>CCMH (7e)     | ALINORM 93/16,<br>par. 87                   |
| 3. Préparation d'un nouveau projet pour les tableaux de jugement post-mortem, à annexer au Code fusionné inspection-jugement et distribution de ces tableaux pour observations.  | -     | FAO, OMS, OIE<br>Gouvernements<br>Secrétariat | ALINORM 93/16,<br>par. 86                   |
| 4. Enquête auprès des gouvernements pour savoir si des travaux doivent être entrepris pour harmoniser l'estampillage des viandes.  | -     | Gouvernements<br>Secrétariat<br>CCMH (7e)     | ALINORM 93/16,<br>par. 72                   |
| 5. Préparation d'un avant-projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour le gibier et distribution pour observations.   | 3     | Gouvernements<br>Secrétariat<br>CCMH (7e)     | ALINORM 93/16,<br>par. 88                   |
| 6. Document sur l'état actuel et les programmes de travail futurs de la Commission du Codex Alimentarius en matière de résidus y compris les contaminants.   | -     | Secrétariat<br>CCMH (7e)                      | ALINORM 93/16,<br>par. 89                   |
| 7. Mise au point d'un texte complémentaire relatif aux systèmes de production dans les établissements d'élevage pour le Code relatif à la viande fraîche.  | -     | Secrétariat                                   | ALINORM 93/16,<br>Annexe II -<br>Section IV |

**LIST OF PARTICIPANTS<sup>1</sup>**  
**LISTE DES PARTICIPANTS**  
**LISTA DE PARTICIPANTES**

CHAIRMAN  
PRESIDENT  
PRESIDENTE

Dr. Russell Ballard  
Director-General  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P. O. Box 2526  
Wellington, New Zealand

<sup>1</sup> The heads of delegations are listed first; alternates, advisers and consultants are listed in alphabetical order.

Les chefs de délégation figurent en tête et les suppléants, conseillers et consultants sont énumérés par ordre alphabétique.

Figuran en primer lugar los Jefes de las delegaciones; los Suplentes, Asesores y Consultores aparecen por orden alfabético.

**ARGENTINA**  
**ARGENTINE**

Oscar Osvaldo  
FERNANDEZ Subadministrador  
General del SENASA  
Servicio Nacional de Sanidad Animal  
Ministerio de Economía y Obras y  
Servicios Públicos  
Subsecretaria de Agricultura,  
Ganadería y Pesca  
Av. Maipú 1550  
1638 vte. Ló pez, Buenos Aires  
Argentina

Adrian ISETTO  
Secretario Comercial  
Comercio Exterior  
Embajada de la República Argentina  
Piazza della Rotonda 2  
Rome

**AUSTRALIA**  
**AUSTRALIE**

Robert BIDDLE  
Senior Assistant Director  
Food Inspection Branch  
Australian Quarantine and Inspection  
Service (AQIS)  
Edmund Barton Building  
Barton ACT 2600  
Australia

William HETHERINGTON  
Veterinary Counsellor  
Department of Primary Industries and  
Energy  
Australian Embassy  
rue Guimard 6-8  
Brussels 1040  
Belgium

**BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA**

Marc CORNELIS  
Inspecteur – Expert  
Ministère de la Santé Publique  
Institut d'expertise vétérinaire  
Rue de la Loi 56, 5e étage  
1040 Bruxelles  
Belgique

Roger FRANCAUX  
Inspecteur Expert, IEV  
Ministère de la Santé Publique  
Esplanade 4  
Cité administrative Etat  
Boulevard Pacheco  
1010 Bruxelles  
Belgique

**BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL**

Ailton MARINO DA SILVA  
Assessor da DIPOA  
Ministério da Agricultura e Reforma  
Agrária  
Esplanada dos Ministérios  
Bloco 8 – Anexo  
4º Andar - Sala 438  
Brasília  
Brasil

**CANADA**

Dr. Graham CLARK  
Chief, National Programs  
Policy Development and Organization  
Agriculture Canada  
2255 Carling Avenue  
Ottawa, Ontario K1A 0Y9  
Canada

**CENTRAL AFRICAN REPUBLIC  
REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE  
REPUBLICA CENTROAFRICANA**

Daniel-Eméry DEDE  
Directeur Général  
Société d'Etat de Gestion des  
Abattoirs (SEGA)  
Ministère du Développement Rural  
B. P. 49  
Bangui  
Rep. Centrafricaine

Charles TILAGO  
Représentant Permanent Adjoint  
Ambassade de la République  
entrafricaine  
Via del Casaleto 63  
00151 Rome

**COSTA RICA**

Miss Yasmin HAG  
Primer Secretario  
Embajada de Costa Rica ante la FAO  
Via Sistina 86  
00187 Roma

Miss Hilda Maria SANTIESTEBAN  
MONTERO  
Ministro Consejero  
Embajada de Costa Rica  
Via Albalonga 7  
00183 Roma

**CYPRUS  
CHYPRE  
CHIPRE**

Chrysanthos LOIZIDES  
Agricultural Attaché  
Permanent Representation of Cyprus to  
FAO  
Piazza Farnese 44  
00186 Roma

**DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA**

Carl-Aage MORGEN  
Veterinarian  
Danish Veterinary Service  
Rolighedsvej 25  
DK-1958 Frederiksberg C  
Denmark

**EGYPT  
EGYPTE  
EGIPTO**

Dr. Aly ABBAS  
Director of Slaughter House  
Ministry of Agriculture  
2 Dorry Street  
Aguza – Giza  
Egypt

Mohamed Fahmi SADDIK  
Professor of Food Hygiene  
Institute of Nutrition  
16 Kasr El-aini Str.  
Cairo Egypt

**FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA**

Osmo MAKI-PETAYS  
Chief Inspector  
Ministry of Agriculture and Forestry  
Veterinary Department  
Vuovikatu 16A  
00100 Helsinki  
Finland

Hannu KORKEALA  
Professor  
College of Veterinary Medicine  
Hameentie 57  
00610 Helsinki  
Finland

**FRANCE  
FRANCIA**

Mme Danièle TISSOT  
Vétérinaire Inspecteur  
Ministère de l'Agriculture et de la  
Forêt  
DGAL - S. V. H. A.  
175 rue du Chevaleret  
75013 Paris  
France

**GERMANY  
ALLEMAGNE  
ALEMANIA**

Ekkehard WEISE  
Federal Health Office  
Ministry of Health Thielallee 88-92  
D-1000 Berlin 33  
Germany

Matthias ESCHRICHT  
Rechtsanwalt  
Tengelmann  
4330 Mülheim 1  
Germany

**IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF)  
IRAN (REPUBLIQUE ISLAMIQUE D')  
IRAN (REPUBLICA ISLAMICA DEL)**

Behzad ROUSHAN-MANESH  
Regional Director and Standards  
Expert for ISIRI  
Ministry of Industries  
P. O. Box 76175-671  
Kerman  
Iran

Mohammad Reza SAFAIE-SHIRAZI  
Standards Expert  
Ministry of Industries  
Felestin Ave.  
Shiraz  
Iran



**IRELAND**  
**IRLANDE**  
**IRLANDA**

Sean O'CONNOR  
Deputy Director of Veterinary  
Services  
Ministry of Agriculture and Food  
Agriculture House  
Kildare Street  
Dublin, Ireland

**ITALY**  
**ITALIE**  
**ITALIA**

Dr. Lionello BRESADOLA  
Segreteria Comitato Italiano per il  
Codex Alimentarius  
Ministero dell'Agricoltura e delle  
Oreste  
Via XX Settembre  
00187 Roma

Mrs. Donatella CAPUCCIO  
Esperto  
ISMEA  
Via Nomentana 183  
Roma

Prof. Francesco DE GIOVANNI  
Docente Universitario  
Facoltà di Medicina Veterinaria  
Università di Napoli  
Napoli

Dr. Piergiuseppe FACELLI  
Direttore Divisione  
c/o D. G. Veterinaria  
Ministero della Sanità  
Palazzo Italia  
Piazza Marconi 25  
00128 Roma

Dr. ssa Lucia GUIDARELLI  
Medico  
Ministero della Sanità  
D. G. I. A. N.  
Piazza Marconi 25  
00144 Roma

Prof. Roberto ROSMINI  
Prof. Universitario  
Università di Bologna  
Via S. Isaia 76  
40123 Bologna

Prof. Paolo SAVI  
Comitato Italiano Codex Alimentarius  
Ministero dell'Agricoltura e delle  
Foreste  
Via Lago di Lesina 22  
00199 Roma

**JAPAN**  
**JAPON**

Shunsaku MINAMI  
Deputy Director  
Veterinary Division  
Environmental Health Bureau  
Ministry of Health and Welfare  
Tokyo  
Japan

Tatsuo INAISHI  
Snow Brand, Technical Adviser  
Gerhofstrasse 3  
2000 Hamburg 36  
Germany

**LIBYA**  
**LIBIA**

Suliman GHANNOSH  
Veterinary Doctor  
Ministry of Agriculture  
Tripoli  
Libya

**MEXICO**  
**MEXIQUE**

Alfonso Javier CARREON  
Jefe Sanidad Animal  
Secretaria de Agricultura y RH.  
Recreo 14 Col. Actipan.  
Mexico

**NETHERLANDS**  
**PAYS-BAS**  
**PAISES BAJOS**

Willem DROPPERS  
Head of Veterinary Affairs Section  
Directorate for Food and Product  
Safety  
Ministry of Welfare, Health and  
Cultural Affairs  
P. O. Box 5406  
2280 HK Rijswijk (ZH)  
Netherlands

Mrs. Dr. Catharina JULICHER  
Head Inspection Department  
Ministry of Agriculture, Nature  
Management and Fisheries  
Bezuidenhoutseweg 39  
Den Haag Netherlands

Albert LAM  
Ministry of Welfare, Health and  
Cultural Affairs  
Sir Winston Churchillaan 362  
Postbus 5406  
2280 HK Rijswijk (ZH)  
Netherlands

Jan LOGTESTYN  
Prof. Dr. Vet. Med.  
Dept. of the Science of Food of  
Animal Origin  
State University of Utrecht  
Faculty of Veterinary Medicine  
P. O. Box 80.175  
3508 TD Utrecht  
Netherlands

**NEW ZEALAND**  
**NOUVELLE-ZELANDE**  
**NUEVA ZELANDIA**

Dr. Andrew MCKENZIE  
Chief Meat Veterinary Officer  
MAF Policy (Meat)  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P. O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

Peter BLOMFIELD  
Director  
New Zealand Meat Industry Association  
P. O. Box 345  
Wellington  
New Zealand

Dennis BUTLER  
Chairman  
New Zealand Meat Industry Hygiene  
Council  
P. O. Box 64  
Kaiapoi  
Wellington  
New Zealand

Peter GIANOTTI  
General Manager (Production)  
New Zealand Meat Producers Board  
P. O. Box 121  
Wellington  
New Zealand

Dr. Steve HATHAWAY  
National Manager (Research and  
Development)  
MAF Policy (Meat)  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
Private Bag  
Gisborne  
New Zealand

Mrs. Sandra NEWMAN  
Executive Officer  
New Zealand Meat Industry Hygiene  
Council  
MAF Policy (Meat)  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P. O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

Barry O'NEIL  
Veterinary Counsellor  
New Zealand Embassy  
Boulevard du Regent 47-48  
1000 Brussels  
Belgium

**NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA**

Magnus VALLAND  
Senior Veterinary Officer  
Food Hygiene Section  
Norwegian Food Control Authority  
P. O. Box 8187 Dep.  
N-0034 Oslo 1  
Norway

Einar NORDBO  
Senior Veterinary Officer  
Food Hygiene Section  
Norwegian Food Control Authority  
P. O. Box 8187 Dep.  
N-0034 Oslo 1  
Norway

**PANAMA**

Mrs. Mayra IVANKOVICH  
Embajador, Rep. Perm.  
Embajada de la República de Panamá  
Via Flaminia 259  
Roma

Horacio MALTEZ  
Rep. Perm. Adjunto  
Embajada de la República de Panamá  
Via Flaminia 259  
Roma

**PERU  
PEROU**

Manuel VARA OCHOA  
Representante Permanente del Perú  
ante la FAO  
Embajada de la República del Perú  
Lungotevere Portuense 150 - Int. 17  
00153 Roma

Miss Maria S. LANDAVERI  
Alternate Permanent Representative  
Embajada de la República del Perú  
Lungotevere Portuense 150 - Int. 17  
00153 Roma

**POLAND  
POLOGNE  
POLONIA**

Dr. Leszek MICHALOWSKI  
Head of Veterinary Sanitary  
Inspection Division  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
Veterinary Department  
30 Wspólna Str.  
00-930 Warszawa  
Poland

Dr. Ewa JASZCZUK  
Head of Microbiological Laboratory  
Meat and Fat Research Institute  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
36 Rakowiecka Str.  
02-532 Warszawa  
Poland

Dr. Jan SZYMBORSKI  
Chief Expert  
Ministry of Agriculture and Food  
Economy  
30 Wspólna Str.  
00-930 Warszawa  
Poland

**ROMANIA  
ROUMANIE  
RUMANIA**

Ioan CIORA  
Principal Veterinary Inspector  
Ministry of Agriculture and Food  
General Sanitation – Veterinary  
Direction  
Bucharest  
Romania

**SVEDEN  
SUEDE  
SUECIA**

Mrs. Eva LONBERG  
Principal Administrative Officer  
Legal Division  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala  
Sweden

Nils-Gunnar NILSSON  
Chief Government Veterinary Inspector  
Food Control Division 1  
National Food Administration  
Box 622  
S-751 26 Uppsala  
Sweden

**SWITZERLAND**  
**SUISSE**  
**SUIZA**

Pierre ROSSIER  
Head of Codex Alimentarius Section  
Federal Office of Public Health  
Haslerstrasse 16  
CH-3000 Berne 14  
Switzerland

Dr. Stephan HAESER  
Vice Director  
Federal Veterinary Office  
CH-3097 Liebefeld/Berne  
Switzerland

**THAILAND**  
**THAILANDE**  
**TAILANDIA**

Vanrob ISRANKURA  
Permanent Representative to FAO  
Office of Agriculture Counsellor  
Royal Thai Embassy  
Via Zara 9  
00198 Roma

Itti DITBANJONG  
Alternate Permanent Representative  
First Secretary  
Royal Thai Embassy  
Via Nomentana 132  
00198 Roma

Pisan LUETONGCHARG  
First Secretary  
Office of the Agricultural Counsellor  
Royal Thai Embassy  
Via Zara 9  
00198 Roma

**UGANDA**  
**OUGANDA**

Wilberforce A. SAKIRA  
Alternate Permanent Representative to  
FAO  
Embassy of the Republic of Uganda  
Via Giuseppe Pisanelli 1  
00196 Roma

**UNITED KINGDOM**  
**ROYAUME-UNI**  
**REINO UNIDO**

Keith BAKER  
Assistant Chief Veterinary Officer  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Room 1902  
Tolworth Tower  
Surbiton  
Surrey KT6 7DX  
United Kingdom

Stephen HUTCHINS  
Deputy Veterinary Head of Section  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Tolworth Tower  
Surbiton  
Surrey KT6 7DX  
United Kingdom

Miss Susan Bronwen JONES  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
1912 Tolworth Tower  
Tolworth  
Surrey  
United Kingdom

Stephen ROOKE  
Environmental Health Officer  
Department of Health  
92 Newington Causeway  
Elephant and Castle  
London, SE1 6EF  
United Kingdom

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

Dr. William H. DUBBERT  
Associate Deputy Administrator for  
Science and Technology  
Food Safety and Inspection Service  
U. S. Department of Agriculture  
14th and Independence  
Washington, DC 20250  
USA

William HAVLIK  
Assistant Deputy Administrator  
Food Safety and Inspection Service  
U. S. Department of Agriculture  
Washington, DC 20250  
USA

Wilson HORNE  
Deputy Administrator  
Inspection Operations  
Food Safety and Inspection Service  
U. S. Department of Agriculture  
14th and Independence  
Washington, DC 20250  
USA

Jack LEIGHTY  
Consultant  
Community Nutrition Institute  
2001 S. Street, N. W.  
Washington D. C. 20009  
USA

Dr. John PRUCHA  
Assistant Deputy Administrator for  
Technology  
Food Safety and Inspection Service  
U. S. Department of Agriculture  
14th and Independence  
Washington, DC 20250  
USA

OBSERVER COUNTRIES  
PAYS OBSERVATEURS  
PAISES OBSERVADORES

**UNION OF SOVIET SOCIALIST  
REPUBLICS  
UNION DES REPUBLIQUES  
SOCIALISTES  
SOVIETIQUES  
UNION DE REPUBLICAS  
SOCIALISTAS  
SOVIETICAS**

Alexander NIKIFOROV  
Observer of the USSR to FAO  
First Secretary  
Via C. Galassi Paluzzi 5, 00167 Rome

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS  
INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES  
INTERNACIONALES

**EUROPEAN COMMUNITIES (EC)  
COMMISSION OF THE EUROPEAN  
COMMUNITIES**

Carlo BERLINGIERI  
Principal Administrator  
Commission of the European  
Communities  
Rue de la Loi 200  
1040 Brussels  
Belgium

**EUROPEAN ASSOCIATION FOR  
ANIMAL  
PRODUCTION (EAAP)  
FEDERATION EUROPEENNE DE  
ZOOTECHNIE**

Prof. Manfredo MANFREDINI  
Professore Universitario  
Bologna School of Veterinary Medicine  
Via Tolara di Sopra 30  
40064 Ozzano Emilia (BO)  
Italy

**OFFICE INTERNATIONAL DES  
EPIZOOTIES  
(OIE)**

Luigino BELLANI  
Official Representative  
Office International des Epizooties  
(12 rue Prony, Paris)  
Via Lima 4  
Roma

**FAO SECRETARIAT**

Alan W. Randell  
Senior Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme Group  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy  
George K. Gheorghiev  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme Group  
FAO  
Via delle Terme di Caracalla  
00100 Rome, Italy

**WORLD HEALTH ORGANIZATION  
(WHO)  
ORGANISATION DE LA SANTE  
MONDIALE  
(OMS)**

Konrad BOGEL  
Chief  
Veterinary Public Health Unit  
WHO  
CH-1211 Geneva 27  
Geneva  
Switzerland

**NEW ZEALAND SECRETARIAT**

Gilbert BOYD  
Manager (International Affairs)  
MAF Policy  
Ministry of Agriculture and Fisheries  
P. O. Box 2526  
Wellington  
New Zealand

**CONSULTANT**

Colin G. Field  
Consulting Veterinary Surgeon  
P. O. Box 51  
Rivett ACT 2611  
Australia

**ALINORM 93/16**  
**ANNEXE II**

**PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE**  
**POUR LA VIANDE FRAICHE**  
**(CAC/RCP 11-1976)**  
**Octobre 1991**

**PREAMBULE**

On devrait à chaque étape de la chaîne alimentaire avoir recours à la science vétérinaire et à la science de l'hygiène de la viande afin que la viande fraîche provenant d'animaux d'abattoir soit saine et conforme à l'hygiène. Le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche, ainsi que le Code d'usages pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et le Code d'usages pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes, énoncent les prescriptions qu'il convient de respecter pour atteindre cet objectif. Des pratiques traditionnelles peuvent justifier des dérogations à certaines de ces prescriptions, lorsque la viande fraîche est destinée au commerce local.

**PRINCIPES ET OBJECTIFS DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE**  
**POUR LA VIANDE FRAICHE ET DES CODES D'USAGES**  
**OUI LUI SONT ASSOCIES**

1. L'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et l'application permanente de pratiques conformes à l'hygiène ont pour but de garantir que la viande fraîche destinée à la consommation humaine est saine et conforme à l'hygiène.
2. Les règles pour l'inspection de la viande et les pratiques d'hygiène énoncées dans le présent Code d'usages et les codes qui lui sont associés sont des prescriptions dictées par les connaissances et pratiques scientifiques actuelles.
3. Chaque fois qu'on en a la possibilité, on devrait procéder à une évaluation des risques <sup>a</sup> qui, fondée sur une méthodologie scientifique reconnue, permet d'améliorer les connaissances du moment. De telles évaluations favoriseront la mise en oeuvre des principes d'hygiène de la viande ci-après:

<sup>a</sup> ["L'évaluation des risques" est une méthode systématique où sont combinées les étapes de l'analyse quantitative, d'une identification et d'une estimation des risques et l'évaluation qualitative de ces risques. La quantification permet une estimation de l'ampleur et de la fréquence des effets négatifs, l'établissement des priorités et autorise des comparaisons. L'évaluation des risques conduit à une interprétation de leur importance et à l'établissement de seuils acceptables. En établissant un niveau de protection approprié, l'autorité compétente devrait prendre en considération le désir de multiplier les débouchés commerciaux tout en garantissant la protection de la santé humaine et de la santé animale.]

- a) des normes de sécurité alimentaire devraient être appliquées de manière constante afin de garantir un approvisionnement en viande saine et conforme à l'hygiène; si un approvisionnement alimentaire adéquat est menacé dans certaines situations commerciales locales, les normes de sécurité peuvent comprendre des traitements appropriés pour écarter tout risque;
- b) les procédures d'inspection ante-mortem et post-mortem devraient être fonction du tableau de la morbidité et de la fréquence des maladies et défauts qui caractérisent la catégorie d'animaux d'abattoir sur laquelle porte l'inspection;
- c) les systèmes de contrôle des opérations devraient maintenir la contamination microbienne de la viande au niveau le plus faible qu'il soit possible

d'atteindre dans la pratique et empêcher toute croissance ultérieure à des niveaux pouvant constituer un risque;

d) le système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP)<sup>b</sup>, placé sous le contrôle et la supervision de l'autorité compétente, est une méthode scientifique qui permet d'assurer la sécurité et la conformité à l'hygiène des denrées alimentaires tout au long de la production, de la transformation et de la distribution de la viande fraîche, aussi ce système doit-il être utilisé chaque fois que possible, en conjonction avec d'autres procédures de garantie de la qualité, dans la mise en oeuvre du présent Code;

e) lorsque, par l'évaluation des risques, il est démontré que le fait de ne pas éliminer un défaut d'une catégorie spécifiée par l'autorité compétente ne compromet pas la sécurité, et qu'une méthode adéquate d'identification du produit est en place, l'autorité compétente pourra autoriser la production destinée à l'utilisation prévue.

<sup>b</sup> ["Le système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques" (HACCP) est une méthode systématique de contrôle des conditions sanitaires et des opérations de la production alimentaire qui permet de garantir une production d'aliments sains et conformes à l'hygiène. Un plan HACCP doit reposer sur une évaluation conforme aux circonstances des risques pour la santé des hommes et des animaux, obtenue au moyen de techniques d'évaluation des risques acceptés. Le Système HACCP comporte l'identification et le classement de tous les risques associés à chaque étape de la production, la définition des limites critiques et la surveillance nécessaire aux points de contrôle critiques, ainsi que la tenue de registres et l'application de méthodes de contrôle. Un système HACCP est particulièrement adapté à un certain produit, à ses conditions de transformation et de distribution, devrait être mis au point dans chaque abattoir ou établissement.]

4. La responsabilité d'une production de viande saine et hygiénique devrait être partagée entre l'industrie et l'autorité compétente. Le personnel de l'industrie devrait participer le plus possible aux systèmes volontaires de garantie de la qualité et aux activités de surveillance et de contrôle de l'hygiène de la viande, sous la supervision et le contrôle de l'autorité compétente, pour garantir la conformité avec les spécifications. Des programmes de formation et d'éducation auxquels participeraient l'industrie et l'autorité compétente sont nécessaires pour atteindre cet objectif.

5. L'autorité compétente devrait avoir des ressources adéquates, disposer du pouvoir légal de faire appliquer les prescriptions nécessaires à une production de viande saine et conforme à l'hygiène et être indépendante de la direction de l'abattoir et des autres intérêts de l'industrie. Les chefs de l'industrie devraient avoir l'obligation légale de se conformer aux instructions concernant l'hygiène et l'inspection de la viande, et de fournir à l'autorité compétente les informations et l'assistance dont elle pourrait raisonnablement avoir besoin.

6. Dans ses activités visant à réduire les dangers que peut présenter la viande, l'autorité compétente devrait allouer en permanence des ressources permettant de couvrir utilement et effectivement les coûts.

7. Une surveillance visant à déceler les dangers que pourrait contenir la viande et qui sont introduits aux étapes de la production est un élément essentiel d'un programme sur l'hygiène de la viande. La mise en oeuvre de mesures de contrôle s'appuie sur une connaissance de l'état sanitaire du bétail présenté à l'abattoir accompagné d'un système approprié de collecte des données.

8. Les règlements concernant l'hygiène de la viande devraient reposer sur des bases scientifiques, pour protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce international de la viande. Des politiques d'équivalence<sup>c</sup> qui offrent



les mêmes garanties de sécurité et d'hygiène suppriment la nécessité de reprendre les prescriptions de chaque pays et, par conséquent, tous les pays ne sont pas tenus d'appliquer des procédures identiques.

c

[La notion "d'équivalence" n'est pas expressément définie aux fins du présent Code mais doit être comprise dans le sens qui lui est donné dans l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT). En novembre 1990, le PROJET DE TEXTE SUR LES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES mis au point dans le cadre des Négociations commerciales multilatérales de l'Uruguay Round était le suivant:

"Les parties contractantes doivent accepter de considérer comme équivalentes les mesures sanitaires ou phytosanitaires des autres parties contractantes, même si ces mesures diffèrent des leurs ou de celles appliquées par d'autres parties contractantes offrant le même produit dans le commerce, à condition que la partie contractante exportatrice démontre de manière objective à la partie contractante importatrice que lesdites mesures assurent à la partie contractante importatrice un niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire satisfaisant. A cette fin, on devrait raisonnablement garantir sur demande à la partie contractante importatrice le droit d'entrée pour procéder à des inspections, à des essais ou à d'autres vérifications pertinentes.

"Les parties contractantes devront, sur demande, entrer en consultation dans le but de conclure des accords bilatéraux et multilatéraux sur la reconnaissance de l'équivalence de certaines mesures sanitaires ou phytosanitaires."]

9. L'autorité compétente devrait faciliter l'adoption de nouvelles technologies et méthodes à condition qu'elles concourent à une production de viande fraîche, saine et conforme à l'hygiène.

10. L'autorité compétente devrait introduire des pratiques intégrées de sécurité alimentaire, qui tiendraient compte de toutes les préoccupations et de l'ensemble des connaissances en matière de sécurité des produits alimentaires. Cette activité devrait aller de pair avec la coopération internationale visant les programmes de sécurité des produits alimentaires.

## TABLE DES MATIERES

|   | <u>Page</u> |
|---|-------------|
| NOTE  | 27          |
| SECTION I - CHAMP D'APPLICATION   | 27          |
| SECTION II - OBJECTIFS  | 27          |
| SECTION III - DEFINITIONS   | 27          |
| SECTION IV - PRODUCTION ANIMALE POUR LA VIANDE FRAICHE  | 30          |
| SECTION V - TRANSPORT DES ANIMAUX D'ABATTOIR  | 31          |
| A. Construction et entretien des moyens de transport  | 31          |
| B. Identification   | 31          |
| SECTION VI - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX ANIMAUX PRESENTES POUR ETRE ABATTUS                          | 31          |
| A. Identification des animaux   | 31          |
| B. Identification des animaux nécessitant une attention particulière                                  | 32          |
| C. Systèmes d'information et ségrégation à l'abattoir   | 32          |
| D. Repos approprié avant l'abattage   | 32          |
| E. Responsabilité vétérinaire   | 33          |
| SECTION VII - CONSTRUCTION ET INSTALLATION D'UN ABATTOIR ET D'UN ETABLISSEMENT                        | 33          |
| A. Structure  | 33          |
| B. Installations pour le personnel  | 39          |
| C. Equipement   | 40          |
| D. Moyens de transport  | 40          |
| SECTION VIII - HYGIENE DE L'EXPLOITATION ET DES OPERATIONS  | 41          |
| A. Santé des personnes  | 41          |
| B. Propreté des locaux  | 41          |
| C. Lutte contre les animaux nuisibles   | 42          |
| D. Hygiène générale dans le travail   | 43          |
| E. Eau et hygiène des opérations  | 45          |
| F. Programmes relatifs au contrôle des opérations   | 45          |
| G. Hygiène des opérations d'abattage et d'habillage   | 45          |
| H. Hygiène des opérations après l'abattage et l'habillage   | 48          |
| I. Hygiène pendant le transport   | 50          |
| J. Hygiène de l'abattage en locaux séparés  | 51          |
| K. Hygiène des opérations dans le cas de viande saisie ou reconnue impropre à la consommation humaine | 51          |
| SECTION IX - PRESCRIPTIONS PARTICULIERES POUR L'INSPECTION  | 52          |
| A. Installations et équipement  | 52          |
| B. Surveillance vétérinaire de l'hygiène des viandes  | 52          |
| C. Méthodes de contrôle en laboratoire  | 52          |
| SYSTEME DES POINTS DE CONTROLE CRITIQUES POUR L'ANALYSE DES RISQUES (HACCP) (ANNEXE)                  | 53          |

## CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE FRAICHE

### NOTE

Le présent Code n'a pas pour objet:

- a) d'empêcher l'adoption d'innovations techniques ou autres par
- b) de limiter la production ou la productivité de

l'industrie de la viande, à condition que les innovations et les produits obtenus soient conformes aux prescriptions d'hygiène applicables à une production de viande saine et conforme à l'hygiène.

### SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

Le présent Code d'usages en matière d'hygiène vise la viande fraîche, autre que les produits couverts par d'autres codes du Codex, à savoir la volaille, le poisson et le gibier, destinée à la consommation humaine, vendue soit telle quelle, directement aux consommateurs, soit après avoir subi un traitement ultérieur. Il contient les prescriptions minimales d'hygiène de la viande jusqu'à et y compris son transport. Le présent Code devrait être lu conjointement avec le Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et le Code pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes.

### SECTION II – OBJECTIFS

**Le présent Code a pour objectif de garantir:**

- a) des pratiques conformes à l'hygiène au cours de la production et du transport des animaux à l'abattoir;**
- b) la disponibilité d'informations sur les risques que peuvent présenter les animaux d'abattoir;**
- c) des installations et un équipement conformes à l'hygiène pour y regrouper les animaux, pour l'abattage, l'habillage et le traitement ultérieur, l'entreposage et la distribution;**
- d) des pratiques conformes à l'hygiène pendant le regroupement des animaux, l'abattage, la transformation, l'entreposage et la distribution;**
- e) la présence d'installations satisfaisantes pour procéder aux inspections.**

### SECTION III – DEFINITIONS

Aux fins du présent Code, on entend par:

1. "Abattoir" - Tout local approuvé et homologué par l'autorité compétente, utilisé pour préparer, manipuler, emballer ou conserver la viande ainsi que pour l'abattage et l'habillage des animaux destinés à la consommation humaine.
2. "Estampille" - Toute marque ou cachet, ainsi que toute étiquette portant cette marque ou ce cachet, agréés par l'autorité compétente.
3. "Carcasse" - Corps de tout animal abattu après saignée et habillage.
4. "Nettoyage" - Suppression de toute matière indésirable.

5. "Saisi" - Animal d'abattoir ou viande inspecté et jugé, ou autrement établi par les autorités comme étant impropre à la consommation humaine et devant être détruit, "Saisie totale" si toute la carcasse et les abats sont saisis (symbole de jugement T). "Saisie partielle", si des parties seulement de l'animal abattu sont saisies, tandis que d'autres sont jugées de manière différente (symbole de jugement D pour des morceaux saisis, malades ou défectueux).
6. "Contamination" - Le mot renvoie à toute matière indésirable, et comprend les substances et les microorganismes qui rendent la viande fraîche malsaine et contraire à l'hygiène,
7. "Autorité compétente" - Autorité officiellement chargée par les pouvoirs publics du contrôle de l'hygiène, y compris de l'inspection de la viande.
8. "Maladie ou défaut" - Modification pathologique ou toute autre anomalie.
9. "Désinfection" des usines, installations et équipements - Réduction, sans nuire à la viande et au moyen d'agents chimiques ou de procédés physiques satisfaisants du point de vue de l'hygiène, du nombre des microorganismes jusqu'à un niveau minimum.
10. "Habillage" - Division progressive sur le plan d'habillage d'un animal d'abattoir en une carcasse (ou demi-carcasse), en abats et en sous-produits non comestibles; l'habillage peut comporter l'ablation de la tête, de la peau, des organes génitaux, de la vessie, des pattes et des mamelles des animaux en lactation.
11. "Abats" comestibles - Dans le cas des animaux d'abattoir, les abats reconnus propres à la consommation humaine.
12. "Etablissement" - Tout local autre qu'un abattoir approuvé et homologué par l'autorité compétente dans lequel de la viande fraîche est préparée, manipulée, conditionnée ou entreposée.
13. "Propre à la consommation humaine" - Dans le cas de la viande: reconnue comme étant saine et conforme à l'hygiène par l'inspecteur, sauf s'il résulte d'examen ultérieurs, y compris d'examen de laboratoire, que le produit n'est pas conforme.
14. "Viande fraîche" - Viande qui n'a subi d'autre traitement que le conditionnement en atmosphère modifiée ou l'emballage sous vide pour assurer sa conservation; toutefois, la viande réfrigérée continue d'être considérée comme "fraîche" aux fins du présent Code.
15. [Le "Système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques" (HACCP) est une méthode systématique de contrôle des conditions sanitaires et des opérations de production alimentaire qui permet de garantir une production d'aliments sains et conformes à l'hygiène. Un plan HACCP doit reposer sur une évaluation conforme aux circonstances des risques pour la santé des hommes et des animaux obtenue au moyen de techniques d'évaluation des risques acceptés. Le système HACCP comporte l'identification et le classement de tous les risques associés à chaque étape de la production, la définition des limites critiques, et la surveillance nécessaire aux points de contrôle critiques, ainsi que la tenue de registres et l'application de méthodes de contrôle. Un système HACCP particulièrement adapté à un certain produit, à ses conditions de transformation et de distribution, devrait être mis au point dans chaque abattoir ou établissement.]
16. "Impropre à la consommation" - Viande inspectée et jugée, ou officiellement reconnue, impropre, à la consommation humaine, mais dont la destruction n'est pas nécessaire.

17. "Inspecteur" - Fonctionnaire dûment formé, nommé par l'autorité compétente pour inspecter les viandes et en contrôler l'hygiène; il peut s'agir d'un inspecteur vétérinaire. La supervision de l'hygiène de la viande, y compris l'inspection de la viande, doit être placée sous la responsabilité d'un inspecteur vétérinaire,
18. "Directeur", dans le cas d'un abattoir ou établissement, toute personne actuellement responsable de la gestion de l'abattoir ou de l'établissement.
19. "Viande" - Partie comestible de tout animal d'abattoir abattu dans un abattoir, y compris les abats comestibles.
20. "Eau potable" - Eau pure et salubre au point d'utilisation, conformément aux prescriptions de l'OMS mentionnées dans la "Norme internationale pour les eaux de boisson".
21. "Vêtements de travail" - Vêtements spéciaux visant à empêcher la contamination de la viande, portés par dessus les autres vêtements par les personnes travaillant dans un abattoir ou un établissement, y compris coiffures et chaussures.
22. "Résidus" - S'entend des résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, et des contaminants, tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius.
23. [Par "saine et conforme à l'hygiène", on entend une viande jugée propre à la consommation humaine compte tenu des critères suivants:
- a) elle ne provoquera pas d'infection ou d'intoxication alimentaire si elle a été correctement manipulée et préparée en fonction de l'emploi auquel elle est destinée;
  - b) elle ne contient pas de résidus excédant les limites établies, [élaborées sous forme de limites maximales de résidus par la Commission du Codex Alimentarius];
  - c) elle est exempte de maladies, en particulier celles qui ont une importance du point de vue des zoonoses ou de la santé animale;
  - d) elle est exempte de contamination manifeste;
  - e) elle est exempte de défauts généralement considérés comme indésirables par le consommateur;
  - f) elle a été produite sous contrôle hygiénique adéquat;
  - g) elle répond à l'attente du consommateur en ce qui concerne la composition [et la méthode de production].]

24. "Animal d'abattoir" - Tout animal conduit légalement dans un abattoir en vue de son abattage.

25. "Inspecteur vétérinaire" - Inspecteur possédant une qualification professionnelle de vétérinaire.

#### SECTION IV - PRODUCTION ANIMALE POUR LA VIANDE FRAICHE

**Les autorités compétentes devraient favoriser tous les aspects de la gestion sanitaire de l'élevage des animaux de boucherie qui améliorent l'innocuité et les qualités d'hygiène de la viande fraîche destinée à la consommation humaine.**

*Les animaux destinés à la production de viande devraient être élevés dans des conditions telles que cette viande sera saine et conforme à l'hygiène. Les aspects importants comprennent l'élimination des déchets animaux, le contrôle des traitements pour garantir l'absence de résidus nocifs dans la viande et la surveillance de l'état sanitaire de la population animale.*

*La santé des animaux devrait être surveillée afin que soient transmises à l'abattoir les informations qui seront nécessaires pour procéder à l'habillage, à l'inspection et au jugement. Pour profiter pleinement de ces renseignements, un système efficace de transfert des informations sera nécessaire ainsi qu'une méthode d'identification des animaux et de leur lieu de production.*

*Les conditions de santé des animaux dans la zone où ils sont élevés ou ont transité devraient être surveillées et l'autorité compétente devrait avoir le pouvoir d'empêcher ou de contrôler le transfert vers les abattoirs d'animaux provenant de régions faisant l'objet de restrictions sanitaires. Des contrôles analogues pourront être nécessaires pour faire respecter les périodes d'attente imposées après un traitement vétérinaire ou une exposition à des substances pouvant laisser des résidus avant que ces animaux soient conduits à un abattoir.*

*Il conviendra également de tenir pleinement compte de l'environnement dans lequel les animaux ont été élevés ou ont transité afin que soient pris en considération tous les facteurs pouvant avoir une influence sur la sécurité et les conditions d'hygiène de la viande.*

26. Lorsque le propriétaire ou toute autre personne a des raisons de soupçonner que, du fait:
- a) d'un accident;
  - b) d'une maladie ou d'un défaut;
  - c) de l'administration d'un médicament ou d'une substance chimique;
  - d) d'un autre traitement;

la viande d'un animal pourrait être impropre à la consommation humaine, cet animal ne doit pas être envoyé à l'abattoir, à moins qu'un vétérinaire n'ait délivré un certificat attestant qu'il a examiné cet animal et le considère propre à être abattu en vue de la consommation humaine. Toutefois, au-delà de tous les certificats établis, un inspecteur vétérinaire devrait être le seul habilité à décider si un animal convient pour l'abattage.

(les dispositions relatives à la production animale pour la viande seront mises au point au cours de la prochaine étape de rédaction du Code)

#### SECTION V - TRANSPORT DES ANIMAUX D'ABATTOIR

**Pendant leur transport, les animaux de boucherie ne doivent pas être soumis inutilement à une contamination ou à un stress, la diffusion des organismes pathogènes doit être minimale; la possibilité d'identifier le lieu de production doit être préservée et la protection des animaux assurée.**

##### A. Construction et entretien des moyens de transport

27. Les véhicules destinés au transport du bétail devraient être construits de sorte que:
- a) les animaux puissent facilement y être embarqués et en être débarqués avec un risque minime de blessures;

- b) les animaux d'espèces différentes soient matériellement séparés pendant le transport;
  - c) le plancher du véhicule soit le moins possible souillé par les déjections, en le protégeant par des caillebotis ou autres accessoires de ce genre;
  - d) la ventilation soit suffisante;
  - e) lorsqu'ils possèdent plusieurs étages, les animaux transportés à l'étage inférieur soient protégés par le plancher imperméable de l'étage supérieur;
  - f) qu'ils soient faciles à nettoyer et à désinfecter.
28. Les véhicules servant au transport des animaux à l'abattoir devraient être en bon état de marche. Ils devraient être lavés et [au besoin] désinfectés le plus tôt possible après le déchargement des animaux.

B. Identification

29. Au cours du transport des animaux à l'abattoir, des précautions devraient être prises pour que leur identification jusqu'à leur lieu de production ne soit pas perdue.

**SECTION VI - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX ANIMAUX PRESENTES POUR ETRE ABATTUS**

**L'autorité compétente devrait avoir accès à toutes les informations concernant l'historique de la production qui sont nécessaires pour le traitement et l'inspection des animaux d'abattoir. L'affectation de ressources pour le traitement et l'inspection dépend des informations détaillées fournies sur les animaux présentés pour abattage.**

*Il est important de connaître les conditions sanitaires et autres des animaux qui représentent la matière première d'une production de viande pour savoir quelle sera la meilleure méthode d'habillage et d'inspection. L'identification des animaux, de leur lieu de production jusqu'à leur séjour à l'abattoir, est indispensable à un contrôle vétérinaire adéquat et des systèmes d'information appropriés sont nécessaires pour tirer le meilleur parti des données disponibles.*

A. Identification des animaux

30. Lorsque les animaux sont reçus à l'abattoir et parqués avant l'abattage, toutes les mesures nécessaires devraient être prises pour garantir la possibilité d'identifier les animaux d'abattage et de remonter jusqu'à leur lieu de production.

B. Identification des animaux nécessitant une attention particulière

31. Dans le cas où on aurait constaté, soit avant l'arrivée à l'abattoir, soit au moment de l'inspection ante-mortem, qu'un animal nécessitera une attention particulière ou bien si l'on a constaté que la carcasse, au moment de l'inspection post-mortem ou au cours de l'habillage, nécessitera une attention particulière, tout devrait être mis en oeuvre pour que l'animal ou la carcasse et les informations qui les concernent puissent être mis en corrélation.

C. Systèmes d'information et ségrégation à l'abattoir

32. Un système approprié devrait être mis en place pour s'assurer que les informations sur les animaux d'abattoir importantes pour inspection post-mortem ou justifiant des prescriptions d'habillage spéciales, connues avant l'arrivée à l'abattoir ou découlant de l'inspection ante-mortem, seront transmises à l'inspecteur qui procédera à

l'inspection post-mortem et, dans le cas de prescriptions d'habillage particulières, aux personnes qui procéderont à l'habillage des carcasses.

D. Repos approprié avant l'abattage

*Les animaux ont besoin d'un repos avant l'abattage pour optimiser leurs conditions physiologiques et permettre aux symptômes de maladies ou aux défauts de se manifester. Les animaux malades ou présentant des défauts doivent être tenus à l'écart des autres animaux pour qu'ils puissent faire l'objet d'une attention particulière et pour empêcher toute contamination croisée des animaux normaux ou une contamination des installations.*

*La séparation des différentes catégories d'animaux d'une même espèce permet de mieux répartir les ressources consacrées au traitement et à l'inspection et facilite l'habillage dans des conditions hygiéniques. Le degré de propreté des animaux avant l'abattage conditionne aussi l'abattage et l'habillage dans des conditions conformes à l'hygiène.*

33. Les animaux d'abattoir doivent être mis au repos de façon adéquate avant l'abattage.

34. Les animaux reconnus atteints d'une maladie ou présentant un défaut qui rend, ou qui risque de rendre, leur viande impropre à la consommation humaine devraient être tenus à l'écart des autres animaux.

35. Si au cours de l'inspection ante-mortem, une maladie ou un défaut a été détecté qui n'empêche pas l'animal d'être abattu et destiné à la consommation humaine, cet animal devrait être identifié et admis à l'abattage et à l'inspection vétérinaire post-mortem.

36. Les groupes d'animaux reconnus normaux à l'inspection ante-mortem, mais qui appartiennent à des catégories différentes pour ce qui est de l'âge et du système de production, devraient être abattus et habillés sur des lignes distinctes.

37. Tout animal dans un état de saleté excessif devrait être suffisamment nettoyé pour réduire le risque de contamination de la viande et des zones d'abattage et d'habillage avant d'être admis sur le plan d'abattage.

E. Responsabilité vétérinaire

*Tous les animaux devraient subir une inspection ante mortem. Un inspecteur vétérinaire devrait avoir en dernier ressort la responsabilité de décider qu'un animal peut être abattu, et sous quelles conditions, pour la production de viande fraîche.*

38. C'est au vétérinaire inspecteur qu'appartient en dernier ressort de décider si un animal peut ou non être abattu et habillé dans un abattoir et quelles sont les conditions de cet abattage et de cet habillage.

SECTION VII - CONSTRUCTION ET INSTALLATION D'UN ABATTOIR ET D'UN  
ETABLISSEMENT

**La construction et l'installation d'un abattoir et d'un établissement où les animaux seront regroupés, abattus, habillés, traités et où la distribution aura lieu devraient constituer un environnement autorisant l'application régulière des prescriptions minimales de sécurité alimentaire. La structure de l'abattoir ou de l'établissement: ainsi que l'équipement utilisé devrait maintenir la contamination microbienne au**



**niveau le plus faible qu'il soit possible d'atteindre dans la pratique et empêcher le développement ultérieur de cette contamination jusqu'à des niveaux pouvant représenter un danger. La construction et l'équipement devraient également protéger la viande contre une contamination provenant de sources extérieures•**

*Un certain niveau de contamination microbiologique est inévitable dans un abattoir et les installations devraient être telles que l'habillage et le traitement ultérieur puissent se dérouler dans un cadre qui minimise la contamination de la viande. Les installations doivent être conçues de manière à ce que soient disponibles tous les services nécessaires aux opérations dans des conditions d'hygiène (y compris l'Inspection de la viande) et qu'ils aient été aménagés de façon à permettre au personnel de remplir ses fonctions effectivement et sans danger. Les normes régissant la conception et la construction du bâtiment et de son équipement doivent être telles que ceux-ci ne puissent être eux-mêmes l'origine directe ou indirecte de risques de contamination de la viande, et qu'en outre les locaux et l'équipement puissent être maintenus dans un état de propreté acceptable pendant les opérations et rapidement nettoyés lorsque celles-ci sont terminées. Le voisinage, notamment les zones situées à l'écart et réservées aux matières non comestibles, font toutes partie de l'environnement général et doivent être conformes aux normes applicables à un établissement destiné à une production alimentaire. La conception de l'ensemble et la construction des bâtiments doivent être telles qu'une contamination à partir de sources extérieures telles que odeurs inacceptables, poussière et ravageurs, soit impossible. Un système de contrôle des opérations qui prévienne les risques pour la viande fraîche doit être en place et reposer sur la méthode des points de contrôle critiques (HACCP).*

A. Structure

39. Les abattoirs et les établissements devraient:

- a) Etre situés dans des zones non exposées à des inondations régulières ou fréquentes, exemptes d'odeurs indésirables, de fumée, de poussière ou autres contaminants;
- b) Disposer de superficies de travail suffisantes pour l'exécution satisfaisante de toutes les opérations;
- c) Etre construits selon les règles de l'art, disposer d'une ventilation adéquate, d'un bon éclairage naturel ou artificiel et permettre un nettoyage aisé;
- d) Les bâtiments et les installations qu'ils renferment devraient être constamment maintenus en bon état;
- e) Etre aménagés et équipés de manière à faciliter une bonne surveillance de l'hygiène de la viande, y compris l'inspection de la viande;
- f) Etre conçus de façon à éviter la pénétration et le séjour des insectes, oiseaux, rongeurs ou autres animaux nuisibles;
- g) Disposer d'une séparation matérielle entre les départements où sont manipulés les produits comestibles et ceux où sont manipulés les produits non comestibles;

- h) Disposer d'une séparation matérielle entre les départements où sont manipulés les produits comestibles et les locaux où sont regroupés les animaux;
  - i) Dans tous les locaux autres que ceux réservés aux ouvriers et inspecteurs:
    - i) le sol devrait être en matériau imperméable, non toxique et non absorbant, facile à nettoyer et à désinfecter;
    - ii) il ne devrait pas être glissant ni présenter de fissure et, à l'exception des locaux où la viande est réfrigérée ou entreposée à l'état réfrigéré, il devrait avoir une pente suffisante pour que les liquides soient évacués par écoulement dans des rigoles grillagées;
    - iii) les parois et les murs devraient être construits en matériau imperméable, non toxique et non absorbant, de couleur claire, facile à nettoyer et à désinfecter, ils devraient être lisses, d'une hauteur appropriée aux opérations à effectuer;
    - iv) les raccordements des murs entre eux et des murs avec le sol devraient être à gorge;
    - v) les plafonds devraient être conçus et construits de façon à empêcher l'accumulation des souillures et de l'eau de condensation, être de couleur claire et faciles à nettoyer;
  - j) les abattoirs et établissements devraient utiliser un système d'évacuation des effluents et déchets efficace:
    - i) continuellement maintenu en bon état;
    - ii) toutes les installations d'évacuation des effluents, y compris les égouts, devraient être d'une capacité suffisante pour assurer l'évacuation au moment où les quantités à évacuer sont les plus importantes;
    - iii) tous les conduits devraient être étanches et dotés de puisards et orifices appropriés;
    - iv) les bassins captants, les collecteurs, les dégrilleurs et les puisards devraient être séparés en permanence de toute zone où la viande est préparée, manipulée, conditionnée ou entreposée;
    - v) les effluents devraient être évacués de manière à ne pas risquer de contaminer les canalisations d'eau potable;
    - vi) les installations d'évacuation des eaux usées des toilettes ne devraient pas se déverser dans le système d'évacuation des effluents avant le collecteur final;
    - vii) le système d'évacuation devrait être approuvé par l'autorité compétente.
40. Les abattoirs devraient comprendre:
- a) des zones réservées au service de l'inspection des viandes, conformes aux prescriptions énoncées à la section IX du présent Code;
  - b) des enclos appropriés réservés aux animaux:
    - i) suffisamment spacieux pour recevoir tous les animaux à regrouper;

- ii) couverts, sauf si les conditions climatiques ne l'imposent pas;
  - iii) disposés et équipés de manière à permettre une bonne inspection des animaux avant l'abattage;
  - iv) possédant un nombre suffisant de parcs pour faciliter l'inspection ante-mortem;
  - v) convenablement construits et entretenus;
  - vi) pavés ou équipés de caillebotis et bien drainés;
  - vii) dotés d'un approvisionnement en eau suffisant;
  - viii) être équipés de prises d'eau suffisantes pour permettre le nettoyage des enclos, parcs, couloirs, rampes de déchargement et véhicules de transport du bétail;
  - ix) posséder des dispositifs efficaces de contention des animaux appelés à subir un examen approfondi;
- c) des installations séparées ou isoler physiquement les animaux malades ou suspects:
- i) couvertes si les conditions climatiques l'exigent;
  - ii) fermant à clé;
  - iii) dont les évacuations ne devraient communiquer avec aucune des évacuations ouvertes traversant les autres parcs et stabulations;
- d) des zones réservées à l'abattage et à l'habillage permettant d'effectuer le travail de façon satisfaisante;
- e) dans les locaux d'abattage, des équipements en matériaux résistant à la corrosion, susceptibles d'être facilement lavés, conçus et installés de façon à ce que la viande ne puisse toucher le sol;
- f) Une aire spéciale devrait être réservée à l'habillage sans dépouille préalable des porcs ou autres animaux si d'autres espèces d'animaux sont habillés en même temps;
- g) Lorsque l'habillage des animaux a lieu, les installations d'échaudage et de flambage, ou autre opération similaire, devraient être situées dans une zone matériellement séparée des autres aires;
- h) Un local séparé affecté à la vidange et au nettoyage des organes digestifs <sup>1</sup>;
- i) un local séparé pour le traitement ultérieur des organes digestifs vidés et rincés qui seront destinés à la consommation humaine <sup>1</sup>;
- j) Si besoin est, des installations spéciales pour la préparation des graisses comestibles et, au cas où celles-ci ne seraient pas enlevées quotidiennement, des installations appropriées d'emmagasinage;
- k) Des salles séparées pour l'entreposage des peaux, cornes et sabots et les graisses animales non comestibles, à moins qu'elles ne soient enlevées quotidiennement;
- l) Des chambres froides appropriées pour la réfrigération et l'entreposage efficaces des viandes;

- m) sauf dans les cas où les règles nationales appliquées par l'autorité compétente interdisent l'abattage de tels animaux dans les abattoirs ou stipulent d'autres dispositions acceptables du point de vue de l'hygiène, des installations séparées pour l'abattage et l'habillage des animaux définis aux paragraphes 30 et 31 du Code d'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir:
  - i) pouvant être fermées à clé;
  - ii) utilisées uniquement pour l'abattage et l'habillage de ces animaux et pour l'entreposage de la viande qui en provient;
  - iii) situées à proximité des enclos réservés aux animaux en question;
- n) Une installation séparée, local ou partie de local séparé, que l'on puisse surveiller et fermer à clé, le cas échéant, pour la mise en consigne des viandes suspectes, aménagée de telle sorte que celles-ci ne puissent contaminer d'autres viandes et qu'il n'y ait aucun risque de substitution;
- o) un local approprié fermant à clé pour la séquestration en lieu sûr des viandes saisies, à moins qu'il existe d'autres dispositions adéquates d'enlèvement;
- p) des installations permettant de contrôler les entrées et les sorties;

1

L'autorité compétente peut toutefois approuver d'autres systèmes compte tenu des progrès techniques permettant de prévenir la contamination dans une mesure équivalente.

- q) des installations convenablement situées pour le nettoyage et la désinfection adéquats des véhicules (l'autorité compétente a toutefois la possibilité d'autoriser une solution de rechange satisfaisante autre que des installations situées dans l'abattoir);
- r) des installations appropriées pour la collecte hygiénique et l'évacuation ultérieure des excréments.

41. Les abattoirs et les établissements devraient être conçus, construits et équipés de telle façon que:

- a) les opérations qui comportent un risque de contamination pour la viande soient suffisamment séparées de cette viande pour éviter tout risque de contamination;
- b) les viandes n'entrent pas en contact avec les sols, murs ou autres structures fixes, à l'exception de ceux qui sont spécialement conçus pour un tel contact;
- c) ils soient pourvus d'un rail aérien pour le transfert des viandes, disposé de façon à éviter toute contamination de celles-ci;
- d) l'eau potable soit fournie en abondance sous une pression suffisante avec des installations de stockage et de distribution protégées contre un siphonage en retour et contre la contamination;
- e) l'installation soit en mesure de fournir en quantité suffisante:
  - i) de l'eau potable à une température de 82°C au moins;
  - ii) de l'eau courante chaude et froide ou à une température convenable pour se laver les mains;

- iii) une solution détergente chaude ou froide, à une concentration acceptable;
- f) lorsqu'il existe un approvisionnement en eau non potable conforme aux dispositions du paragraphe 70, sa distribution soit assurée par des canalisations entièrement distinctes:
  - i) ne comportant aucun raccordement avec les conduites d'eau potable et,
  - ii) identifiées distinctement par des marques colorées ou d'une autre manière approuvée par l'autorité compétente;
- g) qu'ils soient dotés d'un éclairage naturel ou artificiel installé dans tous les locaux ne modifiant pas les couleurs et dont l'intensité ne devrait pas être inférieure à celle indiquée aux paragraphes 66 et 103;
- h) lorsque des ampoules ou autres lampes sont suspendues au-dessus de la viande, elles devraient être du type dit de sécurité ou protégées afin d'éviter toute pollution de la viande en cas de rupture;
- i) une ventilation adéquate devrait être assurée pour éviter toute chaleur, vapeur et condensation excessives et pour que l'air des locaux ne soit pas contaminé par des odeurs, poussières, vapeurs ou fumées;
- j) les fenêtres devraient être entièrement vitrées et celles qui s'ouvrent, comme tout autre système de ventilation, devraient être grillagées, les grillages étant conçus de façon à pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage;
- k) les portes devraient être suffisamment larges pour faciliter le passage;
- l) les portes donnant accès aux locaux où sont manipulés les produits comestibles devraient, à moins qu'elles soient dotées d'un filtre à air efficace, être pleines et:
  - i) si possible à fermeture automatique ou,
  - ii) à double battant et bien ajustées;
- m) tous les escaliers se trouvant dans un local où sont manipulés des produits comestibles devraient être construits de manière à pouvoir être nettoyés facilement et empêcher toute contamination par des matières qui tomberaient de ces escaliers;
- n) les cages d'ascenseurs devraient être construites de manière à protéger efficacement la viande de toute contamination; l'ascenseur et la cage devraient pouvoir être facilement lavés;
- o) les paliers, échelles, gaines et autre équipement similaire se trouvant dans tous les locaux servant à la préparation des viandes devraient être construits de manière à pouvoir être nettoyés efficacement et en matériau:
  - i) résistant à la rupture, à l'abrasion ou à la corrosion et
  - ii) pouvant être nettoyé comme il convient;
- p) toute gaine devrait comporter des trappes d'inspection et de nettoyage lorsque cela est nécessaire pour en garantir la propreté;

- q) tous les locaux d'abattage, d'habillage, de désossage, de préparation, de conditionnement ou autre manipulation de la viande devraient être dotés d'installations adéquates pour le lavage des mains et comporter:
  - i) un système d'évacuation des eaux usées à branchement direct sur l'égout;
  - ii) d'un accès facile au personnel qui travaille dans ces locaux;
  - iii) une alimentation en eau chaude;
  - iv) être munis de robinets à commande non manuelle;
  - v) être munis d'un distributeur (ou de plusieurs distributeurs, le cas échéant) de savon liquide ou d'autres produits de nettoyage;
- r) tous les locaux d'abattage, d'habillage, de désossage, de préparation, de conditionnement ou autre manipulation de la viande devraient être dotés d'installations adéquates pour le nettoyage et la désinfection des instruments; elles devraient être:
  - i) munies de conduites d'évacuation des eaux usées à branchement direct sur l'égout;
  - ii) facilement accessibles au personnel qui utilise ces instruments;
  - iii) exclusivement réservées au nettoyage et à la désinfection des couteaux, lames, couperets, scies et autres instruments;
  - iv) conçues et d'une taille permettant le nettoyage et la désinfection efficaces des instruments;
- s) tous les locaux dans lesquels des carcasses, des parties de carcasses ou des abats comestibles sont entreposés pour réfrigération, congélation ou stockage en chambre froide devraient être munis d'enregistreurs de température; et
- t) tous les locaux dans lesquels des carcasses, des parties de carcasses ou des abats comestibles sont entreposés en vue de leur réfrigération devraient avoir des plafonds et des parois possédant un bon isolement thermique et:
  - i) des récipients d'égouttage isolés devraient être prévus si les serpentins réfrigérants sont suspendus;
  - ii) toute installation de réfrigération par le sol devrait être placée dans des rigoles dotées d'un drainage séparé, à moins qu'elles ne se trouvent à proximité des drains du sol.

42. La conception et la construction des chambres de réfrigération et de congélation, des entrepôts réfrigérés ou des installations de congélation devraient être conformes aux dispositions du paragraphe 41.

43. Les abattoirs et les établissements dans lesquels les viandes sont désossées et découpées devraient comprendre les locaux suivants:

- a) une ou plusieurs chambres à température réglable pour la conservation des viandes;
- b) un ou plusieurs locaux, matériellement séparés des autres locaux, et sous température contrôlée, destinés aux désossage et à la découpe;

- c) l'aire réservée au désossage, à la découpe et au préemballage devrait être séparée de l'emplacement où ont lieu les opérations d'emballage proprement dit, toutefois, l'autorité compétente pourra autoriser une procédure empêchant que l'emballage soit une cause de contamination de la viande.

#### B. Installations pour le personnel

44. Chaque abattoir ou établissement devrait comporter des installations à l'usage du personnel:

- a) d'une grandeur correspondant au nombre des employés;
- b) comprenant un vestiaire, un réfectoire et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, et des douches;
- c) munies de lavabos, à proximité immédiate des toilettes:
  - i) reliés à l'approvisionnement en eau chaude;
  - ii) munis de robinets à commande non manuelle;
  - iii) possédant un distributeur (des distributeurs, selon le cas) de savon liquide ou d'autres produits de nettoyage;
  - iv) munis de dispositifs hygiéniques appropriés pour le séchage des mains;
- d) convenablement éclairées, ventilées et au besoin chauffées;
- e) ne communiquant pas directement avec les aires de travail.

45. Chaque abattoir ou établissement devrait disposer de zones de travail adéquates et bien équipées et de bureaux réservés au personnel du service de l'inspection des viandes et répondant aux prescriptions énoncées à la Section IX du présent Code.

#### C. Équipement

46. Tout l'équipement, tous les instruments et ustensiles utilisés dans les abattoirs ou établissements qui sont en contact avec la viande devraient avoir été conçus et construits de manière à être facilement nettoyés et

- a) avoir une surface lisse;
- b) être résistants à la corrosion et être en matériau non toxique, qui ne communique ni odeur ni saveur;
- c) lisses, exempts de trous et de fissures;
- d) être capables de résister aux nettoyages répétés et aux désinfections régulières;

qu'il soit fixe ou mobile, cet équipement devrait être installé de manière à permettre un accès facile et un nettoyage minutieux.

47. L'équipement et les ustensiles utilisés pour les produits non comestibles ou saisis, devraient être identifiés comme tels.

#### D. Moyens de transport

*Les véhicules utilisés pour le transport de la viande doivent avoir été conçus, construits et équipés de façon à empêcher la contamination de la viande par des*

*sources extérieures ou par le véhicule lui-même, et à prévenir ou à limiter le développement des microbes.*

48. Les véhicules ou les récipients destinés au transport de la viande devraient remplir les conditions suivantes:

- a) toutes les finitions intérieures devraient être en matériau résistant à la corrosion, être lisses, étanches et faciles à nettoyer et à désinfecter;
- b) les joints et les portes devraient être étanches de façon à empêcher la pénétration des animaux nuisibles et autres sources de contamination;
- c) ils devraient être conçus, construits et équipés de façon que la température requise puisse être maintenue pendant toute la durée du transport;
- d) ils devraient être conçus, construits et équipés de façon que les viandes n'entrent pas en contact avec le plancher.

#### SECTION VIII - HYGIENE DE L'EXPLOITATION ET DES OPERATIONS

**Les opérations que comportent le regroupement, l'abattage, l'habillage, le - traitement ultérieur et la distribution devraient garantir l'application continue de normes minimales de sécurité alimentaire. Des opérations conformes à l'hygiène devraient maintenir la contamination microbienne au niveau le plus faible qu'il soit possible d'atteindre dans la pratique et en prévenir le développement ultérieur à des niveaux pouvant constituer un danger. Les opérations devraient également protéger la viande contre d'autres sources de contamination. Un système de contrôle des opérations devrait être installé pour que la viande fraîche ne présente pas de danger; il devrait être du type HACCP.**

#### A. Santé des personnes

*Le personnel des abattoirs et des établissements devrait présenter des conditions de santé compatibles avec la prévention de la contamination des viandes.*

49. Les personnes qui, dans leur travail, sont en contact avec de la viande fraîche devraient subir un examen médical avant leur engagement, si l'autorité compétente le juge nécessaire après avis médical. Dans ce cas, la direction devrait conserver de manière systématique les certificats médicaux des employés pour qu'ils puissent être consultés par un inspecteur\* L'examen médical d'une personne qui manipule de la viande fraîche devrait être effectué chaque fois que la situation clinique et épidémiologique l'exige ou lorsque l'autorité compétente le prescrit.

50. Il faudrait s'assurer que les personnes dont on sait ou dont on soupçonne qu'elles sont atteintes ou porteuses d'une maladie pouvant être transmise par la viande ou porteuses de germes d'une telle maladie ou souffrant de blessures infectées, d'infections de la peau, de plaies ou de diarrhées, ne sont pas autorisées à travailler ou à séjourner dans une zone quelconque d'un abattoir ou d'un établissement où de la viande est manipulée, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe la moindre possibilité que ces personnes contaminent directement ou indirectement la viande par des organismes pathogènes. Toute personne se trouvant dans cette condition devrait immédiatement informer la direction de sa maladie.



B. Propreté des locaux

*Un des principes fondamentaux de l'hygiène de la viande est de maintenir les bâtiments et l'équipement dans un état de propreté tel qu'il n'y ait pas de contamination directe ou indirecte de la viande.*

51. La direction devrait établir un programme sanitaire et de nettoyage de manière à garantir:

- a) que les bâtiments et les installations destinées au personnel sont maintenus en état de propreté;
- b) que le matériel, l'équipement et les ustensiles (y compris les couteaux, les couperets, les étuis à couteau, les scies et les récipients) sont:
  - i) nettoyés fréquemment pendant et entre les périodes de travail;
  - ii) immédiatement nettoyés à fond et désinfectés chaque fois qu'ils entrent en contact avec du matériel pathologique ou infecté ou qu'ils sont contaminés;
  - iii) propres et désinfectés au début de chaque journée de travail;
- c) que le lavage, le nettoyage et la désinfection sont effectués conformément aux prescriptions du présent Code;
- d) que les carcasses ou les viandes ne sont pas contaminées durant le nettoyage ou la désinfection des locaux, de l'équipement ou des ustensiles;
- e) que les détergents, agents d'assainissement et désinfectants ne peuvent, ni directement ni indirectement, entrer en contact avec la viande, [à moins qu'ils ne soient conformes aux prescriptions de santé publique applicables dans ce cas];
- f) que les résidus de ces détergents, agents d'assainissement ou désinfectants utilisés pour le lavage des sols et parois ou du matériel servant pour les produits comestibles sont enlevés par un rinçage rigoureux à l'eau potable avant que l'aire ou le matériel soient de nouveau utilisés pour la manipulation de la viande;
- g) qu'aucun produit de nettoyage, préparation ou peinture susceptibles de contaminer la viande ne sont utilisés dans les abattoirs ou établissements où les animaux sont abattus ou habillés, où la viande est préparée, manipulée, conditionnée ou entreposée.

C. Lutte contre les animaux nuisibles

*Les animaux nuisibles risquent toujours de contaminer la viande par contact direct ou indirect avec celle-ci. Des programmes de lutte contre les animaux nuisibles constituent une partie intégrante de l'hygiène de la viande, en prenant garde que les moyens de lutte ne deviennent pas eux-mêmes une source de contamination.*

52. Un programme permanent et efficace de lutte contre les animaux nuisibles que sont les insectes, oiseaux, rongeurs et autres ravageurs devrait être mis en oeuvre à l'intérieur des abattoirs ou établissements; il devrait:

- a) comporter une documentation complète;

- b) être placé sous le contrôle direct d'un représentant de la direction suffisamment qualifié pour ce travail;
- c) prévoir un contrôle régulier des environs pour déceler toute infestation par des animaux nuisibles;
- d) si la présence d'animaux nuisibles est attestée, on devrait mettre en oeuvre des mesures d'éradication sous la surveillance de personnes qualifiées; l'inspecteur devrait en être informé;
- e) n'autoriser que l'emploi de pesticides agréés à cette fin par l'autorité compétente;
- f) il faudra s'assurer que les substances chimiques utilisées pour lutter contre les animaux nuisibles ne contaminent pas la viande;
- g) on ne devrait avoir recours à des pesticides que lorsque les autres méthodes. se révèlent inefficaces;
- h) avant l'application de pesticides, toutes les viandes devraient être retirées des locaux à traiter;
- i) tous les équipements et les ustensiles qui se trouvent dans un local traité au moyen de pesticides devraient être consciencieusement lavés avant d'être réutilisés;
- j) tous les pesticides ou autres substances toxiques utilisés pour lutter contre les animaux nuisibles devraient être entreposés dans des pièces séparées ou des armoires fermées à clé auxquelles n'aurait accès qu'un nombre limité de personnes dûment formées, chargées du programme de lutte contre les animaux nuisibles.

#### D. Hygiène générale dans le travail

*Tous les travaux et activités devraient être exécutés de manière à maintenir la contamination au niveau le plus bas possible. Une bonne hygiène personnelle et des programmes de formation représentent des éléments importants d'une exploitation conforme à l'hygiène, de même qu'un contrôle approprié visant à garantir le respect des prescriptions relatives aux opérations.*

5.3 Les directeurs des abattoirs et établissements devraient veiller à ce que tous leurs employés travaillant à la production de viande fraîche reçoivent une formation adéquate et permanente à l'emploi de méthodes conformes à l'hygiène pour la manutention de la viande et au respect d'une hygiène personnelle. L'instruction donnée devrait comporter les dispositions pertinentes du présent Code.

54. Toute personne, y compris un visiteur, qui se trouve dans une zone d'un abattoir ou d'un établissement où la viande est préparée et manipulée, devrait observer une grande propreté personnelle et devrait, pendant toute la durée de sa présence dans la zone, porter des vêtements protecteurs appropriés de couleur claire comportant notamment:

- a) une coiffe; et
- b) des chaussures;

tous ces articles devant être lavables, (à moins qu'ils n'aient été conçus pour être jetés après usage), et être maintenus dans un état de propreté correspondant à la nature des travaux auxquels la personne qui les porte est affectée.

55. Les effets et les vêtements personnels ne devraient pas être déposés dans une zone d'un abattoir ou d'un établissement servant à l'abattage des animaux, à l'habillage des carcasses ou à la préparation, la manutention, l'emballage ou l'entreposage de la viande.. Les vêtements de travail et les étuis à couteau, les ceintures et instruments de travail devraient être déposés dans un emplacement prévu à cet effet, où ils ne contaminent pas la viande et ne sont pas eux-mêmes contaminés.

56. Toutes les personnes qui participent à la préparation, à la manutention, à l'emballage ou au transport de la viande, devraient se laver fréquemment et soigneusement les mains dans de l'eau potable chaude, au moyen d'un savon liquide. Le personnel devrait toujours se laver les mains avant de se mettre au travail, immédiatement après avoir fait usage des toilettes, après avoir manipulé du matériel contaminé et chaque fois que cela est nécessaire. Après avoir manipulé des matières susceptibles de transmettre une maladie, le personnel devrait se laver immédiatement les mains et les désinfecter. Des écriteaux indiquant qu'il est nécessaire de se laver les mains devraient être affichés en bonne place.

57. Les gants utilisés pour la manipulation de la viande devraient être maintenus en bon état et propres. Le port de ces gants ne dispense pas l'opérateur de se laver soigneusement les mains. Les gants devraient être en matière imperméable, sauf lorsque l'usage de cette matière n'est pas approprié ou ne se prête pas au travail à accomplir ou que l'emploi de gants en matière perméable n'est pas contraire à l'hygiène.

58. Tout comportement ou pratique contraire à l'hygiène susceptible d'entraîner la contamination de la viande devrait être interdit dans tout l'abattoir ou établissement.

59. Dans un abattoir ou un établissement, toute personne souffrant d'une coupure ou d'une blessure devrait cesser de manipuler de la viande ou de toucher des surfaces en contact avec la viande tant que sa blessure n'aura pas été complètement protégée par un bandage imperméable, solidement fixé et de couleur bien visible. Du matériel de premiers secours devrait être disponible à cette fin.

60. Les portes des départements où des produits comestibles sont manipulés donnant vers l'extérieur devraient, dans la mesure du possible, être maintenues fermées si elles ne sont pas équipées d'un système efficace empêchant l'air de pénétrer.

61. Lorsqu'un wagonnet, chariot ou récipient utilisé dans un département où sont manipulés les produits comestibles pénètre dans une zone réservée à la manipulation des produits non comestibles, il devrait être nettoyé et désinfecté immédiatement avant de retourner dans le département des produits comestibles.

62. Lorsque des récipients ou des cartons sont assemblés dans une zone de l'abattoir ou de l'établissement où les animaux sont abattus ou habillés, où la viande est découpée, désossée, préparée, manipulée et conditionnée ou entreposée, ils devraient être assemblés de manière à limiter les risques de contamination de la viande.

63. Lorsque des récipients, équipements ou ustensiles sont conservés dans une zone de l'abattoir ou de l'établissement où les animaux sont abattus ou habillés, où la viande est découpée, désossée, préparée, conditionnée ou entreposée, ils devraient être conservés de manière à limiter les risques de contamination de la viande.

64. Les tabliers de travail et autres vêtements protecteurs, mis à part les chaussures, ne devraient pas être lavés au sol.

65. Une ventilation adéquate devrait être assurée dans les zones de travail d'un abattoir ou d'un établissement pour éviter toute chaleur, vapeur et condensation excessives et pour que l'air ne soit pas contaminé par des odeurs.

66. Les abattoirs ou établissements ne devraient pas être dotés d'un éclairage d'une intensité inférieure à:

- a) 540 lux (50 foot candles) dans les zones où l'on procède à l'examen ou au parage de la viande;
- b) 220 lux (20 foot candles) ailleurs dans les salles de travail;
- c) 110 lux (10 foot candles) dans les autres locaux;

pendant l'abattage ou l'habillage des animaux et pendant le désossage ou la préparation de la viande.

67. Aucun animal, à l'exception de ceux destinés à l'abattage ou les animaux utilisés pour le transport ou la surveillance du bétail, ne devrait être autorisé à pénétrer dans l'un quelconque des locaux de l'abattoir. Les animaux présents dans un abattoir pour servir au transport ou à la surveillance devraient rester à l'extérieur ou n'être admis que dans les enclos et être surveillés en permanence.

68. Aucun animal ne devrait être autorisé à pénétrer dans un établissement.

69. En dépit des dispositions du présent Code, les matériaux employés pour la construction ou l'entretien d'un abattoir ou établissement peuvent être utilisés à tout moment si nécessaire, à condition qu'un inspecteur reconnaisse que la viande ne risquera pas d'être contaminée.

#### E. Eau et hygiène des opérations

*De grandes quantités d'eau sont utilisées dans un abattoir ou un établissement aussi bien pour les lavages que les désinfections. L'eau peut elle-même transporter des contaminants aussi est-il important qu'elle soit de qualité appropriée et utilisée avec attention afin d'empêcher toute contamination croisée directe ou indirecte accidentelle.*

70. Toute l'eau utilisée dans les abattoirs et établissements devrait être potable, toutefois de l'eau ne répondant pas aux normes de l'eau potable par ses caractéristiques physiques et/ou chimiques peut être utilisée lorsqu'il n'existe aucun risque de contaminer la viande.

71. Un approvisionnement suffisant en eau potable à une température de 82°C au moins, et en eau chaude potable pour le lavage des mains, devrait être assuré en permanence pendant l'abattage et l'habillage des animaux et le désossage ou la préparation de la viande•

72. Les appareils de stérilisation devraient être exclusivement utilisés pour le nettoyage et la désinfection des couteaux, lames, couperets, scies et autres instruments de ce type.

73. Les distributeurs de savon et de détergent situés dans les zones utilisées devraient être régulièrement remplis.

74. Les dispositifs pour le séchage des mains qui ont été installés devraient être utilisables dans toutes les zones où les ouvriers manipulent de la viande. Si des serviettes à jeter sont utilisées, des réceptacles pour les serviettes usagées devraient être disponibles et utilisés.

F. Programmes relatifs au contrôle des opérations

(Les dispositions concernant les programmes relatifs au contrôle des opérations seront mises au point au cours de la prochaine étape de rédaction du Code)

G. Hygiène des opérations d'abattage et d'habillage

*Au cours de l'abattage et de l'habillage. Il y a un risque considérable de contamination visible ou invisible de la viande. De bonnes pratiques en matière d'hygiène et de fabrication minimiseront ce risque. Des programmes de formation sont aussi essentiels pour réaliser un abattage et un habillage conformes à l'hygiène, de même qu'une surveillance visant à garantir le respect des prescriptions relatives à ces opérations.*

75. Les locaux, l'équipement et les ustensiles employés pour l'abattage et l'habillage devraient être réservés à cet usage et ne pas être utilisés pour le découpage ou le désossage. Toutefois, dans certaines situations, les opérations préparatoires telles que le désossage partiel du cou, ou l'ablation de la viande de la tête, peuvent être jugées acceptables par l'autorité compétente, après que la carcasse ait été acceptée à l'inspection.

76. Les animaux ne devraient être abattus ou habillés dans les abattoirs qu'en présence d'un inspecteur, sauf lorsque les dispositions relatives à l'abattage d'urgence, décrites au paragraphe 22 du Code d'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir, sont applicables.

77. Tous les animaux amenés dans les locaux en vue de l'abattage devraient être abattus sans délai.

78. La cadence à laquelle les animaux sont étourdis, égorgés et saignés ne devrait pas être plus rapide que celle à laquelle les carcasses peuvent être acceptées sans délai pour l'habillage.

79. L'égorgeage, la saignée et l'habillage devraient être exécutés de façon à garantir la production de viande propre.

80. La saignée devrait être aussi complète que possible. Si le sang doit être utilisé pour des préparations alimentaires, il devrait être recueilli et manipulé de façon hygiénique et ne devrait en aucun cas être battu avec les mains mais uniquement avec des ustensiles donnant toute garantie d'hygiène.

81. Dès le début de la dépouille, les carcasses devraient être séparées les unes des autres pour éviter tout contact et tout risque de contamination croisée. Les carcasses devraient demeurer séparées jusqu'à ce qu'elles aient été examinées et acceptées par l'inspecteur. Les carcasses ne devraient entrer en contact qu'avec les surfaces ou l'équipement essentiel pour la manipulation, l'habillage et l'inspection\*

82. Avant que la viande ou la cervelle destinée à la consommation humaine soient retirées des têtes, celles-ci devraient être nettoyées et, sauf dans le cas des carcasses ébouillantées et débarrassées des poils, être suffisamment dépouillées pour faciliter l'inspection et l'ablation hygiénique de la viande et/ou de la cervelle de la tête.

83. La langue devrait être enlevée de façon que les amygdales ne soient pas coupées.

84. Les règles suivantes devraient être respectées au cours de la dépouille et des opérations correspondantes d'habillages

- a) lorsque la dépouille des carcasses est prévue, cette opération devrait être exécutée avant l'éviscération de manière à éviter la contamination de la viande;
- b) l'introduction d'air ou de gaz sous la peau en vue de faciliter la dépouille ne devrait être autorisée que lorsque cette pratique est de nature et de qualité telles qu'elle ne contaminera pas la viande;
- c) les carcasses dépouillées mais non éviscérées devraient être lavées de telle façon que l'eau ne puisse pénétrer dans les cavités abdominale ou thoracique;
- d) les animaux d'abattoir qui sont échaudés, flambés ou soumis à d'autres traitements de ce type, devraient être entièrement débarrassés des poils, soies, pellicules et saletés;
- e) l'eau des bacs d'échaudage devrait être renouvelée aussi souvent que possible;
- f) dans le cas des mamelles:
  - i) les mamelles de femelles en lactation ou les mamelles manifestement lésées devraient être enlevées le plus tôt possible au cours de l'habillage;
  - ii) ni les sécrétions provenant des mamelles ni leur contenu ne devrait pouvoir contaminer la carcasse; les mamelles devraient donc être enlevées sans sectionner les pis et les mamelles, et sans ouvrir de canal ou sinus galactophore.

85 Lors de la poursuite des opérations d'habillage:

- a) l'éviscération devrait être effectuée sans délai et de façon conforme à l'hygiène;
- b) l'écoulement de matières provenant de l'oesophage, de l'estomac ou de ses différents compartiments, des intestins ou du rectum, de la vésicule biliaire, de la vessie, de l'utérus ou des mamelles, devrait être évité par des moyens efficaces;
- c) 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;
- d) aucun papier, linge, tampon, éponge ou brosse ne devrait être utilisé pour le lavage des carcasses; toutefois les brosses peuvent être utilisées pour l'habillage des carcasses de porcs passés à la flamme, à condition que cela ait lieu immédiatement après le flambage;
- e) aucune carcasse, viande ou abat comestible ne devrait être gonflé à l'air ou au gaz de façon à en modifier l'apparence avant l'inspection post-mortem ou en provoquer la contamination;
- f) aucun cuir ou peau ne devrait être lavé, écharné ou conservé dans une zone de l'abattoir ou établissement utilisée pour l'abattage ou l'habillage des animaux, la préparation ou la conservation de viandes destinées à la consommation humaine;
- g) les estomacs, intestins et toutes les matières non comestibles provenant de l'abattage ou de l'habillage des animaux devraient:

- i) être enlevés de l'aire d'habillage le plus tôt possible, dans le respect de la procédure d'inspection, de façon à éviter de contaminer la zone ou la viande;
  - ii) après avoir été enlevés de l'aire d'habillage, ils devraient être ultérieurement traités dans les zones de l'abattoir destinées à cet usage, de telle manière qu'ils ne risqueront pas de contaminer la viande;
- h) les matières fécales et autres matières indésirables qui contaminent les carcasses au cours de l'habillage devraient être soigneusement éliminées;
- i) si l'inspecteur considère que la manière dont les animaux sont abattus ou habillés ou les carcasses ou viandes sont manipulées, préparées ou conditionnées compromettra:
- i) la salubrité et la conformité à l'hygiène de la carcasse ou de la viande;
  - ii) l'hygiène de la production;
  - iii) l'efficacité de l'inspection des viandes;

et que le directeur n'a pas pris de dispositions efficaces pour éliminer ce problème, l'inspecteur devrait avoir le pouvoir de réduire la cadence de la production ou de l'interrompre momentanément dans une section précise de l'abattoir.

#### H. Hygiène des opérations après l'abattage et l'habillage

*Les opérations qui suivent l'abattage, l'habillage et l'inspection, y compris le désossage et la découpe, la congélation et l'entreposage, comportent aussi des risques de contamination et de développement des contaminants microbiens. De bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication minimiseront ces risques. Le temps, la température et l'humidité relative sont tous d'importants facteurs interactifs du développement des agents pathogènes; ils doivent donc être contrôlés de façon à maintenir le développement des contaminants microbiologiques à des niveaux sans danger.*

*Le conditionnement et l'emballage ont pour objet de protéger la viande contre une contamination externe pendant la manipulation, l'entreposage et le transport. Il est important que ni le conditionnement ni l'emballage lui-même, ni les opérations de conditionnement ou d'emballage ne provoquent une contamination de la viande.*

86. La viande reconnue propre à la consommation humaine devrait être:
- a) manipulée, emmagasinée ou transportée de manière à être protégée de toute contamination et altération;
  - b) enlevée sans délai de la zone d'habillage, et
  - c) être conservée dans des conditions propres à abaisser sa température et/ou l'humidité relative, sauf en cas de découpe ou de désossage à chaud.
87. Lorsque des carcasses, parties de carcasse ou abats comestibles sont placés dans des chambres d'entreposage:
- a) une méthode fiable devrait exister pour la surveillance du programme de contrôle des opérations;

- b) les carcasses devraient être suspendues de façon à permettre une circulation satisfaisante de l'air autour des carcasses;
  - c) les parties de carcasses devraient être suspendues ou placées dans des récipients résistants à la corrosion, de façon à permettre une circulation satisfaisante de l'air autour de la viande;
  - d) elles devraient être disposées de manière à éviter l'égouttage d'une pièce sur l'autre;
  - e) la température, le degré hygrométrique et la circulation de l'air devraient être maintenus à des niveaux conformes au programme de contrôle des opérations;
  - f) il conviendrait d'éviter l'eau d'égouttage, y compris la condensation.
88. Les locaux, l'équipement et les ustensiles servant au découpage, au désossage et à la préparation ultérieure de la viande devraient être réservés à cette fin et n'être utilisés pour aucune autre opération.
89. Les locaux dans lesquels on procède au désossage ou à la découpe devraient être maintenus à une température et à un degré d'humidité appropriés pour ces opérations.
90. En cas de découpe et de désossage à chaud de la viande:
- a) la viande devrait être transportée directement de l'aire d'habillage aux locaux de découpe ou de désossage;
  - b) les locaux de découpe ou de désossage devraient être sous température contrôlée et directement reliés aux aires d'habillage, sauf si l'autorité compétente approuve d'autres dispositions qui assurent les mêmes garanties du point de vue de l'hygiène; et
  - c) la découpe, le désossage et le conditionnement devraient être réalisés sans délai et ces opérations devraient être exécutées conformément à un programme de contrôle approprié, incluant, le cas échéant, l'abaissement rapide de la température,
91. Lorsque la viande est conditionnée ou emballée:
- a) les matériaux d'emballage devraient être entreposés et utilisés de façon propre et conforme à l'hygiène;
  - b) l'emballage et le conditionnement devraient être suffisants pour protéger la viande contre la contamination dans les conditions où elle sera manipulée, transportée et/ou entreposée;
  - c) les matériaux d'emballage ne devraient pas être toxiques et ne devraient laisser aucun dépôt nocif sur la viande, ni la contaminer en aucune manière; et
  - d) les caisses ou cartons utilisés pour conditionner la viande devraient être munis d'un revêtement interne approprié ou de tout autre moyen de protéger la viande de façon satisfaisante; toutefois, le revêtement interne ou une autre protection n'est pas indispensable quand des pièces de viande telles que pièces de coupe ou morceaux désossés sont emballés individuellement avant le conditionnement.



92. On devrait maintenir un inventaire de toutes les viandes congelées et les opérations de congélation et d'entreposage devraient faire l'objet d'une surveillance effective pour s'assurer que les paramètres de temps et de température sont respectés.

93. Lorsque des carcasses, parties de carcasses ou abats comestibles sont placés dans une chambre frigorifique pour congélation, les dispositions ci- après devraient être respectées:

- a) la viande non conditionnée en cartons devrait être suspendue ou placée dans des récipients adaptés résistant à la corrosion, de façon que l'air puisse circuler librement autour de la viande;
- b) les cartons contenant de la viande devraient être empilés de manière à permettre la circulation de l'air entre eux;
- c) la viande non conditionnée en cartons devrait être disposée de façon à éviter l'égouttage d'une pièce sur l'autre;
- d) lorsque la viande est placée dans des récipients, il faut prendre soin d'éviter tout contact entre le fond du bac et la viande stockée en-dessous.

94. Lorsque des carcasses, des parties de carcasses ou des abats comestibles sont placés dans un entrepôt frigorifique pour stockage, il faudrait observer les dispositions suivantes:

- a) ces produits ne devraient pas être placés dans l'entrepôt frigorifique tant que la température de la viande n'a pas été abaissée à un niveau acceptable;
- b) la viande, sous forme de carcasses ou dans des cartons, ne devrait pas être empilée directement sur le sol mais devrait être disposée de façon à permettre une bonne circulation de l'air; et
- c) l'entrepôt frigorifique devrait être maintenu à une température assurant une protection satisfaisante de la viande.

95. Lorsque des carcasses, des parties de carcasses ou des abats comestibles sont placés dans des chambres de congélation ou des entrepôts réfrigérés:

- a) l'accès à ces chambres devrait être limité au personnel nécessaire à la bonne exécution des opérations;
- b) les portes ne devraient pas rester ouvertes pendant des périodes prolongées et elles devraient être fermées immédiatement après usage;
- c) les températures devraient être enregistrées.

#### I. Hygiène pendant le transport

*Le transport est un domaine comportant des risques particuliers de contamination de la viande à partir de diverses sources et en raison des difficultés accrues que pose le contrôle de l'humidité relative et de la température, garant de la salubrité et de la conformité à l'hygiène. Pendant le transport, il faut veiller à prévenir le développement des microorganismes qui pourraient être présents,*

96. La viande devrait être exclusivement transportée:

- a) dans un véhicule nettoyé avant le chargement, en bon état et au besoin désinfecté;

- b) le transport de la viande avec d'autres denrées doit être tel qu'il ne risque pas d'avoir un effet défavorable sur celle-ci;
- c) les estomacs ne devraient être transportés qu'après avoir été nettoyés ou échaudés;
- d) les têtes et les pattes ne devraient être transportées qu'après dépouillement ou échaudage et suppression des poils;
- e) les carcasses, demi-carcasses et quartiers devraient être suspendus pendant le transport ou placés de façon appropriée sur des casiers ou un équipement analogue; toutefois, s'ils sont convenablement enveloppés et congelés, ils peuvent être transportés selon d'autres dispositions conformes à l'hygiène;
- f) les abats comestibles non congelés et non emballés doivent être transportés dans des récipients fermés appropriés;
- g) pendant le transport, la viande ne devrait pas être en contact avec le plancher;
- h) les véhicules ou les récipients servant au transport devraient être étanches de façon à empêcher la pénétration des animaux nuisibles et autres sources de contamination;
- i) le transport de la viande devrait avoir lieu de façon, à empêcher des hausses inacceptables de la température.

97. Lorsque la viande est soumise accidentellement pendant le transport à des conditions qui peuvent remettre en cause la conformité à l'hygiène, elle devrait être examinée par un inspecteur vétérinaire ou par une autre personne qualifiée responsable devant un inspecteur vétérinaire avant toute opération ultérieure.

#### J Hygiène de l'abattage en locaux séparés

98. Il faudrait veiller particulièrement aux conditions d'hygiène des opérations d'abattage et d'habillage d'animaux appartenant à une catégorie qui, conformément à une décision d'un inspecteur vétérinaire, devraient être abattus et habillés dans des installations distinctes, décrites à l'alinéa 40 m) du présent Code. L'abattage et l'habillage devraient être conformes aux conditions énoncées à l'alinéa 6 de la section VIII ci-dessus.

99. La viande provenant d'animaux abattus et habillés dans des installations séparées telles que décrites à l'alinéa 40 m) du présent Code et qui est conservée en attendant qu'on décide si elle est propre à la consommation humaine, ainsi que toute viande suspecte, devrait être maintenue dans des conditions empêchant qu'elle contamine d'autres viandes et qui rende impossible toute substitution.

#### K. Hygiène des opérations dans le cas de viande saisie ou reconnue impropre à la consommation humaine

*On devrait veiller avec une attention particulière aux méthodes de manipulation dans le cas des viandes reconnues impropres à la consommation humaine, saisies, déclarées non comestibles ou conservées en attendant de nouvelles investigations. Il faut empêcher que cette viande soit mélangée ou échangée avec de la viande destinée à la consommation humaine ou qu'elle puisse la contaminer.*

100. Les locaux, équipements et ustensiles utilisés pour des produits non comestibles ou saisis devraient être réservés à cette fin et ne pas être utilisés pour les produits comestibles.

101. La viande saisie ou reconnue impropre à la consommation humaine devrait, sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire:

- a) être immédiatement placée dans des goulottes, conteneurs, camions-chaînes, wagonnets ou locaux bien identifiés ou manipulée conformément à d'autres dispositions adéquates prévues à cet effet;
- b) être identifiée au moyen d'une incision ou d'une marque indiquant clairement qu'il s'agit de viande saisie ou impropre à la consommation humaine;
- c) le transport de cette viande à l'installation de traitement ou vers un autre lieu de destruction devrait être effectué de manière à garantir qu'elle ne puisse en aucun cas être détournée et occasionner une contamination.

#### SECTION IX - PRESCRIPTIONS PARTICULIÈRES POUR L'INSPECTION

**Des installations et de l'équipement devraient être prévus pour permettre au personnel de l'entreprise et à l'autorité compétente d'exercer une surveillance et un contrôle appropriés de l'hygiène de la viande. Un vétérinaire officiel devrait être responsable du contrôle de tous les aspects relatifs à l'hygiène de la viande. Chaque abattoir ou établissement et son vétérinaire devraient pouvoir avoir recours à des laboratoires et à des analyses dans l'exécution des programmes de contrôle de l'hygiène des opérations.**

##### A. Installations et équipement

102. Les abattoirs et établissements devraient être aménagés et équipés de manière à faciliter une bonne surveillance de l'hygiène de la viande, y compris l'inspection de la viande.

103. A tous les points d'inspection, l'éclairage devrait être d'une intensité d'au moins 540 lux (50 foot candles),

104. Chaque abattoir ou établissement devrait comprendre des locaux réservés au personnel chargé de l'inspection de la viande d'une superficie correspondant au nombre des inspecteurs et répondant aux prescriptions énoncées aux alinéas b) à e) du paragraphe 44 du présent Code. Toutefois, dans le cas des établissements, l'autorité compétente peut renoncer à cette obligation lorsque l'accès à des locaux situés ailleurs est rendu possible pour autant que ceux-ci se trouvent à proximité et répondent aux prescriptions ci-dessus.

105. Des bureaux bien équipés devraient être exclusivement réservés à l'usage du service de l'inspection des viandes.

106. Des installations de laboratoire pour l'inspection et le contrôle de l'hygiène des viandes devraient être facilement accessibles.

##### B. Surveillance vétérinaire de l'hygiène des viandes

107. Toutes les prescriptions relatives à l'hygiène de la viande énoncées dans le présent Code devraient être supervisées par un vétérinaire officiel (toutefois, les prescriptions des sections IV et V peuvent être supervisées par une autorité distincte en étroite collaboration avec le vétérinaire officiel). Un vétérinaire au moins devrait être

désigné pour chaque laboratoire ou établissement pour la supervision des conditions d'hygiène, y compris l'inspection des viandes.

C. Méthodes de contrôle en laboratoire

108. Il est souhaitable que la direction de chaque abattoir ou établissement puisse, dans son propre intérêt, avoir accès à des services de laboratoire. Les méthodes d'analyse appliquées devraient être conformes aux méthodes reconnues ou normalisées afin que les résultats puissent être facilement interprétés.

## SYSTEMES DES POINTS DE CONTROLE CRITIQUES POUR L'ANALYSE DES RISQUES (HACCP)

Le "système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques" (HACCP) est une méthode systématique de contrôle des conditions sanitaires et des opérations<sup>1</sup> de production alimentaire qui permet de garantir la sécurité et la salubrité des aliments. Un plan HACCP doit reposer essentiellement sur une évaluation, dans des circonstances données, des risques pour la santé humaine et animale, à l'aide de techniques agréées d'évaluation des risques. Le système HACCP comporte l'identification et la classification de tous les risques associés à chaque étape de la production, la définition des seuils critiques et des mesures de surveillance nécessaires aux points de contrôle critiques, ainsi que l'établissement de procédures de vérification et de tenue des registres. Chaque abattoir ou chaque établissement devrait mettre au point un système HACCP particulièrement adapté au produit dont il s'occupe, ainsi qu'à ses conditions de transformation et de distribution.

Le système HACCP est une méthode d'inspection efficace reposant sur des bases scientifiques qui permet de garantir l'innocuité et la salubrité des denrées alimentaires; il comporte de nombreux aspects, de l'évaluation des risques à l'attribution de ressources pour l'inspection de la viande. La méthode HACCP indique les installations, l'équipement et les instructions concernant les opérations nécessaires pour contrôler les risques de nature microbiologiques ou autres dans la viande, elle complète et perfectionne les codes sur les bonnes pratiques de fabrication appliqués par l'industrie. S'il est vrai que la sécurité microbiologique pendant l'abattage, l'habillage et le traitement ultérieur constitue l'aspect sur lequel le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche est essentiellement orienté, un contrôle devrait également être exercé sur la matière première et l'environnement dans lequel la production et le traitement ont lieu, si possible dès les premières étapes du système de production. La méthode HACCP peut être appliquée tout au long de ce système, de l'élevage au consommateur; elle peut par conséquent être utilisée pour contrôler l'une quelconque des étapes du système de production de la viande où une situation dangereuse et/ou critique pourrait résulter de la présence de microorganismes, de parasites, de résidus chimiques, d'une contamination physique ou d'autres problèmes menaçant la sécurité et les qualités d'hygiène de la viande. Elle a pour objectif une amélioration de la sécurité et de l'hygiène, grâce à l'adoption de mesures préventives, de préférence à de multiples contrôles du produit fini.

Les points de contrôle critiques (PCC) peuvent se trouver en un point quelconque de toutes les opérations où une surveillance peut être exercée sur un ou plusieurs facteurs dont le contrôle permet de prévenir ou de minimiser un risque. Un aspect prioritaire consiste à reconnaître les PCC où peut être réduite au minimum la contamination par microorganismes entéropathogènes au cours de l'abattage, de l'habillage et de la manipulation ultérieure de la viande fraîche.

Un plan HACCP est un document établi sur la base des principes HACCP et qui décrit la procédure à suivre pour l'appliquer dans une situation particulière. Un système HACCP est le résultat de la mise en oeuvre d'un plan HACCP.

<sup>1</sup> Aux fins de la présente annexe, les mots "opérations", "procédés" et "transformation" se réfèrent à la production de viande fraîche.

## **PRINCIPES HACCP**

### **1. Analyse des risques: identification et évaluation des risques liés à chaque étape des opérations**

Tous les risques qui pourraient contribuer à un niveau inacceptable de sécurité ou d'hygiène devraient être systématiquement recensés et classés en fonction de leur gravité et de leur fréquence probable. Il est nécessaire de procéder à l'analyse des risques et à leur classement pour identifier les PCC où prévenir ou minimiser les dangers dans le système de production de la viande.

#### **Identification des PCC (lieu, opérations) nécessaire pour lutter contre les risques reconnus**

Un PCC en mesure de garantir la maîtrise d'un risque pouvant affecter la sécurité et les qualités d'hygiène est un PCC 1, tandis qu'un PCC à même de minimiser un risque, mais pas de l'éliminer, est un PCC 2.

L'identification de ces deux types de PCC devrait traduire une intégration des spécifications d'hygiène et du contrôle direct des opérations.

### **3. Etablissement des limites critiques à respecter à chaque PCC**

On entend par limite critique une ou plusieurs tolérances particulières qu'il convient de respecter pour faire en sorte qu'un PCC maîtrise effectivement un risque. Les limites critiques doivent être respectées à tous les PCC établis. Un PCC peut comporter plus d'une limite critique.

### **4. Etablissement des procédures de surveillance des PCC**

La surveillance comprend un programme d'essais et d'observations d'un PCC et de ses limites. Les méthodes de surveillance doivent répondre à des spécifications d'utilité, de fiabilité et de précision; les décisions en matière de production doivent pouvoir être rapidement prises dans le cas où un PCC a dépassé les limites critiques. Cette surveillance est le plus souvent exercée par le moyen de mesures physiques et chimiques (par exemple température, temps, degré d'humidité, pH, chlore) ainsi que par des observations et évaluations organoleptiques. Il convient de documenter de façon complète les conclusions de cette surveillance. Les méthodes d'analyse statistiques peuvent tolérer certaines variations dans les résultats; toutefois, pour garantir un produit sain et conforme à l'hygiène, ces variations ne doivent pas dépasser les limites critiques.

### **5. Etablissement des mesures correctives à prendre lorsque la surveillance d'un PCC fait apparaître un dépassement**

Une mesure corrective devrait éliminer le risque réel ou potentiel provenant d'un écart par rapport au plan HACCP et garantir l'usage approprié du produit en cause. Des données devront démontrer que les opérations ont repris un cours satisfaisant lorsque l'incident a été éliminé. Les directives à suivre pour corriger les dépassements aux PCC ne seront pas les mêmes que celles à appliquer aux "points de contrôle" (ou PC) qui ne sont pas des PCC.

### **6. Etablissement d'un système efficace d'enregistrement des résultats**

Les documents concernant le plan HACCP, les données de surveillance, les rapports sur les mesures correctives prises en cas de dépassement, sur la destination des produits ainsi que sur les modifications à apporter au plan devraient être classés pour pouvoir en tout temps être librement consultés par l'autorité compétente.

## **7. Etablissement d'une procédure de vérification**

La vérification se distingue de la surveillance par sa forme et ses critères; elle comporte des méthodes, une procédure et des analyses visant à établir si le système HACCP fonctionne. La direction et l'autorité compétente ont chacune un rôle à jouer pour vérifier si le plan HACCP est respecté; l'autorité compétente devrait avoir la faculté de vérifier à chaque instant si les rapports décrivent les conditions effectives du produit.

Pour la vérification, on utilisera des plans d'échantillonnage statistiques pouvant comporter des spécifications microbiologiques applicables au produit fini <sup>2</sup>. Bien que la méthode HACCP ait en premier lieu recours à des tests physiques, chimiques ou organoleptiques pour prévenir tous problèmes et exercer un contrôle continu des opérations, des tests microbiologiques et des directives <sup>3</sup> sont nécessaires pour évaluer les résultats du système HACCP et s'assurer que toute menace éventuelle a été prise en considération et maîtrisée.

### **PRINCIPES D'APPLICATION**

1. Tous les aspects des plans HACCP devraient être mis au point en collaboration avec l'industrie car c'est à elle qu'incombe chaque jour la responsabilité de la surveillance et de la vérification du système. La méthode HACCP demande des relations de coopération réciproque entre l'industrie et l'autorité compétente; les programmes conçus et exécutés par l'industrie offrent d'excellentes structures pour les contrôles réglementaires.

2. Les plans HACCP devraient demeurer suffisamment souples pour tenir compte de tout progrès technologique et des modifications des opérations, de l'équipement et de la conception des locaux.

3. La méthode HACCP devrait être normalisée à l'échelon des pays pour parvenir à une uniformité dans la formation et l'application. Dans chaque abattoir ou établissement, un représentant de la direction, formé et compétent, devrait être chargé de la responsabilité générale du système HACCP, de l'établissement de la documentation et du contrôle du personnel de la direction. L'autorité compétente devra mettre à disposition des inspecteurs formés, pour surveiller les résultats du système HACCP.

4. Les plans HACCP devraient être mis au point spécialement pour chaque abattoir ou établissement et, ceci en fonction des spécifications particulières de production. La surveillance du système HACCP ne devrait pas être confiée à une personne elle-même responsable de la production.

2. Une spécification microbiologique du produit fini sert de point de référence à l'autorité compétente; elle a pour objet de mieux garantir que les dispositions relatives à la sécurité et aux qualités d'hygiène du produit mentionnées dans les codes d'usages sont respectées. Ces spécifications peuvent mentionner des microorganismes qui ne sont pas en rapport immédiat avec la santé publique.

3. Une directive microbiologique est appliquée à un point spécifique au cours ou après la transformation, dans le but de surveiller les conditions d'hygiène. Elle a pour objet d'orienter le personnel chargé de cette transformation et l'autorité compétente, et non de contribuer au contrôle officiel.

5. Dans la mise en oeuvre d'un HACCP, l'emploi de tests microbiologiques est rarement efficace pour surveiller les PCC, en raison du temps nécessaire pour obtenir les résultats. Dans la plupart des cas, il sera préférable pour cette surveillance d'avoir recours à des tests physiques et/ou chimiques, à des observations ou à d'autres essais organoleptiques. Les essais microbiologiques peuvent être utilisés pour vérifier le fonctionnement du système HACCP.

6. Les critères microbiologiques incorporés dans un système HACCP doivent expressément concerner et être étroitement liés à la sécurité des denrées alimentaires.

**ALINORM 93/16  
ANNEXE III**

**PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES POUR L'INSPECTION  
ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR  
(CAC/RCP 12-1976)  
Octobre 1991**

**PREAMBULE**

On devrait à chaque étape de la chaîne alimentaire avoir recours à la science vétérinaire et à la science de l'hygiène de la viande afin que la viande fraîche provenant d'animaux d'abattoir soit saine et conforme à l'hygiène- Le Code d'usages pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir, le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche, ainsi que le Code d'usages pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes, énoncent les prescriptions qu'il convient de respecter pour atteindre cet objectif. Des pratiques traditionnelles peuvent justifier des dérogations à certaines de ces prescriptions, lorsque la viande fraîche est destinée au commerce local.

**PRINCIPES ET OBJECTIFS DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE  
POUR LA VIANDE FRAICHE ET DES CODES D'USAGES**

**QUI LUI SONT ASSOCIES**

1. L'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et l'application permanente de pratiques conformes à l'hygiène ont pour but de garantir que la viande fraîche destinée à la consommation humaine est saine et conforme à l'hygiène.
2. Les règles pour l'inspection de la viande et les pratiques d'hygiène énoncées dans le présent Code d'usages et les codes qui lui sont associés sont des prescriptions dictées par les connaissances et pratiques scientifiques actuelles.
3. Chaque fois qu'on en a la possibilité, on devrait procéder à une évaluation des risques<sup>1</sup> qui, fondée sur une méthodologie scientifique reconnue, permet d'améliorer les connaissances du moment. De telles évaluations favoriseront la mise en oeuvre des principes d'hygiène de la viande ci-après:
  - a) des normes de sécurité alimentaire devraient être appliquées de manière constante afin de garantir un approvisionnement en viande saine et conforme à l'hygiène; si un approvisionnement alimentaire adéquat est menacé dans certaines situations commerciales locales, les normes de sécurité peuvent comprendre des traitements appropriés pour écarter tout risque;
  - b) les procédures d'inspection ante-mortem et post-mortem devraient être fonction du tableau de la morbidité et de la fréquence des maladies et défauts qui caractérisent la catégorie d'animaux d'abattoir sur laquelle porte l'inspection;

<sup>1</sup> ["L'évaluation des risques" est une méthode systématique où sont combinées les étapes de l'analyse quantitative, d'une identification et d'une estimation des risques et l'évaluation qualitative de ces risques. La quantification permet une estimation de l'ampleur et de la fréquence des effets négatifs, l'établissement des priorités et autorise des comparaisons\* L'évaluation des risques conduit à une interprétation de leur importance et à l'établissement de seuils acceptables. En établissant un niveau de protection approprié, l'autorité compétente devrait prendre en considération le désir de multiplier les débouchés commerciaux tout en garantissant la protection de la santé humaine et de la santé animale.]



c) les systèmes de contrôle des opérations devraient maintenir la contamination microbienne de la viande au niveau le plus faible qu'il soit possible d'atteindre dans la pratique et empêcher toute croissance ultérieure à des niveaux pouvant constituer un risque;

d) le système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP)<sup>2</sup>, placé sous le contrôle et la supervision de l'autorité responsable, est une méthode scientifique qui permet d'assurer la sécurité et la conformité à l'hygiène des denrées alimentaires tout au long de la production, de la transformation et de la distribution de la viande fraîche, aussi ce système doit-il être utilisé chaque fois que possible, en conjonction avec d'autres procédures de garantie de la qualité, dans la mise en oeuvre du présent Code;

e) lorsque, par l'évaluation des risques, il est démontré que le fait de ne pas éliminer un défaut d'une catégorie spécifiée par l'autorité compétente ne compromet pas la sécurité, et qu'une méthode adéquate d'identification du produit est en place, l'autorité compétente pourra autoriser la production destinée à l'utilisation prévue,

4. La responsabilité d'une production de viande saine et hygiénique devrait être partagée entre l'industrie et l'autorité compétente\* Le personnel de l'industrie devrait participer le plus possible aux systèmes volontaires de garantie de la qualité et aux activités de surveillance et de contrôle de l'hygiène de la viande, sous la supervision et le contrôle de l'autorité compétente, pour garantir la conformité avec les spécifications. Des programmes de formation et d'éducation auxquels participeraient l'industrie et l'autorité compétente sont nécessaires pour atteindre cet objectif.

5. L'autorité compétente devrait avoir des ressources adéquates, disposer du pouvoir légal de faire appliquer les prescriptions nécessaires à une production de viande saine et conforme à l'hygiène et être indépendante de la direction de l'abattoir et des autres intérêts de l'industrie. Les chefs de l'industrie devraient avoir l'obligation légale de se conformer aux instructions concernant l'hygiène et l'inspection de la viande, et de fournir à l'autorité compétente les informations et l'assistance dont elle pourrait raisonnablement avoir besoin.

6. Dans ses activités visant à réduire les dangers que peut présenter la viande, l'autorité compétente devrait allouer en permanence des ressources permettant de couvrir utilement et effectivement les coûts.

7. Une surveillance visant à déceler les dangers que pourrait contenir la viande et qui sont introduits aux étapes de la production est un élément essentiel d'un programme sur l'hygiène de la viande. la mise en oeuvre de mesures de contrôle s'appuie sur une connaissance de l'état sanitaire du bétail présenté à l'abattoir accompagné d'un système approprié de collecte des données.

<sup>2</sup>

[“Le système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques” (HACCP) est une méthode systématique de contrôle des conditions sanitaires et des opérations de la production alimentaire qui permet de garantir une production d'aliments sains et conformes à l'hygiène. Un plan HACCP doit reposer sur une évaluation conforme aux circonstances des risques pour la santé des hommes et des animaux, obtenue au moyen de techniques d'évaluation des risques acceptés. Le Système HACCP comporte l'identification et le classement de tous les risques associés à chaque étape de la production, la définition des limites critiques et la surveillance nécessaire aux points de contrôle critiques, ainsi que la tenue de registres et l'application de méthodes de contrôle. Un système HACCP est particulièrement adapté à un certain produit, à ses conditions de transformation et de distribution, devrait être mis au point dans chaque abattoir ou établissement.]

8. Les règlements concernant l'hygiène de la viande devraient reposer sur des bases scientifiques, pour protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce

international de la viande. Des politiques d'équivalence<sup>3</sup> qui offrent les mêmes garanties de sécurité et d'hygiène suppriment la nécessité de reprendre les prescriptions de chaque pays et, par conséquent, tous les pays ne sont pas tenus d'appliquer des procédures identiques.

9. L'autorité compétente devrait faciliter l'adoption de nouvelles technologies et méthodes à condition qu'elles concourent à une production de viande fraîche, saine et conforme à l'hygiène.

10. L'autorité compétente devrait introduire des pratiques intégrées de sécurité alimentaire, qui tiendraient compte de toutes les préoccupations et de l'ensemble des connaissances en matière de sécurité des produits alimentaires. Cette activité devrait aller de pair avec la coopération internationale visant les programmes de sécurité des produits alimentaires.

<sup>3</sup> [La notion "d'équivalence" n'est pas expressément définie aux fins du présent Code mais doit être comprise dans le sens qui lui est donné dans l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT). En novembre 1990, le PROJET DE TEXTE SUR LES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES mis au point dans le cadre des Négociations commerciales multilatérales de l'Uruguay Round était le suivant:

"Les parties contractantes doivent accepter de considérer comme équivalentes les mesures sanitaires ou phytosanitaires des autres parties contractantes, même si ces mesures diffèrent des leurs ou de celles appliquées par d'autres parties contractantes offrant le même produit dans le commerce, à condition que la partie contractante exportatrice démontre de manière objective à la partie contractante importatrice que lesdites mesures assurent à la partie contractante importatrice un niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire satisfaisant\* A cette fin, on devrait raisonnablement garantir sur demande à la partie contractante importatrice le droit d'entrée pour procéder à des inspections, à des essais ou à d'autres vérifications pertinentes.

"Les parties contractantes devront, sur demande, entrer en consultation dans le but de conclure des accords bilatéraux et multilatéraux sur la reconnaissance de l'équivalence de certaines mesures sanitaires ou phytosanitaires."]

## **CODE D'USAGES INTERNATIONAL RECOMMANDE POUR L'INSPECTION ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR**

### **SECTION I - CHAMP D'APPLICATION**

Le présent Code vise l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir autres que les volailles destinées à la consommation humaine. Il doit être lu conjointement avec le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche et le Code d'usages pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes.

### **SECTION II - PRINCIPES ET OBJECTIFS DU CODE**

**Les principes et objectifs du présent Code sont les suivants:**

- a) L'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir a pour objet de garantir que la viande fraîche destinée à la consommation humaine est saine et conforme à l'hygiène. Il incombe à l'autorité compétente et à l'industrie d'assumer conjointement la responsabilité de la réalisation de cet objectif.**
- b) L'inspection ante-mortem et post-mortem devrait avoir lieu sous la responsabilité et le contrôle d'un inspecteur vétérinaire. L'admission des animaux dans la chaîne alimentaire devrait être fonction en premier lieu de considérations touchant à la santé publique, la valeur économique de l'animal étant secondaire.**
- c) L'exécution des programmes d'inspection ante-mortem et post-mortem devrait faire apparaître un bon rapport coût-efficacité et les ressources être attribuées en fonction des risques tout au long du processus d'inspection.**
- d) Pour procéder à une inspection ante-mortem et post-mortem optimale il est nécessaire de recueillir toutes les informations utiles sur l'état sanitaire des animaux présentés pour abattage.**
- e) Les méthodes d'inspection utilisées pour chaque espèce d'animal abattu devraient être appropriées au tableau de la morbidité et à la fréquence des maladies et défauts de chaque catégorie de bétail. Il faudrait tenir compte de l'historique de la production, de l'origine des animaux et de l'état de morbidité à l'échelon national ou régional.**
- f) Les prescriptions pour l'inspection décrites dans le présent Code sont fondées sur les pratiques et les connaissances scientifiques actuelles. Une évaluation des risques devrait être réalisée pour permettre la mise au point de programmes et de méthodes d'inspection tenant compte des progrès de la science de l'hygiène de la viande.**
- g) L'autorité compétente devrait reconnaître l'équivalence de méthodes différentes d'inspection lorsqu'une évaluation des risques a démontré qu'elles offrent les mêmes garanties en matière de sécurité et d'hygiène.**
- h) L'autorité compétente devrait divulguer les résultats d'inspections des viandes susceptibles d'être utilisés par d'autres organismes pour améliorer la santé humaine et la santé animale.**

### SECTION III – DEFINITIONS

Aux fins du présent Code, on entend par:

1. "Abattoir" - tout local approuvé et homologué par l'autorité compétente, utilisé pour préparer, manipuler, emballer ou conserver la viande ainsi que pour l'abattage et l'habillage des animaux destinés à la consommation humaine,
2. "Estampille" - toute marque ou cachet, ainsi que toute étiquette portant cette marque ou ce cachet, agréés par l'autorité compétente.
3. "Carcasse" - corps de tout animal abattu après saignée et habillage.
4. "Nettoyage" - suppression de toute matière indésirable.
5. "Contamination" - le mot renvoie à toute matière indésirable, et comprend les substances et les microorganismes qui rendent la viande fraîche malsaine et contraire à l'hygiène.
6. "Autorité compétente" - autorité officiellement chargée par les pouvoirs publics du contrôle de l'hygiène, y compris de l'inspection de la viande.
7. "Maladie ou défaut" - modification pathologique ou toute autre anomalie.
8. "Habillage" - division progressive sur le plan d'habillage d'un animal d'abattoir en une carcasse (ou demi-carcasse), en abats et en sous-produits non comestibles; l'habillage peut comporter l'ablation de la tête, de la peau, des organes génitaux, de la vessie, des pattes et des mamelles des animaux: en lactation.
9. "Abattage d'urgence - abattage nécessaire d'un animal:
  - a) ayant récemment subi une blessure traumatique et est jugé en souffrir;
  - b) qui se trouve dans un état qui, sans en empêcher l'acceptabilité partielle ou conditionnelle pour la consommation humaine, risque toutefois de s'aggraver si l'abattage n'a pas lieu immédiatement.
10. "Propre à la consommation humaine" - dans le cas de la viande: reconnue comme étant saine et conforme à l'hygiène par l'inspecteur, sauf s'il résulte d'examen ultérieurs, y compris d'examen de laboratoire, que le produit n'est pas conforme.
11. "Inspecteur" - fonctionnaire dûment formé, nommé par l'autorité compétente pour inspecter les viandes et en contrôler l'hygiène; il peut s'agir d'un inspecteur vétérinaire. La supervision de l'hygiène de la viande, y compris l'inspection de la viande, doit être placée sous la responsabilité d'un inspecteur vétérinaire.
12. "Directeur" - dans le cas d'un abattoir ou établissement: toute personne actuellement responsable de la gestion de l'abattoir ou de l'établissement.
13. "Viande" - partie comestible de tout animal d'abattoir abattu dans un abattoir, y compris les abats comestibles.
14. "Eau potable" - eau pure et salubre au point d'utilisation, conforme aux prescriptions de l'OMS mentionnées dans la "Norme internationale pour les eaux de boisson".
15. "Résidus" - s'entend des résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides et des contaminants, tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius.
16. "Retenue" - placée sous le contrôle et la surveillance de l'autorité compétente dans l'attente du jugement final.

17. [Par "saine et conforme à l'hygiène", on entend une viande jugée propre à la consommation humaine compte tenu des critères suivants:

- a) elle ne provoquera pas d'infection ou d'intoxication alimentaire, si elle a été correctement manipulée et préparée;
- b) elle ne contient pas de résidus excédant les limites établies, [élaborées sous forme de limites maximales de résidus par la Commission du Codex Alimentarius] ;
- c) elle est exempte de maladies, en particulier celles qui ont une importance du point de vue des zoonoses ou de la santé animale;
- d) elle est exempte de contamination visible;
- e) elle est exempte de défauts généralement considérés comme indésirables par le consommateur;
- f) elle a été produite sous contrôle hygiénique adéquat;
- g) elle répond à l'attente du consommateur en ce qui concerne la composition [et la méthode de production]. ]

18. "Animal d'abattoir" - tout animal conduit légalement dans un abattoir en vue de son abattage.

19. "Inspecteur vétérinaire" - inspecteur possédant une qualification professionnelle de vétérinaire.

20. "Viscères" - organes de la cavité thoracique et abdominale, y compris les reins.

#### SECTION IV - INSPECTION ANTE-MORTEM

**L'état sanitaire de l'exploitation agricole d'origine et les méthodes d'élevage des animaux d'abattoir ont des répercussions sur la sécurité de la viande et sa conformité à l'hygiène, A cet égard, tout devrait être mis en oeuvre pour réunir et évaluer les informations qui peuvent être pertinentes en matière d'inspection ante-mortem et post-mortem.**

**On devrait procéder à l'inspection ante-mortem de façon systématique, conformément aux procédures de routine établies par l'autorité compétente, l'objectif étant de garantir que les animaux qui se sont révélés atteints par une maladie ou un défaut susceptible de rendre leur viande impropre à la consommation humaine sont enlevés de la chaîne alimentaire et identifiés comme tels.**

**L'inspection a également pour objectif de garantir que les animaux dont la viande peut être propre à la consommation humaine mais qui demandent une manutention particulière pendant l'abattage et l'habillage, ainsi que les animaux qui devront faire l'objet d'une attention particulière au moment de l'inspection post-mortem, sont isolés et manipulés ou inspectés en conséquence.**

*Des systèmes adéquats d'identification des animaux et de constitution de dossiers sont indispensables si l'on veut utiliser pleinement les informations de l'exploitation d'origine pour l'inspection ante-mortem et post-mortem. Les systèmes de collecte et d'enregistrement des données devraient rendre compte avec précision de l'état sanitaire des exploitations et permettre une analyse épidémiologique sérieuse. En outre, le système de collecte et d'enregistrement*

*des données devrait être capable de s'adapter à l'évolution de l'état sanitaire local ou régional de la population et des animaux.*

*L'une des fonctions les plus importantes de l'inspection ante-mortem est de garantir que les animaux sont suffisamment reposés pour que ne soient pas masqués les signes importants pour les décisions résultant de l'inspection. Elle garantit en outre que les signes importants pour ces décisions mais qui risquent de ne pas être facilement décelés (ou moins évidents) au moment de l'inspection post-mortem pourront être pris en considération lors de la décision relative à la sécurité et aux qualités d'hygiène de la viande. lorsque les conclusions d'une inspection ante-mortem sont telles qu'un animal ne peut être abattu pour la consommation humaine, un jugement devrait être prononcé sur la base de ces conclusions, sans être renvoyé à*

*l'inspection post-mortem, après l'abattage. L'inspection ante-mortem permet d'identifier les animaux nécessitant une manutention particulière au cours de l'abattage et sur le plan d'habillage (en raison de leur saleté, d'une maladie ou d'un défaut) et de faire en sorte qu'il en soit ainsi; elle permet en outre de reconnaître les animaux pour lesquels une inspection post-mortem spéciale est nécessaire.*

21. Les informations provenant de l'élevage d'origine dont on dispose devraient être utilisées de façon efficace et appropriée pour obtenir le meilleur résultat de l'inspection ante-mortem et post-mortem.
22. Aucun animal ne devrait être abattu avant d'avoir été soumis à l'inspection ante-mortem et reconnu propre à l'abattage. Il peut être dérogé à cette règle en cas d'abattage d'urgence, si le temps nécessaire à une inspection ante-mortem provoquerait des souffrances inutiles.
23. Les animaux devraient être inspectés le plus tôt possible après leur arrivée à l'abattoir. Si un animal séjourne plus de 24 heures à l'abattoir après l'inspection ante-mortem d'arrivée, on devrait procéder à un nouvel examen dans les 24 heures qui précèdent l'abattage.
24. Les animaux inspectés devraient être identifiés et mis en corrélation avec les conclusions de l'inspection ante-mortem, conformément à une méthode agréée par l'autorité compétente.
25. Le directeur devrait fournir toute l'assistance nécessaire à l'exécution d'une inspection ante-mortem satisfaisante.
26. On devrait procéder à l'inspection ante-mortem en pleine connaissance de toutes les informations pertinentes rassemblées sur les animaux avant leur arrivée à l'abattoir.
27. Les animaux devraient être examinés de façon à ce que l'inspecteur puisse observer les anomalies dans l'attitude, le comportement, l'apparence ou tout autre signe clinique pouvant révéler la présence d'une maladie ou d'un défaut rendant nécessaire une manipulation spéciale ou un examen plus approfondi. L'inspecteur devrait également tenir compte de l'état de propreté des animaux pour décider s'ils sont aptes à être abattus.
28. L'inspecteur qui procédera à l'inspection post-mortem devrait être informé de façon systématique du résultat de l'inspection ante-mortem.
29. L'abattage d'un animal devrait être autorisé sans restriction lorsque l'inspection ante-mortem a démontré que l'animal est convenablement *reposé*, qu'aucune maladie

ou défaut ne le rend impropre à l'abattage pour la consommation humaine ou rend nécessaire une attention spéciale pendant l'habillage ou l'inspection post-mortem, et qu'il n'est pas dans un état de saleté inacceptable.

30. Si au cours de l'inspection ante-mortem, on a observé une maladie ou un défaut qui, sans interdire l'abattage de l'animal pour la consommation humaine, pourra influencer l'inspection ou le jugement post-mortem, l'animal devrait être identifié et son abattage et son inspection post-mortem autorisés par un inspecteur vétérinaire.

31. Si un animal présente des signes suspects, il devrait être exclu de l'abattage normal et placé dans une stalle d'isolement, prévue à cet effet, pour:

- a) examen détaillé, observation ou traitement; ou
- b) abattage dans des conditions particulières pour éviter toute contamination des locaux, du matériel et du personnel.

32. Si des signes de maladie indiquent un trouble général, une maladie transmissible à l'homme ou une toxicité provenant de substances chimiques ou d'agents biologiques qui rendent ou peuvent rendre la viande insalubre, l'animal en cause devrait:

- a) être saisi comme impropre à la consommation humaine, ou
- b) le cas échéant, mis à l'écart et placé sous contrôle d'un inspecteur jusqu'à ce qu'une nouvelle décision soit prise quant à sa destination.

33. Les animaux ayant un comportement normal mais connus pour être porteurs de résidus devraient être soit saisis, soit écartés de l'abattage pour élimination complète ou métabolisation des résidus jusqu'à des niveaux ne dépassant pas les limites de sécurité établies. En cas de doute, l'animal sera identifié, abattu, et la carcasse et les viscères soumis à tous les contrôles de laboratoire nécessaires.

34. Tout animal qui, après inspection ante-mortem, n'est pas reconnu propre à l'abattage, devrait être examiné par l'inspecteur vétérinaire pour décision définitive quant à sa destination.

35. Les restes des animaux morts et des animaux refusés à l'inspection ante-mortem et abattus devrait être immédiatement retirés et acheminés vers une installation de transformation ou autre lieu de destruction, et des précautions doivent être prises pour empêcher tout mauvais usage et écarter tout risque pour la santé humaine et animale. A moins que la cause de la mort soit connue, il est souhaitable que ces animaux soient soumis à une inspection post-mortem afin de déterminer les maladies en cause et de respecter les consignes de surveillance concernant les maladies humaines et animales.

#### SECTION V - INSPECTION POST-MORTEM

**L'inspection post-mortem devrait être exécutée de façon systématique et garantir que la viande reconnue propre à la consommation humaine est sans danger et conforme à l'hygiène.**

**La méthode d'inspection devrait garantir l'absence de toute contamination identifiable au moment de l'inspection post-mortem et devrait limiter la possibilité de contamination invisible au niveau le plus bas possible.**

*All cours de l'inspection post-mortem, l'inspecteur examine les informations provenant de l'élevage et de l'inspection ante-mortem conjointement avec ses propres observations concernant la tête, la carcasse et les viscères. Si à ce stade une décision ne peut être prise au sujet de la consommation humaine, la*

*carcasse et toutes les parties importantes peuvent être mises à l'écart en lieu sûr, en prévision de nouveaux examens. L'inspection post-mortem devrait être efficace et utile, ce qui implique l'ajustement des procédures en fonction des circonstances. Pour y parvenir, une évaluation formelle des risques est nécessaire. Une surveillance de l'étourdissement et de la saignée est nécessaire pour s'assurer que les animaux ne souffrent pas et que des pratiques d'hygiène sont respectées.*

36. On devrait procéder à l'inspection post-mortem dès que l'habillage méthodique d'une carcasse le permet et sans autre délai.

37. Si un ganglion lymphatique, un organe ou un tissu est incisé pour inspection, l'incision doit être franche pour ne pas en modifier l'aspect. Si une incision doit être pratiquée, la coupe devrait être faite de manière à éviter, dans la mesure du possible, tout risque de contamination de la viande, des locaux, de l'équipement ou du personnel.

38. La tête, les organes, les viscères et tout autre partie de la carcasse devant subir l'inspection post-mortem devraient être identifiables avec la carcasse correspondante jusqu'au terme de l'inspection. Le sang des animaux abattus qui doit servir à l'alimentation humaine devrait être consigné jusqu'au terme de l'inspection de la carcasse dont il provient pour en permettre au besoin la saisie.

39. Nul ne devrait soustraire du lieu d'inspection d'un abattoir une quelconque partie de carcasse, organe ou viscère (autre qu'une partie, organe ou viscère qui n'a pas été approuvé pour la consommation humaine ou animale et qui ne sera pas soumis à inspection), avant que l'inspecteur n'ait terminé son examen et pris sa décision.

40. Sauf sur autorisation de l'inspecteur ou conformément aux dispositions prises par l'autorité compétente pour certaines catégories de défauts, nul ne devrait avant la fin de l'inspection:

- a) pratiquer l'ablation d'une séreuse ou de toute autre partie de la carcasse;
- b) enlever, modifier ou dissimuler tout signe de maladie ou de défaut sur la carcasse ou un organe; ou
- c) enlever toute marque d'identification de la peau, des carcasses, tête ou viscères avant l'achèvement de l'inspection et la décision de l'inspecteur.

41. En vue de l'inspection, les têtes devraient être suffisamment dépouillées pour faciliter l'inspection et nettoyées. La base de la langue devrait être détachée ou coupée pour permettre l'accès aux muscles masticateurs et aux ganglions lymphatiques. Si on emploie des crochets pour suspendre les têtes à inspecter et qu'une incision des ganglions lymphatiques est nécessaire, ces derniers peuvent être incisés et examinés avant le dégagement de la langue.

42. Toute carcasse ou tout viscère qui risque de ne pas être propre à la consommation humaine et nécessite une inspection plus détaillée ayant qu'une décision puisse être prise, devrait être convenablement identifié et tenu à l'écart des autres viandes sous le contrôle d'un inspecteur. Toutes les parties nécessaires de l'animal en cause devraient être réunies en vue d'un nouvel examen. On devrait procéder à cet examen ainsi qu'à tout contrôle de laboratoire ou examen complémentaire que l'inspecteur vétérinaire juge nécessaire pour prendre sa décision finale.

43. Le procédé d'identification des carcasses et des viscères consignés en vue d'une inspection plus complète devrait être défini par l'autorité compétente.



[44. Si l'inspecteur a besoin de recourir à :

- a) un examen post-mortem plus détaillé;
- b) un examen de laboratoire; ou
- c) tout autre examen pour établir son jugement sur une carcasse ou les viscères;

il devrait pratiquer les prélèvements nécessaires sur la carcasse et les viscères.]

45. C'est au vétérinaire inspecteur qu'incombe la responsabilité finale des décisions résultant de l'inspection pour ce qui est de la consommation humaine.

#### SECTION VI - METHODES D'INSPECTION POST-MORTEM

**L'autorité compétente devrait établir la procédure de routine applicable à l'inspection de chaque tissu et organe. La procédure décrite dans le présent Code correspond aux exigences minimales.**

**L'inspecteur devrait exécuter tout examen complémentaire jugé nécessaire en cas de doute quant à la présence d'une maladie ou d'un défaut et devrait disposer d'installations satisfaisantes à cette fin.**

**Les tissus et organes non destinés à la consommation humaine devraient être inspectés de façon à pouvoir prononcer un jugement d'ensemble et prévoir la destination de la carcasse et des autres parties. Des mesures de contrôle complémentaires peuvent être périodiquement nécessaires pour contrôler la présence des maladies pouvant se déclarer soudainement dans le bétail d'un abattoir.**

*Les modalités d'inspection post-mortem énoncées dans les tableaux joints au présent Code (Tableaux A, B et C) se réfèrent aux pratiques et connaissances actuelles; elles représentent l'inspection minimale si la méthode officielle d'évaluation des risques n'a pas été appliquée et des procédés plus appropriés élaborés. Une évaluation des risques des différentes méthodes d'inspection des viandes présente de grands avantages et permet la mise au point de méthodes qui tiennent correctement compte des progrès de la science de l'hygiène de la viande et de l'état sanitaire des animaux à inspecter. Ce n'est qu'en appliquant les méthodes d'inspection post-mortem les plus efficaces pour détecter les maladies et les défauts qui affectent ou pourraient affecter l'ensemble des animaux inspectés que l'inspection post-mortem donne les meilleurs résultats. Les méthodes les plus adaptées à chaque catégorie particulière d'animaux varieront non seulement selon les espèces, mais également en fonction de facteurs tels que les systèmes de production, les traitements et autres pratiques, l'âge et la situation sanitaire des animaux dans les régions d'où ils proviennent ou qu'ils ont traversées. Les principes de l'évaluation des risques en matière d'inspection sont exposés en annexe au présent Code.*

*Quant aux tableaux relatifs à l'inspection post-mortem, il est important de noter qu'il s'agit de normes d'inspection minimales et que d'autres mesures d'inspection devraient être prises en cas de doutes ou pour clarifier une situation. Dans ces tableaux, les expressions "palpation" et "incision" comprennent bien sûr un examen visuel le cas échéant.*

46. Les normes minimales d'inspection post-mortem qu'il convient de respecter sont énoncées dans les tableaux joints au présent Code (Tableaux A, B et C). Les

prescriptions minimales d'inspection post-mortem ci-après ne sont pas mentionnées dans ces tableaux:

- a) chez tous les animaux où l'on soupçonne une affection d'appareil ou généralisée, chez tous les animaux réagissant positivement à la tuberculination et chez tous les animaux où des lésions tuberculeuses ont été décelées lors de l'inspection post-mortem, ainsi que chez tous les chevaux réagissant positivement à la malléine, il faudrait inciser et examiner les principaux ganglions de la carcasse (à savoir, les ganglions précruraux, poplités, axillaires, inguinaux superficiels, ischiatiques, iliaques internes et externes, lombaires, rénaux, sternaux, prépectoraux, préscapulaires et atlantals), ainsi que les ganglions lymphatiques de la tête et des viscères;
- b) les mamelles qui seront destinées à la consommation humaine devraient être inspectées par incision;
- c) les tissus et organes habituellement éliminés devraient, lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine, être inspectés de façon satisfaisante;
- d) sauf pour les veaux jusqu'à l'âge de six semaines, l'œsophage de tous les bovins et des veaux devrait être séparé de ses connexions avec la trachée et examiné;
- e) dans le cadre de l'inspection de tous les bovidés et des veaux jusqu'à l'âge de six semaines pour *Cysticercus bovis*, les muscles masticateurs devraient être examinés; il faudrait pratiquer une ou plusieurs incisions parallèles au maxillaire inférieur dans les muscles masticateurs externes et internes;
- f) le cœur de tous les bovidés et des veaux âgés de plus de six semaines devrait être inspecté pour *Cysticercus bovis* en pratiquant une ou plusieurs incisions à la base de la pointe ou en éversant le cœur et pratiquant quelques incisions peu profondes, de façon à pouvoir inspecter les valvules et le myocarde; cette inspection du cœur devrait également être effectuée chez les veaux âgés de moins de six semaines provenant de zones où *Cysticercus bovis* est endémique;
- g) la tête devrait être fendue suivant la ligne médiane et la cloison nasale enlevée et examinée chez tous les chevaux provenant de zones où la morve est endémique;
- h) les muscles et les ganglions lymphatiques (lymphonodi sub-rhatriboidei) sous l'un des deux cartilages scapulaires de tous les chevaux gris ou blancs devraient être examinés pour la mélanose, après dégagement de l'épaule;
- i) s'il existe un risque de *Cysticercus cellulosae*, il faudrait inciser le muscle masticateur externe, les muscles du diaphragme et de l'abdomen et la base de la langue de tous les porcs et soumettre la pointe de la langue à un examen visuel et à une palpation;
- j) le cœur de tous les porcs provenant de zones où existe un risque de *Cysticercus cellulosae* devrait être ouvert et une incision profonde pratiquée dans le septum,

47. Les pays devraient mettre en oeuvre, dans le cadre de leur système d'inspection des viandes, les mesures nécessaires pour assurer une protection du public contre la trichinose.

## SECTION VII - DESTINATION ET ESTAMPILLAGE

*Lorsque l'inspecteur a décidé que la viande est propre à la consommation humaine sans restriction, propre à la consommation humaine sous réserve ou impropre à la consommation humaine, il est nécessaire de marquer la viande de manière systématique pour indiquer le résultat de l'inspection. Cette pratique a pour but de permettre un contrôle et une manipulation/élimination appropriée de la viande avant qu'elle ne parvienne aux consommateurs et de donner une garantie officielle de la sécurité et des qualités d'hygiène de la viande.*

48. La dimension, la forme et le libellé des estampilles ainsi que la couleur et la composition de l'encre utilisée pour le marquage de la viande, devraient être agréés par l'autorité compétente et identiques sur l'ensemble du territoire. Il faudrait, au moment de la conception de l'estampille, tenir compte de la nécessité d'obtenir une impression lisible des marques dans la pratique. Seules des marques au feu ou des marques utilisant une encre appropriée, devraient être utilisées pour la viande.

49. Les carcasses, têtes, organes et viscères reconnus, après inspection ante-mortem et post-mortem, propres à la consommation humaine sans restriction aucune, devraient être pourvus d'une marque lisible et appropriée.

50. Les viandes, têtes, organes et viscères nécessitant un traitement par la chaleur ou par le froid avant livraison à la consommation humaine devraient être identifiés de manière appropriée et, au besoin, estampillés comme tels; ils devraient être placés sous le contrôle d'un inspecteur tant que ledit traitement n'aura pas été appliqué et que la carcasse n'aura pas été jugée propre à la consommation humaine.

51. Les carcasses, parties de carcasse, organes et viscères jugés impropres à la consommation humaine, après l'inspection ante-mortem et post-mortem, ainsi que les fœtus, devraient tous être conservés en sécurité, à la convenance de l'inspecteur, jusqu'à ce qu'ils soient marqués, teints, fondus, dénaturés ou détruits de toute autre façon, afin d'empêcher leur utilisation pour la consommation humaine.

52. Les fers et tampons portant la marque de l'inspection devraient être maintenus propres pendant leur utilisation. Ils devraient être conservés par l'inspecteur et utilisés exclusivement sous son contrôle.

## SECTION VIII - UTILISATION DES CONSTATATIONS FAITES LORS DE L'INSPECTION DES VIANDES

*L'autorité compétente devra faire connaître les résultats de l'inspection des viandes afin d'aider les autres institutions intéressées aux problèmes de santé humaine et de santé animale. Pour réaliser cet objectif, l'autorité compétente devrait faire en sorte que les activités de surveillance soient séparées des activités d'inspection normale de la viande de façon à ne pas empêcher les services d'inspection de la viande de remplir efficacement leur tâche ou le fonctionnement satisfaisant de l'industrie de la viande. L'autorité compétente devrait, si possible, prendre une part active aux programmes de gestion de la santé animale dont le but est d'assurer un approvisionnement alimentaire sûr et conforme à l'hygiène; les informations concernant les zoonoses devraient être communiquées aux institutions appropriées.*

53. L'autorité compétente devrait collaborer étroitement avec les autorités chargées de la lutte contre les maladies animales ainsi qu'avec les autorités responsables de la

santé publique, en sorte que soient utilisées le mieux possible les constatations faites lors de l'inspection des Viandes.

54. Il faudrait établir une distinction entre les activités de recherche et de surveillance et l'inspection régulière des viandes, ainsi que les examens de laboratoire éventuellement requis pour prendre une décision rapide, qui ne sauraient retarder le déroulement normal du jugement post- mortem.

55. Tout cas de maladie animale à déclaration obligatoire dépistée lors de l'inspection ante-mortem ou post-mortem devrait être directement signalé aux autorités vétérinaires responsables de la lutte contre ces maladies.

56. Dans le cadre des enquêtes liées à des projets spéciaux de lutte et d'éradication de maladies, on devrait exploiter au maximum les constatations faites lors de l'inspection ante-mortem et post-mortem, y compris la récupération ou l'enregistrement d'informations sur les marques d'identification des animaux trouvés malades (agrafes d'oreille, tatouages, marques, etc.). Si cela est nécessaire aux fins du projet, des tests de diagnostic spécifiques devraient être autorisés en plus des méthodes normales d'inspection à l'abattoir, à condition que cela puisse se faire sans compromettre les opérations normales d'inspection des viandes et de gestion des abattoirs.

57. L'autorité compétente devrait rassembler périodiquement et examiner les statistiques relatives aux constatations des inspections et aux décisions en matière de jugement. Ces statistiques devraient être communiquées aux autorités responsables de la santé animale aux fins de surveillance des fluctuations de la situation générale dans ce domaine, telle qu'elles apparaissent dans les constatations résultant de l'inspection des viandes.

58. Le cas échéant, les inspecteurs vétérinaires des abattoirs devraient participer activement aux activités de lutte contre les maladies et de protection de la santé des animaux, non seulement en transmettant leurs observations, mais aussi en participant sur le terrain au contrôle de la santé animale.

**TABEAU A**

**CRITERES MINIMAUX POUR L'INSPECTION POST-MORTEM - TETES**

|                        | BOVINS (y compris les veaux)   | CHENAUX  | MOUTONS ET CHEVRES (y compris les agneaux) | PORCS  |
|------------------------|--|--|--|--|
| EXAMEN GENERAL         | Examen visuel des surfaces externes. Examen visuel des cavités orales et nasales des bovins, chevaux et porcs. |  |  |  |
| GANGLIONS LYMPHMTIQUES |  |  |  |  |
| " SUBMAXILLAIRES       | Incision (*)   | Incision   | _____                                      | Incision   |
| " PAROTIDES            | Incision (*)   | Incision   | _____                                      | _____  |
| " RETROPHAYNGIENS      | Incision (*)   | Incision   | _____                                      | _____  |
| LANGUE                 | Palpation (*)  | Palpation  | _____                                      | _____  |
| AUTRE                  | Inspection pour <u>c. bovis</u> conformément au par. 46 alinéa (d) du code                                     | Inspection pour la conformément au par alinéa (f) du Code morve . 46 |  | Inspection pour <u>C.</u> cellulosaee conformément au par. 46 alinéa (h) du Code |

- NOTES - "incision" signifie examen visuel et incision ou tranchages multiples.
- "palpation" indique un examen visuel et une palpation.
  - "sub-maxillaire" désigne les ganglions lymphatiques lymphonodi mandibulares,
  - "parotide" désigne les ganglions lymphatiques lymphonodi parotidei.
  - "rétropharyngien" désigne les ganglions lymphatiques lymphonodi rétropharyngiens.
  - (\*) désigne une inspection visuelle minimale seulement pour les veaux jusqu'à l'âge de six semaines.

**TABLEAU B**

**CRITERES MINIMAUX POUR L'INSPECTION POST-MORTEM - VISCERES**

|                                 | BOVINS (y compris les agneaux)   | CHEVAUX                    | MOUTONS ET CHEVRES (y compris les agneaux) | PORCS                          |
|---------------------------------|--|----------------------------|--|--------------------------------|
| GANGLIONS LYMPHATIQUES"         | Examen visuel  | Examen visuel              | Examen visuel                              | Palpation (a)                  |
| " MESENTERIQUES                 | Incision (*)   | Palpation                  | Palpation                                  | Palpation                      |
| " PORTS                         | Incision (*)   | Incision                   | Palpation                                  | Incision                       |
| " BRONCHIQUES ET DU MEDIASTIN   |  |                            |  |                                |
| APPAREIL GASTRO-INTESTINAL RATE | Examen visuel (*)<br>Palpation   | Examen visuel<br>Palpation | Examen visuel<br>Examen visuel             | Examen visuel<br>Examen visuel |
| FOIE                            | Palpation. Examen visuel de la vésicule biliaire (sauf pour les chevaux). Pour les bovins de plus de six semaines, incision appropriée pour la recherche des douves.   |                            |  |                                |
| POUMONS                         | Palpation. Sauf pour les moutons et les chèvres, les branches devraient être incisées transversalement, au travers du lobe du diaphragme. Pour les chevaux, le larynx, la trachée et les principales bronches devraient être incisés.  |                            |  |                                |
| CŒUR                            | Examen visuel après ablation du péricarde. Les critères d'inspection complémentaires pour les bovins de plus de six semaines sont énoncés au par. 46 alinéa (f) du Code. Des critères d'inspection additionnels éventuels pour les porcs sont énoncés au par. 46 alinéa (j) du Code. |                            |  |                                |
| REINS                           | Examen visuel après énucléation. Inciser complètement les reins dans le cas des chevaux gris ou blancs.  |                            |  |                                |
| UTERES ADULTES                  | Palpation  | Examen visuel              | Examen visuel                              | Examen visuel                  |

- NOTES
- "incision" signifie examen visuel et incision ou tranchages multiples,
  - "palpation" indique un examen visuel et une palpation.
  - "mésentérique" désigne les ganglions lymphatiques lymphonodi mesenterici.
  - "porte" désigne les ganglions lymphatiques lymphonodi hepatici (portes).
  - "bronchite et du médiastin" désigne les ganglions lymphatiques lymphonodi tracheobronchiales et mediastinales.
  - (\*) désigne une inspection visuelle minimale seulement pour les veaux jusqu'à l'âge de six semaines,
  - (a) signifie incision si une lésion quelconque a été observée dans les ganglions lymphatiques sub-maxillaires.

**TABLEAU C**

**CRITERES MINIMAUX POUR L'INSPECTION POST-MORTEM - CARCASSES**

|                                 | BOVINS (y compris les veaux)  | CHEVAUX  | MOUTONS ET CHEVRES (y compris les agneaux) | PORCS                               |
|---------------------------------|---|--|--|-------------------------------------|
| EXAMEN GENERAL                  | Examen des carcasses (notamment de la musculature, des os exposés, des articulations, des fourreaux des tendons, etc.) pour déterminer toute maladie ou défaut. On examinera avec attention les conditions corporelles, l'efficacité du saignement, la couleur, les conditions des membranes séreuses (plèvre et péritoine), la propreté et la présence d'odeurs inhabituelles; |  |  |                                     |
| GANGLIONS LYMPHATIQUES          |   |  |  |                                     |
| " INGUINAUX SUPERFICIELS        | Palpation (a)   | Palpation  | Palpation                                  | Palpation                           |
| " ILIAQUES EXTERNES ET INTERNES | Palpation   | Palpation  | Palpation                                  | Palpation (b)                       |
| " PRE-PECTORAUX                 | Palpation   | Palpation  | Palpation                                  | _____                               |
| " POPLTTES                      | _____   | _____  | Palpation                                  | _____                               |
| " RENAUX                        | Palpation   | Palpation  | _____                                      | Palpation                           |
| AUTRE                           |   | Inspection des chevaux gris ou blancs conformément au par. 46 alinéa (g) du Code |  | Palpation de la zone de castration. |

- NOTES - "inguinaux superficiels" (ou supra-mammaires), sont les ganglions lymphatiques lymphonodi inguinales superficiales.
- "iliaques externes et internes" désigne les ganglions lymphatiques lymphonodi iliaci.
- "pré-pectoraux" sont les ganglions lymphatiques lymphonodi cervicales profundi caudales.
- "rénaux" sont les ganglions lymphatiques lymphonodi popliteae.
- (a) indique incision de routine lorsque la mamelle est ou a été en lactation.
- (b) désigne les ganglions iliaques du porc.

## PRINCIPES DE L'EVALUATION DES RISQUES

L'évaluation des risques est un procédé systématique dans lequel les étapes de l'analyse quantitative de l'identification et de l'estimation des risques est combinée à l'évaluation qualitative de ces risques. L'analyse quantitative permet d'estimer l'ampleur et la fréquence des effets nuisibles, d'établir les priorités et de procéder à des comparaisons. L'évaluation des risques permet d'interpréter les dangers que présentent ces risques et d'établir des niveaux acceptables. Pour établir un niveau de protection satisfaisant, l'autorité compétente devrait prendre en considération a) les preuves scientifiques disponibles, b) les opérations et méthodes de production en cause, c) les méthodes d'inspection, d'échantillonnage et d'essais pertinentes, d) les maladies et défauts les plus fréquents, e) les conditions environnementales et f) les mesures zoo-sanitaires et autres.

1. L'évaluation des risques offre un cadre dans lequel seront prises des décisions cohérentes et ordonnées en matière de sécurité alimentaire. Les maladies et les défauts de la viande et des produits carnés peuvent mettre en danger la santé humaine, la santé animale et la salubrité des produits. La recherche des risques comporte la définition de ces derniers, l'examen de leurs effets, l'identification des populations humaines et animales exposées et implique une analyse coût/bénéfice. Elle permet de décider ce que sera un risque acceptable et raisonnable pour le consommateur et, dans le cas de la santé animale, quel est le système de production en cause. L'objectif consiste à diminuer les risques, ou à minimiser les pertes et maximaliser les profits.

2. Un risque peut être défini comme le potentiel de réalisation d'une conséquence négative non désirée d'un événement ou d'une opération. La construction d'un graphe de décisions présente les choix de décisions canines des mesures et des effets. La répartition des probabilités pour un ensemble d'effets connus peut être soit, a) acceptée (risque), soit b) non-acceptée et comportes des effets inconnus (incertitude). Une diminution de l'incertitude d'un système par un complément d'information ne réduit pas nécessairement le risque.

3. Un risque comporte les éléments suivants:

3.1 Un choix de mesures (exposition à des pertes), volontaire ou involontaire.

3.2 Une probabilité (fréquence) de réalisation.

3.3 Une amplitude des pertes (nature de ces dernières, importance et dates).

Lorsque les estimations de probabilité comportent un haut niveau d'incertitude, l'ampleur des pertes gagne en importance dans l'évaluation du risque total.

4. Les types de risque sont les suivants:

4.1 Les risques effectifs, qui ne peuvent être déterminés que pour l'avenir.

4.2 Les risques statistiques ou "réels", calculés à partir\* de données historiques.

4.3 Les risques prévus au moyen de modèles analytiques construits à partir de données antérieures.

4.4 Les risques pressentis, perçus intuitivement par les intéressés.



Certains risques identifiés sont si minces qu'ils peuvent être considérés comme étant en fait d'une valeur égale à zéro. Toutefois, une estimation correcte des risques, et des effets de modeste proportion, sont implicites dans l'attribution d'une valeur égale à zéro.

5. Dans l'évaluation des risques, le processus d'identification et d'estimation systématique des risques est combinée à une évaluation scientifique. L'établissement des niveaux de risques acceptables est l'élément primordial du processus d'évaluation des risques. Si, pour l'analyse des risques, les experts ont recours à des méthodes perfectionnées, les populations se fondent généralement sur un jugement intuitif.

5.1 L'identification des risques consiste à identifier toutes les sources possibles de risques et d'effets. La subjectivité peut jouer un rôle considérable dans l'identification des risques et l'évaluation des effets.

5.2 L'estimation des risques établit les probabilités statistiques de tous les effets possibles et en détermine la valeur. Lorsque l'on ne dispose pas de probabilités statistiques, une estimation des risques prévus peut être calculée.

5.3 L'évaluation des risques comporte une interprétation de l'importance des risques estimés et l'établissement des niveaux de risque acceptables. Les méthodes sont les suivantes:

5.3.1 Méthodes de comparaison des risques, utilisant des niveaux de risque connus et acceptables. Des données historiques, l'établissement de modèles ou l'estimation des risques perçus peuvent être utilisés.

5.3.2 Rentabilité d'une réduction des risques, en ne considérant que les coûts et les bénéfices directs. Cette méthode s'efforce de maximaliser la réduction des risques dans le cadre d'un budget donné.

5.3.3 Equilibrer les coûts et les bénéfices des risques en opposant tous les coûts directs et indirects à tous les bénéfices directs et indirects. *Un* risque acceptable est déterminé par l'évaluation des bénéfices par rapport au niveau des risques encourus.

5.3.4 Opposition au risque, dans laquelle une réduction maximale du risque est recherchée sans tenir compte des bénéfices et sans établir de comparaison avec d'autres risques. Cette méthode peut conduire à une tolérance égale à zéro.

5.3.5 Diverses combinaisons de ces méthodes.

On estime en général qu'aucune méthode d'évaluation des risques n'est applicable à tous les cas. Néanmoins, la détermination d'un risque acceptable dépend toujours plus des modèles quantitatifs utilisés pour déterminer les niveaux numériques en-dessous desquels un risque estime est jugé inacceptable. La détermination d'un risque acceptable ne saurait être valable sans l'examen des bénéfices attendus; aussi, en matière d'évaluation des risques, les décisions devraient tenir compte des conditions d'emploi dans la réalité.

6. L'évaluation des risques pour la santé est un processus spécifique utilisé pour estimer dans quelle mesure les hommes ou des systèmes écologiques seront affectés négativement par un agent chimique ou physique dans des conditions particulières connues. Quatre étapes analytiques sont décrites.

- 6.1 Identification du danger substance pouvant affecter négativement la santé humaine.
- 6.2 Caractérisation du danger: nature des effets négatifs, rapport entre la dose d'une substance et les probabilités d'effets négatifs.
- 6.3 Caractéristiques de l'exposition: estimation de la fréquence, de l'intensité et de la durée de l'exposition humaine qui se produira vraisemblablement avant ou après l'application des mesures visant à l'éliminer.
- 6.4 Détermination du risque: intégration des étapes analytiques précédentes en prévision d'une détermination scientifique du niveau de risque devant servir de base à une décision.

Un tel modèle représente une méthode par étapes conduisant à une détermination quantitative formelle des risques liés à un danger potentiel dans l'alimentation.

7. Le modèle d'évaluation des risques pour la santé fondé sur une méthode de comparaison des risques peut être facilement adapté pour établir des procédures d'inspection post-mortem de la viande appropriées et scientifiquement valables pour une catégorie donnée d'animaux d'abattoir. Les risques se rapportent à tous les dangers facilement identifiables, susceptibles d'affecter la santé publique, la santé animale ou les qualités d'hygiène des produits. Les caractéristiques de l'exposition peuvent être déduites des propriétés spécifiques de la méthode d'inspection (sensitivité et spécificité) qui différencient les méthodes. Les caractéristiques de l'exposition définies statistiquement permettent une comparaison quantitative, le niveau de risque acceptable étant établi en fonction des risques déterminés et des objectifs globaux du programme d'inspection de la viande. Les principes incorporés dans le modèle de prévision devraient comporter:

- 7.1 des essais dans le contexte de la transformation commerciale.
- 7.2 un vaste programme d'échantillonnage aléatoire tel que les résultats du modèle seront représentatifs de la population réelle des abattoirs.
- 7.3 un échantillon de taille suffisante pour obtenir des conclusions précises sur la validité scientifique des différentes méthodes d'inspection.
- 7.4 une détermination des risques qui prend en compte les effets les plus graves possibles des intervalles de fiabilité statistiques établis, en vue d'obtenir des données comparatives.

8. La gestion des risques est le processus par lequel l'autorité compétente décide comment doivent être utilisés les résultats d'une évaluation des risques et applique ces décisions. Une information réelle sur les risques fournie à la communauté par l'autorité compétente est un élément important de ce processus.

9. Des considérations économiques, sociales et politiques ne devraient pas entraîner l'établissement de priorités et de règlements qui ne seraient pas les plus indiqués du point de vue scientifique et technique.

**ALINORM 93/16  
ANNEXE IV**

**PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES  
POUR LE JUGEMENT ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM  
DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET DES VIANDES  
(CAC/RCP 34-1985)  
Octobre 1991**

**PREAMBULE**

On devrait à chaque étape de la chaîne alimentaire avoir recours à la science vétérinaire et à la science de l'hygiène de la viande afin que la viande fraîche provenant d'animaux d'abattoir soit saine et conforme à l'hygiène. Le Code d'usages pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes, ainsi que le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche, et le Code d'usages pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir, énoncent les prescriptions qu'il convient de respecter pour atteindre cet objectif. Des pratiques traditionnelles peuvent justifier des dérogations à certaines de ces prescriptions, lorsque la viande fraîche est destinée au commerce local.

**PRINCIPES ET OBJECTIFS DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE  
POUR LA VIANDE FRAICHE ET DES CODES D'USAGES  
QUI LUI SONT ASSOCIES**

1. L'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et l'application permanente de pratiques conformes à l'hygiène ont pour but de garantir que la viande fraîche destinée à la consommation humaine est saine et conforme à l'hygiène.
2. Les règles pour l'inspection de la viande et les pratiques d'hygiène énoncées dans le présent Code d'usages et les codes qui lui sont associés sont des prescriptions dictées par les connaissances et pratiques scientifiques actuelles.
3. Chaque fois qu'on en a la possibilité, on devrait procéder à une évaluation des risques<sup>1</sup> qui, fondée sur une méthodologie scientifique reconnue, permet d'améliorer les connaissances du moment. De telles évaluations favoriseront la mise en oeuvre des principes d'hygiène de la viande ci-après:
  - a) des normes de sécurité alimentaire devraient être appliquées de manière constante afin de garantir un approvisionnement en viande saine et conforme à l'hygiène; si un approvisionnement alimentaire adéquat est menacé dans certaines situations commerciales "cales, les normes de sécurité peuvent comprendre des traitements appropriés pour écarter tout risque;
  - b) les procédures d'inspection ante-mortem et post-mortem devraient être fonction du tableau de la morbidité et de la fréquence des maladies et défauts qui caractérisent la catégorie d'animaux d'abattoir sur laquelle porte l'inspection;

<sup>1</sup> ["L'évaluation des risques" est une méthode systématique où sont combinées les étapes de l'analyse quantitative, d'une identification et d'une estimation des risques et l'évaluation qualitative de ces risques. La quantification permet une estimation de l'ampleur et de la fréquence des effets négatifs, l'établissement des priorités et autorise des comparaisons. L'évaluation des risques conduit à une interprétation de leur importance et à l'établissement de seuils acceptables. En établissant un niveau de protection approprié, l'autorité compétente devrait prendre en considération le désir de multiplier les débouchés commerciaux tout en garantissant la protection de la santé humaine et de la santé animale.]

- c) les systèmes de contrôle des opérations devraient maintenir la contamination microbienne de la viande au niveau le plus faible qu'il soit possible d'atteindre

dans la pratique et empêcher toute croissance ultérieure à des niveaux pouvant constituer un risque;

d) le système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP)<sup>2</sup>, placé sous le contrôle et la supervision de l'autorité responsable, est une méthode scientifique qui permet d'assurer la sécurité et la conformité à l'hygiène des denrées alimentaires tout au long de la production, de la transformation et de la distribution de la viande fraîche, aussi ce système doit-il être utilisé chaque fois que possible, en conjonction avec d'autres procédures de garantie de la qualité, dans la mise en oeuvre du présent Code;

e) lorsque, par l'évaluation des risques, il est démontré que le fait de ne pas éliminer un défaut d'une catégorie spécifiée par l'autorité compétente ne compromet pas la sécurité, et qu'une méthode adéquate d'identification du produit est en place, l'autorité compétente pourra autoriser la production destinée à l'utilisation prévue.

4. La responsabilité d'une production de viande saine et hygiénique devrait être partagée entre l'industrie et l'autorité compétente. Le personnel de l'industrie devrait participer le plus possible aux systèmes volontaires de garantie de la qualité et aux activités de surveillance et de contrôle de l'hygiène de la viande, sous la supervision et le contrôle de l'autorité compétente, pour garantir la conformité avec les spécifications. Des programmes de formation et d'éducation auxquels participeraient l'industrie et l'autorité compétente sont nécessaires pour atteindre cet objectif.

5. L'autorité compétente devrait avoir des ressources adéquates, disposer du pouvoir légal de faire appliquer les prescriptions nécessaires à une production de viande saine et conforme à l'hygiène et être indépendante de la direction de l'abattoir et des autres intérêts de l'industrie. Les chefs de l'industrie devraient avoir l'obligation légale de se conformer aux instructions concernant l'hygiène et l'inspection de la viande, et de fournir à l'autorité compétente les informations et l'assistance dont elle pourrait raisonnablement avoir besoin.

6. Dans ses activités visant à réduire les dangers que peut présenter la viande, l'autorité compétente devrait allouer en permanence des ressources permettant de couvrir utilement et effectivement les coûts.

7. Une surveillance visant à déceler les dangers que pourrait contenir la viande et qui sont introduits aux étapes de la production est un élément essentiel d'un programme sur l'hygiène de la viande. La mise en oeuvre de mesures de contrôle s'appuie sur une connaissance de l'état sanitaire du bétail présenté à l'abattoir accompagné d'un système approprié de collecte des données.

<sup>2</sup> ["Le système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques" (HACCP) est une méthode systématique de contrôle des conditions sanitaires et des opérations de la production alimentaire qui permet de garantir une production d'aliments sains et conformes à l'hygiène. Un plan HACCP doit reposer sur une évaluation conforme aux circonstances des risques pour la santé des hommes et des animaux, obtenue au moyen de techniques d'évaluation des risques acceptés. Le Système HACCP comporte l'identification et le classement de tous les risques associés à chaque étape de la production, la définition des limites critiques et la surveillance nécessaire aux points de contrôle critiques, ainsi que la tenue de registres et l'application de méthodes de contrôle. Un système HACCP est particulièrement adapté à un certain produit, à ses conditions de transformation et de distribution, devrait être mis au point dans chaque abattoir ou établissement.]

8. Les règlements concernant l'hygiène de la viande devraient reposer sur des bases scientifiques, pour protéger la *santé* des consommateurs et faciliter le commerce international de la viande. Des politiques d'équivalence<sup>3</sup> qui offrent les mêmes garanties de sécurité et d'hygiène suppriment la nécessité de reprendre les prescriptions de

chaque pays et, par conséquent, tous les pays ne sont pas tenus d'appliquer des procédures identiques.

9. L'autorité compétente devrait faciliter l'adoption de nouvelles technologies et méthodes à condition qu'elles concourent à une production de viande fraîche, saine et conforme à l'hygiène\*

10. L'autorité compétente devrait introduire des pratiques intégrées de sécurité alimentaire, qui tiendraient compte de toutes les préoccupations et de l'ensemble des connaissances en matière de sécurité des produits alimentaires. Cette activité devrait aller de pair avec la coopération internationale visant les programmes de sécurité des produits alimentaires.

3

[La notion "d'équivalence" n'est pas expressément définie aux fins du présent Code mais doit être comprise dans le sens qui lui est donné dans l'Accord général sur les tarifs douaniers et le commerce (GATT). En novembre 1990, le PROJET DE TEXTE SUR LES MESURES SANITAIRES ET PHYTOSANITAIRES mis au point dans le cadre des Négociations commerciales multilatérales de l'Uruguay Round était le suivant:

"Les parties contractantes doivent accepter de considérer comme équivalentes les mesures sanitaires ou phytosanitaires des autres parties contractantes, même si ces mesures diffèrent des leurs ou de celles appliquées par d'autres parties contractantes offrant le même produit dans le commerce, à condition que la partie contractante exportatrice démontre de manière objective à la partie contractante importatrice que lesdites mesures assurent à la partie contractante importatrice un niveau de protection sanitaire ou phytosanitaire satisfaisant. A cette fin, on devrait raisonnablement garantir sur demande à la partie contractante importatrice le droit d'entrée pour procéder\* à des inspections, à des essais ou à d'autres vérifications pertinentes.

"Les parties contractantes devront, sur demande, entrer en consultation dans le but de conclure des accords bilatéraux et multilatéraux sur la reconnaissance de l'équivalence de certaines mesures sanitaires ou phytosanitaires."]

# CODE D'USAGES POUR LE JUGEMENT ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET DES VIANDES

## SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

Le présent Code s'applique spécifiquement au jugement, dans les abattoirs, des animaux d'abattoir et de la viande des bovins (y compris les veaux), des chevaux, des porcs, des moutons (y compris les agneaux:) et des chèvres. Le jugement est fondé sur les conclusions de l'inspection ante-mortem et post-mortem telle qu'elle est décrite dans le "Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir", des informations provenant de l'élevage d'origine et des "résultats de tous tests supplémentaires. Le présent" Code peut également servir de des lieux autres que des abattoirs.

Le présent Code doit être lu conjointement avec le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche et le Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir.

## SECTION II - PRINCIPES ET OBJECTIFS

**Les principes et objectifs du présent Code sont les suivants:**

- a) Le jugement des animaux d'abattoir et des viandes après l'inspection ante-mortem et/ou post-mortem devrait garantir que la viande reconnue propre à la consommation humaine est sûre et conforme à l'hygiène. Tous les jugements devraient garantir que la santé de l'animal est protégée en tout temps et que le personnel de l'abattoir, ainsi que les manipulateurs de produits alimentaires, sont protégés contra les zoonoses professionnelles.**
- b) L'autorité compétente devrait être responsable de toutes les décisions se rapportant à la santé humaine et à la santé animale lors de l'admission des animaux à l'abattoir et lors de l'inspection ante-mortem et post-mortem.**
- c) Le diagnostic des maladies et défauts et les jugements devraient tenir compte de toutes les informations disponibles provenant de l'inspection ante-mortem et post-mortem et des installations devraient être à disposition pour permettre l'identification permanente des animaux d'abattoir ou. l'affectation de la viande à une catégorie de jugement particulière. (Voir Section IV pour les catégories).**
- d) En cas de doute, une décision provisoire sur la sécurité et/ou la qualité sanitaire des animaux d'abattoir ou des viandes devra être confirmée par des examens plus couplets pouvant inclure des contrôles en laboratoire. devrait être la plus sévère pouvait être appliquée en l'occurrence.**
- e) Sans pouvoir se substituer à un jugement fondé sur des compétences professionnelles, la législation en matière de jugements devrait fournir uniforme dans tous les abattoirs ou elle est applicable.**
- f) Les jugements devraient être fondés sur des connaissances scientifiques et la législation pertinente. L'autorité compétente peut tenir compte des conditions économiques existantes ainsi que des besoins variables en matière de salubrité, en sorte que les jugements ne privent pas les consommateurs d'un approvisionnement alimentaire suffisant.**

**g) La catégorie de jugement attribuée à la viande qui a fait l'objet d'un jugement post-mortem ne devrait pas être considérée comme un classement sans appel; il doit pouvoir être utilisé avec une certaine souplesse pour tenir compte de diverses situations et de contextes juridiques différents.**

### SECTION III – DEFINITIONS

Aux fins du présent Code, on entend par:

1. "Abattoir", tout local approuvé et homologué par l'autorité compétente, utilisé pour préparer, manipuler, emballer ou conserver la viande ainsi que pour l'abattage et l'habillage des animaux destinés à la consommation humaine\*
2. "Reconnue propre à la consommation humaine" toute viande qui a été inspectée et acceptée sans restriction aucune et estampillée en conséquence (symbole de jugement A).
3. "Reconnue propre à la consommation humaine sous réserve de distribution dans des zones limitées" - toute viande qui a été inspectée et approuvée pour la consommation humaine, à condition que sa distribution soit limitée à des zones restreintes, pour des raisons concernant la protection de la santé animale (symbole de jugement L).
4. "Estampille", toute marque ou tout cachet, ainsi que toute étiquette portant cette marque ou ce cachet, agréés par l'autorité compétente.
5. "Carcasse" - corps de tout animal abattu après saignée et habillage.
6. "Nettoyage" - suppression de toute matière indésirable.
7. "Saisi"- animal d'abattoir ou viande inspecté et jugé, ou autrement établi par les autorités comme étant impropre à la consommation humaine et devant être détruit,
8. "Reconnue propre à la consommation humaine sous conditions", toute viande qui a été inspectée et acceptée pour la consommation humaine sous réserve qu'elle soit traitée sous contrôle officiel afin de la rendre saine pour la consommation humaine et d'éviter tout risque pour la santé animale, avant qu'elle soit estampillée et distribuée (symbole de jugement K).
9. "Contamination" - le *root* renvoie à toute matière indésirable, et comprend les substances et les microorganismes qui rendent la viande fraîche malsaine et contraire à l'hygiène.
10. "Autorité compétente", autorité officiellement chargée par les pouvoirs publics du contrôle de l'hygiène, y compris de l'inspection de la viande.
11. Présentant des lésions ou des anomalies - a) pour les organes: l'organe où l'on a découvert des modifications pathologiques ou autres anomalies; b) pour des parties d'organe: les parties d'un organe où l'on a découvert des modifications pathologiques ou autres anomalies et qui peuvent être séparées des autres parties de l'organe qui ne sont pas atteintes; c) pour des parties de carcasse: les parties de carcasse où l'on a découvert des modifications pathologiques ou autres anomalies et qui peuvent être séparées des autres parties de carcasse qui ne sont pas atteintes.
12. "Habillage" - division progressive sur le plan d'habillage d'un animal d'abattoir en une carcasse (ou demi-carcasse), en abats et en sous-produits non comestibles; l'habillage peut comporter l'ablation de la tête, de la peau, des organes génitaux, de la vessie, des pattes et des mamelles des animaux en lactation.

13. "Abats comestibles": dans le cas des animaux d'abattoir, les abats reconnus propres à la consommation humaine.
14. "Abattage d'urgence" - abattage par nécessité de tout animal:
  - a) ayant récemment subi une blessure traumatique et est jugé en souffrir;
  - b) qui se trouve dans un état qui, sans en empêcher l'acceptabilité partielle ou conditionnelle pour la consommation humaine, risque toutefois de s'aggraver si l'abattage n'a pas lieu immédiatement.
15. "Etablissement" - tout local autre qu'un abattoir, approuvé et homologué par l'autorité compétente dans lequel de la viande fraîche est préparée, manipulée, conditionnée ou entreposée.
16. "Propre à la consommation humaine" dans le cas de la viande: reconnue comme étant saine et conforme à l'hygiène par l'inspecteur, sauf s'il résulte d'examen ultérieurs, y compris d'examen de laboratoire, que le produit n'est pas conforme.
17. "Viande fraîche" - viande qui n'a subi d'autre traitement que le conditionnement en atmosphère modifiée ou l'emballage sous vide pour assurer sa conservation; toutefois, la viande réfrigérée continue d'être considérée comme "fraîche" aux fins du présent Code.
18. "Impropre à la consommation" - inspectée et jugée, ou officiellement reconnue impropre à la consommation humaine, mais dont la destruction n'est pas nécessaire.
19. "Inspecteur" - fonctionnaire dûment formé, nommé par l'autorité compétente pour inspecter les viandes et en contrôler l'hygiène ; il peut s'agir d'un inspecteur vétérinaire. La supervision de l'hygiène de la viande, y compris l'inspection de la viande, doit être placée sous la responsabilité d'un inspecteur vétérinaire.
20. "Directeur" - dans le cas d'un abattoir ou établissement: toute personne actuellement responsable de la gestion de l'abattoir ou de l'établissement.
21. "Viande" - partie comestible de tout animal d'abattoir abattu dans un abattoir, y compris les abats comestibles.
22. "Abat" - pour les animaux abattus, toute partie comestible ou non, autre que la carcasse.
23. "Vétérinaire officiel sur le terrain" : vétérinaire qui exerce des fonctions officielles sur le terrain pour le compte des pouvoirs publics.
24. "Eau potable": eau pure et salubre au point d'utilisation, conformément aux prescriptions de l'OMS mentionnées dans la "Norme internationale pour les eaux de boisson".
25. "Vêtements de travail" - vêtements spéciaux visant à empêcher la contamination de la viande, portés par dessus les autres vêtements par les personnes travaillant dans un abattoir ou un établissement, y compris coiffures et chaussures.
26. "Résidus": s'entend des résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides, et des contaminants, tels qu'ils sont définis dans le Codex Alimentarius.
27. "Retenue" - placée sous le contrôle et la surveillance de l'autorité compétente dans l'attente du jugement final.



28. [Par "saine et conforme à l'hygiène", on entend une viande jugée propre à la consommation humaine compte tenu des critères suivants:

- a) elle ne provoquera pas d'infection ou d'intoxication alimentaire si elle a été correctement manipulée et préparée;
- b) elle ne contient pas de résidus excédant les limites établies [élaborées sous forme de limites maximales de résidus par la Commission du Codex Alimentarius] ;
- c) est exempte de maladies, en particulier celles qui ont une importance du point de vue des zoonoses ou de la santé animale;
- d) elle est exempte de contamination visible;
- e) elle est exempte de défauts généralement considérés comme indésirables par le consommateur;
- f) elle a été produite sous contrôle hygiénique adéquat;
- g) elle répond à l'attente du consommateur en ce qui concerne la composition [et la méthode de production]. ]

29. "Abattage" - mise à mort d'un animal d'abattoir aux fins de consommation humaine; ce terme englobe la saignée.

30. "Animal d'abattoir" - tout animal, conduit légalement dans un abattoir en vue de son abattage.

31. "Abattu avec des précautions particulières" - abattu dans un abattoir en prenant les précautions:

- a) nécessaires pour tenir compte d'un risque identifié d'après les conclusions de l'inspection ante-mortem ou les documents provenant de l'élevage d'origine;
- b) ordonnées par un vétérinaire officiel sur le terrain.

32. "Inspecteur vétérinaire" - inspecteur possédant une qualification professionnelle de vétérinaire.

33. "Viscères" - organes de la cavité thoracique et abdominale, y compris les reins.

#### SECTION IV - JUGEMENT AUX FINS D'INSPECTION ET APPLICATION

*La procédure de jugement débute par les décisions prises au moment de l'admission des animaux à l'abattoir et s'achève normalement par le jugement final prononcé après l'inspection post-mortem. Un jugement est prononcé par un inspecteur qui déclare si un animal peut être abattu pour la consommation humaine et dans laquelle des six catégories de jugement l'animal abattu sera classé. La viande peut être jugée:*

- a) *sûre et conforme à l'hygiène sans restriction aucune et par conséquent propre à la consommation humaine;*
- b) *totaletement impropre à la consommation humaine et par conséquent devant être saisie ou éliminée; lorsqu'elle est impropre à la consommation humaine, une nouvelle décision doit être prise pour établir si la viande peut être récupérée à quelque autre fin ou si elle doit être détruite;*
- c) *partiellement impropre à la consommation humaine, ce qui implique que certaines parties doivent être enlevées et éliminées avant que le reste puisse*

*être reconnu propre à la consommation humaine; il convient par la suite de décider si les parties enlevées du fait qu'elles sont impropres à la consommation humaine peuvent être récupérées à quelque autre fin ou si elles doivent être détruites;*

*d) propre à la consommation humaine sous réserve; dans ce cas, il est nécessaire de prescrire un traitement à même de rendre la viande sûre et conforme à l'hygiène;*

*e) propre à la consommation humaine en dépit de quelques dérogations mineures à ce qui est généralement considéré comme conforme à l'hygiène, ces dérogations se rapportant à la présence de défauts d'un type jugé acceptable par l'autorité compétente; ou*

*f) propre à la consommation humaine sous réserve de distribution dans une zone géographique restreinte pour des raisons touchant à la santé animale.*

*Le jugement a pour objet de protéger:*

*a) les consommateurs contre une infection alimentaire, une intoxication et les dangers liés à la présence de résidus;*

*b) les manipulateurs de produits alimentaires contre les zoonoses professionnelles;*

*c) le bétail contre la propagation des infections, des intoxications et des maladies d'importance socio-économique, en particulier des maladies contagieuses à déclaration obligatoire, des maladies faisant officiellement l'objet de mesures de lutte, des défauts d'ordre génétique et des effets toxiques des produits d'alimentation animale ou de l'environnement;*

*d) les animaux familiers et autres animaux synanthropes, ainsi que la faune sauvage contre les zoonoses transmissibles à l'homme;*

*e) les consommateurs (et indirectement l'industrie de la transformation de la viande) contre tout préjudice économique résultant de viande de qualité inférieure ou ayant des propriétés anormales.*

34 Il faudrait prendre en considération toutes les infections, maladies ou défauts observés et un jugement final approprié devrait être fondé sur toutes les indications disponibles telles que certificats, documents fournis par l'exploitation d'origine, observations au cours de l'hébergement des animaux, constatations faites au moment des inspections ante-mortem et post-mortem et résultats des examens de laboratoire demandés.

35. En cas de doute, et si les premiers résultats de l'inspection ante-mortem ou post-mortem n'autorisent pas de conclusions définitives, on devrait prendre une décision provisoire. La viande en attente d'un jugement définitif devrait être "détenue pour nouvelle inspection" ou "détenue pour examen de laboratoire" et elle restera sous la surveillance d'un inspecteur jusqu'à ce que de nouvelles informations permettent de prononcer le jugement final. Si les examens ou les analyses de laboratoire supplémentaires ne peuvent pas être effectués ou ne sont pas effectués et que les doutes ne peuvent être écartés d'aucune manière, la viande devrait être saisie ou faire l'objet de tel autre jugement après confirmation de la maladie ou du défaut en cause.

36. Toute viande reconnue propre à la consommation humaine sous réserve devrait rester sous la surveillance d'un inspecteur vétérinaire ou d'une autre personne

responsable devant un inspecteur vétérinaire jusqu'à ce que le traitement requis ait été appliqué. La viande devrait être saisie ou éliminée, si le traitement prescrit n'est pas appliqué,

37. Le jugement devrait être fondé sur la législation pertinente appliquée par l'autorité compétente. Les jugements ont pour objet de protéger la santé humaine et animale; ils ne devraient cependant pas imposer des frais inutiles à l'industrie.

38. Il est essentiel qu'un inspecteur qui prononce un jugement soit pleinement protégé par la législation et à l'abri des conséquences de décisions prises de bonne foi.

39. C'est à l'autorité compétente que devrait incomber la responsabilité finale de toute décision relative à l'admission d'animaux d'abattage dans un abattoir et de tous les jugements prononcés lors de l'inspection ante-mortem et post-mortem.

40. En cas de contestation de la décision de l'autorité compétente, la législation nationale d'arbitrage devrait être applicable. Néanmoins, la contestation d'une décision ne devrait en aucun cas retarder la prise des mesures si, de l'avis de l'autorité compétente, un tel retard risque de compromettre la santé humaine ou animale.

#### SECTION V - JUGEMENTS ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM

##### A. Jugements concernant l'admission des animaux d'abattoir à l'abattoir

41. Quand un animal ou un lot d'animaux arrive à l'abattoir, une décision doit être prise dès que possible quant à son admission. Les animaux porteurs de maladies ou de défauts importants devraient être évalués par un inspecteur vétérinaire et répartis selon les catégories de jugement ci-après:

- a) n'est pas admis (la destination finale des lots non admis à l'abattoir devrait être régie par la législation concernant la prévention de la propagation des maladies animales contagieuses - si les circonstances sont telles que ne soit possible ni l'évacuation des animaux ni leur maintien en quarantaine dans un enclos sans mettre en danger la santé humaine ou animale, les animaux devraient être admis à l'abattage avec des précautions et restrictions sanitaires, ou détruits, selon le cas. Si les animaux sont déjà sur les lieux, ils ne devraient pas être évacués vivants sans l'approbation de l'autorité compétente);
- b) est admis à l'abattoir sous contrôle spécial, conformément aux dispositions détaillées du paragraphe 45.

42. La décision de ne pas admettre à l'abattoir un animal ou un lot d'animaux relève d'un inspecteur vétérinaire et devrait être fondée sur les critères ou sources d'information ci-après:

- a) l'admission risque d'introduire une maladie contagieuse grave pour la santé humaine ou animale;
- b) les certificats d'origine et de santé exigés aux termes de la législation en matière de santé animale font défaut ou ne correspondent pas au lot;
- c) l'une quelconque des nonnes en matière de santé animale concernant l'itinéraire et le moyen de transport n'a pas été observée;
- d) la certification ou d'autres informations officielles révèlent un traitement chimiothérapeutique ou une exposition à des agents nocifs dans des délais inférieurs aux délais d'attente officiels et si par exemple le manque

d'installations ne permet pas l'admission sous contrôle sanitaire jusqu'à l'expiration du délai d'attente requis.

43. La décision d'admettre un animal ou un lot d'animaux sous contrôle spécial relève aussi d'un inspecteur vétérinaire et devrait être fondée sur les critères ou sources d'information ci-après:

- a) il est originaire d'une zone faisant l'objet d'une mesure ou d'une restriction sanitaire et il est livré en vertu d'une autorisation spéciale sous réserve que soient observées les précautions prescrites;
- b) la présence d'animaux morts ou malades laisse penser qu'il est en présence d'une maladie contagieuse;
- c) les animaux ont été soumis à un traitement chimiothérapique ou ont subi des effets nocifs dans des délais inférieurs aux délais d'attente requis,

B. Jugements prononcés lors de l'inspection ante-mortem

44. Tout animal admis à l'abattoir pour abattage normal devrait être libéré à cet effet, sans restriction aucune, quand l'inspection ante-mortem n'a révélé aucun indice significatif de maladie ou de défaut, si l'animal est suffisamment reposé.

45. Les animaux qui n'ont pas été admis à l'abattoir pour abattage sans restriction aucune devraient être classés dans l'une des catégories de jugement suivantes, sur la base des critères mentionnés:

a) Saisie:

Si lors de l'inspection ante-mortem une maladie ou un défaut a été diagnostiqué, qui rendra nécessaire une saisie totale lors du jugement final, qui comporte un risque inacceptable pour la santé du personnel manipulant la viande, ou qui comporte le risque inacceptable de contaminer les locaux d'abattage ou les autres carcasses;

b) abattage autorisé avec précautions spéciales (dans un local séparé ou dans une zone d'abattage séparée ou à un autre moment, à la fin de la journée de travail ou au cours d'une journée spéciale):

i) si, lors de l'inspection ante-mortem, on soupçonne l'existence d'une maladie ou d'un défaut qui lors de l'inspection post-mortem sera un motif de saisie totale; ou

ii) si, lors de l'inspection ante-mortem, on diagnostique ou présente une maladie ou un état qui, lors de l'inspection post-mortem, sera un motif de saisie partielle ou d'une acceptation sous réserve;

c) ajournement de l'autorisation d'abattage:

si la durée du repos a été insuffisante ou si l'animal à abattre est dans un état qui le rend provisoirement impropre à la consommation humaine, à condition que les circonstances autorisent l'hébergement et l'alimentation de l'animal dans des conditions sûres et conformes à l'hygiène pendant le délai requis; ou

- d) ordre d'abattage d'urgence:
- i) si on observe que l'animal est dans un état qui, sans en empêcher l'acceptation partielle ou sans réserve pour la consommation humaine, risque toutefois de s'aggraver si l'abattage n'a pas lieu immédiatement ;
  - ii) si, en cas de traumatismes accidentels récents, l'abattage immédiat paraît indiqué pour mettre fin aux souffrances de l'animal, ou pour empêcher qu'une aggravation de l'état de l'animal ne le rende impropre à la consommation humaine.

46. En cas d'ajournement de l'autorisation d'abattage, l'animal devrait être isolé dans les conditions fixées par l'autorité compétente et l'inspection ante-mortem sera refaite à intervalles appropriés.

### C. Jugements prononcés lors de l'inspection post-mortem

47. Les décisions prises lors d'une inspection post-mortem sont classées dans les catégories de jugement suivantes: <sup>1</sup>

1. reconnue propre à la consommation humaine;
2. totalement impropre à la consommation humaine;
3. partiellement saisie ou écartée comme étant impropre à la consommation humaine;
4. acceptée pour la consommation humaine sous certaines conditions;
5. viande s'écartant légèrement de la normale, mais propre à la consommation humaine;
6. acceptée pour la consommation humaine sous réserve de distribution dans des zones restreintes.

48. On trouvera aux tableaux de la Section VI les listes des maladies et défauts nécessitant un jugement selon ces six catégories. Ces catégories ne devraient pas être considérées comme étant un classement sans appel; elles sont destinées à être employées avec une certaine souplesse pour tenir compte de la diversité des situations et de contextes juridiques différents.

49. Les critères et principes généraux régissant le classement dans les catégories de jugement post-mortem devraient être les suivants:

#### CATEGORIE 1 - Reconnue propre à la consommation humaine

50. Quand l'examen post-mortem n'a révélé aucun indice de maladie ou de défaut inacceptable et si l'opération d'abattage a été effectuée conformément aux normes d'hygiène, la carcasse et les abats comestibles devraient être reconnus propres à la consommation humaine sans restriction aucune, à condition que ne soient pas applicables par ailleurs des restrictions en matière de santé animale (symbole A sur les listes figurant dans les tableaux de la Section VI).

#### CATEGORIE 2 - Totalement impropre à la consommation humaine

51. La carcasse et les abats devraient être saisis ou éliminés pour utilisation non alimentaire dans la ou les circonstances suivantes (symbole T sur les listes figurant dans les tableaux de la Section VI) :

a) ils présentent un danger pour le personnel manipulant les produits alimentaires, les consommateurs et/ou le bétail;

<sup>1</sup> Seules les viandes de la catégorie mentionnée au par. 47 (1) devraient avoir accès sans restriction aux circuits commerciaux en tant qu'aliments approuvés pour la consommation humaine.

b) leur teneur en résidus dépasse les limites fixées;

c) des déviations organoleptiques inacceptables ont été constatées par rapport à la viande normale;

d) la viande a été acceptée sous conditions pour la consommation humaine mais le traitement prescrit n'est pas disponible ou ne sera pas appliqué,

52. L'élimination et l'utilisation de la viande jugée impropre à la consommation humaine devrait empêcher d'une manière fiable que cette viande ne soit une source de pollution, ne compromette la santé humaine et la santé animale ou ne pénètre de nouveau illégalement dans les circuits de distribution des produits destinés à l'alimentation humaine.

53. Chaque fois que cela est possible, la viande jugée impropre à la consommation humaine peut être autorisée à des fins d'alimentation animale, moyennant des précautions appropriées pour éviter tout emploi abusif et ne pas mettre en danger la santé humaine et animale.

54. D'une manière générale, les critères suivants sont applicables:

a) utilisation pour l'alimentation animale:

i) si elle n'entraîne aucun risque pour la santé et s'il est possible d'une manière fiable d'éviter tout détournement par rapport au but autorisé;

b) utilisation pour la fabrication d'aliments stérilisés pour animaux familiers:

i) si elle n'entraîne aucun risque pour la santé humaine et animale et s'il est possible d'une manière fiable d'empêcher tout emploi abusif pour la consommation humaine;

c) extraction des graisses à haute température par voie sèche ou par voie humide:

i) si le procédé utilisé détruit de manière fiable les agents pathogènes, si le produit obtenu ne contient pas de résidu nocif pour la santé humaine ou la santé animale, et si la recontamination dudit produit après extraction des graisses est évitée d'une manière fiable;

d) utilisation à des fins industrielles non alimentaires après traitement thermique:

i) si elle n'entraîne aucun risque pour la santé humaine ou la santé animale;

e) incinération ou enfouissement profond ou tout autre moyen d'élimination offrant toutes garanties de sécurité.

CATEGORIE 3 - Partiellement saisie ou écartée comme étant impropre à la consommation humaine

55. Lorsque des lésions n'affectant qu'une partie de la carcasse ou des abats sont localisées, les parties touchées devraient être enlevées, tandis que le reste sera reconnu propre à la consommation humaine (sans réserve et sans restriction, ou sous

certaines conditions ou de toute autre manière appropriée). Sur les listes figurant dans les tableaux de la Section VI, le symbole D est utilisé pour indiquer les parties qui devraient être enlevées et saisies ou écartées d'une autre manière. On utilisera pour mettre à l'écart ou utiliser les parties enlevées, les mêmes méthodes que celles applicables à la catégorie de jugement 2 (totalement impropre à la consommation humaine) •

#### CATEGORIE 4 - Acceptée pour la consommation humaine sous certaines conditions

56. Les carcasses contaminées ou qui présentent un risque pour la santé humaine ou la santé animale, mais qui peuvent être traitées sous contrôle officiel de manière à obtenir une viande saine et conforme à l'hygiène, peuvent être jugées comme étant acceptées pour la consommation humaine sous certaines conditions (symbole K sur les listes figurant dans les tableaux de la Section VI). Lorsque cela est nécessaire, les organes devraient être traités de la même façon que les carcasses sinon, ils seront partiellement ou totalement saisis comme étant impropres à la consommation humaine.

57. Des critères différents peuvent être appliqués selon les possibilités économiques et techniques.

58. Jusqu'à ce que le traitement requis ait été appliqué la viande devrait demeurer sous la surveillance d'un inspecteur.

59. La diversité des maladies et des défauts peut justifier des méthodes de traitement différentes. Les méthodes auxquelles on peut avoir recours pour éliminer le risque potentiel que présente la viande sont énumérés ci-après. Sur les listes de maladies ou de défauts qui figurent dans les tableaux de la Section VI, la ou les méthodes appropriées sont indiquées pour chaque cas spécifique.

"Kh" - viande qui, avant d'être distribuée doit être soumise à ébullition ou étuvage. La durée requise pour ce traitement thermique devrait être stipulée en fonction des dimensions et de la forme de la viande à chauffer de telle sorte qu'une température de 90°C (194°F) soit atteinte au centre de la viande; cet objectif peut être atteint en faisant bouillir la viande pas moins de 150 minutes, pour autant que celle-ci soit en cubes de 10 cm de côté maximum. Par ailleurs, la législation peut autoriser tout traitement ou procédé technique propre à garantir l'inactivation de l'agent pathogène considéré.

"Kf" - viande qui, avant d'être distribuée, doit être soumise soit à un traitement thermique, soit à un traitement par le froid apte à tuer le parasite considéré. La durée et la température requises varient suivant la nature et le volume de la pièce de viande à soumettre au traitement et le parasite en cause.

60. L'autorité compétente peut autoriser l'application d'autres méthodes dont il a été démontré qu'elles ont un effet équivalent.

61. Une fois appliqué le traitement requis, la viande peut être commercialisée conformément aux prescriptions de l'autorité compétente.

62. La viande devrait être saisie ou éliminée comme étant immangeable, si le traitement requis n'est pas appliqué de la manière prescrite.

#### CATEGORIE 5 - Viande s'écartant légèrement de la normale mais propre à la consommation

63. Lorsque l'évaluation des risques a démontré qu'une viande, en dépit de la présence d'un ou de plusieurs défauts définis par l'autorité compétente et qui ne sont

généralement pas présents dans la viande saine, ne constitue pas un risque pour la santé humaine, cette viande peut être jugée propre à la consommation humaine (symbole de jugement I sur les listes figurant dans les tableaux de la Section VII), à condition qu'elle soit identifiée comme telle et que le consommateur soit avisé qu'il s'agit d'une viande de qualité inférieure. Cette procédure doit être contrôlée par l'autorité responsable pour garantir que le consommateur ne soit pas trompé. Si l'autorité compétente ne prévoit ni ne reconnaît cette catégorie de viande, la viande sera classée dans la catégorie de jugement post-mortem 2 "totalement impropre à la consommation humaine".

CATEGORIE 6 - Accepté pour la consommation humaine sous réserve de distribution dans des zones restreintes

64. Si la législation zoosanitaire en vigueur le prévoit, la viande des animaux en provenance d'une zone où une action sanitaire est en cours par suite de l'apparition d'une maladie animale contagieuse et qui, par ailleurs, répond à toutes les spécifications de la viande "reconnue propre à la consommation humaine", peut être approuvée pour distribution dans des zones restreintes, à condition qu'il n'en résulte aucun risque pour la santé humaine. Une telle viande ne devrait pas être distribuée ou commercialisée en dehors de la zone d'action sanitaire en question (symbole de jugement L sur les listes figurant dans les tableaux de la Section VI).

65. Si la législation zoosanitaire en vigueur le prévoit, la viande des animaux provenant d'un périmètre restreint qui ont été vaccinés et peuvent de ce fait être porteurs d'une maladie, ne devrait pas être commercialisée et distribuée en dehors de ce périmètre restreint.

66. Toute viande acceptée pour la consommation humaine sous réserve de distribution dans des zones restreintes devrait être clairement identifiée. La vente et la distribution de cette viande ne devraient être autorisées que par l'intermédiaire de circuits commerciaux titulaires d'une licence spéciale et placés sous surveillance étroite ou, si cela est possible du point de vue économique, n'être autorisées que pour utilisation dans des établissements dont la direction est fiable.

D. Viande retenue en vue d'une nouvelle inspection

67. La viande devrait être retenue pour examen de laboratoire:

- a) si une analyse microbiologique ou un test biologique est rendu nécessaire par des conclusions de l'inspection ante-mortem ou post-mortem qui en justifieraient la saisie, à moins qu'un examen de laboratoire ne permette d'écarter de façon fiable tout soupçon d'état infectieux ou autre;
- b) si un examen chimique, toxicologique ou autre en laboratoire est rendu nécessaire par des circonstances, un soupçon dû aux constatations faites lors de l'inspection, des rapports concernant la zone de production ou d'autres sources d'information officielle;
- c) si des examens portant sur les trichines et autres organismes sont nécessaires, mais non possibles dans l'immédiat, au moment de l'inspection post-mortem.

Note: Aux fins du présent Code, le rôle de l'examen de laboratoire dans le cadre du jugement post-mortem est régi par les principes suivants:

- a) Le jugement fondé sur les preuves cliniques et morphologiques lors de l'inspection ante-mortem et post-mortem est considéré comme suffisant



en soi et aucune confirmation en laboratoire ne devrait être exigée si les constatations cliniques et morphologiques sont sans équivoque. En cas de doute, la viande sera saisie, à moins que les résultats d'un examen de laboratoire n'indiquent qu'une décision moins draconienne peut être prise sans compromettre la santé humaine et animale,

- b) L'examen de laboratoire permet dans bien des cas d'écarter des *souçons* éveillés lors de l'inspection et, ainsi, de conserver des aliments précieux qui, autrement, devaient être saisis. Du point de vue économique et nutritionnel, l'examen de laboratoire peut ainsi être considéré comme étant pratiquement indispensable.
- c) Il est reconnu qu'en vertu de la loi ou dans la pratique certains systèmes nationaux d'inspection des viandes peuvent assigner à l'examen de laboratoire un rôle différent, voire un éventail de fonctions plus large. Il est reconnu également que les progrès réalisés dans les techniques d'analyses en laboratoire favoriseront peut-être une telle orientation à l'avenir. Cela ne sera pas considéré comme allant à l'encontre du présent Code de jugement, à condition que les méthodes fondamentales visant à déterminer les faits soient d'une efficacité au moins équivalente à celle des méthodes décrites dans le Code international recommandé par le Codex Alimentarius pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et que le jugement effectif au regard des diverses maladies et déficiences ne soit pas moins exigeant que celui qui est recommandé dans le présent Code de jugement.

68. La viande détenue devrait rester sous le contrôle d'un inspecteur jusqu'au jugement final.

#### SECTION VI - JUGEMENTS FINALS RECOMMANDÉS (TABLEAUX)

69. Il est important de noter que la présente section ne devrait être utilisée que comme directive; elle n'est en effet pas destinée à se substituer au jugement fondé sur des connaissances professionnelles.

70. Les tableaux ont pour objet de suggérer le jugement qui serait approprié, en fonction d'un diagnostic précis, à la lumière des connaissances actuelles et conformément aux principes énoncés dans le présent Code.

71. Dans les tableaux, les maladies et défauts sont énumérés sous trois rubriques principales: constatations générales, liste topographique et liste étiologique, comme indiqué ci-après au paragraphe 76, sous le titre "Numéro de série des maladies et défauts". Le jugement applicable est indiqué par les "symboles de jugement" A, T, D, K, I et L, ainsi qu'il est expliqué aux paragraphes 47 à 66 et récapitulé dans la liste, au paragraphe 77. Les tableaux contiennent en outre des notes signalant des précautions spéciales à prendre ou indiquant des critères pour le choix d'autres jugements.

72. Habituellement, le jugement fondé sur des constatations générales l'emportent sur ceux qui s'appliquent à des états topographiques et/ou étiologiques plus spécifiques, à moins que le jugement fondé sur ces dernières constatations ne soit plus sévère.

73. L'examen de laboratoire aux fins d'un jugement ne devrait être effectué que dans les cas où l'information complémentaire ainsi recueillie contribue à la prise de décision, aidant en particulier à écarter les soupçons qui, autrement, conduiraient à un jugement plus sévère. Les examens de laboratoire devraient être conformes aux principes énoncés au paragraphe 67 du présent Code. L'ampleur de ces examens

dépendra de l'analyse coût/bénéfice effectuée par le pays en cause.

74. Dans le cas où une inspection complète ante-mortem et post-mortem ne peut être effectuée, les animaux d'abattoir et leur viande devraient être saisis, à moins qu'un examen de laboratoire n'exclue tout risque pour la santé humaine et/ou la santé animale.

75. Un examen bactériologique ne peut être considéré comme complet que s'il est associé à un test de détermination des substances antimicrobiennes afin d'exclure tout résultat faussement négatif.

76. Numéro de série des maladies et défauts

1. Constatations générales
2. Liste topographique
  - 2 - 1 Omphalite aiguë
  - 2 - 2 Maladies du système nerveux
  - 2 - 3 Maladies du péricarde, du coeur et des vaisseaux
  - 2 - 4 Maladies des voies respiratoires
  - 2 - 5 Maladies de la plèvre
  - 2 - 6 Maladies de l'estomac et des intestins
  - 2 - 7 Maladies du péritoine
  - 2 - 8 Maladies du foie
  - 2 - 9 Maladies des voies urinaires
  - 2 - 10 Maladies des organes génitaux femelles et maladies associées
  - 2 - 11 Maladies des organes génitaux mâles
  - 2 - 12 Maladies du pis
  - 2 - 13 Maladies du squelette, des articulations et des gaines tendineuses
  - 2 - 14 Maladies de la musculature
  - 2 - 15 Maladies de la peau
3. Liste étiologique
  - 3 - 1 Etats parasitaires
  - 3 - 2 Maladies dues à des protozoaires
  - 3 - 3 Etats dus à des bactéries (y compris les microorganismes apparentés)
  - 3 - 4 Affections virales
  - 3 - 5 Syndromes d'étiologie non identifiée ou non infectieuse
  - 3 - 6 Mycotoxines et infections mycosiques

77. Symboles de jugement: les symboles de jugement suivants sont utilisés dans les tableaux:

- A Reconnue propre à la consommation humaine
- T Totalement impropre à la consommation humaine
- D Désigne les organes ou les parties de carcasse impropres à la consommation humaine.
- K Acceptée comme propre à la consommation humaine sous certaines conditions (Kh - traitement thermique; Kf - traitement par le froid ou traitement thermique)
- L Acceptée comme propre à la consommation humaine sous réserve de distribution dans des zones restreintes
- ... Sans objet (par exemple en cas de saisie totale les colonnes concernant la saisie partielle sont sans objet).