

commission du codex alimentarius

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

ORGANISATION MONDIALE DE LA
SANTÉ

BUREAU CONJOINT; Via delle Terme di Caracalla 00100
ROME Tél. : 57971 Télex: 625852-625853 FAO | Câbles:
Foodagri Rome

Facsimile: (6)5797.4593

ALINORM 93/16A

PROGRAMME. MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMMISSION DU CODEX ALIMENTARIUS

Vingtième session

Genève (Suisse), 28 juin - 7 juillet 1993

**RAPPORT DE LA SEPTIEME SESSION DU
COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE DE LA VIANDE**

Rome, 29 mars - 2 avril 1993

N.B.: Ce document contient aussi la lettre circulaire CL 1993/9-MH.

- AUX: - Services centraux de liaison avec le Codex
- Participants' à la septième 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 delle Terme di Caracalla, 00100 Rome (Italie)
- OBJET: Distribution du rapport de la septième session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande, Rome, 29 mars-2 avril 1993, ALINORM 93/16A

QUESTIONS SOUMISES A LA COMMISSION POUR ADOPTION

1. Projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche (ALINORM 93/16A, par. 17 à 35 et Annexe II)

Le Comité a révisé ce texte compte tenu des observations reçues et il est convenu de le porter à l'étape 5 en recommandant à la Commission d'omettre les étapes 6 et 7 et de l'adopter à l'étape 8.

2. Projet de révision du Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes (ALINORM 93/16A, par. 36 à 61 et Annexe III)

Le Comité a révisé ce texte compte tenu des observations reçues et il est convenu de le porter à l'étape 5 en recommandant à la Commission d'omettre les étapes 6 et 7 et de l'adopter à l'étape 8.

3. Projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour le gibier (ALINORM 93/16A, par. 62 à 96 et Annexe IV)

Le Comité a révisé ce texte compte tenu des observations reçues et il est convenu de le porter à l'étape 5 en recommandant à la Commission d'omettre les étapes 6 et 7 et de l'adopter à l'étape 8.

Les gouvernements qui souhaitent faire des observations concernant les incidences des questions ci-dessus ou des dispositions qu'elles contiennent sur leurs intérêts économiques, doivent les envoyer par écrit conformément aux dispositions prévues pour l'élaboration des normes Codex mondiales à l'étape 5 et à l'étape 8 (voir Manuel de procédure du Codex Alimentarius, septième édition) au Chef du Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, **au plus tard le 15 juin 1993.**

RESUME DES CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

A sa septième session, le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande (Rome, 29 mars-2 avril 1993, ALINORM 93/16A) est parvenu aux conclusions et recommandations ci-après:

Questions intéressant la Commission

Le Comité:

- a révisé compte tenu des observations et est convenu de porter à l'étape 5 le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche et recommandé que la Commission omette les étapes 6 et 7 et adopte le Code à l'étape 8 (par. 32, Annexe II);
- a révisé compte tenu des observations et est convenu de porter à l'étape 5 le Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes et a recommandé que la Commission omette les étapes 6 et 7 et adopte le Code à l'étape 3 (par. 60, Annexe II);
- a révisé compte tenu des observations et est convenu de porter à l'étape 5 le Code d'usages en matière d'hygiène pour le gibier et a recommandé que la Commission omette les étapes 6 et 7 et adopte le Code à l'étape 8 (par. 96, Annexe IV).

Autres questions:

Le Comité:

- a demandé au Secrétariat du Codex de corriger et de mettre à jour le document intitulé "Point d'information sur les travaux entrepris par d'autres groupes du Codex Alimentarius sur les résidus, y compris les contaminants, concernant la viande fraîche" et de le distribuer pour information aux délégués et aux services centraux de liaison avec le Codex (par. 16);
- ayant achevé son programme de travail immédiat, il est convenu de s'ajourner *sine die* (par. 100).

TABLE DES MATIERES

	<u>Paragraphe</u> s
INTRODUCTION	1
OUVERTURE DE LA SESSION	2 - 10
ADOPTION DE L'ORDRE DU JOUR	11 - 12
QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE	13 - 14
POINT D'INFORMATION SUR LES TRAVAUX ENTREPRIS PAR D'AUTRES GROUPES DU CODEX ALIMENTARIUS SUR LES RESIDUS, Y COMPRIS LES CONTAMINANTS, CONCERNANT LA VIANDE FRAICHE	15 - 16
PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE FRAICHE A L'ETAPE 4	17 - 35
Préambule (commun à tous les Codes)	18 - 22
Section I - Champ d'application	23
Section II - Objectifs	23
Section III - Définitions	24 - 25
Section IV - Production animale pour la viande fraîche	26
Section V - Transport des animaux d'abattoir	27 - 28
Section VI - Prescriptions relatives aux animaux présentes pour être abattus	29
Section VII - Construction et installation d'un abattoir et d'un établissement	29
Section VIII - Hygiène de l'exploitation et des opérations	30
Section IX - Prescriptions particulières pour l'inspection	31
Etat d'avancement du projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche	32 - 35
PROJET DE REVISION DU CODE POUR L'INSPECTION ANTE- MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET POUR LE JUGEMENT ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET DES VIANDES, A L'ETAPE 4	36 - 61
Préambule	37
Section I - Champ d'application	38
Section II - Principes et objectifs du Code	39 - 40
Section III - Définitions	41 - 43
Section IV - Inspection ante-mortem	44 - 45
Section V - Inspection post-mortem	46 - 47
Section VI - Méthodes d'inspection post-mortem	48 - 51
Section VII - Jugement aux fins d'inspection et application	52
Section VIII - Jugements ante-mortem et post-mortem	53 - 54
Section X - Destination et estampillage	55
Section XI - Utilisation des constatations faites lors de l'inspection des	55

viandes	
Tableaux A, B et C	56 - 57
Tableaux de jugement	58 - 59
Etat d'avancement du projet de révision du Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes	60 - 61
PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE GIBIER, A L'ETAPE 4	62 - 96
Préambule	64
Section I - Champ d'application	65 - 66
Section II - Objectifs	67
Section III - Définitions	68 - 70
Section IV - Campagne de chasse, habillage de terrain, collecte et entreposage dans un entrepôt pour gibier	71 - 11
Campagnes de chasse	72
Eviscération et habillage sur le terrain des carcasses des animaux chassés	73
Réfrigération des carcasses des animaux chassés	74
Transport des carcasses des animaux chassés	75
Dispositions générales	76 - 77
Section V - Construction et installation	78 - 81
Structure et installations de l'entrepôt pour gibier	78 - 80
Construction et installation d'un établissement pour gibier	78 - 80
Equipement	81
Section VI - Hygiène de l'exploitation et des opérations	82 - 83
Programmes relatifs au contrôle des opérations	84
Hygiène des opérations d'habillage dans un établissement pour gibier	85 - 86
Hygiène des opérations après l'habillage Hygiène pendant le transport de la viande de gibier	88
Section VII « Prescriptions particulières pour l'inspection	89
Section VIII - Inspection de la viande de gibier	89
Section IX - Méthodes d'inspection de la viande de gibier	90 - 91
Section X - Jugements de la viande de gibier aux fins d'inspection et application	92 - 95
Etat d'avancement du projet de révision du Code pour le gibier	96
AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS	97 - 99
DATE ET LIEU DE LA PROCHAINE SESSION	100
	Page
RESUME DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX	14

ANNEXES

ANNEXE I	-	LISTE DES PARTICIPANTS	15
ANNEXE II	-	PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE FRAICHE	24
ANNEXE III	-	PROJET DE REVISION DU CODE POUR L'INSPECTION ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET LE JUGEMENT ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET DES VIANDES	54
ANNEXE IV	-	PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE GIBIER	119

**RAPPORT DE LA SEPTIEME SESSION
DU COMITE DU CODEX SUR L'HYGIENE DE LA VIANDE
Rome, 29 mars - 2 avril 1993**

INTRODUCTION

1. Le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande a tenu sa septième session au Siège de la FAO à Rome du 29 mars au 2 avril 1993, à l'aimable invitation du Gouvernement de la Nouvelle-Zélande. A cette réunion, placée sous la présidence de M. Russel Ballard, Directeur général du Ministère de l'agriculture et des pêches de la Nouvelle-Zélande, ont participé des délégués et observateurs de 36 pays, ainsi que des observateurs représentant 5 organisations internationales. On trouvera à l'annexe I la liste des participants, y compris les fonctionnaires et conseillers de la FAO et de l'OMS.

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

2. M. John Falloon, Ministre de l'agriculture de la Nouvelle-Zélande, a souhaité la bienvenue aux délégués et déclaré la session officiellement ouverte. Il s'est déclaré enchanté qu'un Ministre de l'agriculture de la Nouvelle-Zélande soit disponible en cette occasion pour souhaiter la bienvenue aux délégués.

3. Regrettant que les Négociations commerciales «Je l'Uruguay Round du GATT ne soient pas encore achevées, le Ministre a toutefois estimé que les travaux sur les mesures sanitaires qui ont eu lieu pendant l'Uruguay Round ont modifié les schémas de pensée et les attitudes nationales et internationales et que, au sein du Comité, il ne sera plus question de "regarder en arrière". Soulignant l'importance du projet de décision du GATT sur les mesures sanitaires et phytosanitaires, M. Falloon a estimé que, bien qu'encore non signée, l'esprit en était déjà appliqué. Ce projet de décision a mis le Codex en vedette car il l'a reconnu comme l'un des trois principaux organes internationaux auxquels le GATT ferait appel pour disposer des meilleurs avis scientifiques et techniques disponibles. Convaincu que le Comité a fait sien le nouvel esprit qui prévaut au GATT dans le domaine des mesures sanitaires, M. Falloon a déclaré que les réalités du monde imposaient que les systèmes de qualité, y compris l'analyse des risques, deviennent les outils de demain, plutôt que les approches laborieuses qui ont longtemps été de mise en matière d'inspection des viandes.

4. La Nouvelle-Zélande estime qu'une bonne part de responsabilité en matière d'approvisionnement en produits sains et conformes à l'hygiène à des prix raisonnables ne relève souvent pas du gouvernement, bien que celui-ci soit responsable en dernier ressort face aux consommateurs et aux marchés extérieurs. Les autorités chargées de la réglementation ont tendance à tout prendre en charge au point que les secteurs de l'industrie sont privés du rôle qui leur revient dans la chaîne des opérations. Confier des responsabilités accrues aux producteurs et à l'industrie en matière de qualité des produits est souvent considéré par les consommateurs comme un risque supplémentaire, mais l'objectif devrait être un partenariat entre le gouvernement et l'industrie, afin de produire des denrées saines selon les méthodes scientifiques disponibles les meilleures et les plus rentables. Du point de vue de la gestion globale de la qualité, le produit doit être surveillé depuis la ferme jusqu'à notre table.

5. Le Ministre a appelé l'attention sur l'importance des systèmes de qualité afin de répondre aux exigences du marché et à la "diligence qui s'impose". L'accréditation de

l'ISO, ou son équivalent, est de plus en plus utilisée comme base de garantie de la qualité dans le commerce des viandes.

6. M. Falloon a déclaré que lorsqu'un pays utilise des méthodes éprouvées sur le plan scientifique, elles devraient être acceptables par d'autres pays, à condition que les systèmes répondent aux dispositions requises par les pays importateurs. Sur les questions d'équivalence, M. Falloon a félicité le Codex d'avoir fait avancer les travaux sur les critères internationaux pour l'analyse des risques, y compris le système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques.

7. Selon le Ministre, les normes, codes et directives du Codex sont une ressource précieuse pour les Etats qui participent aux échanges internationaux et les Etats Membres ne devraient pas avoir à "repartir à zéro" lorsqu'ils élaborent leurs propres normes nationales. M. Falloon a écarté la critique selon laquelle les normes du Codex ne seraient que le plus petit dénominateur commun; ces normes représentent des critères acceptables et sûrs, elles sont le résultat de négociations internationales et elles ont l'aval de la FAO et de l'OMS.

8. En conclusion de ses observations sur les questions relatives à l'hygiène de la viande, le Ministre a déclaré que, comme les travaux novateurs du Comité reposent sur des principes scientifiques solides, qu'ils mettent l'accent sur une plus grande responsabilité des producteurs et de l'industrie et sur l'élaboration de systèmes de gestion des contrôles de qualité qui pourraient être appliqués internationalement à l'inspection des viandes, ils seront très utiles aux industries de la viande et du gibier à l'aube d'un nouveau siècle.

9. En confirmant que son gouvernement était disposé à poursuivre sa tâche et serait fier de continuer à assumer la présidence du Comité, M. Falloon a aussi demandé l'appui des délégations à la candidature de la Nouvelle-Zélande pour la présidence du futur comité du Codex sur le lait et les produits laitiers.

10. En réponse à la déclaration d'ouverture de M. Falloon, M. John R. Lupien, Directeur de la Division des politiques alimentaires et de la nutrition de la FAO, a remercié le Ministre au nom des Directeurs généraux de la FAO et de l'OMS et a également souhaité la bienvenue aux délégués. Au nom de ces deux organisations, il a remercié le Gouvernement de la Nouvelle-Zélande de l'appui fourni aux activités du Codex et aux travaux de ce Comité en particulier. M. Lupien a déclaré que les projets de code soumis à l'examen du Comité représentaient un dosage attentif de dispositions destinées à protéger le consommateur, à garantir des produits sains et à reconnaître l'importance qu'il y a à faciliter le commerce et le concept d'équivalence. M. Lupien a aussi noté que la Nouvelle-Zélande était disposée à accueillir le futur comité du Codex sur le lait et les produits laitiers.

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

11. Le Comité a adopté l'ordre du jour provisoire tel qu'il figurait dans le document CX/MH 93/1 pour cette session. Il est convenu d'examiner sous le point 8, **Autres questions**, l'harmonisation des estampilles et autres procédures de marquage.

12. Le Comité a nommé M.M. S.C. Hutchins (Royaume-Uni), P. Merlin (France) et J. Martin Ruiz (Espagne) rapporteurs pour les versions anglaise, française et espagnole respectivement du rapport.

QUESTIONS INTERESSANT LE COMITE (Point 3 de l'ordre du jour)

13. Le secrétariat du Codex a présenté les documents CX/MH 93/2 et CX/MH 93/2-Add.1 contenant les questions intéressant le Comité résultant des travaux du Comité exécutif de la Commission et d'autres comités du Codex. Le Comité a noté l'accent mis par le Comité exécutif sur la nécessité d'accélérer les procédures d'élaboration du Codex afin de préparer à temps des documents précis et appropriés à soumettre aux Etats Membres. Le Comité sur les Principes généraux a préparé des projets d'amendement pour les procédures d'élaboration à cette fin.

14. Le Comité a aussi noté les travaux entrepris par les Comités du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et exportations alimentaires, sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments, sur les additifs alimentaires et les contaminants et sur l'hygiène alimentaire. L'observateur de la CEE a noté qu'il convenait de relier les travaux du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire et les codes élaborés par le Comité sur l'hygiène de la viande, et les travaux du Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVDF). Il a souligné que la protection des consommateurs devait être placée au premier plan, que cela impliquait le contrôle des résidus sur le bétail, l'interdiction d'usage de certaines substances et le contrôle de cette interdiction d'usage. Le Comité a **noté** que le CCRVDF avait présenté les versions finales d'un code d'usages en matière de contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires et de directives pour la création d'un programme de réglementation du contrôle des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments à la Commission pour adoption à l'étape 8.

POINT D'INFORMATION SUR LES TRAVAUX ENTREPRIS PAR D'AUTRES GROUPES DU CODEX ALIMENTARIUS SUR LES RESIDUS, Y COMPRIS LES CONTAMINANTS, CONCERNANT LA VIANDE FRAICHE (Point 4 de l'ordre du jour)

15. Le Comité était saisi d'un document d'information (CX/MH 93/3) préparé par le secrétariat en réponse à une demande du Comité à sa sixième session (ALINORM 93/16, par. 89) qui souhaitait disposer d'un document décrivant le stade d'avancement actuel et les programmes de travail futurs de la Commission du Codex Alimentarius sur les résidus, y compris les contaminants. Il a été **noté** que la Commission avait un programme avancé en matière de résidus et de contaminants, administré de manière diverse par le Comité du Codex sur les additifs alimentaires et les contaminants, le Comité du Codex sur les résidus des pesticides et le Comité du Codex sur les résidus des médicaments vétérinaires dans les aliments.

16. Le Comité, relevant quelques erreurs d'ordre rédactionnel, a aussi noté qu'il y avait eu plusieurs faits nouveaux depuis la préparation du document en avril 1992. Il a **prié** le secrétariat de mettre à jour le document et de faire les corrections voulues, et de le distribuer pour information aux délégués et à tous les services centraux de liaison avec le Codex.

PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LA VIANDE FRAICHE A L'ETAPE 4 (Point 5 de l'ordre du jour)

17. Le Comité était saisi du projet de révision du Code figurant à l'Annexe II du document ALINORM 93/16. Le Comité était également saisi de dispositions complémentaires résultant des débats à la sixième session du Comité et figurant dans le document CX/MH 93/4. Les gouvernements et les organisations internationales intéressées avaient été invités par la lettre circulaire 1992/6-MH à faire des observations sur le projet de révision du Code et sur les -dispositions complémentaires. Ces observations figuraient dans le document CX/MH 93/4-Add.1 (Côte d'Ivoire, Nouvelle-Zélande, Thaïlande). Le Comité a aussi examiné les observations de la CEE et

certaines observations faites par la Norvège et la Suède sur le projet de révision du code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes (observations figurant dans les documents CX/MH 93/5-Add.I et 2 et dans la lettre transmise par la CEE) dans le cas où ces observations s'appliquaient au Préambule commun à tous les Codes examinés à la présente session.

Préambule (commun à tous les Codes)

Principes et objectifs

18. Le Comité est convenu de supprimer la note de bas de page du paragraphe 3 sur "l'évaluation des *risques*" et de la remplacer par une définition de "*l'analyse des risques*" à la section III DEFINITIONS. La nouvelle définition s'aligne sur celle adoptée par l'Office international des épizooties (OIE). L'expression "évaluation des risques" a été remplacée par "analyse des risques" dans l'ensemble des Codes conformément à la nouvelle définition.

19. Compte tenu des progrès réalisés par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire dans l'élaboration des principes généraux pour l'application du Système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP) (ALINORM 93/13A, Annexe II), le Comité est convenu de faire une référence générale à ce texte dans la note de bas de page du paragraphe 3(d) et de modifier la note de bas de page conformément au nouveau projet de texte Codex sur le HACCP. Les annexes séparées de chacun des Codes décrivant les principes généraux du HACCP ont donc été supprimées.

20. Le Comité a décidé de renforcer le paragraphe 7 en précisant que l'information sur les maladies transmissibles à l'homme est importante et nécessaire pour l'application des mesures de contrôle.

21. En étudiant le concept d'équivalence (paragraphe 8), le Comité est convenu d'inclure la section appropriée du projet d'Acte final des négociations de l'Uruguay Round concernant les mesures sanitaires et phytosanitaires en tant que note de bas de page explicative.

22. Le Comité a aussi longuement étudié l'intégration du concept de "régionalisation" au paragraphe 8- Il a été reconnu que le texte de l'Uruguay Round couvrait ce concept dans sa reconnaissance des "zones exemptes de maladies", mais que celle-ci ne s'étendait pas aux zones ou régions qui pourraient présenter des problèmes particuliers liés aux résidus et aux contaminants présents dans l'environnement. Le Comité **a noté** que l'application formelle des limites maximales Codex pour les résidus de pesticides, pour les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments et les concentrations indicatives Codex pour les contaminants présents dans l'environnement était définie par les Principes généraux du Codex Alimentarius. Toutefois, les procédures de contrôle suivies par chaque Etat Membre, y compris la fréquence des prélèvements, dépendent d'une connaissance des conditions de production et de traitement telles qu'elles existent souvent à un niveau régional, et les effets de l'application de procédures aussi différentes à des pays ou parties de pays pourraient être considérés comme correspondant aux principes d'"équivalence". Le paragraphe 8 a été modifié en conséquence.

SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

SECTION II - OBJECTIFS

23 Aucune modification n'a été apportée à cette section,

SECTION III - DEFINITIONS

24. Des modifications d'ordre rédactionnel et d'autres amendements mineurs introduits par souci de clarté ont été apportés aux définitions des mots "abattoir", "saisi", et "viande". Comme noté ci-dessus, une nouvelle définition pour "l'analyse des risques" a été insérée et la définition concernant le "Système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP)" a été supprimée. La définition de "l'eau potable" a été amendée pour faire référence aux "Directives pour la qualité des eaux de boisson" publiées par l'OMS. Le Comité a examiné les observations sur les définitions des mots "nettoyage", "résidus" et "habillage" mais ne les a pas modifiées.

25. Le Comité **est convenu** d'adopter la définition ci-après de l'expression "saine et conforme à l'hygiène":

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 par le Codex;

(c) elle est exempte de contamination manifeste;

(d) elle est exempte de défauts généralement considérés comme indésirables par le consommateur;

(e) elle a été produite sous contrôle hygiénique adéquat;

(f) elle n'a pas été traitée à l'aide de substances dont l'emploi est interdit par la législation nationale pertinente."

SECTION IV - PRODUCTION ANIMALE POUR LA VIANDE FRAICHE

26. L'introduction explicative à cette section a été révisée sur la base des observations faites par la Nouvelle-Zélande (CX/MH 93/4-Add.I) pour la rendre plus concise. Le Comité est aussi convenu d'intégrer les nouvelles dispositions figurant dans le document CX/MH 93/4 telles qu'amendées par les observations de la Nouvelle-Zélande. Le paragraphe 3 a en outre été modifié pour indiquer que les animaux destinés à être abattus ne devraient pas recevoir dans leur alimentation des produits susceptibles de recycler des organismes pathogènes humains ou animaux "à moins que des précautions ne soient prises pour réduire ce risque".

SECTION V - TRANSPORT DES ANIMAUX D'ABATTOIR

27. Etant donné la possibilité que, dans certains cas, des blessures soient causées pendant le transport par des animaux de la même espèce, le Comité est convenu d'amender le paragraphe 27(b) afin de prévoir la séparation de tous les animaux susceptibles de causer de telles blessures.

28. Le Comité **est convenu** de prévoir "au besoin" la désinfection (en plus du nettoyage) des véhicules utilisés pour le transport des animaux vers l'abattoir,

SECTION VI - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX ANIMAUX PRESENTES POUR ETRE ABATTUS

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

29. Aucune modification n'a été apportée à ces sections.

SECTION VIII - HYGIENE DE L'EXPLOITATION ET DES OPERATIONS

29. Le Comité est convenu d'intégrer dans cette section le projet de dispositions figurant dans le document CX/MH 93/4: **F. Programme relatif au contrôle des opérations**. Ces dispositions ont été modifiées sur la base des observations faites par la Nouvelle-Zélande et qui figurent dans le document CX/MH 93/4-Add.I.

SECTION IX - PRESCRIPTIONS PARTICULIERES POUR L'INSPECTION

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

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

32. Le Comité **est convenu** de porter le projet de révision du Code à l'étape 5 de la procédure Codex et **a recommandé** à la Commission de l'adopter à l'étape 8 avec omission des étapes 6 et 7.

33. En faisant cette recommandation, le Comité a noté l'avis du représentant de la Communauté européenne concernant le principe selon lequel un risque sanitaire transmissible par la viande doit être contrôlé au niveau de l'exploitation d'élevage. L'hygiène de la viande et la protection des consommateurs doivent inclure un examen des concentrations de résidus dans le bétail sur pied. Un programme de contrôle adéquat doit être en place pour garantir que la protection des consommateurs est assurée.

34. Le représentant de la CEE a déclaré qu'un programme détaillé de protection des consommateurs doit viser à limiter l'emploi de médicaments vétérinaires et à lutter contre leur emploi illicite. Cela ne peut se faire que grâce à des contrôles réguliers du bétail dans l'exploitation d'élevage. A cette fin, de nouvelles stratégies doivent être mises au point, pour permettre de faire la distinction entre l'administration thérapeutique et l'usage illicite de médicaments vétérinaires.

35. Le Comité du Codex sur l'hygiène de la viande **a recommandé** que le Comité du Codex sur les Principes généraux et le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments étudient une nouvelle approche du contrôle des résidus dans le bétail et intègrent des principes appropriés dans les recommandations du Codex sur les politiques de surveillance des résidus.

PROJET DE REVISION DU CODE POUR L'INSPECTION ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET POUR LE JUGEMENT ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET DES VIANDES, A L'ETAPE 4 (Point 6 de l'ordre du jour)

36. Le Comité était saisi du Projet de révision du Code (CX/MH 93/5) et des observations des gouvernements figurant dans les documents CX/MH 93/5-Add.1 et Add.2, ainsi que des observations de la Communauté européenne. Il a été noté que le Code était issu de la fusion du projet de Code révisé pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et du projet de Code d'usages révisé pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes, conformément aux recommandations du Comité à sa dernière session. Les tableaux de

jugement révisés joints au projet de Code ont été préparés en coopération avec l'OIE, l'OMS et la Division de la production et de la santé animales de la FAO.

PREAMBULE

37. Les décisions prises au sujet u Préambule de ce Projet de Code figurent plus haut, dans le cadre des délibérations du Comité sur le Projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche (voir par. 18 à 22). Le Comité a **noté** que dans ce Code en particulier, les concepts d'analyse des risques, d'évaluation des risques et de gestion des risques jouaient un rôle important. Il a noté que sa décision de supprimer l'Annexe décrivant les "Principes d'évaluation des risques" n'en diminuait en rien l'importance mais visait à préparer un document concis et bien ciblé.

SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

38. Le Comité est convenu de simplifier la présentation du paragraphe (b) du Champ d'application.

SECTION II - PRINCIPES ET OBJECTIFS DU CODE

39. Le Comité **est convenu** que l'acquisition d'informations utiles sur l'état des animaux présentés pour abattage ne devrait pas se limiter à leur état sanitaire, et il a amendé le paragraphe (d) en conséquence. Il est également **convenu** de faire référence aux autres textes pertinents du Codex, notamment au Projet de Code d'usages pour le contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires (Annexe VII, ALINORM 93/31A) soumis à la Commission pour adoption à l'étape 8.

40. En ce qui concerne le principe d'"équivalence" (paragraphe (g)), le Comité a **noté** l'observation de la CEE selon laquelle l'équivalence devrait prendre en compte la prévalence de maladies et de défauts chez les animaux présentés pour abattage. Le Comité a également noté que le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) avait décidé d'élaborer des directives pour l'application du principe d'équivalence dans le commerce international des denrées alimentaires.

SECTION III - DEFINITIONS

41. Plusieurs décisions prises sur cette section du Projet de Code figurent plus haut, dans le cadre des délibérations du Comité sur le Projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche (voir par. 24 à 25).

42. En ce qui concerne la définition de l'"abattage d'urgence" (paragraphe 15), le Comité n'a pas accepté la proposition demandant que l'abattage d'urgence ne soit effectué que sur ordre d'un vétérinaire. Plusieurs délégations étaient d'avis que les conditions dans lesquelles se trouvent l'animal étaient le facteur primordial à considérer lorsqu'il fallait procéder à l'abattage d'urgence et qu'un vétérinaire n'était pas toujours disponible sur le champ.

43. Le Comité a débattu longuement de la définition du mot "Inspecteur", et en particulier de la phrase: "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". Plusieurs délégations ont estimé que l'inspection de la viande incombait directement à l'inspecteur vétérinaire qui devait prendre la décision finale. Le Comité a rappelé les discussions laborieuses, à sa dernière session, qui avaient débouché sur le compromis formulé dans le présent texte, et il **est convenu** de maintenir cette phrase de la définition. Il a été noté que le texte français de la définition devrait être modifié conformément aux versions anglaise (originale) et espagnole.

SECTION IV - INSPECTION ANTE-MORTEM

44. Le Comité **n'a pas accepté** une proposition concernant le paragraphe 34 ("Aucun animal ne devrait être abattu...") visant à limiter les dérogations à cette règle générale aux cas où l'abattage d'urgence est rendu nécessaire par des lésions traumatiques. Le Comité **est convenu** d'amender le paragraphe 36 afin d'indiquer que les animaux devraient être inspectés dès leur arrivée à l'abattoir ou le plus tôt possible après leur livraison.

45. La délégation de la Norvège, appuyée par celles du Danemark, de l'Allemagne, de l'Italie et de la Pologne et par le représentant de la Communauté européenne a proposé que ce paragraphe et les suivants soient amendés et stipulent que les animaux doivent être soumis à une inspection ante-mortem effectuée par un inspecteur vétérinaire. Ces délégations ont indiqué que l'inspection ante-mortem par un inspecteur vétérinaire était stipulée dans leurs législations nationales. D'autres délégations ont fait valoir qu'étant donné la large gamme de conditions de fonctionnement couverte par ce Code et vu la tendance à convenir de dispositions d'assurance de la qualité entre les industries et les autorités chargées de la réglementation, et l'application des principes d'analyse des risques, une disposition visant à ce que l'inspection ne puisse être effectuée que par un inspecteur vétérinaire était inutilement restrictive et risquait de limiter l'introduction de pratiques de remplacement qui deviendraient de plus en plus courantes à l'avenir. La proposition visant à exiger l'inspection par un inspecteur vétérinaire n'a pas été **acceptée** par le Comité. On a noté que la définition du mot "Inspecteur" indiquait déjà que l'inspection ante-mortem devait être placée sous la supervision d'un inspecteur vétérinaire, même lorsqu'elle est effectuée par un fonctionnaire dûment formé autre qu'un inspecteur vétérinaire. Il a été convenu de lier les dispositions figurant aux paragraphes 34 et 35 à la définition du mot "Inspecteur" en indiquant expressément que l'inspection doit être faite par un inspecteur.

SECTION V - INSPECTION POST-MORTEM

46. Des amendements mineurs ont été apportés au texte introductif.

47. Le Comité a noté que le paragraphe entre crochets (paragraphe 56) vers la fin de cette section indiquant qu'un inspecteur peut faire des prélèvements de spécimens pour examens ultérieurs contenait des déclarations allant de soi ou répétitives et il a **décidé** de supprimer ce paragraphe.

SECTION VI - METHODES D'INSPECTION POST-MORTEM

48. Le Comité **est convenu** que les méthodes décrites dans le Code pourraient être modifiées à la suite d'une analyse approfondie des risques. Ces modifications pourraient entraîner des procédures d'inspection plus ou moins intenses selon les résultats de l'analyse des risques. Dans ce cas, il a été convenu que les méthodes décrites dans le Code n'étaient pas "des exigences minimales", mais plutôt un guide pour les dispositions d'inspection. Des modifications ont été apportées dans toute cette section et dans les tableaux correspondants pour que ce point soit bien clair.

49. En ce qui concerne les directives spécifiques d'inspection (paragraphe 58)¹, les délégations de la Norvège et de la Suède, appuyées par le représentant de la CEE, ont proposé que toutes les mamelles, qu'elles soient ou non destinées à la consommation humaine, soient inspectées (paragraphe 58 b)). D'autres délégations (Australie, Canada, Nouvelle-Zélande, Etats-Unis d'Amérique) ont déclaré que l'inspection des mamelles non destinées à la consommation humaine ne se justifiait pas du point de vue scientifique dans le contexte de la santé publique vétérinaire. Le Comité a noté que,

dans certains pays, l'analyse des risques pourrait justifier l'inspection des mamelles, qu'elles soient ou non destinées à la consommation humaine, mais il **est convenu** que cela ne devrait pas figurer dans le Code en tant que directive concernant une disposition minimale d'inspection.

¹ Le paragraphe 56 du Projet de révision du Code a été supprimé par le Comité. A partir de là, le rapport suit la numérotation révisée des paragraphes figurant dans l'annexe III du présent rapport.

50. Le Comité **est convenu** que l'inspection par incision des poumons destinés à la consommation humaine était justifiée et il a modifié le paragraphe 58 b) dans ce sens.

51. Le Comité **n'a pas accepté** une proposition de la Suède visant à limiter les incisions au muscle cardiaque, dans les pays où la prévalence de *Cysticercus bovis* est très faible (paragraphe 58 e)). En n'acceptant pas cette proposition, le Comité a reconnu qu'après une analyse approfondie des risques, ces procédures d'inspection réduites pourraient être justifiées, et que cette éventualité était prévue par les dispositions générales figurant dans les paragraphes introductifs du Code. Par souci de précision, le Comité **est convenu** de remplacer le mot "endémique" dans le paragraphe 58 f) concernant la prévalence de la C. bovis par "couramment observée lors des inspections post-mortem".

SECTION VII - JUGEMENT AUX FINS D'INSPECTION ET APPLICATION

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

SECTION VIII - JUGEMENTS ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM

53. Le Comité a décidé d'intégrer dans le texte du paragraphe 76 la déclaration visant à ce que la viande de Catégorie 1 approuvée comme propre à la consommation humaine puisse faire l'objet d'un commerce international sans restriction. La note précédente correspondant à l'ancien paragraphe 73 qui contenait une déclaration similaire a été supprimée. Le Comité a reconnu que le commerce d'autres catégories de viande (telle que la Catégorie 5) était soumis à l'approbation des autorités du pays importateur.

54. Le paragraphe 99 a été **amendé** par la suppression des déclarations qui risquaient de limiter les raisons pour lesquelles des examens de laboratoire seraient utilisés comme information complémentaire contribuant à la prise de décision. L'ancien paragraphe 101 a été **supprimé** comme n'étant plus ni exact ni pertinent du point de vue scientifique. Des modifications mineures ou d'ordre rédactionnel ont aussi été faites à un certain nombre d'autres paragraphes de cette section.

SECTION X - DESTINATION ET ESTAMPILLAGE

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

55. Aucune modification n'a été apportée à ces sections.

TABLEAUX A, B ET C

56. Etant donné les débats antérieurs (voir par. 48 ci-dessus), les titres de ces tableaux ont été modifiés comme suit "Guide pour les dispositions d'inspection post-mortem". Une note a été ajoutée pour indiquer que ces directives étaient applicables à moins que des dispositions plus appropriées, qui peuvent être plus ou moins intenses, aient été élaborées à la suite d'une analyse approfondie des risques.

57. Suite à cette décision, le Comité **a décidé** de ne pas accepter les propositions visant à supprimer la recommandation d'incision des ganglions lymphatiques sur les

porcs, comme proposé par la Suède, ou à imposer l'incision de tous les coeurs de porc pour l'endocardite, comme proposé par la Communauté européenne. Il a été convenu qu'une proposition de l'Allemagne visant à amender le tableau B en demandant l'incision de tous les poumons destinés à la consommation humaine serait prise en compte grâce à une modification du par. 58 b) (voir par. 50).

TABLEAUX DE JUGEMENT

58. Suite à ses décisions antérieures, le Comité a amendé le titre de ces tableaux comme suit: "jugements recommandés".

59. Mises à part des modifications mineures ou d'ordre rédactionnel, le Comité a fait les déclarations ou modifications ci-après:

1.7.4 Odeur sexuelle: Le Comité **a noté** que cela ne constituait pas une condition pathologique et que cette rubrique était mentionnée comme étant liée aux défauts généralement considérés comme non acceptables par les consommateurs. Le Comité a décidé de ne pas préciser de méthodes chimiques pour la quantification de l'odeur, car cela n'apparaissait nulle part ailleurs dans le Code.

3.3.11 Salmonellose: Le Comité **n'a pas accepté** une proposition de la Norvège et de la Suède visant à considérer que la contamination par Salmonella entraîne la condamnation totale de la viande comme impropre à la consommation humaine. Il a noté que la question de la contamination était couverte de manière adéquate par les contrôles prévus dans d'autres codes élaborés par le Codex.

3.4.15 Encéphalopathie spongiforme des bovins (BSE): Le Comité a noté et approuvé les travaux de l'OIE concernant l'élaboration de normes pour la lutte contre la BSE. Il a en outre noté que les recommandations de l'OIE seraient prises en compte par les autorités chargées des contrôles dans les pays signataires lorsqu'elles appliqueront les jugements définis dans ce tableau.

Une rubrique séparée a été introduite dans les tableaux pour couvrir les leucoses virales autres que les leucoses des bovidés.

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

60. Le Comité **est convenu** de porter le projet de révision du Code à l'étape 5 de la procédure Codex et **de recommander** à la Commission de l'adopter à l'étape 8 avec omission des étapes 6 et 7.

61. En faisant cette recommandation, le Comité a noté l'avis du représentant de la Communauté européenne mentionné plus haut en ce qui concerne l'état d'avancement du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche (voir par. 33 et 34 ci-dessus).

PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE GIBIER, A L'ETAPE 4 (point 7 de l'ordre du jour)

62. Le Comité a rappelé qu'à sa sixième session, il avait remis à plus tard ses délibérations sur ce Code, et avait demandé au Secrétariat de préparer un projet révisé en se référant aux décisions prises lors des délibérations sur les autres codes à l'étude. Il avait aussi indiqué que le nouveau projet devrait couvrir une gamme aussi large que

possible d'espèces de gibier tout en appelant l'attention sur le droit international concernant la protection de certains animaux (ALINORM 93/16, par. 88).

63. Le projet révisé a été distribué aux gouvernements en mai 1992 sous la cote CX/MH 93/6 et des observations ont été demandées par lettre circulaire 1992/6- MH. Ces observations ont été soumises au Comité dans les documents publiés sous les cotes CX/MH 93/6 - Add.1 et Add.2.

PREAMBULE

64. Les décisions prises en ce qui concerne le Préambule de ce projet de Code sont indiquées plus haut à propos des délibérations du Comité sur le projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche (voir par. 18 à 22).

SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

65. Le Comité a reconnu que l'élargissement du Champ d'application du Code pour couvrir une vaste gamme d'animaux qui peuvent être chassés dans des environnements très divers en utilisant des installations de traitement très différentes devrait prévoir une certaine souplesse dans l'application des dispositions du Code. Ceci concerne en particulier la structure et les installations des dépôts ou établissements temporaires pour gibier. Le Comité est toutefois convenu que ces dépôts ou établissements temporaires devraient être conformes aux dispositions du Code visant l'hygiène, les opérations, l'inspection et le jugement. Il est aussi convenu d'ajouter un nouveau paragraphe dans le Champ d'application du Code pour insister sur ce point et pour que la déclaration générale s'applique à l'ensemble du Code.

66. La délégation des Etats-Unis a noté qu'elle avait fait un certain nombre d'observations écrites concernant le Champ d'application du Code et autres dispositions. La délégation a fait savoir au Comité qu'ayant étudié l'ensemble du projet de Code et compte tenu des observations d'autres délégations, elle était maintenant en mesure de retirer la plupart de ses observations sur le Code, en particulier celles relatives aux différentes interprétations du Champ d'application.

SECTION II - OBJECTIFS

67. L'alinéa f) a été modifié pour en clarifier et simplifier le libellé.

SECTION III - DEFINITIONS

68. Notant un certain nombre de problèmes inhérents à la définition de l'"animal chassé" (par. 11) tenant au fait qu'il est effectivement ou généralement sans propriétaire, le Comité a **décidé** de modifier la première partie de cette définition comme suit:

a) n'a pas été élevé ou traité comme animal d'élevage et qui a nécessairement été abattu à un endroit où il ne peut pas être soumis à une inspection ante-mortem par un inspecteur; et

69. La définition de l'expression "Système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques" (ancien paragraphe 18) a été supprimée par souci de cohérence avec les autres codes, et une définition de "l'analyse des risques" a été ajoutée (par. 27).

70. La question s'est posée de savoir si les paragraphes 25 et 28 devaient faire mention des résidus de médicaments vétérinaires car, dans la plupart des cas, les animaux chassés ne sont pas traités avec des médicaments vétérinaires. Le Comité a décidé de maintenir ces références pour couvrir les cas où des résidus seraient présents

dans la viande de gibier. Le Comité a aussi **décidé** d'amender la définition de l'expression "saine et conforme à l'hygiène" afin qu'elle soit adaptée à la viande de gibier (par. 28).

SECTION IV - CAMPAGNE DE CHASSE, HABILLAGE DE TERRAIN, COLLECTE ET ENTREPOSAGE DANS UN ENTREPOT POUR GIBIER

71. Un certain nombre de modifications de caractère rédactionnel ont été apportées à l'ensemble de cette section.

Campagnes de chasse

72. Le Comité a noté que le projet de texte du paragraphe 33 ainsi que les observations proposées par la Nouvelle-Zélande pour ce paragraphe imposaient aux chasseurs de procéder à des jugements qui devraient normalement être faits par un inspecteur. Le Comité a **décidé** de demander seulement que le chasseur note toutes les conditions anormales et les signale à l'inspecteur si la carcasse de l'animal est apportée à un établissement pour gibier. La première phrase du paragraphe 33 a donc été supprimée.

Eviscération et habillage sur le terrain des carcasses des animaux chassés

73. L'introduction à cette section a été amendée pour indiquer que toutes les carcasses des grands animaux chassés devraient être saignées et en partie éviscérées, opération qui se limite normalement à l'ablation de l'appareil gastro-intestinal complet, et ceci dès que possible après que l'animal a été tué.

Réfrigération des carcasses des animaux chassés

74. Le Comité **est convenu** d'exiger la réfrigération à 4°C des carcasses des petits animaux chassés, compte tenu en particulier du fait que l'appareil gastro-intestinal peut être endommagé au moment où l'animal est tué et rester dans la carcasse jusqu'à ce *que* celui-ci soit apporté à l'établissement pour gibier.

Transport des carcasses des animaux chassés

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

Dispositions générales

76. Le Comité a estimé indûment restrictive la disposition visant à ce que les entrepôts pour gibier ne soient pas utilisés à d'autres fins que la collecte et l'entreposage provisoire des carcasses des animaux chassés. Nombre de ces locaux sont utilisés à cette fin seulement pendant des campagnes de chasse saisonnières. Toutefois, il a été bien établi que lorsque ces locaux sont utilisés pour la collecte et l'entreposage provisoire des carcasses d'animaux chassés, ils ne doivent pas servir en même temps à d'autres fins. Le Comité est convenu de modifier le paragraphe 47 en conséquence.

77. Plusieurs délégations ont estimé indûment restrictive la disposition (par. 49) visant à ce que toutes les carcasses des animaux chassés parviennent à un établissement pour gibier et soient inspectées dans les 24 heures après que l'animal a été tué. Le Comité est convenu que cette disposition devrait s'appliquer à la plupart des carcasses d'animaux chassés, mais que si la carcasse a déjà été réfrigérée conformément au paragraphe 39, elle devrait arriver aux établissements pour gibier "dès que possible". Le paragraphe 49 a **été amendé** en conséquence.

SECTION V - CONSTRUCTION ET INSTALLATION

Structure et installations de l'entrepôt pour gibier

Construction et installation d'un établissement pour gibier

78. Des délibérations prolongées ont eu lieu sur ces sections, en particulier en ce qui concerne les locaux et installations mobiles, temporaires ou situées dans des régions éloignées, en particulier polaires. A l'issue de ces délibérations, le Comité **est convenu** de modifier le Champ d'application du Code comme indiqué ci-dessus (voir par. 65). Des modifications ont aussi été apportées au paragraphe 50, où l'expression "au besoin" a été ajoutée pour indiquer que dans les régions froides, des systèmes actifs de réfrigération ne sont peut-être pas nécessaires et, dans le libellé d'introduction sous **Construction et installation d'un établissement pour gibier**, l'expression "du bâtiment et de son équipement etc..." a été supprimée.

79. Le Comité **est convenu** de stipuler que les zones destinées à l'habillage devraient être construites en matériaux imperméables et résistant à la corrosion (par. 52 d)). Au paragraphe 52 h), le Comité **est convenu** qu'une partie de local devrait être prévue pour la séquestration des viandes saisies. Le libellé du paragraphe 53 f), traitant des contrôles de l'approvisionnement en eau non potable, a été rendu plus clair¹.

¹ Des amendements corollaires ont été faits dans les paragraphes correspondants du projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche (annexe II du présent rapport).

80. La délégation de la Pologne a noté que certains pays importateurs imposaient l'enregistrement de la température ambiante dans les locaux placés sous température contrôlée dans les établissements pour gibier. Le Comité **a réitéré** le principe général selon lequel l'enregistrement des températures ambiantes dans les pièces où s'effectuent les opérations n'était pas nécessaire (par. 55).

Equipement

81. Un certain nombre de modifications d'ordre rédactionnel ont été apportées à cette section.

SECTION VI - HYGIENE DE L'EXPLOITATION ET DES OPERATIONS

82. Un certain nombre de modifications d'ordre rédactionnel ont été faites dans divers paragraphes de cette section.

83. Le Comité a examiné en détail la question du contrôle de la température dans les zones de travail des établissements pour gibier (par- 80 et 100). Pour le paragraphe 80, il a été **convenu** que les températures dans ces zones devraient être contrôlées lorsque cela est nécessaire pour éviter une hausse de la température des carcasses des animaux chassés, des carcasses de gibier et de la viande de gibier susceptible de compromettre l'hygiène de la viande. Le Comité **a amendé** le paragraphe 80 dans ce sens. Plusieurs délégations ont proposé de spécifier une température maximale ambiante de 12°C, mais cela n'a pas été jugé approprié compte tenu des objectifs du Code et de l'application des principes de l'analyse des risques.

Programmes relatifs au contrôle des opérations

84. Le paragraphe introductif de cette sous-section traitant du HACCP a été modifié par souci de cohérence avec le Code pour la viande fraîche.

Hygiène des opérations d'habillage dans un établissement pour gibier

85. Plusieurs délégations ont craint que le lavage et la préparation des carcasses d'animaux chassés dépouillées avant l'inspection risquent de priver l'inspecteur de certaines informations requises pour un jugement d'inspection correct (par. 96 c)). On a noté que le Code couvrait une grande variété d'espèces animales chassées dans des

conditions et des environnements extrêmement variés. Il a aussi été précisé que, dans certains cas, le lavage des carcasses d'animaux chassés dépouillées avait permis d'en améliorer la qualité microbiologique. Le Comité **est convenu** de modifier ce sous-paragraphe pour mettre l'accent sur le fait que le lavage des carcasses dépouillées avant l'inspection devait être une exception, mais qu'il pouvait être autorisé avec l'approbation d'un inspecteur.

86. Le paragraphe 97 b) a été modifié en supprimant l'exception concernant l'emploi de brosses pour l'habillage des carcasses passées à la flamme.

Hygiène des opérations après l'habillage

87. Pour ce qui est de ses décisions concernant les températures de manutention des carcasses de viande de gibier, le Comité **a décidé** de modifier le paragraphe 98 c) pour préciser que les températures internes de la viande de gibier ne devraient pas dépasser 7°C pour le gros gibier ou 4°C pour le petit gibier pendant la manutention. Il **est convenu** que cette disposition permettait de laisser inchangé le paragraphe 100 (voir par. 74 ci-dessus).

Hygiène pendant le transport de la viande de gibier

88. La délégation de l'Allemagne a proposé que la viande de gibier exposée accidentellement à des conditions qui peuvent remettre en cause la conformité à l'hygiène (par. 107) soit automatiquement retirée du commerce international. Le Comité **ne s'est pas rallié** à cette proposition: il a noté que le paragraphe actuel prévoit qu'un inspecteur vétérinaire ou une personne dûment qualifiée, responsable devant un inspecteur vétérinaire, sera chargé de déterminer si le gibier est propre à la consommation humaine et, dans l'affirmative, la viande de gibier devrait pouvoir entrer dans le commerce international. Il a en outre noté que l'Accord sur les transports de produits périssables (Accord ATP), élaboré par la Commission économique pour l'Europe (ONU) et adopté par un certain nombre de pays hors d'Europe, couvrait certaines de ces questions, en particulier celle du contrôle des températures, soulevée par la délégation de l'Allemagne.

SECTION VII - PRESCRIPTIONS PARTICULIERES POUR L'INSPECTION

SECTION VIII - INSPECTION DE LA VIANDE DE GIBIER

89. Seules des modifications d'ordre rédactionnel ont été apportées à ces sections.

SECTION IX - METHODES D'INSPECTION DE LA VIANDE DE GIBIER

90. Plusieurs délégations ont regretté que cette Section soit incomplète et qu'elle ne contienne pas de directives spécifiques destinées aux autorités chargées des contrôles et aux inspecteurs pour l'inspection de la viande de gibier. Elles se sont référées à la version actuelle du Code pour le gibier (CAC/RCP 29-1983) d'où proviennent certains éléments de cette Section et qui ont été introduits, notamment, dans la législation de la Communauté européenne. Le Comité **est convenu** de rétablir les principaux points se rapportant spécifiquement aux directives d'inspection tels qu'ils figurent au paragraphe 4.5.3 (CAC/RCP 29-1983) en y apportant des amendements mineurs (nouveau paragraphe 128).

¹ A partir de ce paragraphe, le rapport suit la nouvelle numérotation des paragraphes figurant à l'Annexe IV.

91. Le Comité s'est également inquiété de la formulation trop générale du paragraphe d'introduction, et est convenu de le renforcer en supprimant les références aux limitations et aux problèmes éventuels des méthodes d'inspection.

SECTION X - JUGEMENTS DE LA VIANDE DE GIBIER AUX FINS D'INSPECTION ET APPLICATION

92. Suite à la décision figurant au paragraphe précédent, le Comité **est convenu** de renforcer cette Section du Code en incorporant dans le par. 141 plusieurs défauts qui exigeraient que la viande de gibier soit déclarée totalement impropre à la consommation humaine. La liste des défauts s'inspire de la version actuelle adoptée du Code pour le gibier.

93. Dans un souci de cohérence avec la décision concernant le nouveau Code unique d'inspection et de jugement (voir par. 53 ci-dessus), le par. 137 a été amendé en supprimant la note de bas de page, dont le contenu a été incorporé dans le par. 139.

94. Sur recommandation de la délégation de l'Espagne, le Comité **est convenu** de supprimer l'ancien paragraphe 147 qui précisait que la viande de gibier pourrait être reconnue propre à la consommation humaine après traitement thermique ou congélation après inspection. Le Comité a noté que ce paragraphe n'était pas conforme au par. 138.

95. Plusieurs amendements mineurs ou d'ordre rédactionnel ont aussi été apportés tout au long de ces sections du Code.

Etat d'avancement du projet de révision du Code pour le gibier

96. Le Comité **est convenu** de porter le projet de révision du Code pour le gibier à l'étape 5 de la Procédure du Codex et de **recommander** à la Commission de l'adopter à l'étape 8 avec omission des étapes 6 et 7.

AUTRES QUESTIONS ET TRAVAUX FUTURS (Point 8 de l'ordre du jour)

97. Le Comité a noté qu'à sa sixième session, au cours des débats sur les dispositions relatives à la destination et à l'estampillage, dans le cadre du Projet de révision du Code d'usages pour l'inspection ante- et post-mortem des animaux d'abattoir, une question sur l'harmonisation des estampilles et autres procédures de marquage (ALINORM 93/16, par. 72) avait été soulevée. Le Comité avait demandé au Secrétariat d'inviter les gouvernements à faire des observations sur cette question.

98. Seuls deux gouvernements (Pologne et Etats-Unis d'Amérique) ont répondu aux circulaires 1991/25-MH et 1992/6-MH demandant des observations sur ce thème. Le Comité en a conclu que les gouvernements ne souhaitaient pas particulièrement entreprendre de travaux en la matière.

99. Aucun autre point concernant les travaux futurs n'a été soumis au Comité.

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

100. Le Comité **est convenu** qu'il serait ajourné *sine die* jusqu'à ce que la Commission juge utile de lui confier d'autres travaux.

RESUME DE L'ETAT D'AVANCEMENT DES TRAVAUX

Recommandation	Etape	Mesures à prendre par	Référence dans le document (ALINORM 93/16A)
1. Projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche	5/8	CCA Gouvernements	Par. 32, Annexe II
2. Projet de révision du Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes	5/8	CCA Gouvernements	Par. 60, Annexe III
3. Code d'usages en matière d'hygiène pour le gibier	5/8	CCA Gouvernements	Par. 96, Annexe IV
4. Corriger, mettre à jour et republier le document intitulé "Point d'information sur les travaux entrepris par d'autres groupes du Codex Alimentarius sur les résidus, y compris les contaminants, concernant la viande fraîche"	-	Secrétariat	Par. 16

LIST OF PARTICIPANTS¹
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

¹ 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.

ALBANIA
ALBANIE

Stefan LEFTERI
Director
Center of Hygiene
Ministry of Health
Via Irfan Tomini
P.42/2/14 Tirana
Albania

ARGENTINA ARGENTINE

Mrs. Ileana DI GIOVAN BATTISTA
Permanent Representative
Embajada de la República Argentina
Piazza dell'Esquilino 2
Roma

Adrian ISETTO
Secretario
Embajada de la República Argentina
Piazza della Rotonda 2
Roma

Oswaldo S. PASCUAL
Consejero Económica y Comercial
Embajada de la República Argentina
Piazza della Rotonda 2
Roma

AUSTRALIA
AUSTRALIE

Robert BIDDLE
Senior Assistant Director
Meat Inspection Branch
Australian Quarantine and Inspection
Service (AQIS)
Department of Primary Industries and
Energy
Barton, ACT 2600
Australia

Stephen CARROLL
National Executive Director
Meat and Allied Trades Federation of
Australia
P.O. Box 1208
Crows Nest
NSW 2065
Australia

William HETHERINGTON
Counsellor
(Veterinary Services)
Embassy of Australia
Rue Guimard 6 to 8
Brussels 1200
Belgium

James MURRAY
Senior Veterinary Officer
Australian Quarantine and Inspection
Service (AQIS)
GPO Box 858
Canberra ACT 2601

Australia
Barry SHAY
Principal Scientist
CSIRO Division of Food Science and
Technology
P.O. Box 12
Cannon Hill
Qld 4152
Australia

BAHRAIN

BAHREIN

Jasim Al-JEDAH
Head
Food Hygiene Section
Ministry of Health
P.O. Box 42
Bahrain

BELGIUM

BELGIQUE

BELGICA

Raymond KEYMOLEN
Inspecteur en chef - directeur
Ministère de la Santé Publique
Institut d'Expertise Vétérinaire
Rue de la Loi 56
1040 Bruxelles
Belgique

CANADA

Graham CLARKE
Chief National Programs
Agriculture Canada
2255 Carling Avenue
Ottawa, Ontario
Canada K1A 0Y9

Robin SIMONE
Alternate Permanent Representative
Canadian Embassy
Via Zara 30
00198 Roma

COSTA RICA

Ms. Hilda Maria SANTIESTEBAN
MONTERO
Ministro Consejero
Representante Permanente Alterno
Embajada de Costa Rica ante la FAO

Via Maffeo Pantaleoni 23
00191 Roma

Miss Yasmin HAG
Primer Secretario
Representante Permanente Alterno
Embajada de Costa Rica ante la FAO
Vis Sistina 86
00127 Roma

CYPRUS

CHYPRE

CHIPRE

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

DENMARK

DANEMARK

DINAMARCA

Jørgen BALTZER
Head, Meat Inspection
Danish Veterinary Service
Ministry of Agriculture
Rølgædsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Denmark

Mrs. Anne RAMLOSE
Veterinary Officer
Danish Veterinary Service
Ministry of Agriculture
Rølgædsvej 25
DK-1958 Frederiksberg C
Denmark

DOMINICA

DOMINIQUE

Mrs. A.H. BENJAMIN
Ambassador, Permanent
Representative
Embassy/Permanent Representation of
the Commonwealth of Dominica
Via Laurentina 767
00143 Roma

EGYPT

EGYPTE

EGIPTO

Ali ABBASS
General Director for Meat Inspection in
Egypt
Ministry of Egyptian Agriculture
General Organization for Veterinary
Services
2 Dorry Street
Agouza - Giza
Egypt

Dr. Abdel Azim A. BAYOUMY
Assistant Director of Food Safety
Department
Ministry of Health
Magies Elshaab Street
Cairo
Egypt

**FRANCE
FRANCIA**

Paul MERLIN
Chef du bureau abattage et première
transformation
Ministère de l'Agriculture et
Développement Rural
175 rue du Chevaleret
75646 Paris Cedex 13
France

**GERMANY
ALLEMAGNE
ALEMANIA**

Joachim BOROWKA
Ministerialrat
Ministry of Health
Deutschherrenstrasse 87
D-5300 Bonn 2
Germany

Ernst EINSPORN
Adviser
Bundesministerium für Gesundheit
48 Bielefeld
Am Jollesiek 14
Germany

Ekkehard WEISE
Director, Professor
Federal Health Office
Robert von Ostertag Institut
Diedersdorfer Weg 1

D-1000 Berlin 48
Germany

**GUINEA
GUINEE**

Souhaib Deen BANGOURA
Ambassade de la République de Guinée
Via Adelaide Ristori 9/13
00197 Roma

HONDURAS

Miss Concha M. RAMIREZ LOPEZ
Representante Permanente
Embajada de la República de Honduras
Via Giambattista Vico 40, int. 8
00196 Roma

**IRELAND
IRLANDE
IRLANDA**

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

**ITALY
ITALIE
ITALIA**

Lionello BRESADOLA
Segreteria Comitato Italiano per il
Codex Alimentarius
Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Via Sallustiana 10
00100 Roma

Piergiuseppe FACELLI
Dirigente Veterinario
Ministero della Sanità
D.G.I.A.N.
Piazza Marconi 25
00144 Roma

Mrs. Lucia GUIDARELLI
Direttore Medico
Ministero della Sanità
Via R. Simoni 73
00157 Roma

Paolo SAVI

Presidente Gruppo Carni
Comitato Italiano Codex Alimentarius
Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Via Lago di Lesina 22
00199 Roma

JAPAN
JAPON

Hirofumi KUSUNOKI
Section Chief
Veterinary Sanitation Division
Environmental Health Bureau
Ministry of Health and Welfare
1-2-2 Kasuraigaseki
Chiyoda-ku
Tokyo
Japan

Takashi KIKUCHI
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
3-27 Fushio-dai
Ikeda City, Osaka
Japan

Hideto NAKAMURA
Technical Adviser
Japan Food Hygiene Association
3-27 Fushio-dai
Ikeda City, Osaka
Japan

Akira NIWA
Alternate Permanent Representative
Embassy of Japan
Via Quintino Sella 60
00187 Roma

LESOTHO

Miss Thakane ADORO
First Secretary
Embassy of Lesotho
Via di Porta Pertusa 4
00165 Roma

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Abdul Aziz MANGKAT
Director of Veterinary Public Health
Department of Veterinary Services

Ministry of Agriculture
8th Floor, Exchange Square
Off Jalan Semantan
Bukit Damansara
50630 Kuala Lumpur
Malaysia

MALTA
MALTE

Dr. Anthony GRUPPETTA
Abattoir Manager
Department of Veterinary Services
Ministry of Food, Agriculture and
Fish
Lascaris Wharf
Valletta
Malta

MEXICO
MEXIQUE

Raymundo VARELA
Director de Servicio y Registro
Zoosanitario
Dirección General de Salud
Secretaria de Agricultura y Recursos
Hidráulicos (SARH)
C.P. 03230
Recreo N° 51
México, D.F.

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Willem DROPPERS
Head of Veterinary Affairs Division
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
Food and Product Safety Directorate
P.O. Box 3008
2280 MK Rijswijk (ZH)
Netherlands

Jan M. DE KRUIJF
Dr. Veterinary Medicine
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
National Inspection Service for
Livestock and Meat
Rijkskantorengedouw "Transitorium"
P.O. Box 30724
2500 GS The Hague

Netherlands

Gerrit A. LAM
Veterinary Inspector
Ministry of Welfare, Health and
Cultural Affairs
Veterinary Public Health Inspectorate
P.O. Box 5406
Sir Winston Churchill 362
2280 HK Rijswijk (ZH)
Netherlands

Rijkert J. VAN DER FLIER
Ministry of Agriculture, Nature
Management and Fisheries
Veterinary Service
P.O. Box 20401
Bezuidenhoutseweg 73
2500 EK The Hague
Netherlands

NEV ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

Andrew I. MCKENZIE
Chief Meat Veterinary Officer
MAF Regulatory Authority (Meat and
Seafood)
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 2526
Wellington
New Zealand

Dennis G. BUTLER
Chairman
New Zealand Meat Industry Hygiene
Council
P.O. Box 2526
Wellington
New Zealand

Steve C. HATHAWAY
National Manager (Research and
Development)
MAF Regulatory Authority (Meat and
Seafood)
Ministry of Agriculture and Fisheries
Private Bag
Gisborne
New Zealand

Mrs. Sandra L. NEWMAN
Executive Manager

MAF Regulatory Authority (Meat and
Seafood)
Ministry of Agriculture and Fisheries
P.O. Box 2526
Wellington
New Zealand

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

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

PERU
PEROU

Enrique ROSSL LINK
Embajador
Representante Permanente
Representación Permanente de la
República del Perú ante la FAO
Lungotevere Portuense 150 - Int. 17
00153 Roma

Luis ANAVITARTE
Consejero
Representante Permanente Adjunto
Representación Permanente de la
República del Perú ante la FAO
Lungotevere Portuense 150 - Int. 17
00153 Roma

Ms. Gabriella VASSALLO
Tercera Secretaria
Representante Permanente Alternativa
Representación Permanente de la
República del Perú ante la FAO
Lungotevere Portuense 150 - Int. 17
00153 Roma, Italy

POLAND
POLOGNE
POLONIA

Leszek MICHAŁOWSKI
Chief Expert for International
Veterinary Affairs
Ministry of Agriculture and Food
Economy

30 Wspólna str.
00-930 Warsaw
Poland

Ewa JASZCZUK
Head of Microbiological Laboratory
Meat and Fat Research Institute
Ministry of Agriculture
36 Rakowiecka str.
02-532 Warsaw
Poland

Jan SZYMBORSKI
Chief Expert
Ministry of Agriculture and Food
Economy
30 Wspólna str.
00-930 Warsaw
Poland

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Jesus MARTIN RUIZ
Jefe de Servicio de Control
Veterinario
Subdirección General de Sanidad
Exterior y Veterinaria
Paseo del Prado 18-20
28071 Madrid
Spain

Jaime GARCIA BADIAS
Representante Permanente Adjunto
Permanent Representation of Spain to
FAO
Largo dei Lombardi 21
Roma
Italy

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Mrs. Eva LONBERG
Codex Coordinator
National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden

Miss Agneta ANDERSSON
Administrative Officer
National Food Administration

Box 622
S-751 26 Uppsala
Sweden

Hans LUNDQVIST
Senior Veterinary Officer
National Food Administration
Farmek
58192 Linköping
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

P. ROSSIER
Head of International Standards Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3000 Berne 14
Suisse

S. HAESLER
Vice-Director
Federal Veterinary Office
Schwarzenburgstrasse 161
CH-3097 Liebefeld/Berne
Suisse

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Pisan LUETONGCHARG
First Secretary of Agriculture and
Cooperatives
Royal Thai Embassy
Via Zara 9
00198 Roma
Italy

Itti DITBANJONG
First Secretary
Royal Thai Embassy
Via Nomentana 132
00162 Roma
Italy

Ekapong PALADRAKSA
First Secretary
Royal Thai Embassy
Via Nomentana 132
00162 Roma
Italy

TURKEY
TURQUIE
TURQUIA

Gursu OKURER
Permanent Representative of Turkey to
FAO
Permanent Representation of Turkey
Via Palestro 28
Roma
Italy

**UNITED ARAB EMIRATES ABU
DHABI**
EMIRATS ARABES UNIS
ABOUDHABI
**EMIRATOS ARABES UNIDOS ABU
DHABI**

Abdelgadir Mohamed ABDELGADIR
Director
Food and Environment Centre
U.A.E. Municipalities
P.O. Box 263
Abu Dhabi

Humaid AL MARRI
Chief
Dubai Abattoirs
Dubai Municipality
P.O. Box 15281
Dubai

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

Keith B. BAKER
Assistant Chief Veterinary Officer
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Hook Rise South
Tolworth
Surbiton
Surrey KT6 7NF
England

Stephen HUTCHINS
Deputy Veterinary
Head of Section
Ministry of Agriculture, Fisheries and
Food
Government Buildings
Tolworth
Surrey
England

Alan LAWRENCE
Project Coordinator
Ministry of Agriculture
R111
Hook Rise South
Tolworth Toby Jug Site
Surbiton
Surrey
England

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

William H. DUBBERT
Deputy Administrator
International Programs
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 341-E Administration Building
14th and Independence Streets, SW.
Washington, DC 20250
USA

Wilson S. HORNE
Deputy Administrator
Inspection Operations
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 344-E Administration Building
14th and Independence Streets, SW.
Washington, DC 20250
USA

Richard MIKITA
Export Advisor
Veterinary Medical Officer
International Programs
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 341-E Administration Building
14th and Independence Streets, SW.
Washington, DC 20250

USA

John C. PRUCHA
Assistant Deputy Administrator
Science and Technology
Food Safety and Inspection Service
U.S. Department of Agriculture
Room 405-Annex Building
300 12th Street, SW.
Washington, DC 20250
USA

OBSERVER COUNTRIES
PAYS OBSERVATEURS
PAISES OBSERVADORES

CZECH REPUBLIC

Richard SOVJAK
Director of the Municipal Veterinary
Administration
State Veterinary Administration
Ministry of Agriculture of the Czech
Republic
Prague, Czech Republic

Arpad SZABO
Counsellor
Embassy of the Czech Republic
Via dei Colli della Farnesina 144
Rome
Italy

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS
INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES

EUROPEAN COMMUNITY

Carlo BERLINGIERI
Principal Administrator
DG VI B II 2
Directorate General Agriculture
Commission of the European
Communities
Rue de la Loi 86
1040 Brussels
Belgium

Georges ADELBRECHT
Chef de Division
Secretariat du Conseil des Ministres
des Communautés

170 Rue de la Loi
1048 Bruxelles
Belgium

Mrs. Denise DE COOMAN
Assistante
Secretariat General du Conseil des
Ministres des Communautés
170 Rue de la Loi
1048 Bruxelles
Belgium

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

M. MANFREDINI
Università degli Studi di Bologna
Via Tolara di Sopra 30
40064 Ozzana Emilia (BO)
Italia

**OFFICE INTERNATIONAL DES
EPIZOOTIES (OIE)**

R. MARABELLI
Directeur Général des Services
Vétérinaires
Ministère de la Santé
Piazza Marconi - Grattacielo Italia
I-00144 Rome-EUR

**FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION**

John R. LUPIEN
Director
Food Policy and Nutrition Division
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

G. HEINZ
Animal Production and Health Division
FAO
Via delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy

WORLD HEALTH ORGANIZATION

F.-X. MESLIN
Chief
Veterinary Public Health
Division of Communicable Diseases
WHO
1211 Geneva 27

Switzerland

**FAQ/WHO JOINT FOOD STANDARDS
PROGRAMME**

R.J. DAWSON

Secretary

Codex Alimentarius Commission

Via delle Terme di Caracalla

00100 Rome, Italy

Alan W. RANDELL

Senior Officer

Food Quality and Standards Service

Via delle Terme di Caracalla

00100 Rome, Italy

Colin G. FIELD

Consulting Veterinary Surgeon

P.O. Box 51

Rivett ACT 2611

Australia

NEW ZEALAND SECRETARIAT

Gilbert H. BOYD

Manager (International Affairs)

MAP Regulatory Authority

Ministry of Agriculture and Fisheries

P.O. Box 2526

Wellington

New Zealand

Barry O'NEIL

Veterinary (Counsellor)

New Zealand Mission to the E.C.

Boulevard du Regent 47-48

1000 Brussels

Belgium

ALINORM 93/16A

ANNEXE II

**PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE
POUR LA VIANDE FRAICHE**

Avril 1993

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
PREAMBULE	25
NOTE	28
SECTION I - CHAMP D'APPLICATION	28
SECTION II - PRINCIPES ET OBJECTIFS	28
SECTION III - DEFINITIONS	29
SECTION IV - PRODUCTION ANIMALE POUR LA VIANDE FRAICHE	31
SECTION V - TRANSPORT DES ANIMAUX D'ABATTOIR	33
Construction et entretien des moyens de transport	33
Identification	33
SECTION VI - PRESCRIPTIONS RELATIVES AUX ANIMAUX PRESENTES POUR ETRE ABATTUS	33
Identification des animaux	33
Identification des animaux nécessitant une attention particulière	34
Systèmes d'information et ségrégation à l'abattoir	34
Repos approprié avant l'abattage	34
Responsabilité vétérinaire	34
SECTION VII - CONSTRUCTION ET INSTALLATION D'UN ABATTOIR ET D'UN ETABLISSEMENT	35
Structure	35
Installations pour le personnel	40
Equipement	41
Moyens de transport	41
SECTION VIII - HYGIENE DE L'EXPLOITATION ET DES OPERATIONS	42
Santé des personnes	42
Propreté des locaux	42
Lutte contre les animaux nuisibles	43
Hygiène générale dans le travail	44
Eau et hygiène des opérations	45
Programmes relatifs au contrôle des opérations	46
Hygiène des opérations d'abattage et d'habillage	47
Hygiène des opérations après l'abattage et l'habillage	49
Hygiène pendant le transport	51
Hygiène de l'abattage en locaux séparés	52
Hygiène des opérations dans le cas de viande saisie ou reconnue impropre à la consommation humaine	52
SECTION IX - PRESCRIPTIONS PARTICULIERES POUR L'INSPECTION	52

Installations et équipement	52
Surveillance vétérinaire de l'hygiène des viandes	53
Méthodes de contrôle en laboratoire	53

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

PREAMBULE

On devrait, à chaque étape de la chaîne alimentaire, à commencer par l'exploitation d'origine, 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 présent Code, ainsi que le Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et 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 PRESENT CODE ET DU CODE POUR L'INSPECTION ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET LE JUGEMENT ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET DES VIANDES

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 le code qui lui est associé 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 analyse des risques qui, fondée sur une méthodologie scientifique reconnue, permet d'améliorer les connaissances du moment. De telles analyses 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;
 - 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)¹, 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 devrait-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'analyse 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.

¹ Les avantages considérables offerts par le Système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP) en ce qui concerne la sécurité des denrées alimentaires ont été reconnus par le Codex Alimentarius et l'introduction du HACCP dans les codes d'usages a été approuvée. Le Système 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'analyse des risques acceptés. Un système HACCP particulièrement adapté à chaque produit, à ses conditions de transformation et de distribution, devrait être mis au point dans chaque abattoir ou établissement. Les principes et la procédure de mise en oeuvre du HACCP applicables aux codes d'usages du Codex sont énoncés dans d'autres documents du Codex Alimentarius.

4. La responsabilité d'une production de viande saine et conforme à l'hygiène 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 prescriptions. 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, des maladies alimentaires présentes chez l'homme, accompagnée d'un système approprié de collecte des données.

8. Les règlements concernant l'hygiène de la viande devraient reposer sur des bases scientifiques, protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce international de la viande. Des politiques d'équivalence², applicables dans des pays ou des parties de pays qui offrent les mêmes garanties de sécurité et d'hygiène suppriment la nécessité de reprendre les prescriptions de chaque pays ou d'appliquer des procédures identiques.

² 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). Le texte ci-après, qui traite des mesures sanitaires et phytosanitaires, est extrait du Projet d'acte final des Négociations commerciales multilatérales de l'Uruguay Round:

"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.

NOTE

Le présent Code n'a pas pour objet:

- a) d'empêcher l'adoption d'innovations techniques ou autres par; ou
- 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 fraîche³, autre que les produits couverts par d'autres codes du Codex, à savoir la volaille, le poisson et le gibier⁴, 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 jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes.

³ Le commerce international de la viande provenant de nombreuses espèces sauvages est soit interdit, soit régi par les dispositions de la Convention sur le commerce international des espèces sauvages menacées d'extinction (CITES).

⁴ Ce Code ne contient pas de disposition d'étiquetage pour la viande fraîche. Pour cette raison, rien n'empêche dans le présent Code d'étiqueter comme viande de gibier la viande préparée conformément aux dispositions du présent Code et du Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes, lorsque cette viande provient d'animaux traditionnellement reconnus comme "gibier", à condition que l'autorité compétente confirme que cet étiquetage n'est pas trompeur.

SECTION II - PRINCIPES ET 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 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" - Se dit d'un animal d'abattoir ou d'une viande inspecté et jugé, ou officiellement reconnu impropre à la consommation humaine et devant être détruit. "Saisie totale" signifie que toute la carcasse et les abats sont saisis (symbole de jugement T). "Saisie partielle" signifie que des parties seulement de l'animal abattu sont saisies, tandis que d'autres sont jugées de manière différente (symbole de jugement D pour les morceaux saisis malades ou défectueux).
6. "Contamination" - Présence de toute matière indésirable, y compris 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 un inspecteur, sauf s'il résulte d'examen

ultérieurs, pouvant comprendre des examens 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 uniquement sa conservation; toutefois, si la viande a uniquement été réfrigérée, elle continue d'être considérée comme "fraîche" aux fins du présent Code.

15. "Impropre à la consommation" - Viande inspectée et jugée, ou officiellement reconnue, impropre à la consommation humaine, mais dont la destruction n'est pas nécessaire.

16. "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.

17. "Directeur" - Dans le cas d'un abattoir ou établissement, toute personne actuellement responsable de la gestion de l'abattoir ou de l'établissement.

18. "Viande" - Partie comestible de tout animal d'abattoir abattu dans un abattoir, y compris les abats comestibles.

19. "Eau potable" - Eau pure et salubre au point d'utilisation, conformément aux prescriptions des "Directives pour la qualité des eaux de boisson" publiées par l'OMS.

20. "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.

21. "Résidus" - S'entend des résidus de médicaments vétérinaires, des résidus de pesticides et des contaminants, tels qu'ils sont définis aux fins du Codex Alimentarius.⁵

⁵ Définitions figurant dans la septième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius:

"Médicament vétérinaire": toute substance appliquée ou administrée à des animaux producteurs de nourriture tels que race de boucherie ou race laitière, volaille, poissons ou abeilles, qu'elle soit utilisée dans un but thérapeutique, prophylactique ou diagnostique, ou en vue de modifier des fonctions physiologiques ou le comportement,

"Résidus de médicaments vétérinaires": désigne les substances mères et/ou leurs métabolites présents dans toute portion comestible de produits d'origine animale, ainsi que les résidus des impuretés associées aux médicaments vétérinaires considérés.

"Pesticide": toute substance destinée à prévenir, détruire, attirer, repousser ou combattre tout élément nuisible, y compris toute espèce indésirable de plantes ou d'insectes pendant la production, le stockage, le transport, la distribution et la préparation d'aliments, de denrées agricoles ou de produits pour l'alimentation animale, ou pouvant être appliquée aux animaux pour les débarrasser d'ecto-parasites. Ce terme englobe les substances utilisées comme régulateurs de la croissance végétale, défoliants, exsiccateurs, agents d'ébourgeonnement ou inhibiteurs de germination, ainsi que les substances appliquées aux cultures avant ou après la récolte pour protéger le produit contre toute détérioration pendant l'entreposage et le transport. Le terme exclut normalement les engrais, les éléments nutritifs destinés aux plantes et aux animaux, les additifs alimentaires et les médicaments vétérinaires. **"Résidu de pesticide"**: toute substance déterminée présente dans les aliments, les denrées agricoles ou les produits pour l'alimentation animale à la suite de l'utilisation d'un pesticide. Ce terme englobe tous les dérivés d'un pesticide, tels que les produits de conversion et de réaction, les métabolites et les impuretés que l'on considère comme ayant une importance sur le plan toxicologique.

"Contaminant.": toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères.

22. "L'analyse des risques" comprend l'évaluation des risques, la gestion des risques et l'information sur les risques, ces trois éléments étant essentiels pour le processus de prise de décisions qui détermine les niveaux acceptables de risques et l'application de ces décisions.

23. "Saine et conforme à l'hygiène" - 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 par le Codex;
- c) elle est exempte de contamination manifeste;
- d) elle est exempte de défauts généralement considérés comme indésirables par le consommateur;
- e) elle a été produite sous contrôle hygiénique adéquat;
- f) elle n'a pas été traitée à l'aide de substances dont l'emploi est interdit par la législation nationale pertinente.

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 et il convient de tenir pleinement compte de l'environnement dans lequel les animaux ont été élevés ou ont transité. La surveillance systématique de l'état de santé de la population animale, le contrôle des traitements appliqués aux animaux et aux plantes pour garantir l'absence de résidus nocifs dans la viande, et l'évacuation correcte des déchets animaux, présentent une importance particulière. L'autorité compétente devrait aussi avoir le pouvoir d'empêcher ou de contrôler le transfert vers les abattoirs d'animaux provenant de régions faisant l'objet de restrictions sanitaires.

La surveillance de l'état sanitaire des animaux abattus permet d'accumuler des informations qui aideront à appliquer efficacement les systèmes particuliers d'habillage et d'inspection des viandes. Les jugements d'inspection des viandes en bénéficieront également. On ne tirera pleinement profit de ces informations que si l'on dispose d'un système d'identification mettant en rapport les animaux et leur lieu de production et un système efficace de transfert de l'information.

26. Un programme de réglementation gouvernemental devrait être établi avec pour mandat de prendre des mesures relatives à la santé animale, à la sécurité et aux conditions d'hygiène de la viande applicables dans les zones de production des animaux d'abattoir et dans les régions qu'ils traversent pour se rendre aux abattoirs. Un tel programme de réglementation devrait reposer sur de solides bases juridiques et appliquer des mesures visant à:

- a) empêcher l'introduction de maladies exotiques ayant une importance pour la santé publique et animale;
- b) exercer une surveillance sur la présence de maladies endémiques ayant des conséquences du point de vue de la santé publique ou animale et appliquer aux besoins des programmes de lutte et/ou d'éradication.⁶

⁶ Pour les règles de santé animale applicables au commerce international et pour les directives concernant l'organisation des services de santé animale, voir les sections 1.3 et 1.4 du Code sanitaire international de l'OIE.

27. Un programme de réglementation gouvernementale devrait être établi avec pour mandat de prendre des mesures applicables dans les zones de production des animaux d'abattoir et dans les régions qu'ils traversent pour se rendre aux abattoirs; ces mesures devraient avoir pour objet de contrôler l'emploi de substances chimiques (telles que médicaments vétérinaires⁷, pesticides et autres produits chimiques agricoles) ou de contaminants qui peuvent entraîner des concentrations nocives de résidus ou de contaminants dans la viande fraîche. La surveillance systématique de l'efficacité du programme de réglementation est un élément essentiel.

28. Les animaux d'abattoir devraient être à tout moment élevés conformément aux bonnes pratiques d'élevage. Ils ne devraient pas être nourris au moyen d'aliments:

- a) susceptibles de recycler des microorganismes pathogènes humains ou animaux à moins que des précautions soient prises pour réduire ce risque;
- b) contenant des substances chimiques (telles que médicaments vétérinaires, pesticides et autres produits chimiques agricoles) ou des contaminants à des concentrations entraînant la présence dans la viande fraîche de résidus ou de contaminants à des concentrations supérieures aux limites maximales adoptées par la Commission du Codex Alimentarius.

29. Dans les systèmes de production animale intensive où les déchets sont éliminés de manière active, la méthode utilisée à cette fin ne devrait ni constituer un danger pour la santé publique ou animale, ni présenter de risque pour l'environnement.

30. On devrait disposer d'un système permettant d'identifier de manière certaine, à partir de l'abattoir, le lieu de production des animaux d'abattoir.

31. L'autorité compétente devrait, le cas échéant, encourager l'application de systèmes HACCP à tous les aspects de la production alimentaire, et utiliser de manière dynamique les données produites par ces systèmes aux fins de la réglementation.

32. Lorsque le propriétaire ou toute autre personne a des raisons de penser 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.

⁷

Un document concernant des directives pour la mise en place d'un programme de réglementation pour le contrôle des résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments est actuellement élaboré par le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments. Le document concernant les pratiques recommandées en matière de réglementation nationale, visant à faciliter l'acceptation et l'emploi des LMR Codex, élaboré par le Comité du Codex sur les résidus de pesticides, comprend des pratiques recommandées en matière de réglementation que devront suivre les gouvernements pour respecter les limites maximales acceptées au plan international pour les résidus de pesticides dans les aliments.

SECTION V - TRANSPORT DES ANIMAUX D'ABATTOIR

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

Construction et entretien des moyens de transport

33. 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 et les animaux de la même espèce susceptibles de se blesser réciproquement, 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.

34. 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.

Identification

35. Au cours du transport des animaux à l'abattoir, des précautions devraient être prises pour que leur identification depuis 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.

Identification des animaux

36. 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.

Identification des animaux nécessitant une attention particulière

37. 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, doit faire l'objet d'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.

Systèmes d'information et ségrégation à l'abattoir

38. Un système approprié devrait être mis en place pour s'assurer que les informations sur les animaux d'abattoir importantes pour l'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.

Repos approprié avant l'abattage

Les animaux ont besoin d'un repos avant l'abattage pour optimiser leur état physiologique 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 des animaux normaux ou 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.

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

40. 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.

41. 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.

42. 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.

43. Tout animal qui se trouve 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.

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.

44. 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 réduise au minimum 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 risquent pas eux-mêmes d'être l'origine directe ou indirecte 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 pour l'analyse des risques (HACCP).

Structure

45. Les abattoirs et les établissements devraient:

- a) être 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) être 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) être aménagés et équipés de manière à faciliter une bonne surveillance de l'hygiène de la viande, y compris l'inspection de la viande;
- f) être 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 matériaux imperméables, non toxiques et non absorbants, faciles à nettoyer et à désinfecter;
 - ii) il ne devrait ni 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 vers des puisards;
 - iii) les parois et les murs devraient être construits en matériaux imperméables, non toxiques et non absorbants, de couleur claire, faciles 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 efficace d'évacuation des effluents et déchets:
 - 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.
46. 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 où 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 zones réservées à l'abattage et à l'habillage, des équipements en matériaux imperméables 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 digestifs⁸;
 - i) un local séparé pour le traitement ultérieur des organes digestifs vidés et rincés qui seront destinés à la consommation humaine ;
 - 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;

⁸ L'autorité compétente peut toutefois approuver d'autres systèmes compte tenu des progrès techniques permettant de prévenir la contamination dans une mesure équivalente.

- 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 au paragraphe 44 du Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes:
 - i) fermant 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, 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, aménagé 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 ou une partie de 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;
 - 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.
47. 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 siphonnage 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 76:
 - i) sa distribution soit complètement séparée de celle de l'eau potable,
 - ii) tous les tuyaux et récipients la contenant soient identifiés 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 72 et 113;
 - h) lorsque des ampoules ou autres lampes sont situées 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 matériaux:
 - vii) résistant à la rupture, à l'abrasion ou à la corrosion et
 - viii) pouvant être nettoyés 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'elle ne se trouve à proximité des drains du sol.
48. La conception et la construction des chambres de réfrigération, de congélation ou des entrepôts frigorifiques devraient être conformes aux dispositions du paragraphe 47.
49. 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.

Installations pour le personnel

50. 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, une zone séparée où prendre les repas, 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.

51. 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, répondant aux prescriptions énoncées à la Section IX du présent Code.

Equipement

52. 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 des surfaces imperméables et lisses;
- 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.

53. Les équipements et les ustensiles utilisés pour les produits non comestibles ou saisis devraient être identifiés comme tels.

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.

54. 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, imperméables 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.

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.

55. 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.

56. 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 microorganismes pathogènes* Toute personne se trouvant dans cette condition devrait immédiatement informer la direction de sa maladie.

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.

57. La direction devrait établir un programme sanitaire et de nettoyage de l'abattoir ou de l'établissement 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 soit de nouveau utilisé pour la manipulation de la viande;
- g) qu'aucun produit de nettoyage, préparation ou peinture susceptible de contaminer la viande n'est utilisé dans les abattoirs ou établissements où les animaux sont abattus ou habillés, où la viande est préparée, manipulée, emballée ou entreposée.

Lutte contre les animaux nuisibles

Les animaux nuisibles risquent toujours de contaminer la viande par contact direct ou indirect avec celle-ci. Les programmes de lutte contre les animaux nuisibles font partie intégrante de l'hygiène de la viande, mais il faut prendre garde à ce que les moyens de lutte ne deviennent pas eux-mêmes une source de contamination.

58. 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 soigneusement 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.

Hygiène générais 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.

59. 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 de l'hygiène personnelle. L'instruction donnée devrait comporter les dispositions pertinentes du présent Code.

60. 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.

61. 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.

62. 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 à l'eau courante 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.

63. 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.

64. 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.

65. 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 pansement imperméable, solidement fixé et de couleur bien visible. Du matériel de premiers secours devrait être disponible à cette fin*

66. 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.

67. 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.

68. 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.

69. 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.

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

71. 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.

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

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

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

73. 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 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.

74. Aucun animal ne devrait pénétrer dans un établissement.

75. Nonobstant les dispositions du présent Code, les matériaux servant à la construction ou à 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.

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.

76. 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.

77. 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.

78. 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.

79. Les distributeurs de savon et de détergent situés dans les zones de travail devraient être régulièrement remplis.

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

Programmes relatifs au contrôle des opérations

Les opérations de transformation des animaux d'abattoir en viande comestible et le transport de cette viande comportent de nombreuses étapes; à chacune d'elles il existe des risques pour la sécurité et l'hygiène de la viande. Un contrôle approprié de ces risques et la protection du consommateur exigent une approche systématique de ces opérations. Un programme de contrôle des opérations comprend l'identification systématique des dangers (matières premières, opérations, procédures), la fixation d'objectifs et de tolérances, la surveillance, les mesures correctives, les procédures de vérification et la documentation . La méthode HACCP représente un instrument utile à cette fin, et des programmes efficaces de contrôle des opérations nécessitent une approche conjointe de l'industrie et de l'autorité compétente.

L'industrie de la viande et l'autorité compétente ont l'une et l'autre des rôles importants à jouer dans le contrôle des opérations. Une approche conjointe est nécessaire.

On tirera profit d'une normalisation des systèmes de contrôle des opérations dans les abattoirs et les établissements (facilitation de la formation, évaluation de la conformité et certification de la viande

fraîche), mais chaque programme devrait être conçu séparément en fonction des circonstances particulières auxquelles il devra s'appliquer.

81. Chaque étape des opérations de production de la viande fraîche devrait faire l'objet d'un programme de contrôle efficace. Un tel programme de contrôle devrait être conçu spécifiquement pour chaque opération et avoir pour objectif la production de viande saine et conforme à l'hygiène, répondant à toutes les dispositions du présent Code ainsi qu'à celles du Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et pour le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes, ainsi qu'à toutes les spécifications établies par l'autorité compétente.

82. Le directeur d'un abattoir ou d'un établissement devrait être responsable de la mise au point et de l'exécution continue du programme de contrôle des opérations. Le directeur peut confier à un subordonné possédant une formation appropriée la supervision du programme de contrôle des opérations; il ne devrait toutefois jamais déléguer la responsabilité générale. La bonne application d'un programme de contrôle des opérations exige un travail d'équipe, et l'engagement et la participation complète de la direction et des employés.

83. Un inspecteur devrait surveiller l'application et les résultats du programme de contrôle des opérations pour ce qui est de tous les aspects relatifs à la sécurité et à l'hygiène de la viande fraîche, ainsi que les spécifications imposées par l'autorité compétente.

84. Les dispositions de détail du programme de contrôle des opérations devraient être pleinement documentées et revues aussi souvent que nécessaire pour assurer qu'elles continuent à être pertinentes; l'inspecteur responsable de la surveillance du programme devrait avoir libre accès à tous les éléments de ce programme, ainsi qu'aux documents où sont consignés les résultats des opérations de surveillance.

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 réduiront 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.

85. 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.

86. 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 35 du Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes, sont applicables.

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

88. 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.

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

90. 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.

91. 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.

92. Avant que la viande ou la cervelle destinée à la consommation humaine soient retirées des têtes, celles-ci devraient être propres 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.

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

94. Les règles suivantes devraient être respectées au cours de la dépouille et des opérations correspondantes d'habillage:

- 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 sont lavées, cette opération devrait se faire 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 similaires 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.

95. 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.

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 réduiront 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 ou l'emballage lui-même, ni les opérations de conditionnement ou d'emballage ne provoquent une contamination de la viande.

96. 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,
 - c) conservée dans des conditions propres à abaisser sa température et/ou l'humidité relative, sauf en cas de découpe ou de désossage à chaud.
97. 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.
98. Les locaux, l'équipement et les ustensiles servant à la découpe, au désossage et à la préparation ultérieure de la viande devraient être réservés à cette fin et n'être utilisés pour aucune autre opération.
99. 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.
100. 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;
- 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.

101. 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 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;
- 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.

102. 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.

103. 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.

104. 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;
 - c) l'entrepôt frigorifique devrait être maintenu à une température assurant une protection satisfaisante de la viande.
105. 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.

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.

106. La viande devrait être exclusivement transportée dans les conditions ci-après:
- 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 ou 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 d'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.

107. 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.

Hygiène de l'abattage en locaux séparés

108. 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 au par. 46 m) du présent Code. L'abattage et l'habillage devraient être conformes aux conditions énoncées aux paragraphes 85 à 95.

109. La viande provenant d'animaux abattus et habillés dans des installations séparées telles que décrites au par. 46 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 rendent impossible toute substitution.

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.

110. 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.

111. 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-chariots, 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 PARTICULIERES 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 A 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.

Installations et équipement

112. 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.

113. A tous les points d'inspection, l'éclairage devrait être d'une intensité d'au moins 540 lux.

114. 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 50 du présent Code. Toutefois, dans le cas des établissements, l'autorité compétente peut renoncer à cette obligation lorsque des locaux situés ailleurs sont disponibles pour autant que ceux-ci soient facilement accessibles et répondent aux prescriptions ci-dessus.

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

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

Surveillance vétérinaire de l'hygiène des viandes

117. 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 abattoir ou établissement pour la supervision des conditions d'hygiène, y compris l'inspection des viandes.

Méthodes de contrôle en laboratoire

118. 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.

ALINORM 93/16A
ANNEXE III

PROJET DE REVISION DU CODE POUR L'INSPECTION ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET LE JUGEMENT ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES ANIMAUX D'ABATTOIR ET DES VIANDES Avril 1993

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
PREAMBULE	55
TITRE ABREGE	58
SECTION I - CHAMP D'APPLICATION	58
SECTION II - PRINCIPES ET OBJECTIFS DU CODE	58
SECTION III - DEFINITIONS	60
SECTION IV - INSPECTION ANTE-MORTEM	63
SECTION V - INSPECTION POST-MORTEM	65
SECTION VI - METHODES D'INSPECTION POST-MORTEM	66
SECTION VII - JUGEMENT AUX FINS D'INSPECTION ET APPLICATION	67
SECTION VIII - JUGEMENTS ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM	69
Jugements concernant l'admission des animaux d'abattoir à l'abattoir	69
Jugements prononcés lors de l'inspection ante-mortem	70
Jugements prononcés lors de l'inspection post-mortem	70
CATEGORIE 1 - Reconnue propre à la consommation humaine	71
CATEGORIE 2 - Totalement impropre à la consommation humaine	71
CATEGORIE 3 - Partiellement saisie ou écartée comme étant impropre à la consommation humaine	72
CATEGORIE 4 - Acceptée pour la consommation humaine sous certaines conditions	72
CATEGORIE 5 - Viande s'écartant légèrement de la normale mais propre à la consommation humaine	73
CATEGORIE 6 - Acceptée pour la consommation humaine sous réserve de distribution dans des zones restreintes	73
Viande retenue en vue d'une nouvelle inspection	73
SECTION IX - JUGEMENTS FINALS RECOMMANDES	74
SECTION X - DESTINATION ET ESTAMPILLAGE	75
SECTION XI - UTILISATION DES CONSTATATIONS FAITES	76

	LORS DE L'INSPECTION DES VIANDES	
TABLEAU A	- GUIDE POUR LES DISPOSITIONS D'INSPECTION POST-MORTEM – TETES	77
TABLEAU B	- GUIDE POUR LES DISPOSITIONS D'INSPECTION POST-MORTEM – VISCERES	78
TABLEAU C	- GUIDE POUR LES DISPOSITIONS D'INSPECTION POST-MORTEM - CARCASSES	79
ANNEXE	- JUGEMENTS FINALS RECOMMANDES	80

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

PREAMBULE

On devrait, à chaque étape de la chaîne alimentaire, à commencer par l'exploitation d'origine, 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. Ce Code, ainsi que le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche 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 DE CE CODE ET DU CODE D'USAGES EN MATIERE
D'HYGIENE POUR LA VIANDE FRAICHE**

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 analyse des risques qui, fondée sur une méthodologie scientifique reconnue, permet d'améliorer les connaissances du moment. De telles analyses 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;
 - 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)¹, 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 devrait-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; et
 - 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.

¹ Les avantages considérables offerts par le Système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP) en ce qui concerne la sécurité des denrées alimentaires ont été reconnus par le Codex Alimentarius et l'introduction du HACCP dans les codes d'usages a été approuvée. Le Système 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'analyse des risques acceptés. Un Système HACCP particulièrement adapté à chaque produit, à ses conditions de transformation et de distribution, devrait être mis au point dans chaque abattoir ou établissement. Les principes et la procédure de mise en oeuvre du HACCP applicables aux codes d'usages du Codex sont énoncés dans d'autres documents du Codex Alimentarius.

4. La responsabilité d'une production de viande saine et conforme à l'hygiène 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 prescriptions. Des programmes de formation et d'éducation auxquels participeraient l'industrie et l'autorité compétente sont nécessaires pour atteindre cet objectif, et

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, des maladies alimentaires présentes chez l'homme, accompagnée d'un système approprié de collecte des données.

8. Les règlements concernant l'hygiène de la viande devraient reposer sur des bases scientifiques, protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce international de la viande. Des politiques d'équivalence², applicables dans des pays ou des parties de pays, qui offrent les mêmes garanties de sécurité et d'hygiène suppriment la nécessité de reprendre les prescriptions de chaque pays ou d'appliquer des procédures identiques.

² 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). Le texte ci-après, qui traite des mesures sanitaires et phytosanitaires est extrait du Projet d'acte final des Négociations commerciales multilatérales de l'Uruguay Round:

"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.

TITRE ABREGÉ

(Titre abrégé de ce Code: "Code d'inspection et de jugement (pour la viande fraîche)").

SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

Le présent Code vise:

- a) l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir³, autres que les animaux couverts par d'autres Codes Codex, à savoir la volaille, le poisson et le gibier⁴, quand ils sont destinés à la consommation humaine; et
- b) le jugement, dans les abattoirs, des animaux d'abattoir et de la viande de ces animaux.

Ce Code devrait être lu conjointement avec le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche. Il peut également servir de directive générale pour le jugement d'autres espèces d'animaux d'abattoir et dans les lieux autres que les abattoirs.

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 des animaux présentés pour abattage⁵;**

³ Le commerce international de la viande provenant de nombreuses espèces sauvages est soit interdit, soit régi par les dispositions de la Convention sur le commerce international des espèces menacées d'extinction (CITES).

⁴ Le présent Code ne contient pas de dispositions d'étiquetage pour la viande fraîche. Pour cette raison, rien n'empêche dans le présent Code d'étiqueter comme viande de gibier la viande préparée conformément au présent Code et au Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche lorsque cette viande provient d'animaux traditionnellement reconnus comme "gibier", à condition que l'autorité compétente confirme que cet étiquetage n'est pas trompeur.

⁵ Voir, par exemple, le [projet de] Code d'usages pour le contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires (ALINORM 93/31A, Annexe VII), en particulier le par. 16 "Dossiers à tenir".

- e) les méthodes d'inspection utilisées pour chaque espèce d'animal abattu devraient être appropriées au tableau de la morbidité et de 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 d'abattoir et de l'état de morbidité à l'échelon national ou régional⁶;
- f) les prescriptions pour l'inspection décrites dans le présent Code sont fondées sur les pratiques et les connaissances scientifiques actuelles. Une analyse des risques devrait être entreprise 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 analyse des risques a démontré qu'elles offrent les mêmes garanties en matière de sécurité et d'hygiène;
- h) 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 saine 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 le personnel manipulant les produits alimentaires, sont protégés contre les zoonoses professionnelles;
- i) 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;
- j) 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 paragraphe 102 pour les catégories de jugement);
- k) 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 complets pouvant inclure des contrôles en laboratoire; lorsque le doute ne peut pas être écarté, la catégorie de jugement attribuée devrait être la plus sévère pouvant être appliquée en l'occurrence;

- l) sans pouvoir se substituer à un jugement fondé sur des compétences professionnelles, la législation en matière de jugements devrait fournir un système de jugement uniforme dans tous les abattoirs où elle est applicable;**

6

L'annuaire FAO-OMS-OIE de la santé animale et les notifications publiées périodiquement par l'Office international des épizooties (OIE), représentent la source principale d'information en ce qui concerne l'état de morbidité à l'échelon national et régional.

- m) les jugements devraient être fondés sur les 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;**
- n) la catégorie de jugement spécifiée dans le présent Code pour la viande qui a fait l'objet d'une inspection post-mortem ne devrait pas être considérée comme un classement sans appel; elle doit pouvoir être utilisée avec une certaine souplesse pour tenir compte de diverses situations et de contextes juridiques différents;**
- o) l'autorité compétente devrait divulguer les résultats d'inspection 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 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 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" - se dit d'un animal d'abattoir ou d'une viande, inspecté et jugé, ou officiellement reconnu impropre à la consommation humaine et devant être détruit. "Saisie totale" signifie que la carcasse toute entière ainsi que les abats sont saisis (symbole de jugement T). "Saisie partielle" signifie que des parties seulement de l'animal

abattu sont saisies tandis que d'autres sont jugées de manière différente (symbole de jugement D pour les morceaux saisis malades ou défectueux).

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" - présence de toute matière indésirable, y compris 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. "Maladie ou défaut" - modification pathologique ou toute autre anomalie.

12. "Malade ou défectueux":

a) pour les organes: le ou les organes 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; et

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.

13. "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.

14. "Abats comestibles": dans le cas des animaux d'abattoir, les abats reconnus propres à la consommation humaine.

15. "Abattage d'urgence" - abattage par nécessité de tout animal:

a) ayant récemment subi une blessure traumatique et est jugé en souffrir; ou

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.

16. "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.

17. "Propre à la consommation humaine" - dans le cas de la viande reconnue comme étant saine et conforme à l'hygiène par un inspecteur, sauf s'il résulte d'examens ultérieurs, pouvant comprendre des examens de laboratoire, que le produit n'est pas conforme.

18. "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, si la viande a uniquement été réfrigérée, elle continue d'être considérée comme "fraîche" aux fins du présent Code.

19. "Impropre à la consommation" - inspectée et jugée, ou officiellement reconnue impropre à la consommation humaine, mais dont la destruction n'est pas nécessaire.

20. "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.

21. "Directeur" - dans le cas d'un abattoir ou établissement: toute personne actuellement responsable de la gestion de l'abattoir ou de l'établissement.

22. "Viande" - toutes les parties comestibles de tout animal d'abattoir abattu dans un abattoir, y compris les abats comestibles.

23. "Abat" - pour les animaux abattus, toute partie comestible ou non, autre que la carcasse.

24. "Eau potable": eau pure et salubre au point d'utilisation, conformément aux prescriptions des "Directives pour la qualité des eaux de boisson" publiées par l'OMS.

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, des résidus de pesticides et des contaminants, tels qu'ils sont définis aux fins du Codex Alimentarius⁷.

27. "Retenue" - placée sous le contrôle et la surveillance de l'autorité compétente dans l'attente du jugement final.

28. "L'analyse des risques" comprend l'évaluation des risques, la gestion des risques et l'information sur les risques, ces trois éléments étant essentiels pour le processus de prise de décisions qui détermine les niveaux acceptables de risques et l'application de ces décisions".

29. "Saine et conforme à l'hygiène" - 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 par le Codex;
- c) elle est exempte de contamination manifeste;
- d) elle est exempte de défauts généralement considérés comme indésirables par le consommateur;
- e) elle a été produite sous contrôle hygiénique adéquat;
- f) elle n'a pas été traitée à l'aide de substances dont l'emploi est interdit par la législation nationale pertinente.

⁷ Définitions figurant dans la septième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius:

"Médicament vétérinaire": toute substance appliquée ou administrée à des animaux producteurs de nourriture tels que race de boucherie ou race laitière, volaille, poissons ou abeilles, qu'elle soit utilisée dans un but

thérapeutique, prophylactique ou diagnostique, ou en vue de modifier les fonctions physiologiques ou le comportement.

"Résidus de médicaments vétérinaires": désigne les substances mères et/ou leurs métabolites présents dans toute portion comestible de produits d'origine animale, ainsi que les résidus des impuretés associées aux médicaments vétérinaires considérés.

"Pesticide": toute substance destinée à prévenir, détruire, attirer, repousser ou combattre tout élément nuisible, y compris toute espèce indésirable de plantes ou d'insectes pendant la production, le stockage, le transport, la distribution et la préparation d'aliments, de denrées agricoles ou de produits pour l'alimentation animale, ou pouvant être appliquée aux animaux pour les débarrasser d'ectoparasites. Ce terme englobe les substances utilisées comme régulateurs de la croissance végétale, défoliants, exsiccateurs, agents d'ébourgeonnement ou inhibiteurs de germination, ainsi que les substances appliquées aux cultures avant ou après la récolte pour protéger le produit contre toute détérioration pendant l'entreposage et le transport. Le terme exclut normalement les engrais, les éléments nutritifs destinés aux plantes et aux animaux, les additifs alimentaires et les médicaments vétérinaires.

"Résidu de pesticide": toute substance déterminée présente dans les aliments, les denrées agricoles ou les produits pour l'alimentation animale à la suite de l'utilisation d'un pesticide. Ce terme englobe tous les dérivés d'un pesticide, tels que les produits de conversion et de réaction, les métabolites et les impuretés que l'on considère comme ayant une importance sur le plan toxicologique.

"Contaminant": toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage et du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères.

30. "Abattage" - mise à mort d'un animal d'abattoir aux fins de consommation humaine; ce terme englobe la saignée.
31. "Animal d'abattoir" - tout animal conduit légalement dans un abattoir en vue de son abattage.
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 - 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 d'une maladie ou d'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 passer inaperçus 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. Lorsqu'il résulte d'une inspection ante-mortem qu'un animal ne peut être abattu pour la consommation humaine, un jugement devrait être prononcé sur la base de cette inspection, 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.

34. 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.
35. 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 risque d'entraîner des souffrances inutiles.
36. Un inspecteur devrait procéder à l'inspection des animaux lorsqu'ils arrivent à l'abattoir ou le plus tôt possible après leur arrivée. Si un animal séjourne plus de 24 heures à l'abattoir après l'inspection ante-mortem d'arrivée, on devrait procéder à une nouvelle inspection dans les 24 heures qui précèdent l'abattage.
37. 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.
38. Le directeur devrait fournir toute l'assistance nécessaire à l'exécution d'une inspection ante-mortem satisfaisante.
39. 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.
40. 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.

41. L'inspecteur qui procédera à l'inspection post-mortem devrait être informé de façon systématique du résultat de l'inspection ante-mortem.

42. 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.

43. 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 pour que l'abattage et l'inspection post-mortem soient autorisés par un inspecteur vétérinaire.

44. 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.

45. 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 que décision soit prise quant à sa destination.

46. 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.

47. 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.

48. Les restes des animaux morts et des animaux refusés à l'inspection ante-mortem et abattus devraient être immédiatement retirés et acheminés vers une installation de transformation ou autre lieu de destruction, et des précautions devraient 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 saine 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 limiter la contamination invisible au niveau le plus faible qu'il soit possible d'atteindre dans la pratique.

Au cours de l'inspection post-mortem, l'inspecteur met en corrélation les informations provenant de l'élevage et de l'inspection ante-mortem et 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 analyse 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 les pratiques d'hygiène sont respectées.

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

50. 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.

51. La tête, les organes, les viscères et toute 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.

52. 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'est pas destiné à la consommation humaine ou animale et qui n'est pas soumis à inspection), avant que l'inspecteur n'ait terminé son inspection et pris sa décision.

53. 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 membrane 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, de la carcasse, de la tête ou des viscères;

avant l'achèvement de l'inspection et la décision de l'inspecteur.

54. 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.

55. Toute carcasse ou tout viscère qui risque de ne pas être propre à la consommation humaine et nécessite une inspection plus détaillée avant 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.

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

57. C'est à l'inspecteur-vétérinaire 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* Les procédures décrites dans le présent Code constituent un guide pour les dispositions d'inspection»

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 constituent un guide pour l'inspection qui devrait être effectuée à moins que des dispositions plus appropriées n'aient été prises à la suite d'une analyse approfondie des risques. Une analyse des risques des différentes méthodes d'inspection des viandes présente de grands avantages et permet de mettre au point des 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.

Quant aux tableaux relatifs à l'inspection post-mortem, il est important de noter qu'il s'agit de guide pour les dispositions d'inspection (à moins que

des dispositions plus appropriées n'aient été prises à 2a suite d'une analyse approfondie des risques) 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 lorsque cela est possible.

58. Un guide des procédures d'inspection post-mortem qu'il convient de respecter figure dans les tableaux joints au présent Code (Tableaux A, B et C). Les prescriptions 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, anaux, 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 et les poumons qui seront destinés à la consommation humaine devraient être inspectés 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'oesophage 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 âgés de plus 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 coeur 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 de la base vers la pointe ou en éversant le coeur et pratiquant quelques incisions peu profondes, de façon à pouvoir inspecter les valvules et le myocarde; cette inspection du coeur devrait également être effectuée chez les veaux âgés de moins de six semaines provenant de zones où *Cysticercus bovis* est couramment observée lors des inspections post-mortem;
- 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-rhomboidei) 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 correspondante;
- 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 le plat de la langue à un examen visuel et à une palpation;

- j) le coeur 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.

59. 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 - 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) *saine et conforme à l'hygiène sans restriction aucune et par conséquent propre à la consommation humaine;*
- b) *totalement 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 les parties anormales doivent être enlevées et éliminées avant que le reste puisse être reconnu propre à la consommation humaine; 11 convient par la suite de décider si les parties enlevées parce que 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 saine et conforme à l'hygiène; et*
- 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 les infections et intoxications alimentaires et les dangers liés à la présence de résidus;*
- b) *le personnel manipulant des 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 de 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.*

60. 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.

61. 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.

62. 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.

63. 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.

64. 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.

65. 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.

66. 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 VIII - JUGEMENTS ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM

Jugements concernant l'admission des animaux d'abattoir à l'abattoir

67. 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); ou
- b) est admis à l'abattoir sous contrôle spécial, conformément aux dispositions détaillées du paragraphe 71.

68. 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/ou de santé exigés en vertu de la législation en matière de santé animale font défaut ou ne correspondent pas au lot ;
- c) les normes en matière de santé animale concernant l'itinéraire et le moyen de transport n'ont pas été observées; ou
- d) la certification ou d'autres informations officielles révèlent un traitement chimiothérapique 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.

69. 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) les animaux sont originaires d'une zone faisant l'objet d'une mesure ou d'une restriction sanitaire et s'ils sont livrés 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'on est en présence d'une maladie contagieuse; ou
- 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.

Jugements prononcés lors de l'inspection ante-mortem

70. 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.

71. 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:
 - i) 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, à un moment différent des autres animaux, à la fin de la journée de travail ou un jour spécial):
 - 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 on pressent une maladie ou un état qui, s'il se confirme 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:
 - i) 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 conformes à l'hygiène pendant le délai requis; ou
- d) ordre d'abattage d'urgence:
 - i) si 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; ou
 - 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.

72. 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.

Jugements prononcés lors de l'inspection post-mortem

73. Les décisions prises lors d'une inspection post-mortem sont classées dans les catégories de jugement suivantes:

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.

74. On trouvera au paragraphe 101 les listes des catégories de maladies et défauts nécessitant un jugement comme indiqué ci-dessus - Ces catégories ne constituent pas un classement rigide; elles devraient être employées avec une certaine souplesse pour tenir compte de la diversité des situations et de contextes juridiques différents.

75. 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

76. 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, et pouvoir à ce titre faire l'objet d'un commerce non limité, à condition que ne soient pas applicables par ailleurs des restrictions en matière de santé animale (symbole A sur les listes figurant au paragraphe 102).

CATEGORIE 2 - Totalement impropre à la consommation humaine

77. 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 au paragraphe 102):

- a) ils présentent un danger pour le personnel manipulant les produits alimentaires, les consommateurs et/ou le bétail;
- b) leur teneur en résidus dépasse les limites fixées;
- c) des différences 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.

78. L'élimination et l'utilisation de la viande jugée impropre à la consommation humaine devraient 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.

79. Chaque fois que cela est possible, la viande jugée impropre & 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.

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

- a) utilisation pour l'alimentation animale:
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:

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:

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 à condition que cela 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

81. 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). Dans les tableaux de jugement, 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

82. 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 au paragraphe 102). Lorsque cela est nécessaire, les organes devraient être traités de la même façon que les carcasses sinon ils seront partiellement ou totalement écartés comme étant impropres à la consommation humaine.

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

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

85. 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 énumérées ci-après. Sur les listes des catégories de maladies ou de défauts au paragraphe 101, la ou les méthodes appropriées sont indiquées pour chaque cas spécifique.

"K_n" - 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 soit atteinte au centre du morceau de viande; cet objectif peut être atteint en faisant bouillir la viande pendant au moins 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.

"K_r" - 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.

86. L'autorité compétente peut autoriser l'application de méthodes autres que celles qui sont énoncées au paragraphe 85 s'il est démontré qu'elles ont un effet équivalent.

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

88. 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

89. Lorsque l'analyse 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 au paragraphe 102), 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 compétente 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 - Acceptée pour la consommation humaine sous réserve de distribution dans des zones restreintes

90. 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" (Catégorie 1), 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 restreinte (symbole de jugement L sur les listes figurant au paragraphe 102).

91. 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.

92. 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.

Viande retenue en vue d'une nouvelle inspection

93. La viande devrait être retenue, en attendant les examens 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'écartier de façon fiable tout soupçon d'état infectieux ou autre;
 - b) si un examen chimique, toxicologique, histologique 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'écartier des soupçons 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 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.

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

SECTION IX - JUGEMENTS FINALS RECOMMANDÉS

95. Il est important de noter que les jugements figurant dans les tableaux ci-joints sont donnés à titre indicatif et ne sauraient remplacer le jugement fondé sur des compétences professionnelles.

96. 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.

97. Dans les tableaux de jugement, les maladies et défauts sont énumérés sous trois rubriques principales: constatations générales, liste topographique et liste étiologique, comme indiqué ci-après au paragraphe 101, 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 73 à 92 et récapitulé dans la liste, au paragraphe 102. Les tableaux contiennent en outre des notes signalant des précautions spéciales à prendre ou indiquant des critères pour le choix d'autres jugements.

98. Habituellement, le jugement fondé sur des constatations générales l'emporte 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.

99. 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. Les examens de laboratoire devraient être conformes aux principes énoncés au paragraphe 93 du présent Code et comme le jugera souhaitable l'autorité compétente.

100. 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.

101. 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
102. 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 (K_h - traitement thermique; K_f - traitement par le froid ou traitement thermique)
 - I Viande s'écartant de la normale mais reconnue propre à la consommation humaine
 - 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).

SECTION X - 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 celle-ci 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.

103. 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.

104. 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.

105. Toute viande (y compris les têtes, organes et viscères) nécessitant un traitement par la chaleur ou par le froid avant livraison à la consommation humaine devrait être identifiée de manière appropriée et, au besoin, estampillée comme telle; elle devrait être placée sous le contrôle d'un inspecteur tant que ledit traitement n'aura pas été appliqué et *que* la carcasse et toute autre partie n'auront pas été jugées propres à la consommation humaine.

106. 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 foetus, 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.

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

SECTION XI - 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 sain et conforme à l'hygiène; les informations concernant les zoonoses devraient être communiquées aux institutions appropriées.

108. 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.

109. 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.

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

111. 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.

112. 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.

113. 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.

TABLEAU A – GUIDE POUR LES DIPOSITIONS D’INSPECTION POST-MORTEM – TESTES

Les procédures ci-après constituent un guide pour les dispositions d’inspection – voir le texte explicatif de la Section VI page 66. L’inspection peut être plus ou moins intense selon les résultats de l’analyse des risques.

	BOVINS (y compris les veaux)	CHEVAUX	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 LYMPHATIQUES				
" SUBMAXILLAIRES	Incision (a)	Incision	_____	Incision
" PAROTIDES	Incision (a)	Incision	_____	_____
" RETROPHARYNGIENS	Incision (a)	Incision	_____	_____
LANGUE	Palpation (a)	Palpation	_____	_____
AUTRE	Inspection pour <u>C. bovis</u> conformément au par. 58 (e) du Code	Inspection pour la morve conformément au par. 58 (f) du Code		Inspection pour <u>C. cellulosa</u> e conformément au par. 58 (i) 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.
- (a) désigne une inspection visuelle seulement pour les veaux jusqu'à l'âge de six semaines.

TABLEAU B – GUIDE POUR LES DIPOSITIONS D’INSPECTION POST-MORTEM – VISCERES

Les procédures ci-après constituent un guide pour les dispositions d’inspection – voir le texte explicatif de la Section VI page 66. L’inspection peut être plus ou moins intense selon les résultats de l’analyse des risques.

	BOVINS (y compris les veaux)	CHEVAUX	MOUTONS ET CHEVRES (y compris les agneaux)	PORCS
GANGLIONS LYMPHATIQUES " MESENTERIQUES " PORTES " BRONCHIQUES ET DU MEDIASTIN	Examen visuel Incision (a) Incision (a)	Examen visuel Palpation Incision	Examen visuel Palpation Palpation	Palpation (b) Palpation Incision
APPAREIL GASTRO-INTESTINAL RATE	Examen visuel (a) Palpation	Examen visuel Palpation	Examen visuel Examen visuel	Examen visuel 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 bronches devraient être incisées transversalement, au travers du lobe du diaphragme. Pour les chevaux, le larynx, la trachée et les principales bronches devraient être incisés.			
COEUR	Examen visuel après ablation du péricarde. Les critères d'inspection complémentaires pour les bovins de plus de six semaines sont énoncés au par. 58 (f) du Code. Des critères d'inspection additionnels éventuels pour les porcs sont énoncés au par. 58 (j) du Code.			
REINS	Examen visuel après énucléation. Inciser complètement les reins dans le cas des chevaux gris ou blancs.			
UTERUS (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 mediaatinales .
- (a) désigne une inspection visuelle seulement pour les veaux jusqu'à l'âge de six semaines.
- (b) signifie incision si une lésion quelconque a été observée dans les ganglions lymphatiques sub-maxillaires.

TABLEAU C - GUIDE POUR LES DISPOSITIONS D'INSPECTION POST-MORTEM - CARCASSES

Les procédures ci-après constituent un guide pour les dispositions d'inspection - voir le texte explicatif de la Section VI page 66. L'inspection peut être plus ou moins intense selon les résultats de l'analyse des risques.

	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 saignage, 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 Palpation	-----
" POPLITES	-----	-----	-----	-----
" RENAUX	Palpation	Palpation	-----	Palpation
AUTRE		Inspection des chevaux gris ou blancs conformément au par. 58 (h) du Code		Palpation de la zone de castration.

NOTES

- "inguinaux superficiels" (ou sopra-mammaires), sont les ganglions lymphatiques lymphonodi inguinales superficiales.
- "iliaques externes et internes" désigne les ganglions lymphatiques lymphonodi illaci.
- "pré-pectoraux" sont les ganglions lymphatiques lymphonodi cervicales profundi caudales.
- "rénaux" sont les ganglions lymphatiques lymphonodi renales.
- "poplites" 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.

ANNEXE

		JUGEMENT FINAL RECOMMANDE						
MALADIES, ETATS PATHOLOGIQUES OU ANOMALIES		CARCASSE	MALADES OU AFFECTES VISCERES	PARTIES DE LA CARCASSE		ORGANES	AUTRES	NOTES
1.	CONSTATATIONS GENERALES							
1.1	Syndrome fébrile, débilité et signes généraux indiquant une maladie infectieuse aiguë	T	T		Ou bien: K _r /D/.../.../... lorsqu'ils sont observés pour la première fois lors de l'inspection post-mortem, pour autant qu'un examen de laboratoire établisse que l'agent causal n'est pas pathogène pour l'homme et que Ton ne décèle ni bactériémie, ni résidus de médicaments ou substances antimicrobiennes. Lorsqu'ils sont observés lors de l'inspection ante-mortem, procéder à l'abattage et à l'inspection post-mortem avec précautions spéciales; éloigner si possible de l'abattoir jusqu'au rétablissement, à condition de ne pas compromettre la santé humaine et animale, de ne pas provoquer de souffrances inutiles et que le rétablissement après le traitement soit probable; destruction en un lieu et d'une manière appropriés si l'inspection ante-mortem permet de diagnostiquer une maladie nécessitant la condamnation totale.
1.2	Excitation, élévation de la température ou épuisement causé par le stress, sans signes de maladie aiguë		Ajournement de l'abattage et répétition de l'inspection ante-mortem après un repos suffisant. Si l'ajournement n'est pas possible, voir rubrique 1.10.

1.3	Etat moribond révélé par l'observation de signes tels que: température inférieure à la normale, pouls lent et faible, altération des fonctions sensorielles	T	T	Destruction en un lieu et d'une manière appropriés; si le rétablissement paraît probable sans souffrances inutiles, le jugement définitif peut être remis et l'inspection ante-mortem répétée plus tard. Si les signes sont moins prononcés lors de la nouvelle inspection, 1 ou K _n , sous réserve de saignée et d'examen de laboratoire satisfaisant et écartant tout risque.
1.4	Etat chronique général tel qu'anémie, cachexie, émaciation, aspect répugnant, dégénérescence des organes, et oedème.	T	T	Selon le degré de l'état pathologique, également L, 1 ou K _n , si justifié du point de vue économique; T toujours si l'état est dû à une infection chronique; examen de laboratoire si l'on soupçonne une infection ou l'utilisation récente de substances antibiologiques ou la présence de résidus de médicaments.
1.5	Signes d'infection aiguë due à des protozoaires parasites sanguicoles tels qu'hémaglobinurie, anémie ou débilité	T	T	Ou bien: K _p /D/.../.../..., si l'état général n'est pas trop grave et qu'un examen de laboratoire confirme l'absence de résidus de médicaments et/ou d'une invasion bactérienne secondaire.
1.6	Septicémie, pyohémie ou toxémie	T	T	
1.7	Odeur, couleur, etc., anormales:						
1.7.1	Causée par une maladie aiguë ou chronique	T	T	
1.7.2	Causée par des aliments (par ex. farine de poisson, etc.)	I	I	I	1	...	Dans les cas graves T/T/.../.../...
1.7.3	Causée par un traitement chimiothérapeutique:						
a)	si généralisée	T	T	
b)	si localisée	A	A	D	D	...	A condition que les délais prescrits aient été respectés après le traitement et que des examens de laboratoire aient confirmé le

							caractère localisé: autrement T/T/.../.../...
1.7.4	Odeur sexuelle	I	I	Ou bien: A/A/.../.../... si elle ne persiste pas après un essai de cuisson; L ou I, si acceptable pour les consommateurs locaux. Ou bien: K _h aux fins de produits cuits, finement hachés qui seront consommés froids, ce qui empêche que l'odeur ne parvienne au consommateur. Autre jugement alternatif, lorsque les goûts alimentaires locaux l'exigent; odeur sexuelle légère, persistante: I/I/.../.../...; odeur sexuelle forte: T/T/.../.../...
1.8	Etat de gestation avancée et mise bas récente ou avortement récent	Retrait de l'abattoir, si cela est possible sans compromettre la santé humaine ou animale. Ou bien: A, I, K _h , ou T, suivant l'état général et le résultat de l'examen de laboratoire, le cas échéant. Normalement, les animaux ne doivent pas être envoyés à l'abattoir pendant les 10 jours qui suivent la mise bas ou l'avortement.
1.9	Foetus et nouveaux-nés non développés	T	T	L quand les usages locaux l'autorisent.
1.10	Abattage avec précautions spéciales ou abattage d'urgence:						
1.10.1	avec saignement non satisfaisant, décoloration, état oedémateux, etc.	T	T	
1.10.2	perte de conscience soudaine sans symptômes pathologiques antérieurs, ni signes généraux ou modifications pathologiques post-mortem (par exemple, crise cardiaque)	T	T	K _h /K _h /.../.../... sous réserve de saignée satisfaisante et du résultat d'un examen de laboratoire.
1.10.3	cadavre saigné après une mort naturelle ou abattage d'un animal en agonie	T	T	
1.10.4	animal asphyxié	T	T	
1.10.5	abattage d'urgence par suite de	I	I	Si la saignée et les conditions sanitaires de

	traumatisme accidentel en cours de transport ou à proximité de l'abattoir							l'abattage sont satisfaisantes, A/A/.../.../... à l'exclusion toutefois de l'accès au commerce international ou T/.../.../... si la saignée n'est pas satisfaisante ou si l'on soupçonne qu'elle a eu lieu après la mort naturelle.
1.10.6	animaux abattus sans inspection ante-mortem							
a)	urgence justifiée et prouvée suite à un traumatisme (par ex. accident)	A	A	D	D	...		Si la saignée est satisfaisante et sous réserve d'examen de laboratoire, à l'exclusion toutefois du commerce international: T/T/.../.../... si la saignée n'est pas satisfaisante.
b)	preuve insuffisante d'une urgence justifiée suite à un traumatisme	T	T		
1.11	Animaux abattus à l'occasion de programmes d'éradication ou de campagnes sanitaires, ces animaux ne manifestant toutefois aucune réaction positive à un test pour diagnostic ni aucun symptôme à l'inspection ante-mortem et post-mortem	L	L		Ou bien: K _n /K _n /.../.../... (pour les animaux malades et manifestant une réaction positive: voir rubrique concernant la maladie en question).
1.12	Absence de <i>rigor mortis</i> observée sur les carcasses détenues pour une nouvelle inspection	I	D		Sauf si l'on applique T ou K _n par suite d'autres constatations faites lors de l'inspection.
1.13	Animaux abattus dans un local séparé aux fins de diagnostic ou pour éviter la propagation d'une maladie animale (par exemple en cas de soupçon d'une maladie à déclaration obligatoire)	T	T		
2.	LISTE TOPOGRAPHIQUE							
2.1	Omphalite avec infection généralisée	T	T		
2.2	Maladies du système nerveux							
2.2.1	Encéphalite et méningite aiguës	T	T		Ou bien A/A/.../.../cerveau D. Si une origine

							non infectueuse est démontrée par examen de laboratoire (par exemple insolation)
2.2.2	Encéphalite chronique, méningite et tournis avec température normale du corps sans autre signe de complication	A	A	D	...	cerveau D	Sauf si T sous la rubrique 1.4.
2.2.3	Abcès du cerveau:						
a)	dû à un état pyohémique	T	T	
b)	lésion localisée seulement, sans autre signe de complications	A	A	cerveau D	Sous réserve du résultat d'un examen de laboratoire.
2.2.4	Comportement anormal (troubles sensoriels, etc.):						
a)	avec saignement satisfaisant et sans autres signes de complication ni circonstances ou antécédents suspects;	A	A	Sous réserve d'un contrôle des archives de l'élevage et d'un examen de laboratoire pour exclure les états toxiques ou infectieux qui pourraient entraîner une élimination (T ou K).
b)	associé à d'autres signes ou à un antécédent d'exposition à une infection ou à des poisons	T	T	
2.3	Maladies du péricarde, du coeur et des vaisseaux						
2.3.1	Péricardite:						
a)	péricardite exsudative infectieuse aiguë, septicémie et péricardite traumatique des bovidés avec fièvre, forte accumulation d'exsudat, troubles de la circulation, dégénérescence d'organes, ou odeur anormale;	T	T	
b)	cas subaigus de péricardite exsudative infectieuse;	K _h	K _h	D	D	...	Sous réserve d'examen de laboratoire excluant une infection généralisée ou la présence de substances antimicrobiennes.
c)	péricardite infectieuse chronique sans autres complications chez un animal bien nourri;	A	A	D	D	...	

d)	cas chronique de péricardite traumatique des bovidés.	A	A	D	D	...	Sous réserve du résultat d'un examen de laboratoire.
2.3.2	Endocardite:						
a)	endocardite ulcéreuse et endocardite verruqueuse sans complications;	K _n	K _n	...	D	...	Si impossible du point de vue économique, L au lieu de K _n , sous réserve de résultats bactériologiques négatifs à l'examen de laboratoire (voir rubrique 3.3.13).
b)	si totalement cicatrisée;	A	A	...	D	...	
c)	endocardite verruqueuse avec lésions consécutives dans les poumons ou le foie, infiltration récente, débilitation générale, etc.	T	T	
2.3.3	Lésions cardiaques de nature non infectieuse (malformation, etc.)	A	A	...	D	...	Sauf si T sous 1.4
2.3.4	Anévrismes vermineux chez les équidés:						
a)	avec oedème, infarctus ou hémorragies uniquement dans la jambe postérieure	A	A	D	D	...	
b)	avec péritonite récente, troubles manifestes de la circulation dans le mésentère ou les intestins ou débilitation générale	T	T	
2.4	Maladies des voies respiratoires						Asphyxie: voir rubrique 1.10.4.
2.4.1	Sinusite	A	A	D	...	tête D	Si les rubriques 1.1 ou 1.4 ne sont pas applicables.
2.4.2	Toute forme de pneumonie aiguë telle que bronchopneumonie purulente, grave et généralisée, gangrène des poumons ou pneumonie nécrotique	T	T	
2.4.3	Pneumonie catarrhale	A	A	...	D	...	Sous réserve du résultat d'un examen de laboratoire si l'on suspecte une bactériémie.
2.4.4	Pleuropneumonie chez les porcs:						
a)	avec modifications pathologiques en	A	A	D	D	...	

	nette cicatrisation (par ex. organisation);						
b)	autres cas ou signes de complications	K _h	K _h	D	D	...	Sous réserve du résultat d'un examen de laboratoire.
2.4.5	Pneumonie subaiguë chez tout animal d'abattoir (par ex. pneumonie croupale, bronchopneumonie, pneumonie d'aspiration)	K _h	K _h	...	D	...	Sous réserve du résultat d'un examen de laboratoire, et si la rubrique 1.1 n'est pas applicable.
2.4.6	Bronchopneumonie subaiguë chez les veaux et les jeunes bovins, avec lésions légères	A	K _h	D	D	poumons D	Sous réserve du résultat d'un examen de laboratoire.
2.4.7	Abcès pulmonaires multiples	T	T	Ou bien K _h /D/.../.../..., sous réserve du résultat d'un examen de laboratoire, et A/A/.../D/..., s'il n'y a pas de métastases dans la carcasse ni dans les autres organes et si l'état nutritionnel de l'animal est bon.
2.4.8	Bronchite	A	A	...	D	...	
2.4.9	Bronchopneumonie vermineuse	A	A	...	D	...	Si la rubrique 1.4 n'est pas applicable.
2.4.10	Atélectasie, emphysème, pigmentation, hémorragies ou aspiration de sang, d'eau d'échaudage ou de matières ingérées	A	A	...	D	...	
2.5	Maladies de la plèvre						
2.5.1	Pleurésie diffuse fibrineuse ou sérofibrineuse	T	T	Ou bien K _h , selon le résultat d'un examen de laboratoire et l'état général de l'animal.
2.5.2	Adhérences et traces de tissu fibrineux	A	A	D	D	...	Sauf si tuberculeux; dans ce cas voir rubrique 3.3.8.
2.5.3	Pleurésie suppurative ou gangréneuse	T	T	
2.6	Maladies de l'estomac et des intestins						
2.6.1	Catarrhe gastro-intestinal aigu chez les animaux adultes:						
a)	avec congestion des ganglions lymphatiques mésentériques, mais sans autres altérations;	A	A	...	D	intestins D	Ou bien T or K _h selon le résultat d'un examen de laboratoire.

b)	avec congestion des muqueuses et des ganglions lymphatiques mésentériques, splénomégalie ou dégénérescence d'organes.	K _h	K _h	...	D	intestins D	Ou bien T, selon le résultat d'un examen de laboratoire.
2.6.2	Catarrhe gastro-intestinal chronique	A	A	...	D	intestins D	Ou bien T ou K _h selon le résultat d'un examen de laboratoire.
2.6.3	Entérite septique, croupeuse, diphtérique ou hémorragique	T	T	Ou bien K _h selon le résultat d'un examen de laboratoire.
2.6.4	Constipation et obstructions intestinales (y compris colique chez le cheval):						
a)	cas graves, aigus ou avec effets systémiques;	T	T	Ou bien K _h selon le résultat d'un examen de laboratoire. Normalement chez les chevaux T.
b)	cas bénins sans effets systémiques.	A	A	...	D	...	
2.6.5	Ballonnement ou occlusion de l'estomac ou de la panse:						
a)	cas graves;	A	A	...	D	...	Ou bien I, K _h ou T selon l'état général et le résultat d'un examen de laboratoire.
b)	cas bénins.	A	A	...	D	...	
2.6.6	Emphysème du mésentère chez les porcs	A	A	...	D	...	
2.7	Maladies du péritoine						
2.7.1	Péritonite:						
a)	diffuse, aiguë ou étendue;	T	T	
b)	péritonite locale fibrineuse	A	A	D	D	...	
2.7.2	Adhérences et traces de tissus fibreux ou abcès encapsulés localisés	A	A	D	D	...	Si tuberculeux, voir rubrique 3.3.8.
2.8	Maladies du foie						
2.8.1	Téléangiectasie, formation de kystes, calculs biliaires	A	A	...	D	...	
2.8.2	Infiltration graisseuse	A	A	...	D	...	
2.8.3	Dégénérescence du foie	A	A	...	D		Selon l'état général de l'animal et le résultat

	(dégénérescence du parenchyme, graisseuse ou amyloïde)							d'un examen de laboratoire.
2.8.4	Hépatite de nature toxique ou parasitaire, ou de nature infectieuse non spécifique	A	A	...	D	...		Selon l'état général et le résultat d'un examen de laboratoire.
2.8.5	Nodules parasitaires dans le foie	A	A	...	D	...		D pour la partie atteinte du foie, si l'affection est circonscrite.
2.8.6	Nécrose bactérienne récente du foie	...	K _h	...	D	...		Ou bien T selon l'état général de l'animal et le résultat d'un examen de laboratoire.
2.8.7	Abcès du foie:							
a)	abcès emboliques associés à de récentes infections de l'ombilic, à des abcès traumatiques de la rate, etc.	T	T		
b)	abcès encapsulés anciens	A	A	...	D	...		
2.8.8	Nécrose miliaire du foie chez les veaux	T	T		
2.9	Maladies des voies urinaires							
2.9.1	Calculs des reins, formation de kystes, pigmentation	A	A	...	D	...		
2.9.2	Néphrite (y compris néphrite parasitaire)							
a)	associée à une odeur anormale d'urine, à de l'urémie ou à un oedème	T	T		
b)	chronique, sans effets systémiques	A	A	...	D	...		A condition que le résultat d'un examen de laboratoire soit négatif pour l'ochratoxine dans les pays où l'ochratoxicose est répandue (voir rubrique 3.6.2).
2.9.3	Néphrite leucocytaire diffuse (colinéphrite)	T	T		Ou bien K _h , sous réserve du résultat d'un examen de laboratoire.
2.9.4	Néphrite suppurante et embolique	T	T		Ou bien K _h , sous réserve du résultat d'un examen de laboratoire.
2.9.5	Pyélonéphrite chez les bovins:							
a)	avec insuffisance rénale (urémie)	T	T		
b)	sans complications	A	A	...	D	...		

2.9.6	Cystite:						
a)	avec exsudation accompagnée de fièvre, d'odeur d'urine ou de pyélonéphrite urinogène;	T	T	
b)	sans signes d'effets systémiques	A	A	...	D	...	
2.9.7	Rupture de la vessie ou de l'urètre						
a)	dans les cas de péritonite urinogène, d'odeur d'urine ou de cellulite urinaire;	T	T	
b)	sans signes d'effets systémiques.	A	A	D	D	...	
2.10	Maladies des organes génitaux femelles et maladies associées						
2.10.1	Inflammation de l'utérus:						
a)	métrite aiguë (croupeuse, diphtéritique, nécrotique, septique, etc. ou présence d'un foetus putréfié);	T	T	
b)	métrite chronique (y compris foetus macérés ou momifiés) sans complications.	A	A	...	D	...	Sous réserve du résultat d'un examen de laboratoire.
2.10.2	Rétention du placenta:						
a)	sans signes d'effets systémiques	A	A	...	D	...	Sous réserve du résultat d'un examen de laboratoire
b)	accompagnée de fièvre ou d'autres signes d'effets systémiques.	T	T	
2.10.3	Mise bas accompagnée d'une métrite aiguë, d'une vaginite nécrosante, ou présence d'un foetus putréfié	T	T	
2.10.4	Descente, torsion ou rupture de l'utérus, accompagnée de fièvre ou de péritonite	T	T	S'il n'y a aucun signe lors de l'inspection ante-mortem ni d'indication d'une généralisation post-mortem, A ou K _n , sous réserve du résultat d'un examen de laboratoire.
2.10.5	Excès de liquide dans l'utérus	A	A	...	D	...	A condition que l'état général de l'animal soit satisfaisant et en l'absence d'indications d'une

							généralisation.
2.10.6	Hémoglobinurie puerpérale des bovidés	A	A	D	D	...	
2.11	Maladies des organes génitaux mâles						
2.11.1	Orchite et/ou épидидymite	A	A	...	D	...	Sous réserve des archives de l'élevage ou du résultat d'un examen de laboratoire (brucellose; voir aussi rubrique 3.3.21).
2.12	Maladie du pis						
2.12.1	Inflammation du pis (mammite):						
a)	sans signe d'effets systémiques;	A	A	...	D	...	
b)	septique, gangréneuse ou signes d'effets systémiques.	T	T	
2.12.2	Pigmentation des glandes mammaires chez les porcs	A	A	D	D	...	
2.12.3	Oedème du pis	A	A	...	D	...	
2.13	Maladies du squelette, des articulations et des gaines tendineuses						
2.13.1	Fractures:						Les lésions provenant d'anciennes fractures complètement guéries peuvent être enlevées conformément aux procédures établies par l'autorité responsable.
a)	sans complications (récentes ou en voie de guérison);	A	A	D	
b)	infectées ou accompagnées de symptômes indiquant des effets généralisés	T	T	
2.13.2	Ostéo-myélite:						
a)	localisée;	A	A	D	Sous réserve des résultats de l'examen de laboratoire.
b)	gangreneuse suppurante ou accompagnée de métastases.	T	T	
2.13.3	Dépôts de pigment dans les os ou le	A	A	D	...	os D	

	périoste						
2.13.4	Arthrite, y compris tendinite:						
a)	non infectieuse ou chronique, sans effets systémiques	A	A	D	Pour les porcs, voir aussi rubrique 3.3.13.
b)	infectieuse aiguë (fibrineuse, purulente); par exemple polyarthrite chez les animaux nouveaux-nés.	T	T	A/A/D/.../... sous réserve des résultats de l'examen de laboratoire.
2.13.5	Calcification présternale chez les bovins	A	A	D	
2.13.6	Ostéofluorose	A	A	D	
2.14	Maladies de la musculature						Absence de <i>rigor mortis</i> voir 1.12.
2.14.1	Dépôts calcaires	A	A	D	
2.14.2	Myopathie dégénérative aseptique (par exemple maladie du muscle blanc)	A	A	D	
2.14.3	Autres anomalies des muscles						
a)	chez les porcs (graisses non atteintes); (par exemple syndrome de stress chez les porcins: pâles, mous, exsudatifs: PSE; ou sombres, fermes, secs: (DFD);	A	A	I	Si les lésions sont graves, D au lieu de I pour les parties atteintes de la carcasse. D pour la carcasse si les lésions sont étendues.
b)	chez les autres animaux (par exemple boeuf à découpe sombre).	A	A	I	Si les lésions sont graves, D au lieu de I pour les parties atteintes de la carcasse. D pour la carcasse si les lésions sont étendues.
2.15	Maladies de la peau						
2.15.1	Plaies et cellulite						
a)	granulation récente;	A	A	D	
b)	plaies infectées et lésions suintantes de la peau:						
(i)	sans signes généralisés;	A	A	D	
(ii)	accompagnées de signes généralisés tels que fièvre, ou de métastases ou de septicémie.	T	T	
2.15.2	Contusions (hématomes)						

a)	localisées	A	A	D	
b)	effets généralisés avec modifications secondaires de la carcasse.	T	T	
2.15.3	Brûlures:						
a)	localisées, sans effets systémiques	A	A	D	
b)	accompagnées d'oedèmes étendus ou autres signes systémiques tels que fièvre	T	T	
2.15.4	Eczéma et dermatite chronique chez les porcs (de nature primaire)	A	A	D	
2.15.5	Erythème et dermatite aiguë (par ex. gelure, coup de soleil, corrosions chimiques, photosensibilisation) :						
a)	sans signes d'effets systémiques	A	A	D	
b)	accompagnés d'effets systémiques tels que fièvre	T	T	
3.	LISTE ETIOLOGIQUE						
3.1	ETATS PARASITAIRES						
3.1.1	Trichinellose (<i>Trichinella spiralis</i>)	T	T	Sauf dans les pays exempts de <i>T. spiralis</i> , lorsque les dispositions relatives à l'inspection de routine ne prévoient pas un examen de laboratoire spécifique pour trichinella, d'autres mesures doivent être en vigueur pour protéger la santé publique (par ex.: traitement thermique, congélation, boucanage, conformément aux programmes approuvés, de la viande des animaux susceptibles d'être infestés par trichinella).
3.1.2	Cysticercose (<i>Cysticercus bovis</i>)						
a)	Forte infestation	T	T	L'autorité compétente décidera à partir de quel stade l'infestation doit être considérée comme "forte".
b)	Infestation modérée ou légère ou petit	K _f	K _f	Ou bien traitement thermique atteignant 60°C

	nombre de cysticerques morts/dégénérés							au centre de la viande.
3.1.3	Cysticercose (<i>C. cellulosus</i>)							
a)	Forte infestation	T	T		L'autorité compétente décidera à partir de quel stade l'infestation doit être considérée comme "forte".
b)	Infestation modérée ou légère ou petit nombre de cysticerques morts/dégénérés	K _f	K _f		Ou bien traitement thermique atteignant 60°C au centre de la viande.
3.1.4	Cysticercose (<i>C. ovis</i>)							
a)	Forte infestation	T	T		L'autorité compétente décidera à partir de quel stade l'infestation doit être considérée comme "forte".
b)	Infestation modérée ou légère	A	A		Ne procéder à ce jugement qu'après ablation de toutes les lésions visibles: K ₁ au lieu de A quand c'est possible du point de vue économique.
3.1.5	Cysticercose (<i>C. tenuicollis</i>)	A	A	...	D	...		Ne procéder à ce jugement que si la rubrique 1.4 n'est pas applicable et après élimination préalable des lésions par épiluchage des membranes séreuses atteintes.
3.1.6	Coenurose (<i>Coenurus cerebralis</i>)	A	A	...	D	cerveau D		
3.1.7	Fasciolose hépatique (Douve)							
a)	Forte infestation	A	A	...	D	...		A condition que la rubrique 1.4 ne soit pas applicable.
b)	Infestation modérée ou légère	A	A	...	D	...		D pour une partie atteinte du foie, si nettement circonscrite. Reste de l'organe: I.
3.1.8	Echinococcoses (Hydatidose)	A	A	D	D	...		A condition que la rubrique 1.4 ne soit pas applicable; D pour une partie de l'organe atteint en cas d'infestation très faible; pour le reste de l'organe L ou I.
3.1.9	Strongylose pulmonaire et gastro-intestinale	A	A	...	D	...		A condition que la rubrique 1.4 ne soit pas applicable.
3.1.10	Lésions parasitaires dans le foie ou les	A	A		D	...		D pour une partie atteinte du foie, si les

	intestins							lésions sont nettement circonscrites.
3.1.11	Infestation à gastrophilus chez les chevaux	A	A	...	D	...		
3.1.12	Infestation à oestrus ovis chez les ovins	A	A	...	D	tête D		L acceptable au lieu de D, si cela est réalisable.
3.1.13	Varron (Hypodermose)	A	A	D		A condition que la rubrique 1.4 ne soit pas applicable.
3.1.14	Gales							
	a) Gale sarcoptique des porcs:							
	(i) localisée et sans effets systémiques;	A	A	D		
	(ii) lésions étendues ou signes d'effets systémiques.	...	K _h	D		A condition que la rubrique 1.4 ne soit pas applicable.
	b) Gale psoroptique chez les ovins:							
	(i) sans effets systémiques;	A	A	D		
	(ii) avec suppuration et lésions de la peau.	T	T		Ou bien K _h , sous réserve du résultat d'un examen bactériologique.
3.2	MALADIES DUES A DES PROTOZOAIRE							Note pour toutes les maladies dues à des protozoaires: T ou K _h au lieu de A lorsque l'une quelconque des constatations générales énumérées sous la rubrique 1 est applicable.
3.2.1	Dourine	A	A	D	D	...		
3.2.2	Trypanosomiase	A	A	...	D	...		
3.2.3	Babésiose	A	A	...	D	...		
3.2.4	Theilériose	A	A	...	D	...		
3.2.5	Trichomonose (<i>Trichomonas foetus</i>)	A	A	...	D	...		
3.2.6	Sarcosporidiose (lésions macroscopiques)							
	a) Forte infestation	T	T		
	b) Infestation légère et localisée	A	A	D	D	...		A seulement après ablation des lésions observées.

3.2.7	Toxoplasmose						
a)	Signes cliniques ou effets systémiques	T	T	
b)	Sérologique uniquement	A	A	
3.2.8	Coccidiose	A	A	...	D	intestins D	
3.2.9	Besnoitiose						
a)	Lésions localisées sans effets systémiques	A	A	D	D	...	
b)	Lésions disséminées ou effets systémiques	T	T	
3.3	MALADIES ET ETATS DUS A DES BACTERIES (Y COMPRIS MICRO-ORGANISMES APPARENTES)						
3.3.1	Charbon (atteinte, y compris animaux ou viande non infectés mais contaminés) (<i>Bac. anthracis</i>)	T	T	Ne pas admettre à l'abattoir les animaux atteints; si la maladie est dépistée lors de l'inspection ante-mortem ou post-mortem: une désinfection totale des locaux est nécessaire. Des précautions spéciales doivent être prises pour éviter les risques professionnels.
3.3.2	Charbon symptomatique (<i>Clostridium chauvoei</i>)	T	T	
3.3.3	Gastro-toxémie (<i>Cl. septicum</i>)	T	T	
3.3.4	Entérotoxémie (Dysenterie des agneaux. <i>Cl. perfringens</i>)	T	T	
3.3.5	Oedème malin (<i>Cl. septicum</i> etc.)	T	T	
3.3.6	Tétanos	T	T	
3.3.7	Botulisme	T	T	
3.3.8	Tuberculose						La viande provenant d'animaux atteints par une forme de tuberculose est exclue du commerce international.
a)	Chez les bovins et les buffles:						
(i)	cas d'infection résiduelle ou de	T	T		

		réinfection dans les pays où une campagne d'éradication a été menée à son terme (y compris les sujets positifs sans lésions);							
	(ii)	au stade final d'une campagne d'éradication, et lorsque l'incidence naturelle est faible:							
		- sujets positifs sans lésions	K _h	K _h	poumons, pis: D	ou bien: L ou A, exclus toutefois du commerce international.	
		- un organe seulement atteint, et pas de lésions miliaires	K _h	K _h	...	D	poumons, pis: D	A condition que la rubrique 1.4 ne soit applicable; T si c'est possible du point de vue économique.	
		- plus d'un organe atteint, ou lésions miliaires dans un organe;	T	T		
	(iii)	aux premiers stades d'une campagne d'éradication et dans les zones de forte incidence							
		- sujets positifs sans lésions	L	L	poumons, pis: D	A au lieu de L si L n'est pas possible du point de vue économique, exclus toutefois du commerce international.	
		- un organe seulement atteint, et pas de lésions miliaires	K _h	K _h	...	D	poumons, pis: D	A condition que la rubrique 1.4 ne soit pas applicable.	
		- plus d'un organe atteint, mais aucun signe de généralisation ni de diffusion hématogène récente	K _h	K _h	...	D	poumons, pis: D	Sauf T si c'est possible du point de vue économique ou si la rubrique 1.4 est applicable.	
		- généralisation	T	T		
		- signes de diffusion hématogène récente	T	T		
b)		Chez les porcs:							

	(i)	localisée dans la gorge ou les ganglions lymphatiques mésentériques (type bovin ou aviaire);	K _h	K _h	D	D	intestins D	Dans les zones où la campagne d'éradication de la tuberculose bovine est achevée ou en est au stade final: T si l'origine est de type bovin. Ou bien, au lieu de K _h , traitement à 77°C si une seule lésion primaire est observée.
	(ii)	type aviaire limité aux ganglions sous-maxillaires;	A	A	D	...	tête D	
	(iii)	lésions étendues dans les ganglions lymphatiques, ou autres organes atteints	T	T	
	c)	Chez les petits ruminants et les chevaux	T	T	
3.3.9		Paratuberculose	A	A	...	D	intestins, mésentère: D	A condition que la rubrique 1.4 ne soit pas applicable.
3.3.10		Actinomycose et actinobacillose						
	a)	Lésions localisées de la tête ou légères lésions des poumons	A	A	D	D	...	A condition que la rubrique 1.4 ne soit pas applicable.
	b)	Lésions étendues dans les poumons	T	T	
3.3.11		Salmonellose	T	T	
3.3.12		Colibacillose, omphaloplébite, polyarthrite et autres affections septicémiques des animaux nouveaux-nés	T	T	
3.3.13		Rouget du porc						
	a)	Rouget aigu avec érythème, ou rouget cutané diffus avec érythème	T	T	T lors de l'inspection ante-mortem en raison du risque professionnel; si possible, procéder à l'abattage après le traitement et le rétablissement.
	b)	Arthrite chronique localisée causée par le rouget, ou érysipèle endo-cardite localisé, sans signes d'effets systémiques	K _h	K _h	D	D	...	Examen bactériologique; T si non localisé ou si l'on a décelé des substances antimicrobiennes. Voir aussi rubrique 2.3.2. Ou bien: A si cela est possible sans compromettre la santé des consommateurs et

								du personnel manipulant les produits alimentaires.
c)	Lésions cutanées légères	K _h	K _h	D		Ou bien: A, si cela est possible sans compromettre la santé des consommateurs et du personnel manipulant les produits alimentaires.
d)	Arthrite ou lésions cutanées compliquées de nécrose ou signes d'effets systémiques	T	T		
3.3.14	Listériose	T	T		Des précautions particulières sont nécessaires pour éviter l'infection du personnel de l'industrie de la viande et de tout personnel manipulant des produits alimentaires.
3.3.15	Corynebactérioses dans les ganglions lymphatiques sous-maxillaires chez les porcs	A	A	D	D	...		Sous réserve du résultat d'un examen bactériologique.
3.3.16	Lymphadénite caséuse des ovins (<i>Corynebacterium ovis</i>)	A	A	D	D	poumons D		Sauf si T ou K _h sous la rubrique 1.4.
3.3.17	Lymphangite ulcéreuse des chevaux (<i>C. ovis</i>)	A	A	D	D	...		Dans les zones où sévit la morve, même jugement que pour la morve (rubrique 3.3.18) sauf si diagnostic confirmé par un examen de laboratoire.
3.3.18	Morve	T	T		Ne doit pas être admis à l'abattoir.
3.3.19	Mélioïdose	T	T		
3.3.20	Gourme (<i>Streptococcus equi</i>)	A	A	D		Sauf T ou K _h dans le cas de la rubrique 1.1.
3.3.21	Brucellose							Lorsqu'un type quelconque de brucellose sévit, des précautions spéciales doivent être prises pour éviter les risques professionnels.
a)	Bovins	A	A	...	D	pis, organes génitaux et ganglions lymphatiques		Si <i>B. melitensis</i> est présumé: T ou K _h , selon l'incidence et les possibilités économiques; animaux abattus à l'occasion de campagnes d'éradication de la brucellose: L au lieu de A,

							apparentés: D	si c'est possible du point de vue économique, justifié du point de vue de l'épidémiologie et/ou de la prévention des risques professionnels.
b)	Porcs	T	T		Si T n'est pas possible du point de vue économique: K _h , toutefois, glandes mammaires, organes génitaux et ganglions lymphatiques apparentés: D.
c)	Ovins, caprins, buffles	T	T		Si T n'est pas possible du point de vue économique: K _h ou L; toutefois, pis, organes génitaux et ganglions lymphatiques apparentés: D.
d)	Equidés	A	A	D	D	...		
3.3.22	Epididymite ovine infectieuse (<i>B. ovis</i>)	A	A	...	D	...		
3.3.23	Campylobactériose bovine (<i>Campylobacter fetus</i>)	A	A	...	D	...		
3.3.24	Pasteurellose		K _h	...	D	...		Sauf T dans le cas des rubriques 1.1 ou 1.4.
3.3.25	Septicémie hémorragique (<i>Pasteurella multocida</i> - Types 6:B et 6:E)	T	T		Ne pas admettre à l'abattoir.
3.3.26	Fièvre de transport							
a)	Manifestation clinique	T	T		Si possible, ne procéder à l'abattage qu'après le rétablissement.
b)	Rétabli	A	A	...	D	...		
3.3.27	Rhinite atrophique	A	A	D		D si associé à des déformations des os de la face.
3.3.28	Diphthérie des veaux (Nécrobacillose)							
a)	Généralisée	T	T		
b)	Localisée	K _h	K _h	D	D	tête D		
3.3.29	Piétin des ovins	A	A	D		Prendre garde de différencier de la fièvre aphteuse (voir rubrique 3.4.1).
3.3.30	Dermatophilose (Streptothricose,	A	A	D		A condition que la rubrique 1.4 ne soit pas

	<i>Dermatophilus congolensis</i>)						applicable.
3.3.31	Leptospirose						Des précautions spéciales sont nécessaires pour éviter l'infection du personnel de l'industrie de la viande et de tout personnel manipulant des produits alimentaires.
a)	Aigüe	T	T	
b)	Localisée chronique	A	A	...	D	rein D	
3.3.32	Pleuropneumonie contagieuse des bovidés [<i>Mycoplasme mycoides</i> ssp. <i>mycoides</i> SC (biotype des bovidés)]	A	A	...	D	poumons, plèvre: D	
3.3.33	Pleuropneumonie contagieuse des caprins (<i>Mycoplasma</i> biotype sp. F.38)	A	A	...	D	poumons, plèvre: D	
3.3.34	Agalactie contagieuse des caprins et des ovins (<i>Mycoplasma agalactiae</i>)	A	A	...	D	Pis D	
3.3.35	"Heartwater" (<i>Cowdria ruminantium</i>)	A	A		D	...	Sauf si T ou K _h est applicable en raison de la rubrique 1.1.
3.3.36	Fièvre Q (<i>Coxiella burneti</i>)						Des précautions sont nécessaires pour éviter l'infection du personnel de l'industrie de la viande.
a)	Manifestation clinique	T	T	K _h /D/.../D/pis: D, si T n'est pas possible du point de vue économique.
b)	Réaction sérologique uniquement	A	A	pis D	T ou K _h préférables si c'est possible du point de vue technique et économique.
3.3.37	Anaplasmose	A	A	...	D	...	Sauf si les rubriques 1.1, 1.4 ou 1.7 sont applicables.
3.4	AFFECTION VIRALES						Pour toutes les maladies dues à des virus: un examen de laboratoire peut être nécessaire pour exclure une infection bactérienne ou la présence de substances antimicrobiennes. Une application rigoureuse de la législation zoosanitaire nationale est nécessaire, en particulier à l'égard des maladies de la liste A de l'OIE.

Maladies vésiculeuses et varioles							
3.4.1	Fièvre aphteuse						
a)	Dans les pays, ou les zones à l'intérieur d'un pays, normalement exempts ou presque exempts:						
	- animaux malades et contaminés	T	T	Pas admis aux abattoirs.
b)	Dans les autres pays ou zones:	Jugement suivant les normes zoosanitaires en vigueur dans le pays, et propre à garantir une protection effective de la santé publique. Prendre garde à la possibilité d'infections bactériennes secondaires et à l'état général (voir par exemple 1.1, 1.6, et 3.3.11). Les mesures sanitaires doivent être conformes aux normes nationales de santé animale. Pour informations sur les mesures nationales de lutte, voir l'Annuaire FAO/OMS/OIE de la santé animale.
3.4.2	Stomatite vésiculeuse	A	A	D	D	...	Si un diagnostic différentiel n'est pas confirmé: jugement comme pour la fièvre aphteuse (rubrique 3.4.1).
3.4.3	Exanthème vésiculeux du porc	T	T	K _h si T n'est pas possible du point de vue économique.
3.4.4	Maladie vésiculeuse du porc	K _h	K _h	D	D	intestins D	T et exclusion des abattoirs dans les pays où une campagne d'éradication est en cours. Lorsque le diagnostic différentiel n'est pas confirmé, jugement comme pour la fièvre aphteuse (rubrique 3.4.1).
3.4.5	Ecthyma contagieux des moutons	A	A	...	D	tête D	Lorsque le diagnostic différentiel n'est pas confirmé: jugement comme pour la fièvre aphteuse (rubrique 3.4.1).
3.4.6	Variole du mouton et variole de la chèvre						
a)	Manifestation clinique	K _h		D	D	...	Sauf si T est applicable sous la rubrique 1.1; L

								si K _h n'est pas possible du point de vue économique.
b)	Rétablis	A	A	D	D	...		
3.4.7	Dermatose nodulaire							
a)	Manifestation clinique	K _h	K _h	D	D	...		Sauf si T est applicable sous la rubrique 1.1; L si K _h n'est pas possible du point de vue économique.
3.4.8	Autres varioles							
a)	Variole équine	L	L	D	D	...		
b)	Vaccine	A	A	D	...	pis D		
c)	Variole porcine	L	L	D	...	peau D		si c'est possible du point de vue économique.
Maladies diverses des bovins								
3.4.9	Peste bovine							
a)	Dans les zones normalement exemptes et aux stades avancés d'éradication	T	T		
b)	dans les zones d'endémicité	L	D		Sauf si la rubrique 1.1 est applicable. Si L: distribution limitée à la zone atteinte par le foyer et avec couverture vaccinale; K _h si c'est possible du point de vue économique.
3.4.10	Coryza gangréneux des bovins	I	D		A condition que la rubrique 1.1 ne soit pas applicable.
3.4.11	Rhinotrachéite infectieuse des bovins (IBR/IPV)	A	A	...	D	...		A condition que la rubrique 1.1 ne soit pas applicable.
3.4.12	Diarrhée infectieuse des bovins/maladie des muqueuses	A	A	...	D	...		A condition que la rubrique 1.1 ne soit pas applicable.
3.4.13	Para-influenza des bovins	A	A	...	D	...		A condition que la rubrique 1.1 ne soit pas applicable.
3.4.14	Leucose des bovidés							
a)	Lésions macroscopiques multiples	T	T		
b)	Sujets à réaction positive seulement	A	A		Selon l'incidence (K _h au lieu de A, si c'est

							possible du point de vue économique).
3.4.15	Encéphalopathie spongiforme des bovins (BSE)	T	T	Le bétail suspect d'être atteint de cette infection, sur la base de l'examen clinique, devrait être traité conformément aux règles stipulées par les autorités de contrôle. Au besoin, le diagnostic doit être confirmé par des examens de laboratoire.
Maladies diverses des porcins							
3.4.16	Peste porcine (Pestis suum classica)						
a)	Animaux malades	T	T	Si ce n'est pas possible du point de vue économique: K _h (sauf si T est applicable sous la rubrique 1.1).
b)	Contaminés	K _h	D	
3.4.17	Peste porcine africaine (animaux malades et contaminés)	T	T	Ne doivent pas être admis à l'abattoir.
3.4.18	Maladie de Teschen	K _h	D	cerveau, moëlle épinière, appareil digestif: D	Sauf si T/T sous la rubrique 1.1 ou 1.3.
3.4.19	Maladie d'Aujeszky (Pseudorabies)						
a)	Animaux malades	K _h	K _h	D	D	cerveau, moëlle épinière: D	
b)	Sujets à réaction positive seulement	A	A	Y compris les animaux vaccinés.
3.4.20	Grippe des porcelets	A	A	...	D	poumons D	Sauf si T ou K _h sont applicables sous la rubrique 1.1.
Maladies diverses des ruminants transmises par des arthropodes							
3.4.21	Fièvre catarrhale du mouton						
a)	Manifestation clinique	T	T	
b)	Sujets à réaction positive seulement	A	A	

3.4.22	Fièvre de la vallée du Rift						Précautions pour éviter les risques professionnels.
a)	Manifestation clinique	T	T	
b)	Sujets à réaction positive seulement	A	A	foie, sang: D	
3.4.23	Encéphalomyélite du mouton	A	A	cerveau, moëlle: D	Sauf si T ou K _h sont applicables sous la rubrique 1.1.
3.4.24	Maladie de Nairobi chez les ovins	A	A	...	D	...	Sauf si T ou K _h sont applicables sous fa rubrique 1.1.
3.4.25	Fièvre éphémère	A	A	...	D	...	Ajourner l'abattage jusqu'au retour à une température normale; sinon, T ou K _h sous la rubrique 1.1.
Maladies diverses des équidés							
3.4.26	Encéphalomyélite équine						
a)	Manifestation clinique	T	T	
b)	Sujets à réaction positive seulement	L	L	cerveau, moëlle: D	
3.4.27	Peste équine (<i>Pestis equorum</i>)						
a)	Manifestation clinique	T	T	
b)	Sujets à réaction positive seulement	L	L	
3.4.28	Rhinopneumonite du cheval	A	A	...	D	...	Sauf si T ou K _h sont applicables sous la rubrique 1.1.
3.4.29	Influenza du cheval	A	A	...	D	poumons D	Déplacement du lieu d'origine à l'abattoir à ne pas autoriser au stade aigu; abattage d'urgence immédiat si la maladie est dépistée lors de l'arrivée à l'abattoir, T ou K _h au lieu de A dans le cas de la rubrique 1.1.
3.4.30	Anémie infectieuse du cheval						
a)	Manifestation clinique	T	T	
b)	Sujets à réaction positive seulement	L	L	A condition qu'aucune lésion ne soit révélée par l'inspection post-mortem; sinon T.
Divers							

3.4.31	Rage	T	T	
a)	Animaux mordus et abattus dans les 48 heures	A	A	D	D: zone de la morsure et alentours: précautions spéciales pour éviter les risques professionnels. Ou bien l'abattage peut être suspendu pendant une longue période de quarantaine pour permettre confirmation.
3.4.32	Encéphalite japonaise						
a)	Chez les porcs	L	L	...	D	s a n g , c e r v e a u , m o è l l e , o r g a n e s g é n i t a u x : D	K _h si c'st possible du point de vue économique; T en cas de maladie aiguë.
b)	Chez les chevaux:						
(i)	Manifestation clinique	T	T	
(ii)	Sujets à réaction positive seulement	L	L	s a n g , c e r v e a u , m o è l l e : D	K _h si c'est possible du point de vue économique.
3.4.33	Tremblante (Scrapie)						
a)	Manifestation clinique	T	T	
b)	Contaminés, descendance et ascendants	L	L	voir note	T au lieu de L, si c'est possible du point de vue économique.
3.4.34	Leucose virale (autre que bovine)						
a)	Lésions macroscopiques multiples	T	T	Selon l'incidence (K _h au lieu de A si c'est possible du point de vue économique)
b)	Sujets à réaction positive seulement	A	A				
3.5	SYNDROMES D'ETIOLOGIE NON IDENTIFIEE OU NON INFECTIEUSE						
3.5.1	Dishydrose tropicale	K _h	D	
3.5.2	Paralyse à tiques	T	T	L ou K _h si T n'est pas possible du point de vue économique.
3.5.3	Tumeurs						
a)	Tumeurs bénignes circonscrites,	A	A	D	D	...	D pour la partie de l'organe, si elle est

	myxofibromes et neurofibromes des nerfs intercostaux, des plexus nerveux, etc.							clairement circonscrite; autrement D pour l'organe entier.
b)	Tumeurs malignes, par exemple carcinome et sarcome, y compris mélanosarcome	T	T		Examen en laboratoire si nécessaire pour différencier
c)	Tumeurs multiples, par exemple métastases ou tumeurs bénignes multiples dans différents organes	T	T		Examen en laboratoire si nécessaire pour différencier
3.5.4	Troubles du métabolisme, maladies de carence, intoxications							
a)	Acétonémie chez les bovins	T	T		Ou bien K _n /D ou I/D selon le résultat d'un examen de laboratoire. De préférence, ne procéder à l'abattage qu'après le rétablissement.
b)	Parésie de mise bas (fièvre vitulaire)	T	T		Ou bien K _n /D ou I/D selon le résultat d'un examen de laboratoire. De préférence, ne procéder à l'abattage qu'après le rétablissement.
c)	Carences minérales nutritionnelles	A	A	D		A condition que la rubrique 1.4 ne soit pas applicable.
d)	Tétanie d'herbage	T	T		Ou bien K _n /D ou I/D selon le résultat d'un examen de laboratoire. De préférence, ne procéder à l'abattage qu'après le rétablissement.
e)	Intoxications (empoisonnement aigu et chronique)	T	T		S'applique aux animaux manifestant des signes cliniques ou post-mortem.
f)	Intoxication sub-aiguë ou chronique avec modifications secondaires (gastro-entérite, dégénérescence des organes, etc.) après rétablissement clinique	A	A	D	D	...		Examen de laboratoire pour éliminer les risques de résidus.
g)	Ictère (jaunisse)							
	(i) hémolytique;	T	T		
	(ii) toxique;	T	T		

	(iii)	obstructif (bénin, disparaissant après 24 heures)	A	A	...	D	foie D	Ou bien I, dans les cas où A n'est pas justifiable.
	(iv)	obstructif (grave)	T	T	
	(v)	physiologique (par exemple animaux nouveau-nés) ou dû à des fractures, à une torsion, de la rate, etc.:						
	-	si la décoloration est distincte 24 heures après l'abattage;	T	T	Ou bien, I dans les cas bénins où T n'est pas justifiable.
	-	si la décoloration disparaît après 24 heures.	A	A	
	h)	Mélanose diffuse chez les veaux						
	(i)	si l'élimination des organes touchés est impossible;	T	T	
	(ii)	si l'élimination des organes touchés est possible.	A	A	D	D	...	
3.5.5		Présence démontrée de résidus de substances anabolisantes	T	T	
3.5.6		Résidus dépassant les limites maximales admises sur le plan national ou international	T	T	L ou exclusion du commerce international si la législation nationale autorise des concentrations supérieures aux limites maximales acceptées à l'échelon international. D si les concentrations dépassent les limites maximales autorisées (à l'échelon national ou international) dans certains organes ou tissus seulement. Noter en outre que la présence de résidus de substances antimicrobiennes empêche de tirer des conclusions du résultat d'essais bactériologiques.
3.6		INFECTIONS MYCOSIQUES ET MYCOTOXINES						
3.6.1		lymphangite épizootique	A	A	D	D	...	S'il n'est pas posé de diagnostic différentiel, même jugement que pour la morve (rubrique

							3.3.18).
3.6.2	Ochratoxicose chez les porcs	T	T	Ce jugement est applicable lorsque les ochratoxines sont présentes en quantité excédant 25 mg/kg dans les tissus des reins (procéder à un examen de laboratoire en cas de soupçon fondé sur l'observation de cas multiples d'altération chronique des reins chez des porcs de même origine).
3.6.3	Aflatoxicose	A	A	...	D	foie, reins, pis: D	Ce jugement est applicable lorsque les aflatoxines sont présentes en quantité excédant 0,001 mg/kg (procéder à un examen de laboratoire en cas de soupçon fondé sur l'observation de porcs de même origine).
3.6.4	Mycotoxicose aiguë ou chronique décelée lors de l'inspection ante-mortem ou post-mortem.	T	<u>I</u>	

PROJET DE REVISION DU CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE
POUR LE GIBIER
Avril 1993

TABLE DES MATIERES

	<u>Page</u>
PREAMBULE	120
NOTE	123
SECTION I - CHAMP D'APPLICATION	123
SECTION II - OBJECTIFS	124
SECTION III - DEFINITIONS	124
SECTION IV - CAMPAGNE DE CHASSE, HABILLAGE DE TERRAIN, COLLECTE ET ENTREPOSAGE DANS UN ENTREPOT POUR GIBIER	128
Campagnes de chasse	129
Eviscération et habillage sur le terrain des carcasses des animaux chassés	129
Réfrigération des carcasses des animaux chassés	130
Transport des carcasses des animaux chassés	130
Dispositions générales	131
SECTION V - CONSTRUCTION ET INSTALLATION	132
Structure et installations d'un entrepôt pour gibier	132
Construction et installation d'un établissement pour gibier	132
Installations pour le personnel	138
Equipement	139
Moyens de transport	139
SECTION VI - HYGIENE DE L'EXPLOITATION ET DES OPERATIONS	140
Santé des personnes	140
Propreté des locaux	141
Lutte contre les animaux nuisibles	142
Hygiène générale dans le travail	143
Eau et hygiène des opérations	145
Programmes relatifs au contrôle des opérations	146
Hygiène des opérations d'habillage dans un établissement pour gibier	147
Hygiène des opérations après l'habillage	149
Hygiène pendant le transport de la viande de gibier	151
SECTION VII - PRESCRIPTIONS PARTICULIERES POUR L'INSPECTION	152
Installations et équipement	152
Surveillance vétérinaire de l'hygiène de la viande de gibier	152
Méthodes de contrôle en laboratoire	153
SECTION VIII - INSPECTION DE LA VIANDE DE GIBIER	153
SECTION IX - METHODES D'INSPECTION DE LA VIANDE DE GIBIER	155

SECTION X -	JUGEMENTS DE LA VIANDE DE GIBIER AUX FINS D'INSPECTION ET APPLICATION	156
	Catégories de jugement	158
	CATEGORIE 1 - Reconnue propre à la consommation humaine	159
	CATEGORIE 2 - Totalement impropre à la consommation humaine	159
	CATEGORIE 3 - Partiellement saisie ou écartée comme étant impropre à la consommation humaine	160
SECTION XI -	DESTINATION ET ESTAMPILLAGE	160
SECTION XII -	UTILISATION DES CONSTATATIONS FAITES LORS DE L'INSPECTION DE LA VIANDE DE GIBIER	161

CODE D'USAGES EN MATIERE D'HYGIENE POUR LE GIBIER

PREAMBULE

On devrait, à chaque étape de la chaîne alimentaire que constitue la production de viande de gibier, débutant sur le terrain, avoir recours à la science vétérinaire et à la science de l'hygiène de la viande afin que la viande de gibier soit saine et conforme à l'hygiène. Ce Code énonce 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 de gibier est destinée au commerce local.

PRINCIPES ET OBJECTIFS D'UNE PRODUCTION DE VIANDE DE GIBIER CONFORME A L'HYGIENE

1. L'inspection des carcasses des animaux chassés et l'application permanente de pratiques conformes à l'hygiène ont pour but de garantir que la viande de gibier 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 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 analyse des risques qui, fondée sur une méthodologie scientifique reconnue, permet d'améliorer les connaissances du moment. De telles analyses favoriseront la mise en oeuvre des principes d'hygiène de la viande de gibier ci-après:
 - a) des normes de sécurité alimentaire devraient être appliquées de manière constante afin de garantir un approvisionnement en viande de gibier 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 devraient être fonction de l'espèce et du tableau de la morbidité et de la fréquence des maladies et défauts qui caractérisent une population particulière d'animaux chassés;
 - c) les systèmes de contrôle des opérations devraient maintenir la contamination microbienne de la viande de gibier au niveau le plus faible qu'il soit possible d'atteindre dans la pratique et en 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)¹, 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 alimentaire tout au long de la production, de la transformation et de la distribution de viande de gibier; aussi ce système devrait-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'analyse 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.

1 Les avantages considérables offerts par le Système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques (HACCP) en ce qui concerne la sécurité des denrées alimentaires ont été reconnus par le Codex Alimentarius et l'introduction du HACCP dans les codes d'usages a été approuvée. Le Système 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'analyse des risques acceptés. Un système HACCP particulièrement adapté à chaque produit, à ses conditions de transformation et de distribution, devrait être mis au point dans chaque établissement pour gibier. Les principes et la procédure de mise en oeuvre du HACCP applicables aux codes d'usages du Codex sont énoncés dans d'autres documents du Codex Alimentarius.

4. La responsabilité d'une production de viande de gibier saine et conforme à l'hygiène 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 de gibier, sous la supervision et le contrôle de l'autorité compétente, pour garantir la conformité avec les prescriptions. Des programmes de formation et d'éducation auxquels participeraient l'industrie et l'autorité compétente sont nécessaires pour atteindre cet objectif. Dans la mesure du possible, ces principes devraient également être suivis dans le déroulement des campagnes de chasse.

5. L'autorité compétente devrait avoir des ressources adéquates, disposer du pouvoir légal de faire appliquer les prescriptions nécessaires à une production de viande de gibier saine et conforme à l'hygiène et être indépendante de la direction de l'établissement pour gibier 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 de gibier, et de fournir à l'autorité compétente des informations et l'assistance dont elle pourrait raisonnablement avoir besoin.

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

7. La mise en oeuvre de mesures de contrôle s'appuie sur une connaissance de l'état sanitaire de la faune chassée pour la production de viande de gibier, accompagnée d'un système approprié de collecte des données.

8. Les règlements concernant l'hygiène de la viande de gibier devraient reposer sur des bases scientifiques, protéger la santé des consommateurs et faciliter le commerce international de la viande de gibier. Des politiques d'équivalence², applicables dans des pays ou des parties de pays, qui offrent les mêmes garanties de sécurité et d'hygiène suppriment la nécessité de reprendre les prescriptions de chaque pays ou d'appliquer des procédures identiques.

² 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). Le texte ci-après, qui traite des mesures sanitaires et phytosanitaires, est extrait du Projet d'acte final des négociations commerciales multilatérales de l'Uruguay Round:

"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 de gibier saine et conforme à l'hygiène.

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

Le présent Code applique à la viande de gibier les mêmes objectifs de santé publique et les mêmes normes d'hygiène que celles valables pour la viande fraîche provenant d'animaux d'abattoir. Les caractéristiques particulières de l'abattage des animaux chassés et des opérations de terrain qui s'ensuivent imposent quelques limites pratiques à la mise en oeuvre de ces objectifs et normes au cours de la phase de la production de viande de gibier qui précède l'arrivée des carcasses des animaux chassés à un entrepôt ou à un établissement pour gibier.

SECTION I - CHAMP D'APPLICATION

Le présent Code d'usages en matière d'hygiène vise la viande de gibier fraîche³ vendue soit telle quelle, directement au consommateur, soit après avoir subi un traitement ultérieur. Il contient les prescriptions minimales d'hygiène applicables au gibier pendant la chasse, le transport des carcasses des animaux chassés vers des établissements pour gibier et l'habillage de ces carcasses, le conditionnement, l'entreposage et le transport de la viande de gibier; toutefois, il ne contient aucune prescription relative à la description des produits pour la viande de gibier⁴. Il vise tous les animaux vertébrés répondant à la définition d'animal chassé, petit ou grand, qu'il s'agisse de mammifères, oiseaux, reptiles ou de toute autre classe du règne animal autre que les poissons.

³ Le commerce international de la viande provenant de nombreuses espèces sauvages est soit interdit, soit régi par les dispositions de la Convention sur le commerce international des espèces menacées d'extinction (CITES).

⁴ Pour cette raison, rien n'empêche dans le présent Code de qualifier de viande de gibier la viande préparée conformément aux dispositions:

- a) du Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche; et
- b) du Code pour l'inspection *ante-mortem* et *post-mortem* des animaux d'abattoir et pour le jugement *ante-mortem* et *post-mortem* des animaux d'abattoir et des viandes;

(et par conséquent le produit d'un système d'inspection *ante-mortem* et *post-mortem*, parfois dénommé "gibier d'abattoir").

Le présent Code reconnaît que dans certains cas les entrepôts pour gibier et les établissements pour gibier sont nécessairement de caractère temporaire, et que des prescriptions concernant leur structure et leurs installations seraient peu réalistes. Dans ces conditions, l'autorité compétente peut autoriser des dérogations mais devra s'assurer que les structures et installations utilisées sont telles qu'une production et des opérations conformes aux prescriptions en matière d'hygiène, d'exploitation, d'inspection et de jugement énoncées dans le présent Code sont possibles.

SECTION II - OBJECTIFS

Le présent Code a pour objectif de garantir:

- a) que la viande de gibier est saine et conforme à l'hygiène;
- b) la reconnaissance du caractère particulier des campagnes de chasse et les contraintes qui en résultent pour l'hygiène de la viande de gibier;
- c) des locaux, des installations et un équipement conformes à l'hygiène dans les entrepôts et établissements pour gibier;
- d) des pratiques conformes à l'hygiène à toutes les étapes de la production de viande de gibier;
- e) des procédures d'inspection et de jugement applicables à l'inspection de la viande de gibier;
- f) que l'autorité compétente puisse faire en sorte que les prescriptions d'hygiène soient applicables à de nombreuses espèces différentes.

SECTION III - DEFINITIONS

Aux fins du présent Code, on entend par:

1. "Estampille" - toute marque ou cachet, ainsi que toute étiquette portant cette marque ou ce cachet, agréé par l'autorité compétente.
2. "Nettoyage" - suppression de toute matière indésirable.
3. "Saisie" - se dit de la carcasse d'un animal chassé ou d'une viande de gibier inspectée et jugée, ou officiellement reconnue impropre à la consommation humaine et devant être détruite. "Saisie totale" signifie que toute la carcasse et les abats sont saisis. "Saisie partielle" signifie que des parties seulement de la carcasse de l'animal chassé sont saisies, tandis que d'autres sont jugées de manière différente.
4. "Contamination" - présence de toute matière indésirable, y compris les substances et les micro-organismes qui rendent la viande de gibier malsaine et contraire à l'hygiène.
5. "Autorité compétente" - autorité officiellement chargée par les pouvoirs publics du contrôle de l'hygiène, y compris de l'inspection de la viande de gibier.
6. "Maladie ou défaut" - modification pathologique ou toute autre anomalie.
7. "Malade ou défectueux":
 - a) Pour les organes: le ou les organes 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, et
 - c) Pour des parties de carcasse d'un animal chassé: 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.
8. "Désinfection" - des usines, installation et équipement - réduction sans nuire à la viande de gibier et au moyen d'agents chimiques ou de procédés physiques

satisfaisants du point de vue de l'hygiène, du nombre de micro-organismes jusqu'à un niveau minimum.

9. "Abats comestibles de gibier" - abats prélevés sur la carcasse d'un animal chassé, reconnus propres à la consommation humaine par un inspecteur.

10. "Propre à la consommation humaine" - dans le cas de la viande de gibier: reconnue comme étant saine et conforme à l'hygiène par un inspecteur, sauf s'il résulte d'examens ultérieurs, pouvant comprendre des examens de laboratoire, que le produit n'est pas conforme.

11. "Viande de gibier fraîche" - viande de gibier qui n'a subi d'autre traitement que le conditionnement en atmosphère modifiée ou l'emballage sous vide pour assurer sa conservation; toutefois, si la viande de gibier a uniquement été réfrigérée, elle continue d'être considérée comme "fraîche" aux fins du présent Code.

12. "Animal chassé" - tout animal qui:

a) n'a pas été élevé ou traité comme animal d'élevage et qui a nécessairement été abattu à un endroit où il ne peut pas être soumis à une inspection ante-mortem par un inspecteur; et

b) appartient à une d'une espèce dont l'habillage de la carcasse peut légalement être effectuée dans un établissement pour gibier.

13. "Carcasse d'animal chassé" - le corps après habillage, habillage partiel ou habillage d'un animal chassé dont l'habillage ou la préparation sont prévus ou en cours dans un établissement pour gibier; la définition s'étend aux organes associés.

14. "Carcasse de gibier" - le corps d'un animal chassé qui a été habillé ou préparé dans un établissement pour gibier et reconnu propre à la consommation humaine par un inspecteur.

15. "Entrepôt pour gibier" - tout local approuvé par l'autorité compétente pour le dépôt temporaire de carcasses d'animaux chassés avant leur transfert vers un établissement pour gibier.

16. "Etablissement pour gibier" - tout local approuvé et homologué par l'autorité compétente pour l'habillage, la préparation, la manutention, le conditionnement ou l'entreposage des carcasses des animaux chassés, des carcasses de gibier ou de la viande de gibier, à l'exclusion des entrepôts pour gibier.

17. "Viande de gibier", les parties comestibles de tout animal chassé, après habillage ou préparation dans un établissement pour gibier, et jugées propres à la consommation humaine par un inspecteur; la définition s'étend aux abats comestibles de gibier.

18. "Chasseur" - toute personne qui participe à l'abattage du gibier et/ou à la saignée, à l'éviscération partielle et à l'habillage partiel sur le terrain des carcasses des animaux chassés, dans le cadre d'une opération de chasse commerciale ou autres.

19. "Impropre à la consommation" - viande de gibier inspectée et jugée ou officiellement reconnue impropre à la consommation humaine, mais dont la destruction n'est pas nécessaire.

20. "Inspecteur" - fonctionnaire dûment formé, nommé par l'autorité compétente pour inspecter les viandes de gibier et en contrôler l'hygiène; il peut s'agir d'un inspecteur vétérinaire. La supervision de l'hygiène de la viande de gibier, y compris l'inspection des

carcasses des animaux chassés et de la viande de gibier, doit être placée sous la responsabilité d'un inspecteur vétérinaire.

21. "Directeur" - dans le cas d'une campagne de chasse, d'un entrepôt pour gibier ou d'un établissement pour gibier, toute personne actuellement responsable de la gestion de la campagne, de l'entrepôt ou de l'établissement.

22. "Abat" - dans le cas d'une carcasse d'animal chassé ou d'une carcasse de gibier, toute partie de l'animal, comestible ou non, autre que la carcasse.

23. "Eau potable" - eau pure et salubre au point d'utilisation, conformément aux prescriptions des "Directives pour la qualité des eaux de boisson" publiées par l'OMS.

24. "Vêtements de travail" - vêtements spéciaux visant à empêcher la contamination de la viande de gibier, portés par dessus les autres vêtements par les personnes travaillant dans un établissement pour gibier, y compris coiffures et chaussures.

25. "Résidus" - s'entend des résidus de médicaments vétérinaires, de résidus de pesticides et des contaminants, tels qu'ils sont définis aux fins du Codex Alimentarius.⁵

⁵ Définitions figurant dans la septième édition du Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius:
"Médicament vétérinaire": Toute substance appliquée ou administrée à des animaux producteurs de nourriture tels que race de boucherie ou race laitière, volaille, poissons ou abeilles, qu'elle soit utilisée dans un but thérapeutique, prophylactique ou diagnostique, ou en vue de modifier des fonctions physiologiques ou le comportement.

"Résidus de médicaments vétérinaires": désigne les substances mères et/ou leurs métabolites présents dans toute portion comestible de produits d'origine animale, ainsi que les résidus des impuretés associées aux médicaments vétérinaires considérés.

"Pesticide": toute substance destinée à prévenir, détruire, attirer, repousser ou combattre tout élément nuisible, y compris toute espèce indésirable de plantes ou d'insectes pendant la production, le stockage, le transport, la distribution et la préparation d'aliments, de denrées agricoles ou de produits pour l'alimentation animale, ou pouvant être appliquée aux animaux pour les débarrasser d'ecto-parasites. Ce terme englobe les substances utilisées comme régulateurs de la croissance végétale, défoliants, exsiccateurs, agents d'ébourgeonnement ou inhibiteurs de germination, ainsi que les substances appliquées aux cultures avant ou après la récolte pour protéger le produit contre toute détérioration pendant l'entreposage et le transport. Le terme exclut normalement les engrais, les éléments nutritifs destinés aux plantes et aux animaux, les additifs alimentaires et les médicaments vétérinaires.

"Résidu de pesticide": toute substance déterminée présente dans les aliments, les denrées agricoles ou les produits pour l'alimentation animale à la suite de l'utilisation d'un pesticide. Ce terme englobe tous les dérivés d'un pesticide, tels que les produits de conversion et de réaction, les métabolites et les impuretés que l'on considère comme ayant une importance sur le plan toxicologique.

"Contaminant": toute substance qui n'est pas intentionnellement ajoutée à la denrée alimentaire, mais qui est cependant présente dans celle-ci comme un résidu de la production (y compris les traitements appliqués aux cultures et au bétail et dans la pratique de la médecine vétérinaire), de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, du conditionnement, de l'emballage, du transport ou du stockage de ladite denrée, ou à la suite de la contamination par l'environnement. L'expression ne s'applique pas aux débris d'insectes, poils de rongeurs et autres substances étrangères.

26. "Retenue" - placée sous le contrôle et la surveillance de l'autorité compétente dans l'attente du jugement final.

27. L'"analyse des risques" comprend l'évaluation des risques, la gestion des risques et l'information sur les risques, ces trois éléments étant essentiels pour le processus de prise de décisions qui détermine les niveaux acceptables de risques et l'application de ces décisions.

28. "Saine et conforme à l'hygiène" - viande de gibier 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 par le Codex;

- c) elle est exempte de contamination dans la mesure qui répond à l'attente du consommateur en ce qui concerne la viande de gibier;
 - d) elle est exempte de défauts généralement considérés comme indésirables par le consommateur;
 - e) elle a été produite sous contrôle hygiénique adéquat-
29. "Inspecteur vétérinaire" - inspecteur possédant une qualification professionnelle de vétérinaire.
30. "Viscères" - organes de la cavité thoracique et abdominale, y compris les reins.

SECTION IV - CAMPAGNE DE CHASSE, HABILLAGE DE TERRAIN, COLLECTE ET ENTREPOSAGE DANS UN ENTREPOT POUR GIBIER

On ne devrait entreprendre une campagne de chasse qu'en pleine connaissance des risques qui pourraient provenir de l'environnement et les opérations effectuées sur le terrain devraient être exécutées de sorte que la contamination soit limitée dans toute la mesure du possible.

L'environnement naturel dans lequel vivent les animaux chassés affecte la salubrité et les qualités d'hygiène de la viande de gibier. La possibilité d'une contamination des tissus de ces animaux par des résidus de substances chimiques existe et elle doit être prise en considération, tout comme l'état sanitaire plus général des populations de gibier et celui de tout animal d'élevage qui partage leur habitat.

Les animaux chassés ne recevant aucun soin d'élevage, on risque d'être mal informé sur leur état pour ce qui est des résidus de substances chimiques. Il est essentiel de se procurer toutes les données disponibles sur les contaminations chimiques éventuelles ainsi que sur la situation sanitaire. On ne saurait négliger la responsabilité des chasseurs sur ce point.

La façon dont sont tués les animaux chassés, l'hygiène de la saignée et de l'éviscération de leur carcasse lorsque ces opérations ont lieu sur le terrain ainsi que leur manutention ultérieure ont une incidence primordiale sur la sécurité et les qualités d'hygiène de la viande de gibier. L'autorité compétente ainsi que les responsables des établissements pour gibier devraient prendre toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que les chasseurs et le personnel des entreprises de production de viande de gibier soient au courant de leurs obligations concernant l'hygiène des campagnes de chasse et de la manutention des carcasses des animaux chassés. Au besoin, l'autorité compétente devrait disposer d'un système pour surveiller les opérations de terrain de la production de viande de gibier.

Campagnes de chasse

A la chasse, les animaux sont tirés ou abattus de toute autre manière sur le terrain, aussi est-il important de leur éviter des souffrances inutiles. On devra faire en sorte de ne pas chasser dans des régions où il existe des dangers pouvant affecter la salubrité de la viande de gibier. De même, le chasseur doit accepter de s'engager à ne chasser que des animaux apparemment normaux ou de signaler tout indice de maladie.

31. Les animaux chassés devraient être abattus au moyen d'une méthode:
- a) qui ne provoquera pas une contamination de la carcasse de l'animal chassé de manière incompatible avec la production d'une viande de gibier conforme à l'hygiène; et
 - b) dont on est certain qu'elle provoquera une mort immédiate.

32. Une campagne de chasse ne devrait pas être organisée pour la production de viande de gibier dans des régions faisant l'objet d'une interdiction officielle sur ce point, qu'il s'agisse d'une mesure de protection, de santé animale, de lutte chimique contre des animaux ou des plantes ou pour toute autre raison.

33. Les chasseurs devraient noter toutes les conditions anormales observées sur l'animal vivant ou lors de l'éviscération ou de la saignée de la carcasse d'un animal chassé; de telles conditions anormales devraient être signalées à un inspecteur si la carcasse de cet animal est apportée à un établissement pour gibier.

Eviscération et habillage sur le terrain des carcasses des animaux chassés

Pour la plupart des espèces d'animaux chassés, il est nécessaire de saigner et d'éviscérer partiellement les carcasses le plus rapidement possible après avoir tué l'animal. L'éviscération partielle (limitée généralement à l'ablation de l'appareil gastro-intestinal) a pour but de diminuer le poids et l'encombrement de la carcasse et d'en accélérer le refroidissement. D'autres parties, notamment la tête, la queue et les pattes peuvent également être enlevées et jetées pour faciliter la manutention. Une telle opération doit être limitée aux parties dont l'ablation ne risquera pas d'entraîner une contamination inacceptable et que l'autorité compétente n'estime pas nécessaires pour établir un jugement au moment de l'inspection.

34. Les carcasses des animaux chassés devraient être saignées et éviscérées sans délai excessif après l'abattage, sauf dans les circonstances suivantes. Avec l'autorisation de l'autorité compétente et dans les conditions qu'elle a établies, pour certaines catégories d'animaux chassés, la saignée peut être omise et l'éviscération retardée; les carcasses de ces animaux peuvent être acheminées vers un établissement pour gibier sans avoir été préalablement éviscérées ou saignées.

35. L'autorité compétente peut autoriser des opérations d'habillage de terrain supplémentaires (telles que l'ablation de la tête et/ou des pattes) lorsqu'elle a reconnu qu'elles n'entraveront pas l'inspection ultérieure et ne compromettent pas l'hygiène de la viande de gibier.

36. Lorsque la carcasse d'un animal chassé est éviscérée sur le terrain, les poumons, le foie, le coeur et les reins devraient demeurer en place dans la carcasse, avec leurs ligaments naturels (ils peuvent cependant être partiellement dégagés) pour permettre à un inspecteur de les examiner en corrélation avec la carcasse. Toutefois, avec l'approbation de l'autorité compétente et dans les conditions qu'elle a établies, les poumons, le foie et le coeur de certaines catégories d'animaux chassés peuvent être enlevés de la carcasse à condition d'être présentés pour inspection en même temps que la carcasse.

37. La peau ne devrait pas être enlevée des carcasses d'animaux chassés et l'habillage ne devrait pas être effectué au-delà des dispositions des paragraphes 34 et 35 avant d'être parvenus dans un établissement pour gibier.

38. Les carcasses des animaux chassés devraient être acheminées vers un entrepôt ou un établissement pour gibier sans délai excessif.

Réfrigération des carcasses des animaux chassés

Il est normal, mais pas toujours nécessaire, d'abaisser rapidement la température des carcasses des animaux chassés à l'aide d'une réfrigération active, dans un entrepôt ou un établissement pour gibier. Les mesures permettant d'obtenir une réfrigération appropriée varient selon la température ambiante.

39. Les carcasses des animaux chassés et tout organe à conserver devraient être rapidement et efficacement réfrigérés à une température ne dépassant pas 7°C (ou 4° dans le cas des carcasses des petits animaux chassés). Sauf si la température ambiante est suffisamment basse pour obtenir ce résultat, les carcasses des animaux chassés devraient être placées sous réfrigération sans retard après avoir été abattus, dans un entrepôt ou un établissement pour gibier ou dans toute autre installation expressément approuvée.

Transport des carcasses des animaux chassés

Le transport des carcasses des animaux chassés depuis le lieu où ils ont été abattus, le plus souvent vers un entrepôt pour gibier mais parfois directement vers un établissement pour gibier, peut se faire en petit nombre par des chasseurs amateurs ou en grande quantité par des professionnels qui travaillent avec l'équipe chargée du traitement du gibier, dans le cadre d'une entreprise commerciale. De bonnes pratiques d'hygiène devraient être exigées, particulièrement lorsqu'il s'agit d'une entreprise commerciale. Le transport de carcasses d'animaux chassés d'un entrepôt vers un établissement pour gibier dépend du directeur de l'équipe chargée de la transformation du gibier, aussi un contrôle plus rigoureux peut-il être exercé.

40. Les véhicules utilisés par une entreprise commerciale pour transporter les carcasses des animaux chassés du lieu où ils ont été abattus vers un entrepôt ou un établissement pour gibier devraient être construits de manière à ce que:

- a) les carcasses des animaux chassés puissent être chargées, transportées et déchargées sans être contaminées; et
- b) ils puissent être facilement nettoyés.

41. Les véhicules utilisés par une entreprise commerciale pour transporter les carcasses d'animaux chassés du lieu où ils ont été abattus vers un entrepôt ou un établissement pour gibier devraient être maintenus en bon état de marche et de propreté, de manière à garantir une production de viande de gibier conforme à l'hygiène.

42. Les véhicules utilisés pour transporter des carcasses d'animaux chassés entre un entrepôt et un établissement pour gibier devraient être construits de manière à ce que:

- a) les carcasses des animaux chassés puissent être chargées, transportées et déchargées sans être contaminées; et
- b) ils puissent être facilement nettoyés.

43. Les véhicules servant au transport des carcasses des animaux chassés entre un entrepôt et un établissement pour gibier devraient être nettoyés le plus tôt possible après le déchargement des carcasses.

44. Au cours du transport des carcasses des animaux chassés, des précautions devraient être prises pour que les renseignements concernant la date, l'heure et le lieu de l'abattage ne soient pas perdus.

Dispositions générales

45. Lorsque le maintien des qualités d'hygiène l'exige, la contamination d'une carcasse devrait être éliminée à l'aide d'un parage ou de tout autre procédé agréé par l'autorité compétente.

46. Les carcasses des animaux chassés devraient être protégées contre la contamination et la détérioration par tous les moyens nécessaires au maintien des qualités d'hygiène durant le transport et à tout autre moment avant leur arrivée dans un établissement pour gibier.

47. Les entrepôts pour gibier ne devraient pas être utilisés en même temps à d'autres fins que la collecte et l'entreposage provisoire des carcasses des animaux chassés destinées à être transférées vers un établissement pour gibier.

48. Les carcasses des animaux chassés ne devraient pas être congelées sauf dans les climats froids où cela se produit naturellement, avant d'arriver dans un établissement pour gibier ou d'être présentées à un inspecteur.

49. Les carcasses des animaux chassés devraient parvenir à un établissement pour gibier dans les 24 heures après que l'animal ait été tué ou dès que possible dans le cas de carcasses d'animaux chassés réfrigérées. Toutefois, l'autorité compétente peut prolonger ce délai si elle juge que les conditions de manutention, de réfrigération et de transport sont telles que cette prolongation n'entraînera aucune détérioration des qualités d'hygiène de la viande de gibier produite.

SECTION V - CONSTRUCTION ET INSTALLATION

La construction et les installations des dépôts et établissements pour gibier où les carcasses seront habillés puis traités, et où la distribution aura lieu devraient constituer un environnement autorisant l'application régulière des prescriptions minimales de sécurité alimentaire. La structure d'un entrepôt ou d'un établissement pour gibier ainsi que l'équipement utilisé devraient 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 de gibier contre une contamination provenant de sources extérieures.

Structure et installations d'un entrepôt pour gibier

Les entrepôts pour gibier sont aménagés dans les zones où sont conduites les campagnes de chasse, et comportent des locaux dans lesquels les carcasses des animaux chassés peuvent être conservées temporairement avant d'être acheminées vers un établissement pour gibier. Ils ont un double objectif: fournir un environnement conforme à

l'hygiène dans lequel les carcasses des animaux chassés doivent être réfrigérées, et permettre l'accumulation des carcasses en nombre suffisant pour que leur transport soit économique. Les normes régissant la construction et l'équipement des entrepôts pour gibier sont dans l'ensemble les mêmes que celles applicables aux établissements pour gibier; elles sont en général plus simples étant donné qu'on n'y procédera pas à l'habillage ou à l'inspection.

50. Les entrepôts pour gibier devraient être conformes à toutes les dispositions pertinentes applicables aux établissements pour gibier énoncées aux paragraphes 51 et 53; elles devraient comporter une zone appropriée pour l'entreposage des carcasses des animaux chassés, équipée au besoin d'un système de réfrigération en mesure de réfrigérer effectivement les carcasses.

Construction et installation d'un établissement pour gibier

Les établissements pour gibier sont souvent de conception simple; en général, ils ne comportent pas toutes les installations auxiliaires qui se trouvent habituellement dans un abattoir. Les installations devraient 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 de gibier) et être aménagées de façon à permettre au personnel de remplir ses fonctions effectivement et sans danger. Les normes régissant la conception et la construction devraient être comparables à celles d'un abattoir et éliminer les risques directs ou indirects de contamination de la viande de gibier. Il faut en outre que 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. Toutes les installations auxiliaires devraient être conformes aux normes applicables à un établissement destiné à une production alimentaire. Les dispositions relatives à la structure et à l'équipement énoncées ci-après devraient être interprétées dans le contexte de ce paragraphe.

51. Les établissements pour gibier devraient:

- a) être 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) être 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) être aménagés et équipés de manière à faciliter une bonne surveillance de l'hygiène de la viande de gibier, y compris l'inspection de la viande de gibier;
- f) être 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 tout local où sont manipulés les produits non comestibles;
 - h) dans tous les locaux autres que ceux réservés aux employés et inspecteurs:
 - i) le sol devrait être en matériaux imperméables, non toxiques et non absorbants, faciles à nettoyer et à désinfecter;
 - ii) il ne devrait ni être glissant ni présenter de fissure et, à l'exception des locaux où la viande de gibier est réfrigérée, il devrait avoir une pente suffisante pour que les liquides soient évacués par écoulement dans des rigoles grillagées vers des puisards;
 - iii) les parois et les murs devraient être construits en matériaux imperméables, non toxiques et non absorbants, de couleur claire, faciles 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;
 - i) les établissements pour gibier devraient utiliser un système efficace d'évacuation des effluents et déchets:
 - 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 de gibier 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.
52. Les établissements pour gibier devraient comprendre:
- a) des zones réservées au service de l'inspection des viandes, conformes aux prescriptions énoncées aux paragraphes 108 à 112 du présent code;
 - b) des zones d'entreposage appropriées pour les carcasses des animaux chassés en attente d'habillage et d'inspection;

- c) des zones réservées à l'habillage permettant d'effectuer le travail de façon satisfaisante et dont la température puisse être contrôlée de manière suffisante pour pouvoir se conformer aux dispositions du paragraphe 80;
- d) dans les locaux réservés à l'habillage, des équipements en matériaux imperméables, résistant à la corrosion, susceptibles d'être facilement lavés, conçus et installés de façon à ce que la viande de gibier ne puisse toucher le sol;
- e) un local séparé affecté à la vidange et, le cas échéant, au nettoyage des organes digestifs si ces opérations sont effectuées dans l'établissement pour gibier;⁶
- f) des chambres froides appropriées pour la réfrigération et l'entreposage efficaces des viandes de gibier en condition réfrigérée;
- g) une installation, 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 de gibier suspectes, aménagé de telle sorte que celles-ci ne puissent contaminer d'autres viandes de gibier et qu'il n'y ait aucun risque de substitution;
- h) un local ou une partie d'un local approprié fermant à clé pour la séquestration en lieu sûr des viandes de gibier saisies, à moins qu'il n'existe d'autres dispositions adéquates d'enlèvement;
- i) des installations permettant de contrôler les entrées et les sorties, et
- j) des installations convenablement situées pour le nettoyage et la désinfection adéquats des véhicules utilisés pour le transport (l'autorité compétente a toutefois la possibilité d'autoriser une solution de rechange satisfaisante autre que des installations situées dans l'établissement pour gibier).

⁶ L'autorité compétente peut toutefois approuver d'autres systèmes compte tenu des progrès techniques permettant de prévenir la contamination dans une mesure équivalente.

53. Les établissements pour gibier devraient être conçus, construits et équipés de façon que:

- a) les opérations qui comportent un risque de contamination pour la viande de gibier soient suffisamment séparées de cette viande pour éviter tout risque de contamination;
- b) les viandes de gibier 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) au besoin, ils soient pourvus d'un rail aérien pour le transfert des viandes de gibier, des carcasses des animaux chassés, et des carcasses de gibier, 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 protégée contre un siphonnage en retour et contre la contamination;
- e) l'installation soit en mesure de fournir en quantité suffisantes
 - 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 85:
 - i) sa distribution soit complètement séparée de celle de l'eau potable et,
 - ii) tous les tuyaux et récipients la contenant soient identifiés 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 82 et 109;
- h) lorsque des ampoules ou autres lampes se trouvent au-dessus des carcasses des animaux chassés, des carcasses de gibier ou de la viande de gibier, elles devraient être de type dit de sécurité ou protégées afin d'éviter toute pollution de la viande de gibier en cas de rupture;
- i) une ventilation adéquate devrait être assurée pour éviter toute chaleur, vapeur et condensation excessive 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 gibier de toute contamination; l'ascenseur et la cage devraient pouvoir être facilement lavés;
- o) les paliers, échelles, gaines et autres équipements similaires se trouvant dans tous les locaux servant à la préparation des viandes de gibier devraient être construits de manière à pouvoir être nettoyés efficacement et en matériaux:
 - i) résistant à la rupture, à l'abrasion ou à la corrosion et
 - ii) pouvant être nettoyés 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'habillage des carcasses d'animaux chassés, de désossage, de préparation, de conditionnement ou autres manipulations des carcasses de gibier ou de la viande de gibier devraient être dotés d'installations adéquates pour le lavage des mains et:
 - i) comporter un système d'évacuation des eaux usées et un branchement direct sur l'égout;
 - ii) être d'un accès facile au personnel qui travaille dans ces locaux;
 - iii) comporter 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'habillage des carcasses d'animaux chassés ou de désossage, de préparation, de conditionnement ou autres manipulations des carcasses de gibier ou de la viande de gibier 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 d'une taille permettant le nettoyage et la désinfection efficace des instruments;
- s) tous les locaux dans lesquels des carcasses d'animaux chassés, des carcasses de gibier, des parties de carcasses de gibier ou des abats comestibles de gibier sont entreposés pour réfrigération, congélation ou stockage en chambre froide devraient être munis d'enregistreurs de température; et
- t) tous les locaux dans lesquels les carcasses des gibiers, des parties de carcasse de gibier ou des abats comestibles de gibier 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 doivent 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'elle ne se trouve à proximité des drains du sol.

54. 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 53.

55. Les établissements pour gibier dans lesquels les carcasses de gibier sont désossées et/ou la viande de gibier découpée devraient comprendre les locaux suivants:

- a) une ou plusieurs chambres à température réglable pour la conservation des carcasses de gibier, sauf si le désossage et/ou la découpe est exécuté dans le cadre d'opérations en chaîne après l'habillage des carcasses des animaux chassés, sans entreposage intermédiaire;
- b) un ou plusieurs locaux à température réglable, matériellement séparés des autres locaux, destinés au désossage et à la découpe des carcasses de gibier;
- 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 de gibier.

Installations pour le personnel

56. Chaque établissement pour gibier devrait comporter des installations à l'usage du personnel:

- a) d'une grandeur correspondant au nombre des employés;
- b) comprenant un vestiaire, une zone séparée où prendre les repas, 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.

57. Chaque établissement pour gibier devrait disposer de zones de travail adéquates et bien équipées et des bureaux réservés au personnel du service de l'inspection des viandes, répondant aux prescriptions énoncées aux paragraphes 108 à 112.

Equipement

58. Tout l'équipement, tous les instruments et ustensiles utilisés dans les établissements pour gibier qui sont en contact avec les carcasses des animaux chassés ou la viande de gibier devraient avoir été conçus et construits de manière à être facilement nettoyés et

- a) avoir des surfaces imperméables et lisses;
- b) être résistants à la corrosion et être en matériau non toxique, qui ne communique ni odeur ni saveur;
- c) lisses et 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.

59. Les équipements et les ustensiles utilisés pour les produits non comestibles ou saisis devraient être identifiés comme tels.

Moyens de transport

Les véhicules utilisés pour le transport de la viande de gibier à partir d'un établissement pour gibier doivent avoir été conçus, construits et équipés de façon à empêcher la contamination de la viande de gibier et à prévenir ou limiter le développement des microbes.

60. Les véhicules ou les récipients destinés au transport des carcasses de gibier ou de la viande de gibier devraient remplir les conditions suivantes:

- a) toutes les finitions intérieures devraient être en matériaux résistant à la corrosion, être lisses, imperméables 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 des carcasses de gibier ou de la viande de gibier;
- d) ils devraient être conçus, construits et équipés de façon à ce que les carcasses de gibier ou la viande de gibier n'entrent pas en contact avec le plancher.

SECTION VI - HYGIENE DE L'EXPLOITATION ET DES OPERATIONS

Les opérations que comportent le regroupement, 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 de gibier contre d'autres sources de contamination. Un système de contrôle des opérations devrait être installé pour que la viande de gibier ne présente pas de danger; il devrait être du type HACCP.

Santé des personnes

Le personnel de l'Industrie de la viande de gibier travaillant sur le terrain, dans les entrepôts pour gibier ou dans les établissements pour gibier devrait présenter des conditions de santé qui ne contribuent pas à la transmission de maladies d'origine alimentaire.

61. Les personnes:

- a) qui, dans le cadre d'une opération commerciale, saignent et éviscèrent sur le terrain les carcasses des animaux chassés ; ainsi que les personnes
- b) qui, dans leur travail, sont en contact avec les carcasses des animaux chassés, les carcasses de gibier ou la viande de gibier

devraient subir un examen médical avant leur engagement, si l'autorité compétente le juge nécessaire après avis médical. Dans ce cas, la direction des opérations sur le terrain, de l'entrepôt pour gibier ou de l'établissement pour gibier, selon le cas, devrait conserver de manière systématique les certificats médicaux des employés pour qu'ils puissent être consultés par un inspecteur. L'examen médical de ces personnes devrait être effectué chaque fois que la situation clinique et épidémiologique l'exige ou lorsque l'autorité compétente le prescrit.

62. 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 de gibier, ou qu'elles souffrent de blessures infectées, d'infections de la peau, de plaies ou de diarrhées:

- a) ne sont pas autorisées à saigner et éviscérer sur le terrain les carcasses des animaux chassés dans le cadre d'une entreprise commerciale; ou
- b) ne sont pas autorisées à travailler ou à séjourner dans une zone quelconque d'un entrepôt pour gibier ou d'un établissement pour gibier, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe la moindre possibilité que ces personnes contaminent directement ou indirectement la viande de gibier par des organismes pathogènes.

Toute personne se trouvant dans cette condition devrait immédiatement informer la direction de sa maladie.

Propreté des locaux

Un des principes fondamentaux de l'hygiène de la viande de gibier 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 de gibier.

63. La direction des entrepôts pour gibier devrait établir un programme sanitaire de nettoyage de manière à garantir:

- a) que les bâtiments, y compris les installations destinées au personnel, ainsi que l'équipement et les ustensiles, sont maintenus en état de propreté et immédiatement nettoyés à fond et désinfectés chaque fois qu'ils entrent en contact avec du matériel pathologique ou infecté ou qu'ils sont contaminés;
- b) que les carcasses des animaux chassés ne sont pas contaminées durant le nettoyage ou la désinfection des bâtiments, de l'équipement ou des ustensiles;
- c) que les détergents, agents d'assainissement ou désinfectants ne peuvent, ni directement ni indirectement, entrer en contact avec la carcasse des animaux chassés à moins qu'ils ne soient conformes aux prescriptions de santé publique applicables dans ce cas; et
- d) qu'aucun produit de nettoyage, préparation ou peinture susceptible de contaminer la viande de gibier n'est utilisé dans les entrepôts pour gibier où une telle contamination est possible.

64. La direction des établissements pour gibier 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 couteaux, 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; et
 - 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 des animaux chassés, les carcasses de gibier ou la viande de gibier ne sont pas contaminées durant le nettoyage ou la désinfection des locaux, de l'équipement ou des ustensiles;
- e) les détergents, agents d'assainissement ou désinfectants ne peuvent, ni directement ni indirectement, entrer en contact avec les carcasses des animaux chassés, les carcasses de gibier ou la viande de gibier 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 soit de nouveau utilisé; et
- g) qu'aucun produit de nettoyage, préparation ou peinture susceptible de contaminer les carcasses des animaux chassés, les carcasses de gibier ou la viande de gibier, n'est utilisé dans un établissement pour gibier où les carcasses des animaux chassés sont habillées ou dans lequel les carcasses de gibier ou la viande de gibier sont préparées, manipulées, conditionnées ou entreposées.

Lutte contre les animaux nuisibles

Les animaux nuisibles risquent toujours de contaminer la viande de gibier par contact direct ou indirect avec celle-ci. Les programmes de lutte contre les animaux nuisibles font partie intégrante de l'hygiène de la viande de gibier, mais il faut prendre garde à ce que les moyens de lutte ne deviennent pas eux-mêmes une source de contamination.

65. 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 entrepôts et établissements pour gibier; il devrait:

- a) comporter une documentation complète;
- b) être placé sous 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 les carcasses des animaux chassés, les carcasses de gibier et la viande de gibier;
- 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 carcasses d'animaux chassés, carcasses de gibier ou viandes de gibier devraient être retirées des locaux à traiter;
- i) tous les équipements et les ustensiles qui se trouvent dans le local traité au moyen de pesticides devraient être soigneusement 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.

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.

66. Les directeurs:

- a) des activités de terrain d'une campagne commerciale de chasse;
- b) d'entrepôts pour gibier;
- c) d'établissements pour gibier;

devraient s'assurer que tous leurs employés travaillant à la production de viande de gibier, et que les chasseurs avec lesquels ils entretiennent un rapport professionnel continu, reçoivent une formation adéquate et permanente à l'emploi de méthodes conformes à l'hygiène pour la manutention de la viande de gibier et au respect de l'hygiène personnelle. L'instruction donnée devrait comporter les dispositions pertinentes du présent Code.

67. Les directeurs des entrepôts et des établissements pour gibier devraient faire connaître les principes et fournir des instructions sur une manutention conforme à l'hygiène des carcasses des animaux chassés aux chasseurs avec lesquels ils n'entretiennent pas de rapports professionnels de caractère continu mais qui peuvent leur fournir des carcasses d'animaux chassés. Ces principes et ces instructions devraient comporter les dispositions pertinentes du présent Code.

68. Toute personne, y compris un visiteur, qui se trouve dans une zone d'un établissement pour gibier où les carcasses des animaux chassés sont entreposées ou habillées, ou dans laquelle la viande de gibier est préparée ou 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*

69. Les effets et les vêtements personnels ne devraient pas être déposés dans une zone d'un entrepôt ou d'un établissement pour gibier servant au rassemblement ou à l'habillage des carcasses des animaux chassés, ou à la préparation, la manutention, l'emballage, l'entreposage des carcasses de gibier ou de la viande de gibier. Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, les vêtements de travail, les étuis à couteaux, les ceintures et instruments de travail devraient être déposés dans un emplacement prévu à cet effet, où ils ne contaminent pas la viande de gibier et ne sont pas eux-mêmes contaminés.

70. Toutes les personnes qui, dans un établissement pour gibier, participent à l'habillage des carcasses des animaux chassés ou à la préparation, à la manutention, au conditionnement ou au transport de la viande de gibier, devraient se laver fréquemment et soigneusement les mains à l'eau courante potable, chaude, au moyen d'un savon liquide.

71. Toutes les personnes travaillant dans un entrepôt ou un établissement pour gibier devraient 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.

72. Les gants utilisés pour la manipulation de la viande de gibier 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.

73. Tout comportement ou pratique contraire à l'hygiène susceptible d'entraîner la contamination de la viande de gibier devrait être interdit dans tout l'entrepôt ou établissement pour gibier.

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

75. Les portes des départements où des carcasses d'animaux chassés sont réunies ou habillées, ou de la viande de gibier manipulée, 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.

76. Lorsqu'un wagonnet, chariot ou récipient utilisé dans un département d'un établissement pour gibier 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.

77. Lorsque des récipients ou des cartons sont assemblés dans une zone d'un établissement pour gibier où les carcasses des animaux chassés sont habillées, ou dans laquelle la viande de gibier est découpée, désossée, préparée, manipulée, conditionnée ou entreposée, ils devraient être assemblés de manière à limiter les risques de contamination de la viande de gibier.

78. Lorsque des récipients, équipements ou ustensiles sont conservés dans une zone de l'établissement pour gibier où les carcasses des animaux chassés sont habillées, ou dans laquelle la viande de gibier est découpée, désossée, préparée, conditionnée ou entreposée, ils devraient être conservés de manière à limiter les risques de contamination de la viande de gibier.

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

80. La température devrait être contrôlée dans les aires de travail d'un établissement pour gibier, y compris celles dans lesquelles les carcasses des animaux chassés sont habillées, lorsque cela est nécessaire pour éviter une hausse de la température des carcasses des animaux chassés, des carcasses de gibier et de la viande de gibier susceptible de compromettre l'hygiène de la viande.

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

82. Les établissements pour gibier ne devraient pas être dotés d'un éclairage d'une intensité inférieure à:

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

pendant l'habillage des carcasses des animaux chassés et pendant le désossage ou la préparation de la viande de gibier.

83. Aucun animal ne devrait pénétrer dans un entrepôt ou un établissement pour gibier.

84. Nonobstant les dispositions du présent Code, les matériaux servant à la construction ou à l'entretien d'un entrepôt ou d'un établissement pour gibier peuvent être utilisés à tout moment si nécessaire, à condition que les carcasses des animaux chassés ou la viande de gibier ne risquent pas d'être contaminées.

Eau et hygiène des opérations

L'eau est utilisée dans les entrepôts et les établissements pour gibier 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.

85. Toute l'eau utilisée dans les entrepôts et les établissements pour gibier 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 les carcasses des animaux chassés ou la viande de gibier.

86. Dans les établissements pour gibier, 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'habillage des carcasses des animaux chassés et le désossage ou la préparation de la viande de gibier.

87. 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.

88. Les distributeurs de savon et de détergent situés dans les zones de travail devraient être régulièrement remplis.

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

Programmes relatifs au contrôle des opérations

Les opérations que comporte la production de viande de gibier, depuis la campagne de chasse jusqu'au transport de la viande de gibier préparée comptent de nombreuses étapes; à chacune d'elles il existe des risques pour la sécurité et l'hygiène de la viande de gibier. Un contrôle approprié de ces risques et la protection du consommateur exigent une approche systématique de ces opérations. Un programme relatif au contrôle des opérations comporte l'identification systématique des risques (matières premières, opérations, méthodes), la fixation d'objectifs et de tolérances, la surveillance, les mesures correctives, les procédures de vérification et la documentation. La méthode HACCP est un instrument utile à cette fin et des programmes efficaces de contrôle des opérations nécessitent une approche conjointe de l'industrie et de l'autorité compétente.

L'industrie de la viande de gibier et l'autorité compétente ont l'une et l'autre des rôles importants à jouer dans le contrôle des opérations. Une approche conjointe est nécessaire.

On tirera profit d'une normalisation des systèmes de contrôle des opérations relatives à la viande de gibier (facilitation de la formation, évaluation de la conformité et certification de la viande de gibier); toutefois, chaque programme devrait être conçu séparément en fonction des circonstances particulières auxquelles il devra s'appliquer.

90. Chaque étape de la production de viande de gibier devrait faire l'objet d'un programme de contrôle des opérations efficace. Un tel programme devrait être conçu expressément pour chaque opération et avoir pour objectif la production de viande de gibier saine et conforme à l'hygiène, répondant à toutes les dispositions du présent code, ainsi qu'à toute autre prescription établie par l'autorité compétente.

91. Les directeurs d'un entrepôt pour gibier, d'un établissement pour gibier ou d'une campagne de chasse devrait être responsable de la mise au point et de l'exécution continue du programme de contrôle des opérations. Le directeur peut confier à un subordonné possédant une formation appropriée la supervision du programme de contrôle des opérations; il ne devrait toutefois jamais déléguer la responsabilité générale. La bonne application d'un programme de contrôle des opérations exige un travail d'équipe et l'engagement et la participation complète de la direction et des employés.

92. Un inspecteur devrait surveiller l'application et les résultats du programme de contrôle des opérations pour ce qui est de tous les aspects relatifs à la sécurité et à l'hygiène de la viande de gibier, ainsi que les spécifications imposées par l'autorité compétente.

93. Les dispositions de détail du programme de contrôle des opérations devraient être pleinement documentées et revues aussi souvent que nécessaire afin de s'assurer qu'elles sont toujours pertinentes. L'inspecteur responsable de la surveillance du programme devrait avoir libre accès à tous les éléments de ce programme ainsi qu'aux documents où sont consignés les résultats des opérations de surveillance.

Hygiène des opérations d'habillage dans un établissement pour gibier

Il y a un risque particulier de contamination visible ou invisible au cours de l'habillage des carcasses d'animaux chassés. Cela provient du fait que les campagnes de chasse sont conduites dans des régions éloignées, que généralement l'habillage se fait sur le terrain et que les carcasses ne parviennent qu'après un certain délai à l'établissement pour gibier, après être passées par un entrepôt pour gibier. De bonnes pratiques en matière d'hygiène et de fabrication sont donc particulièrement importantes pour réduire ce risque. Des programmes de formation sont aussi essentiels pour réaliser un habillage conforme à l'hygiène, même avec un personnel peu nombreux. Une surveillance propre à garantir le respect des prescriptions relatives à ces opérations revêt une importance particulière.

94. On devrait procéder à l'habillage des carcasses des animaux chassés de telle manière à garantir la production de viande de gibier propre.

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

96. Dans un établissement pour gibier, les règles suivantes devraient être respectées au cours de la dépouille et des opérations correspondantes d'habillage:

- a) la dépouille des carcasses des animaux chassés devrait être exécutée de manière à éviter la contamination de la viande de gibier;
- 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 de gibier;
- c) les carcasses des animaux chassés ne devraient normalement pas être lavées avant l'inspection; une telle opération peut cependant être autorisée

avec l'approbation préalable d'un inspecteur ou dans des circonstances établies par l'autorité compétente;

- d) les carcasses des animaux chassés qui ont été éviscérées ne devraient pas être échaudées pour les débarrasser des poils ou des plumes;
- e) Les carcasses des animaux chassés qui sont échaudées, flambées ou soumises à un traitement analogue devraient être entièrement débarrassées des poils, soies, pellicules, et saletés.
- f) l'eau des bacs d'échaudage devrait être renouvelée aussi souvent que possible;
- g) dans le cas des mamelles:
 - i) les mamelles des 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 devraient 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.

97. Dans un établissement pour gibier, lors de la poursuite des opérations d'habillage:

- a) si l'on procède à l'éviscération, elle devrait être effectuée de façon conforme à l'hygiène;
- b) aucun papier, linge, tampon, éponge ou brosse ne devrait être utilisé pour le lavage des carcasses des animaux chassés ou des carcasses de gibier;
- c) aucune carcasse d'animal chassé ou de gibier, viande de gibier ou abat comestible de gibier ne devrait être gonflé à l'air ou au gaz de façon à en modifier l'apparence avant l'inspection ou en provoquer la contamination;
- d) aucun cuir, peau ou plumes ne devrait être lavé, écharné ou conservé dans une zone de l'établissement pour gibier utilisée pour l'habillage des carcasses des animaux chassés ou pour la préparation ou la conservation de la viande de gibier;
- e) toutes les matières non comestibles provenant de l'habillage des carcasses des animaux chassés devraient:
 - i) être enlevées 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 de gibier;
 - ii) après avoir été enlevées de l'aire d'habillage, si elles subissent un traitement ultérieur dans des zones de l'établissement pour gibier, ce traitement devrait avoir lieu dans des zones destinées à cet usage, de telle manière qu'elles ne risqueront pas de contaminer la viande;
- f) les matières fécales et autres matières indésirables qui contaminent les carcasses des animaux chassés devraient être soigneusement éliminées;

- g) si l'inspecteur considère que la manière dont les carcasses des animaux chassés sont habillées ou les carcasses de gibier ou viande de gibier sont manipulées, préparées ou conditionnées compromettra:
- i) la salubrité et la conformité à l'hygiène de la carcasse ou de la viande de gibier;
 - ii) l'hygiène de la production;
 - iii) l'efficacité de l'inspection de la viande de gibier;

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'établissement pour gibier.

Hygiène des opérations après l'habillage

Les opérations qui suivent 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 réduiront 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 de gibier 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 de gibier.

98. Les carcasses de gibier et la viande de gibier reconnues propres à la consommation humaine devraient être:
- a) manipulées, emmagasinées ou transportées de manière à être protégées de toute contamination et altération;
 - b) enlevées sans délai de la zone d'habillage;
 - c) conservées et manipulées dans des conditions propres à en maintenir la température interne à 7°C au maximum (ou 4°C dans le cas des carcasses des petits animaux chassés).
99. Les locaux, l'équipement et les ustensiles servant à la découpe, au désossage et à la préparation ultérieure des carcasses de gibier et de la viande de gibier devraient être réservés à cette fin et n'être utilisés pour aucune autre opération.
100. 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.
101. Lorsque la viande de gibier 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 de gibier contre la contamination dans les conditions où elle sera manipulée, transportée ou entreposée;
- c) les matériaux d'emballage ne devraient pas être toxiques et ne devraient laisser aucun dépôt nocif sur la viande de gibier, ni la contaminer en aucune manière;
- d) les caisses ou cartons utilisés pour conditionner la viande de gibier devraient être munis d'un revêtement interne approprié ou de tout autre moyen de protéger la viande de gibier de façon satisfaisante; toutefois, le revêtement interne ou une autre protection n'est pas indispensable quand des pièces de viande de gibier telles que pièces de coupe ou morceaux désossés sont emballés individuellement avant le conditionnement.

102. On devrait maintenir un inventaire de toutes les viandes de gibier 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*

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

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

104. Lorsque des carcasses de gibier, parties de carcasses de gibier ou viandes de gibier sont placés dans un entrepôt frigorifique pour stockage, il faudrait observer les dispositions suivantes:

- a) la viande de gibier, 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;
- b) l'entrepôt frigorifique devrait être maintenu à une température assurant une protection satisfaisante de la viande de gibier.

105. Lorsque des carcasses de gibier, parties de carcasses de gibier ou viandes de gibier 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.

Hygiène pendant le transport de la viande de gibier

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

106. La viande de gibier devrait être exclusivement transportée dans les conditions ci-après:

- a) dans un véhicule nettoyé avant le chargement, en bon état et au besoin désinfecté;
- b) le transport de la viande de gibier avec d'autres denrées doit être tel qu'il ne risque pas d'avoir un effet défavorable sur celle-ci;
- c) les carcasses, demi-carcasses et quartiers de gibier 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;
- d) les abats comestibles de gibier non congelés et non emballés doivent être transportés dans des récipients fermés appropriés;
- e) pendant le transport, la viande de gibier ne devrait pas être en contact avec le plancher;
- f) f) les véhicules ou les récipients servant au transport devraient être étanches de façon à empêcher la pénétration d'animaux nuisibles et autres sources de contamination;
- g) le transport de la viande de gibier devrait avoir lieu de façon à empêcher des hausses inacceptables de la température.

107. Lorsque la viande de gibier 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.

SECTION VII - 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 de gibier. Un vétérinaire officiel devrait être responsable du contrôle de tous les aspects relatifs à l'hygiène de la viande de gibier* Chaque établissement pour gibier 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.

Installations et équipement

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

109. A tous les points d'inspection, l'éclairage devrait être d'une intensité d'au moins 540 lux.

110. Chaque établissement pour gibier devrait comprendre des locaux réservés au personnel chargé de l'inspection de la viande de gibier d'une superficie correspondante au nombre des inspecteurs et répondant aux prescriptions énoncées aux alinéas b) à e) du paragraphe 56 du présent Code.

111. Des bureaux bien équipés devraient être exclusivement réservés à l'usage du service de l'inspection de la viande de gibier.

112. Des installations de laboratoire devraient être facilement accessibles pour l'inspection et le contrôle de l'hygiène de la viande de gibier.

Surveillance vétérinaire de l'hygiène de la viande de gibier

113. Toutes les prescriptions relatives à l'hygiène de la viande de gibier énoncées dans le présent Code devraient être supervisées par un vétérinaire officiel (toutefois, les prescriptions applicables avant l'arrivée des carcasses des animaux chassés dans un établissement pour gibier peuvent être supervisées par une autorité distincte, en étroite collaboration avec le vétérinaire officiel). Un vétérinaire au moins devrait être désigné pour chaque établissement pour gibier pour la supervision des conditions d'hygiène, y compris l'inspection de la viande de gibier.

Méthodes de contrôle en laboratoire

114. Il est souhaitable que la direction de chaque établissement pour gibier 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.

SECTION VIII - INSPECTION DE LA VIANDE DE GIBIER

L'inspection devrait être exécutée de façon systématique et tenir compte de toutes les informations disponibles en provenance du terrain.

La méthode d'inspection de la viande de gibier devrait garantir l'absence de toute contamination identifiable au moment de l'inspection et devrait limiter la possibilité de contamination invisible au niveau le plus faible possible.

La portée de l'inspection de la viande de gibier est nécessairement limitée puisqu'aucune inspection ante-mortem n'est possible et qu'en outre l'appareil gastro-Intestinal (avec éventuellement d'autres parties) a généralement été enlevé sur le terrain. Par ailleurs, les différentes espèces chassées en tant que gibier et les différentes maladies dont elles peuvent être atteintes augmentent les difficultés que pose l'établissement d'une méthode d'inspection appropriée. Au cours de l'inspection, l'inspecteur compare les informations provenant du terrain qui lui ont été communiquées à ses propres observations sur la carcasse de l'animal chassé et les organes encore présents. L'inspection devrait être efficace et utile, ce qui implique d'ajuster les procédures en fonction des

circonstances. Pour y parvenir, une analyse formelle des risques est nécessaire.

115. Une bonne inspection implique l'utilisation efficace et appropriée des informations provenant du terrain, qu'elles aient été fournies par les chasseurs ou qu'elles proviennent d'autres sources. On devrait procéder à l'inspection en pleine connaissance de toutes les informations pertinentes rassemblées sur les carcasses des animaux chassés et les animaux dont elles proviennent, avant leur arrivée à l'établissement pour gibier.

116. Aucune carcasse d'animal chassé ne devrait être soumise à l'habillage avant d'avoir été contrôlée par un inspecteur, ou par un employé qualifié responsable sur ce point devant un inspecteur, pour établir si elle est ou non appropriée pour un habillage destiné à la production de viande de gibier. Les carcasses d'animaux chassés qui, après cette inspection, ne sont pas reconnues propres à l'habillage, en raison de leur état de détérioration ou pour d'autres motifs, devraient être immédiatement enlevées des locaux dans lesquels se trouvent des carcasses en attente d'habillage, et écartées comme impropres à la consommation humaine.

117. 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 de gibier, des locaux, de l'équipement ou du personnel.

118. Toutes les parties d'une carcasse d'animal chassé devant subir une inspection devraient être identifiables avec la carcasse correspondante jusqu'au terme de l'inspection.

119. Nul ne devrait soustraire du lieu d'inspection d'un établissement pour gibier une quelconque partie de carcasse, organe ou viscère d'animal chassé (autres qu'une partie, organe ou viscère qui n'est pas destiné à la consommation humaine ou animale et qui n'est pas soumis à inspection) avant que l'inspecteur n'ait terminé son inspection et pris sa décision.

120. Sauf sur autorisation de l'inspecteur ou conformément aux dispositions prises par l'autorité compétente pour certaines catégories de défauts, nul ne devrait, dans un établissement pour gibier, avant la fin de l'inspection de la carcasse d'un animal chassé:

- a) pratiquer l'ablation d'une membrane 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 ou de toute autre partie;

avant l'achèvement de l'inspection et la décision de l'inspecteur.

121. Les parties qui devront être inspectées devraient être suffisamment dépouillées pour faciliter l'inspection.

122. Toute carcasse d'animal chassé ou toute partie d'une telle carcasse qui risque de ne pas être propre à la consommation humaine et nécessite une inspection plus détaillée avant qu'une décision puisse être prise, devrait être convenablement identifiée et tenue à l'écart des autres viandes de gibier, sous le contrôle d'un inspecteur. Toutes les parties nécessaires de la carcasse de l'animal chassé 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.

123. Le procédé d'identification des carcasses d'animaux chassés et des parties de telles carcasses consignées en vue d'une inspection plus complète devrait être défini par l'autorité compétente.

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

SECTION IX - METHODES D'INSPECTION DE LA VIANDE DE GIBIER

L'autorité compétente devrait établir une méthode normalisée pour l'inspection des carcasses d'animaux chassés et des tissus et organes particuliers qui doivent être présentés pour inspection. Cette méthode devrait être établie en fonction des espèces animales, des risques qui pourraient menacer la santé publique et de l'état sanitaire des animaux.

La méthode appliquée pour l'inspection de la viande de gibier devrait être fondée sur les pratiques et connaissances actuelles et sur la procédure d'analyse des risques. Une analyse des risques des différentes méthodes d'inspection des viandes de gibier 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 de gibier et de l'état sanitaire des animaux à inspecter. Les méthodes les plus adaptées à chaque catégorie particulière de carcasses d'animaux chassés varieront non seulement selon les espèces mais également en fonction des informations dont on aurait connaissance au sujet de la faune dans les régions où la chasse a eu lieu. Les critères minimaux d'inspection énoncés dans le Code pour l'inspection Ante-mortem et Post-mortem des animaux d'abattoir et le jugement Ante-mortem et Post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes constituent un point de départ utile pour la mise au point de méthodes appropriées.

125. L'inspection de la viande de gibier doit être effectuée de manière systématique et garantir que la viande de gibier déclarée propre à la consommation humaine est saine 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 limiter la contamination invisible au niveau le plus bas qu'il soit possible d'atteindre dans la pratique.

126. L'autorité compétente devrait établir, pour chaque espèce de carcasse d'animal chassé autorisée à entrer dans un établissement pour gibier, une méthode normalisée applicable pour l'inspection des tissus et organes présents. Cette méthode devrait être établie sur la base d'une évaluation des risques et d'une gestion des risques, l'accent étant mis en particulier sur l'état sanitaire des animaux dans la région où une campagne de chasse peut être entreprise.

127. Un inspecteur devrait procéder à une inspection complémentaire s'il le juge 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.

128. Durant l'examen, l'inspecteur devrait porter tout particulièrement son attention sur les points suivants:

- a) signes indiquant une mort naturelle, signes indiquant que la mort de l'animal est consécutive à un piégeage, signes indiquant que l'animal était moribond au moment de l'abattage;
- b) signes de décomposition;
- c) signes de maladie transmissible à l'homme ou aux animaux;
- d) présence de parasites dans la peau ou les muscles;
- e) signes d'empoisonnement ou d'intoxication par des contaminants de l'environnement;
- f) signes de résidus de poisons ou de pesticides;
- g) blessures ou gonflement, oedème ou rétention de liquides, émaciation;
- h) couleur ou odeur inhabituelle ou autre anomalie détectée par des procédés sensoriels;
- i) contamination ne disparaissant pas après nettoyage ou parage.

129. 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 de l'animal chassé et des autres parties. Des mesures de contrôle complémentaires peuvent être périodiquement nécessaires afin de contrôler la présence des maladies susceptibles de se déclarer soudainement dans la faune chassée pour la production de viande de gibier.

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

SECTION X - JUGEMENTS DE LA VIANDE DE GIBIER AUX FINS D'INSPECTION ET APPLICATION

Le jugement des carcasses des animaux chassés et de la viande de gibier devrait garantir que les carcasses et la viande de gibier déclarées propres à la consommation humaine sont saines et conformes à l'hygiène.

La procédure de jugement débute au moment de l'inspection des carcasses des animaux chassés qui précède l'habillage, dans l'établissement pour gibier, et s'achève normalement par le jugement final prononcé après l'inspection de routine prescrite par l'autorité compétente. Un premier jugement est prononcé pour établir si une carcasse d'animal chassé peut être soumise à un habillage pour la consommation humaine; après l'habillage et l'inspection, un jugement est prononcé par un inspecteur pour établir dans laquelle des trois catégories la viande provenant de l'habillage des carcasses des animaux chassés devrait être classée. En général, le jugement des carcasses des animaux chassés est plus sévère que pour une carcasse similaire dans un abattoir, étant donné que l'on ne possède que peu ou pas d'information sur la santé des animaux avant qu'ils n'aient été abattus et qu'en général, les organes

présents à l'inspection post-mortem sont moins nombreux. Tous les jugements

disponibles pour une inspection dans un abattoir peuvent être prononcés; toutefois, les jugements sont généralement limités aux trois catégories⁷ suivantes :

⁷

Les catégories de jugements supplémentaires possibles énoncées à la Section VIII du Code pour l'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et le jugement ante-mortem et post-mortem des animaux d'abattoir et des viandes sont les suivantes:

- propre à la consommation humaine sous certaines conditions;
 - viande s'écartant légèrement de la normale, mais propre à la consommation humaine;
 - propre à la consommation humaine sous réserve de distribution dans des zones restreintes.
- a) *saine et conforme à l'hygiène sans restriction aucune et par conséquent propre à la consommation humaine;*
- b) *totalement impropre à la consommation humaine et par conséquent devant être saisie ou éliminée; lorsque la viande de gibier est impropre à la consommation humaine, une nouvelle décision doit être prise pour établir si la viande de gibier peut être récupérée à quelque autre fin, telle que l'alimentation des animaux ou si elle doit être détruite;*
- c) *partiellement impropre à la consommation humaine, ce qui implique que les parties anormales doivent être enlevées et éliminées, particulièrement les blessures, avant que les parties restantes puissent être reconnues propres à la consommation humaine.*

Le jugement a pour objet de protéger:

- a) *les consommateurs contre les infections et intoxications alimentaires et les dangers liés à la présence de résidus;*
- b) *le personnel manipulant des 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, et des effets toxiques de produits d'alimentation animale ou de l'environnement ;*
- d) *les animaux domestiques 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 de gibier) contre tout préjudice économique résultant de viande de gibier de qualité inférieure ou ayant des propriétés anormales.*

131. 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 les rapports établis par les chasseurs, les observations faites lors de la collecte et du transport des carcasses des animaux chassés, les conclusions de l'inspection et les résultats des examens de laboratoire demandés,

132. En cas de doute, et si les premiers résultats de l'inspection n'autorisent pas de conclusions définitives, on devrait prendre une décision provisoire ou saisir la carcasse de l'animal chassé. Une carcasse d'animal chassé 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 carcasse de l'animal chassé devrait être saisie ou faire l'objet de tel autre jugement après confirmation de la maladie ou du défaut en cause.

133. Toute viande de gibier reconnue propre à la consommation humaine sous certaines conditions 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 de gibier devrait être saisie ou éliminée si le traitement prescrit n'est pas appliqué.

134. 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.

135. 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.

136. C'est à l'autorité compétente que devrait incomber la responsabilité finale de toute décision relative aux jugements prononcés lors de l'inspection.

137. 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.

Catégories de jugement

138. Les décisions prises lors d'une inspection sont classées dans les catégories de jugement suivantes:

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.

139 Les critères et principes généraux régissant le classement dans les catégories de jugement devraient être les suivants:

CATEGORIE 1 - Reconnue propre à la consommation humaine

140. Quand l'inspection et les autres informations disponibles n'ont révélé aucun indice de maladie ou de défaut inacceptable et si l'opération d'habillage a été effectuée conformément aux normes d'hygiène, la carcasse et les abats comestibles de gibier devraient être reconnus propres à la consommation humaine sans restriction aucune et à ce titre faire l'objet d'un commerce non limité, à condition que ne soient pas applicables par ailleurs des restrictions en matière de santé animale.

CATEGORIE 2 - Totalement impropre à la consommation humaine

141. La carcasse de l'animal chassé et tous les abats devraient être saisis ou éliminés pour utilisation non alimentaire dans la ou les circonstances suivantes:

- a) ils présentent un danger pour le personnel manipulant les produits alimentaires, les consommateurs et/ou la faune sauvage;

- b) ils présentent des signes indiquant une mort naturelle, une mort consécutive à un piégeage, ou que l'animal était moribond au moment de l'abattage;
- c) ils présentent des signes de décomposition;
- d) ils présentent des blessures ou gonflements importants, des oedèmes ou rétentions de liquides, ou une émaciation;
- e) la teneur en résidus dépasse les limites fixées;
- f) des anomalies inacceptables détectées par des procédés sensoriels ont été constatées par rapport à la viande de gibier normale;
- g) la contamination ne disparaît pas après nettoyage ou parage.

142. L'élimination et l'utilisation des carcasses des animaux chassés et des parties de carcasses de ces animaux jugées impropres à la consommation humaine devraient empêcher d'une manière fiable que cette viande de gibier ne soit une source de pollution, ne compromette la santé humaine ou la santé animale ou ne pénètre de nouveau illégalement dans les circuits de distribution des produits destinés à l'alimentation humaine.

143. Chaque fois que cela est possible, la viande de gibier 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.

144. D'une manière générale, la viande de gibier déclarée impropre à la consommation humaine peut être utilisée pour l'alimentation animale si cela ne comporte aucun risque pour la santé et s'il est possible d'une manière fiable d'éviter tout détournement par rapport au but autorisé.

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

145. Lorsque des lésions n'affectant qu'une partie de la carcasse ou des abats des animaux chassés 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). 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).

SECTION XI - DESTINATION ET ESTAMPILLAGE

Lorsque l'inspecteur a décidé que la viande de gibier 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 la marquer 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 de gibier avant qu'elle ne parvienne aux consommateurs et de donner une garantie officielle de la sécurité et des qualités d'hygiène de la viande de gibier.

146. 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 de gibier devraient être agréés par l'autorité compétente. Le dessin des estampilles qui seront appliquées sur la viande de gibier devrait différer distinctement de celui des estampilles applicables sur la

viande provenant d'animaux d'abattoir et il devrait être identique 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 de gibier.

147. Les carcasses et abats de gibier reconnus, après inspection, propres à la consommation humaine sans restriction aucune, devraient être pourvus d'une marque lisible et appropriée.

148. Les carcasses de gibier, parties de carcasses, organes et viscères jugés impropres à la consommation humaine après inspection devraient 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.

149. 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 XII - UTILISATION DES CONSTATATIONS FAITES LORS DE L'INSPECTION DE LA VIANDE DE GIBIER

L'autorité compétente devrait faire connaître les résultats de l'inspection de la viande de gibier afin d'aider les autres institutions intéressées aux problèmes de santé humaine, de santé animale et de la gestion du gibier. L'autorité compétente devrait, si possible, prendre une part active aux programmes dont le but est d'assurer un approvisionnement en viande de gibier saine et conforme à l'hygiène. Les informations concernant les zoonoses devraient être communiquées aux institutions appropriées.

150. L'autorité compétente devrait collaborer étroitement avec les autorités responsables :

- a) de la gestion, de la conservation et/ou du contrôle du gibier;
- b) de la lutte contre les maladies animales; et
- c) de la santé publique;

en sorte que les constatations faites lors de l'inspection de la viande de gibier soient utilisées le mieux possible.

151. Il faudrait établir une distinction entre les activités de recherche et de surveillance et l'inspection régulière de la viande de gibier, ainsi que les examens de laboratoire éventuellement requis pour prendre une décision rapide, qui ne sauraient retarder le déroulement normal de l'inspection aux fins de jugement,

152. Toutes les maladies animales à déclaration obligatoire mentionnées par les chasseurs ou dépistées à l'inspection devraient être signalées directement aux autorités vétérinaires responsables du contrôle de ces maladies.

153. L'autorité compétente devrait rassembler périodiquement et examiner les statistiques relatives aux constatations des inspections et aux décisions en matière de jugement concernant la viande de gibier. Ces statistiques devraient être communiquées aux autorités compétentes aux fins de surveillance des fluctuations de la situation générale dans le domaine de l'état sanitaire des animaux, telles qu'elles apparaissent dans les constatations résultant de l'inspection de la viande de gibier.