



Circulaire concernant l'abattage hygiénique d'ongulés domestiques.

Référence	PCCB/S2/GDS/927854	Date	07/11/2012
Version actuelle	1.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Abattoirs, ongulés domestiques, carcasses, hygiène.		

Rédigé par	Approuvé par
De Smedt Griet, attaché	Diricks Herman, directeur général

1. But

La présente circulaire a pour objectif d'attirer l'attention sur l'importance de l'abattage hygiénique d'ongulés domestiques et des exigences réglementaires en la matière. Elle vise en particulier à fournir des lignes directrices pour éviter la souillure des carcasses ou y remédier correctement.

2. Champ d'application

Abattage d'ongulés domestiques.

3. Références

3.1. Législation

Le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Le Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Le Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

L'Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

3.2. Autres

/

4. Définitions et abréviations

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

5. Pratiques d'abattage hygiéniques

En 2011, l'AFSCA a réalisé 193 inspections de l'infrastructure, de l'équipement et de l'hygiène dans les abattoirs d'ongulés domestiques. Seuls 14,5% des inspections se sont vues attribuer la qualification « favorable » comme évaluation finale. 44,6% des inspections se sont vues attribuer la qualification « favorable avec remarques » et dans 40,9% des cas, l'inspection a été évaluée comme défavorable. Sur base des items individuels repris dans la check-list utilisée lors des inspections, voici le "top 10" des non-conformités constatées :

- 1° les carcasses et abats sont en contact avec les sols, les murs ou les postes de travail (38,81 %) ;
- 2° l'hygiène de travail requise n'est pas respectée (15,92 %) ;
- 3° il n'y a pas d'installations pour désinfecter les outils pendant le travail (15,50 %) ;
- 4° l'étourdissement, la saignée, le dépouillement, l'habillage et l'éviscération n'ont pas lieu le plus rapidement possible ou pas de manière à éviter toute contamination des viandes (13,93 %) ;
- 5° le matériel, les installations et les équipements ne sont pas nettoyés et désinfectés lorsque c'est nécessaire, ou ne le sont pas assez régulièrement ou pas efficacement (11,44 %) ;
- 6° les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés aux viandes et abats non emballés, ne sont pas nettoyés et désinfectés ou ne le sont pas assez régulièrement (9,95 %) ;
- 7° le personnel qui manipule des denrées alimentaires n'a pas reçu de formation, ou pas une formation suffisante, en matière d'hygiène (9,45 %) ;
- 8° les locaux de travail ne sont pas nettoyés et désinfectés de manière adéquate à chaque fois que nécessaire (6,47 %) ;
- 9° toute contamination fécale visible sur les carcasses n'est pas éliminée immédiatement par le parage ou par un autre procédé ayant un effet équivalent (5,97 %) ;
- 10° lors des abattages non rituels, la trachée et l'oesophage ne restent pas intacts lors de la saignée (4,98 %).

C'est un résultat général insuffisant. Une amélioration s'impose.

Dans différents établissements, on a notamment constaté, lors d'inspections, la présence de carcasses souillées (engrais et/ou contenu du tube digestif, poils, paille, lubrifiant,...). C'est une indication claire d'un procédé qui n'est pas suffisamment hygiénique dans certains abattoirs, quels que soient les résultats des échantillonnages réalisés de manière aléatoire pour analyses microbiologiques (processus critères d'hygiène). La commercialisation de carcasses ou parties de carcasses dans un tel état ou leur utilisation n'est pas conforme aux règles d'hygiène européennes en vigueur et conduit à des risques sanitaires pour le consommateur.

Un récent foyer en Belgique de contamination par *Escherichia coli* enterohémorragique causé par la consommation de viandes de bovins crues démontre à nouveau l'importance d'appliquer des bonnes pratiques d'hygiène aux abattoirs. En effet, à la source d'une telle contamination, on retrouve toujours une contamination fécale d'origine animale.

Les constatations susmentionnées démontrent que dans de nombreux abattoirs, des efforts sont nécessaires en ce qui concerne le procédé hygiénique dans tous ses aspects: l'acheminement d'animaux propres, les manipulations lors de l'abattage, l'entretien, le nettoyage et la désinfection des installations et la correction adéquate des carcasses contaminées.

5.1. Acheminement d'animaux propres

La peau ou la toison des animaux présentés à l'abattage doit être propre¹. L'hygiène de la carcasse est en lien direct avec la présence de saleté visible sur la peau ou la toison de l'animal vivant.

Aussi bien l'éleveur, le transporteur que l'exploitant d'abattoir ont la responsabilité de réaliser de bonnes conditions de peau/toison mais c'est l'exploitant de l'abattoir qui doit toujours évaluer en premier la propreté des animaux qu'il admet dans son abattoir et, si nécessaire, réagir, également vis-à-vis des éleveurs et transporteurs en défaut si des situations problématiques se posent. Il existe d'ailleurs un protocole à ce sujet entre les organisations professionnelles des opérateurs concernés. L'exploitant de l'abattoir ne doit pas attendre l'ordre du contrôleur avant de réagir et de prendre des mesures.

Au niveau de l'abattoir, les mesures suivantes devraient être prises :

- considérer l'acceptation des animaux acheminés au moins comme un point d'attention dans le plan HACCP : les animaux doivent être livrés aussi propres que possible et à jeun.
- veiller à des étables adéquates : bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter, bon dispositif d'évacuation, ventilation suffisante,...
- placer les animaux dans des étables nettoyées et sèches
- ne pas laisser les animaux plus longtemps que nécessaire (repos après le transport) dans les étables avant de les abattre
- nettoyage des animaux : rasage, aussi éventuellement lavage et séchage avant l'abattage; le rasage juste après l'égorgeage peut être accepté à condition qu'il y ait suffisamment d'espace à cet effet (de préférence sur la voie latérale), que cela puisse être réalisé rapidement de manière à ce que l'éviscération soit encore possible à suffisamment court terme et que la saleté soit éliminée sans risque de propagation.

Vous trouverez une explication plus détaillée sur ce sujet sur le site web de l'AFSCA : <http://www.favv.be/productionanimale/animaux/etatpeauxtoisons>.

5.2. Manipulations lors de l'abattage

5.2.1. Hygiène lors de l'abattage

5.2.1.1. Généralités

Lors de la détermination de l'ordre d'abattage des animaux, il faut tenir compte de la condition de la peau/toison, les animaux les plus propres étant abattus en premier. Afin d'éviter que la peau/toison ne se souille (davantage), les locaux de stabulation doivent être tenus propres et le box d'étourdissement doit régulièrement être nettoyé afin que l'animal étourdi ne tombe pas sur un sol souillé (de fumier).

Il faut tendre vers un équilibre entre l'arrivage des animaux et la capacité d'abattage de sorte que les animaux ne séjournent pas inutilement dans des étables d'attente ou dans des étables surpeuplées (ou pire encore dans les camions). Outre des problèmes d'hygiène, cela conduit notamment à des infractions vis-à-vis du bien-être animal.

L'étourdissement, la saignée, l'habillage, l'éviscération et les autres formes d'habillage doivent avoir lieu sans délai de telle manière que toute contamination des viandes soit évitée². Afin d'éviter la

¹ Règlement (CE) n° 853/2004: annexe III, section I, chapitre IV, point 4.

² Règlement (CE) n° 853/2004: annexe III, section I, chapitre IV, point 7.

contamination des viandes, les carcasses et abats ne peuvent à aucun moment entrer en contact avec l'environnement (le sol, les murs ou les postes de travail)³ et l'application des bonnes pratiques d'hygiène revêt une importance essentielle. Les carcasses ne peuvent pas non plus entrer en contact les unes avec les autres (du moins tant qu'elles n'ont pas toutes été déclarées propres à la consommation).

Les carcasses ne peuvent pas être visiblement salies. Toute contamination visible (excréments, poils, contenu gastro-intestinal, lubrifiant,...) doit être éliminée sans tarder par le parage (ou par tout autre procédé ayant un effet équivalent)⁴.

Si de la saleté se retrouve sur la carcasse, on ne peut pas utiliser d'eau (pulvériser, bassiner,...) pour enlever la saleté. L'utilisation d'eau peut en effet de cette manière contribuer à la propagation de la contamination microbienne (même si plus aucune souillure visuelle ne peut alors être constatée). Couper superficiellement les viandes souillées est la seule opération acceptable. Les couteaux et mains doivent être nettoyés et désinfectés après la découpe des viandes souillées et avant de poursuivre les activités d'abattage. Une alternative acceptable consiste en un traitement très local et ciblé, de courte durée, à l'aide de vapeur qui est immédiatement ré-aspirée.

5.2.1.2. Le processus d'abattage

Lors de l'égorgeage et de la saignée :

- la trachée et l'œsophage doivent rester intacts².
- des couteaux séparés doivent être utilisés pour l'incision de la peau d'une part et l'ouverture des grands vaisseaux sanguins d'autre part.

En cas d'abattage rituel, il peut être dérogé à ces deux conditions.

Si, lors de la saignée, on utilise un couteau de saignée creux, l'incision peut, pour des raisons techniques liées à la spécificité de l'installation, être omise chez les porcins, pour autant que des mesures soient prises (plan d'autocontrôle) pour éviter une contamination des viandes ou, du moins, remédier à une éventuelle contamination (p.ex. découper la plaie de l'incision).

Lors de l'habillage, il est très important que tout contact entre la peau et la carcasse soit évité. Lors de l'enlèvement des peaux et toisons :

- la face extérieure ne peut pas entrer en contact avec la carcasse, et
- les membres du personnel et les appareils qui ont été en contact avec la face extérieure des peaux et toisons ne peuvent plus toucher les viandes.

Lors de l'incision de la peau, le tranchant du couteau doit être orienté vers l'extérieur et la peau doit être enlevée de telle manière qu'elle ne se réenroule pas sur la carcasse dont on vient d'enlever la peau. L'utilisation de machine à dépouiller réduit la probabilité de contamination (croisée) car il y a moins de manipulations de la carcasse. Cependant, il existe avec ces machines, surtout avec celles qui dépouillent vers le haut, le danger que des saletés de la peau ne se retrouvent sur la carcasse au moment où la peau est entièrement détachée de la carcasse. Ensuite, lors de l'éviscération, des mesures doivent être prises et si nécessaire renforcées afin d'éviter que, pendant et après l'éviscération, le contenu de l'estomac et des intestins ne fasse des tâches et afin d'achever l'éviscération aussi rapidement que possible après l'étourdissement².

³ Règlement (CE) n° 853/2004: annexe III, section I, chapitre IV, point 11.

⁴ Règlement (CE) n° 853/2004: annexe III, section I, chapitre IV, point 10.

L'ouverture de l'abdomen doit se faire très prudemment afin d'éviter d'inciser les intestins. La ligature de l'œsophage et du rectum font partie des bonnes techniques d'abattage et doivent être appliquées, à moins que l'exploitant puisse établir, à la satisfaction des contrôleurs, qu'une méthode alternative a le même effet.

Si du contenu gastro-intestinal (liquide) est épanché accidentellement, et uniquement de façon sporadique, et qu'en raison de la localisation, il n'est pas possible de couper la souillure (ex. souillure des cavités crâniennes par du contenu de l'estomac), il peut être accepté, à titre exceptionnel, de rincer la souillure à l'eau. Cela doit se faire avec beaucoup de précautions. Toutefois, si de telles souillures surviennent plutôt fréquemment, les procédés d'abattage doivent alors bien entendu être exécutés avec davantage de soin voire, si nécessaire, être rectifiés en profondeur. Il va de soi que le contrôleur conserve toujours la compétence de déclarer des carcasses et abats entièrement ou partiellement impropres à la consommation lorsqu'il estime que l'ampleur de la souillure est excessive ou qu'aucune solution suffisante et correcte n'y est ou ne peut y être apportée.

La préparation finale doit également être réalisée de manière hygiénique : couper les viandes souillées est la seule action acceptable.

Conformément au Règlement (CE) n° 2073/2005, un certain nombre de critères d'hygiène de processus doivent être suivis aux abattoirs⁵. Outre la poursuite des meilleurs résultats possibles pour cette surveillance microbiologique de la carcasse grâce à un travail hygiénique, des contrôles visuels scrupuleux de la netteté des carcasses doivent être exercés et si nécessaire, il faut intervenir de manière corrective (couper les viandes souillées est la seule action acceptable).

Placer les carcasses dans les locaux frigorifiques doit se faire avec la prudence nécessaire et de manière bien organisée afin d'éviter d'autres manipulations inutiles (déplacer, se frayer un chemin entre les carcasses pour faire une chose ou l'autre,...) étant donné que cela entraîne d'autres contaminations croisées. Une réfrigération correcte et rapide est bien entendu d'une grande importance pour ralentir autant que possible le développement des germes (il est un fait que les carcasses et abats présenteront toujours une certaine charge microbiologique).

5.2.1.3. Responsabilités

Tout ceci est naturellement la première tâche et responsabilité de l'exploitant d'abattoir. Les contrôleurs ont pour mission de veiller à ce que tout se déroule correctement. La salissure visible d'une carcasse n'est pas acceptable et par conséquent, ils n'apposeront (feront apposer) la marque de salubrité sur une telle carcasse que lorsque les corrections auront été correctement apportées. Néanmoins, en apposant la marque de salubrité, les contrôleurs ne reprennent pas la responsabilité de l'exploitant ni ne l'en acquittent.

5.2.2. Formation

Dans ce cadre, la formation du personnel d'abattoir est importante. Les exploitants d'abattoirs doivent veiller à ce que toute personne entrant en contact avec des viandes soit formée dans le domaine de l'hygiène⁶.

Avant que de nouveaux membres du personnel ne puissent commencer à travailler, des formations et instructions suffisantes doivent être données afin de parvenir à une compréhension de base des

⁵ www.afsca.be: circulaire PCCB/S2/JWS/148040 du 14.12.2006 : application du Règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires: nouvelles dispositions.

⁶ Règlement (CE) n° 852/2004: annexe II, chapitre XII, point 1

principes de sécurité alimentaire et l'application des procédures d'hygiène propres à l'entreprise. Outre cette formation de base, une formation spécifique au travail doit être prévue (ex. personnel qui travaille dans les étables d'un abattoir : formation sur la manière de s'y prendre avec les animaux, bien-être animal et gestion de l'étable, personnel qui éviscère des carcasses : formation sur les pratiques d'éviscération hygiéniques). La formation spécifique au travail peut par ex. se faire via une formation sur le tas donnée par un membre du personnel expérimenté.

Une surveillance du personnel est nécessaire pour contrôler si les instructions de travail sont comprises et suivies. Le nouveau personnel inexpérimenté doit être supervisé et si nécessaire assisté jusqu'à l'acquisition des compétences nécessaires.

5.3. Entretien, nettoyage et désinfection des installations

5.3.1. Nettoyage et désinfection

Les locaux d'exploitation doivent être propres⁷, c-à-d qu'ils doivent être exempts de saleté organique (graisse, sang, contenu gastro-intestinal) et inorganique (ex. rouille) visible. Une attention particulière doit être accordée à la prévention de condensation, en particulier dans les locaux où il y a des viandes. Un programme de nettoyage doit être appliqué⁸.

Ce programme de nettoyage doit déterminer :

- quels locaux doivent être nettoyés
- qui réalise le nettoyage
- quand et à quelle fréquence chaque local doit être nettoyé
- quel équipement et produit de nettoyage il faut utiliser
- comment le nettoyage doit être effectué
- combien de temps le nettoyage dure normalement
- quelles sont les mesures de sécurité qui doivent être prises (par ex. en cas d'utilisation de produits chimiques)
- qui réalise le contrôle du nettoyage
- quelles sont les actions correctives devant être prises en cas de constatation d'anomalies.

Dans les locaux où des viandes sont traitées, un contrôle d'hygiène préopérationnel doit quotidiennement être réalisé.

Les locaux de travail doivent être nettoyés et désinfectés à la fin des activités quotidiennes et à chaque fois qu'il y a un danger de contamination des viandes⁹. Lors du nettoyage et de la désinfection, aucune viande ne peut se trouver dans les locaux. Si un même local est utilisé consécutivement pour divers types de productions (ex. abattage de différentes espèces animales), il doit être nettoyé et désinfecté entre les différentes activités. Si différentes espèces animales sont abattues le même jour ouvrable dans le même local, celui-ci doit en principe être nettoyé et désinfecté avant de procéder à l'abattage d'une nouvelle espèce. Il existe toutefois la possibilité d'intégrer au plan d'autocontrôle une approche moins radicale mais d'efficacité prouvée (p.ex. qui se limite aux postes de travail proprement dits et à leur environnement immédiat) afin de l'appliquer avec l'approbation et sous la surveillance du vétérinaire officiel.

⁷ Règlement (CE) n° 852/2004: annexe II, chapitre I, point 1.

⁸ Règlement (CE) n° 852/2004: article 4,3, b).

⁹ Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale: annexe IV, II, 2.

Les locaux frigorifiques doivent également être vidés régulièrement afin d'être nettoyés et désinfectés. Une gestion d'entreprise impliquant la présence constante (quelle que soit la raison avancée) de viandes dans les locaux individuels de réfrigération et de stockage, ne peut être invoquée comme argument pour reporter indéfiniment, voire omettre, le nettoyage et la désinfection de ces locaux. Ici également le plan d'autocontrôle doit prévoir une approche adéquate, prenant en compte les risques accrus liés au stockage de viandes non emballées.

Tous les instruments, outils, équipements et appareillage entrant en contact avec des viandes doivent être nettoyés de manière suffisante et si nécessaire désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués fréquemment de manière à éviter tout danger de contamination¹⁰.

Pour désinfecter les couteaux et l'appareillage entrant directement en contact avec les carcasses (ex. scies, fendeuse, ...) il faut utiliser des stérilisateurs avec de l'eau chaude à au moins 82°C¹¹. L'utilisation d'un système alternatif avec un effet similaire est possible mais doit avoir obtenu une approbation préalable de l'AFSCA. Si des substances chimiques sont utilisées, celles-ci doivent être autorisées comme biocide (autorisation du SPF Santé Publique, Sécurité de la Chaîne Alimentaire et Environnement).

5.3.2. Maintenance

Aussi bien les parties externes de l'abattoir (ex. enceinte, toit,...) que les locaux d'exploitation en eux-mêmes (y compris l'appareillage et l'équipement) doivent être régulièrement inspectés par l'exploitant afin de mettre en lumière d'éventuels problèmes d'entretien. La fréquence de ces inspections dépend de la probabilité de découvrir de l'usure ou de la détérioration, ex. les sols carrelés dans les locaux avec beaucoup de passage seront plus vite endommagés que les sols en béton dans les locaux d'entreposage. Les réparations doivent être réalisées aussi rapidement que possible.

6. Annexes

/

7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision

¹⁰ Règlement (CE) n° 852/2004: annexe II, chapitre V, point 1.

¹¹ Règlement (CE) n° 853/2004: annexe III, chapitre II, point 3.