



**04COMITE SCIENTIFIQUE  
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE  
DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

**AVIS 04-2009**

**Objet : Évaluation scientifique du « Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles » (dossier Sci Com 2008/28).**

Avis validé par le Comité scientifique le 13 février 2009.

**Résumé**

Le présent avis porte sur l'évaluation scientifique du « Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles ». Ce guide est destiné à toutes les entreprises de type abattoir de volailles et/ou atelier de découpe de viandes de volailles. Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers ainsi que les plans d'échantillonnage rencontrés dans le guide.

Le Comité scientifique estime que ce guide est un document pratique, synoptique et structuré. Il veut toutefois souligner le fait que plusieurs points d'attention sont traités de manière assez vague, principalement les points concernant la traçabilité, l'analyse des dangers et le traitement des CCP (Critical Control Points). En ce qui concerne les assouplissements pour petites et moyennes entreprises, le Comité scientifique demande une augmentation de la fréquence d'analyse pour *Salmonella* chez les poulets de chair, tout en laissant la possibilité de diminuer la fréquence lorsque de bons résultats sont obtenus.

**Summary**

**Advice 04-2009 of the Scientific Committee of the FASFC: Scientific evaluation of the 'Generic self-control guide for poultry slaughterhouse and poultry cutting plant'**

This advice concerns the scientific evaluation of the self-control guide for the poultry slaughterhouses and poultry cutting plants.

**Mots-clés**

Guide d'autocontrôle, traçabilité, volailles, abattoir de volailles, atelier de découpe de volailles

## **1. Termes de référence**

### **1.1. Question**

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le "Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles" et de vérifier si l'analyse sectorielle des dangers est suffisante. Un avis est également demandé pour les plans d'échantillonnage et d'analyse décrits dans le guide.

### **1.2. Contexte législatif**

Arrêté royal du 14.11.03 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.

Considérant les discussions lors de la réunion du groupe de travail du 19 janvier 2009 et la séance plénière du 13 février 2009;

**le Comité scientifique émet l'avis suivant :**

## **2. Introduction**

Le « Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles (G-006) » a déjà été approuvé par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Suite à l'ajout de la partie 2 (assouplissements pour les petites et moyennes entreprises) et de la partie 3 (compléments pour établissements de production de viande hachée de volaille, de préparations de viande de volaille et de viandes de volaille séparées mécaniquement), il a été présenté à l'AFSCA pour réévaluation.

Ce guide a été rédigé sur initiative des fédérations professionnelles NVP (Union nationale des Abattoirs et Ateliers de découpe de Volailles) et VIP (Fédération des Abattoirs Industriels de Volailles de Belgique). Le guide est destiné à toutes les entreprises de type abattoir de volailles et/ou atelier de découpe de viande de volaille.

## **3. Avis**

Le guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volaille est, de manière générale, un document convenablement élaboré qui a été rédigé en connaissance de cause. Le Comité scientifique veut toutefois souligner le fait que plusieurs points d'attention restent vagues et demande qu'une explication plus détaillée soit reprise dans le guide.

### **3.1. Partie I : Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volaille**

#### **3.1.1. Introduction**

A la page 8, il est mentionné que le guide a pour objectif d'offrir un fil conducteur prêt à l'emploi à toutes les entreprises de type abattoir de volaille et/ou atelier de découpe de viandes de volaille. La page 7 mentionne au contraire que l'accent est particulièrement mis sur le type de volaille « poulet de chair » et que les abattoirs de volaille abattant d'autres types de volaille peuvent s'inspirer de ce guide. Le Comité scientifique conseille de reprendre dans le guide un certain nombre de points d'attention spécifiques pour d'autres types de volailles.

Le guide mentionne à la page 7 qu'un système d'autocontrôle se compose principalement de GMP (Good Manufacturing Practices) permettant au producteur de contrôler les conditions de production. Il est demandé de reformuler cette phrase et de mentionner HACCP à côté des GMP.

A la page 12, il est indiqué que la possibilité de délégation n'existe pas pour le moment. Cette information est toutefois dépassée étant donné que cette possibilité existe bien en ce moment.

#### **3.1.2. Administration**

Dans la partie 'I.6. Registre de la viande sortante', il est stipulé qu'il doit être possible d'établir un lien entre les produits entrants et sortants. Ceci est très important en ce qui concerne la traçabilité. Le Comité scientifique recommande de reprendre dans la partie 'registre de la viande sortante' une description du code d'identification unique par lot.

Le Comité scientifique recommande d'ajouter, à l'inventaire pour la gestion de stock congélateur (partie I.7), le numéro de lot et la date de congélation à côté de la nature du produit, du poids et de la durabilité.

#### **3.1.3. GMP (Good Manufacturing Practices)**

A la page 24 (point II.1.4), il est stipulé qu'en cas de défaillances répétitives du nettoyage, le plan de nettoyage et de désinfection doit être corrigé, par exemple en augmentant la fréquence de l'échantillonnage. Le Comité scientifique demande de remplacer « en cas de défaillances répétitives du nettoyage » par « en cas de défaillances répétitives du nettoyage et de la désinfection ». Le Comité scientifique recommande également de reprendre un autre exemple étant donné qu'une augmentation de la fréquence d'échantillonnage ne résoudra pas le problème mais permettra seulement de le détecter.

En ce qui concerne la procédure d'échantillonnage pour l'eau (pages 28 et 29), il est demandé d'indiquer, au point 7, quand il est nécessaire d'ajouter du thiosulfate de sodium, et au point 8, que les récipients doivent être entièrement remplis et ne peuvent plus contenir d'air.

En ce qui concerne la fréquence des contrôles d'eau potable (partie II.3.2.1.3.), il est demandé de préciser ce paragraphe à l'aide d'un exemple pratique.

Le Comité scientifique constate des divergences entre la version néerlandaise et la version française au paragraphe 'II.3.2.1.4. paramètres'. Le Comité scientifique est

d'accord avec la version néerlandaise et demande d'adapter la version française à la version néerlandaise.

Pour le contrôle microbiologique de l'eau de récupération, il faut remplacer 'entérocoques fécaux' par 'entérocoques' et il faut reprendre, pour *E. coli* et les entérocoques, un critère auquel l'eau de récupération doit satisfaire.

A la page 39 (partie II.4.1. Approche), le guide mentionne que toutes les personnes travaillant dans l'établissement et qui sont impliquées dans la manipulation ou la transformation de viande, ou qui sont en contact avec la viande ou les produits à base de viande doivent subir chaque année un examen médical. Le Comité scientifique demande de remplacer le terme 'produits à base de viande' par 'préparations de viandes'.

Le Comité scientifique remarque qu'il serait indiqué de reprendre, au paragraphe 'II.5 personnel', les prescriptions d'hygiène concernant les vêtements de protection (y compris les gants et chaussures), de même que la fréquence de leur renouvellement.

Le Comité scientifique estime qu'il est souhaitable de reprendre un exemple concret de la température de l'eau de la cuve d'échaudage et de la température dans les différents locaux (ex. le local d'entreposage) dans la partie 'II.6. maîtrise de la température'.

Vu le risque réel de danger microbiologique concernant *Campylobacter* dans les produits à base de volaille, le Comité scientifique propose d'également reprendre un certain nombre d'analyses pour le processus d'abattage.

En ce qui concerne les actions à prendre lorsque les critères légaux ou propres à l'entreprise sont dépassés (II.7.5), il est indiqué, outre *Campylobacter*, d'également reprendre *Salmonella* pour l'évaluation du risque. Le Comité scientifique propose de remplacer 'améliorer l'hygiène de l'exploitation avicole' par 'adapter la sélection des bandes entrantes'.

La partie traçabilité (II.8) doit être développée plus concrètement. Il faut illustrer à l'aide d'un exemple pratique comment la traçabilité peut concrètement être réalisée dans une entreprise. Cela implique notamment la description de la façon pratique de faire une distinction, à l'abattoir, entre les différents lots (distinction entre le dernier animal d'un lot et le premier animal du lot suivant). Le Comité scientifique demande également de reprendre ce que l'on entend par 'des performances trop faibles de la traçabilité' (II.8.4).

#### **3.1.4. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)**

La partie 'Principes HACCP appliqués aux abattoirs et aux ateliers de découpe de volaille' contient la description de deux exemples de plans HACCP : i) l'abattoir de poulets automatisé et l'atelier de découpe y annexé et ii) l'atelier de découpe de poulets indépendant. Les différentes parties de ces exemples de plans HACCP font partie des différentes annexes. Étant donné que ces deux exemples sont extrêmement importants pour la bonne utilisation du guide, il est recommandé de les reprendre dans le document principal du guide et plutôt que dans les annexes.

Le Comité scientifique estime que les exemples donnés à la page 73 pour l'explication suivante 'le danger ne peut jamais atteindre une concentration

dangereuse', à savoir les colorants et *Staphylococcus aureus*, ne sont pas adéquats pour le guide abattoirs et ateliers de découpe de volaille.

A l'annexe 13 figure une description des agents pathogènes *Salmonella* et *Campylobacter jejuni*. Le Comité scientifique demande d'également reprendre *Listeria monocytogenes* et *Staphylococcus aureus* dans cette description. Même s'il devait ressortir de l'évaluation du risque que les deux pathogènes ne constituent aucun danger au sein du secteur, il s'agit tout de même d'informations utiles devant être reprises dans le guide.

Le Comité scientifique demande de reprendre dans l'analyse HACCP l'effet sur la contamination des carcasses de la contamination de l'environnement, qui est déjà présente avant le début du processus d'abattage. Le secteur peut par exemple utiliser pour cela les analyses qui sont faites dans le cadre des contrôles des critères d'hygiène du procédé pour *Salmonella*. Quand, par exemple, des bandes négatives sont abattues, mais que les contrôles des critères d'hygiène du procédé sont positifs, c'est une indication qu'il existe déjà une contamination présente avant le début du processus d'abattage.

Une description correcte des dangers potentiels pertinents pour la sécurité de la chaîne alimentaire est nécessaire dans le tableau d'analyse des dangers du plan HACCP. « Contamination bactérienne interne » en guise de description du danger potentiel est trop vague. Il faut mettre l'accent sur le caractère potentiellement pathogène de la contamination microbienne. Il est également important de mentionner quels pathogènes sont visés comme dangers potentiels. Par exemple, il ne faut pas stipuler comme danger potentiel 'développement de germes', mais 'développement de pathogènes', en mentionnant les agents visés, par exemple *Salmonella*.

Lors de la réalisation de l'évaluation des dangers, la manière selon laquelle les effets ont été attribués aux dangers n'est pas claire. L'effet est défini comme la gravité du danger pour la santé du consommateur. Vu que la description des dangers n'est pas toujours correcte, il est difficile d'évaluer adéquatement l'attribution des scores « effet ». L'attribution des scores « effet » n'est pas toujours uniforme dans le guide. Un effet de 1 est par exemple attribué, pour l'étape du processus 'passage vers la ligne d'éviscération', au danger 'contamination bactérienne' tandis que le danger 'contamination bactérienne par les doigts des plumeuses' pour l'étape de processus 'plumaison' se voit attribuer un score effet de 2. Le danger 'contamination croisée par des pathogènes en cas d'abattage logistique incorrect' pour l'étape du processus 'apport animaux vivants' se voit attribuer un score « effet » 3 dans le guide.

Le refroidissement et l'entreposage des carcasses et des produits de découpe de volaille sont très importants pour la prévention du développement de germes pathogènes. Dans le plan HACCP 'abattoir de volaille automatisé et atelier de découpe y annexé', l'entreposage des carcasses est repris à juste titre en tant que CCP (Critical Control Point). Le Comité scientifique estime que le refroidissement rapide des carcasses doit également être un CCP. Il est recommandé d'ajouter un exemple pratique illustrant la rapidité de refroidissement d'une carcasse. Dans le plan HACCP de 'atelier de découpe de volaille indépendant', la température à l'arrivée des carcasses, la température lors de l'entreposage des carcasses et la température lors de l'entreposage des produits de découpe sont à juste titre des CCP.

Les remarques suivantes s'appliquent aux CCP :

- i) pour toutes les valeurs seuils pour les CCP (par exemple, température pour l'entreposage de carcasses), au moins un exemple concret doit être ajouté au guide. Il faut également décrire de quelle manière ces valeurs seuils doivent être déterminées par les entreprises ;
- ii) un exemple des tolérances pouvant être appliquées à ces valeurs seuils doit être ajouté ;
- iii) la description du monitoring des CCP doit être développée de façon plus concrète ;
- iv) il faut ajouter quelles analyses sont visées par 'contrôles bactériologiques' et quelles sont les actions correctives en cas de dépassement des valeurs seuils.

Dans le cadre de la prévention de la contamination croisée par *Salmonella*, il est très important d'abattre de manière logistique. Si le temps d'attente est trop long avant le début de l'abattage, les poulets seront stressés, ce qui augmente l'excrétion fécale de *Salmonella*. Le danger 'contamination de poulets par *Salmonella* en raison du temps d'attente trop long des poulets positifs à *Salmonella*' doit être repris dans le plan HACCP et il est également nécessaire d'indiquer quelle mesure corrective doit être prise.

Lors de l'étape de processus 'échaudage', il est très important de prévenir la contamination croisée par les pathogènes tels que *Salmonella*. Dans la description des actions correctives à prendre (annexe 7, PDA), il faut également reprendre le renouvellement de l'eau de la cuve d'échaudage. La description accorde toutefois principalement de l'attention au réglage correct du niveau de l'eau de la cuve d'échaudage. Un exemple de la température à laquelle l'eau de la cuve d'échaudage doit s'élever et un exemple de la durée de l'échaudage doivent être repris dans le guide.

Si des carcasses tombent de la ligne d'abattage, il est possible qu'elles soient contaminées par des germes pathogènes. Le guide indique (annexe 6) que les poulets tombés sont recueillis dans un bac et qu'ils sont soumis à un examen microbiologique aléatoire. Il est demandé d'ajouter au guide la fréquence à laquelle ces bacs sont vidés et quel est le temps maximum pendant lequel les carcasses restent dans ces bacs.

## **3.2. Partie II : assouplissements pour petites et moyennes entreprises**

### **3.2.1. GMP**

En ce qui concerne l'enregistrement du nettoyage et de la désinfection (page 4), le Comité scientifique recommande d'ajouter qu'il est conseillé d'exprimer graphiquement les résultats des contrôles microbiologiques. Si les résultats ne sont pas repris graphiquement, une liste devrait être dressée.

Le guide recommande aux entreprises de faire un contrôle annuel pour la vérification de la gestion de la température (page 4) à l'aide d'un thermomètre étalonné, ou de tester tous les thermomètres avec de l'eau bouillante et de la glace. Le Comité scientifique recommande de remplacer la recommandation par une obligation.

En ce qui concerne le critère d'hygiène du procédé pour *Salmonella* pour le processus d'abattage de poulets de chair, il est indiqué de faire passer de 12 à 24 fois par an la fréquence d'analyse pour un abattoir moyen de volailles (paragraphe

II.7.2.1.1.1.). Le Comité scientifique demande de remplacer dans le paragraphe II.7.2.1.1.1 le mot 'norme' par 'critère'.

En ce qui concerne la fréquence des analyses, par les petits abattoirs de volaille, pour le critère d'hygiène du procédé pour *Salmonella* pour le processus d'abattage de poulets de chair, le Comité scientifique recommande de reprendre les informations suivantes au lieu du paragraphe actuel : 'La fréquence minimale d'échantillonnage est d'une fois par mois. Les résultats doivent être interprétés et la fréquence d'analyse doit être adaptée aux résultats. Si durant un an il est satisfait au critère  $n=5$  et  $c=1$ , la fréquence peut être réduite de moitié.'

### **3.2.2. HACCP**

Pour cette partie, il est fait référence aux remarques concernant l'évaluation des dangers, les CCP et PDA (points d'attention) formulés au point 3.1.4.

## **3.3. Partie III : Compléments pour établissements produisant des viandes de volaille hachées, des préparations de viande de volaille et des viandes de volaille séparées mécaniquement**

### **3.3.1. GMP**

A la première phrase du point '7.1. Approche', il faut ajouter qu'il s'agit de certains types de viandes séparées mécaniquement et il faut faire référence à l'annexe 27 point II.3.

Le Comité scientifique demande de compléter le point I.1 de l'annexe 27 avec toutes les conditions mentionnées dans 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.

Pour ce qui est du critère de sécurité des aliments pour les établissements produisant des viandes de volaille hachées, des préparations de viande de volaille et des viandes de volaille séparées mécaniquement (paragraphe 7.2.3.1), il existe une exception où  $c=1$ . Le Comité scientifique demande au secteur dans quelle mesure cela est appliqué dans la pratique et pourquoi cela n'est pas mentionné dans le guide.

### **3.3.2. HACCP**

Pour cette partie, il est fait référence aux remarques concernant l'évaluation des dangers, les CCP et PDA formulés au point 3.1.4.

A l'annexe 18, « le développement de germes psychrotrophes et psychrotolérants pour les viandes congelées » est mentionné. Le Comité scientifique demande de reprendre dans le guide que les viandes congelées ne peuvent pas être décongelées et que par conséquent, il ne peut pas y avoir de croissance bactérienne. Dans la même annexe, la post-contamination, par des éléments réfrigérés durant l'entreposage réfrigéré est considérée comme un danger malgré que les produits soient déjà emballés. Le Comité scientifique souhaite insister sur le fait que la post-contamination de produits emballés ne doit pas être considérée comme un danger.

A l'annexe 21, le développement bactérienne dû à un trop long séjour dans le congélateur du local d'expédition est considéré comme un danger. Le Comité scientifique demande de reprendre dans le guide que les viandes congelées ne peuvent pas être décongelées et que par conséquent, il ne peut pas y avoir de croissance bactérienne.

#### **4. Conclusion**

Le Comité scientifique estime que le « Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volaille » est un document pratique, synoptique et structuré. Le Comité scientifique veut toutefois souligner le fait que plusieurs points d'attention sont traités de manière assez vague et ce principalement en ce qui concerne la traçabilité, l'analyse des dangers et le traitement des CCP (Critical Control Points). En ce qui concerne les assouplissements pour petites et moyennes entreprises, le Comité scientifique demande une augmentation de la fréquence d'analyse pour *Salmonella* chez les poulets de chair, tout en laissant la possibilité de faire diminuer la fréquence lorsque de bons résultats sont obtenus.

Pour le Comité scientifique,  
Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Bruxelles, le 19 février 2009



## Références

/

## Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique se compose des membres suivants :

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, D. Demeyer, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, P. Lheureux, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem, G. Vansant

## Remerciements

Le Comité scientifique remercie le secrétariat scientifique et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail se composait de :

Membres du Comité scientifique	K. Dierick (rapporteur), L. De Zutter, H. Imberechts
Experts externes	G. Daube, R. Ducatelle

## Cadre juridique de l'avis

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 27 mars 2006.

## Disclaimer

Le Comité scientifique se réserve le droit de modifier, à tout moment, le présent avis si de nouvelles informations et données étaient mises à sa disposition après la publication de la présente version.