



## **AVIS 17-2010**

**Objet : Réévaluation du guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement (Guide G-018, dossier SciCom 2010/04)**

Avis validé par le Comité scientifique le 23 avril 2010

### **Résumé**

Le présent avis concerne une réévaluation du guide d'autocontrôle générique pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements pour la production de viande hachée, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement. En particulier, les nouvelles parties relatives à l'abattage des ovins et des caprins, au nettoyage des boyaux et le chapitre relatif aux contrôles microbiologiques ont été évaluées.

On constate qu'un certain nombre de recommandations fondamentales (p.ex. par rapport aux bonnes pratiques de travail, à l'analyse des dangers et aux exemples de plans HACCP) formulées dans l'avis 05-2006 (première évaluation de ce guide d'autocontrôle par le Comité scientifique) n'ont pas été suivies dans la version du guide d'autocontrôle soumise pour évaluation. Ces recommandations s'appliquent également aux nouvelles parties. L'avis contient en outre encore un certain nombre de remarques spécifiques.

### **Summary**

**Advice 17-2010 of the Scientific Committee on the analysis program of the FASFC :**

This advice concerns the re-evaluation of the generic self-control guide for slaughterhouses, enterprises for the fabrication of minced meat, meat preparations and separator meat.

### **Mots-clés**

Guide – autocontrôle – abattoirs – viande hachée – préparations de viande – viandes séparées mécaniquement

## **1. Termes de référence**

### **1.1. Question posée**

On demande au Comité scientifique d'évaluer l'analyse des dangers des parties du guide d'autocontrôle qui portent sur l'abattage d'ovins et de caprins, la transformation des boyaux, le commerce de gros et le transport. On demande également d'évaluer la partie sur les analyses microbiologiques (chapitre 7).

### **1.2. Contexte légal**

Arrêté royal du 14 novembre 2003 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 15 février 2010 et les séances plénières des 19 mars et 23 avril 2010;

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

## **2. Introduction**

Le guide d'autocontrôle soumis pour évaluation au Comité scientifique (G-018, version novembre 2009) est le guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement pour les ongulés domestiques. Ce guide a été rédigé à l'initiative des fédérations professionnelles :

- BVK asbl : association professionnelle pour le secteur des viandes de veau
- FEBEV asbl : fédération des viandes belges

Il s'applique aux entreprises qui exercent les activités suivantes :

- l'abattage de porcins, bovins, veaux, ovins, caprins et chevaux ;
- le nettoyage des boyaux à l'abattoir ;
- la découpe de viande d'ongulés domestiques ;
- la préparation de viande hachée, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement.

En 2006, le Comité scientifique a émis l'avis 05-2006 avec des recommandations sur la version de septembre 2005 de ce guide d'autocontrôle.

### **3. Avis**

#### **3.1. RECOMMANDATIONS GENERALES**

On peut constater qu'un certain nombre de recommandations fondamentales (p.ex. par rapport aux bonnes pratiques de travail, à l'analyse des dangers et aux exemples de plans HACCP) formulées dans l'avis 05-2006 n'ont pas été suivies dans la version du guide d'autocontrôle soumise pour évaluation. Un certain nombre de ces recommandations sont répétées ci-dessous, le groupe de travail s'étant basé sur les parties à évaluer par rapport à l'abattage d'ovins et de caprins, au nettoyage des boyaux et au transport.

#### **BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ET BONNES PRATIQUES DE TRAVAIL (GMP)**

Les bonnes pratiques de travail et les bonnes pratiques d'hygiène préalables au HACCP sont très importantes pour la gestion des risques de sécurité alimentaire. Le chapitre sur les « bonnes pratiques de travail » (chapitre 2) décrit un certain nombre de points ayant trait aux bonnes pratiques d'hygiène (hygiène du personnel, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles,...), mais il manque des informations sur les « bonnes pratiques d'abattage ».

Le guide contient bien des instructions de travail (annexe 2) pour les abattoirs pour porcins, abattoirs pour bovins, ateliers de découpe, établissements de viande hachée, viandes séparées mécaniquement et préparations de viandes, mais des instructions de travail pour l'abattage d'ovins et de caprins et des instructions de travail portant sur le nettoyage des boyaux manquent. Les plans HACCP font cependant fréquemment référence aux instructions de travail.

#### **ANALYSE DES DANGERS HACCP**

Une analyse des dangers approfondie est essentielle comme base au développement d'un plan HACCP. Le guide contient une description générale des dangers chimiques, microbiologiques et physiques (annexe 3), mais il manque une analyse des dangers par espèce dans le champ d'application de ce guide (porcins, bovins, ovins,...), ainsi qu'une analyse des dangers pour les matières premières et les procédés. Il est recommandé de mieux développer l'analyse des dangers. Cette recommandation qui est reprise de l'avis 05-2006 est d'application pour l'ensemble du champ d'application du guide (y compris les nouvelles parties relatives à l'abattage d'ovins et de caprins, au nettoyage de boyaux et au transport).

#### **HACCP (IDENTIFICATION DES DANGERS ET DETERMINATION DES POINTS DE CONTROLE CRITIQUES)**

Le guide fait usage d'un tableau d'évaluation du risque pour la détermination des points de contrôle critiques (CCP) et des points d'attention (PA). A cet effet, on évalue le risque en attribuant à chaque fois deux scores par danger considéré, dans une étape considérée : i) un score pour la probabilité de présence du danger dans le produit fini (si la mesure de gestion devait échouer dans l'étape considérée) et ii) un score pour la gravité du danger pour la santé publique. Ces scores varient de 1 à 4. Après multiplication de ces scores, un point d'attention est attribué aux valeurs égales à 8, tandis qu'un point de contrôle critique (CCP) est attribué aux valeurs supérieures à 9.

Dans de nombreux cas, les scores pour la probabilité et la gravité des dangers n'ont pas été attribués de manière conséquente dans les plans HACCP du guide. Deux exemples à titre d'illustration :

Plan HACCP abattage d'ovins : le danger « contamination croisée par l'opérateur » dans les étapes de procédé « suspension par une patte à la chaîne », « pré-écorchement et écorchement » et « dégagement, ligature de l'anus » est évalué avec un score pour la probabilité égal à respectivement 4, 3 et 3 ce qui pour l'étape « suspension par une patte à la chaîne » conduit à un point d'attention, mais pas pour les autres étapes, ce qui n'est pas logique.

Plan HACCP « transport réfrigéré viandes fraîches » : le danger « développement de pathogènes en raison d'une température insuffisante du moyen de transport ». Un effet 1 est attribué à ce danger dans le guide. Cependant, pour les pathogènes comme Salmonella, un effet 3 devrait être attribué et un effet 4 pour *Listeria monocytogenes* (voir également avis 05-2006).

#### **TERMINOLOGIE UTILISEE DANS LE GUIDE**

Les définitions reprises dans le guide ne sont pas toujours claires (par ex. définition CCP) et les termes utilisés dans le guide ne sont pas toujours correctement utilisés (par ex. risque au lieu de danger, évaluation de risques au lieu d'estimation de risques,...). On recommande à nouveau d'utiliser les termes et les définitions que l'on rencontre dans la législation belge et européenne ou également dans le document "Terminologie en matière d'analyse des dangers et des risques selon le Codex alimentarius" qui a été rédigé par le Comité scientifique.

#### **4. RECOMMANDATIONS SPECIFIQUES EN CE QUI CONCERNE LES PARTIES « ABATTAGE D'OVINS », « NETTOYAGE DES BOYAUX » ET « TRANSPORT »**

##### ***Annexe 7: diagramme ligne d'abattage ovins***

En ce qui concerne l'étape de procédé « collecte de sang », le diagramme mentionne que le sang qui n'est pas destiné à la consommation humaine peut appartenir à la catégorie 2 ou 3. Le sang qui n'est pas destiné à la consommation humaine peut en effet appartenir à la catégorie 2 (lorsque la carcasse de l'ovine est déclarée impropre par le vétérinaire) ou à la catégorie 3 (lorsque la carcasse de l'ovine est approuvée par le vétérinaire), mais il est également possible que ce sang appartienne à la catégorie 1 si le motif pour lequel la carcasse a été déclarée impropre concerne « un soupçon d'encéphalopathie spongiforme transmissible ». Si le sang d'ovins était destiné à la consommation humaine, il serait important qu'il soit réfrigéré.

En ce qui concerne l'étape de procédé « enlèvement des organes blancs », il faut également ajouter au diagramme « enlèvement de l'iléon » (matériel de catégorie 1).

##### ***Annexe 16: exemple d'évaluation du risque ligne d'abattage ovins et caprins***

Comme mentionné dans la partie « remarques générales » du présent avis, l'analyse des dangers sur laquelle se base ce tableau d'évaluation du risque est insuffisante et la description des dangers est trop vague, les plans HACCP requièrent donc une révision totale.

Le tableau mentionne que pour les « abattages rituels », il n'y a pas de risques de sécurité alimentaire supplémentaires. Ceci n'est pas correct. En effet les « abattages rituels » représentent au moins les mêmes risques que les abattages traditionnels. (p.ex. la contamination croisée par des couteaux contaminés). Les abattages rituels peuvent représenter aussi des risques supplémentaires, p.ex. lors l'abattage l'œsophage est sectionné, ce qui peut entraîner l'écoulement de l'œsophage et du contenu des intestins provoquant une contamination de la viande.

##### ***Annexe 24: contrôle des CCP ligne d'abattage ovins***

Le refroidissement des carcasses, organes et parties d'organes rouges est considéré dans le guide comme un Point de contrôle critique (CCP). On recommande également d'ajouter qu'il est important que les carcasses soient bien séparées afin qu'elles ne se touchent pas et que la vitesse de refroidissement soit bien contrôlée.

### **Annexe 30: gestion des PA ligne d'abattage ovins**

Dans cette annexe, il est plusieurs fois fait référence aux instructions de travail, mais le guide ne contient aucune instruction spécifique d'application à l'abattage d'ovins.

### **Annexe 41: activités apparentées : nettoyage de boyaux et transport de viandes fraîches et préparations de viande**

Le guide mentionne que chez les bovins, les « viscères » sont considérées comme du matériel à risque spécifié. Etant donné que, par exemple, l'estomac n'est pas un matériel à risque spécifié, les « viscères » doivent être remplacées par les « intestins ».

Dans le plan HACCP, un des dangers mentionnés concerne l'utilisation de bisulfite de sodium. On peut remarquer que la concentration maximale autorisée devrait être mentionnée.

Le guide attribue un CCP à la réfrigération des viandes fraîches et préparations de viande. Au niveau de la mention des critères pour la température à cœur, il faudrait ajouter : « température à cœur pour haché < 2°C »

## **5. RECOMMANDATIONS EN CE QUI CONCERNE LE CHAPITRE « CONTROLE MICRO-BIOLOGIQUE »**

### **Point 7.2.1. abattoirs : critères d'hygiène de procédé**

Cette partie reprend pour les paramètres « germes totaux aérobie », *Enterobacteriaceae* et *Salmonella* la méthode d'échantillonnage, la méthode d'analyse, la fréquence et les critères d'hygiène de procédé à appliquer pour les carcasses de bovins, d'ovins, de caprins, de chevaux et de porcins.

En ce qui concerne les méthodes d'analyse autorisées, cette partie fait uniquement mention des méthodes ISO (ISO 4833 pour les germes totaux aérobie, ISO 21528-2 pour *Enterobacteriaceae* et EN/ISO 6579 pour *Salmonella*). On peut ajouter à cela que des méthodes alternatives agréées par l'AFSCA peuvent également être utilisées. Le Règlement (CE) N°2073/2005 mentionne en effet que l'exploitant peut utiliser d'autres méthodes d'analyses pourvu que celles-ci soient validées par des méthodes internationales et que l'autorité compétente ait donné son autorisation.

Pour l'échantillonnage pour les analyses des germes totaux aérobie et des *Enterobacteriaceae*, le guide propose d'appliquer la méthode non-destructive avec mention des critères recommandés dans l'avis 39-2006 du Comité scientifique. En ce qui concerne le stade auquel s'appliquent les critères, le guide mentionne « entre 2 et 4 heures après l'abattage ». On peut remarquer que dans l'avis 39-2006, ces critères ont été proposés en vue de l'échantillonnage pour le stade « après l'abattage et avant la réfrigération ».

### **Point 7.2.2. abattoirs pour bovins : contrôle de l'absence de tissus du système nerveux central**

Cette partie mentionne une fréquence et une procédure d'échantillonnage pour la détermination de l'absence de tissus du système nerveux central » chez les bovins. Le Règlement (CE) 999/2001 mentionne en effet que les exploitants d'abattoirs sont obligés de réaliser des tests sur l'absence de tissus du système nerveux central.

En ce qui concerne la fréquence pour le prélèvement d'échantillons (5 échantillons, au moins une fois par an) qui est mentionnée dans cette partie, on peut remarquer qu'il s'agit d'une fréquence initiale acceptable, mais qu'il est préférable de déterminer la fréquence en fonction de la prévalence à estimer.

En ce qui concerne la procédure d'échantillonnage, cette partie mentionne qu'un échantillon d'un masséter doit être prélevé et ensuite envoyé au laboratoire. On peut remarquer qu'à l'arrivée de cet échantillon au labo, il peut y avoir confusion sur le côté de l'échantillon à écouvillonner. Pour éviter cela, il est recommandé de réaliser le prélèvement de l'échantillon à l'abattoir. Il est également recommandé de reprendre dans le guide la méthode qu'il faut utiliser pour réaliser l'analyse.

### **Point 7.2.3. ateliers de découpe : critères d'hygiène du procédé**

Cette partie mentionne que les germes totaux, *E. coli* et *Enterobacteriaceae* doivent être dénombrés dans les "ateliers de découpe" en vue du contrôle de l'hygiène du procédé (critères d'hygiène de procédé). Ces critères d'hygiène de procédé spécifiques ne sont pas repris dans le Règlement (CE) N°2073/2005. C'est pourquoi il est recommandé de reprendre également dans le guide toutes les informations pertinentes, en particulier ce que sont ces critères.

### **Point 7.2.4. assouplissements pour petits abattoirs**

Cette partie mentionne que des assouplissements peuvent être appliqués aux petites entreprises, par exemple pour la détermination de la fréquence des analyses à réaliser ou la possibilité de reprendre des CCP et actions correctives comme ceux-ci sont repris dans les plans HACCP du guide d'autocontrôle.

Le guide mentionne comme définition pour « petites entreprises » (sur base de l'arrêté ministériel assouplissements du 24 octobre 2005) *"une très petite entreprise est une entreprise qui livre à d'autres entreprises qui emploie un maximum de 2 équivalents temps plein (y compris le directeur), sans tenir compte de la superficie."* Cette description ne correspond pas à la pratique des abattoirs et doit être adaptée.

Le Règlement (CE) N°2073/2005 mentionne que pour les carcasses de bovins, porcins, caprins, ovins et chevaux, 5 échantillons doivent être prélevés de façon hebdomadaire (germes aérobie, *Enterobacteriaceae*), et ce, chaque semaine un autre jour de la semaine. Le Règlement prévoit également que pour les petits abattoirs, il y a la possibilité de réduire cette fréquence sur base de l'analyse du risque. Pour la fréquence mentionnée, il est d'autre part fait référence à la notion 'abattoir à faible capacité'. Cette dernière catégorie d'abattoirs n'est en ce moment plus appliquée. On peut remarquer qu'un des facteurs importants pour déterminer quels abattoirs entrent en ligne de compte pour la réduction de la fréquence doit être la capacité d'abattage par espèce et non la capacité d'abattage totale d'un abattoir.

### **Point 7.2.5. établissements de fabrication de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement**

Cette partie mentionne que pour la viande hachée et les préparations de viande de toutes les espèces animales destinées à être consommées cuites, l'étiquette doit attirer l'attention du consommateur sur le fait que les produits doivent être cuits correctement avant consommation. Le guide mentionne également (annexe 37) qu'à partir du 1.1.2010, cela n'est plus obligatoire pour la viande hachée et pour les préparations de viande de volailles.

Ceci ne correspond pas aux exigences reprises dans l'Arrêté Royal du 10 novembre 2005 qui stipule : « Art. 12. Les viandes hachées et les préparations de viandes, qui contiennent de la viande hachée de volailles, ne peuvent être livrées au consommateur final que s'il est clairement mentionné sur le conditionnement que ces produits doivent être cuits préalablement à la consommation. »

### **Point 7.2.6. denrées alimentaires prêtes à être consommées : critères de sécurité des aliments**

En ce qui concerne les challenge tests pour *Listeria monocytogenes* que les exploitants peuvent faire réaliser afin d'établir qu'un produit en fin de durabilité satisfait au critère < 100 ufc *Listeria monocytogenes*/g, cette partie fait référence à l'avis 09-2006 du Comité scientifique. Vu qu'entre temps une procédure a été rédigée par le laboratoire de référence européen pour *Listeria monocytogenes* et agréée en tant que méthode de référence par l'AFSCA, il est préférable d'y faire référence.

### **Point 7.4. Actions à entreprendre en cas de dépassements**

Cette partie fait mention des mesures correctives à entreprendre en cas de dépassement des critères d'hygiène du procédé et des critères de sécurité alimentaire des denrées alimentaires.

En ce qui concerne les salmonelles, il faudrait expliquer que la détermination des salmonelles est utilisée comme indicateur d'hygiène de procédé ou en tant que critère de sécurité alimentaire en fonction du type de produit.

Pour *Salmonella* spp. chez les porcins, cette partie mentionne comme critère d'hygiène de procédé : en cas de constatation de contamination par *Salmonella* chez les porcins, les mesures correctives suivantes sont possibles : amélioration de l'hygiène lors de l'abattage, révision de la gestion du procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité à l'entreprise d'origine ». On peut remarquer qu'il n'est pas réaliste de demander à un abattoir de revoir les mesures de biosécurité dans les entreprises d'élevage de porcs.

Pour l'amélioration de l'hygiène lors de l'abattage, une des mesures correctives mentionnées est « révision de l'évaluation du risque (HACCP) ». Cela doit être remplacé par « révision de l'ensemble du plan HACCP ».

En ce qui concerne les actions correctives pour les critères de sécurité alimentaire, il faudrait pour l'instant mentionner que les produits doivent être rappelés du marché, et ensuite les autres actions correctives (révision GMP, révision plan HACCP,...) peuvent être reprises.

En ce qui concerne les mesures correctives (révision procédure étourdissement, obturation de l'orifice de perforation), qui doivent être réalisées en cas de résultat positif de l'analyse des tissus du système nerveux de bovins, on peut remarquer que l'obturation de l'orifice de l'occiput (foramen magnum) est également une mesure de contrôle importante.

Les mesures correctives mentionnées dans cette partie pour un test positif ont uniquement trait aux tissus nerveux qui proviennent de la tête de l'animal, comme prescrit dans le Règlement (CE) 999/2001. Le risque de contamination par des MRS issus de la moelle épinière lors de la fente de la carcasse est cependant aussi important.

## 4. Conclusion

Le présent avis concerne une réévaluation du guide d'autocontrôle générique pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements pour la production de viande hachée, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement. En particulier, les nouvelles parties relatives à l'abattage des ovins et des caprins, au nettoyage des boyaux et le chapitre relatif aux contrôles microbiologiques ont été évaluées.

On constate qu'un certain nombre de recommandations fondamentales (p.ex. par rapport aux bonnes pratiques de travail, à l'analyse des dangers et aux exemples de plans HACCP) formulées dans l'avis 05-2006 (première évaluation de ce guide d'autocontrôle par le Comité scientifique) n'ont pas été suivies dans la version du guide d'autocontrôle soumise pour évaluation. Ces recommandations s'appliquent également aux nouvelles parties. L'avis contient en outre encore un certain nombre de remarques spécifiques.

Pour le Comité scientifique,

Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Bruxelles, le 7 mai 2010



## Références

SicCom 2005. Terminologie en matière d'analyse des dangers et des risques selon le Codex alimentarius. Publication du Comité scientifique.

<http://www.favv-afsc.fgov.be/wetenschappelijkcomite/publicaties/terminologie.asp>

Avis 05-2006 : Evaluation scientifique du «Guide générique d'autocontrôle à l'attention des abattoirs et ateliers de découpe, de hachage et de préparations pour bovins, porcs et veaux» (dossier Sci Com 2005/64).

Avis 09-2006. Evaluation d'un protocole pour les « challenge tests » relatifs à *Listeria monocytogenes* (dossier Sci Com 2005/49).

Avis 39-2006 : Critères d'hygiène des procédés en ce qui concerne le nombre de colonies aérobies, les *Enterobacteriaceae* et *Salmonella* (Dossier 2006/11).

Règlement (CE) 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

EU Community Reference Laboratory for *Listeria monocytogenes*. Technical guidance document on shelf life studies for *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods". Version 2-November 2008.

## Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique se compose des membres suivants :

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, 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 groupe de travail

L. De Zutter (verslaggever), K. Houf, G. Daube, N. Korsak M. Uyttendaele

## 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.