

## ORDRE DE SERVICE D'INSPECTION



### MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

<p><b>Direction Générale de l'Alimentation</b> Service de l'alimentation Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments Bureau des établissements d'abattage et de découpe Adresse : 251 rue de Vaugirard 75 732 PARIS Cedex 15</p> <p>Suivi par : Vincent HERAU Tél : 01 49 55 84 01 Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr Réf. Interne : SA/SDSSA/BEAD/VH n°08-368 MOD10.21 A 03/09/08</p>	<p><b>Note de service</b></p> <p><b>DGAL/SDSSA/N2008-8030</b></p> <p><b>Date : 21/01/2009</b></p>
--	---

Date de mise en application : immédiate  
Abroge et remplace : -  
Date limite de réponse : 15 juin 2009  
📎 Nombre d'annexes : 3  
Degré et période de confidentialité : Tout public

**Objet :** Fréquence et modalités d'évaluation des opérateurs participant au retrait des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et tri des sous-produits animaux dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes.

#### Références :

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;
- 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* ;
- Règlement (CE) n° 2074/2005 modifié de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 ;
- Code rural, articles L. 231-1 à L. 231-3 et R. 231-12 à R. 231-28 ;
- Note de service DGAL/ SDSPA/ SDSSA/ N2003-8189 du 09 décembre 2003 : Application du règlement (CE) n° 1774/ 2002 en abattoir : guide pour le tri des sous-produits ;

- Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N 2008-8155 du 27 juin 2008 relative aux modalités d'utilisation d'une liste harmonisée caractérisant les anomalies et autres non-conformités rencontrées en abattoir de volailles et de lagomorphes et à l'origine de retraits de la consommation humaine ;
- Note d'information DGAL/SDSSA/N 2008-8212 du 12 août 2008 relative aux modalités de reconnaissance d'organismes habilités à effectuer la formation des personnels sur chaîne pour le retrait de carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et au tri des sous-produits ;
- Note de service DGAL/SPPST/SDSSA/N2008-8334 SG/SRH/SDDPRS/N2008-1285 du 22 décembre 2008 relative à la démultiplication de la formation « Inspections ante et post mortem des lots de volailles et lagomorphes ».

## Résumé :

La présente note définit la fréquence et les modalités d'évaluation par les services vétérinaires de la qualité du retrait des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et du tri des sous-produits animaux dans les abattoirs de volailles ou de lagomorphes agréés (salles d'abattage agréées à la ferme incluses) lorsque ces tâches sont assurées par le personnel des abattoirs.

Les dispositions de la présente note doivent être mises en œuvre dès que possible et au plus tard dès qu'un agent du département aura suivi la formation « Inspections *ante* et *post mortem* des lots de volailles et lagomorphes » dans laquelle cette méthode est présentée, soit au début du mois de février.

Cette note constitue l'une des composantes du programme pilote. Certains éléments liés (sanctions éventuelles, modalités de formation des opérateurs, conséquences sur les redevances,...) doivent encore être précisés. Cette note a pour objectif d'ancrer le principe de l'évaluation des opérateurs participant au retrait des carcasses manifestement impropres et au tri des sous-produits en proposant une méthode standardisée, conformément aux dispositions du règlement (CE) n°854/2004. Une première méthode a été testée par 3 DDSV au cours de l'été 2008 et a fait l'objet d'un appui scientifique et technique de l'AFSSA. Pour autant, considérant que cette méthode doit être soumise à l'épreuve de toutes les situations, une revue de la présente note est prévue à la fin du premier semestre 2009. Pour ce faire, vous transmettez vos commentaires et propositions d'améliorations du dispositif testé avant le 15 juin 2009.

L'évaluation des opérateurs est une **mission de base<sup>1</sup>** pour les fréquences minimales décrites et une **mission d'inspection programmable par l'administration<sup>1</sup>** – MIPA - (programme local d'inspection) pour les évaluations effectuées sur la base de la fréquence optimale.

**Mots-clés :** abattoir - volailles - lagomorphes - évaluation - inspection sanitaire – carcasse - sous-produit – retrait – tri – opérateurs – agents sur chaîne.

Destinataires	
<p><u>Pour exécution :</u></p> <p>- Directeurs départementaux des services vétérinaires</p>	<p><u>Pour information :</u></p> <p>- Préfets            - DRAAF            - Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux            - BNEVP            - ENV            - ENSV            - INFOMA</p>

<sup>1</sup> au sens de la lettre à diffusion limitée DGAL/SDPPST/MAPP L2008-001 du 21 septembre 2008 relative au protocole de gestion pour 2009 du programme 206 « Sécurité et qualité sanitaires de l'alimentation » (Mission agriculture, pêche, alimentation, forêt et affaires rurales) : cf. annexe IV – contrôle de l'inspection de second niveau dans les abattoirs de volailles - lagomorphes

## Sommaire

### Introduction

### I- Définitions, champ d'application, contexte et historique

A- Définitions et champ d'application de la présente note

B- Contexte réglementaire

C- Historique et durée de validité

### II- Modalités d'évaluation de la qualité des retraits de carcasses ou parties de carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et du tri des sous-produits opérés par les exploitants

A- Modalités d'évaluation de la conformité des retraits et tri des sous-produits opérés par les exploitants (approche globale)

1- Modalités d'évaluation de la qualité des retraits de carcasses

2- Modalités d'évaluation de la qualité du tri des sous-produits

B- Modalités d'évaluation des opérateurs aux tâches de retraits et de tri des sous-produits (approche individuelle)

1- Méthode

2- Calcul des erreurs individuelles

3- Conclusion de l'évaluation individuelle

4- Conséquences d'une évaluation défavorable individuelle

### III- Fréquence d'évaluation de la qualité des retraits de carcasses ou parties de carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et du tri des sous-produits opérés par les exploitants

A- Fréquence minimale d'évaluation de la qualité des retraits de carcasses et du tri des sous-produits

B- Fréquence optimale d'évaluation de la qualité des retraits de carcasses et du tri des sous-produits

### IV- Aspects documentaires.

# Introduction

La participation du personnel des abattoirs de volailles ou de lapins au retrait sur chaîne des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine existe de manière assez largement répandue dans les départements.

L'absence de référentiel sur la conduite à tenir selon la nature des anomalies, mais également sur les modalités d'encadrement de la participation des opérateurs d'abattoir au retrait sur chaîne a conduit les directions départementales à établir localement un cadre de fonctionnement plus ou moins formalisé et harmonisé au niveau départemental ou régional.

La présente note définit les modalités de mise en place, de suivi et de formalisation par les services vétérinaires de l'évaluation des opérateurs participant au retrait sur chaîne des carcasses et parties de carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et au tri des sous-produits qui en sont issus.

Pour l'application de la présente note, il convient de se référer au référentiel national (complété au fur et à mesure de la validation des fiches pour les différentes espèces). Le contenu de la présente note sera présenté dans le cadre de la formation démultipliée mise en place sur l'année de 2009 intitulée « Inspections *ante* et *post mortem* des lots de volailles et lagomorphes »<sup>2</sup>.

## I- Définitions, champ d'application, contexte et historique

### A- Définitions et champ d'application de la présente note

Pour l'application de cette note, « volaille » et « lagomorphe » s'entendent tels que définis dans l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 susvisé, et « Sous-produits animaux », « Matières de catégorie 2 » (C2) et « Matières de catégorie 3 » (C3) tels que définis dans le règlement (CE) n° 1774/2002 sus-visé.

Cette note s'applique à tous les établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes agréés :

- les abattoirs agréés CE ;
- les abattoirs dérogoires de faible capacité (loco-régionaux) amenés à devenir CE ;
- les salles d'abattage agréées à la ferme (palmipèdes gras),

dans lesquels le personnel des abattoirs participe aux contrôles officiels liés à l'inspection dite « produit ».

Cette note ne couvre en revanche pas l'inspection des ratites ni celle des animaux de boucherie abattus en abattoir de volailles qui doivent être conduites conformément aux dispositions du règlement (CE) n°854/2004 susvisé, ainsi qu'à celles du règlement (CE) n°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*, y compris pour les jeunes animaux de boucherie (en particulier les chevreaux)<sup>3</sup>.

### B- Contexte réglementaire

Certains éléments du contexte réglementaire concernant la participation du personnel des abattoirs aux tâches d'inspection en abattoir de volailles et de lagomorphes sont donnés en annexe 1.

Le programme pilote sera *in fine* consolidé par un décret et un arrêté pris en application de l'article L.

<sup>2</sup> Voir note de service DGAL/SPPST/SDSSA/N2008-8334 SG/SRH/SDDPRS/N2008-1285 du 22 décembre 2008 relative à la démultiplication de la formation « Inspections ante et post mortem des lots de volailles et lagomorphes »

<sup>3</sup> Le règlement (CE) n° 1244/2007 de la Commission du 24 octobre 2007 *modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 en ce qui concerne les mesures d'application relatives à certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et établissant des règles spécifiques concernant les contrôles officiels relatifs à l'inspection des viandes* introduit toutefois un certain nombre de mesures de flexibilité non détaillées dans la présente note.

231-4 III du code rural qui s'appuie lui-même sur l'article 17 du règlement (CE) n°854/2004. Ces textes préciseront notamment le périmètre et le contenu du programme pilote, les responsabilités respectives des services vétérinaires et des exploitants ainsi que les modalités de formalisation de ces responsabilités.

Au bilan, bien que les professionnels aient l'obligation de retirer du marché toute denrée impropre à la consommation humaine et soient responsables de la sécurité des produits mis sur le marché et de leur conformité aux dispositions communautaires, les services vétérinaires restent, pour l'inspection sanitaire et selon l'article L.231-1 du code rural, les gestionnaires du risque vis à vis des denrées animales ou d'origine animale. De ce fait, en tant que responsables de l'organisation de l'inspection en abattoir, ils doivent s'assurer que les tâches qui sont confiées aux opérateurs sur chaîne sont correctement effectuées et que ces derniers ont reçu une formation appropriée.

Il convient de rappeler tout de même que la mise en place d'un PMS intégrant une démarche HACCP pertinente (cf. note de service DGAL/SDSSA/N2008-8056 du 17 mars 2008 *relative à la maîtrise des risques sanitaires en abattoir de volailles : priorités en terme d'inspection - lien avec la démarche HACCP*) par l'exploitant est un pré-requis indispensable et une priorité (cf. Lettre à diffusion limitée DGAL/SDSSA/L2008-N° 0693 du 30 juillet 2008 qui informe de la mise en place d'un indicateur BOP (Budget Opérationnel de Programme) pour le suivi de la mise en conformité des abattoirs de volailles / lapins).

## C- Historique de l'élaboration de la présente note et durée de validité

L'un des objectifs du groupe de travail national « rénovation de l'inspection dans les filières avicole et cunicole » était de proposer une méthode d'évaluation des opérateurs participants aux tâches de retrait des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et de tri des sous-produits animaux.

La méthode finalisée par ce groupe début 2008 a été testée au cours de l'été 2008 dans 3 départements (Lettre à diffusion limitée DGAL/SDSSA/L2008-N° 055 1 du 18 juin 2008 *relative à un test sur les modalités d'évaluation des opérateurs sur chaîne participant au retrait des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et au tri des sous-produits dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes*). Elle a également fait l'objet en parallèle d'une demande d'appui scientifique et technique auprès de l'AFSSA (avis rendu le 01/10/08).

La présente note prend en compte les remarques transmises par les DDSV ayant testé le dispositif ainsi que celles de l'AFSSA. Pour autant, le dispositif proposé n'a pas été mis à l'épreuve de toutes les situations, chaque région ou bassin ayant des profils d'exploitant et d'abattoirs spécifiques. C'est la raison pour laquelle, même si le principe de l'évaluation des opérateurs sur chaîne doit être considéré comme pérenne, la présente note fera l'objet d'une revue à la fin du premier semestre 2009 et sera améliorée à la lumière de l'expérience acquise. Aussi je vous remercie de bien vouloir faire part de vos commentaires, remarques et propositions d'amélioration sur ce dispositif au Bureau des établissements d'abattage et de découpe ([bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)) **avant le 15 juin 2009**.

Remarque : la présente note n'aborde pas les aspects relatifs à la formation des opérateurs sur chaîne, qui seront traités dans le cadre du décret et de l'arrêté sus-mentionnés.

## II- Modalités d'évaluation de la qualité des retraits de carcasses ou parties de carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et du tri des sous-produits opérés par les exploitants

- L'objectif visé est de vérifier que les produits mis sur le marché sont conformes aux dispositions réglementaires en vigueur. La vérification de la conformité des retraits et du tri des sous-produits effectués par les exploitants doit donc se faire en première intention au niveau de l'organisation générale et de l'application des retraits et du tri des sous-produits dans leur ensemble (cf. II-1).

Néanmoins, en cas de résultat défavorable constaté sur la gestion globale des retraits et du tri que l'exploitant réalise, il pourra être procédé à une évaluation individuelle des opérateurs chargés d'assurer ces tâches afin d'identifier les facteurs d'amélioration possibles (renouvellement de formation, réorganisation interne, changement d'opérateurs,...) (cf. II –2).

## A- Modalités d'évaluation de la conformité des retraits et tri des sous-produits opérés par les exploitants (approche globale)

Le premier contrôle à effectuer est un contrôle qualitatif : organisation adaptée et relais entre et au sein des équipes corrects, positionnement des agents, modalités (conditions et délais) de retrait et de tri, formation du personnel,...

Il est rappelé ici que la règle de base est que :

- les animaux morts (cadavres) ne doivent pas être accrochés ;
- les carcasses manifestement impropres à la consommation humaine doivent être retirées le plus précocement possible : pour les volailles, après la plumaison, certaines carcasses ne devant pas aller jusqu'à l'étape d'éviscération sous peine de contamination de la chaîne.

Par ailleurs, tous les produits destinés à la consommation humaine doivent avoir fait l'objet d'une inspection / d'un contrôle visant à éliminer les parties jugées impropres à la consommation humaine (carcasses, abats, pattes,...), que le tri se fasse sur chaîne ou lors du traitement de ces différentes parties de carcasses.

Il peut ensuite être procédé à une évaluation quantitative de la qualité des retraits sur chaîne et du tri des sous-produits.

Deux types d'erreurs peuvent être constatés lors du retrait des carcasses ou du tri des sous-produits :

Type d'erreur	Retrait des carcasses	Tri des sous-produits
Erreur par défaut (α)	Ne pas retirer une carcasse manifestement impropre à la consommation.	Placer une carcasse en C3 alors quelle aurait dû l'être en C2
Erreur par excès (β)	Retirer une carcasse ne justifiant pas un retrait	Placer une carcasse en C2 alors quelle aurait dû l'être en C3

L'erreur α représente le « risque consommateur » au sens large, en lien avec les différents aspects de la santé publique vétérinaire (sécurité sanitaire des aliments et santé animale).

L'erreur β ne concerne quant à elle que les exploitants (conséquences financières).

L'action des services d'inspection consiste donc à vérifier que les erreurs par défaut sont minimales. Au vu des objectifs fixés, cette dernière passe par :

- l'examen des carcasses destinées à être commercialisées et l'absence de lésions ou d'autres anomalies qui auraient dû conduire à écarter ces viandes (erreurs par défaut) ;
- l'examen des carcasses retirées sur chaîne et leur affectation dans la catégorie appropriée de sous-produits (tri en C2 / C3).

Il est à noter que :

- dans les abattoirs dans lesquels aucun tri des sous-produits n'est effectué, l'ensemble des sous-produits étant destiné au C2, il est inutile de procéder à l'évaluation des modalités de tri des sous-produits ;
- certains retraits partiels peuvent être effectués en atelier de découpe annexé. Il convient néanmoins de s'assurer qu'une procédure a été mise en place et est appliquée pour éviter les contaminations croisées. Si tel n'était pas le cas, les carcasses concernées devront être considérées comme des erreurs par défaut.

## 1- Modalités d'évaluation de la qualité des retraits de carcasses

### Principe :

L'évaluation de la conformité des retraits de carcasses opérés par l'exploitant s'effectue par l'observation, selon une fréquence définie (cf. III), de tout ou partie de la production du jour de la vérification. Pour cela, la conformité des carcasses sera vérifiée après le dernier poste de retrait, correspondant à l'évaluation réelle de la qualité des produits destinés à la mise sur le marché (selon les équipements de l'abattoir : sortie de chambre froide, entrée de ressuage,...).

Lors de ces contrôles, il sera relevé :

- le nombre de carcasses non retirées et qui auraient dû l'être (en totalité) (N) ;
- le nombre total de carcasses observées (Nt)<sup>4</sup>.

Il sera ensuite procédé, pour chaque session d'évaluation au calcul suivant :

$$\text{Erreur « par défaut »} = \frac{N \times 100}{Nt}$$

NB : en cas d'abattage multi-espèces sur une même chaîne, le test pourra être conduit sur les différentes espèces séparément pour identifier le cas échéant, si les erreurs par défaut observées sur les retraits sont liées à certaines espèces en particulier.

### Durée et adaptation à la taille de l'entreprise

L'évaluation de la qualité des retraits de carcasses manifestement impropres ne peut pas être rigoureusement identique selon qu'elle est conduite dans un très petit abattoir à chaîne non automatisée ou dans un abattoir industriel abattant plusieurs milliers (voire plus d'une dizaine de milliers) d'animaux à l'heure.

Dans les abattoirs dont la cadence d'abattage est égale ou supérieure à 1800 animaux / h (1 carcasse toutes les 2 secondes), l'évaluation du retrait dure de 20 minutes à une heure, afin d'avoir matière au retrait, et est conduite sur un lot (ou plusieurs lots) sélectionné(s) de manière aléatoire. La chaîne doit fonctionner en condition normale de production. Le test est valide si l'observation a été effectuée sur un minimum de 1000 animaux.

Dans les autres cas, et en particulier dans les abattoirs de moins de 500 tonnes et ceux qui n'abattent que leur propre production (abattage en exploitation, y compris les salles d'abattage agréées à la ferme), cette évaluation se fait par la vérification, au cours d'une inspection, de l'absence dans la chambre froide de stockage (voire de ressuage) de carcasses qui auraient dû être retirées de la consommation humaine. La ou les inspection(s) au cours de la(des)quelle(s) l'évaluation est effectuée doit (doivent) donc avoir lieu juste après une période d'activité. Il convient donc de s'en assurer en consultant les jours d'abattage habituels déclarés dans le dossier d'agrément en cas d'activité discontinuée.

### **Conclusion de l'évaluation globale de la qualité des retraits de carcasses**

Une conclusion favorable est donnée si :

- dans les petites structures (moins de 500 tonnes et abattoirs en exploitation) aucune carcasse non retirée alors qu'elle aurait dû l'être n'a été identifiée ;
- dans les abattoirs « industriels » la valeur unique ou la moyenne arithmétique annuelle (lorsque plusieurs évaluations ont été conduites) des erreurs par défaut est inférieure ou égale à 0,5‰ soit 5 pour 10 000 et aucun des calculs d'erreur sur l'année ne dépasse 2‰.

<sup>4</sup> Le nombre total de carcasses observées peut être calculé en multipliant la cadence d'abattage par la durée de l'observation (ex : 6000 anx/h x 0,5 h (30 minutes) = 3000 carcasses. NB : si tous les crochets ne sont pas occupés, il sera procédé à une estimation des espacements ; ces derniers seront soustraits du résultat précédent.

Dans les autres cas, l'évaluation n'est pas satisfaisante. Des actions correctives doivent être apportées (renouvellement de la formation des opérateurs, changement de poste,...) et la fréquence d'évaluation par les services vétérinaires augmentée jusqu'à obtention d'un résultat satisfaisant.

NB : Les carcasses non retirées par l'exploitant et identifiées comme étant manifestement impropres à la consommation humaine par les services vétérinaires doivent être retirées de la consommation humaine.

## 2- Modalités d'évaluation de la qualité du tri des sous-produits

### Principe :

L'évaluation de la conformité du tri de sous-produits opéré par l'exploitant s'effectue par l'observation, selon une fréquence définie, de tout ou partie des retraits (carcasses et parties de carcasses) effectués le jour de la vérification. Pour cela, il sera procédé :

- soit à l'examen du contenu des bacs de sous-produits C2 et C3, pour autant que cette opération puisse se faire dans des conditions hygiéniques ;
- soit à l'évaluation du tri effectué par les opérateurs aux différents postes de retrait (cf. point III-2).

Cette évaluation sera complétée par le suivi de l'évolution des tonnages de sous-produits des catégories 2 et 3 dans le temps.

Lors de ces contrôles, il sera relevé :

- dans le bac de C2, le nombre de carcasses retirées par l'opérateur et placées correctement dans le bac C2 (l'agent des services vétérinaires aurait pris la même décision) (N2) ;
- dans le bac de C3, le nombre de carcasses qui auraient dû être mises dans le bac de C2 (N3).

Il sera ensuite procédé, pour chaque session d'évaluation au calcul suivant (pourcentage d'erreurs commises par défaut) :

$$\% \text{ d'erreur par défaut} = \frac{N3 \times 100}{(N2 + N3)}$$

### Volumes contrôlés et adaptation à la taille de l'entreprise

Comme précédemment, il convient que le contrôle soit adapté à la taille de l'établissement. Pour ce faire :

–dans les établissements « industriels », il sera procédé à un contrôle aléatoire portant sur un minimum de 25 carcasses retirées et placées dans le bac de C2 et 50 en C3. Ces valeurs seront doublées lorsque les sous-produits sont destinés à l'alimentation d'animaux de zoos, chiens de meute,... (non traités thermiquement) ;

–dans les autres cas, le contrôle portera sur l'ensemble des retraits présents dans les bacs, correspondant aux retraits du jour et / ou de la veille.

Remarque : lorsque les sous-produits sont congelés (ramassage des saisies à une fréquence inférieure à 1 fois tous les 2 jours), l'évaluation se fera selon les modalités décrites en II-B.

### **Conclusion de l'évaluation globale de la qualité du tri des sous-produits**

Une conclusion favorable est donnée si :

–dans les petites structures (moins de 500 tonnes et abattoirs en exploitation) au plus 1 carcasse a été placée en bac C3 alors qu'elle aurait dû l'être dans le bac de C2 ;

–dans les abattoirs « industriels » la valeur unique ou la moyenne arithmétique annuelle (lorsque plusieurs évaluations ont été conduites) des erreurs par défaut est inférieure ou égale à 5% et aucun des calculs d'erreur sur l'année ne dépasse 8%. Ces valeurs sont ramenées à 2% et 5% respectivement si les sous-produits de catégorie 3 sont destinés aux animaux de zoos, chiens de meute, ...



Dans les autres cas, l'évaluation n'est pas satisfaisante. Une formation sur le tri des sous-produits doit être entreprise pour les opérateurs concernés.

## B- Modalités d'évaluation des opérateurs aux tâches de retraits et de tri des sous-produits (approche individuelle)

Les présentes dispositions ne s'appliquent qu'aux abattoirs dans lesquels au moins 2 personnes différentes participent aux retraits sur chaîne et/ou au tri des sous-produits.

Lorsque les résultats de l'évaluation globale (II-A) sont défavorables ou que l'évaluation globale ne peut être envisagée (notamment pour le contrôle de la qualité du tri des sous-produits), il pourra être procédé par les services vétérinaires à une évaluation individuelle des opérateurs procédant à des tâches de retrait sur chaîne et, le cas échéant, de tri des sous-produits le jour du contrôle.

Une évaluation individuelle repose sur une séquence d'évaluation du retrait pour un lot sélectionné de manière aléatoire. Chaque séquence dure de 20 minutes à une heure, afin d'avoir matière suffisante à l'évaluation (objectif : plus de 1000 carcasses « abattues » et observées<sup>5</sup>). La chaîne doit fonctionner en condition normale de production.

Remarque : L'évaluation individuelle des opérateurs permet de cibler les éventuels points d'amélioration possibles pour permettre d'atteindre les objectifs fixés au niveau de l'établissement et d'identifier les personnes devant actualiser leurs connaissances sur la conduite à tenir selon les anomalies.

### 1- Méthode

Durant le contrôle, l'agent des services vétérinaires est placé en aval de l'opérateur évalué. Le cas échéant, il retire et décompte les carcasses manifestement impropres qui n'auraient pas été détectées et les place dans deux contenants distincts de ceux de l'opérateur (1 bac C2 et 1 bac C3). A la fin de la séquence d'évaluation, il contrôle le contenu des bacs de retraits des volailles et de lagomorphes de l'opérateur.

Dans la mesure où il ne s'agit plus d'une approche systémique mais individuelle et ponctuelle, il convient lors de l'évaluation de prendre en compte les erreurs par défaut, mais également par excès.

### 2- Calcul des erreurs individuelles

A l'issue de la période de test, il est procédé aux comptages et calculs suivants :

1/ calcul du nombre de carcasses observées (N0) = cadence horaire X nombre d'heures de test résultat auquel sont soustraits les espacements éventuels (crochets vides) ; vérifier la validité du test (nombre de carcasses observées supérieur à 1000) ;

2/ comptage :

- du nombre de carcasses dans les bacs C2 (1) et C3 (2) de l'opérateur N
- du nombre de carcasses retirées par excès (FP) : nombre de carcasses présentes dans les bacs C2 et C3 de l'opérateur et qui n'auraient pas dû être retirées ;
- du nombre de carcasses placées dans le bac C2 qui auraient dû l'être dans le bac C3 (3) et le nombre de carcasses placées dans le bac C3 qui auraient dû l'être dans le bac C2 (4)
- du nombre de carcasses non retirées par l'opérateur mais retirées par l'agent des services vétérinaires (placé en aval) dans les bacs C2 (5) et C3 (6) FN (FN=5+6);

3/ calcul du nombre de carcasses qui auraient dû être retirées (N2) = nombre de carcasses retirées par l'opérateur (C2 et C3) N – nombre de carcasses retirées par excès (FP) + nombre de carcasses non

<sup>5</sup> En deçà de ce nombre, il convient de s'interroger sur la pertinence de procéder à une évaluation individuelle

retirées alors qu'elles auraient dû l'être (FN)

4/ Calcul des erreurs vis à vis des retraits de carcasses :

$$\text{Erreurs carcasses par défaut} = \frac{\text{FN} \times 100}{\text{N2}}$$

$$\text{Erreurs carcasses par excès} = \frac{\text{FP} \times 100}{\text{N0-N2}}$$

5/ Calcul des erreurs vis à vis du tri des sous-produits :

$$\text{Erreurs par défaut} = \frac{(4) \times 100}{(1+4)}$$

$$\text{Erreurs par excès} = \frac{(3) \times 100}{(2+3)}$$

### 3- Conclusion de l'évaluation individuelle

Une conclusion favorable est donnée si l'opérateur obtient :

a) pour la partie retrait des carcasses :

- des erreurs par défaut inférieures ou égales à 5%<sup>6</sup>;
- et des erreurs par excès inférieures à 2 %.

b) pour la partie tri des sous-produits :

- des erreurs par défaut inférieures à 5%
- et des erreurs par excès inférieures à 10%<sup>7</sup>.

### 4- Conséquences d'une évaluation défavorable individuelle

Pour chacun des opérateurs dont l'évaluation se sera révélée défavorable, une formation complète pour atteindre les objectifs fixés est programmée à nouveau. La suspension temporaire de la participation aux tâches de retrait peut être envisagée dans l'attente de cette formation. En tout état de cause, une moyenne des pourcentages d'erreurs par défaut défavorable à deux formations successives conduit à une demande, par les services vétérinaires, de remplacement de l'opérateur sur chaîne et de retrait de la liste des personnes pouvant participer aux tâches de contrôle sur chaîne.

Remarque : qu'il s'agisse d'évaluation globale ou individuelle, si la nature des erreurs est identifiée, il convient d'en informer l'exploitant afin que l'action corrective puisse être apportée sous les meilleurs délais (sans attendre par exemple une nouvelle formation du personnel : tel serait le cas par exemple si les erreurs commises sont toutes liées à une non détection ou un mauvais tri lié à un motif (une lésion) en particulier,...).

<sup>6</sup> Ex : pour un lot avec un taux de retrait total de 1% et une observation portant sur 2000 animaux abattus, le test est satisfaisant si l'opérateur n'a pas identifié et retiré au plus 1 carcasse sur les 20 carcasses du lot à retirer et a retiré moins de 4 carcasses sans motif apparent. Pour les sous-produits, il aura un résultat satisfaisant si sur les 20 carcasses à retirer il en place au plus 1 dans le bac C3 alors qu'elle aurait dû l'être dans le C2 et 2 dans le C2 alors qu'elles auraient dû l'être dans le C3.

<sup>7</sup> L'interprétation de ce résultat devra se faire avec prudence car les erreurs par excès incluent également les retraits « commerciaux »

### III- Fréquence d'évaluation de la qualité des retraits de carcasses ou parties de carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et du tri des sous-produits opérés par les exploitants

Il a été retenu dans la présente note, comme pour les inspections « établissement » de définir une fréquence minimale d'inspection (A), tout en donnant, à titre indicatif, une méthode de calcul intégrant des critères de reclassement, qui doit néanmoins intégrer les contraintes liées aux ressources disponibles (B).

#### A- Fréquence minimale d'évaluation de la qualité des retraits de carcasses et du tri des sous-produits

La fréquence minimale à laquelle doivent être conduites les évaluations de la qualité des retraits de carcasses et de tri des sous-produits, et qui s'applique dans tous les cas, est donnée dans le tableau suivant :

Tonnage annuel de l'abattoir / de la chaîne (poids carcasse) Année n-1	Fréquence <u>minimale</u> de vérification de la conformité (nb de contrôles / an / chaîne <sup>8</sup> )	Fréquence <u>minimale</u> d'évaluation des modalités de tri des sous-produits (nb de contrôles / an) <sup>9</sup>
≤ 100	1	1
100 < tonnage ≤ 500	1	1
500 < tonnage ≤ 2000	2	2
2000 < tonnage ≤ 15000	3	3
> 15000	4	4

Ces fréquences seront en outre doublées :

- dans les abattoirs exportant directement vers les pays tiers exigeant un agrément spécifique ;
  - dans les abattoirs classés III ou IV,
- sauf si ces outils font l'objet d'inspections quotidiennes par un agent des services vétérinaires, auquel le contrôle des retraits (pas nécessairement formalisé) est quasi permanent.

Dans les abattoirs de plus de 500 tonnes, l'évaluation des opérateurs sera effectuée au strict minimum une fois par an au moins par le vétérinaire officiel.

#### B- Fréquence optimale d'évaluation de la qualité des retraits de carcasses et du tri des sous-produits

**La fréquence optimale de contrôle** (F, en nombre d'évaluations par an) est définie en tenant compte de plusieurs facteurs de risque :

$$F = b \times F1 \times F2 \times E \times O$$

Où : b = volume de production,  
F1 = fiabilité des procédures en contrôle en *ante mortem*  
F2 = fiabilité des procédures en contrôle en *post mortem*  
E = facteur de risque lié aux espèces abattues

<sup>8</sup> Le nombre de chaînes d'abattage est compté à l'entrée en ressuage.

<sup>9</sup> Cette fréquence est la fréquence minimale par établissement, quel que soit le nombre d'espèces ou catégories d'animaux abattus. Par exemple, les 4 contrôles prévus dans les outils de plus de 5000 tonnes peuvent être répartis selon l'importance respective des catégories d'animaux abattus (ex : 2 portant sur les retraits en poulet, 1 sur la pintade et 1 sur les réformes si l'abattoir a 50% de son tonnage effectué dans l'abattage des poulets et 25 % pour les pintades ainsi que pour les réformes). De même, dans le cas particulier des petites structures multi-espèces, le contrôle pourra ne porter que sur l'espèce majoritaire.

O = origine des animaux

Les valeurs possibles pour les différents paramètres sont données en annexe 2 de la présente note. Le nombre d'évaluations à conduire par an peut ainsi varier de 1 (fréquence minimale) à 32 fois par an. Cette fréquence demeure néanmoins indicative. La programmation de ces inspections est laissée à l'appréciation du DDSV : elle constitue une MIPA (programmation locale d'inspection).

Remarque :

Les évaluations décrites dans la présente note peuvent être effectués au cours des mêmes inspections que celles conduites plus spécifiquement en lien avec l'audit des établissements.

## IV Aspects documentaires.

Les supports d'enregistrement utilisables pour l'évaluation globale « carcasse » et « sous-produits » ainsi que pour l'évaluation individuelle (mêmes thèmes) sont donnés en annexe 3 de la présente note pour les grosses structures.

Pour les petites structures, la réalisation des contrôles portant sur la qualité du retrait et du tri feront l'objet d'une mention dans les items E1202 (obligations du professionnel en lien avec les missions de contrôle des services vétérinaires en *post mortem*) et E1001 (Gestion à l'abattoir des sous-produits animaux et autres déchets) respectivement de la grille d'inspection.

Dans tous les cas, le fait que l'établissement ou les opérateurs aient été évalués sur la qualité du retrait ou du tri des sous-produits doit être mentionné dans un rapport d'inspection, de même que les conclusions de cette évaluation et les décisions prises.



Je vous remercie de bien vouloir me faire part des difficultés éventuelles que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente note en particulier au moyens de FROS. Les propositions d'améliorations demandées au I-C de la présente note (pour le 15 juin 2009) seront en revanche transmises directement au Bureau des établissements d'abattage et de découpe ([bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)).

Le Directeur Général de l'Alimentation  
Jean-Marc BOURNIGAL

## Annexe 1 : Contexte réglementaire

L'article 17 du **règlement (CE) n°178/2002** définit comme précepte de la refonte réglementaire dans le domaine sanitaire la responsabilité primaire des exploitants du secteur alimentaire (articles 14, 17 et 19 notamment). Ces derniers doivent veiller « à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution dans les entreprises placées sous leur contrôle, à ce que les denrées alimentaires répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités et vérifient le respect de ces prescriptions ». L'article 14 de ce règlement précise par ailleurs qu' « aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme : a) préjudiciable à la santé ; b) impropre à la consommation humaine ».

Le **règlement (CE) n°854/2004** définit en parallèle la liste (non exhaustive) des denrées considérées comme impropres (chapitre V de la section II de l'annexe I). Il précise également les modalités d'inspection *ante* et *post mortem* des volailles et lagomorphes (chapitres V et VI de la section IV de l'annexe I) ainsi que les conditions sous lesquelles le personnel des abattoirs peut être autorisé à exercer les activités des auxiliaires officiels spécialisés en rapport avec le contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes (A points a et b du chapitre III de la section III de l'annexe I), en particulier :

- l'établissement doit avoir appliqué avec succès des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures fondées sur le système HACCP pendant au moins 12 mois ;
- le personnel de l'établissement doit avoir reçu une formation comparable à celle des auxiliaires officiels spécialisés (pour les tâches qui leur sont confiées) ;
- le vétérinaire est présent, supervise ces activités et effectue régulièrement des contrôles et consigne par écrit les résultats.

En accord avec l'annexe II, chapitre XII, formation, du règlement (CE) n° 852/2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires* : « les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle et au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation ».

**Annexe 2 : Valeurs des paramètres utilisés pour le calcul de la fréquence optimale de contrôle de la qualité du retrait des carcasses manifestement impropres et du tri des sous-produits**

Paramètre \ valeur	0,5	1	1,5	2
<b>b</b>	≤ 500 tonnes	500 < tonnage ≤ 2 000	2000 < tonnage ≤ 15 000	> 15 000

Tableau 1a. Valeurs possibles pour le paramètre b

Paramètre \ valeur	1	2
<b>F1</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Absence d'abattage sans fiche ICA ;</li> <li>- Contrôle systématique par l'exploitant des fiches ICA et vérification de la concordance avec état du lot reçu et le nombre d'animaux ;</li> <li>- respect des critères d'alerte définis ;</li> <li>- Ordonnancement des abattages prenant en compte les informations sanitaires reçues</li> </ul>	<p>1 des 4 critères ou plus non respecté(s)</p> <p>ou</p> <p>historique de l'établissement non satisfaisant sur ce thème</p>
<b>F2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Opérateurs placés à des postes pertinents avec du matériel approprié (cf. annexe technique)</li> <li>- Formation des opérateurs au retrait et au tri datant de moins de 2 ans</li> <li>- résultats satisfaisants à la dernière évaluation concernant les erreurs par défaut sur les retraits « carcasses »</li> </ul>	<p>1 des 4 critères ou plus non respectés</p> <p>ou</p> <p>Évaluation précédente non satisfaisante (<i>vide infra</i>)</p>
<b>E (1)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poulets de chair</li> <li>- Pintades</li> <li>- Cailles, faisans, perdrix et pigeons, sauf réformes</li> <li>- Lapins et apparentés</li> <li>- Canards maigres et oies maigres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dindes de chair</li> <li>- Animaux de réforme (toutes espèces)</li> <li>- Canards et oies grasses</li> </ul>
<b>O</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Animaux tous originaires de l'exploitation,</li> <li>- ou animaux originaires d'exploitations non considérées comme « non satisfaisantes à l'issue des visites sanitaires avicoles »</li> </ul>	<p>Autres cas, en particulier en cas de réception d'animaux importés (pas de connaissance sur les élevages d'origine, au-delà du contenu du certificat)</p>

Tableau 1b. Valeurs des paramètres pour le calcul de la fréquence optimale de contrôle des retraits effectués par le personnel des abattoirs

(1)Remarque : pour les abattoirs multi-espèces, la note E sera égale à 2 si le tonnage obtenu à partir d'animaux appartenant aux 4 catégories d'animaux donnant lieu à cette note représente plus de 25% du tonnage total an

**Annexe technique :**  
**Conditions d'aménagement des postes de retrait sur chaîne.**

**1/ Référence réglementaire :**

Règlement (CE) N°853/2004, annexe III, section II chapitre IV point 6 : « les exploitants des abattoirs doivent suivre les instructions de l'autorité compétente afin de faire en sorte que l'inspection *post mortem* soit effectuée dans des conditions appropriées et notamment que les animaux abattus puissent être inspectés comme il se doit ».

**2/ Aménagement des postes de retrait sur chaîne.**

Chaque poste d'inspection sur chaîne doit répondre à un certain nombre de caractéristiques :

- accès aisé,
- surface suffisante permettant le retrait dans toutes les conditions d'abattage,
- hauteur adéquate (un podium mobile constitue une bonne solution car il permet à l'opérateur de se placer à hauteur de sa vision),
- éclairage suffisant ne modifiant pas la couleur des viandes (Par analogie avec les abattoirs d'animaux de boucherie, une intensité de 540 Lux pour les postes d'inspection peut être préconisée dans les abattoirs de volailles),
- tri et évacuation facile des saisies dans des containers correctement identifiés et réservés à ce seul usage,
- présence d'au moins un lave-mains à commande non manuelle situé à proximité de chaque poste d'inspection,
- balance pour la pesée des retraits à proximité du poste d'inspection ou entre ce dernier et le local frigorifique de saisie. Ce poste de pesée doit être facile d'accès,
- miroir ou système équivalent permettant de voir toutes les surfaces de la carcasse.

Les locaux devront être conformes aux dispositions du règlement (CE) N°853/2004, annexe III, section II chapitre II.