

Appréhender la gestion des contaminations carcasses dans le secteur abattage de porcs dans l'optique du respect de la réglementation américaine
Eléments de réflexion

classification	objectifs	Comment ?	En pratique	Réglementation américaine		
				chapitre	exigences	commentaires
Prérequis Bonnes pratiques d'hygiène	- mettre en œuvre des bonnes pratiques pour la maîtrise des contaminations fécales	-étudier les postes de façon à optimiser les pratiques hygiéniques, et éviter au maximum la contamination des carcasses	-établir des instructions de travail -formation du personnel en particulier aux postes dits « sensibles » -gestion du personnel formé (congelés, suppléances, tutorat...)	SPS	- instructions orales possibles	
prévention de la contamination	- gérer les contaminations accidentelles sur les postes sensibles : (détournage rosette + éviscération)	- identifier les postes « sensibles » - prévoir leur parage , ce qui implique repérage, marquage et déviation de la chaîne préalables	-prévoir des instructions de travail pour chaque poste concerné par : - le repérage et le marquage - la déviation - et le parage final de ces carcasses	SSOP	- Procédures écrites - Contrôles opérationnels quotidiens écrits = contrôle du respect des instructions de travail <i>(NB : les contrôles préopérationnels n'ont à priori pas de sens en l'absence de carcasses)</i>	- Partie intégrante du dossier SSOP - pouvoir apporter la preuve des contrôles
	- éviter les contaminations croisées lors de contamination accidentelle d'une carcasse	- étudier les risques de contaminations croisées à chaque poste (par ex, méthode 5 M)	- instructions de travail pour chaque poste lors et après le passage d'une carcasse souillée (nettoyage et désinfection mains, nettoyage et désinfection matériel etc...) - vérifier			
<u>Ecarter</u> les <u>viandes dangereuses</u> pour la santé humaine	Gestion du CCP « zéro contamination fécales »			HACCP	CCP obligatoire	
	- établir la surveillance de l'absence de contamination fécale	- mettre en place un contrôle final des carcasses	déterminer une méthode de surveillance précisant - le lieu de contrôle - les personnes chargées de la surveillance (titulaire, suppléant(s), formation...) - la fréquence - les modalités de surveillance avec documents (photos) à l'appui si nécessaire (ex : « comment distinguer contamination fécale ou digestive de la présence de particules noires, dues aux rails... »		Les fiches de contrôles doivent strictement respecter les modalités prévues dans les instructions sous peine de perte du contrôle du process et commercialisation de denrées dangereuses	- Surveillance exercée par personnel identifié - Preuves écrites formalisées avec exigences US : date, signature, mentions écrites en clair
	- s'assurer de l'efficacité de la surveillance	- exercer un contrôle de second niveau sur le personnel de surveillance - mesurer le résultat par des analyses	- activité de vérification de la surveillance sous forme d'instruction écrite : - fréquence (justifiée) - modalités : - observation directe de l'employé - plan d'analyse bactérios		Nb : le contrôle bactériologique des carcasses (carte de contrôle ou autre) fait partie des activités de vérification	(Le calibrage qui est l'activité de vérification permettant de <u>s'assurer du bon fonctionnement des appareils de mesure des CCP</u> n'est pas pertinent pour ce CCP)
	- prévoir l'éventuelle perte de maîtrise du système et la gérer de façon à ne pas mettre sur le marché des aliments dangereux	-gérer les écarts = non conformité = présence de souillure fécale au lieu de contrôle du CCP	- établir des mesures correctives préétablies écrites (fiche type) permettant - de garantir que la (ou les carcasses si contrôle discontinu) sont parées - le retour à la normale - d'analyser les causes possibles - et donc de prévoir les mesures préventives appropriées (cf ex d'analyse plus loin)		Preuves écrites et justifiées Formalisées avec exigences US : date, signature, mentions écrites en clair	-non conformité = absence de parage d'un porc porteur de contaminations fécales ayant comme conséquence la poursuite du process pour une carcasse contaminée et donc dangereuse - la contamination au poste de détournage anus ou éviscération est une défaillance d'un point de vue de l'hygiène, mais <u>pas</u> une <u>non conformité</u> système si la gestion de cette carcasse est conforme au plan SSOP (détection / parage)

Point de départ : constat de l'opérateur chargé de la surveillance : présence de contamination digestive = non conformité au CCP

Exigences gestion non conformités plans HACCP USDA	Qu'est ce qui est demandé ?	En pratique	Analyse de la situation	commentaire
1) prendre des mesures sur le produit	<ul style="list-style-type: none"> - de ne pas mettre sur le marché des aliments dangereux pour la santé - et d'en apporter la preuve - prévenir un responsable de l'encadrement 	<ul style="list-style-type: none"> - dévier la carcasse - la parer - remplir la fiche = élément de preuve - prévoir les modalités de communication 		<p>au cas où la surveillance est de type dyscontinue (1 carcasse contrôlée toutes les 10 par exemple), la perte de maîtrise du système a pu commencer à n'importe quelle carcasse entre le dernier contrôle conforme et le contrôle non conforme : on doit donc revoir l'ensemble de ces carcasses pour être sûr de ne pas avoir mis sur le marché des aliments dangereux)</p>
2) rechercher la cause de la non conformité....	<p>Il ne s'agit pas</p> <ul style="list-style-type: none"> - de rechercher la cause de la contamination de la carcasse (= cause primaire = la carcasse a été contaminée à tel poste) <p>Il s'agit</p> <ul style="list-style-type: none"> de rechercher la cause de la présence d'une carcasse présentant des souillures à un stade du process où toutes les souillures auraient dues être éliminées conformément au plan SSOP 	<p>Plusieurs cas possibles :</p> <ul style="list-style-type: none"> - défaut de parage d'une carcasse repérée - défaut de repérage d'une carcasse souillée ; plusieurs cas possibles : <ul style="list-style-type: none"> - défaillance du repérage au poste prévu - carcasse souillée après le poste repérage, par contamination croisée et défaillance à un poste suivant (absence nettoyage matériel ou main..) - les deux - autre ? 	<p>Q1 :- la carcasse portait-elle un « S » ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - si OUI : défaut de parage - si NON : <p>Q2 : la carcasse suivait-elle une carcasse souillée ? (et donc porteuse du « S »)</p> <ul style="list-style-type: none"> - si OUI : contamination croisée et/ou défaut de repérage - si NON : défaut de repérage au poste prévu : <p>Q3 : quelle que soit la conclusion (pb parage, repérage ou contamination croisée) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pourquoi ? noter les éléments de réponse utiles dans l'analyse <ul style="list-style-type: none"> - <u>taille de la souillure, localisation</u> (pb repérage : luminosité, ombres portées, endroit peu visible sans manip ...) - <u>pb personnel</u> : absence du titulaire, suppléant insuffisamment formé etc.. 	<p>Etablir une fiche type précisant sous forme de tableau par exemple</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) le type, la taille et la localisation de la souillure, par exemple sur une silhouette de porc 2) indiquer questions et y répondre par Oui ou Non <ul style="list-style-type: none"> - la carcasse portait un « S » ou pas ? - la carcasse suivait-elle une carcasse souillée ou pas ? 3) selon les réponse, identifier le type de défaillance 4) personnel formé ? ou non ?, efficace ou non ? <p>etc...</p> <p><i>(NB : il est évident qu'on ne pourra pas toujours établir avec certitude une cause unique)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - mesures à prévoir à l'avance
Et l'éliminer	<ul style="list-style-type: none"> - après avoir identifié la cause réelle, faire en sorte que la non conformité ne se répète pas 	<ul style="list-style-type: none"> - se rendre au(x) postes supposés de défaillance et y remédier au plus vite (sensibilisation, contrôle des gestes, repérage en double, surveillance du parage etc..) 		
3) rétablir des conditions de productions normales	<ul style="list-style-type: none"> - supposer que la défaillance a pu se répéter avant d'être repérée, et ne pas attendre le prochain constat de non conformité 	<ul style="list-style-type: none"> - reconstruire toutes les carcasses accessibles avant qu'elles ne parviennent au poste de surveillance du CCP, dévier si besoin des carcasses et les parer 		<p>Prévoir les mesures possibles à l'avance de façon à ne pas perdre de temps (préciser sur une annexe les mesures possibles, ou sur la fiche)</p> <p>Les renseigner par écrit</p>
4) mesures préventives	<p>Une analyse fine de la situation doit permettre d'éviter que la défaillance ne se répète</p> <p>Elle peut comprend aussi la recherche de l'élimination de la cause primaire de contamination</p>	<p>Ex :</p> <ul style="list-style-type: none"> - améliorer l'éclairage au poste de repérage - former plus de personnes pour pouvoir assurer le remplacement des personnes formées - doubler le poste de repérage 	<ul style="list-style-type: none"> - étude des postes au regard des problèmes rencontrés 	<p>Une non conformité dont la cause se répète indique que l'établissement est incapable de maîtriser le process et donc qu'il y a un risque réel de mise sur le marché de denrées dangereuses</p>