

MINISTERE DE L'AGRICULTURE DES ETATS-UNIS (USDA)
SERVICE D'INSPECTION ET DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS (FSIS)
VERIFICATION DES PROCEDURES DE MAITRISE DES MATIERES FECALES, DES
INGESTA ET DU LAIT LORS DES OPERATIONS D'ABATTAGE

REMARQUE : LE PERSONNEL DU FSIS NE DOIT PAS METTRE EN ŒUVRE
CETTE DIRECTIVE AVANT LE 17 MAI 2004

Partie I – Informations générales

I. OBJECTIF

La présente directive décrit la méthodologie que le personnel du programme d'inspection doit appliquer pour protéger la santé publique en vérifiant, documentant et en s'assurant du respect de l'exigence stipulant qu'il ne doit pas y avoir de trace visible de matière fécale, de lait ou de contenu digestif sur les carcasses d'animaux de boucherie au niveau du ou juste après le rail d'inspection final, ainsi que pour vérifier qu'aucune matière fécale, ni contenu digestif, ni lait ne se trouve sur les viandes de tête, de joue et d'œsophage. Cette directive fournit également au personnel du programme d'inspection des instructions pour vérifier qu'aucune matière fécale ne se trouve sur les carcasses de volaille entrant dans le bac de refroidissement. Elle remplace la Directive 6420.1 du FSIS et la Directive 6150.1 du FSIS, Révision 1, qui ont été rédigées avant que la réglementation HACCP du FSIS ne s'applique à tous les établissements.

II. ANNULE ET REMPLACE LES TEXTES SUIVANTS

Directive 6420.1 du FSIS et Directive 6150.1 du FSIS, Révision 1

III. PARTIE RESERVEE

IV. REFERENCES

Dispositions réglementaires 9 CFR 307.2(g) et (m), 310.3, 310.17(a), 310.18(a), 318.4(b), 381.65(e) et 381.76(b)(3)(iv).

Directive 5000.1 du FSIS, Révision 1

V. CONTEXTE

Dans les abattoirs, la contamination fécale des carcasses est la première source de contamination par des pathogènes. Les pathogènes peuvent se trouver dans les matières fécales, à la fois dans le tube digestif et sur les surfaces extérieures de l'animal ou de l'oiseau destiné à l'abattage. Si des précautions de ne sont pas prises lors des

DISTRIBUTION : Bureaux d'inspecteurs; inspecteurs T/A; OPI: Direction des établissements
OPPD ; Direction des établissements T/A ; TRA ; ABB ; TSC ; Bureaux d'importation

manipulation et de l'habillage pendant l'abattage et la transformation, les parties comestibles de la carcasse peuvent être contaminées par des bactéries pouvant être à l'origine de maladies chez l'homme. Une fois introduits dans l'environnement de l'établissement, ces organismes peuvent se propager d'une carcasse à l'autre ou par tout autre moyen. Aussi, le FSIS exige une norme de « tolérance zéro » pour les matières fécales visibles sur les carcasses de volaille et aucune matière fécale, aucun contenu digestif ni lait visibles sur les carcasses, les viandes de tête, de joue et d'oesophage dans les abattoirs d'animaux de boucherie inspectés.

L'une des approches adoptées par le FSIS pour minimiser l'occurrence des pathogènes tels que *E. coli* O157:H7 sur les viandes est de vérifier que des fécès, du contenu digestif et du lait ne contaminent pas les carcasses bovines et les pièces et que, si tel est le cas, ils sont retirés de manière appropriée. Le FSIS fournit désormais des instructions au personnel du programme d'inspection sur la façon de vérifier que la viande provenant des têtes, des joues et des œsophages – parties des carcasses bovines qui peuvent être contaminées par des fécès, du contenu digestif ou du lait – n'a pas été contaminée par ces substances. La viande provenant de ces pièces est souvent utilisée dans des produits de viande hachée. Si la viande provenant de ces morceaux est contaminée, alors des pathogènes, parmi lesquels *E. coli* O157:H7, peuvent être importés dans le bœuf haché. Le FSIS publie de nouveau cette directive dans le cadre des différentes mesures qu'il prend pour s'assurer que la contamination par *E. coli* O157:H7 est réduite au niveau le plus bas possible.

Les viandes de tête, de joues et d'œsophage sont des morceaux qui peuvent ne pas faire partie de la carcasse au niveau du rail d'inspection finale. Ainsi, la vérification par le FSIS de la non contamination de ces morceaux peut ne pas avoir lieu à ce moment du procédé. Le personnel du programme d'inspection doit vérifier que ces morceaux ne sont pas contaminés par des matières fécales, du contenu digestif ou du lait à la fin du processus de récolte par ex. lors du conditionnement ou lorsque le produit est placé dans un récipient avant stockage.

Le FSIS a indiqué au personnel du programme d'inspection qu'ils ont accès aux résultats de tout examen et de toute activité de surveillance qui peut avoir un impact sur l'analyse des dangers de l'établissement (Directive 5000.2 du FSIS). Le personnel du programme d'inspection doit examiner ces résultats au moins une fois par semaine.

Partie II – Inspection concernant les matières fécales, le contenu digestif et le lait pour les animaux de boucherie

I. Informations générales

A. Quelles sont les exigences réglementaires concernant les matières fécales, le contenu digestif et le lait pour les carcasses et pièces d'animaux de boucherie ?

Les dispositions réglementaires du 9 CFR 310.18(a) précisent que : Les carcasses, les organes et les autres morceaux doivent être manipulés dans des

DISTRIBUTION : Bureaux d'inspecteurs; inspecteurs T/A; OPI: Direction des établissements OPPD ; Direction des établissements T/A ; TRA ; ABB ; TSC ; Bureaux d'importation

conditions d'hygiène telles que soit empêchée toute contamination par des matières fécales, de l'urine, de la bile, des poils, des souillures ou des corps étrangers ; cependant, si une contamination se produit, elle doit être rapidement retirée d'une manière qui soit satisfaisante pour l'inspecteur.

Conformément aux dispositions réglementaires du 9 CFR 417, un plan HACCP doit inclure, en tant que de besoin, des points critiques pour la maîtrise conçus pour maîtriser les dangers identifiés menaçant la sécurité sanitaire des aliments (9 CFR 417.2(c)(2)). Les matières fécales représentant un véhicule de transmission des pathogènes, et parce que tous les établissements d'abattage reconnaissent que la contamination de la viande par des microorganismes pathogènes provenant de matières fécales, de contenu digestif ou de lait constitue un danger menaçant la sécurité sanitaire des aliments raisonnablement susceptible de se produire au cours de l'abattage, le personnel du programme d'inspection doit vérifier que les abattoirs ont adopté des mesures de maîtrise dont ils peuvent prouver l'efficacité pour réduire l'occurrence des pathogènes, y compris des mesures de maîtrise qui empêchent la contamination des carcasses par la contamination fécale, le lait et le contenu digestif.

B. Quelles sont les responsabilités générales du personnel du programme d'inspection ?

1. Dans chaque établissement abattant des animaux de boucherie, les activités du personnel du programme d'inspection incluent des contrôles permettant d'établir si l'établissement produit des carcasses, des viandes de tête, de joues et d'oesophage qui ne sont pas contaminées par des matières fécales, du contenu digestif ou du lait. (cf dispositions réglementaires 9 CFR 307.2(g), 310.3, 310.17(a), 310.18(a), et 318.2(b) et (d).)

REMARQUE : La présente directive n'a pas d'impact sur le devenir des carcasses d'animaux de boucherie et des pièces dont l'inspection post-mortem a montré qu'elles avaient des conditions pathologiques. Elle donne des instructions complémentaires sur les prises de décision relatives aux non-respect des exigences réglementaires dans les établissements d'abattage (partie 310 ; voir aussi 9 CFR 312.6(a) et 318.2(b) et (d)).

II. Personnel du programme d'inspection sur ligne d'abattage

A. Que sont les activités de contrôle sur la ligne d'abattage ?

1. Le personnel du programme d'inspection sur ligne d'abattage vérifie l'élimination de toute contamination pendant l'examen des carcasses et des pièces dans le cadre de l'inspection post-mortem.

a. Lorsque le personnel du programme d'inspection sur ligne d'abattage trouve des matières fécales, des ingesta ou du lait, il doit stopper la ligne d'abattage afin que l'établissement examine et reprenne la carcasse sauf si :

DISTRIBUTION : Bureaux d'inspecteurs; inspecteurs T/A; OPI: Direction des établissements OPPD ; Direction des établissements T/A ; TRA ; ABB ; TSC ; Bureaux d'importation

i. l'établissement a choisi de prévoir un rail de déviation pour faire sortir les carcasses contaminées de la ligne, afin qu'elles soient réexaminées, parées et remise sur la ligne pour un contrôle final, et

ii. l'inspecteur en charge n'a pas établi que la procédure de rail de déviation de l'établissement était inadéquate pour empêcher l'accumulation des carcasses ou la contamination croisée d'autres carcasses.

b. Le personnel du programme d'inspection sur ligne d'abattage qui consigne une carcasse à des fins vétérinaires ne doit pas autoriser le parage par l'établissement avant décision du vétérinaire.

c. Le personnel du programme d'inspection sur ligne d'abattage doit avertir le personnel du programme d'inspection hors ligne d'abattage lorsqu'il pense que :

i. une procédure de rail de déviation de l'établissement est inadéquate pour empêcher l'accumulation des carcasses ou la contamination croisée d'autres carcasses, ou

ii. les processus d'abattage ou d'habillage d'un établissement ne sont pas maîtrisés (par exemple, lors de la présentation répétée de carcasses contaminées à l'inspection post-mortem indiquant un échec dans la maîtrise des processus d'habillage).

d. Si l'inspecteur chargé des têtes sur la ligne trouve une contamination, l'établissement doit retirer cette contamination avant que cette tête ne puisse passer. Si l'inspecteur sur ligne d'abattage trouve des contaminations de façon répétée, il ou elle doit en avertir le personnel du programme d'inspection hors ligne d'abattage. Le personnel du programme d'inspection hors ligne d'abattage doit exécuter des activités de vérification afin d'établir si le procédé et les procédures hygiéniques d'habillage de l'établissement maîtrisent la contamination pendant le processus de production de viande de tête.

e. Si l'inspecteur sur la ligne trouve une contamination sur de la viande d'œsophage pendant la production, l'établissement doit retirer cette contamination avant que la viande d'œsophage ne puisse passer. Si l'inspecteur sur la ligne trouve des contaminations de façon répétée, il ou elle doit en avertir le personnel du programme d'inspection hors ligne. Le personnel du programme d'inspection hors ligne doit exécuter des activités de vérification afin d'établir si le procédé et les procédures hygiéniques d'habillage de l'établissement maîtrisent la contamination pendant le processus de production de viande d'œsophage.

III. Procédures de vérification

A. Pour le personnel d'inspection hors ligne d'abattage, quelle est la fréquence à laquelle vérifier que les carcasses, la viande de tête, de joue et d'oesophage ne sont pas contaminées par des matières fécales, des ingesta ou du lait ?

Le personnel du programme d'inspection hors ligne d'abattage vérifie l'adéquation des procédures de l'établissement afin de s'assurer que les carcasses ne

DISTRIBUTION : Bureaux d'inspecteurs; inspecteurs T/A; OPI: Direction des établissements OPPD ; Direction des établissements T/A ; TRA ; ABB ; TSC ; Bureaux d'importation

sont pas contaminées par des matières fécales, des ingesta ou du lait au niveau du poste d'inspection post-mortem, et que la viande de tête, de joue et d'oesophage n'est pas contaminée par des matières fécales, des ingesta ou du lait à la fin du processus de production, à la fréquence fixée par la programmation des procédures 03J01/03J02 et lorsqu'il est averti d'un problème par le personnel du programme d'inspection sur chaîne.

B. Quelles sont les responsabilités du personnel du programme d'inspection hors ligne d'abattage dans les établissements d'abattage d'animaux de boucherie ?

1. Lorsqu'il vérifie que les carcasses sont sans matières fécales, d'ingesta ou de lait, le personnel du programme d'inspection hors ligne d'abattage doit choisir des carcasses au poste d'inspection post-mortem afin de procéder à un examen sur la ligne, au ou après le poste d'inspection post-mortem (voir Annexe 2 pour le choix des carcasses). Ce contrôle doit avoir lieu avant le rinçage final. Dans certains cas, comme ceux liés à la sécurité des ouvriers, l'inspecteur en charge doit élaborer des procédures adéquates avec la direction de l'établissement afin que ce contrôle soit effectué correctement.

2. Lorsqu'il vérifie que la viande de tête, de joue et d'oesophage n'est pas contaminée par des matières fécales, des ingesta et du lait, le personnel du programme d'inspection doit choisir le produit à la fin du processus de production, après l'ensemble des maîtrises et des interventions de l'établissement. Cette vérification peut avoir lieu au moment de l'emballage ou lorsque le produit est placé dans un récipient pour stockage. Les dispositions réglementaires du 9 CFR 417.5(a)(2) exigent des établissements qu'ils aient un plan HACCP écrit comprenant les documents relatifs aux prises de décision sur le choix et l'élaboration des CCP et des limites critiques ainsi que des documents qui justifient à la fois les procédures de surveillance et celles de vérification et la fréquence de ces procédures. L'établissement étant dans l'obligation de posséder des documents justifiant les procédures de surveillance (quantité de produit examinée), le personnel du programme d'inspection devra examiner la même quantité de produit que celle que l'établissement a indiquée dans son plan HACCP pour la procédure de surveillance. Si l'établissement ne possède pas de document justifiant la procédure de surveillance et sa fréquence, il y a non-conformité avec les dispositions réglementaires du 9 CFR 417.5(a)(2).

3. Lorsque le personnel du programme d'inspection hors ligne d'abattage ne vérifie que l'adéquation des procédures de l'établissement visant à s'assurer que les carcasses et la viande de tête, de joue et d'oesophage ne sont pas contaminées par des matières fécales, du lait ou des ingesta, il doit documenter ses conclusions à l'aide de la procédure 03J01. Si cette vérification est faite tout en vérifiant les exigences réglementaires HACCP (surveillance, vérification, documentation, action corrective et réévaluation), ces conclusions doivent être consignées à l'aide du code de procédure 03J01 ou 03J02, selon le cas. Lorsque le personnel du programme d'inspection hors ligne d'abattage trouve des matières fécales, du lait ou des ingesta sur des carcasses, de

la viande de tête, de la viande de joue ou de la viande d'oesophage, le personnel du programme d'inspection doit vérifier que l'établissement met en œuvre une action corrective qui répond aux exigences du paragraphe 417.3. Le personnel du programme d'inspection doit vérifier que l'établissement met en œuvre une action corrective visant à :

- a. identifier et éliminer la cause de l'écart,
- b. s'assurer que le CCP est maîtrisé une fois l'action prise
- c. mettre en place des mesures pour empêcher toute réapparition
- d. s'assurer qu'aucun produit dangereux pour la santé n'est mis sur le marché.

REMARQUE : Les dispositions réglementaires du 9 CFR 417.5(a)(2) exigent de l'établissement qu'il justifie la fréquence de surveillance dans son plan HACCP. Si l'établissement possède des documents justificatifs pour la procédure et la fréquence de surveillance et que des matières fécales, des ingesta ou du lait sont décelés sur des carcasses ou de la viande de tête, de joue ou d'oesophage, le personnel du programme d'inspection doit vérifier que l'établissement s'est assuré que l'ensemble des produits depuis le dernier contrôle acceptable n'est pas altéré avant d'autoriser leur mise sur le marché. Le personnel du programme d'inspection peut passer en revue les enregistrements de la surveillance et ceux des actions correctives et observer l'établissement en train d'isoler le produit touché lorsqu'il vérifie que l'établissement répond aux exigences réglementaires relatives aux actions correctives. Cette vérification fait partie d'une procédure HACCP 01 ou 02. Si l'établissement ne possède pas de document justificatif pour la procédure et la fréquence de surveillance, il y a non-conformité avec le paragraphe 417.5(a)(2).

C. Comment le personnel du programme d'inspection hors ligne d'abattage établit s'il y a conformité ?

1. Si le personnel d'inspection hors ligne d'abattage vérifie que le processus maîtrise la contamination par des matières fécales, des ingesta ou du lait pendant le processus de production des carcasses, ce personnel doit :

- a. établir le volume d'abattage attendu pour cette journée,
- b. établir le nombre d'unités de carcasse sur la base du volume quotidien d'abattage (cf. annexe 2),
- c. choisir de manière aléatoire le nombre approprié de carcasses,
- d. examiner les unités de carcasse choisies en utilisant la même technique que le personnel du programme d'inspection sur ligne d'abattage utilise au poste d'inspection post-mortem,

e. identifier les corps étrangers comme étant des matières fécales ou des ingesta uniquement lorsque des caractéristiques de couleur et de texture sont identifiables (cf. Annexe 3) et

f. identifier les corps étrangers comme étant du lait uniquement lorsque les caractéristiques de couleur et de consistance sont identifiables (cf. annexe 3).

2. Si le personnel d'inspection hors ligne vérifie que le processus maîtrise la contamination par des matières fécales, des ingesta ou du lait pendant le processus de production de la viande de tête, de joue ou d'oesophage, ce personnel doit :

a. passer en revue le plan HACCP afin d'établir la quantité de viande de tête, de joue ou d'oesophage à choisir pour examen, et

b. examiner toutes les surfaces extérieures du produit choisi pour y déceler des matières fécales, des ingesta ou du lait.

Partie III – Contrôle de la contamination fécale des volailles

I. Informations générales

A. Quelles sont les exigences réglementaires concernant la contamination fécale des volailles ?

Les dispositions réglementaires du 9 CFR 381.65(e) précisent que : Les carcasses de volaille contaminées par des matières fécales visibles ne doivent pas entrer dans le bac de refroidissement.

Conformément aux dispositions réglementaires du 9 CFR 417, un plan HACCP doit inclure, en tant que de besoin, des points critiques pour la maîtrise conçus pour maîtriser les dangers menaçant la sécurité sanitaire des aliments (9 CFR 417.2(c)(2)). Les matières fécales représentant un véhicule de transmission des pathogènes et la contamination microbiologique représentant un danger menaçant la sécurité sanitaire des aliments susceptible d'apparaître au cours du processus de production, un établissement doit maîtriser l'occurrence des agents pathogènes sur les produits, y compris en empêchant les carcasses de volailles contaminées par des matières fécales visibles d'entrer dans le bac de refroidissement.

REMARQUE : La présente directive fournit des instructions sur la façon de mener des activités de vérification afin d'établir si un établissement agréé respecte les dispositions réglementaires du 9 CFR 381.65(e). La présente directive n'a pas d'impact sur le devenir des carcasses de volaille dont l'inspection ou la réinspection post-mortem a révélé qu'elles avaient des conditions pathologiques (9 CFR 381.76 et 381.91).

DISTRIBUTION : Bureaux d'inspecteurs; inspecteurs T/A; OPI: Direction des établissements OPPD ; Direction des établissements T/A ; TRA ; ABB ; TSC ; Bureaux d'importation

II. Procédures de vérification

A. A quelle fréquence effectuer des vérifications de contamination fécale ?

Tous les jours, le personnel du programme d'inspection doit effectuer au moins deux vérifications de contamination fécale pour chaque ligne d'éviscération de chaque équipe (c.-à-d. que le nombre de vérifications doit être égal à au moins 2 x nombre d'équipes x nombre de lignes).

B. Quelle est la méthodologie de vérification du personnel d'inspection ?

Chaque vérification de la contamination fécale par le personnel du programme d'inspection dans un établissement d'abattage de volaille consiste à choisir et à examiner 10 carcasses de volaille, après le lavage final et avant le bac de refroidissement, afin de vérifier que le procédé de l'établissement produit des carcasses sans aucune matière fécale visible.

Si le personnel du programme d'inspection n'effectue que la vérification sur 10 volailles pour s'assurer que le processus de l'établissement produit des carcasses sans aucune matière fécale visible, il effectue la procédure 03J01.

Si le personnel du programme d'inspection vérifie d'autres exigences réglementaires HACCP conjointement à la vérification sur 10 volailles, le personnel du programme d'inspection peut effectuer la procédure 03J01 ou 03J02.

1. Le personnel du programme d'inspection doit :
 - a. choisir de manière aléatoire 10 carcasses et
 - b. examiner les carcasses choisies hors ligne d'abattage, soit :
 - i. au même endroit que pour l'examen préalable à la réfrigération, dans un établissement inspecté dans le cadre des normes relatives aux produits finis (dispositions réglementaires 9 CFR 381.76(b)(3)(iv)(d)(ii)), ou
 - ii. au poste de contrôle où des tests sur le Niveau de Qualité Acceptable (AQL, Acceptable Quality Level) sont effectués dans un établissement dans le cadre de contrôles traditionnels.
2. Le personnel du programme d'inspection doit vérifier qu'il n'y a pas de matière fécale visible grâce à la procédure de contrôle suivante :
 - a. Extérieur dos. En tenant la carcasse, avec l'arrière de la carcasse vers l'observateur et en commençant par la zone du jarret, observer les jarrets, les

parties arrières des pattes, la zone de la queue, le dos de la carcasse et la partie supérieure des ailes.

b. Extérieur avant. Tourner la carcasse et observer la partie inférieure des ailes, la poitrine et les parties avant des pattes.

c. Intérieur. Observer les surfaces intérieures de la carcasse, la graisse et les lambeaux abdominaux.

d. Peau du cou. Observer la peau du cou et l'orifice supérieur du thorax

3. En examinant les carcasses, le personnel du programme d'inspection doit rechercher les réponses aux questions suivantes :

a. Si une contamination est observée sur des carcasses ou des morceaux pendant la vérification de la contamination fécale, les caractéristiques de couleur, de consistance et de composition des fécès sont-elles identifiables (cf. annexe 1) ?

b. Si une contamination est observée sur une carcasse ou un morceau pendant les vérifications de la contamination fécale et que les caractéristiques des excréments ne sont pas identifiables, les caractéristiques des ingesta sont-elles identifiables (cf. annexe 1) ?

Si une contamination fécale est observée pendant la vérification de la contamination fécale, le personnel du programme d'inspection doit avertir l'établissement et vérifier que les exigences relatives aux actions correctives stipulées dans les dispositions réglementaires 9 CFR 417.3 sont respectées. La non-conformité doit être documentée comme décrit dans la Directive 5000.1 du FSIS, Révision 1, Chapitre IV.

Si le personnel du programme d'inspection était en train d'exécuter la procédure 03J01 lorsque cette observation a été faite, la procédure 03J02 doit être exécutée.

Si des ingesta sont décelés pendant la vérification de la contamination fécale, l'établissement doit être averti de cette conclusion. Les ingesta doivent être retirés de l'oiseau. Aucune non-conformité ne sera documentée pour cette conclusion.

Partie IV. Documentation

A. Comment le personnel du programme d'inspection hors ligne d'abattage documente-il les résultats du contrôle de vérification lorsqu'il exécute la procédure 03J01 ?

1. Le personnel du programme d'inspection hors ligne d'abattage doit marquer la procédure 03J01 comme exécutée dans le Programme des Procédures à chaque fois

DISTRIBUTION : Bureaux d'inspecteurs; inspecteurs T/A; OPI: Direction des établissements OPPD ; Direction des établissements T/A ; TRA ; ABB ; TSC ; Bureaux d'importation

qu'il fait cette vérification, si au cours de cette procédure de vérification, il n'observe de matière fécale sur aucune des carcasses de volaille et aucune matière fécale, aucun ingesta ou lait sur des carcasses d'animaux de boucherie ou sur de la viande de tête, de joue ou d'oesophage.

2. Lorsque le personnel du programme d'inspection trouve des matières fécales identifiées sur des carcasses de volaille, ou des matières fécales, des ingesta ou du lait sur des carcasses d'animaux de boucherie ou sur de la viande de tête, de joue ou d'oesophage au cours de cette vérification, l'indicateur de tendance « surveillance » doit être marqué.

3. Lorsque le personnel du programme d'inspection hors ligne d'abattage décèle une quelconque non-conformité réglementaire HACCP alors qu'il exécute la procédure 03J01, il ou elle doit exécuter la procédure 03J02 sur cette production en particulier. L'ensemble des exigences réglementaires doit être vérifié lors de l'exécution de cette procédure y compris les exigences relatives aux actions correctives.

B. Comment le personnel du programme d'inspection documente-t-il les résultats du contrôle de vérification lorsqu'il exécute la procédure 03J02 ?

1. Si le personnel du programme d'inspection exécute la procédure 03J02 et qu'il n'observe pas de matière fécale sur aucune des carcasses de volaille ou qu'il n'observe aucune matière fécale, aucun ingesta ou lait sur des carcasses d'animaux de boucherie ou sur de la viande de tête, de joue ou d'oesophage au cours de cette vérification et qu'aucune autre non-conformité n'est observée, la procédure 03J02 doit être marquée comme exécutée dans le Programme des Procédures.

2. S'il trouve des matières fécales identifiées sur des carcasses de volaille, ou des matières fécales, des ingesta ou du lait sur toute carcasse ou sur de la viande de tête, de joue ou d'oesophage lors de l'exécution d'une procédure 03J02, le personnel du programme d'inspection doit en avvertir l'établissement et achever cette procédure avant de remplir le formulaire 5400-4 du FSIS, Documentation des Enregistrements de Non-Conformité.

a. Il n'y a pas besoin d'exécuter une autre procédure 03J02, l'ensemble des exigences, y compris celles relatives aux actions correctives, pouvant être vérifié dans le cadre de cette procédure que le personnel du programme d'inspection est en train d'exécuter.

b. Une fois la procédure 03J02 achevée, documenter toutes les non-conformités sur un NR (rapport de non-conformité) en utilisant l'indicateur de tendance appropriée.

c. Si la seule non-conformité observée était une contamination par des matières fécales, des ingesta ou du lait, la tendance surveillance devra être utilisée pour cette non-conformité.

Partie V. MISE EN ŒUVRE

A. Quelle est la méthodologie de mise en œuvre ?

1. Si le personnel du programme d'inspection trouve des non-conformités récurrentes concernant des matières fécales et établit que ces observations ont la même origine, les NR doivent être reliés. Si les observations n'identifient pas la même cause, les NR ne doivent pas être reliés. En reliant les NR, le personnel du programme d'inspection doit suivre la méthodologie indiquée dans la Directive 5000.1 du FSIS, Révision 1, Chapitre IV, Exécution, CSI, Partie VI Liens entre les NR. De plus, lorsque le personnel du programme d'inspection se demande si les contaminations fécales documentées attestent d'un problème systémique, le IIC doit passer en revue tous les documents appropriés, parmi lesquels les résultats concernant E. coli, le respect des exigences HACCP, le respect des SSOP, le respect des SPS, les résultats des recherches de salmonelles et tout autre résultat d'analyse microbiologique.

2. Le ICC déterminera si les observations montrent qu'il s'agissait d'incidents isolés de non-conformité concernant les matières fécales ou si ces observations mettent en avant un problème concernant le système de sécurité sanitaire des aliments de l'abattoir. Pour prendre cette décision, le IIC doit rechercher les réponses à des questions telles que :

a. Quel est le taux de non-conformités ?

b. L'établissement a-t-il mis en place des actions préventives significatives ?

c. Le taux de non-conformités a-t-il baissé ?

d. Les recherches d'E. coli indiquent-elles un problème avec les procédures hygiéniques d'habillage ou avec l'hygiène de l'établissement ?

e. Existe-t-il des indications que d'autres parties du système HACCP ne sont pas correctement conçues pour prévenir les dangers menaçant la sécurité sanitaire des aliments ?

f. L'établissement effectue-t-il d'autres analyses intéressantes (par ex. des analyses pour les clients) ? Si tel est le cas, quels sont les résultats de ces analyses ?

g. Toutes les parties du système HACCP sont-elles mises en œuvre comme prévu ?

h. Existe-il des indications que les interventions antimicrobiennes de l'établissement ne fonctionnent pas comme prévu ?

i. Les résultats des programmes d'analyses microbiologiques de l'établissement comportent-ils des pics qui pourraient indiquer des problèmes d'hygiène ? Si tel est le cas, l'établissement met-il en œuvre des actions correctives afin d'éliminer ces problèmes ?

DISTRIBUTION : Bureaux d'inspecteurs; inspecteurs T/A; OPI: Direction des établissements OPPD ; Direction des établissements T/A ; TRA ; ABB ; TSC ; Bureaux d'importation

3. Si le IIC établit que des découvertes récurrentes de matières fécales, d'ingesta et de lait représentent une tendance se développant, les NR doivent être reliés afin de documenter le fait que le processus d'abattage est inefficace dans la prévention de la contamination des carcasses. Cette situation peut mener à établir que le système de sécurité sanitaire des aliments est inadapté. Si tel est le cas, le IIC doit suivre la méthodologie indiquée dans la directive 5000.1 du FSIS, Révision 1, Chapitre IV, Exécution, Règles de procédure afin de décider de la mesure réglementaire appropriée.

Si le personnel du programme d'inspection a des questions concernant cette directive, il doit contacter le centre des services techniques (Technical Service Center à Omaha).

Philip S. Derfler /s/

Administrateur adjoint au Bureau de l'élaboration des politiques et programmes

Identification des excréments de volaille

Afin d'établir si un établissement empêche des carcasses de volaille avec des matières fécales visibles d'entrer dans le bac de refroidissement (comme requis par la réglementation 381.65(e), le personnel du programme d'inspection examinant les carcasses doit être en mesure d'identifier correctement des excréments.

Trois facteurs - la couleur, la consistance et la composition - sont essentiels à l'identification de matières fécales à l'intérieur ou à l'extérieur des carcasses de volaille.

- La couleur des excréments varie de différents tons de jaune au vert, marron et blanc.
- La consistance des excréments est habituellement semi-solide voire pâteux.
- La composition des excréments peut inclure ou non des matières végétales.

Le personnel du programme d'inspection doit bien prendre soin à ne pas confondre les excréments et les ingesta.

- La couleur des ingesta dépend du régime alimentaire.
- La consistance des ingesta est habituellement solide ou granuleuse, parfois des fluides digestifs sont également présents.
- La composition des ingesta consiste en des matières végétales identifiables.

(La section 381.6(e) ne s'applique pas aux ingesta. Cependant, le personnel du programme d'inspection décelant des ingesta pendant les vérifications de contamination fécale doit en avvertir la direction de l'établissement afin qu'elle procède à l'élimination de ces ingesta des carcasses touchées).

Directive 6420.2 du FSIS

Examen des carcasses d'animaux de boucherie

Sur la base du volume attendu d'abattage pour ce jour (en nombre d'animaux), fixer le nombre d'unités de carcasse à examiner en utilisant le tableau suivant. Si les carcasses sont fendues, chaque demi-carcasse correspond à ½ unité de carcasse (donc choisissez de fois plus de demi-carcasses).

<u>nombre d'animaux</u>	nombre d'unités de carcasse
100 ou moins	2
101 à 250	4
251 à 500	7
plus de 500	11

- a. Choisir de façon aléatoire les unités de carcasse.
- b. Examiner les unités de carcasse choisies en utilisant la même technique que le personnel du programme d'inspection utilise au poste d'inspection post-mortem (Partie II, II., B., 2).

Le personnel d'inspection hors ligne d'abattage doit vérifier que les carcasses ne sont pas contaminées par des matières fécales, des ingesta ou du lait quand elles arrivent au poste d'inspection post-mortem.

Identification des Contaminants pour les animaux de boucherie

Afin d'établir si un établissement a empêché la contamination ou retiré les contaminants des carcasses ou des pièces, le personnel du programme d'inspection dont la tâche est de vérifier les procédures hygiéniques d'habillage doit être en mesure de correctement identifier les excréments, les ingesta ou le lait.

A. Excréments et Ingesta

Le personnel du programme d'inspection doit identifier les substances étrangères telles que les excréments ou les ingesta sur la base de deux facteurs : la couleur et la texture.

- La couleur de la contamination fécale ou par les ingesta est jaune, verte ou marron dans le cas des bovins.
ocre à marron foncé, dans le cas des porcs, et
marron à noir, dans le cas des moutons et chèvres.
- La contamination fécale ou par les ingesta a une texture fibreuse ou semblable à une plante. Les excréments et les ingesta des moutons et chèvres peuvent être d'aspect goudronneux. Les excréments et les ingesta des porcs peuvent comprendre des particules de graines identifiables.

Le personnel du programme d'inspection doit identifier les substances étrangères telles que les excréments ou les ingesta uniquement lorsqu'il est en mesure d'identifier à la fois la couleur et la texture, comme décrit ci-dessus. A elle seule, la taille n'a pas d'importance dans l'identification de la contamination fécale ou par les ingesta. Cependant, plus la taille est petite, plus il est difficile d'en discerner la couleur et la texture.

B. Lait

Le personnel du programme d'inspection doit identifier les substances étrangères telles que le lait sur la base de deux facteurs : couleur et consistance.

- La couleur du lait varie d'incolore à jaune clair en passant par blanc.
- La consistance du lait varie d'aqueux à filant ou caillé.

Le lait, s'il est présent, se retrouve sur la ligne du milieu, pendant ou après l'ablation des glandes mammaires (les mamelles).