

ANNEXES

- 1. Calendrier d'entrée en vigueur de la MEGAREG**
- 2. Liste de non-conformités au plan d'hygiène générale S.S.O.P.**
- 3. Liste de non-conformités au plan H.A.C.C.P.**
- 4. Exemple de présentation des résultats recommandée par les autorités américaines**
- 5. Liste des non-conformités des contrôles Escherichia coli**
- 6. Guide technique et procédures pour isoler et identifier les salmonelles sur les carcasses bovines**
- 7. Guide technique et procédures pour isoler et identifier les salmonelles sur les carcasses de porcs**
- 8. Guide technique et procédures pour isoler et identifier les salmonelles sur les carcasses de volailles**
- 9. Guide technique et procédures pour isoler et identifier les salmonelles sur les denrées hachées crues (bœuf, porc, poulet, dinde)**
- 10. Critères de suivi des salmonelles**
- 11. Schéma 1 : Exemple de gabarit pour prélever les échantillons**
- 12. Schéma 2 : Les trois sites de prélèvement sur une carcasse de bovin**
- 13. Schéma 3 : Les trois sites de prélèvement sur une carcasse de porc**
- 14. Problèmes de condensation**
- 15. Fréquence de recherche de *L. monocytogenes* dans les produits RTE**

ANNEXE 1 : CALENDRIER D'ENTRÉE EN VIGUEUR DE LA MEGAREG

	127/01/1997	126/01/1998	125/01/1999	125/01/2000	2005	2007
S.S.O.P.'s	1	1	1	1	1	
	Plans d'hygiène des locaux et des procédés					
<i>E. coli</i>	Autocontrôles obligatoires des coliformes fécaux dans toutes les entreprises					
	Surveillance officielle des autocontrôles des coliformes et actions administratives éventuelles					
Salmonelles	Contrôles officiels des contaminations par les salmonelles dans les grandes entreprises					
	Actions administratives au regard des résultats des contrôles des salmonelles dans les grandes entreprises					
	Contrôles officiels des contaminations par salmonelles dans les petites entreprises					
	Actions administratives au regard des résultats des contrôles des salmonelles dans les petites entreprises					
	Contrôles officiels des contaminations par salmonelles dans les très petites entreprises					
	Actions administratives au regard des résultats des contrôles des salmonelles dans les très petites entreprises					
Listeria monocytogenes	Mise en place des dispositions relatives à Listéria mono. Dans les RTE					
HACCP	HACCP obligatoire pour les grandes entreprises					
	HACCP obligatoire pour les petites entreprises					
	HACCP obligatoire pour les très petites entreprises					

ANNEXE 2 : LISTE DE NON-CONFORMITES AU PLAN D'HYGIÈNE GÉNÉRALE S.S.O.P.

(liste non exhaustive)

Conception et entretien des locaux

- Portes ne fermant pas hermétiquement permettant l'entrée de poussières, d'insectes ou de saletés
- Trous au plafond ou dans les fenêtres permettant l'entrée de poussières, d'insectes ou de saletés
- Rouille ou peinture écaillée dans les zones où sont manipulées des denrées destinées à la consommation humaine
- Moisissures aux murs

Equipement et hygiène générale

- Les systèmes d'écoulement doivent notamment être conçus de manière à empêcher tout reflux du circuit d'eaux usées vers le circuit d'alimentation en eau (les clapets anti-retour sont considérés par les inspecteurs américains un moyen ad hoc de répondre à ces exigences). Ils doivent également empêcher tout reflux de gaz des canalisations d'eaux usées.
- Les lavabos doivent fournir eau froide et eau chaude (au moins 43 °C), les systèmes à arrêt automatique doivent fournir un flux d'au moins 15 secondes sans avoir à réactiver le mécanisme.
- L'entretien des réserves d'emballage (passages entre mur et stock, absence de toute trace d'insecte, rangement, séparation des emballages) et des réserves de produits d'entretien doivent être irréprochables.
- Les réceptacles destinés à stocker des matériaux non comestibles doivent être de matériaux et de conception non susceptible d'altérer des produits comestibles ou de créer des conditions non sanitaires. Ces réceptacles ne doivent pas être utilisés pour stocker des denrées comestibles et doivent porter une marque distinctive et très visible indiquant clairement leur usage (bacs de couleur différente, dénaturation, balancelles ou crochets spécifiques et marqués).

Problèmes de condensation

(voir annexe 17)

Plan d'hygiène générale des locaux et de l'équipement

- L'établissement n'a pas écrit de plan d'hygiène générale décrivant les procédures que l'établissement réalise quotidiennement pour prévenir la contamination directe et l'altération de(s) produit(s).
- Le plan d'hygiène générale n'identifie pas les procédures à respecter avant production.
- Les procédures avant production ne concernent pas au minimum le nettoyage des surfaces des locaux, de l'équipement et des ustensiles en contact avec les aliments.
- Le plan d'hygiène générale ne spécifie pas la fréquence avec laquelle l'établissement doit conduire chaque procédure.
- Le plan d'hygiène générale n'identifie pas les employés responsables de l'application et de la révision des procédures spécifiques.

Les enregistrements

- L'établissement n'identifie pas les enregistrements quotidiens prouvant l'application du plan d'hygiène générale ni les mesures correctives prises, ainsi que la surveillance du plan.

Date et signature

- Un cadre, ayant autorité sur l'ensemble du site ou un dirigeant de l'entreprise, n'a pas signé et daté le plan d'hygiène générale concernant l'application initiale ou une modification.

ANNEXE 3 : LISTE DE NON-CONFORMITES AU PLAN H.A.C.C.P.

Analyse des dangers et développement du plan H.A.C.C.P.

- **Analyse initiale des dangers**
 - L'établissement ne conduit pas d'analyse des dangers ou n'a pas fait conduire d'analyse des dangers.
 - L'analyse des dangers :
 - ne comprend pas les dangers pour la sécurité alimentaire lors du procédé de production ;
 - n'identifie pas les mesures préventives à appliquer pour éviter les dangers identifiés ;
 - n'identifie pas l'utilisation attendue ou les consommateurs du produit fini ;
 - n'inclut pas un diagramme des étapes successives du procédé de fabrication.

- **Le développement du plan initial**
 - L'analyse des dangers révèle un ou plusieurs dangers pour la sécurité alimentaire, d'apparition probable, et l'établissement n'a pas de plan H.A.C.C.P. écrit pour chacun de ses produits.
 - L'établissement ne réalise pas les actions de validation démontrant que le plan fonctionne comme attendu.
 - Les enregistrements n'incluent pas :
 - les nombreux résultats qui prouvent la surveillance des limites critiques et donc des points critiques ;
 - après la déviation d'une limite critique, les résultats ultérieurs qui confirment la capacité des actions correctives à contrôler le point critique.

- **L'analyse ultérieure et le développement du plan**
 - Réévaluation de l'analyse des dangers
 - L'analyse n'a pas révélé de danger pour la sécurité alimentaire. Cependant un changement peut survenir engendrant un nouveau danger et l'établissement n'a pas réévalué la pertinence de l'analyse des dangers.
 - Nouveau produit
 - Avant la production d'une nouvelle denrée, l'établissement :
 - ne conduit pas d'analyse des dangers ou n'a pas fait conduire d'analyse pour lui,
 - n'a pas de plan H.A.C.C.P. concernant ce produit.
 - L'établissement a commencé à distribuer un nouveau produit il y a plus de 90 jours et il n'a pas validé le plan H.A.C.C.P. de ce nouveau produit.

Contenu du plan H.A.C.C.P.

- **Nombreux produits**
 - Le plan H.A.C.C.P. couvre plus d'un produit et les produits ne font pas tous partie d'une des catégories de la transformation (spécifiées dans l'analyse des dangers du plan H.A.C.C.P. de la note de service).

- **Danger(s) pour la sécurité alimentaire**
 - Le plan H.A.C.C.P. ne liste pas les dangers identifiés par l'analyse (exception : l'analyse des dangers microbiens n'est pas obligatoire pour les produits transformés, stérilisés selon les recommandations prévues).

- **Contrôle des dangers**
 - Le plan H.A.C.C.P. ne liste pas les points critiques pour chaque danger ou les limites critiques à appliquer à chaque point critique.
- **La surveillance**
 - Le plan H.A.C.C.P. ne liste pas les procédures de surveillance de chaque point critique **ni** leur fréquence.
- **Actions correctives**
 - Le plan H.A.C.C.P. n'identifie pas les actions correctives à suivre lors de la déviation d'une limite critique ou n'applique pas les actions correctives.
- **Les procédures de vérifications**
 - Le plan H.A.C.C.P. ne liste pas les procédures de vérification de l'application efficace du plan **ni** leur fréquence.

Collecte des données

- Le système d'archivage du plan H.A.C.C.P. ne documente pas la surveillance des points critiques.
- Les procédures ne sont pas tenues à jour.

Date et signature

- **Acceptation et réévaluation**
 - Le cadre responsable de l'établissement n'a pas signé et daté le plan H.A.C.C.P. lors de la première acceptation ou annuellement, lors de la réévaluation du plan.
- **Modification**
 - Le plan H.A.C.C.P. a été modifié et la personne n'a pas signé et daté le plan.

**ANNEXE 4 : EXEMPLE DE PRÉSENTATION DE RÉSULTATS
RECOMMANDÉE PAR LES AUTORITÉS AMÉRICAINES
(ET ANNOTE POUR UNE MEILLEURE COMPREHENSION)**

(Espèce bovine dans cet exemple)

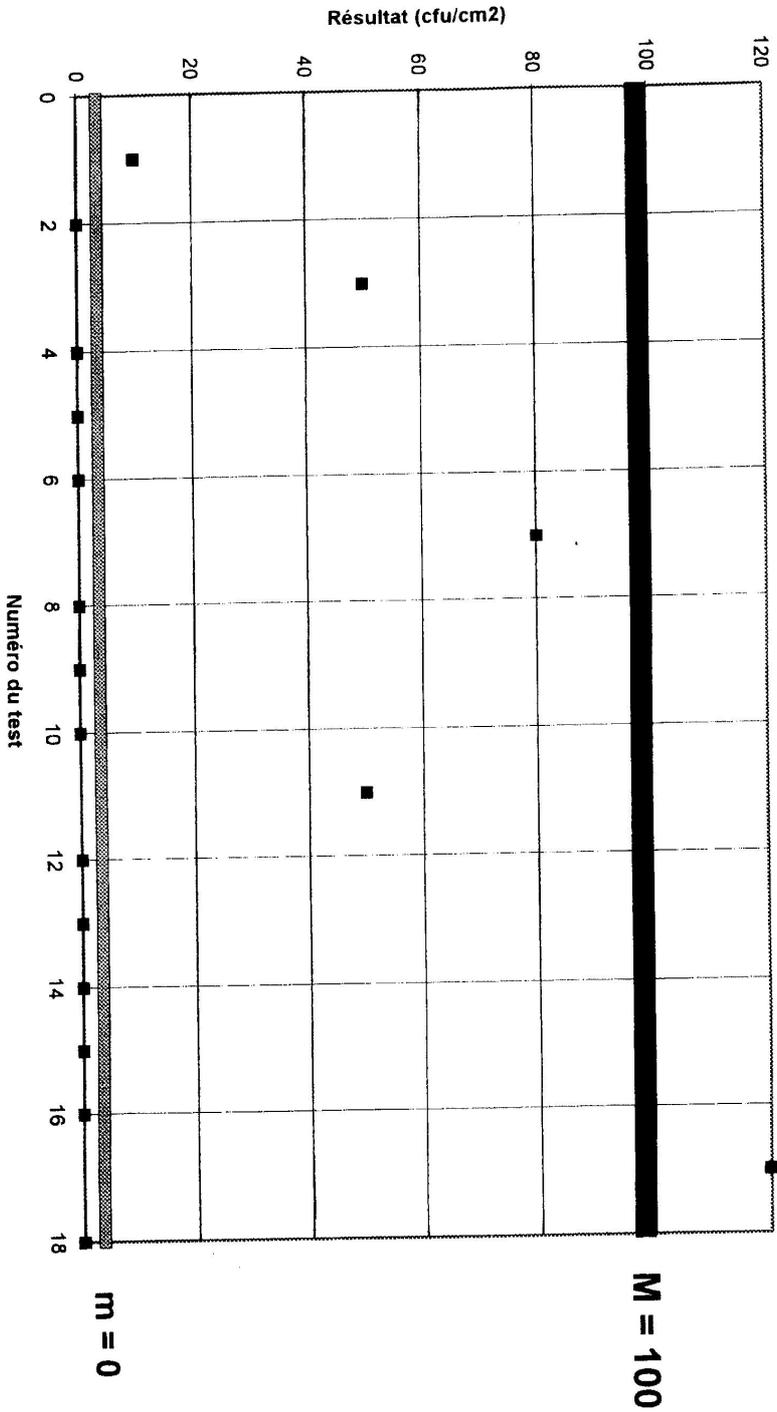
Test	Date	Résultat (cfu / cm ²)	Résultat inacceptable	Résultat «intermédiaire» (<i>marginal</i>)	Parmi les 13 derniers résultats, nombre de résultats			accepté ou rejeté ?
					intermédiaires	inacceptables	C *	
1	10/07	10	non	oui	1	0	1	accepté
2		négative	non	non	1	0	1	accepté
3	10/08	50	non	oui	2	0	2	accepté
4		négative	non	non	2	0	2	accepté
5	10/09	négative	non	non	2	0	2	accepté
6		négative	non	non	2	0	2	accepté
7	10/10	80	non	oui	3	0	3	accepté
8		négative	non	non	3	0	3	accepté
9	10/11	négative	non	non	3	0	3	accepté
10		négative	non	non	3	0	3	accepté
11	10/14	50	non	oui	4	0	4	rejeté (1)
12		négative	non	non	4	0	4	rejeté
13	10/15	négative	non	non	4	0	4	rejeté
14		négative	non	non	3	0	3	accepté
15	10/16	négative	non	non	3	0	3	accepté
16		négative	non	non	2	0	2	accepté
17	10/17	120	oui	non	2	1	3	rejeté (2)
18		négative	non	non	2	0	3	accepté

* C = cumul des résultats. Un seul résultat inacceptable sur le dernier prélèvement doit entraîner des mesures correctives. Il faut plus de 3 résultats intermédiaires ($m < r < M$) pour entraîner des mesures correctives.

(1) = quatrième résultat « intermédiaire » au cours des 13 dernières analyses ($m < r < M$)

(2) = analyse inacceptable ($r > M$)

**GRAPHIQUE REPRÉSENTANT LES RÉSULTATS DES PRÉLÈVEMENTS
POUR LE CONTRÔLE DES SALMONELLES**



ANNEXE 5 : LISTE DE NON-CONFORMITES DES CONTRÔLES *ESCHERICHIA COLI*

Prélèvement d'échantillons

** Échantillonnage des carcasses d'animaux de boucherie ou des volailles*

- L'établissement ne prélève pas d'échantillons pour le contrôle E. coli.
- L'établissement n'a pas écrit de procédures de prélèvement des échantillons pour le contrôle d'E. coli.
- L'établissement ne prélève pas les échantillons en fonction de l'espèce de bétail ou de volaille qu'il abat en plus grand nombre.
- Les procédures n'identifient pas les employés désignés pour collecter les échantillons.
- Les procédures ne mentionnent pas la façon de manipuler les échantillons pour assurer leur intégrité surtout microbiologique.

** Localisation et technique*

- Les procédures ne mentionnent pas le lieu de l'échantillonnage.
- L'établissement ne prélève pas les échantillons par éponge ou excision des tissus sur les sites requis sur une carcasse de bétail, ou une carcasse de poulet ou de dinde complètement rincée, ou par éponge sur une carcasse de dinde.
- L'établissement ne réalise pas les trois prélèvements prévus pour la carcasse choisie, comme l'exigent les recommandations (notamment non-respect de l'ordre des trois prélèvements requis).

** Fréquence*

- L'établissement ne collecte pas les échantillons à la fréquence déterminée, exception faite pour les très petits établissements.
- L'établissement substitue une fréquence alternative à la fréquence spécifiée par la réglementation :
 - cette fréquence alternative ne fait pas partie intégrante du plan HACCP ou,
 - les services vétérinaires ont notifié par écrit que la fréquence alternative est inadéquate pour vérifier l'efficacité de ces contrôles de transformation.

** Sélection au hasard des carcasses*

- L'établissement ne collecte pas les échantillons au hasard.
- Les procédures ne mentionnent pas la façon d'échantillonner au hasard.
- L'établissement n'applique pas les procédures écrites, d'échantillonnage au hasard des carcasses sélectionnées.

Analyse des échantillons

- Le laboratoire, analysant les échantillons, n'utilise pas la méthode officielle AOAC.

Résultats

- Le diagramme ou tableau de contrôle des résultats ne montre pas en fin de document les treize résultats les plus récents du contrôle E. coli.

Enregistrements des résultats des contrôles E. coli

- L'établissement n'enregistre pas les résultats analytiques des contrôles E. coli sur un diagramme ou un tableau de contrôle.
- L'établissement ne conserve pas les enregistrements des résultats des contrôles pendant 12 mois.
- L'établissement ne tient pas à jour ses enregistrements.

- Le diagramme ou tableau de contrôle du procédé n'exprime pas les résultats du contrôle E. coli en :
 - cfu / cm² de surface époncée ou excisée selon les espèces de bétail abattu,
 - ou cfu / ml de liquide de rinçage pour les espèces de volaille abattue.

- Le tableau n'indique pas les critères applicables m / M et l'établissement n'utilise pas une technique statistique de contrôle du procédé (placer les résultats sous forme de graphique ou de points au fur et à mesure) pour déterminer si toute variation des résultats du contrôle reste dans les limites acceptables. Le tableau comprend les critères applicables m / M et l'établissement ne détermine pas s'il opère dans les normes. (Un établissement n'opère pas selon les critères si le résultat le plus récent excède M ou si le nombre d'échantillons, parmi les 13 plus récents échantillons, strictement supérieur à m et inférieur ou égal à M dépasse 3).

Critères d'évaluation des résultats de contrôle

- Un résultat inacceptable existe ou 4 résultats intermédiaires parmi les 13 derniers résultats existent prouvant que l'établissement ne met pas à jour les contrôles pour prévenir la contamination fécale.
- L'établissement, qui procède avec l'éponge, n'a pas évalué les résultats en utilisant les techniques statistiques de contrôle des procédés.
- Des défaillances dans le contrôle et les enregistrements entraînent une suspension du contrôle des services vétérinaires.

ANNEXE 6 : GUIDE TECHNIQUE ET PROCEDURES POUR ISOLER ET IDENTIFIER LES SALMONELLES SUR LES CARCASSES DE BOEUF

Préparations avant échantillonnage

Sélection au hasard des carcasses pour l'échantillonnage

Procédure de prélèvement aseptique d'échantillons en surface avec une éponge

* *Matériel*

Une éponge déshydratée stérile, emballée individuellement, 10 ml de solution peptonée, un sac *stomacher* stérile, un gabarit carré de 10 cm de côté, des gants stériles, une solution désinfectante, une échelle à roulettes ou une plate-forme.

* *Sites de prélèvement*

Flanchet, gros bout de poitrine puis arrière, dans cet ordre (cf. **annexe 12**)

* *Procédure de prélèvement des échantillons*

- S'assurer que les sacs sont pré-identifiés,
- positionner l'échelle ou la plate-forme près de la carcasse, de façon à atteindre l'aire d'échantillonnage facilement,
- désinfecter le gabarit pendant 1 à 2 minutes avant chaque réutilisation,
- localiser les 3 sites de prélèvements,
- hydrater l'éponge en versant la solution stérile dans le sac sans contaminer l'intérieur et refermer le sac,
- présenter l'éponge au sommet du sac, mettre des gants stériles et prendre l'éponge sans contaminer l'intérieur du sac,
- appliquer le gabarit avec l'autre main et essuyer le flanchet à l'intérieur du carré avec l'éponge environs 10 fois verticalement et 10 fois horizontalement, sans trop appuyer,
- répéter la manipulation sur le gros bout de poitrine en utilisant le même côté de l'éponge,
- monter à l'échelle pour atteindre l'arrière sans contaminer ni l'éponge ni l'intérieur du gabarit, changer de gants stériles,
- répéter la manipulation en utilisant la deuxième face de l'éponge,
- mettre l'éponge dans le sac en prenant soin de ne pas toucher de face extérieure,
- descendre de l'échelle et expulser l'air en excès dans le sac,
- plier le haut du sachet 3 ou 4 fois et nouer un fil autour du sachet afin de le fermer hermétiquement,
- commencer la préparation de l'échantillon si le laboratoire est sur le site ou procéder au conditionnement pour son expédition si le laboratoire est extérieure à l'entreprise.

Procédures analytiques

* Milieux

Eau peptonée tamponnée EPT, bouillon tetrathionate (*TT-Hajna*), bouillon *Rappaport-Vassiliadis* (RV) au vert malachite et au chlorure de magnésium de chez *Merck Chemical Co*, gélose au vert brillant et sulfamides (*BGS* contenant 0,1% de sodium sulfapyridine), gélose aux deux lysines modifiées et au fer (*DMLIA 2*), gélose au citrate de fer et aux trois sucres (*TSI*), gélose à la lysine et au fer (*LIA*), bouillon de tryptone, milieu MR-VP (*Voges-Proskauer*), gélose au citrate *Simmons*, gélose au rouge phénol et au tartrate, milieu testant la mobilité, gélose à l'urée de *Christensen*, milieu de fermentation du carbone avec l'indicateur d'*Andrade*, milieu testant la décarboxylase (*Moeller*), bouillon *KNC*, gélose à la phénylalanine, gélose nutritive, bouillon au trypticase de soja, bouillon au tryptose.

* *Préparation des échantillons réalisés sur éponge à partir des carcasses de bovin ou de porc*
Ajouter 50ml d'eau peptonée tamponnée (EPT) dans le sac contenant l'échantillon, bien mélanger.

* *Procédure de détection et d'isolement (cf. digramme ci-après)*

* Confirmation des colonies suspectes

➤ Tests sérologiques par mise en évidence des antigènes O ou H :

- test d'agglutination O sur l'isolat en utilisant un antiserum polyvalent O avec les sérogroupes A à I.
- test d'agglutination H : inoculer les bouillons trypticase soja et tryptose et utiliser un sérum H polyvalent et une auto agglutination de contrôle, incubé à 48-50°C au bain-marie une heure.

➤ Tests biochimiques :

Ces tests sont nécessaires lors de l'obtention d'un isolat atypique avec TSI ou LIA ou / et des sérologies négatives. Inoculer et incubé à 36°C ± 7 °C les différents milieux suivants :

- le bouillon de Tryptone (réaction de Kovac), à conserver au moins 3 jours,
- les milieux MR-VP, à conserver au moins 7 jours,
- la gélose au citrate Simmons, la gélose à l'urée, le milieu testant la mobilité, la gélose au rouge phénol et tartrate,
- les bouillons de fermentation au lactose, au glucose à conserver au moins 15 jours.

Cette conservation et le maintien de la surveillance permettent de détecter des germes qui se développent lentement. On peut se référer au *Edwards and Ewing's*¹ ou au *AOAC International*²

* Procédures de contrôle qualité

- Il est recommandé qu'un minimum de trois méthodes de contrôle soit réalisé si les produits à base de viande ou de volaille ont été examinés pour la présence de salmonelles.
- Ces contrôles doivent inclure un témoin *S. typhimurium* positif, un témoin *S. senftenberg* négatif et un contrôle de milieu non inoculé. Le taux de l'inoculum pour les contrôles positifs doit être approximativement de 30 à 300 cfu³ par milieu enrichi.
- Inoculer les contrôles positifs à la fin de chaque journée de travail.

Stockage des isolats

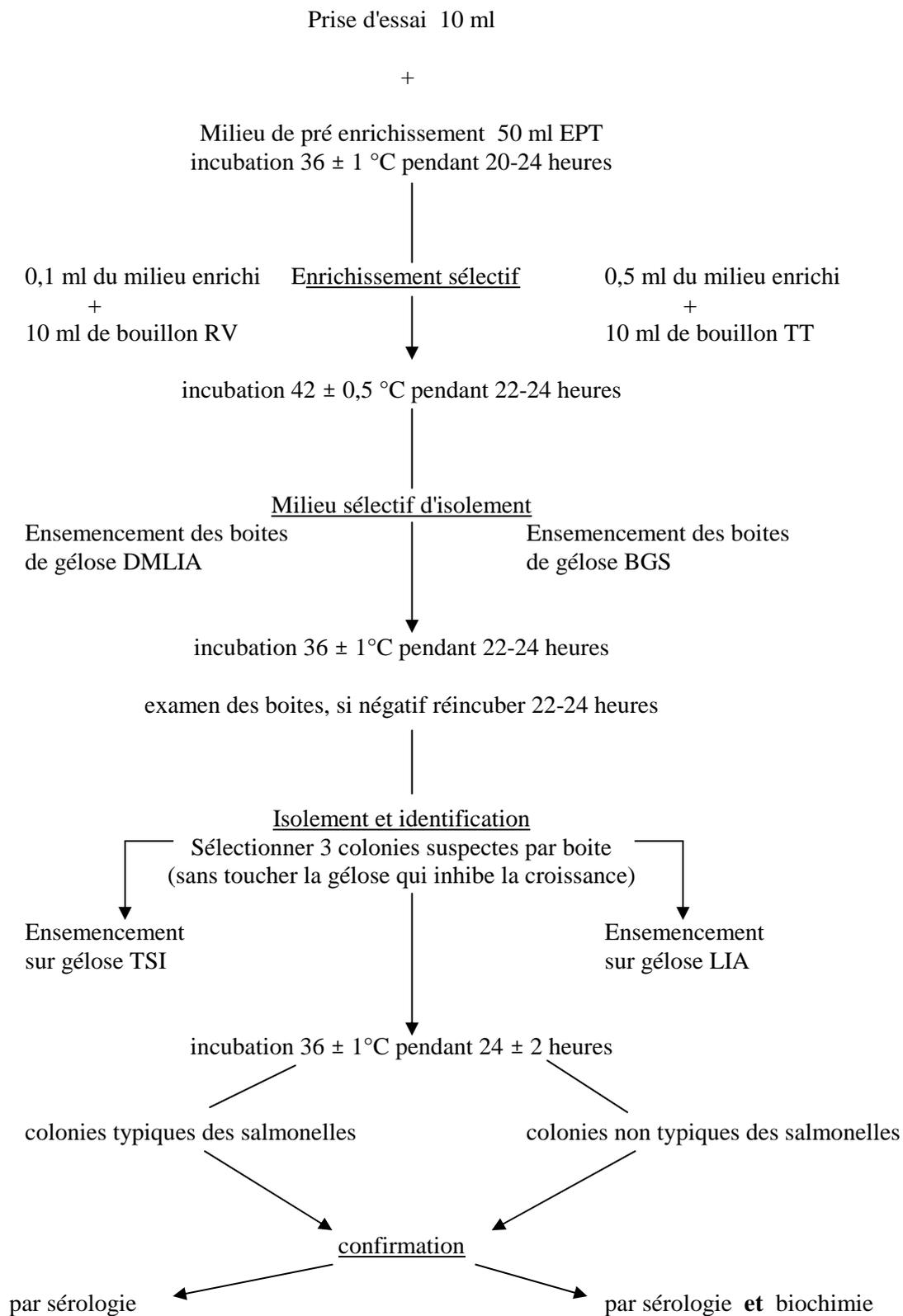
- Ne pas stocker la gélose TSI parce que l'antigène O se trouble.
- Stocker 2 à 3 mois les géloses nutritives à 4-8°C.

¹ *Identification of Enterobacteriaceae 4th Edition (3) New York*

² *Official Methods of analysis of AOAC International 16 Edition, Gaithersburg, MD*

³ cfu : colony forming unit

RECHERCHE DES SALMONELLES



ANNEXE 7 : GUIDE TECHNIQUE ET PROCEDURES POUR ISOLER ET IDENTIFIER LES SALMONELLES SUR LES CARCASSES DE PORC

Procédure de prélèvement aseptique d'échantillons en surface avec une éponge

** Matériel*

Une éponge stérile dans un sac stérile, 10 ml de solution peptonée, un sac *stomacher* stérile, gabarit de carré de 10 cm de côté, des gants stériles, une solution désinfectante, une échelle à roulettes ou une plate-forme.

** Sites de prélèvement*

Poitrine, jambon, puis gorge, dans cet ordre (cf. **annexe 13**)

** Procédure de prélèvement des échantillons*

- S'assurer que les sacs sont pré identifiés,
- positionner l'échelle ou la plate-forme près de la carcasse de façon à atteindre l'aire d'échantillonnage facilement,
- désinfecter le gabarit pendant 1 à 2 minutes avant chaque réutilisation,
- localiser les 3 sites de prélèvements,
- hydrater l'éponge en versant la solution stérile dans le sac sans contaminer l'intérieur et refermer le sac,
- présenter l'éponge au sommet du sac, mettre des gants stériles et prendre l'éponge sans contaminer l'intérieur du sac,
- appliquer le gabarit avec l'autre main sur la poitrine de la carcasse et essuyer avec l'éponge environs 10 fois verticalement et 10 fois horizontalement l'intérieur du rectangle, sans trop appuyer,
- monter à l'échelle pour atteindre l'arrière sans contaminer ni l'éponge ni l'intérieur du gabarit, changer de gants stériles,
- répéter la manipulation sur le jambon en utilisant le même côté de l'éponge,
- descendre de l'échelle et répéter la manipulation sur la gorge en utilisant une surface propre de l'éponge,
- mettre l'éponge dans le sac en prenant soin de ne pas toucher de face extérieure,
- expulser l'air en excès dans le sac, plier le haut du sachet 3 ou 4 fois et nouer un fil autour du sachet afin de le fermer hermétiquement,
- commencer la préparation de l'échantillon si le laboratoire est sur le site ou procéder au conditionnement pour son expédition si le laboratoire est extérieure à l'entreprise.

Procédures analytiques

(cf. **annexe 9** : recherche de salmonelles sur les carcasses de bovins)

ANNEXE 8 : GUIDE TECHNIQUE ET PROCEDURES POUR ISOLER ET IDENTIFIER LES SALMONELLES SUR LES CARCASSES DE VOLAILLES

1 - Procédure de prélèvement septique du jus de carcasse de volaille entière

Ces prélèvements sont réalisés conformément aux normes ISO 17604 et ISO 6887-2 ou, pour les oies et les jeunes dindes, procédure de prélèvement de surface par chiffonnage, selon les instructions suivantes :

Matériel

- une éponge stérile dans une poche Whirl-Pak®
- 10 ml d'eau peptonée tamponnée (BPW, *Buffered Peptone Water*) préalablement refroidie
- un gabarit stérile dans une poche
- 2 paires de gants stériles
- Solution d'hypochlorite de sodium (ou équivalent)
- Petit panier ou caddie pour le transport des fournitures

Collecte

Le cas échéant, relisez les parties relatives aux étapes préalables à l'échantillonnage ci-dessus (Trois, Quatre et Cinq) contenues dans ce guide avant d'initier la procédure d'échantillonnage.

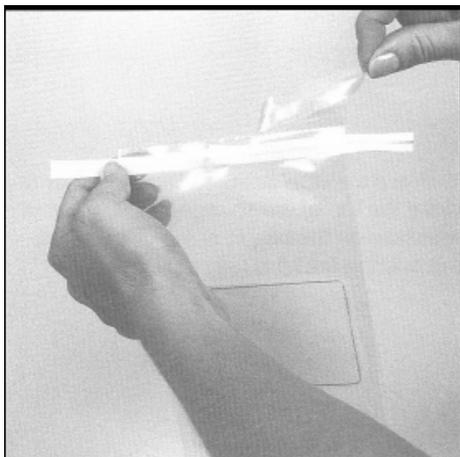
Une seule éponge stérile imprégnée de BPW sera utilisée pour prélever des échantillons à deux endroits de la carcasse – au milieu du dos et sur une cuisse. Ces endroits sont indiqués dans l'illustration figurant dans l'Annexe 4 (cf. fin du document). Il est important d'« éponger » les zones d'échantillonnage « de la zone la moins contaminée à la zone la plus contaminée » afin d'éviter d'étaler la contamination sur la carcasse. Assurez-vous d'éponger les endroits où des échantillons doivent être prélevés dans l'ordre indiqué dans ce guide.

Utilisez une procédure de sélection aléatoire pour choisir la carcasse sur laquelle prélever des échantillons. L'oiseau choisi devra être collecté à la sortie du dispositif de refroidissement, à la fin de la chaîne d'égouttage, ou au dernier point d'accès pratique avant l'emballage/la découpe.

Remarque : Pour des raisons de sécurité, ne retirez pas la dinde des crochets, mais collectez-la une fois qu'elle a quitté la ligne.

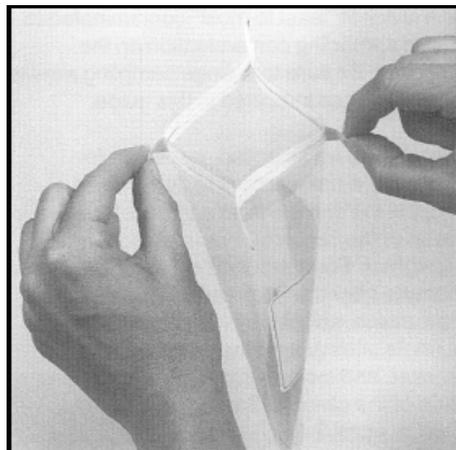
1. Assurez-vous que l'ensemble des fournitures est à portée de main. Aposez sur la poche Whirl-Pak® l'autocollant à code barre approprié.
2. Lavez, désinfectez et séchez-vous les mains.
3. Mettez des serviettes en papier propre, des tampons absorbants pour barquette, un plateau grillagé désinfecté ou l'équivalent sur la surface de travail de prélèvements désinfectée. Ceci évitera à la carcasse de dinde de glisser pendant le prélèvement d'échantillons par éponge.
4. Mettez une paire de gants stériles comme décrit dans la Partie Quatre, Techniques de prélèvement aseptique d'échantillons.
5. Rendez-vous au point de collecte et prenez la dinde choisie par les pattes. Ne touchez pas le dos ou les cuisses. Laissez s'évacuer de la cavité tout fluide restant.
6. Mettez la dinde sur les serviettes, les tampons ou les plateaux grillagés poitrine en dessous. Attention à ce que les endroits sur lesquels des échantillons seront prélevés (dos et cuisse) ne touchent aucune surface de support. Vous pouvez prélever des échantillons sur la cuisse gauche ou droite.
7. Retirez et jetez les gants.

8. Ouvrez la poche à éponge en la tenant par un coin au niveau de la fermeture par fil de fer (habituellement de couleur blanche ou jaune). Retirez la bande alvéolée transparente et perforée située en haut de la poche. Ne retirez pas les fermetures par fil de fer. Maintenant tirez sur les languettes blanches situées de chaque côté de la poche pour ouvrir la poche.



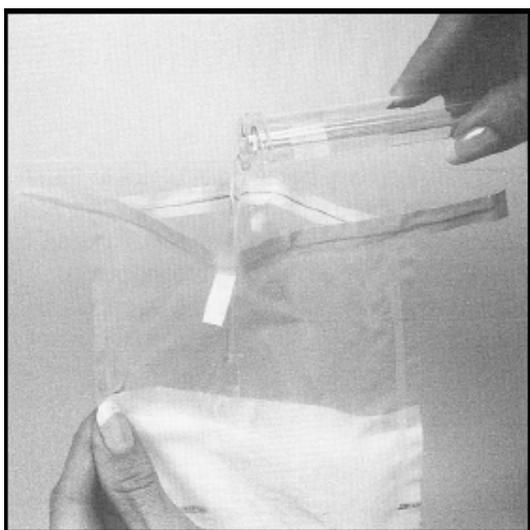
9.

Retirez le capuchon du récipient de BPW stérile préalablement refroidi en faisant attention à ne pas toucher l'ouverture du récipient. Versez soigneusement tout le contenu du récipient de BPW (10 ml) dans la poche à éponge pour imprégner l'éponge et mettez le récipient de côté.

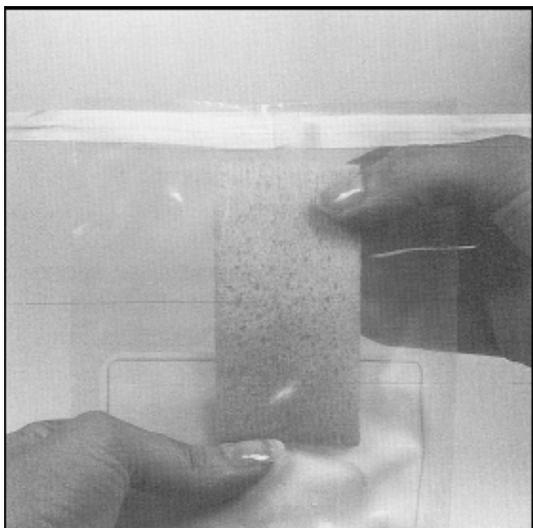


10.

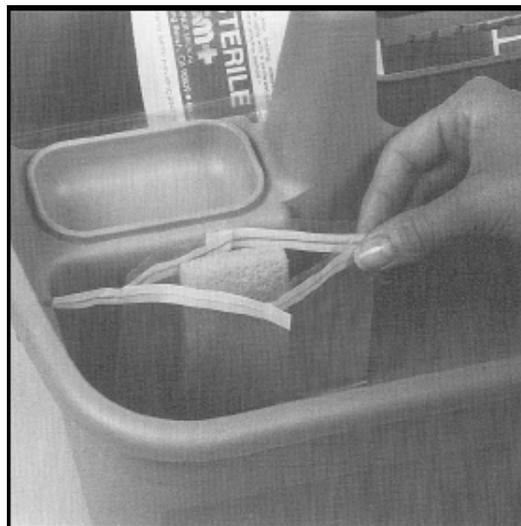
Pressez les fermetures par fil de fer ensemble pour fermer le haut de la poche à éponge. Exercez une pression à la main pour masser délicatement l'éponge jusqu'à qu'elle soit totalement imprégnée.



11. La poche toujours fermée, remontez délicatement l'éponge imprégnée dans la partie supérieure de la poche. Placez près de l'ouverture l'un des côtés de l'éponge.

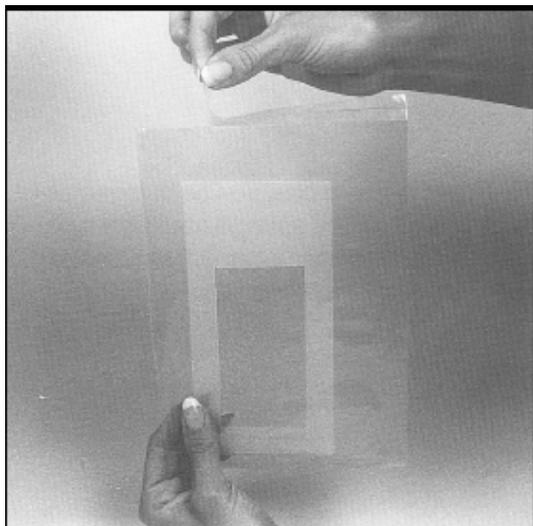


12. Ouvrez la poche, en faisant attention à ne pas toucher la surface intérieure avec les doigts. La fermeture par fil de fer située en haut de la poche doit permettre de laisser la poche ouverte. Mettez la poche de côté, en faisant



attention à ne pas contaminer l'éponge.

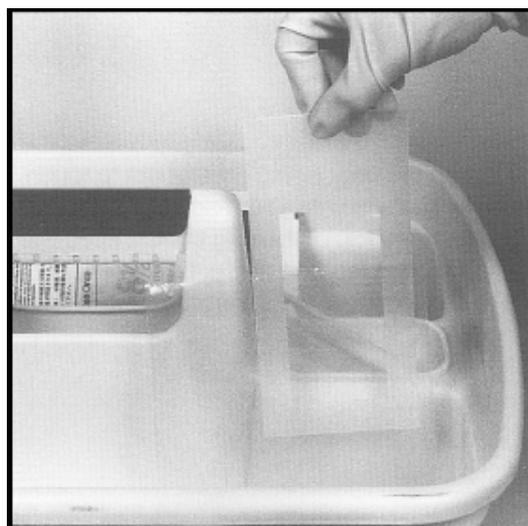
13. Ouvrez la poche du gabarit en tenant la poche par un coin et en retirant la bande alvéolée transparente située en haut de la poche. Mettez la poche de côté en faisant attention à ne pas contaminer le gabarit



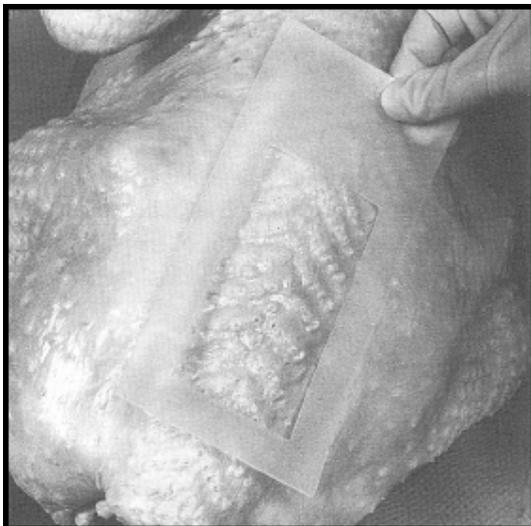
14. Mettez la deuxième paire de gants stériles comme décrit dans la Partie Quatre, **Techniques de prélèvement aseptique d'échantillons.**

15. Retirez délicatement l'éponge imprégnée de la poche en attrapant l'éponge destinée aux prélèvements avec la main effectuant les prélèvements d'échantillons. Ne touchez pas l'extérieur de la poche.

16. Avec l'autre main, récupérez le gabarit par son bord extérieur en faisant attention à ne pas contaminer les bords intérieurs définissant la zone d'échantillonnage du gabarit.



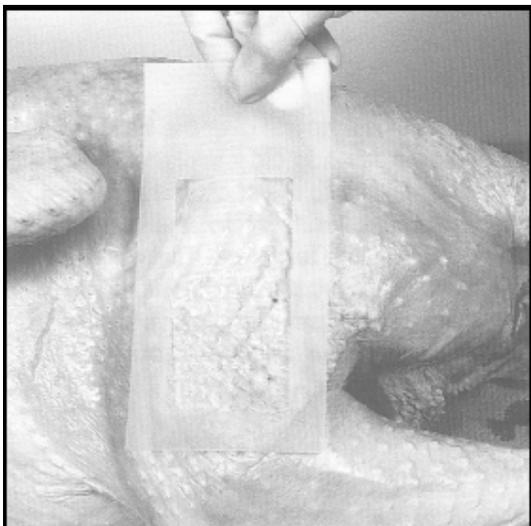
17. Placez le gabarit sur la zone d'échantillonnage du **dos** et maintenez-le en place. Faites attention à ne pas contaminer avec vos mains la zone d'échantillonnage ainsi délimitée. Notez où placer le gabarit sur le dos. La colonne vertébrale doit se trouver au milieu de façon à ce que les espaces à gauche et à droite de la colonne soient égaux pour l'application de l'éponge.



18. Avec la main effectuant les prélèvements, épongez l'ensemble de la zone délimitée (5 cm x 10 cm) environ 10 fois verticalement et 10 fois horizontalement. Se référer à **Technique d'application de l'éponge**, page 4-4, pour plus d'informations sur la façon d'appliquer l'éponge sur l'endroit où prélever les échantillons. N'utilisez qu'un côté de l'éponge.

Vous pouvez avoir besoin de « rouler » le gabarit d'un côté à l'autre en même temps que vous appliquez l'éponge puisque la surface de la carcasse n'est pas plate. Ainsi, vous serez sûr que des échantillons seront prélevés sur l'ensemble de la surface de 50 cm² pendant l'application de l'éponge.

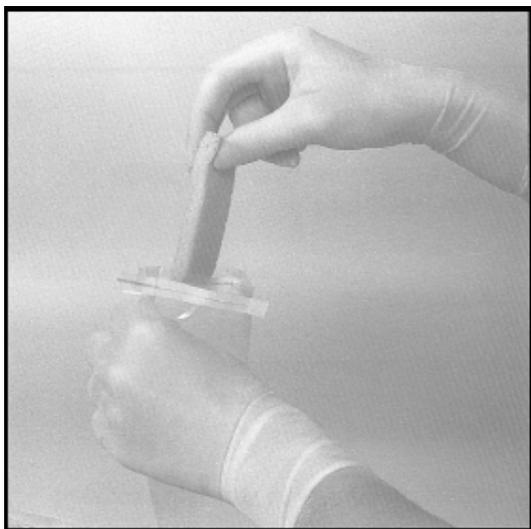
19. Placez le gabarit sur la zone de prélèvement d'échantillons de la **cuisse**. Notez qu'il s'agit de la zone entre la hanche et le genou. Faites attention à ne pas toucher la zone à l'intérieur du gabarit.



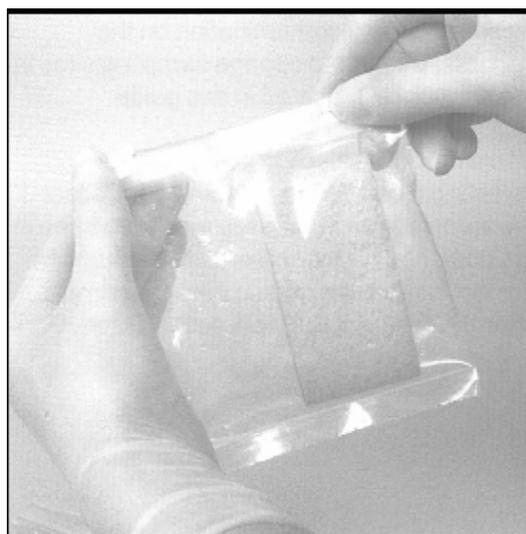
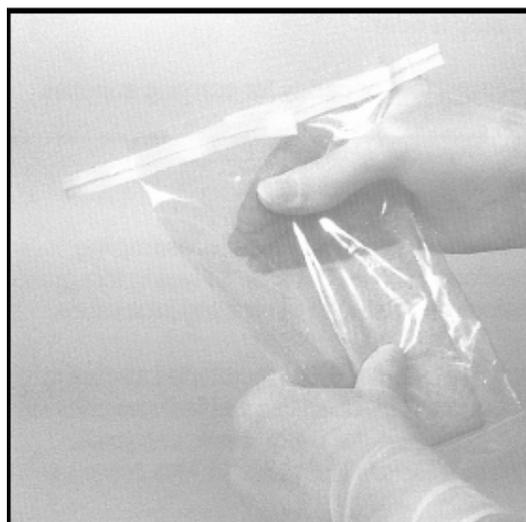
20. Répétez l'Etape 18 pour la zone de la **cuisse**. Retournez l'éponge de façon à ce que le côté opposé et **inutilisé** de l'éponge soit en contact avec la surface de la **cuisse**.



21. Remplacez l'éponge dans la poche à éponge. Faites attention à ne pas toucher l'extérieur de la poche avec l'éponge.



22. Retirez tout excès d'air de la poche à échantillon et repliez le bord supérieur de la poche 3 à 4 fois pour le fermer. Fermez la poche en repliant le fil de fer sur la poche. Ne mettez pas la poche dans une autre poche. Vous pouvez jeter le gabarit.



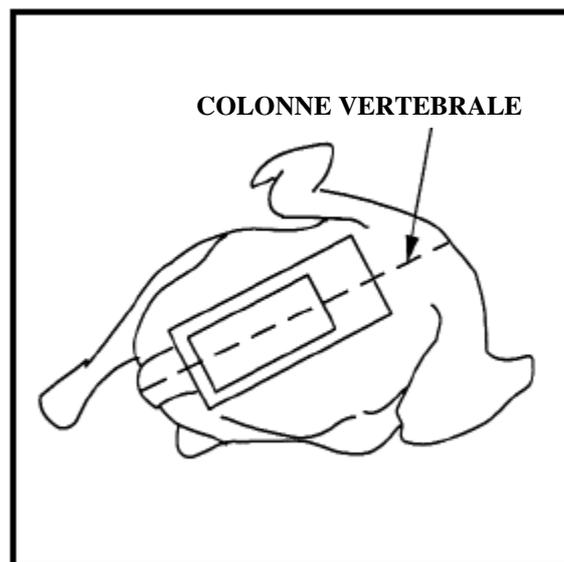
23. Remettez la carcasse de la dinde là où vous l'avez prise.

24. Répétez les étapes ci-dessus pour chaque échantillon du programme de recherche de salmonelles exigé. (Remarque : un formulaire distinct de demande d'échantillon sera remis pour chaque échantillon à prélever). Utilisez une carcasse différente pour chaque échantillon.

SITES DE PRELEVEMENT POUR LA RECHERCHE DE SALMONELLES SUR LES CARCASSES DE DINDES

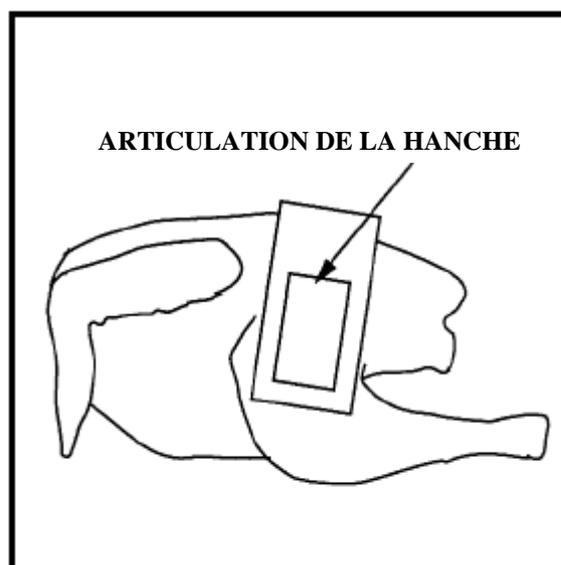
Dos

Localisez la queue. La zone à prélever (5 cm x 10 cm) commence juste en avant de la queue et s'étend vers l'avant au-dessus de la colonne vertébrale. La zone devrait être répartie de manière égale des deux côtés de la colonne vertébrale.



Cuisse

Localisez l'articulation de la hanche. La zone à prélever (5 cm x 10 cm) commence à l'articulation de la hanche et s'étend latéralement et ventralement pour couvrir la zone de la cuisse.



2- Procédures analytiques

(cf. **annexe 9** : recherche de salmonelles sur les carcasses de bovins)

Préparation de l'échantillon pour l'analyse salmonelles :

- prélever 30 ml de liquide de rinçage de l'échantillon, le placer dans un sachet stérile,
- ajouter 30 ml d'eau peptonée tamponnée et bien mélanger.

**ANNEXE 9 : GUIDE TECHNIQUE ET PROCEDURES
POUR ISOLER ET IDENTIFIER LES SALMONELLES
SUR LES PRODUITS HACHES CRUS
(Bœuf, Porc, Poulet, Dinde)**

Sélection au hasard des produits hachés crus pour l'échantillonnage

Les produits hachés crus sont sélectionnés au hasard et prélevés après le hachoir, si possible avant addition de toute épice ou assaisonnement et avant le conditionnement final.

** Sélection du temps*

Sélectionner un temps au hasard pour prélever les échantillons en tenant compte du temps de production et du temps d'acheminement au laboratoire.

** Sélection du hachoir*

Si plus d'un hachoir est utilisé au moment du prélèvement, il doit être choisi au hasard.

Procédure de prélèvement aseptique d'échantillons

** Matériel*

2 sacs stériles *stomacher*, un lacet pour fermer le sac, des gants stériles.

** Prélèvement*

- S'assurer que les sacs sont pré identifiés,
- mettre les gants stériles,
- prélever aseptiquement environ 250 grammes de produit haché, si possible avant addition de toute épice ou assaisonnement, mais avant le conditionnement final, dans le sac stérile,
- plier le haut du sachet 3 ou 4 fois et nouer un fil autour du sachet afin de le fermer hermétiquement,
- placer le sac dans un second sac et le fermer parfaitement.
- commencer la préparation de l'échantillon si le laboratoire est sur le site ou procéder au conditionnement pour son expédition si le laboratoire est extérieur à l'entreprise.

Procédures analytiques

(cf. **annexe 9** : recherche de salmonelles sur les carcasses de bovins)

La préparation des échantillons pour l'analyse :

- utiliser une cuillère ou une spatule stérile pour prendre des portions de viande à divers endroits de l'échantillon et obtenir un prélèvement de 25g déposé dans un sachet *stomacher*,
- ajouter 225 ml d'eau peptonée tamponnée et homogénéiser pendant 2 minutes au *stomacher* ou au mixer.

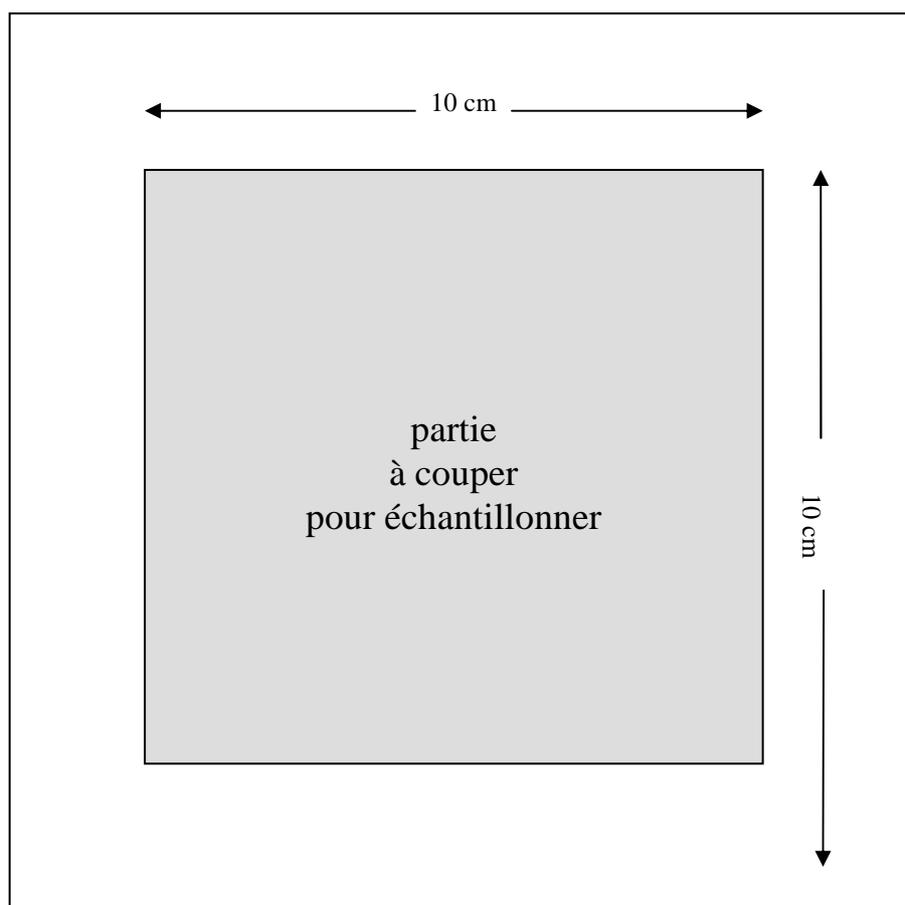
ANNEXE 10 CRITÈRES DE SUIVI DES SALMONELLES

Un résultat est positif dès qu'une colonie de salmonelles est identifiée.

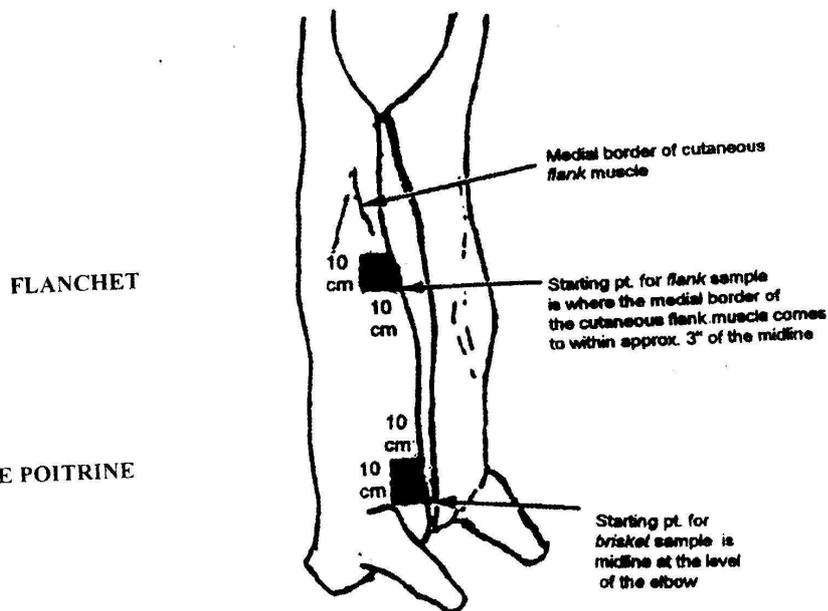
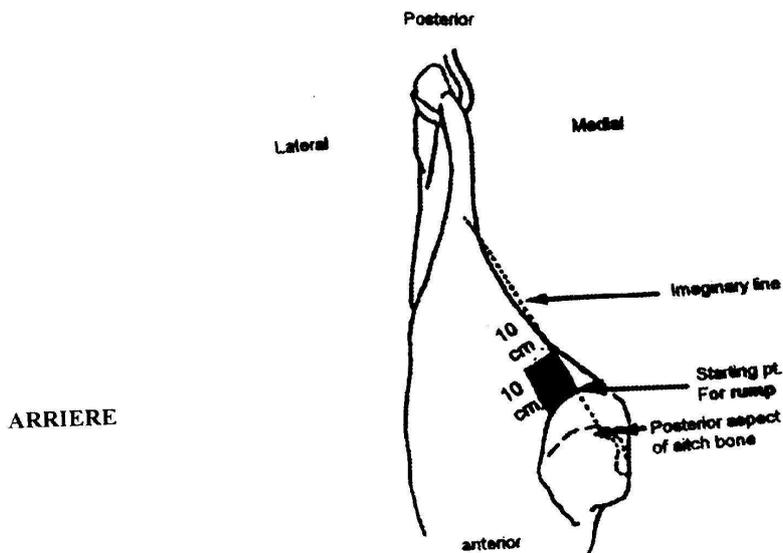
<u>Classe de produits</u>	<u>Normes (pourcentage positif de salmonelles)</u>	<u>Nombre de journées consécutives de prélèvements (1 journée d'abattage = 1 prélèvement)</u>	<u>Nombre d'échantillons testés à la fréquence d'un échantillon par jour</u>	<u>Nombre maximal de positifs pour rester dans la norme</u>
PRODUITS A BASE DE VIANDE CRUE				
<i>Bœufs / génisses</i>	1 %	82	82	1
<i>Vaches / taureaux</i>	2.7 %	58	58	2
<i>Bœuf haché</i>	7.5 %	53	53	5
<i>Porcs castrés</i>	8.7 %	55	55	6
<i>Saucisses crues de porc</i>	Non Déterminé	N.D.	N.D.	N.D.
PRODUITS A BASE DE VOLAILLE CRUE				
<i>Poulets de chair</i>	20 %	54	54	12
<i>Poulet haché</i>	44.6 %	53	53	26
<i>Dinde hachée</i>	49.9 %	53	53	29
<i>Dindes</i>	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.
<i>Carcasses de jeunes dindes / chiffonnette</i>	19.6 %	56	56	13
<i>Carcasses d'oies/chiffonnette</i>	13.7 %	54	54	9

NOTA : *in fine*, pour des raisons de calcul statistique, lorsqu'ils existent, pour les autorités américaines, seuls les critères **de la colonne de droite** doivent être pris en compte = « Nombre maximal de positifs pour rester dans la norme »

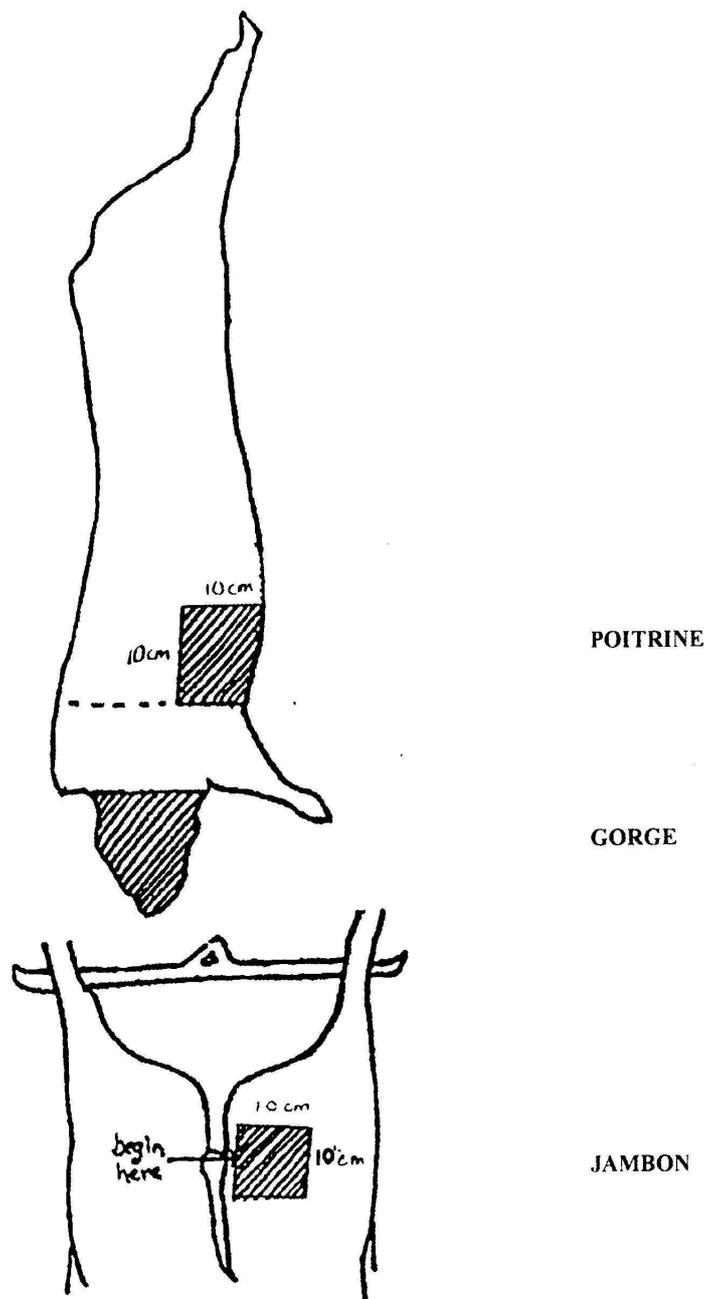
ANNEXE 11 : SCHÉMA 1
EXEMPLE DE GABARIT POUR PRÉLEVER LES ÉCHANTILLONS



**ANNEXE12 : SCHÉMA 2
LES TROIS SITES DE PRÉLÈVEMENTS
SUR UNE CARCASSE DE BOVIN**



ANNEXE 13 : SCHÉMA 3
LES TROIS SITES DE PRÉLÈVEMENTS
SUR UNE CARCASSE DE PORC



ANNEXE 14 : PROBLÈMES DE CONDENSATION

La réglementation américaine dit notamment : « *Une ventilation adéquate doit être fournie pour contrôler les odeurs, les vapeurs et la condensation de manière telle que les produits ne soient pas altérés et que des conditions non sanitaires ne soient pas créées.* »

Situations impliquant de la condensation pour lesquelles aucune action n'est requise

Dans certaines situations, la condensation dans un établissement sous contrôle officiel n'a pas d'effet sur la sécurité sanitaire des produits ou l'inspection. Si le personnel chargé de l'inspection observe de telles situations, aucune action ne sera alors requise de la part l'établissement. Les autorités américaines citent les exemples suivants :

- condensation sur la face interne du couvercle d'un cuiseur en acier inoxydable ;
- l'emballage de denrées emballées entrant en contact avec la condensation qui s'est formée du fait d'opérations de congélation ;
- condensation sur les murs ou le plafond d'un quai de chargement où des denrées en conserve sont stockées sur des palettes ou dans des cartons emballés.

Situations pour lesquelles la condensation est attendue et contrôlée par l'établissement agréé

Dans d'autres situations, l'établissement s'attend à ce que de la condensation résultant de certaines opérations se forme et agit pour s'assurer que la condensation n'altère pas les produits ni ne crée des conditions non sanitaires. Les actions nécessaire doivent être documentées dans la procédure S.S.O.P. de l'établissement. La plupart du temps, il s'agit de nettoyer et de désinfecter les surfaces sur lesquelles la condensation se forme quotidiennement ou en tant que de besoin, voire, dans le cas de problèmes exceptionnels de canaliser cette condensation de façon à éviter la contamination des denrées (par exemple mise en place de bâches protectrices remplacées quotidiennement). Exemples de surfaces :

- intérieur et extérieur des rails de production en acier inoxydable ;
- plafond au-dessus de zones de cuisson ouvertes et au-dessus des cuves de refroidissement des volailles ;
- extérieur des cuves ou des glissières à glace en acier inoxydable dans les zones sous température contrôlée.

En tout état de cause obligation d'un nettoyage / désinfection quotidien des plafonds dans des zones où se forme de la condensation au-dessus de produits à nu.

Situations pour lesquelles le personnel d'inspection doit agir

Enfin dans certaines situations, la condensation altère les produits, crée des conditions non sanitaires et / ou interfère avec l'inspection. Les autorités américaines citent les exemples suivants :

- forte condensation au plafond ou sur les murs d'une zone de production qui n'est pas régulièrement nettoyée et désinfectée conformément à la procédure S.S.O.P. de l'établissement (des conditions non sanitaires sont créées et elles peuvent conduire à l'altération des produits),
- **condensation perlant du plafond d'une salle de ressuage sur des carcasses ;**
- **condensation sur des surfaces d'unités de réfrigération qui n'ont pas été nettoyées et désinfectées, tombant sur des produits exposés ;**

- condensation sur les murs ou le plafond d'un quai de chargement tombant sur des cartons de viande désossée et déchirant l'emballage.

**ANNEXE 15 : Programmes d'analyses
microbiologiques pour les produits prêts à la
consommation (RTE, ready-to-eat)
Avril 2005**

Directives et réglementations du FSIS relatives aux programmes d'analyses microbiologiques pour les produits RTE

- **Directive 10,210.1, Amendement 6 et Note 61-04**
 - Rend obligatoire les recherches de *Listeria monocytogenes* (Lm) et *Salmonella* spp. sur les produits RTE par les laboratoires du FSIS.
 - De plus, des recherches d'E. coli O157:H7 sont requises pour les saucisses fermentées et les boulettes de viande cuites contenant des tissus bovins.
 - La Directive 10,210.1, Révision 1 est en suspens.
- **La Réglementation *Listeria* (dispositions réglementaires 9 CFR 430)**
 - Le FSIS consacrerait relativement davantage de ressources pour les analyses des produits RTE dont le risque de contamination et de croissance de Lm est plus élevé.
 - Les établissements de production font des recherches sur les surfaces en contact avec les denrées.
 - Ressources : Directive 10,240.4 et Guide de conformité (lien ci-dessous) :
 - http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/97-013F/Lm_Rule_Compliance_Guidelines_2004.pdf

Les Etats-Unis maintiennent une politique de « tolérance zéro » pour ces agents pathogènes telle que définie par les tailles d'échantillons requis et la sensibilité de la méthode de test du FSIS.

Vue d'ensemble de la Réglementation *Listeria*

La Réglementation *Listeria* décrit une approche des analyses de produits RTE basée sur les risques.

- S'applique aux produits exposés après traitement.
- Un risque plus élevé de contamination et de croissance de Lm engendre des tests et des prélèvements d'échantillons plus fréquents de la part du gouvernement.
- Encourage les établissements à mettre en œuvre des interventions afin de réduire le risque concernant les produits et la charge des analyses.
- Chaque établissement doit valider les procédures concernant les produits RTE pour classer chaque produit dans l'une des catégories suivantes. L'établissement est classé en fonction de la classe de produits ayant le risque le plus élevé.
 - **Alternative 1** – Emploie à la fois un traitement de post-létalité et un agent antimicrobien ou processus actif sur *Lm* sur les produits RTE.
 - **Alternative 2B** – Emploie un agent antimicrobien ou processus actif sur *Lm* sur les produits RTE qui ne permet pas une augmentation de plus de 2 log pendant la durée de conservation.
 - **Alternative 2A** – Emploie un traitement de post-létalité qui obtient une réduction d'au moins 1 log.
 - **Alternative 3** – N'emploie que des mesures d'hygiène.

Définitions des interventions décrites dans la Réglementation Listeria

- **Traitement de post-létalité (Alternative 2A)**
 - Par ex. traitement de chaleur, pression, etc. après le conditionnement
 - Doit atteindre une réduction de Lm d'au moins 1 log10.
- **Agent ou processus antimicrobien (Alternative 2B)**
 - Agent = additif (par ex. lactate/diacétate)
 - Processus = séchage, fermentation, etc.
 - Ne doit pas permettre une croissance de Lm de plus de 2 log10
 - Un agent antimicrobien qui permet à la fois la létalité et l'inhibition de la croissance peut être considéré comme répondant aux critères de l'Alternative 1.

Produits RTE non couverts par la Réglementation Listeria

- **Les produits non exposés dans l'environnement de post-transformation ne sont pas couverts par la Réglementation Listeria mais des recherches de Lm et Salmonella non ciblées peuvent être requises :**
 - Des programmes d'échantillonnage basés sur les risques et non basés sur les risques sont actuellement décrits dans la Directive 10,210.1 Amendement 6 (la Révision 1 de cette directive sera bientôt disponible).
 - Par ex., les jambons cuits dans leur poche de cuisson ou en boîte non stables à température ambiante sont exempts des analyses basées sur les risques requis dans la Réglementation Listeria mais ne sont pas exempts des recherches aléatoires de Lm et Salmonella.
 - Les produits en conserve stables à température ambiante et commercialement stériles sont exempts de tout programme de recherches de Salmonella ou Lm.

Programmes d'analyses des produits RTE du FSIS pour 2005

- **ALLRTE – Requis par la Directive 10,210.1 Amendement 6**
 - Choix non ciblé d'établissements et de produits
- **RTERISK1 – Requis par la Directive 10,210.1 Amendement 6**
 - Choix non ciblé d'établissements.
 - Des échantillons sont prélevés sur les produits présentant le risque le plus élevé de contamination et de développement de Lm.
- **RTE001 – Requis par la Note 61-04 du FSIS du 23/12/04**
 - Les produits RTE des établissements de risque plus élevé pour Lm sont plus souvent testés que ceux des établissements de risque plus faible
 - Comme pour RTERISK1, l'inspecteur doit choisir parmi les produits disponibles ceux dont le risque est le plus élevé.
- **Reconnaitances d'équivalence attendues de l'OIA (Office of International Affairs) pour 2005**
 - L'effet conjugué des trois programmes nationaux décrits ci-dessus a été simplifié entre programmes « basés sur les risques » et programmes « non basés sur les risques »

Agents pathogènes ciblés pour les analyses des produits RTE

- Tous les programmes d'analyses des produits RTE requièrent des prélèvements de 25g pour Lm et de 325g pour Salmonella (tels que spécifiés par les méthodes MLG du FSIS)
 - Le FSIS prend les deux prélèvements à partir d'un seul échantillon, le nombre de recherches de Lm et Salmonella effectuées dans un établissement est identique.
 - De plus, des recherches d'E. coli O157:7 (5 prélèvements de 65g par échantillon) sont exigés pour les saucisses fermentées et les boulettes de viande cuits contenant des tissus bovins.
- Les méthodes du Guide du Laboratoire de Microbiologie du FSIS (<http://www.fsis.usda.gov>) sont réputées être utilisées par les pays exportateurs à moins que des protocoles de méthodes alternatives n'aient été examinés et approuvés par l'OIA du FSIS.
 - Toute modification apportée aux méthodes du FSIS doit être approuvée.

Attentes relatives aux fréquences d'analyses de produits RTE basées sur les risques pour les pays exportateurs

- Le programme d'analyses des produits basé sur les risques utilise des prélèvements de 25 g pour *Lm* et de 325 g pour *Salmonella*.
- La fréquence d'échantillonnage cible est basée sur le produit exporté par l'établissement présentant le risque le plus élevé (c.-à-d. l'Alternative de la Réglementation *Listeria*).
- L'inspecteur doit choisir le produit présentant le risque le plus élevé.
- **Alternative 3** = hygiène uniquement = risque le plus élevé
 - **12 échantillons par an** (1 par mois)
- **Alternative 2B** = agent antimicrobien ou processus (AMA/P) pour limiter la croissance de *Lm* à moins de 2 log₁₀.
 - **6 échantillons par an**
- **Alternative 2A** = traitement de post-létalité (PLT) après le premier processus de létalité (par ex., chaleur/pasteurisation pour réduire une contamination éventuelle par *Lm* d'au moins 1 log₁₀)
 - **3 échantillons par an**
- **Alternative 1** = à la fois AMA/P et PLT sont en place
 - **1 échantillon par an**

Attentes relatives aux fréquences de tests des produits RTE non basés sur les risques pour les pays exportateurs

- Couvre tous les produits RTE sans égard à la Réglementation *Listeria*
 - Requis par la Directive 10,210.1, Amendement 6, pas par la Réglementation *Listeria*
 - Les produits commercialement stériles ne font pas l'objet d'analyses concernant les produits RTE
- **En plus des tests basés sur les risques, tous les établissements de produits RTE seront échantillonnés de façon aléatoire 3 fois par an**
- Concernant ALLRTE, l'inspecteur choisit le produit de façon aléatoire sans égard au risque *Lm*
- Le programme de recherches sur les produits non basés sur les risques requiert de faire la recherche sur des prélèvements de 25g pour *Lm* et de 325g pour *Salmonella* comme précédemment.

Exemples de fréquences d'échantillonnage pour divers produits RTE

- **Un produit RTE pour lequel la catégorisation dans les Alternatives 2B, 2A ou 1 n'est pas validée relève par défaut de l'Alternative 3.**
 - Nombre total d'échantillons par an : 12+3=15
- Un produit RTE congelé, un jambon sec ou une saucisse fermentée validé comme relevant de l'Alternative 2B (c.-à-d. processus antimicrobien qui inhibe la croissance)
 - Nombre total d'échantillons par an : 6+3=9
- Un jambon salé séché, avec un traitement de post létalité (c.-à-d. pasteurisation de surface, pressions, etc.) après conditionnement validé comme relevant de l'Alternative 1
 - Nombre total d'échantillons par an : 1+3=4
- Un jambon dans sa poche de cuisson ou un jambon en semi-conserve
 - Exempt de la Réglementation *Listeria* car il n'est pas exposé après traitement de létalité
 - Nombre total d'échantillons par an : 0+3=3
- De la mortadelle ou du jambon commercialement stérile en conserve
 - Exempts de la Réglementation *Listeria* car ces produits ne sont pas exposés après traitement de létalité
 - Exempts des tests des produits RTE car ces produits sont commercialement stériles.

Recherches sur les surfaces en contact avec les denrées requies par la Réglementation Listeria

- Les établissements de production doivent effectuer des recherches de *L. monocytogenes*, *Listeria* spp. et toute bactérie du type *Listeria* sur les surfaces en contact avec les denrées (FCS, food contact surfaces).
- Fréquences minima de tests des FCS spécifiées par le Guide de Conformité de la Réglementation *Listeria*:
 - Alternative 1
 - = 2/ligne/an
 - Alternative 2
 - = 4/ligne/an
 - Alternative 3 – hors viandes de charcuterie et saucisses de Francfort
 - = 1/ligne/mois
 - Alternative 3 – viandes de charcuterie et saucisses de Francfort
 - Etablissement de grand volume = 4/ligne/mois
 - Etablissement de petit volume = 2/ligne/mois
 - Etablissement de très petit volume = 1/ligne/mois

Recherches par l'établissement sur les surfaces en contact avec les denrées et les surfaces de l'environnement

L'établissement de production doit rechercher l'un des agents pathogènes suivants :

- *Listeria monocytogenes* – Utiliser une méthode reconnue internationalement basée sur l'enrichissement qui confirme d'un point de vue biochimique que la culture est bien *L. monocytogenes*.
- *Listeria* spp. – Utiliser une méthode reconnue internationalement basée sur l'enrichissement qui utilise la méthode ELISA ou la PCR ou toute autre méthode de dépistage qui fournit des résultats concernant *Listeria* spp.
- Bactérie témoin du type *Listeria* – Utiliser la première partie d'une méthode reconnue internationalement basée sur l'enrichissement pour déceler des colonies suspectes d'être *Listeria* (par ex. colonies sombres sur MOX par la méthode du FSIS).

Evaluation des données de validation et autres activités de vérification

- **La Central Competent Authority (CCA, Autorité compétente centrale) doit évaluer la catégorie revendiquée par chaque établissement et classer l'établissement en fonction du produit destiné à l'exportation vers les Etats-Unis présentant le risque le plus élevé.**
- La CCA doit fournir les informations suivantes à l'OIA concernant chaque établissement agréé
 - La classification ALT et, par conséquent, la fréquence d'échantillonnage des produits RTE pour l'établissement.
 - L'identité et la catégorie de chaque produit de viande spécifique exporté par l'établissement vers les Etats-Unis.
- L'auditeur du FSIS évaluera les critères et données de validation de la Réglementation *Listeria* pour vérifier qu'ils sont fondés d'un point de vue scientifique et appropriés au produit en question.
 - Tout critère ou donnée douteux peut également être évalué par l'OIA.