

## **Avis 28-2005: Évaluation scientifique du « Guide générique d'autocontrôle pour les abattoirs et ateliers de découpe de volailles » (dossier Sci Com 2005/16)**

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, considérant les discussions lors des réunions de groupe de travail ad hoc des 21 avril 2005 et 2 juin 2005 et des réunions plénières des 13 mai 2005 et 10 juin 2005, donne l'avis suivant :

### **1. INTRODUCTION**

Le guide générique d'autocontrôle pour les abattoirs et ateliers de découpe de volailles a été soumis pour approbation auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA).

Le guide a été établi par les fédérations professionnelles NVP (Union nationale des Abattoirs de Volailles) et VIP (Fédérations des abattoirs industriels de Volailles de Belgique). NVP asbl regroupe principalement des abattoirs de volailles, petits et moyens, ainsi que des ateliers de découpe indépendants. VIP asbl regroupe les grands abattoirs et ateliers industriels de découpe de volailles qui réalisent à peu près 70% des abattages des poulets à rôtir, 95% des abattages des poules à bouillir et 98% des abattages de dindes en Belgique. Le guide couvre l'abattage et la découpe de viandes de volailles. Le guide a déjà été évalué par la Cellule « Validation des Guides » de l'AFSCA conformément aux prescriptions reprises à l'article 9 et à l'annexe III de l'AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire. Il a été demandé au Comité scientifique :

- d'évaluer scientifiquement le guide ;
- d'évaluer si l'analyse sectorielle des dangers est suffisante ;
- de répondre aux questions posées par la Cellule "Validation des Guides".

### **2. RECOMMANDATIONS**

Le guide générique d'autocontrôle pour les abattoirs et ateliers de découpe de volailles est un document pratique, synoptique, bien écrit et structuré. Il manque toutefois une profonde analyse des dangers (biologiques, chimiques et physiques) en ce qui concerne les abattoirs et ateliers de découpe de volailles.

#### **2.1. PARTIE INTRODUCTION**

- Champ d'application : il est mentionné dans cette partie que le guide d'autocontrôle s'applique à l'abattage et à la découpe de viandes de volaille. Il faut spécifier quelles espèces de volailles sont visées.

#### **2.2. PARTIE I : ADMINISTRATION**

- Dans la partie 'livraison des animaux vivants (I.3.)', les documents exigés lors de la livraison d'animaux vivants (registre des animaux entrants, documents d'accompagnement des volailles d'abattage, certificats sanitaires, registre de l'ordre d'abattage) sont mentionnés. Le système de traçabilité Sanitel, Beltrace, n'est toutefois pas mentionné. Il est souhaitable de faire référence à ce système dans le guide.
- Dans la partie 'registre viandes sortantes (I.6.)', il est mentionné qu'il doit être possible d'établir un lien entre les produits entrants et sortants. Ceci est très important par rapport à la traçabilité. Le Comité scientifique conseille de reprendre dans la partie 'registre viandes sortantes', la description d'un code d'identification unique par lot.

### 2.3. PARTIE II : GMP (GOOD MANUFACTURING PRACTICES)

- Dans la partie 'nettoyage et désinfection (II.1.)', on n'accorde pas assez d'attention à l'utilisation correcte des produits de nettoyage et de désinfection. Il faut, par exemple, insister sur le fait qu'il est important pour le processus de nettoyage d'utiliser la bonne concentration de produit de nettoyage, la bonne pression, la bonne température et le bon temps d'action. Le guide mentionne qu'il faut désinfecter avec un désinfectant agréé. Il est conseillé de mentionner dans le guide où l'on peut trouver une liste des produits de nettoyage et de désinfection agréés. Dans la description des contrôles microbiologiques (II.1.2.b.), on reprend, en guise de méthodes à utiliser, la méthode de contact et/ou la méthode des écouvillons. Le Comité scientifique conseille de reprendre dans le guide la manière dont ces méthodes doivent être utilisées.
- Dans la partie 'approvisionnement en eau (II.3.)', on mentionne que l'eau ne satisfaisant pas aux critères de qualité d'eau potable peut être utilisée exclusivement comme eau d'extinction, eau de refroidissement ou pour générer de la vapeur et à d'autres fins comme mentionné dans les avis du Comité scientifique. Il est souhaitable d'ajouter à ce point les usages prévus dans ces avis.
- La partie II.6. 'maîtrise de la température' stipule que les viandes de volaille doivent être refroidies directement après l'expertise et l'enlèvement des boyaux. Il faut ajouter que les boyaux doivent également être refroidis. Le refroidissement des boyaux doit être repris dans le tableau à ce sujet avec les températures des produits. Il est également souhaitable de reprendre dans le guide un exemple concret de la température de l'eau d'échaudage et de la température dans les différents locaux pertinents (ex. local dans lequel les lignes de découpe se trouvent ou local d'entreposage). Dans la section 'contrôle (II.6.2.)' de cette partie, on décrit que tous les appareils utilisés pour mesurer les températures doivent être étalonnés au moins une fois par an et que cela doit se faire à l'aide d'un thermomètre de référence étalonné. Le Comité scientifique recommande d'ajouter dans quel intervalle de température le thermomètre de référence utilisé doit être étalonné et de quelle manière ce thermomètre de référence doit être utilisé afin d'étalonner les autres appareils.
- La partie 'Contrôle microbiologique du processus et du produit (II.7.)' fait mention de deux sortes de contrôles : i) du processus de production (critères de processus pour *Salmonella*) et ii) du produit fini (pour abattoir et atelier de découpe). Le concept de critère de processus n'est pas utilisé dans le bon contexte dans le guide. Les contrôles carcasses ou produits à base de poulets découpés ne doivent pas être considérés comme des critères de produits finis (voir SANCO 4198/2001/rev.16) et, par conséquent, il faut toujours parler de contrôle de l'hygiène du processus de production aussi bien lors du processus d'abattage que lors du processus de découpe.  
Les contrôles microbiologiques à effectuer pour contrôler le processus d'abattage sont la recherche de *Salmonella* et le dénombrement des germes totaux aérobies et des *E. coli*. Les contrôles microbiologiques à effectuer sur le processus de découpe sont aussi *Salmonella*, germes totaux aérobies (ou *Pseudomonas*, mais pas les deux) et *E. coli*. Le Comité scientifique propose, vu le risque microbien réel de *Campylobacter* dans les produits à base de volailles, de reprendre également un certain nombre d'analyses de ce paramètre pour contrôler les processus d'abattage et de découpe. Le Comité scientifique demande quelles sont les valeurs limites et les tolérances qui seront utilisées dans la pratique et comment elles seront déterminées. En ce qui concerne les 'mesures à prendre' (II.7.5.), le Comité scientifique demande qu'en cas de dépassement des valeurs limites pour les paramètres microbiens analysés, il soit ajouté au guide quelles peuvent en être les causes probables et comment on peut les corriger. Il est souhaitable de représenter graphiquement les résultats microbiens en fonction du temps (cfr. AR 4 juillet 1996).
- Dans la partie 'tests de conservation (II.7.3.)', on mentionne les termes phases lag et log dans le développement microbien. Ces termes doivent être expliqués pour l'information de l'utilisateur du guide. Le guide stipule qu'il faut déterminer le moment à partir duquel la viande peut être considérée comme altérée. Il est spécifié que c'est lorsque les germes totaux aérobies dépassent  $1.0 \times 10^8$  germes/g. Le Comité scientifique remarque que cela peut déjà être le cas à partir de  $5 \times 10^7$  germes/g.
- La partie 'traçabilité (II.8.)' doit être développée plus concrètement. Il faut illustrer à l'aide d'un exemple pratique comment la traçabilité peut concrètement être réalisée au sein de l'établissement. Cela implique que la description de la méthode pratique de distinction

puisse être réalisée à l'abattoir entre les différents lots (distinction entre le dernier animal d'un lot et le premier animal du lot suivant).

- La partie 'bien-être animal (II.11.)' devrait contenir plus concrètement les informations de la législation existante, par exemple, en ce qui concerne la densité de chargement.

## **2.4. PARTIE III : PARTIE PRINCIPES HACCP<sup>1</sup> APPLIQUÉS AUX ABATTOIRS ET ATELIERS DE DÉCOUPE DE VOLAILLES**

### **2.4.1. Recommandations générales**

- La partie principes HACCP appliqués aux abattoirs et ateliers de découpe de volailles contient la description de deux exemples de plans HACCP : i) abattoir de poulets automatisé et atelier de découpe y annexé et ii) atelier de découpe de poulets indépendant. Les différentes parties de ces exemples sont incluses dans différentes annexes. Vu que ces deux exemples sont extrêmement importants pour la bonne utilisation du guide, il est recommandé de les reprendre dans le document principal du guide et non dans les annexes.
- Il manque une analyse du risque approfondie avec description des dangers (biologiques, chimiques et physiques) pertinents pour l'abattoir et l'atelier de découpe de volailles. Une liste de ces dangers doit être ajoutée au guide. Les risques microbiologiques sont ici e.a. *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes* et *Staphylococcus aureus*. Il faut à chaque fois ajouter s'ils doivent ou non être pris en considération dans le tableau d'analyse du risque. A cet effet, il faut notamment tenir compte du fait que les pathogènes peuvent ou non se multiplier sur les viandes de volaille. Des dangers chimiques peuvent être, par exemple, des résidus de produits de nettoyage et de désinfection ou des graisses. La présence de petites particules de métal est un exemple de danger physique.
- Dans le tableau HACCP d'analyse du risque, une description exacte des dangers potentiels pertinents pour la sécurité de la chaîne alimentaire est nécessaire. La définition de danger potentiel par 'contamination bactérienne interne' est trop vague : il faut mettre l'accent sur le risque lié aux germes pathogènes lors de la contamination microbienne. Il est nécessaire de mentionner également quels sont les pathogènes visés en tant que danger potentiel. Par exemple, il ne faut pas stipuler en tant que danger potentiel 'développement de germes' mais bien 'développement de pathogènes', en mentionnant les pathogènes visés, par exemple *Salmonella*.
- Dans le tableau HACCP d'analyse du risque, une description est faite des dangers potentiels pour chaque étape du schéma de processus. Certains des dangers décrits sont peu pertinents pour la sécurité alimentaire et feraient mieux d'être supprimés du tableau HACCP d'analyse du risque. Quelques exemples : réglage incorrect d'appareils d'étourdissement (étape du processus d'étourdissement), réglage incorrect des couteaux (étape du processus d'égorgeage), la tête reste attachée à la carcasse (étape du processus de décapitation), les pattes restent attachées à la carcasse (étape du processus 'coupeuse de pattes'), réglage incorrect de la ligne de pesage (étape du processus 'ligne de pesage').
- Lors de la réalisation de l'évaluation du risque, la manière selon laquelle on a attribué un score 'gravité-effet' n'est pas claire. L'effet est défini comme la gravité du danger pour la santé du consommateur. Vu que la description des dangers n'est pas toujours correcte, il est difficile d'évaluer de façon adéquate l'attribution des scores. Dans le guide, l'attribution du score n'est pas toujours uniforme. Par exemple, dans l'étape du processus 'passage à la ligne prêt à cuire', un effet 1 est attribué au danger 'contamination bactérienne' tandis que le danger 'contamination bactérienne par doigts à plumer' dans l'étape du processus 'plumaison' obtient un score effet de 2. Le danger 'contamination croisée par des pathogènes en cas d'abattage logistique incorrect' dans l'étape du processus 'livraison d'animaux vivants' obtient dans le guide un score effet de 3.
- Les dangers pertinents, l'évaluation du risque et les mesures de contrôle en lien avec un nettoyage et une désinfection insuffisants de la ligne d'abattage, du matériel de l'abattoir et de l'environnement de l'abattoir doivent être repris dans le tableau d'analyse du risque. Ces dangers concernent tant la contamination croisée potentielle par des pathogènes

---

<sup>1</sup> HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point

que la contamination chimique potentielle par des substances de nettoyage et de désinfection.

- Le refroidissement et l'entreposage de carcasses et de produits à base de poulets découpés sont très importants pour la prévention du développement de pathogènes. Dans le plan HACCP 'abattoir pour poulets automatisé et atelier de découpe y annexé', l'entreposage de carcasses est repris à juste titre en tant que CCP<sup>2</sup>. Le Comité scientifique estime que le refroidissement rapide des carcasses doit également être un CCP. On recommande d'ajouter un exemple pratique de la rapidité de refroidissement des carcasses. Dans le plan HACCP 'atelier de découpe indépendant', les températures à l'arrivage des carcasses, lors de l'entreposage des carcasses et lors de l'entreposage des produits découpés sont à juste titre des CCP.
- Les remarques suivantes sont valables pour les CCP :
  - i) pour toutes les valeurs limites pour les CCP (ex. température pour entreposage des carcasses), au moins un exemple correct doit être ajouté au guide ; il faut aussi décrire de quelle manière ces valeurs limites doivent être déterminées par les établissements;
  - ii) un exemple des tolérances applicables à ces valeurs limites doit être ajouté;
  - iii) la description de la surveillance des CCP doit être développée de façon plus concrète;
  - iv) il faut ajouter à chaque fois quelles analyses sont visées par 'contrôles bactériologiques' et quelles sont les actions correctives à prendre en cas de dépassement des valeurs limites.

#### 2.4.2. Recommandations spécifiques aux plans HACCP

- **Étape du processus de prénotification :**

Dans la description du danger potentiel 'présence de maladies animales', il faut mentionner qu'il s'agit des maladies animales qui figurent sur la liste de l'Office International des Epizooties' (OIE). Il est recommandé de joindre cette liste en annexe du guide.

- **Étape du processus de livraison des animaux vivants :**

Dans le cadre de la prévention de la contamination croisée par *Salmonella*, il est très important de procéder à des abattages logistiques. Le Comité scientifique demande quelles sont les mesures correctives proposées. En cas de trop longs temps d'attente avant le début de l'abattage des poulets, ces derniers sont stressés ce qui augmente les excréments fécaux de *Salmonella*. Le danger 'contamination des poulets par *Salmonella* dû au temps d'attente trop long' doit être repris dans le plan HACCP.

- **Étape du processus d'échaudage :**

Lors de l'étape du processus d'échaudage, il est très important d'éviter la contamination croisée avec des pathogènes comme *Salmonella*. Lorsque l'on définit les actions correctives à entreprendre (annexe 7, PDA), il faut également reprendre le renouvellement de l'eau d'échaudage. Cette description accorde toutefois une attention essentielle au réglage correct du niveau de l'eau d'échaudage. Un exemple de température que l'eau d'échaudage doit atteindre et de durée de l'échaudage doivent être repris dans le guide.

- **Étape du processus « Eviscération » :**

Dans cette étape du processus, le danger potentiel est la contamination de la carcasse par des pathogènes, de par l'enlèvement peu judicieux et insuffisant de l'ensemble des intestins. C'est un CCP. Le Comité scientifique a fait remarquer qu'il importe d'enlever l'ensemble des intestins non endommagés comme un tout. Il faut ajouter à ce point que les machines utilisées pour enlever l'ensemble des intestins doivent être correctement réglées en fonction du poids de la volaille à éviscérer.

- **'Poulets au sol'**

Si des carcasses tombent de la ligne d'abattage, il est possible qu'elles soient contaminées par des pathogènes. Il est mentionné dans le guide que les poulets tombés sont rassemblés dans un bac et qu'ils sont soumis à une analyse microbiologique par sondage. On demande

---

<sup>2</sup> CCP : Critical Control Point (point critique de maîtrise)

d'ajouter au guide à quelle fréquence ces bacs sont vidés et quel est le temps maximal que ces carcasses passent dans ces bacs.

### **3. QUESTION DE LA CELLULE VALIDATION DES GUIDES**

**Question :**

Un lot négatif à *Salmonella* qui n'est pas à jeun doit-il être abattu avant ou après un lot positif à *Salmonella* ?

**Réponse du Comité scientifique :**

Théoriquement, le lot non à jeun, négatif à *Salmonella* devrait être abattu avant le lot positif à *Salmonella*. Le Comité scientifique fait toutefois remarquer que l'arrêté royal du 21 septembre 1970 dit qu'on ne peut abattre que des poulets à jeun.

Au nom du Comité scientifique,  
Le Président,  
Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert  
Bruxelles, le 05/07/2005

