



## Circulaire relative à l'hygiène d'abattage d'ongulés domestiques.

Référence	PCCB/S3/927854	Date	27/07/2020
Version actuelle	2.0	Date de mise en application	<b>Date de publication</b>
Mots-clés	Abattoirs, ongulés domestiques, carcasses, hygiène.		

Rédigé par	Approuvé par
Van Vooren Tom	Jean-François Heymans, directeur général a.i.

### 1. Objectif

La présente circulaire vise à attirer l'attention sur l'importance de l'hygiène d'abattage des ongulés domestiques, ainsi que sur les exigences réglementaires en la matière. Elle fournit notamment des lignes directrices pour éviter la souillure des carcasses ou y remédier.

### 2. Champ d'application

Abattage d'ongulés domestiques.

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement (UE) 2015/1474 de la Commission du 27 août 2015 concernant l'utilisation d'eau chaude recyclée pour éliminer la contamination microbiologique de surface des carcasses

Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives

du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels).

Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

### **3.2. Autres**

Circulaire relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques et à la possibilité d'assouplissement de la fréquence d'échantillonnage pour les « petits' abattoirs »

## **4. Définitions et abréviations**

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

## **5. Hygiène d'abattage d'ongulés domestiques**

### **5.1. Constatations faites lors des inspections de l'AFSCA**

Les items pour lesquels les abattoirs obtiennent les moins bons résultats en termes d'infrastructure, d'équipement et d'hygiène sont énumérés ci-dessous selon leur fréquence de constatation.

1. Les murs peuvent facilement être nettoyés (et, si nécessaire, désinfectés) et sont en bon état et sont propres.
2. Les plafonds et équipements suspendus au plafond sont en bon état et propres. Ils sont construits de manière à empêcher l'encrassement, à réduire la condensation, l'apparition de moisissure et le détachement de particules.
3. Les sols sont en bon état et propres. Ils peuvent facilement être nettoyés et, au besoin, désinfectés. Le système d'évacuation des eaux résiduelles ne présente pas de risque de contamination.
4. Il y a suffisamment de vestiaires adéquats.
5. Il y a des installations fonctionnelles pour la désinfection des outils pendant le travail.
6. Les denrées alimentaires ne sont pas contaminées à tous les stades de production, d'entreposage, de transformation ou de distribution.
7. Les portes et fenêtres sont en bon état et propres. Leur construction empêche l'accumulation de saletés. Elles sont pourvues de moustiquaires amovibles (si elles donnent vers l'extérieur) et restent verrouillées pendant la production s'il y a danger de contamination.
8. Le matériel, les installations et les équipements sont nettoyés et, si nécessaire, désinfectés régulièrement et efficacement.
9. Lors de l'enlèvement des cuirs et des toisons – d'une part, tout contact entre la face externe de la peau ou de la toison avec la carcasse est évité – d'autre part, les membres du personnel et équipements entrant en contact avec la face externe des cuirs et des toisons ne touchent plus les viandes.
10. Les plaies de saignée sont excisées. La vésicule biliaire est détachée du foie.
11. Le personnel a une bonne hygiène personnelle et porte des vêtements adaptés et propres.
12. La ventilation est suffisante.
13. L'abattoir est pourvu de dispositifs pour le transport interne hygiénique.
14. Des installations séparées avec des dispositions adéquates sont disponibles pour le nettoyage, lavage et désinfection des équipements et des moyens de transport utilisés pour les animaux vivants.
15. Il y a un système de collecte adéquat pour les eaux usées.

16. Il y a des dispositifs présents pour l'entreposage des outils et équipements de travail. Ils sont en bon état, propres, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

## **5.2. Lignes directrices**

Dans le contexte de l'amélioration de l'hygiène d'abattage chez les ongulés d'élevage, certaines lignes directrices sont fournies ci-dessous sur:

- 1° infrastructure et équipements ;
- 2° nettoyage et désinfection ;
- 3° acheminement d'animaux propres et à jeun ;
- 4° processus d'abattage proprement dit.

### **5.2.1. Infrastructure et équipements**

Les réparations des infrastructures et équipements doivent être effectuées dans les plus brefs délais.

L'exploitant doit régulièrement inspecter l'environnement extérieur (clôtures, toits...) et les espaces intérieurs (y compris les installations et équipements) afin de détecter les défauts éventuels. Il est également important d'inspecter les endroits difficiles d'accès, tels que les plafonds et les structures qui sont fixés au plafond. La fréquence d'inspection dépend du risque d'usure ou de détérioration. Les carrelages des locaux très fréquentés s'abîment plus facilement que les sols en béton des locaux d'entreposage.

### **5.2.2. Nettoyage et désinfection**

L'exploitant procède à un contrôle d'hygiène préopérationnel dans les locaux où des viandes sont traitées. Ce contrôle doit être effectuée avant le début des activités. Afin de prévenir un contrôle par l'inspecteur avant que l'exploitant n'ait terminé le contrôle pré-opérationnel, une communication claire sur la fin de ce contrôle est nécessaire. Avant que l'inspecteur n'effectue sa propre inspection, il demande les conclusions de l'inspection pré-opérationnelle effectuée par l'exploitant.

Les locaux d'exploitation doivent être propres, c'est-à-dire exempts de saleté organique (graisse, sang, contenu gastro-intestinal...) et inorganique (rouille...) visible. Il convient de prévenir la condensation, en particulier dans les locaux où il y a des viandes. Un programme de nettoyage et de désinfection doit être élaboré et appliqué.

Ce programme de nettoyage et de désinfection précise :

- les espaces, locaux et lieux concernés, y compris les endroits difficiles d'accès tels que les plafonds, les parties hautes des murs, les structures fixées au plafond ;
- l'exécutant;
- le moment et la fréquence de nettoyage et de désinfection de chaque espace, chaque local et chaque lieu ;
- l'équipement et les produits chimiques, présent sur la liste des produits autorisés, utilisés dans le programme de nettoyage et de désinfection ;
- la méthode de nettoyage et de désinfection ;
- la durée de nettoyage et de désinfection ;
- les mesures de sécurité (par exemple lors de l'utilisation de produits chimiques) ;
- la personne chargée de contrôler le résultat ;
- les mesures et actions correctives.

Les locaux de travail doivent être nettoyés et désinfectés à la fin des activités et à chaque fois qu'il y a un danger de contamination des viandes. Lors du nettoyage et de la désinfection, aucune viande ne peut se trouver dans les locaux. Si un même local est utilisé consécutivement pour différents types de production, par exemple abattage de différentes espèces animales, celui-ci doit être nettoyé et désinfecté entre chaque activité. Une approche moins radicale, mais dont l'efficacité a été prouvée, est possible. Par exemple, un espace suffisant entre les carcasses et/ou limiter le nettoyage aux postes de travail proprement dits et à leur environnement immédiat. Cette approche doit être décrite dans le système d'autocontrôle et est appliquée avec l'approbation et sous la supervision du vétérinaire officiel. Elle s'applique à la fois à la zone propre et à la zone sale.

Les locaux de réfrigération doivent aussi être vidés, nettoyés et désinfectés régulièrement. Une gestion d'exploitation impliquant la présence constante de viandes dans les locaux de réfrigération ou de stockage ne peut être invoquée comme argument pour reporter ou omettre le nettoyage et la désinfection de ces locaux. Là encore, le système d'autocontrôle doit prévoir une approche appropriée prenant en compte les risques accrus que présente la viande non emballée.

Tous les instruments, outils, équipements et appareils entrant en contact avec des viandes doivent être nettoyés convenablement et, au besoin, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination.

Pour désinfecter les couteaux et le matériel entrant en contact direct avec les carcasses (ex. : scie, fendeuse...), il convient d'utiliser des stérilisateur avec de l'eau chauffée à au moins 82°C. L'utilisation d'un système alternatif ayant un effet équivalent est possible, mais doit avoir obtenu l'approbation préalable de l'AFSCA (voir la circulaire avec la référence [PCCB/S3/1123560](#)). Si des produits chimiques sont utilisés pour la désinfection, ceux-ci doivent être autorisés comme biocides (autorisation délivrée par le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement).

### **5.2.3. Acheminement d'animaux propres et à jeun**

Les animaux présentés à l'abattage devraient être à jeun car cela facilite l'éviscération. Si les animaux ne sont pas suffisamment mis à jeun, il est recommandé que l'exploitant de l'abattoir fournisse un retour d'information au propriétaire des animaux, afin de l'améliorer à l'avenir.

La peau ou la toison des animaux doit être propre. L'hygiène de la carcasse est en lien direct avec la présence de saleté visible sur la peau ou la toison de l'animal vivant.

L'éleveur, le transporteur et l'exploitant de l'abattoir sont tous trois chargés de veiller au bon état de la peau/toison. L'exploitant de l'abattoir doit évaluer la propreté des animaux qu'il admet dans son abattoir. Le cas échéant, il doit réagir – également vis-à-vis des éleveurs et transporteurs en défaut – si des situations problématiques se présentent. L'exploitant de l'abattoir doit réagir de sa propre initiative, sans attendre une injonction du vétérinaire officiel.

L'exploitant de l'abattoir peut notamment prévenir les problèmes éventuels et y remédier comme suit :

- considérer l'état de la toison des animaux comme un point d'attention dans le système d'autocontrôle ;
- fournir un feed-back concernant l'état de la toison au propriétaire de l'animal de boucherie, s'il est connu ;
- les étables sont faciles à nettoyer et à désinfecter ; elles sont dotées d'un bon dispositif d'évacuation des eaux et d'une ventilation suffisante ;
- les étables sont bien entretenues ;

- les étables sont propres et sèches avant l'arrivée des animaux de boucherie ;
- les animaux ne restent pas plus longtemps que nécessaire (repos après le transport) dans les étables avant d'être abattus ;
- abattre en fin de journée les animaux dont la toison est souillée ;
- nettoyer les animaux dont la toison est sale : rasage, éventuellement aussi lavage et séchage avant l'abattage ; le rasage juste après l'égorgeage peut être accepté à condition qu'il y ait suffisamment d'espace à cet effet (de préférence sur la voie latérale), que cela puisse être réalisé rapidement de sorte que l'éviscération soit encore possible à suffisamment court terme, et que la saleté soit éliminée sans risque de propagation de la souillure.

Vous trouverez davantage d'explications à ce sujet sur le site Internet de l'AFSCA : <https://favv-afsca.be/fr/etat-des-peaux-et-des-toisons-des-animaux-presentes-labattage>.

#### **5.2.4. Le processus d'abattage.**

##### ***Généralités***

L'étourdissement, la saignée, le dépouillement, l'éviscération et les autres formes d'habillage doivent être effectués sans retard indu et de manière à éviter toute contamination des viandes. Afin d'éviter toute contamination, les carcasses et abats ne peuvent pas entrer en contact avec l'environnement (sol, murs, postes de travail, paliers) et l'application des bonnes pratiques d'hygiène est primordiale. Si le contact avec la plate-forme d'éviscération des bovins et des chevaux est inévitable pour des raisons techniques, cela doit être décrit dans le système d'autocontrôle de l'entreprise. Les carcasses et abats ne peuvent pas entrer en contact les uns avec les autres tant qu'elles n'ont pas été jugées propres à la consommation.

Les carcasses doivent être exemptes de toute contamination visible. Toute contamination (excréments, poils, contenu gastro-intestinal, lubrifiant...) doit être éliminée sans tarder par le biais du parage (ou de tout autre procédé ayant un effet équivalent). Les couteaux et les mains doivent être nettoyés et désinfectés après le parage des viandes souillées et avant la poursuite des opérations d'abattage. Une alternative acceptable consiste en un traitement à la vapeur localisé, ciblé et de courte durée, dans le cadre duquel la vapeur est immédiatement réaspirée. L'utilisation de vapeur ne justifie pas que l'on permette une méthode de travail moins hygiénique.

##### ***La capacité d'abattage***

Il existe un équilibre entre l'acheminement d'animaux de boucherie et la capacité d'abattage afin d'éviter que les animaux ne doivent séjourner longtemps ou en trop grand nombre dans des étables d'attente ou à bord de camions sans raison impérieuse. Outre des problèmes d'hygiène, cela peut également donner lieu à des infractions en matière de bien-être animal.

##### ***L'ordre d'abattage***

L'ordre d'abattage est tel que les animaux dont la toison est propre sont abattus en premier.

##### ***Le box d'abattage***

Le box d'abattage est propre et fait l'objet d'un nettoyage régulier.

## ***L'égorgement***

Lors de l'égorgement :

- la trachée et l'œsophage doivent rester intacts ;
- des couteaux distincts doivent être utilisés pour l'incision de la peau, puis pour l'égorgement.

Il peut être dérogé à ces exigences en cas d'abattage rituel sans étourdissement.

Si un couteau de saignée creux est utilisé lors de l'égorgement, l'incision peut être omise chez les porcins.

## ***Le dépouillement***

Lors de l'incision de la peau, le tranchant du couteau doit être orienté vers l'extérieur.

Lors de l'enlèvement de la peau :

- la face extérieure de la peau ne peut pas entrer en contact avec la carcasse dépouillée ;
- les membres du personnel et les équipements ayant été en contact avec la face extérieure des peaux ne peuvent plus toucher les viandes sans nettoyage et désinfection préalables des mains, le tablier, les équipements,....

La peau doit être enlevée de telle manière qu'elle ne s'enroule pas autour de la carcasse dépouillée et la contamine. Les machines à dépouiller réduisent le risque de contamination (croisée) car il y a moins de manipulation des carcasses. D'autre part, avec les machines qui dépouillent vers le haut, il y a un risque que les saletés de la peau se retrouvent sur la carcasse dépouillée. Le dépouillement vers le haut est donc déconseillé.

## ***L'éviscération***

L'éviscération doit être effectuée le plus rapidement possible et de manière à éviter que la carcasse ne soit souillée par le contenu gastro-intestinal.

L'ouverture de la cavité abdominale doit se faire avec prudence afin d'éviter toute perforation gastro-intestinale. Pour éviter que la carcasse ne soit souillée, l'œsophage peut être ligaturé (par exemple, chez les grand ruminants) et le rectum peut être enveloppé d'un sac imperméable (par exemple, chez les ruminants et les chevaux) avant que le tractus gastro-intestinal ne soit sorti de la carcasse. L'exploitant peut appliquer une méthode alternative s'il peut démontrer à la satisfaction des experts l'effet au moins équivalent de cette méthode alternative.

## ***Les critères d'hygiène des procédés***

Conformément au Règlement (CE) n° 2073/2005, un certain nombre de critères d'hygiène des processus doivent être suivis dans les abattoirs<sup>1</sup>.

Les meilleurs résultats s'obtiennent à l'aide d'une méthode de travail hygiénique combinée à un contrôle visuel et à des actions correctives appropriées, telles que le parage de l'endroit souillé.

---

<sup>1</sup> [www.afsca.be](http://www.afsca.be) : circulaire PCCB/S2/JWS/148040 du 15/05/2020 : Application du Règlement (UE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

## **Entreposage des carcasses**

L'entreposage des carcasses dans les chambres froides doit également se faire de manière à limiter au maximum leur manipulation (pour se déplacer, se frayer un chemin entre les carcasses pour effectuer une opération quelconque...). En effet, toute manipulation peut entraîner une contamination croisée. Si une manipulation des carcasses doit néanmoins avoir lieu, cela doit toujours être fait avec soin et avec un soin suffisant de manière à éviter toute contamination croisée.

Le refroidissement se fait le plus rapidement possible afin de freiner au maximum le développement de germes.

### **5.3. Formation et responsabilités**

#### **5.3.1. Formation**

Les exploitants d'abattoirs doivent veiller à ce que le personnel manipulant les viandes suive une formation en matière d'hygiène.

Cette formation doit permettre aux nouveaux collaborateurs de prendre connaissance, avant leur déploiement dans le processus de production, des principes de base de la sécurité alimentaire et des procédures d'hygiène propres à l'entreprise.

Outre cette formation de base, les membres du personnel doivent suivre une formation spécifique à leurs tâches. Ainsi, le personnel qui travaille dans les étables suivra par exemple une formation sur la manière de s'y prendre avec les animaux et la gestion des étables. Le personnel de la chaîne d'abattage chargé d'éviscérer les carcasses suivra, entre autres, une formation sur les pratiques hygiéniques d'éviscération. La formation spécifique peut, par exemple, se faire via une formation « sur le tas » donnée par un collaborateur expérimenté.

Le personnel est assisté jusqu'à ce qu'il ait acquis les compétences nécessaires.

Les exploitants d'abattoirs continuent de veiller à ce que le personnel manipulant les viandes respecte les instructions de travail. L'une ou l'autre forme de supervision doit être assurée en permanence afin de permettre les adaptations nécessaires à tout moment.

#### **5.3.2. Responsabilités et compétences**

L'exploitant de l'abattoir est responsable de l'hygiène d'abattage.

L'expert vétérinaire veille à ce que le processus d'abattage se déroule correctement.

La souillure des carcasses est inacceptable.

L'expert vétérinaire n'apposera (ne fera apposer) une marque de salubrité qu'une fois la souillure éliminée. Dans le cas contraire, l'expert vétérinaire peut déclarer la carcasse et les abats impropres à la consommation, en tout ou en partie.

## **6. Annexes**

/

## 7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et nature de la révision
1.0	07/11/2012	Première version du document
2.0	Date de publication	Actualisation des items pour lesquels les abattoirs obtiennent les moins bons résultats; supprimer l'utilisation d'eau; remplacer le règlement 854/2004 par l'OCR ; révision complète pour améliorer l'accessibilité