



Circulaire relative aux exigences d'hygiène pour la production de viande de lapins

Référence	PCCB/S3/EHC/1205855	Date	10/07/2014
Version	1.0	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Abattoirs – ateliers de découpe – lapins – hygiène		

Rédigé par	Approuvé par
Hoc, Edith, attaché	Naassens, Pierre, Directeur général a.i.

1. But

Dans le cadre de la production de viande de lapin destinée à la consommation humaine, les gestionnaires des abattoirs de lapins et des ateliers de découpe de viande de lapin doivent respecter les exigences générales et spécifiques d'hygiène. Pour les aider à se conformer aux exigences légales en matière d'infrastructure, d'équipement et d'hygiène, la présente circulaire rappelle certains points d'attention pour lesquels des problèmes sont le plus souvent constatés lors des audits et inspections et auxquels les opérateurs doivent être plus particulièrement attentifs afin que leurs établissements satisfassent aux exigences légales.

2. Champ d'application

Abattoirs de lapins, ateliers de découpe de viande de lapins.

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

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Arrêté Royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

3.2. Autres

Avis 21-2013 du Comité scientifique de l'AFSCA : limites d'action applicables aux viandes de lapin et de gibier d'élevage en tant que valeurs indicatives d'hygiène des procédés.

[DossierSciCom2013-14](#)

4. Définitions et abréviations

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

AR : arrêté royal

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

R (CE) n° 853/2004 : 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

5. Exigences d'hygiène pour la production de viande de lapins

5.1 Exigences relatives aux installations

De façon générale, les abattoirs doivent répondre aux exigences du R (CE) n° 852/2004, du R (CE) n° 853/2004, annexe III, section II, de l'AR du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et de l'AR du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, annexe VII.

Une attention particulière doit être apportée à la séparation des activités.

Une séparation physique adéquate doit être prévue pour des activités qui pourraient entraîner un risque de contamination croisée des viandes :

- absence de communication directe entre les emplacements où l'on garde des animaux vivants et les locaux où l'on manipule ou entrepose des aliments ou des matériaux d'emballage/de conditionnement ;
- séparation physique entre les zones de réception et d'expédition et les autres zones d'activité de l'établissement ;
- séparation physique entre les emplacements de réception des lapins vivants, d'étourdissement et les aires de saignée. Si nécessaire, des mesures de contrôle opérationnelles efficaces doivent viser à éviter tout risque de contamination croisée, notamment lorsque la séparation n'est pas totale (sol-plafond).

5.2. Exigences d'hygiène lors du processus d'abattage

De façon générale, lors de l'abattage et de l'habillage des carcasses de lapin les dispositions du chapitre IV de la section II de l'annexe III, du R (CE) n° 853/2004 doivent être respectées, ainsi que les prescriptions spécifiques pour viandes fraîches de lagomorphes visées à l'annexe VII de l'AR du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Une attention particulière doit être portée aux aspects suivants :

- l'étourdissement, la saignée, l'habillage, l'éviscération et les autres étapes du processus d'abattage et d'habillage doivent avoir lieu sans délai de telle manière que toute contamination des viandes soit évitée ;
- les carcasses et abats ne peuvent à aucun moment entrer en contact avec l'environnement (le sol, les murs ou les postes de travail) ;
- les carcasses ne peuvent pas non plus entrer en contact les unes avec les autres (du moins tant qu'elles n'ont pas toutes été déclarées propres à la consommation).

Il faut veiller à éviter toute contamination de la carcasse par des mains et des couteaux sales et les peaux et éviter toute contamination par des poils pendant et après l'écorchement.

Les trois pattes libres sont coupées au niveau des articulations carpiennes et tarsiennes. Il faut éviter toute contamination de la carcasse par la patte restante.

Les carcasses ne peuvent pas présenter de traces visibles de saleté. Toute contamination visible (excréments, poils, contenu gastro-intestinal, lubrifiant,...) doit être éliminée sans tarder.

Durant le processus d'éviscération, il faut veiller à ce que le contenu des intestins, de la vessie et de l'estomac ne se répandent pas dans la carcasse causant une contamination de celle-ci.

Les reins peuvent être laissés attachés à la carcasse après enlèvement des viscères. L'enlèvement des viscères des carcasses de lapins âgés de 6 mois au plus peut être limité aux intestins.

L'exploitant doit prévoir des mesures de contrôle pour assurer un fonctionnement optimal de la douche intérieure /extérieure afin de respecter l'ensemble des conditions suivantes :

- si de l'eau potable est pulvérisée sur les carcasses et/ou les viscères pendant les opérations d'habillage et d'éviscération, celle-ci est appliquée avec une pression et un volume constant et adéquat ;
- le résultat des analyses microbiologiques effectuées dans le cadre du système d'autocontrôle ne dépasse pas les limites d'action visée ci-dessous (voir 5.3)

5.3. Autocontrôle de l'hygiène des procédés

Le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires n'établit pas de critères pour les viandes de lapins. Le comité scientifique de l'AFSCA dans son avis 21-2013 propose des limites d'action applicables aux carcasses et aux viandes de lapins en tant que valeurs indicatives d'hygiène des procédés dans les abattoirs et les ateliers de découpe. Chaque opérateur peut, suivant sa propre évaluation des risques, intégrer ces limites d'action dans son système d'autocontrôle. La conformité de son système sera officiellement évaluée par l'AFSCA qui acceptera l'utilisation des limites d'action sur base de l'avis 21-2013.

Il s'agit des limites d'action suivantes pour les carcasses et les viandes de lapins :

Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites	
	n	c	m	M
Nombre de bactéries aérobies	5	1	5×10^4 ufc/g	5×10^5 ufc/g
<i>E. coli</i>	5	1	50 ufc/g	500 ufc/g
<i>Salmonella spp.</i>	5	0	Absent dans 25 g	

Valeurs indicatives d'hygiène des procédés proposées en tant que limites d'action pour les carcasses et les viandes de lapins dans les abattoirs et les ateliers de découpe
n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal d'unités dans lesquelles le micro-organisme peut être trouvé à une concentration supérieure à m.
m= limite de micro-organismes correspondant à une hygiène satisfaisante ; M=limite de micro-organismes correspondant à une hygiène acceptable.

Pour l'échantillonnage dans les abattoirs, le Comité scientifique propose de prélever un échantillon de 5 fragments de paroi abdominale de 5 carcasses différentes prélevées entre 2 et 4 heures après l'abattage ; pour l'échantillonnage dans les ateliers de découpe, le Comité scientifique propose de prélever un échantillon composite de 5 fragments de muscles de 5 morceaux de découpe différents.

Un échantillon est prélevé chaque semaine au cours d'une journée d'abattage/de découpe.
Le résultat de l'analyse de recherche du nombre de bactéries aérobies, d'entérobactéries et d'E. coli est tenu comme :

- satisfaisant lorsque les 5 valeurs observées sont inférieures ou égales à m ;
- acceptable lorsque maximum une valeur observée est comprise entre m et M ;
- insatisfaisant lorsque plus d'une valeur observée est comprise entre m et M ou une valeur observée est supérieure à M.

Des mesures correctives sont nécessaires en cas de résultats insatisfaisants.

En cas de résultats satisfaisants pendant 30 semaines consécutives, la fréquence peut être réduite à 1 x toutes les 2 semaines.

Outre la recherche des meilleurs résultats possibles pour cette surveillance microbiologique de la carcasse grâce à un travail hygiénique, des contrôles visuels scrupuleux de la propreté des carcasses doivent être exercés et, si nécessaire, il faut mettre en œuvre des actions et des mesures correctives (éliminer les viandes souillées est la seule action acceptable).

Les carcasses doivent être placées dans les locaux frigorifiques de manière à éviter des manipulations et contacts inutiles (déplacement inutile des produits en stock, contact avec les carcasses lors de déplacement du personnel,...) étant donné que ceux-ci pourront entraîner d'autres contaminations croisées. Une réfrigération correcte et rapide jusque 4°C est bien entendu d'une grande importance pour bloquer autant que possible le développement des germes.

Lorsque l'évaluation du processus démontre une perte de contrôle, l'exploitant doit mener une enquête afin d'en déterminer la cause et mettre en place des mesures correctives efficaces qui devront être évaluées. Les mesures et leur évaluation devront être enregistrées.

5.4. Entretien, nettoyage et désinfection des installations

5.4.1 Nettoyage et désinfection

Les locaux d'exploitation doivent être propres. Cela signifie qu'ils doivent être exempts de saleté organique (graisse, sang, contenu gastro-intestinal) et inorganique (ex. rouille) visible.

Une attention particulière doit être accordée à la prévention de la formation de condensation, en particulier dans les locaux où il y a des viandes. Un programme de nettoyage et de désinfection doit être appliqué.

Ce programme de nettoyage et de désinfection doit déterminer :

- quels locaux doivent être nettoyés et désinfectés
- qui réalise le nettoyage et la désinfection
- quand et à quelle fréquence chaque local doit être nettoyé et désinfecté
- quel équipement et produits de nettoyage et de désinfection doivent être utilisés
- comment le nettoyage et la désinfection doivent être effectués
- la durée du nettoyage et de la désinfection (temps de pause compris)
- les mesures de sécurité qui doivent être prises (par ex. en cas d'utilisation de produits chimiques)
- qui réalise le contrôle du processus de nettoyage et de désinfection
- quelles sont les actions/mesures correctives devant être prises en cas de constatation d'anomalies.

Dans les locaux où des viandes sont traitées, un contrôle d'hygiène pré-opérationnel doit être réalisé quotidiennement. Les locaux de travail doivent être nettoyés et désinfectés à la fin des activités quotidiennes 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 divers types de productions (ex. abattage de différentes espèces animales), il doit être nettoyé et désinfecté entre les différentes activités.

Les locaux frigorifiques doivent également être vidés régulièrement afin d'être nettoyés et désinfectés.

Tous les instruments, outils, équipements et appareillage entrant en contact avec des viandes doivent être nettoyés de manière suffisante et désinfectés.

Pour désinfecter les couteaux et l'appareillage entrant directement en contact avec les carcasses, il faut utiliser des stérilisateurs avec de l'eau chaude à au moins 82°C. L'utilisation d'un système alternatif permettant d'obtenir un résultat équivalent est possible après approbation préalable de l'AFSCA.

5.4.2. Maintenance

Les parties externes des établissements (ex. enceinte, toit,...) ainsi que les locaux d'exploitation (y compris l'appareillage et l'équipement) doivent être régulièrement inspectés par l'exploitant afin de mettre en lumière d'éventuels problèmes d'entretien. La fréquence de ces inspections dépend de la probabilité de découvrir de l'usure ou de la détérioration (ex. les sols carrelés dans les locaux avec

beaucoup de passage seront plus vite endommagés que les sols en béton dans les locaux d'entreposage). Les réparations doivent être réalisées aussi rapidement que possible.

5.4.3. Analyses microbiologiques des surfaces pour le contrôle du nettoyage et de la désinfection dans les abattoirs et les ateliers de découpe

Les exploitants d'abattoirs et les exploitants d'ateliers de découpe doivent effectuer des autocontrôles microbiologiques portant sur les installations et les équipements à tous les stades de la production afin de contrôler le nettoyage et la désinfection. La présence de saletés visibles après le processus de nettoyage et de désinfection signifie que le processus n'est pas satisfaisant. Une analyse microbiologique est inutile dans une telle circonstance. Recommencer le processus de nettoyage et de désinfection s'impose avant de pouvoir reprendre les activités de production.

Les prélèvements pour le contrôle microbiologique du processus de nettoyage et de désinfection ont lieu avant le début de la production.

Les méthodes de référence pour le contrôle des surfaces sont les boîtes de contact et les écouvillons. Les boîtes de contact sont appliquées environ 15 secondes avec une pression allant jusqu'à la limite de l'écrasement puis immédiatement refermées. Les surfaces testées à l'aide d'écouvillons sont frottées 10 fois verticalement et 10 fois horizontalement en appuyant fermement.

Un contrôle doit être réalisé toutes les 2 semaines au moins. Un minimum de dix échantillons sont prélevés, dont trois sur des objets de grande dimension. Si les résultats sont satisfaisants sur une période donnée, la fréquence d'échantillonnage peut être réduite après accord du vétérinaire officiel à une fois par mois. Les sites devant être sélectionnés comme sites d'échantillonnages sont ceux qui entrent ou peuvent entrer en contact avec le produit ou sont susceptibles de contaminer les produits. Environ deux tiers du total des échantillons doivent être prélevés sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires. A titre d'exemples, les sites suivants peuvent être sélectionnés comme sites d'échantillonnages : parties de la chaîne fréquemment en contact avec les carcasses, couteaux de saignée, autres instruments d'habillage, tables de découpe, etc...

Pour faire en sorte que toutes les surfaces soient testées sur une période d'un mois, un planning reprenant les jours où des surfaces données doivent être échantillonnées, est établi. Les résultats sont consignés et des diagrammes sont réalisés pour visualiser l'évolution des résultats dans le temps.

La norme ISO/DIS 18593 est utilisée comme méthode de référence. Les comptages bactériologiques sont rapportés en UFC par cm² de surface.

	Satisfaisant	Non satisfaisant
Germes totaux	0 - 10	> 10
Entérobactéries	0 - 1	> 1

Tableau 3 : critères d'interprétation en nombre d'UFC/cm² pour le contrôle du nettoyage/désinfection.

Les résultats non satisfaisants doivent être analysés et des mesures correctives mises en place pour maintenir le niveau de l'hygiène de l'abattoir/atelier de découpe.

5.5. Hygiène et formation du personnel

5.5.1. Hygiène du personnel

Toute personne travaillant dans une zone où sont manipulées des denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection. Les mains sales constituent une importante source de contamination lors de la manipulation de denrées alimentaires. Les mains doivent être lavées correctement au moins au début du service, avant et après chaque pause, après chaque passage aux toilettes, après avoir toussé, éternué ou s'être mouché, après avoir touché du matériel potentiellement contaminé (surfaces souillées, déchets, emballages,...).

Les personnes atteintes d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuses d'une telle maladie ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée, ne doivent pas être autorisées à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone où sont manipulées des denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments.

Toute personne active dans le secteur alimentaire et qui entre en contact avec des denrées alimentaires non emballées doit être en possession d'une attestation médicale mentionnant qu'il/elle est apte à travailler dans le secteur alimentaire. Cette attestation médicale doit être renouvelée tous les trois ans ainsi qu'après une absence au travail à cause d'une maladie pouvant avoir une influence sur la sécurité de la chaîne alimentaire. Les étudiants jobistes, les stagiaires, les intérimaires,... doivent également être en possession d'une telle attestation médicale.

5.5.2. Formation du personnel

Afin de permettre de travailler correctement et surtout de façon hygiénique, la formation du personnel est importante. Les exploitants doivent veiller à ce que toute personne entrant en contact avec des viandes soit formée dans le domaine de l'hygiène.

Avant que de nouveaux membres du personnel (intérimaires, étudiants, stagiaires,... inclus) ne commencent à travailler, ils doivent recevoir la formation nécessaire à leur activité en matière de sécurité de la chaîne alimentaire ainsi que les instructions indispensables pour être capables d'appliquer correctement les procédures d'hygiène propres à l'entreprise.

Une surveillance du personnel est nécessaire pour contrôler si les instructions de travail sont comprises et suivies. Le nouveau personnel inexpérimenté doit être supervisé et si nécessaire assisté jusqu'à l'acquisition des compétences nécessaires.

6. Annexes

/

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	Date de publication	Version originale