

Informations supplémentaires;

Chapitre 8.1 Abattage, fiches d'autocontrôle U5 A-G incluses

Pour le guide des bonnes pratiques d'hygiène dans les exploitations de produits carnés V4 existant

Éditeur:

Union professionnelle suisse
de la viande (UPSVC)
Sihlquai 255
Case postale 1977
8031 Zurich

Auflage: 4.1

Distribution:

Centre de formation pour l'économie
carnée suisse ABZ Spiez
Schachenstrasse 43
3700 Spiez
conseil@abzspiez.ch +41 (0)33 650 81 81

8.1. ABATTAGE

L'abattage requiert des dispositifs et des mesures d'hygiène particulières, car le risque de contamination de la viande par l'animal vivant, par les surfaces de l'animal (peaux), par les déjections et le contenu de l'intestin est particulièrement élevé. Dans le secteur de l'abattage, il n'existe **aucun CCP** (v. chap. 6, HACCP). La configuration de l'espace, l'hygiène personnelle et surtout l'hygiène du travail ont par conséquent une très grande importance. Les manquements à l'hygiène peuvent provoquer des risques sanitaires et se répercuter négativement sur l'aptitude au stockage, la fraîcheur et les propriétés de transformation de la viande.

Ci-dessous sont décrites les plus importantes **mesures d'hygiène spécifiques**, les mesures visant à assurer la traçabilité et la protection des animaux.

Livraison, mise à l'étable

- Les **véhicules de transport** doivent convenir au transport du bétail d'abattage et être propres.¹
- Des **étables**, resp. des box d'attente, doivent en principe être disponibles. Elles doivent être suffisamment grandes, faciles à nettoyer et à désinfecter, et être équipées d'abreuvoirs, le cas échéant de dispositifs pour nourrir les animaux. Les animaux de provenances différentes doivent être mis à l'étable séparément. Dans les entreprises artisanales on peut **renoncer** à des étables si les animaux proviennent d'éleveurs proches et que les animaux sont immédiatement déchargés à la livraison et abattus sans délai. Dans ce cas, l'exploitation doit s'assurer que seuls des animaux sains sont livrés et qu'un contrôle du bétail conforme aux règles est possible avant l'abattage

¹ Selon l'ordonnance sur la protection des animaux, les personnes qui déplacent des animaux doivent être en possession des compétences nécessaires. Les compétences (parties pratique et théorique) doivent être sanctionnées par un examen (attestation de compétences).

- Le bétail d'abattage doit être **propre**. Le cas échéant, il faut en refuser l'admission, nettoyer les animaux sales ou prendre toute mesure complémentaire lors de l'abattage pour éviter la contamination de la viande.
- Le bétail d'abattage ne doit pas présenter des symptômes de **maladie**, ni de manquements aux **prescriptions de la protection des animaux**. Le cas échéant, on avisera le vétérinaire. Il ne doit y avoir aucun signe, resp. aucune suspicion d'utilisation de médicaments non autorisés, resp. de non-respect des temps d'attente prescrits.
- Le bétail d'abattage doit être traité avec **calme et ménagement**; on lui évitera le stress/les douleurs inutiles. Cela se répercute positivement sur la **qualité de la viande** et sur la durée de conservation de celle-ci! Dans la mesure du possible, on utilisera des panneaux de rabattage.
- Le bétail d'abattage doit **être marqué** conformément aux prescriptions sur le trafic des animaux (2 marques auriculaires pour les bovins, ovins et caprins ; désignation d'origine pour les porcins).
- Un document d'accompagnement doit être disponible pour le bétail d'abattage.
- L'abattage des porcs, resp. des bovins, ovins et caprins, doit être saisi dans la banque de données correspondante conformément aux consignes de la banque de données sur le trafic des animaux (saisie directe en ligne).

Locaux d'abattage

- Le **local d'abattage doit être suffisamment grand**. Il faut s'assurer qu'aucune contamination n'est possible entre les différents secteurs de travail. L'abattage traditionnel des bovins sur tréteaux est en principe autorisé.
- Les locaux d'abattage doivent être maintenus **propres** et dans un état **irréprochable**.
- **Les estomacs et les boyaux** ne doivent pas être vidés ni lavés dans le local d'abattage. Un local distinct est nécessaire. Les estomacs et les boyaux ne peuvent être vidés, nettoyés et transformés dans le local d'abattage que si la carcasse et les abats ont été sortis du local, si le local a été nettoyé à fond, désinfecté et aéré après le lavage, resp. la transformation des estomacs et des boyaux, et que les autorités ont donné leur accord.
- Une chambre froide distincte ou une séparation adéquate est nécessaire pour la „**viande provisoirement sous séquestre**“.
- Il faut mettre à disposition du **vétérinaire** une place pour écrire, la possibilité de mettre sous clé le tampon du certificat de salubrité et l'estampille pour les carcasses, et une possibilité pour se changer.

Hygiène d'abattage et protection des animaux²

- Si l'exploitation ne dispose d'aucun box d'attente, il faut procéder à l'abattage dès la livraison.
- Il faut concéder un **temps de repos** aux animaux fatigués ou très excités.
- Selon l'ordonnance sur la protection des animaux, les personnes qui abattent des animaux doivent disposer des connaissances et des capacités nécessaires (compétences) et doivent être en possession d'un certificat de connaissances. Il est recommandé de classer une copie dans le dossier d'autocontrôle
- **L'étourdissement** doit s'effectuer dans le calme et de façon professionnelle. Il doit persister jusqu'à la saignée complète. Il faut respecter les exigences techniques de l'ordonnance sur la protection des animaux lors de leur abattage (OPAnAb), et en particulier appliquer les exigences relatives aux animaux lourds (bovins à partir de 800 kg poids vif ; porcins dès 150 kg poids vif) vous devez respecter la procédure (voir les fiches d'information correspondantes sur www.abzspiez.ch). Vous devez par ailleurs avoir à disposition et à proximité immédiate un appareil de remplacement approprié et fonctionnant correctement (l'utiliser de préférence en alternance avec votre appareil principal).
- Les appareils d'étourdissement doivent être entretenus régulièrement et leur état irréprochable doit être vérifié avant l'abattage du premier animal afin de s'assurer de leur bon état de fonctionnement. (étourdissement électrique : contrôle préalable du flux de courant ; pistolet à tige perforante : déclenchement préalable sans charge ; gaz : contrôle préalable du flux respectivement de la concentration de gaz). Le succès de l'étourdissement doit être vérifié par une personne responsable de l'exploitation à une fréquence régulière selon les critères de l'OPAnAb. Si l'étourdissement n'est pas suffisant, il faut prendre immédiatement les mesures de correction.
- Aucune autre opération ne peut avoir lieu avant la saignée complète (= mort de l'animal). Avant toute opération consécutive, on attendra 3 min. après l'étourdissement et la saignée (durée de la saignée)
- Les ustensiles de travail (p.ex. couteaux, tranchoirs) doivent être lavés et **désinfectés** régulièrement. On peut adopter soit la méthode à 2 couteaux (un couteau en utilisation, l'autre dans le bac de stérilisation), ou changer régulièrement les couteaux souillés contre des couteaux à l'hygiène irréprochable.
- **Les mains** sont lavées régulièrement et désinfectées.
- Ne pas endommager **l'estomac et l'intestin** en les extrayant de la carcasse. La viande ne doit pas être contaminée par le contenu de l'estomac ni par celui de l'intestin.
- **L'éviscération** doit dans tous les cas être terminée moins de 45 minutes après l'étourdissement et la saignée.
- Les carcasses ne doivent pas être souillées par des **excréments**. Les zones souillées doivent être parées, et non lavées. D'une manière générale, éviter tout excès d'humidité.

² Les prescriptions relatives à l'ordonnance sur la protection des animaux doivent être respectées.
novembre 2020

- Le sol doit être lavé régulièrement des déchets d'abattage. À cet effet, il faut utiliser un bali à franges, car les carcasses peuvent être contaminées par les éclaboussures et l'aérosol produit par l'eau giclant du tuyau. **Les déchets** doivent être immédiatement amenés dans le conteneur à abats (voir chap. 7.9).
- Toutes les **parties de l'animal abattu** (tête pour les bovins, carcasses, estomac, intestins et abats) doivent rester attribuées à la carcasse jusqu'à la fin du contrôle des viandes.
- Après l'abattage, il faut changer les vêtements de travail (souillés). La zone des vestiaires doit être accessible par la cour et non par les locaux de production. Pour l'abattage, il est judicieux d'utiliser des tabliers et des bottes en caoutchouc distinctes.

Exigences particulières de l'abattage des porcs

- En cas d'étourdissement électrique, pour les animaux qui ne sont pas fixés individuellement, la pince à étourdir doit être positionnée des deux côtés à la base de l'oreille pendant au moins 8 secondes (flux à travers la tête) avec une pression suffisante de la pince, sauf si l'étourdissement par le cœur (flux cardiaque) se produit immédiatement après. Pour s'assurer du bon étourdissement, il faut observer le signal du transformateur électrique. Les réglages de courant doivent être vérifiés régulièrement ou être vérifiés..
- Lors de la **saignée**, la trachée et l'œsophage ne doivent pas être blessés. Si le sang est utilisé comme denrée alimentaire, son prélèvement doit être irréprochable sur le plan de l'hygiène. La zone d'incision doit être propre et, le cas échéant on brûlera ou rasera les soies. Pour la saignée, on utilisera un couteau distinct, ou mieux un couteau creux; une aspiration n'est pas impérativement nécessaire. Les couteaux doivent être nettoyés après chaque animal et régulièrement désinfectés (après env. 2 – 3 animaux). Le sang doit être brassé avec des ustensiles dans un état hygiénique irréprochable, et refroidi le plus vite possible. Il est recommandé de suspendre l'animal pour la saignée.
- **L'eau d'échaudage** fortement souillée doit être remplacée. La température d'échaudage devrait atteindre au moins 60 °C.
- Après l'échaudage, l'épilation mécanique et le rasage consécutif, la carcasse doit être rincée à fond avec suffisamment d'eau, le cas échéant on **brûlera les soies**.
- **Les onglons, les conduits auditifs internes, les yeux et les paupières** doivent être complètement enlevés.
- La couche superficielle du canal de saignée (**zone de saignée**) doit être enlevée.
- Pour réduire le nombre de germes de surface, il est nécessaire de brûler les soies une nouvelle fois après le partage des carcasses.

Exigences particulières pour l'abattage des bovins

- En cas d'étourdissement par tige perforante, il faut adopter la position correcte et utiliser la bonne charge propulsive selon les instructions du fabriquant.
- Pendant le dépouillement, la **face extérieure de la peau** ne doit pas entrer en contact avec la carcasse.

- Les mains ou les installations qui sont entrés **en contact** avec la face extérieure de la peau doivent être nettoyés et désinfectés avant de toucher la viande. Pour éviter de contaminer la viande avec les souillures de la peau, il faut utiliser des couteaux distincts pour entailler la peau et dépouiller la carcasse. La carcasse ne doit pas entrer en contact avec le sol.
- Chez les vaches, il faut veiller à ce que la carcasse ne soit pas souillée par du lait lors du sectionnement des **pis**.
- En retirant la panse, il faut veiller à ce que le **contenu de la panse** ne contamine pas la viande en se déversant par l'œsophage. L'œsophage doit donc être fermé à l'aide d'un élastique ou en faisant un nœud.
Il faut en outre veiller à ce que le **rectum** ne contamine pas la viande (le cas échéant l'envelopper dans un sachet).
- Les matériels à risque spécifiés (**MRS**) doivent être prélevés avec précaution et éliminés comme „matériaux C1“.

Exigences spécifiques pour l'abattage des ovins et caprins

- En cas d'étourdissement par tige perforante, il faut adopter la position correcte et utiliser la bonne charge propulsive selon les instructions du fabricant.
- En cas d'étourdissement électrique, pour les animaux qui ne sont pas fixés individuellement, la pince à étourdir doit être positionnée des deux côtés à la base de l'oreille pendant au moins 8 secondes (flux à travers la tête) avec une pression suffisante de la pince.
- Saignée chez les ovins et caprins après étourdissement électrique : pour des raisons anatomiques et de bien-être animal, une coupure rapide de la gorge doit être effectuée dans un délai maximum de 5 s après l'étourdissement.
- Lors du dépouillement, l'extérieur de la peau ne doit pas entrer en contact avec la carcasse.
- Les mains ou les outils qui ont été en contact avec l'extérieur de la peau doivent être nettoyés et désinfectés avant de toucher à nouveau la viande. Afin d'éviter la contamination de la viande par la saleté de la peau, des couteaux séparés doivent être utilisés pour le dépouillement. La carcasse ne doit pas être en contact avec le sol.

Différentes fiches sur les sujets suivants : mise à l'étable, bien-être animal, étourdissement contrôlé de l'étourdissement sur le site www.abzspiez.ch

AUTOCONTROLE DANS L'ABATTOIR A FAIBLE CAPACITE (U5, DOCUMENTS A - G)

Personne responsable de l'exécution:

Table des matières

A CONTRÔLE DE PROPRETE ET DE FONCTIONNEMENT EXPLOITATION ET INSTALLATIONS

- 1 CONTRÔLES VISUELS
- 2 ENTRETIEN DES APPAREILS D'ETOURDISSEMENT
- 3 CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

B CONTRÔLE DES CARCASSES

CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

C SURVEILLANCE DES TEMPERATURES DES CHAMBRE FROIDE

voir formulaire H2a de la solution de branche

D DOKUMENTATION DU CONTRÔLE DES CARCASSES ET DES PRODUITS D'ABATTAGE (de gibier, d'abattage occasionnel de volailles, lapins, oi- seaux coureurs (ratite))

E CONTRÔLES DE L'EAU

F CONTRÔLES DE SANTE ET FORMATION DES COLLABORATEURS

G ELIMINATION DES DÉCHETS CARNES

U5 / A1	CONTRÔLE DE LA PROPRETE ET DU FONCTIONNEMENT ABATTOIR	ANNEE :
----------------	--	----------------

Les appareils d'étourdissement et les équipements sont soumis à une inspection visuelle chaque jour d'abattage pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Tout manquement doit être documenté. Les contrôles de fonctionnement et de propreté doivent être documentés par écrit pour chaque jour d'abattage

En ordre
 Réparation/Entretien/Mesures nécessaires

Date de contrôle																		Anomalies +mesures à documenter
Nombre d'abattages (nombre)	Bovins																	
	Veaux																	
	Porcs																	
	Moutons/Caprins																	
Nbre de tir, plus d'un tir par bête	>1% chaque jour d'abattage = Mesures																	Mesures au verso
Bâtiment (Plafond / Parois)																		
Sol, Ecoulements, Grille métallique																		
Equipement, Matériel, Outils																		
Douches, Tuyaux, Poignées																		
Lavabo, Stérilisateur à couteaux																		
Contrôle du fonctionnement (doit être effectué chaque jour d'abattage avant le premier étourdissement)																		
Machine à échauder/épiler																		
Scies																		
Pince électrique à étourdir / Etourdissement au gaz / Pistolet à percuteur																		
Couteau (électrique) à dépouiller																		
Environnement, Cour																		
Déchargement, Box d'attente																		
Chambre froide de ressuage / Chambre froide animaux d'abattage / Chambre froide déchets d'abattage / Garderobe / WC																		
Sol, Parois, Portes																		
Plafond, Installations, Rails																		
Chambre froide: propreté, ordre																		
Garderobe / WC: propreté, ordre																		
Lavage des mains, Lavabo																		
Toilette																		
Visa																		

U5/ A2 | Entretien des appareils d'étourdissement

Exigences relatives aux installations et appareils d'étourdissement

¹ Avant la mise en service des installations et appareils d'étourdissement, la direction de l'entreprise doit prouver à l'autorité cantonale compétente qu'un contrôle technique a été effectué sur place par un expert(e) qui démontre que les installations et équipements sont dans un état de conformité et fonctionnent correctement et conformément à leur utilisation prévue.

² Lors de l'inspection technique, le fabricant doit déterminer l'ampleur de l'entretien et l'intervalle de la maintenance. L'intervalle entre deux opérations de maintenance ne doit pas dépasser deux ans. L'entretien doit être effectué par le fabricant ou par un expert.

Les protocoles d'entretien des équipements d'étourdissement se classent idéalement ici sous U5/A2.

Le responsable de la protection des animaux à l'abattage confirme par sa signature que l'équipement fonctionne correctement et que l'intervalle de maintenance a été respecté. .

Signature du responsable de la protection des animaux à l'abattage:

Lieu et date:

U5/ A3	CONTRÔLE DE PROPETE MICROBIOLOGIQUE
---------------	--

- + 2 x par an env. 5 échantillons
- + Déterminer la teneur de germes totale
- + Prélèvement **selon le contrôle visuel de la propreté**

LISTE DE PRELEVEMENT

		Date		
Échan- tillon No.	Zones de prélève- ment	Évaluation		
LOCAL D'ABATTAGE				
1	Parois			
2	Couteaux à dépouiller			
3	Affiloir			
4	Lame de scie, scie à côtes			
5	Lame de scie, scie à os / fendeuse			
6				
7				
HALLE DE DEPÔT				
8	Parois			
9	Surface de porte intérieure			
10			
		Visa		

Évaluation: +++ très bien/ ++ bien/ + suffisant/ +/- déficient/ - insuffisant

Mesures en cas de résultat déficient ou insuffisant:

U5	CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES DES CARCASSES	
B	DATE _____	VISA _____

a. Les abattoirs de faible capacité (à partir de 700 animaux / an), basé sur l'analyse des dangers et après discussion avec les autorités de contrôles compétentes prélèveront 2 - 4 x par an des échantillons de surface de 5 carcasses et les feront analyser immédiatement après l'abattage.

b. Pour les abattoirs de faible capacité sans abattage régulier (moins de 700 animaux par an), les bonnes pratiques d'hygiène sont concentrées sur les contrôles visuels. Il se peut qu'après discussion avec les autorités de contrôles compétentes et basé sur l'analyse des dangers, qu'il faut prélever des échantillons de surface de carcasses.

+ Déterminer la teneur totale en germes et les entérobactéries

+ Zones de prélèvement:

Animaux à poils: **A** cuisse **B** flancs **C** buste **D** nuque
Porc: **A** jambon **B** dos **C** poitrine **D** joues

visualisation des zones de prélèvement des échantillons voir page suivante)

Liste des prélèvements					
Animal No.	1	2	3	4	5
Espèce					
Echantillon	Évaluation (joindre les résultats de laboratoire)				
A					
B					
C					
D					
Visa					

Évaluation des résultats d'analyse de la teneur totale en germes et d'entérobactéries du prélèvement avec le tampon humide, méthode non-destructive, des carcasses de bœuf, porc, brebis, chèvre et cheval:

	Satisfaisant	Acceptable	Non satisfaisant
Germes aérobies mésophiles	<3,0 log = <1000 /cm ²	3.0 – 4,0 log = 1000 – 10'000 /cm ²	> 4,0 log = > 10'000 /cm ²
Entérobactéries	< 1,0 log = < 10 /cm ²	1,0 – 2,0 log = 10 – 100 /cm ²	>2,0 log = > 100 /cm ²

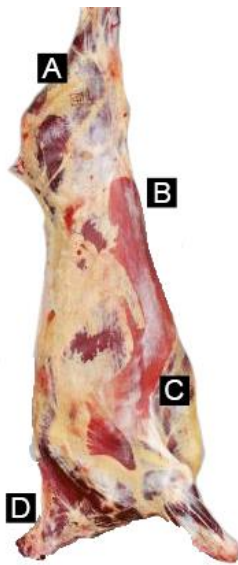
Selon les instructions relatives à l'exécution des analyses microbiologiques dans le cadre de l'autocontrôle des abattoirs du 3 octobre 2006 (rév. juin 2008) nouvelle version dès le printemps 2018 sur le site de l'OSAV

Mesures en cas de résultat non satisfaisant:

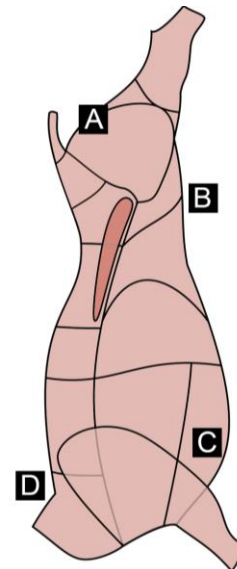
Si la tendance des résultats d'analyse se trouve dans le domaine acceptable ou non satisfaisant ou si des résultats individuels ne sont pas satisfaisants, la personne responsable de l'abattoir doit immédiatement prendre les mesures nécessaires pour rétablir les bonnes pratiques d'hygiène et les procédés basés sur l'HACCP. L'hygiène d'abattage doit être améliorée et les processus de contrôle vérifiés.

Zones de prélèvement d'échantillons sur les carcasses pour vérifier la contamination microbienne de surface

ANIMAUX A POILS



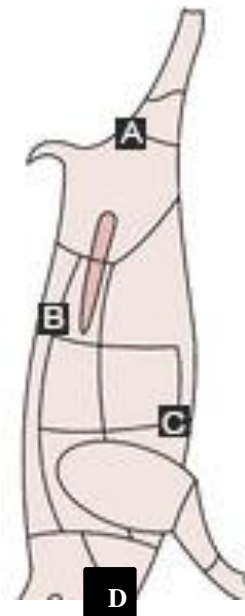
A : Cuisse
 B : Flanc
 C : Poitrine
 D : Nuque



PORCS



A Jambon
 B Dos
 C Poitrine
 D Joue



U5 D	Documentation des CARCASSES Qui en général ne sont pas soumises au contrôle officiel des viandes Gibier ainsi que les abattages occasionnels de lapins, volailles, oiseaux coureurs.
-----------------	--

DATE	Gibier ou abattage occasionnel	Nombre d'animaux + nom du chasseur/agriculteur	Contrôle officiel des viandes Si exigé par la personne responsable ¹		Résultats du contrôleur des viandes		VISA Contrôle officiel des viandes
			oui	non	ok	ko	

Personne responsable voir OAbCV(du 16. Décembre 2016) Art. 21

U5 E	CONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE DE L'EAU (obligatoire en cas de captage privé)
	dateU _____

+ 1 à 2 fois par an sur différents robinets de l'entreprise

		Date		
Échantillon no.	Robinet	Évaluation (agrafer les résultats d'analyse)		
1			
2			
		Visa		

Évaluation: +++ très bien/ ++ bien/ + suffisant/ +/- déficient/ - insuffisant

U5 F	CONTRÔLES DE SANTE ET FORMATION DES COLLABORATEURS	
	DU _____	VISA _____

+ 1 x par année

Oui Non Les collaborateurs ont-ils déclaré l'apparition de diarrhée, de vomissements, de fièvre ou de plaies purulentes?

Oui Non Les collaborateurs qui présentent de telles affections sont-ils suivis médicalement?

Oui Non Ces collaborateurs ont-ils été affectés à un active poste de travail ou mis en congé maladie?

Mesures:

.....

Oui Non Les collaborateurs ont-ils suivi une nouvelle formation depuis le dernier contrôle?

Mesures:

.....

Quels secteurs ont-ils fait l'objet d'une formation? Qui a effectué la formation?

.....

L'OSAV conseille une analyse annuelle de selles (salmonelles) pour chaque employé

U5 G	ÉLIMINATION DES SOUS-PRODUITS D'ANIMAUX TNP
	DU _____ VISA _____

+ effectuer une fois par année

Oui Non Tous les sous-produits d'animaux sont éliminés comme déchets de cat. 1.
 si **Non:**

Oui Non Un tri est-il effectué entre les cat. 1, 2 et 3?

Oui Non Les papiers d'accompagnement nécessaires pour l'élimination sont-ils remplis et disponibles dans les documents archivés?

Mesures:

Oui Non Les récipients collecteurs sont-ils propres, étanches et désignés correctement?

Mesures:

Oui Non Les récipients collecteurs sont-ils inaccessibles aux personnes non autorisées?

Mesures:

Oui Non Le stockage des sous-produits animaux souillés est-il séparé des os, de la graisse et des morceaux de viande qui servent à la production des denrées alimentaires?

Mesures:

Oui Non Stockage séparé et réfrigéré des sous-produits animaux?

Oui Non Elimination après chaque jour d'abattage?

Mesures:

Oui Non Existe-t-il un contrat d'élimination valide avec un centre de traitement des déchets compétent agréé par le canton?

Mesures:

Oui Non Les locaux de l'exploitation sont-ils efficacement protégés contre l'entrée des oiseaux et des rongeurs?

Mesures:

Oui Non L'entreprise est-elle équipée de dispositifs adéquats comme des moustiquaires ou des pièges UV pour lutter préventivement contre les insectes? Ces dispositifs sont-ils opérationnels?

Mesures:

Il est conseillé de classer dans ce chapitre le contrat signé avec l'entreprise d'élimination des sous-produits animaux. .

ÉLIMINATION SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Pour l'élimination des sous-produits animaux nous renvoyons au lien suivant de l'OSAV :

FICHE D'INFORMATION SUR LES SOUS-PRODUITS ANIMAUX ; CATÉGORIES ET ÉLIMINATION

(LE MODÈLE EST DISPONIBLE À L'ADRESSE (WWW.ABZSPIEZ.CH/QUALITAETSKONTROLLE-QKS))

IL EST RECOMMANDÉ DE CLASSER LE CONTRAT AUPRÈS DE VOTRE ENTREPRISE D'ÉLIMINATION DES DÉ-
CHETS DANS CE REGISTRE.