



E1201 : Hygiène et succession des opérations de la file d'abattage PORCINS

Partie administrative

Date et heure de l'inspection : **Le 15/03/2016** Numéro du rapport :
 Nom(s) de(s) l'inspecteur(s) : Motif de l'inspection :
 Accompagné(s) de : Organisme d'inspection : **Service vétérinaire de l'abattoir**
 Représentant(s) de l'entreprise
 ayant accompagné le(s) inspecteur(s) :

Références réglementaires :
 REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
 REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
 REGLEMENT (CE) N° 854/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

Méthode : Grille « Inspection opérationnelle »
 Vade-mecum « Abattoir d'animaux de boucherie »

Établissement

N°ILU : 34199015 **Abattoir de pézenas**

Zone ou secteur non inspecté(e) :

Légende

Le résultat de l'observation est libellé sous une des formes suivantes :
 CO : conforme NC : non conforme A la fin de l'inspection, une évaluation globale de l'item E1201 est effectuée selon les règles suivantes :
 PO : pas observé SO : sans objet A = absence de non-conformité B = non conformité mineure
 N : nombre d'animaux ou de carcasses contrôlés à chaque étape C = non conformité moyenne D = non conformité majeure

DECISION ET TRANSMISSION

Saisie de la grille par le V.O., report des commentaires relevés par le technicien des SV qui a réalisé l'inspection du process d'abattage des porcs ce 15/03/2016.

C = non-conformité moyenne

La chaîne porcs actuelle doit être rénovée, le process présente de nombreuses non-conformités qui devraient trouver leur mesures correctives avec la création d'une nouvelle chaîne, déjà budgétisée, et prévue courant 2016.

En attendant il est urgent de raccourcir la toise et d'amener les porcs le plus calmement possible pour éviter d'augmenter le stress d'animaux en situation de contention.

Le déplacement du poste de détournement de la rosette pourrait être également envisagé.

Services vétérinaires

Nom et fonction

Date et signature

Courrier n°

Abattoir

Nom et qualité :

Date et signature

Transmis le :

DDSV : 34 ABATTOIR : 34199015 Date : le 15/03/2016 Heure : 09h00	RAPPORT D'INSPECTION E1201 : Hygiène et succession des opérations de la file d'abattage PORCINS	Note globale de l'item :			
		A	B	C	D
		E1201		X	

Etape	Points spécifiques à contrôler	Résultat			
		CO	NC	PO	SO
Entrée piège /Immobilisation/ Etourdissage	- Séquençage des lots abattus en fonction du résultat de l'inspection ante mortem. - Immobilisation et insensibilisation des animaux suffisantes pour permettre les opérations de saignée dans de bonnes conditions d'hygiène.		X		
N= le couloir télescopique d'amenée est mal conçu, les animaux se retournent et se doublent. Le piège n'est pas adaptable aux différents gabarits, les porcs se coincent en fuyant, les porcelets s'en échappent parfois.					
Saignée/Egouttage	- Porcs présentés propres à la saignée. - Conditions de récupération du sang hygiéniques (sang alimentaire) - bacs tampons- respect des décisions des SV : ante mortem, et carcasses saisies. - Nettoyage-désinfection systématique du couteau ou du trocart entre deux animaux. - Durée égouttage suffisante.	X	X		
N= les porcs sont saignés en position couché, l'efficacité est moindre que lorsqu'ils étaient accrochés verticalement pour la saignée. Absence de bacs tampons ; présence d'un défibrinateur et d'un trocard.					
Echaudage/Epilage	- Elimination efficace soies sur toute la surface de la carcasse. - Absence de déchirures couenne ou excès d'échaudage visible.	X			
N= - le jour de l'inspection l'eau de la cuve présentait de la mousse en surface issue d'un manque de rinçage après les opérations de nettoyage. L'eau de la cuve se souille très rapidement car les porcs ne sont pas douchés en ante-mortem pour les débarasser des souillures de la peau. - à la sortie de l'échaudage des porcs, les soies résiduelles sont enlevées par flambage au chalumeau, raclage au couteau et douchage, des porcs une fois suspendus au rail d'abattage. - la durée d'échaudage n'est pas fixe d'un porc à l'autre.					
Coupe des pieds(repros)	- Evacuation hygiénique des pieds.	X	X		
N= les pieds ne sont pas coupés, ils restent sur les carcasses ; par contre les opérateurs rencontrent des difficultés à retirer les onglons au crochet ; il reste parfois des morceaux d'onglons à retirer en fin de chaîne.					
Accrochage	- Propreté et stockage hygiénique des jambiers ou crochets utilisés/efficacité du geste. - Absence de graisse sur les mains des opérateurs.	X			
N=					
Flagelleuse-brosseuse/Flambage	En fin de préparation externe : - Couenne visuellement propre et non déchirée. - Onglons retirés. - Soies retirées en totalité.		X		
N= le retrait des soies et des onglons nécessitent des opérations manuelles complémentaires par les opérateurs. La couenne présente parfois de légères lacérations en surface.					
Détourage rosette	- Nettoyage-désinfection systématique du matériel entre deux carcasses. - Absence de projection d'eau sur les carcasses. - Absence de contamination de la partie externe de la carcasse par la retombée du rectum ou de l'anus. - Absence de contamination fécale (épaule, jambon, poitrine).	X			X
N= le détourage de la rosette se fait sur la berce de tombée des porcs à la sortie de la flambeuse, en position couché sur le dos. Le détourage serait moins contaminant s'il était réalisé ultérieurement en position verticale, une fois les porcs accrochés. Les carcasses sont douchées en permanence entre la flambeuse et l'éviscération abdominale.					

Etape		Points spécifiques à contrôler	Résultat			
Retrait mamelles (truies) /retrait appareil génital-vessie -Vésicule biliaire	- Enlèvement sans perforation du tissu mammaire. - Identification des truies avec lésions mammaires. - Absence de contamination des carcasses par de l'urine ou de la bile.	X				
N=						
Eviscération abdominale	- Manipulation hygiénique des viscères et dépôt dans réceptacle correspondant à la carcasse. - Absence de contact de l'œsophage avec la carcasse. - Absence de contacts à l'origine de souillures des carcasses (passerelle, bottes ou tablier souillé). - Réceptacle vide et visuellement propre lors du remplissage (viscères).	X				
N=						
Ouverture sternale/Eviscération thoracique	- Ouverture sternale respectant la fressure. - Dispositif d'accrochage des abats propre et accrochage hygiénique. - Correspondance avec la carcasse : un abat par crochet. - Absence de contact de la fressure avec le sol, la passerelle, les bottes de l'opérateur.	X				X
N= la correspondance et traçabilité individuelle des fressures n'est faite que pour les porcs plein air ; les autres fressures sont accrochées par lot sur un chariot. La fressure touche le sol lors de l'éviscération thoracique, au niveau de la plaque métallique disposée à cet effet : la chaîne est trop basse pour une éviscération parfaitement hygiénique.						
Déjointage tête	- Mesures de prévention des contaminations croisées en cas de découverte d'abcès.	X				
N=						
Fente vertébrale	- Nettoyage –désinfection des lames de scie. - Identification préalable des porcs en cas d'abcès tête ou interne, avec suspension fente.	X				
N=						
Retrait tête REPROS	- Propreté du dispositif d'accrochage. - Traçabilité individuelle assurée.		X			
N= la toise de mesure pour décider ou non de couper la tête des porcs est trop longue, certaines touchent le sol de façon trop récurrente. Le retrait de la tête est réalisé sur la berce à la sortie de la flambeuse, souillée de soies contaminantes.						
Présentation à l'IPM	- Correspondance constante carcasses, abats rouges et abats blancs à l'inspection post mortem sur chaîne. - Présentation à l'inspection : reins décapsulés, pannes non retirées, fressure correctement accrochée, partie arrière de la carcasse, tête. - Evacuation hygiénique des abats saisis en fonction de leur catégorie.		X			X
N= la correspondance des carcasses avec les abats rouges est surtout suivie pour les porcs plein air prélevés pour la recherche de trichine ; traçabilité par lots la plupart du temps pour les lots de porcs élevés en claustration.						
Finition/ Enlevt pannes-hampes-reins etc	- Carcasses consignées laissées intactes.	X				
N=						
Mesure TMP (taux de muscle par pièces)	- Hygiène au poste : lavage des mains, nettoyage-désinfection de la sonde ou de la règlette.	X				
N=						
Pesée	- Marquage hygiénique.					
N= les carcasses sont mouillées en surface, compliquant le marquage des celles-ci par le peseur et l'estampillage sanitaire par les services vétérinaires. Les carcasses sont essuyées au papier absorbant à usage unique avant apposition des tampons.						

Etape	Points spécifiques à contrôler	Résultat			
Déviation consigne	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de contacts entre carcasses. - Mise à disposition hygiénique des abats consignés pour inspection complémentaire. - Evacuation hygiénique des parties saisies. - Commande fonctionnelle de tri du sang (si consommation humaine). - Stockage rapide des carcasses consignées en attente d'inspection. 	X			
N=					
Ressuage	<ul style="list-style-type: none"> - A l'entrée en ressuage, absence d'onglons (AV+AR), de soies résiduelles, de souillures d'origine digestive (faces externe et interne), de sang ou de taches (graissage des chaînes) visibles sur les carcasses. 	X			
N=					
Sortie Ressuage	<ul style="list-style-type: none"> - Retrait hygiénique (plaies de saignée) , têtes, pieds. - Orientation effective en SPA de cat 3 des plaies de saignée. 				X
N=					
Réfrigération	<ul style="list-style-type: none"> - Entreposage hygiénique des carcasses. - Plaies de saignée correctement retirées. - Absence de carcasses présentant des souillures (cf étape ressuage). 	X			
N=					
Application de la procédure ET/OU DES INSTRUCTIONS RELATIVE(S) à la gestion des souillures	GESTION DES SOUILLURES GENEREES SUR LA FILE D'ABATTAGE	X			
	<ul style="list-style-type: none"> - Application conforme sur le terrain avec notamment : <ul style="list-style-type: none"> -la présence effective du personnel désigné comme formé aux postes sensibles (en lien avec l'éviscération et parage des souillures) -la connaissance des instructions par le personnel -la surveillance par le repérage des carcasses souillées par le personnel de l'abattoir conformément aux instructions -l'absence de douchage en cas de souillure accidentelle d'une carcasse -le traitement hygiénique de la totalité des carcasses présentant des souillures -le signalement systématique aux SV des souillures importantes pour mise en consigne des carcasses ; ces dernières bénéficiant d'un traitement particulier avec des précautions hygiéniques renforcées. - la destination des carcasses souillées et parées -la surveillance de l'application des consignes par le personnel et du taux de carcasses souillées - la vérification par l'exploitant de l'application de la procédure et/ou des instructions. 				
N=					

Date du rapport : le 21 mars 2016

Nom et signature de l'inspecteur :