



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE DE L'HERAULT



Direction Départementale
de la Protection des Populations

Services vétérinaires de l'abattoir de Pézenas 26, avenue Camille Guérin 34120.

RAPPORT D'INSPECTION OPERATIONNELLE

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

Partie administrative			
Date et heure de l'inspection :	Le 18 mai 2016 à 11h00	Numéro du rapport :	
Nom(s) de(s) l'inspecteur(s) :		Motif de l'inspection :	programmation
Accompagné de :		Organisme d'inspection :	Service vétérinaire de l'abattoir de Pézenas
Représentant(s) de l'entreprise ayant accompagné le(s) inspecteur(s) :			
Références réglementaires :	-Règlement (CEE/CE)-CE/852/2004 : REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires -Règlement (CEE/CE)-CE/853/2004 : 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 -Règlement (CEE/CE)-CE/854/2004 : 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 »		

Etablissement

N°ILU : 34199015	Abattoir de pézenas
Etape éventuellement non inspectée :	

Légende

Le résultat de l'observation est libellé sous une des formes suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • Conforme : CO • Pas observé : PO Non conforme : NC Sans objet : SO Mettre une croix dans la colonne concernée	A la fin de l'inspection, une évaluation globale de l'item E1201 est effectuée : <ul style="list-style-type: none"> • A = absence de non-conformité • C = non conformité moyenne B = non conformité mineure D = non conformité majeure
---	--

DECISION ET TRANSMISSION

A = absence de non-conformité

Services vétérinaires	Abattoir
Nom et fonction	Nom et qualité :
Date et signature	Date et signature
Courrier n°	Transmis le : 18

DDSV 34 ABATTOIR 34199015	E1201 : Hygiène et succession des opérations de la file d'abattage OVINS	E1201	A	B	C	D
		Note globale de l'item : A				
		<i>Résultat</i>				
<i>Etape</i>	<i>Points spécifiques à contrôler</i>	CO	NC	PO	SO	
AMENEE. CONTENTION	<ul style="list-style-type: none"> - Amenée calme , couloir adapté. - Procédé d'immobilisation (mécanique obligatoire pour abattage rituel) 	X				
N=						
ABATTAGE TRADITIONNEL : ANESTHESIE. ACCROCHAGE/ LEVAGE SAIGNEE/ EGOUTTAGE	<ul style="list-style-type: none"> - Anesthésie électrique (vérifier zone d'application, critères : voltage, ampérage) - Etourdissement efficace permettant la saignée et l'accrochage de l'animal (sans reprise de connaissance). Pédalage modéré. - Nettoyage-désinfection systématique des couteaux de saignée entre deux animaux - Destination du sang. Nettoyage régulier de la zone de saignée. 	X				
N=						
ABATTAGE RITUEL :	<ul style="list-style-type: none"> - Carte de sacrificateur - Animal contenu pendant tout le temps de la saignée. - Nettoyage-désinfection systématique des couteaux de saignée entre deux animaux - Nettoyage régulier de la zone de saignée. 	X				
N=						
<u>DEPOUILLE :</u> TRACAGE POITRINE SECTION DES PATTES AVANT	<ul style="list-style-type: none"> - Préciser technique utilisée :Affalage sur tapis. Technique verticale. Technique en hamac - Absence de souillures par contact au niveau des parties dégagées (contacts carcasses, retournement des peaux). - Hygiène du poste : vérifier alternance main propre/main sale - Destination des pattes : conditions d'inspection (circuit C3) et de retrait en cas de saisie totale (pour consommation humaine). 	X				
N= Technique verticale, absence de souillures. Par contre, un seul bac est mis à disposition pour recevoir les pattes, absence de tri observé et impossibilité de le vérifier.						
<u>DEPOUILLE :</u> SECTION PATTES ARRIERE TRAVAIL DES GIGOTS	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène du/ des postes : vérifier l'alternance des mains : main propre/main sale - Absence de souillures par contact au niveau des parties dégagées (contacts carcasses, retournement des peaux). - Crochets propres pour l'accrochage - Destination des pattes : conditions d'inspection (circuit C3) et de retrait en cas de saisie totale (pour consommation humaine). 		X			
N= - absence de traçage préalable à la section, lame vers le haut. - un seul bac est mis à disposition pour recevoir les pattes, absence de tri observé et impossibilité de le vérifier.						
<u>DEPOUILLE :</u> ARRACHE CRAVATE	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène au poste - Respect de l'alternance des mains si « poussage ». - Absence de souillures par contact au niveau des parties dégagées (contacts carcasses, retournement des peaux). 	X				
N=						

<p>DEPOUILLE : ABLATION DES ORGANES GENITAUX EXTERNES</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conditions d'ablation des mamelles : si possible retrait réalisé le plus possible en amont de la chaîne, sinon analyse du process et vérifier l'absence de contamination - Respect de l'intégrité de la mamelle lors de l'ablation/Absence de souillures par du lait - Hygiène de la dépouille des testicules. Hygiène de la récupération si consommation humaine. - Conditions de la réalisation de l'IPM sur ces organes si destinés à la consommation humaine. 					X
N=						
<p>DEPOUILLE : TRAÇAGE ET DEGAGEMENT FLANCS, VENTRE, EPAULES, GIGOTS</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène du/ des postes : main propre/main sale - Absence de souillures par contact au niveau des parties dégagées (contacts carcasses, retournement des peaux). 	X				
N=						
<p>DEPOUILLE : ABLATION DE LA TETE TRAVAIL DE LA TETE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elimination directe MRS ou Dépouille complète - Modalités de récolte des têtes si elles sont destinée à un travail ultérieur - Modalités de récupération des joues, langues et cervelles. Hygiène au poste. 	X				
N= Récupération des joues, langues et cervelles non observée le matin de la visite.						
<p>LIGATURE HERBIERE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ligature efficace (absence de souillures sur collier et poitrine) : technique aux nœuds ou aux élastiques. - Si technique avec appareil : Lavage et désinfection de l'appareil entre deux utilisations - Distributeur hygiénique des anneaux de ligature 	X	X			
N= NC = les anneaux de ligature sont stockés dans le lave-mains.						
<p>ABLATION DU RECTUM</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Respect d'une technique hygiénique : ex GBPH, Saisir anus et détourner le rectum. Faire l'ablation après avoir repoussé les crottes éventuellement présentes dans le rectum et évacuation rapide de la partie coupée (C1 ou C3 si absence de matières fécales) 	X	X			
N= NC = l'ablation n'est pas réalisée après avoir repoussé les crottes éventuellement présentes dans le rectum						
<p>DEPOUILLE : ARRACHAGE PEAUX</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de contamination de la carcasse par la peau au moment de l'arrachage : manuelle ou mécanique : traction progressive, accompagnement de l'enlèvement par les opérateurs. - Absence de contamination de la carcasse par contact avec les matériels souillés - Nettoyage régulier des zones d'attache des pattes - Evacuation hygiénique des peaux - Absence, repérage ou parage immédiat des carcasses souillées 	X	X			
N= NC = absence de nettoyage régulier des zones d'attache des pattes.						
<p>IDENTIFICATION CARCASSE : LAISSER UNE OREILLE</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Ensachage oreille - Si pas d'ensachage, vérifier que l'oreille laissée attenante n'est pas une source de contamination (contact carcasses, conditions d'enlèvement à la pesée : hygiène au poste d'enlèvement). 					X
N=						

* EVISCERATION ABDOMINALE	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène très stricte au poste - Respect de la technique opératoire :ex pas d'accidents notés sur l'examen de 5 carcasses minimum. - Mesures de prévention efficaces des contaminations (souillures fécales, biliaires...) - Absence de douchage - En cas d'accident, actions correctives prévues ? appliquées ? Préciser. 	X				
N=						
FENTE STERNALE	<ul style="list-style-type: none"> - si réalisée au couteau, Nettoyage-Désinfection régulier du matériel - si mécanique, hygiène de la scie 			X		
N= Abattage d'agneaux non fendus						
EVISCERATION THORACIQUE	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène au poste - Accrochage hygiénique de la fressure - Si les fressures sont laissées attenantes à la carcasse, modalités de présentation à l'inspection. Propreté visuelle des fressures et du coffre. 	X				
N=						
DEMEDULLATION (OVINS > 12 MOIS)	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène au poste - Ablation du sacrum : nettoyage régulier de la scie - Appareil de démedullation : nettoyage régulier de la canule, changement régulier de la canule. - Pas de contamination des carcasses liées à la technique de démedullation (présence de résidus de moelle sur les carcasses) - Voir ESST : validation du système, moyens de contrôle de l'efficacité... 			X		
N=						
PRESENTATION A L'IPM	<ul style="list-style-type: none"> - Correspondance constante carcasses, abats rouges et abats blancs à l'inspection et modalités d'identification des abats (pensez aux têtes, testicules et pattes quand circuit de consommation humaine) - Reins présentés à l'inspection dégagés de leur enveloppe grasseuse - Possibilité de consigner les abats (rouges et blancs). - Evacuation hygiénique des abats saisis - Actions sur carcasses souillées et communication avec le SV. (ex : parage, identification et mises en consigne si nécessité de saisies (partielles ou totales) 	X				
N=						
DEVIATION CONSIGNE TRAITEMENT DES CONSIGNES	<ul style="list-style-type: none"> - Absence de contacts directs entre carcasses saines et consignées - Hygiène au poste : lavage des mains, lavage et stérilisation couteau, scie ; conditions de retour des carcasses en circuit de commercialisation - Mise à disposition hygiénique des abats consignés pour inspection complémentaire - Evacuation hygiénique des parties saisies 	X				
N=						
PARAGE FINAL CARCASSE (DONT LA PLAIE SAIGNEE)	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène au poste - Parage final et parage de la plaie de saignée (cat 3) 	X	X			
N= NC = Absence de parage de la plaie de saignée attestant le rituel de l'abattage.						
PESEE CLASSEMENT MARQUAGE	<ul style="list-style-type: none"> - (Rappel : délai fiscal assomage-pesée : 1H, pesée individuelle obligatoire chez les OV/CP) - Conditions hygiéniques de retrait de l'oreille - Hygiène au poste - Hygiène du matériel de marquage et du local de pesée. 	X				
N=						

RESSUAGE carcasses	- Absence de carcasses souillées : souillures fécales, taches de produit de graissage des chaînes... - Absence de contacts carcasses-murs, sols, poteaux, portes... - Hygiène des manipulations le cas échéant.	X			
N=					
REFRIGERATION CARCASSES	- Entreposage hygiénique - Absence de carcasses souillées : souillures fécales, poils, produits de graissage des chaînes...			X	
N=					

PRISE EN COMPTE DES SOUILLURES CARCASSES PAR L'EXPLOITANT

Application de la procédure ET/OU DES INSTRUCTIONS RELATIVE(S) à la gestion des souillures	GESTION DES SOUILLURES GENEREES SUR LA FILE D'ABATTAGE	CO	NC	PO	SO
		X			
	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 le parage des souillures) ▪ la connaissance des instructions par le personnel ▪ 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 18 mai 2016
l'inspecteur

Nom et signature de