



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
Locaux et équipements				
<p>Locaux, équipements et opérations de maintenance</p>	<p>Locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> Présence des locaux ou zones réglementairement exigibles dont le secteur vif pour les abattoirs. Infrastructures hygiéniques et locaux en bon état et adaptés à l'activité, à l'ensemble des espèces traitées et des catégories d'animaux abattus pour : <ul style="list-style-type: none"> un déchargement, un hébergement, une circulation des animaux satisfaisant aux règles de bien être animales ; un bon déroulement des activités d'abattage et de traitement des carcasses ; un stockage en enceinte réfrigérée des viandes ; un nettoyage et une désinfection efficaces y compris pour les véhicules de transport. <ul style="list-style-type: none"> Ventilation suffisante. Raccordement des équipements et locaux le nécessitant au réseau des eaux usées ou au dispositif individuel de traitement. Éclairage suffisant pour permettre l'examen et le tri des animaux et des viandes. <p><i>Adaptations possibles :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Un local ou une enceinte unique peut 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel régulier de l'établissement. Vérification périodique des instruments de mesure, notamment des thermomètres. Vérification périodique du bon état de fonctionnement des équipements et du petit matériel. Respect des obligations en matière de maintenance (exemples : matériel d'immobilisation et d'étourdissement des animaux). 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> EANA¹ : néant Agréés : plans des locaux, description d'un point de vue sanitaire des locaux, équipements et matériel utilisés, ainsi que les conditions de fonctionnement et le plan de maintenance (voir dossier type, le cas échéant). <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> justificatifs des travaux de réparation ou remplacements des équipements (bons d'intervention de sociétés de maintenance, factures...). justificatifs des vérifications du bon fonctionnement des instruments de mesures. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> des non conformités et actions correctives ; Agréés : tenue d'un registre obligatoire des opérations d'entretien du matériel utilisé pour immobiliser et étourdir les animaux 	<ul style="list-style-type: none"> Réparer ou remplacer les équipements défectueux. Revoir la fréquence de vérification des appareils de mesure. Rénover les revêtements de locaux dégradés. Arrêter la chaîne d'abattage selon les non-conformités constatées.

1 Établissements d'abattage non agréés

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : : Abattoirs et établissements d'abattage non agréés



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	<p>être accepté, sous réserve de garantir une sectorisation stricte des catégories de produits, et une protection des denrées.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une séparation des secteurs dans le temps est possible sous réserve de réaliser un nettoyage et une désinfection préalable des locaux et des équipements. <p>Équipements :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Équipements adaptés à l'activité, aux volumes et en bon état de maintenance. • Disponibilité des instruments de mesure nécessaires à l'activité et en bon état de fonctionnement (<i>a minima</i>, posséder un thermomètre). • Équipements d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort conformes au règlement (CE) n°1099/2009 et adaptés aux espèces/catégories/volumes abattus. <p>Fonctionnement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sectorisation des locaux : marche en avant dans le temps pouvant être privilégiée. • Producteurs fermiers : toilettes pouvant être aménagés dans les locaux d'habitation sous réserve que les salariés puissent y accéder, et qu'ils prennent les mesures nécessaires pour ne pas contaminer la zone de production (changement de chaussures par exemple si les toilettes sont situés dans un autre bâtiment). 			

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : : Abattoirs et établissements d'abattage non agréés



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
<p style="text-align: center;">Nettoyage et désinfection (N&D)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les locaux et équipements sont visuellement propres. • Le personnel est capable d'expliquer : <ul style="list-style-type: none"> - le plan de nettoyage et désinfection et sait comment le mettre en œuvre ; - les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser et leurs modalités d'utilisation (concentration, temps de contact, température en lien avec les prescriptions du fabricant) ; - les surfaces à nettoyer et désinfecter quotidiennement. • Un local spécifique ou un meuble spécifique pour stocker/entreposer les produits de N/D n'est pas exigé. Toutefois, dans ce cas, il est impératif que les produits de N/D soient stockés/entreposés en dehors des locaux de production et de stockage des denrées. • Les produits utilisés sont adaptés à la lutte contre le danger de la filière (exemples : salmonelles pour les porcs et les volailles...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles visuels de l'état de propreté des locaux et équipements. • Réalisation de prélèvements de surface dans les cas suivants : <ul style="list-style-type: none"> - prévus dans le cadre du règlement (CE) n°2073/2005 - après une reprise d'activité après plusieurs mois d'interruption ; - pour valider ou vérifier l'efficacité d'un plan de nettoyage et désinfection ; - en cas de non conformité produits. 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - EANA : plan de nettoyage et désinfection décrivant <i>a minima</i> les méthodes, produits et fréquences de nettoyage et désinfection des surfaces qui ne sont pas quotidiennes (plafonds par exemple). - Agréés : plan de nettoyage et désinfection décrivant les méthodes (produit utilisé, TACT - temps de contact, action mécanique, concentration et température) et fréquences de nettoyage et désinfection. <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fiches techniques des produits à utiliser ; - résultats des analyses de surface. - contrats éventuels avec une société extérieure. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des opérations ponctuelles de nettoyage et désinfection (plafonds, murs, etc.) ; - des non-conformités et des actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> • Détruire, si nécessaire, les denrées susceptibles d'avoir été contaminées au contact d'équipements sales ou de produits de N&D. • Nettoyer et désinfecter les locaux et/ou équipements concernés par les non-conformités. • Adapter le plan de nettoyage et désinfection suite à un relevé de non conformité.
<p style="text-align: center;">Lutte contre les nuisibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Absence de nuisibles ou de traces de leur passage (déjections...). • Lutte préventive contre les nuisibles mis en œuvre en fonction des abords et de la conception des locaux (exemple : production fermière...). 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles visuels 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - EANA : néant. L'exploitant doit être en mesure d'expliquer les mesures et les dispositifs mis en place pour lutter contre les nuisibles. - Agréés : plan de lutte comportant l'emplacement des pièges, des appâts et des équi- 	<ul style="list-style-type: none"> • Supprimer les points d'entrée des nuisibles (exemple : bas de porte ajourée à cause de la corrosion, etc.). • Mettre en place un plan d'action curatif en cas d'infestation (exemple : faire appel à un profes-

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : : Abattoirs et établissements d'abattage non agréés



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
Denrées et maîtrise des process				
Animaux vivants contrôles à réception	<ul style="list-style-type: none"> Respect des exigences réglementaires lors de la réception d'un animal ou d'un lot d'animaux sur le site d'abattage : - identification des animaux dans le respect des exigences réglementaires ; - animaux accompagnés de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA) ; - provenance des animaux d'une exploitation ou d'une zone où les mouvements d'animaux sont autorisés ou ne font pas l'objet de mesures de restrictions pour des raisons de santé animale ou publique ; 	<ul style="list-style-type: none"> Surveillance à chaque réception des animaux admis sur le site d'abattage. 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - EANA : néant. La formalisation de la procédure de contrôle à réception des animaux vivants n'est pas obligatoire. Dans ce cas, elle doit pouvoir être expliquée oralement. - Agréés : modalités de contrôle à réception des animaux vivants. <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - éléments de traçabilité (exemples : documents d'accompagnement pour les porcs, document de circulation pour les ovins caprins ...) - fiches ICA pour les volailles ; 	<ul style="list-style-type: none"> Notifier les informations qui donnent lieu à des préoccupations d'ordre sanitaire : - EANA et SAAF : au vétérinaire sanitaire ou à la DD(CS)PP/DAAF du département d'implantation de l'exploitation ; - Agréés (autres que SAAF) : au vétérinaire officiel. Mettre en place les actions correctives prévues, conformément à la procédure de contrôle à réception des animaux vivants. Re-former le personnel.

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : : Abattoirs et établissements d'abattage non agréés



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	<ul style="list-style-type: none"> - animaux en bonne santé ; - propreté des animaux ; - état satisfaisant des animaux en terme de bien-être. <ul style="list-style-type: none"> • Connaissance satisfaisante du personnel en matière de santé et de protection animales. • Adaptation EANA et SAAF² : Possibilité d'intégrer l'information sur la chaîne alimentaire dans le registre d'élevage. 		<ul style="list-style-type: none"> - attestations de formation du personnel. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des non conformités et actions correctives ; - EANA et SAAF : des informations liées au mouvement des animaux dans le registre d'élevage. 	
<p style="text-align: center;">Animaux tués par action de chasse ou abattus en dehors d'un abattoir</p> <p style="text-align: center;">- contrôles à réception</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les carcasses en peau sont conformes aux exigences réglementaires. • Les températures réglementaires sont respectées. • Les carcasses en peau sont accompagnées d'un certificat vétérinaire d'information (CVI) ou d'un document d'accompagnement du gibier sauvage comprenant l'examen initial. • Les carcasses en peau sont correctement identifiées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification systématique du respect des exigences réglementaires (exemples : document d'accompagnement des carcasses en peau, CVI, conditions de transport, qualité sanitaire des viandes). • Respect des procédures de traçabilité. 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - modalités de contrôle à réception des animaux tués par action de chasse ou des animaux abattus en dehors d'un établissement d'abattage (animaux accidentés ou non aptes au transport). <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - éléments de traçabilité (exemple : documents d'accompagnement du gibier sauvage...). Ces documents doivent être remis au service vétérinaire pour inspection. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des non-conformités et actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas traiter les carcasses et avvertir le vétérinaire officiel de l'abattoir ou de l'atelier de traitement du gibier sauvage. • Signaler les non-conformités aux fournisseurs.
<p style="text-align: center;">Gestion de l'Eau</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation d'eau potable. 	<ul style="list-style-type: none"> • Si l'eau provient d'une source privée autorisée à des fins alimentaires: application des me- 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - EANA : factures d'eau si raccordement au réseau d'eau potable. 	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer une demande de raccordement ou d'une autorisation auprès de l'ARS en cas d'utilisation

2 Salles d'abattage agréés à la ferme



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
		<p>sures définies dans l'arrêté préfectoral (traitement, analyses microbiologiques régulières, etc.).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si adduction au réseau public, analyses en cas de non conformités constatées (non conformité produits, baisse de pression, etc.). 	<p>- Agréés : préciser si raccordement au réseau d'eau potable (en présentant une facture par exemple), préciser en cas d'exploitation de ressources d'eau privées s'il s'agit de puits, de captages, ou autre.</p> <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - autorisation préfectorale lorsque l'eau utilisée ne provient pas du réseau public. - résultats d'analyses, le cas échéant <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des non conformités et des actions correctives. 	<p>d'un forage privé non autorisé.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analyses en cas de d'anomalies observées
<p>Gestion des températures de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Températures de stockage des produits connues et respectées. <p>L'établissement dispose d'au moins un thermomètre fonctionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • Si plusieurs enceintes, il est recommandé d'avoir un thermomètre par enceinte. • L'utilisation de thermomètres enregistrant les températures minimales et maximales peut constituer un moyen de surveillance des enceintes efficace, notamment pendant les heures de fermeture. • L'étalonnage des thermomètres n'est pas obligatoire. Cependant, l'exploitant doit s'assurer du bon état de fonctionnement des appareils de mesure des enceintes froides de sto- 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle quotidien du respect des températures des produits dans le cadre des étapes de stockage . • Dispositif de surveillance automatique avec alarme <u>ou</u> surveillance visuelle des températures à une fréquence appropriée (au minimum quotidienne). 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - EANA : néant - Agréés : conditions de stockages des denrées alimentaires, objectifs de températures et modalités et fréquences de surveillance. <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bons de maintenance ou interventions sur les équipements frigorifiques. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - pour les enceintes négatives d'une capacité supérieure ou égale à 10 mètres cubes, enregistrement continu des températures ; - pour les autres enceintes: enregistrement des non conformités, avec précision sur le devenir des produits et des actions correctives menées. 	<ul style="list-style-type: none"> • Réparer ou remplacer les équipements défectueux. • Selon les non conformités : éliminer les produits.

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : : Abattoirs et établissements d'abattage non agréés



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
Maîtrise des procédés de fabrication	<p>ckage.</p> <p><u>Maîtrise des dangers biologiques, chimiques et physiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Procédés d'abattage ou de traitement du gibier sauvage définis éventuellement par la profession et correctement appliqués : prévention des contaminations croisées, respect des BPH, maîtrise des températures, etc. <p><i>Par exemple :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> identifier des dangers contenus dans les matières premières ; identifier les potentielles sources de contaminations croisées et les maîtriser (ustensiles, matériels, contact peau-carcasse, accidents d'éviscération etc.) ; s'assurer que les matériaux entrant en contact avec les denrées ne sont pas des sources de contamination ; s'assurer que les équipements en surplomb des denrées ou des zones de préparation ne sont pas des sources potentielles de contaminations (chutes, gouttes de condensation, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle visuel et interrogation du personnel sur le respect : <ul style="list-style-type: none"> des bonnes pratiques d'hygiène : stockage séparé, séparation des productions dans l'espace ou dans le temps etc. des paramètres technologiques de la viande ; de l'efficacité des nettoyages ; de l'absence de condensation en surplomb des denrées ; de la bonne connaissance et de la bonne exécution des tâches. 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> EANA : néant, sauf concernant l'étape de refroidissement des carcasses Agréés : mettre en place la démarche du GBPH le cas échéant ou son propre plan fondé sur les principes HACCP. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> de la surveillance des points déterminants (CCP ou PRPO) ; des non-conformités et des actions correctives. 	<ul style="list-style-type: none"> Revoir les exigences « fournisseur ». Examiner et remédier aux causes des potentielles contaminations croisées. Examiner et remédier aux causes des surfaces mal nettoyées. Revoir l'isolation des surfaces froides et/ou la ventilation pour l'extraction de l'humidité. En cas de nécessité, avvertir la DD(CS)PP/DAAF du département d'implantation de l'établissement et mettre en œuvre les procédures de retrait/rappel des produits.
Ressuage	<ul style="list-style-type: none"> La descente en température des carcasses et des abats est maîtrisée. Mise en place d'une procédure de maîtrise des températures des carcasses et des abats lors du ressuage, précisant les seuils de conformité ainsi que les actions correctives à 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle de la température des carcasses à la sortie du ressuage. Connaître les seuils de conformité, valeurs cibles et les actions correctives à mettre en place 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> procédure de maîtrise des températures des carcasses et des abats lors du ressuage. <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> certificats d'étalonnage éventuels des thermomètres ou des résultats des vérifications 	<ul style="list-style-type: none"> Réparer ou remplacer les équipements défectueux. Selon les non conformités : éliminer les produits ou utilisation adaptée lorsque cela est possible.

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : : Abattoirs et établissements d'abattage non agréés



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	<p>réaliser en cas d'anomalie.</p> <ul style="list-style-type: none"> Former le personnel sur les paramètres à respecter et la conduite à tenir en cas d'anomalies. 	<p>en cas de non-conformité.</p>	<p>des appareils de mesure ;</p> <p>- Agréés : « Cinétiques » (post finition) pour valider la descente continue en température jusqu'à la température réglementaire : au démarrage et en cas d'évolution du process.</p> <p>Enregistrements :</p> <p>- enregistrement des non conformités, avec précision sur le devenir des produits et des actions correctives menées.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Re-former le personnel
<p>Conformité des produits finis et informations du consommateur</p>	<ul style="list-style-type: none"> Information adéquate sur les produits (exemples : durabilité, conditions de conservation, conditions d'utilisation, origine des viandes etc. : respect des dispositions réglementaires). Conformité des produits finis : <ul style="list-style-type: none"> - respect des critères d'hygiène et de sécurité prévus réglementairement ; - qualité sanitaire des viandes satisfaisante ; - Abattoirs de volaille et de lagomorphe : mise en place d'une procédure de retrait au poste d'inspection <i>post mortem</i>, respectée par un personnel qualifié. - Température des produits finis conforme aux dispositions réglementaires. <p style="text-align: center;">L'établissement dispose d'un thermomètre fonctionnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> Contrôle de la température des produits finis. Mise en place d'un plan d'autocontrôles respectant les exigences réglementaires et comprenant <i>a minima</i> les dangers microbiologiques. Contrôles visuels continus de la qualité sanitaire des viandes. Abattoirs de volaille et de lagomorphe agréés : vérification du respect de la procédure de retrait au poste d'inspection <i>post mortem</i>. La formation au retrait des viandes impropres à la consommation est obligatoire. EANA : connaissances suffisantes du personnel au retrait des viandes impropres à la consommation. 	<p>Documents à rédiger :</p> <p>- EANA : Néant. La formalisation des procédures de retrait au poste d'inspection <i>post mortem</i>, de vérification du plan de maîtrise sanitaire (PMS) et de gestion des produits non-conformes ne sont pas obligatoire. Dans ce cas, ces procédures doivent pouvoir être expliquées oralement.</p> <p>- Agréés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - procédure de retrait au poste d'inspection <i>post mortem</i> (abattoirs de volaille et de lagomorphe) ; - procédure de vérification du plan de maîtrise sanitaire (effectivité et efficacité du PMS) comprenant le plan d'autocontrôles ; - procédure de gestion des produits non conformes. <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - résultats des analyses ; 	<ul style="list-style-type: none"> Retrait des produits Notification des critères de sécurité au service de contrôle.



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
			<ul style="list-style-type: none"> - certificats d'étalonnage éventuels des thermomètres ou des résultats des vérifications des appareils de mesure. - EANA : attestations de formation éventuelles du personnel participant au contrôle de la production de viandes de volailles et de lagomorphes . - Agréés : registre d'abattage mentionnant les résultats de l'inspection sanitaire <i>post mortem</i> et attestations de formation pour le personnel participant au contrôle de la production de viandes de volailles et de lagomorphes. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - non-conformités avec précision sur le devenir des produits et des actions correctives menées. 	
<p>Contrôles à expédition</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Températures de conservation des carcasses et des abats définies réglementairement, connues et respectées. <p>L'établissement dispose d'au moins un thermomètre fonctionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> • La vérification du fonctionnement des thermomètres pour contrôler la température des carcasses et des abats en sortie d'abattoir ou d'atelier de traitement du gibier est obligatoire. • Le numéro de traçabilité des carcasses est inscrit lisiblement conformément aux exigences fixées selon les espèces. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôles visuels continus (aspect / étiquetage...) • Surveillance systématique et enregistrement des températures des produits finis et éventuellement des véhicules de transport conformément aux exigences réglementaires. • Vérification que le personnel respecte la procédure d'expédition des viandes. • EANA : les carcasses doivent porter une bague ou une 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - EANA : néant - Agréés : modalités de contrôles (contrôle visuel, températures, analyses...) <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - bons de livraison ; - factures ; - certificats d'étalonnage éventuels des thermomètres ou des résultats des vérifications des appareils de mesure. <p>Enregistrements :</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Réparer ou remplacer les équipements défectueux. • Revoir la fréquence de vérification des appareils de mesure. • Prolonger le refroidissement des viandes. • Procéder à la destruction des viandes en fonction des anomalies observées. • Re-former le personnel.

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : : Abattoirs et établissements d'abattage non agréés



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	<ul style="list-style-type: none"> En cas de livraison : moyens de transport adéquats et permettant de conserver les denrées aux températures réglementaires. 	<p>étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'établissement d'abattage.</p> <ul style="list-style-type: none"> Agréés : Vérifier au moment du contrôle à l'expédition que le numéro de lot et la date d'abattage de la denrée expédiée figure bien sur le produit ou sur l'emballage ou sur les documents accompagnant les produits. 	<ul style="list-style-type: none"> Tenir un registre/cahier des lots expédiés et leur destination lorsque les denrées ne sont pas directement remises au consommateur final. Plaintes/réclamations clients. Des non-conformités et des actions correctives sur le produit et le process. Agréés : le cas échéant : <ul style="list-style-type: none"> enregistrement des températures des produits finis au moment de leur chargement dans le véhicule de transport conformément aux exigences réglementaires ; enregistrement des températures de l'air du véhicule transportant des viandes conformément aux exigences réglementaires. 	
Traçabilité	<ul style="list-style-type: none"> Traçabilité amont/aval : l'exploitant est en mesure d'assurer la traçabilité depuis l'arrivée des animaux vivants ou des carcasses en peau jusqu'à l'expédition des produits (carcasses et abats). Connaissance suffisante du personnel du système de traçabilité mis en place. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels continus des éléments de traçabilité. 	<p>Documents à rédiger</p> <ul style="list-style-type: none"> EANA : néant. L'exploitant doit être en mesure d'expliquer oralement son système de traçabilité. Agréés : description du système de traçabilité. <p>Documents à conserver</p> <ul style="list-style-type: none"> éléments de traçabilité des animaux ou des carcasses en peau, factures ; éventuels éléments de traçabilité internes permettant d'assurer la correspondance entre animaux vivants, carcasses en peau et produits issus de l'abattage ou du traitement des 	<ul style="list-style-type: none"> Re-définir le numéro de traçabilité des carcasses. Re-former le personnel à la vérification et à l'enregistrement des données.

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : : Abattoirs et établissements d'abattage non agréés



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
			carcasses ; - le cas échéant, bons de livraison à destination des clients, factures. Enregistrements : - des abattages ou du traitement des carcasses ; - des non-conformités et des actions correctives.	
Gestion des déchets et sous-produits animaux (SPAN)	<ul style="list-style-type: none"> Séparation physique entre les déchets, les sous-produits animaux et les denrées alimentaires. Respect des dispositions spécifiques, notamment pour les SPAN (Sous-produits animaux) et en fonction des catégories (C1, C2 et C3). Collecte de sous-produits animaux par un opérateur autorisé. Connaissance satisfaisante du personnel des circuits des déchets et des sous-produits animaux. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels de la séparation physique entre les différents flux (tri et stockage). Vérification du respect des exigences réglementaires en matière de collecte et de gestion des déchets et des sous-produits animaux. 	Documents à rédiger : - EANA : néant. Dans ce cas, les modalités de gestion et d'élimination des déchets et des sous-produits animaux doivent pouvoir être expliquées oralement. - Agréés : modalités de gestion et d'élimination des déchets et des sous-produits animaux. Documents à conserver : - pour les SPAN : bons d'enlèvements et documents d'accompagnement commerciaux à conserver pendant 2 ans. Enregistrements : - des non-conformités et des actions correctives.	<ul style="list-style-type: none"> Retirer les déchets et sous-produits animaux au fur et à mesure. Stocker les déchets et SPAN dans des contenants ou locaux dédiés et adaptés. Re-former le personnel. Revoir les circuits d'élimination de déchets/SPAN ou leur fréquence d'enlèvement.
Formation et comportement du personnel				
Comportement et	<ul style="list-style-type: none"> Règles d'hygiène à respecter par le personnel à son poste de travail connues et appliquées (y compris stagiaires, intérimaires, presta- 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels de la tenue du personnel, l'état de propreté des EPI (équipements de protection 	Documents à rédiger : - EANA : néant - Agréés : noms des responsables en ma-	<ul style="list-style-type: none"> Informier le personnel. Prévoir une formation aux bonnes pratiques d'hygiène pour le

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : : Abattoirs et établissements d'abattage non agréés



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
état de santé du personnel	<p>taires, toute personne entrant dans les locaux).</p> <ul style="list-style-type: none"> Tenues de travail dédiées, adaptées à l'activité propres et régulièrement changées. Définition des affections incompatibles avec la manipulation de denrées alimentaires connues par le personnel. Déclaration des problèmes de santé susceptibles d'entraîner la contamination des aliments (troubles gastro-intestinaux, abcès, rhinopharyngites, coupure...). 	<p>individuels) et du respect des règles d'hygiène imposées.</p> <ul style="list-style-type: none"> EPI disponibles et entretenus. Contrôles visuels quotidiens du respect des BPH par le personnel. 	<p>tière sanitaire, nombre de personnes travaillant de façon permanente, utilisation ou non de main d'œuvre occasionnelle...</p> <p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> activités et actions de formation, le cas échéant ; attestations de formation du personnel. <p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> des non conformités et des actions correctives. 	<p>personnel.</p> <ul style="list-style-type: none"> Changer le personnel de poste en cas de problème de santé susceptible d'entraîner la contamination des aliments. Prévoir des tenues de travail adaptées à la pathologie et au poste en nombre suffisant.
Méthodologie Instructions de travail, connaissance des process Sécurité sanitaire de viandes	<ul style="list-style-type: none"> Consignes et instructions de travail données par le responsable, connues du personnel et appliquées. Paramètres des procédés d'abattage et de traitement du gibier décrits, connus et respectés par le personnel. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles visuels quotidiens du respect des bonnes pratiques par le personnel. 	<p><u>Documents à rédiger :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> EANA : néant, sauf instruction concernant l'étape de refroidissement des viandes. Agréés : description des process mis en œuvre, diagrammes de fabrication simplifiés. <p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> attestations de formations du personnel. <p><u>Enregistrements :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> des non conformités et des actions correctives 	<ul style="list-style-type: none"> Re-former le personnel si non-conformité. Mise en place d'instructions pour le personnel.
Méthodologie Instructions de travail, connaissance des process Santé et protection animales	<ul style="list-style-type: none"> Respect des exigences réglementaires en ce qui concerne la gestion des animaux vivants et la mise à mort des animaux. Exigences particulières pour les opérateurs réalisant les opérations d'abattage : <p>- EANA : niveau de compétence requis.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Contrôles du respect des exigences réglementaires en terme de santé et de protection animales. Agréés : Contrôles de l'application effective des règles opérationnelles décrites dans les Modes Opératoires Norma- 	<p><u>Documents à rédiger pour les agréés :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> les MON ; les fiches de poste. <p><u>Documents à conserver :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Éventuelles attestations de formation à la protection animale. 	<ul style="list-style-type: none"> Réviser le process, l'organisation du travail, le système documentaire, le plan de formation ainsi que la conception des locaux et des équipements. Révision des consignes de

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 - Lignes directrices en matière de mise en œuvre de la flexibilité au niveau du plan de maîtrise sanitaire pour le secteur : : Abattoirs et établissements d'abattage non agréés



BPH	Attendus <i>a minima</i>	Mesures de contrôle	Documents à rédiger Documents à conserver Enregistrements	Exemples d'actions correctives Liste non exhaustive
	<p>- Agréés : certificat de compétence obligatoire.</p>	<p>lisés (MON). - Contrôles de l'efficacité des règles opérationnelles décrites dans dans les Modes Opératoires Normalisés (MON).</p>	<p>- Agréés : certificats de compétence obligatoires pour les personnes réalisant les opérations d'abattage. Enregistrements : - des non-conformités et des actions correctives menées ; - Agréés : des vérifications internes régulières de la bonne application des MON.</p>	<p>travail.</p>
<p align="center">Méthodologie Instructions de travail, connaissance des process Gestion des souillures</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procédure de gestion des souillures respectée par un personnel qualifié. • Les viandes présentes dans les chambres froides doivent être dépourvues de souillures. 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle continu de l'absence de souillures sur les carcasses. • Vérification régulière du respect des bonnes pratiques d'hygiène. • Existence de mesures correctives pertinentes. • Réalisation de prélèvements sur les produits dans les cas suivants : - prévus dans le cadre du règlement (CE) n°2073/2005 ; - en cas de non conformité produits. 	<p>Documents à rédiger :</p> <ul style="list-style-type: none"> - EANA : néant. - Agréés : modalités de surveillance et de gestion des souillures. <p>Documents à conserver :</p> <ul style="list-style-type: none"> - résultats des analyses. <p>Enregistrements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des non-conformités et des actions correctives menées avec précision sur le devenir du produit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier le poste à l'origine des souillures et procéder aux actions correctives nécessaires sur le produit et le process. • Re-former le personnel.