

Les textes en rouge fournissent des indications au rédacteur

DEMANDE D'AGREMENT SANITAIRE

DOSSIER TYPE

Pour un abattoir de chevreaux

Raison sociale du demandeur :

Date de rédaction :

Date de mise à jour :

Rédacteur(s) :

Partenaires :

1 - Note de présentation de l'entreprise

1.1. Organisation générale

Il s'agit de présenter l'entreprise qui porte la demande d'agrément sanitaire pour l'abattage, qu'elle soit une entreprise créée spécifiquement pour cette activité ou qu'elle ait une activité plus large (EARL, GAEC, CUMA ...).

Ce paragraphe peut commencer par une partie introductive qui retrace l'historique et les motivations qui ont conduit à ce projet d'abattoir / cette demande d'agrément.

Présentation de l'entreprise

RAISON SOCIALE	
Nature de l'activité principale	
Adresse du siège	
Adresse de l'établissement d'abattage	
NOM et qualité du responsable	
Adresse mail	
N° de téléphone	
N° SIRET	
Code APE	

La présentation de l'entreprise se poursuit par une description synthétique des activités, en particulier :

- Catégories d'animaux abattus (chevreaux, +/- 12 mois)
- Signes de qualité (Bio, Iso, label ...)
- Situation de l'entreprise dans la filière / appartenance à un groupe, à une structure organisée (organisation de producteurs, syndicats, ...)
- Abattage conventionnel et/ou rituel
- Salariat / tâcheronnage d'éleveurs / autres participations
- Rythme de fonctionnement : à la semaine / saisonnalité
- Horaires prévisionnels d'activité

Il s'agit ici de donner les principales caractéristiques et les particularités de l'activité d'abattage.

Cette partie est associée à un document CERFA n°13983 à télécharger [ici](#).

Ce CERFA sera joint au dossier de demande d'agrément et permettra à la DDPP d'en accuser réception à travers un Récépissé de demande d'agrément.

Le dossier est adressé à la DDPP du siège de l'entreprise.

1.2. Organigrammes fonctionnels et répartition des différentes catégories de personnel

Cet organigramme hiérarchique présente les différents postes de travail et de responsabilité de l'abattoir.

Il est nominatif sur les postes à responsabilité :

- Responsable de l'activité d'abattage (le même que celui du § 1.1)
- RPA (responsable protection animale)
- Responsable HACCP (qualité/procédures)

2 - Description des activités de l'entreprise

2.1. La liste des catégories de produits finis

Ce sont les produits issus du processus d'abattage (pas de la découpe éventuelle) et destinés à la consommation humaine.

Pour chaque catégorie d'animaux (+/- 12 mois), il s'agit de lister les différents produits qui sortent de l'abattoir et qui sont dissociés :

- Carcasses entières ou demi-carcasses
- Abats sans traitement mais dissociés (fressures, langues, joues, testicules, cervelles, ris, ...)
- Abats traités (panses vidées et blanchies, pieds blanchis, ...)

Les abats restants attenants à la carcasse (non dissociés) ne sont pas listés.

Les abats partants en déchets ne sont pas listés.

Cette liste doit préciser :

- L'utilisation prévisible attendue (cuisson avant consommation, consommation en l'état, ...)
- Les conditions de température à la fin du processus d'abattage

Une présentation en tableau peut être proposée :

Produits finis	Présentation	Utilisation prévisible	Température à cœur
Caprins de moins de 12 mois	Carcasse entière	Cuisson avant consommation	7°C
Abats : fressures	Fressures complètes	Cuisson avant consommation	3°C
Abats : têtes	Têtes dépouillées	Cuisson avant consommation	3°C

Attention : bien vérifier que les installations frigorifiques permettent, dans ce cas, 2 températures de produits distinctes.

Même si les textes règlementaires exigent que les abats soient conservés à 3°C, il est possible d'envisager une conservation à 7 °C sous réserve que chaque fressure soit placée dans le coffre de la carcasse dont elle est issue. Une souplesse peut être accordée en ce sens afin de ne pas avoir 2 frigos distincts et d'éviter de tout réfrigérer à 3°C, ce qui n'est pas recommandable pour des chevreaux.

2.2. La liste des matières premières ou animaux vivants, des ingrédients, des matériaux de conditionnement et d'emballage

Liste des espèces d'animaux abattus :

Caprins : chevreaux (rajouter chèvres, boucs si le projet le prévoit)

Liste des conditionnements utilisés : à priori, il n'y en a pas, mais cela pourrait être :

Poches plastique (abats)

Barquettes plastiques (cervelles)

Liste des autres fournitures utilisées entrant en contact avec les produits :

On entend par fourniture tout matériel entrant en contact avec des produits

Clips ou élastiques à herbière

Elastiques (pattes)

Manchettes à oreilles

Crayon alimentaire

Encre rouge (marquage des carcasses)

Étiquettes carcasses (étiquettes de pesée/classement)

Agrafes (pour fixation des étiquettes sur les carcasses)

Il est généralement demandé de lister les fournisseurs. Cela peut-être votre coopérative ou magasin d'équipements d'élevage. Ou bien, la société BOBET Matériel spécialisée en fournitures spécifiques pour les industries agroalimentaires, et particulièrement des abattoirs, à ce [lien](#).

2.3. La description des circuits d'approvisionnement et de commercialisation des produits envisagés

Circuit d'approvisionnement :

Les caprins abattus proviennent exclusivement de l'exploitation « *raison sociale* ».

Préciser le lien entre l'exploitation et la structure d'abattage (qui demande l'agrément) s'il n'est pas évident.

Circuit de commercialisation :

Décrire vos propres circuits courts. L'objectif est de faire émerger le caractère non international de la commercialisation. Inutile de détailler.



2.4. Les diagrammes de fabrication


Diagramme de fabrication pour abattage de chevreaux (- de 12 mois).

Produits finis = carcasse froide et fressure froide.

Pas de valorisation d'autres abats : si c'était le cas, chaque préparation d'abats devrait faire l'objet d'un diagramme de fabrication.

Pesée à froid après ressuage.

Locaux	Etapas	Moyens	Intrants	Produits et co-produits
PARC ATTENTE	Contrôle à réception (en lot)			
	Inspection Ante Mortem (en lot)			
ABATTOIR	Amenée			
	Etourdissement	Pistolet à tige perforante		
	Affalage			
	Saignée	Couteau à saigner		Sang
	Egouttage			Sang
	Traçage avant	Couteau		
	Coupe pattes avant	Couteau		Pattes avant
	Traçage cravate	Couteau		
	Dégagement herbière	Couteau		
	Ligature herbière		Clip à herbière	
	Coupe tête			Tête
	Traçage oreille	Couteau		
	Pose poche oreille		Poche oreille	
	Dégagement poitrine			Cravate
Traçage arrière	Couteau			

	Coupe pattes arrière	Couteau		Pattes arrière
	Détourage rectum	Couteau		Rectum
	Accrochage	Crochet		
	Dépouille	Couteau		Peau
	Ouverture abdominale	Couteau		
	Eviscération abdominale			Panse et boyaux
	Ouverture diaphragme	Couteau		
	Eviscération thoracique			FRESSURE
	Inspection post mortem			Saisies
	Estampillage	Estampille	Encre	
	Pose élastique pattes avant		Elastique	
	Marquage		Encre	
FRIGO	Mise en ressuage			
	Ressuage			CARCASSE FROIDE
SALLE EXPEDITION / DECOUPE	Coupe oreille			Oreille et poche
	Pesée à froid			
	Préparation expédition/découpe			

Il n'y a pas de co-produit pendant les étapes de réception et IAM car les animaux malades, accidentés ou morts sont traités au sein de l'exploitation et non au sein de l'abattoir.

Les points déterminants (PRPO, CCP) apparaissent dans le diagramme. **A compléter !!**

2.5. Les tonnages ou les volumes de production annuels et la capacité journalière maximale

Il s'agit de faire apparaître à la fois le nombre d'animaux et le poids abattu.

L'abattage annuel de chevreau portera sur animaux, d'un poids moyen de ... kg carcasse, soit un tonnage annuel estimé à tonnes carcasse. (Arrondi avec une décimale est suffisant)

Faire apparaître les éventuelles catégories d'animaux : chevreaux de lait et chevreaux lourds par exemple.

La saisonnalité de l'abattage doit aussi figurer ici.

Les abattages s'étalent du mois de au mois de, à raison d'un jour d'abattage par semaine / quinzaine / mois.

La capacité journalière maximale est le nombre maximum d'animaux qu'il est envisagé d'abattre par journée d'abattage. Ne pas se mettre trop de barrière sur ce point. Cela pourrait être reproché par les services d'inspection.

Les abattages journaliers varient entre ... animaux et ... animaux par jour d'abattage.

2.6. La liste et les procédures de gestion des sous-produits animaux et des déchets

Le principe de l'abattage de chevreaux à la ferme permet de ne pas générer de SPAn de catégorie 1. Il n'y a pas de cadavre du fait que la zone d'attente fait partie de l'exploitation. Il n'y a pas de MRS car tous les animaux ont moins de 12 mois.

Mais il reste un problème constitué par les saisies sanitaires qui sont des C1. Elles seront très rares mais doivent être prévues dans la procédure.

Les SPAn de catégorie 2 seront uniquement constitué de matières stercoraires (pas de fumier).

Les SPAn de catégorie 3 sont majoritaires (pattes, têtes, peaux, panses, boyaux ...).

On peut séparer les C2 des C3 si on souhaite garder les C2 sur l'exploitation et limiter les volumes à l'équarrissage. Il faudra alors justifier d'un compostage et d'un plan d'épandage.

Mais le point essentiel va résider dans la négociation possible avec la société d'équarrissage. En général, elle ne va pas pouvoir assurer un enlèvement en C3. Donc, elle va déclasser les SPAn en C1, ce qui va régler le problème des saisies sanitaires.

Pour un abattoir qui ne sépare pas les C2 des C3, faire un petit texte introductif reprenant les infos ci-dessus, puis un tableau de type :

Catégorie SPAn	Produits	Stockage	Prestataire	Fréquence	Destination
1	Saisies sanitaires	Congélateur C1	Nom et adresse société d'équarrissage	Selon accord avec équarrisseur	Destruction
2	Matières stercoraires	Congélateur C1	Nom et adresse société d'équarrissage	Selon accord avec équarrisseur	Destruction

3	Pattes, têtes, peaux, sang, viscères non vidés, ...	Congélateur C1	Nom et adresse société d'équarrissage	Selon accord avec équarrisseur	Destruction
---	---	----------------	---------------------------------------	--------------------------------	-------------

Pour un abattoir qui sépare les C2 des C3 :

Catégorie SPAn	Produits	Stockage	Prestataire	Fréquence	Destination
1	Saisies sanitaires	Congélateur C1	Nom et adresse société d'équarrissage	Selon accord avec équarrisseur	Destruction
2	Matières stercoraires	Fumière	Nom de l'exploitant	Après chaque abattage	Compostage, Épandage
3	Pattes, têtes, peaux, sang, viscères non vidés, ...	Congélateur C1	Nom et adresse société d'équarrissage	Selon accord avec équarrisseur	Destruction

Le congélateur C1 peut être remplacé par un frigo C1, mais la température devra être de 2°C. Si les peaux sont traitées ou commercialisées, elles devront apparaître séparément.

Le **contrat avec la société d'équarrissage** est annexé à la demande d'agrément. Les bons d'enlèvement par l'équarrisseur sont enregistrés et archivés.

Evacuation des eaux :

Les eaux issues du processus d'abattage ne contiennent pas de C1. Les évacuations sont équipées de siphons. Les déchets retenus par les siphons sont collectés en fin d'abattage et placés en C3. Les eaux usées sont dirigées vers le système d'évacuation des eaux de l'exploitation. **A décrire sommairement.**

2.7. La capacité de stockage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits finis

La zone d'attente faisant partie de l'exploitation, on pourrait considérer qu'il n'y a pas de stockage des matières premières (chevreaux). Mais, s'il y a une matérialisation précise de ce parc d'attente, on peut en préciser la capacité.

En fait, la question réside dans le fait de défendre un modèle d'abattoir sans stabulation, ou pas.

Le parc d'attente de m² est d'une capacité de chevreaux. **Compter 3 chevreaux par m².** La chambre froide de ressuage/conservation est d'une capacité de carcasses de chevreaux. **Compter 3/4 carcasses par ml de rail de stockage.**

Le frigo/congélateur de stockage des SPAn, d'un volume de ...m³, permet de stocker les déchets correspondant à l'abattage de ... animaux, soit ... jours d'abattage. **Compter 10/12 litres par chevreau**

2.8. Plan de masse

Ce plan permet de situer l'abattoir chevreaux dans son environnement, c'est-à-dire dans l'exploitation et plus précisément par rapport aux bâtiments d'élevage.

Document simple qui doit préciser l'orientation et l'échelle (manuscrit possible).

2.9. Plan d'ensemble de l'établissement

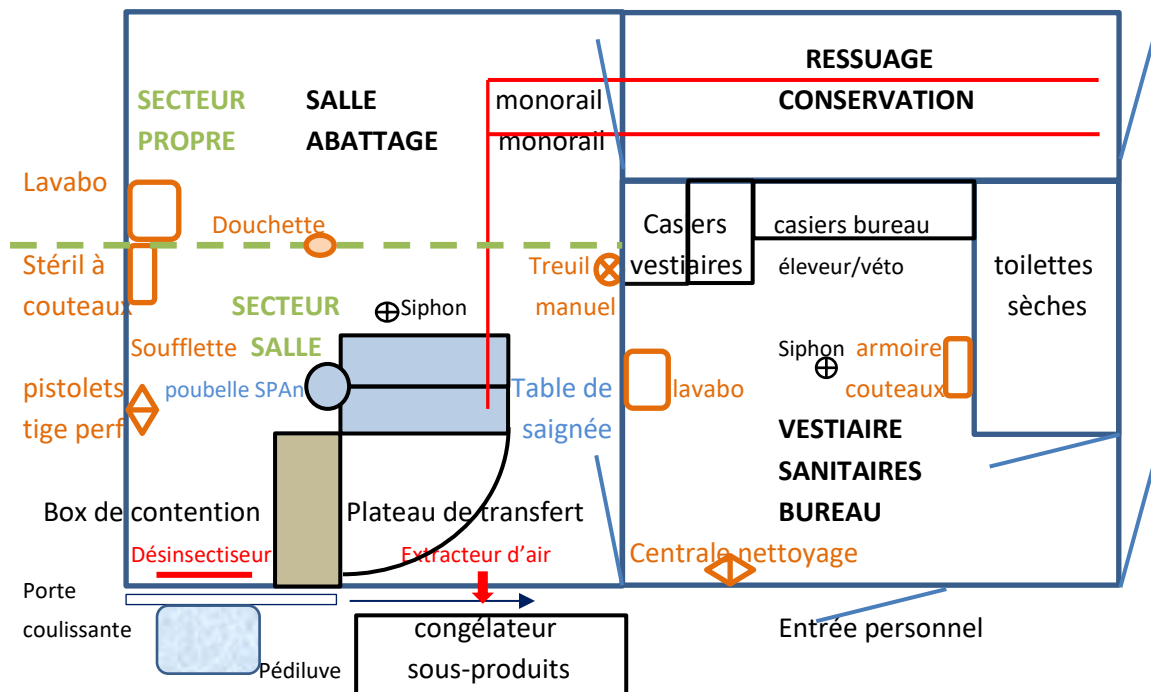
C'est le plan détaillé de l'abattoir chevreaux.

Il doit présenter la dénomination des locaux, les équipements fixes, les dispositifs de lavage et d'évacuation (air, eau), la distinction secteur propre / secteur sale, les circuits des personnes, des produits, des SPAn.

Privilégier plusieurs plans successifs :

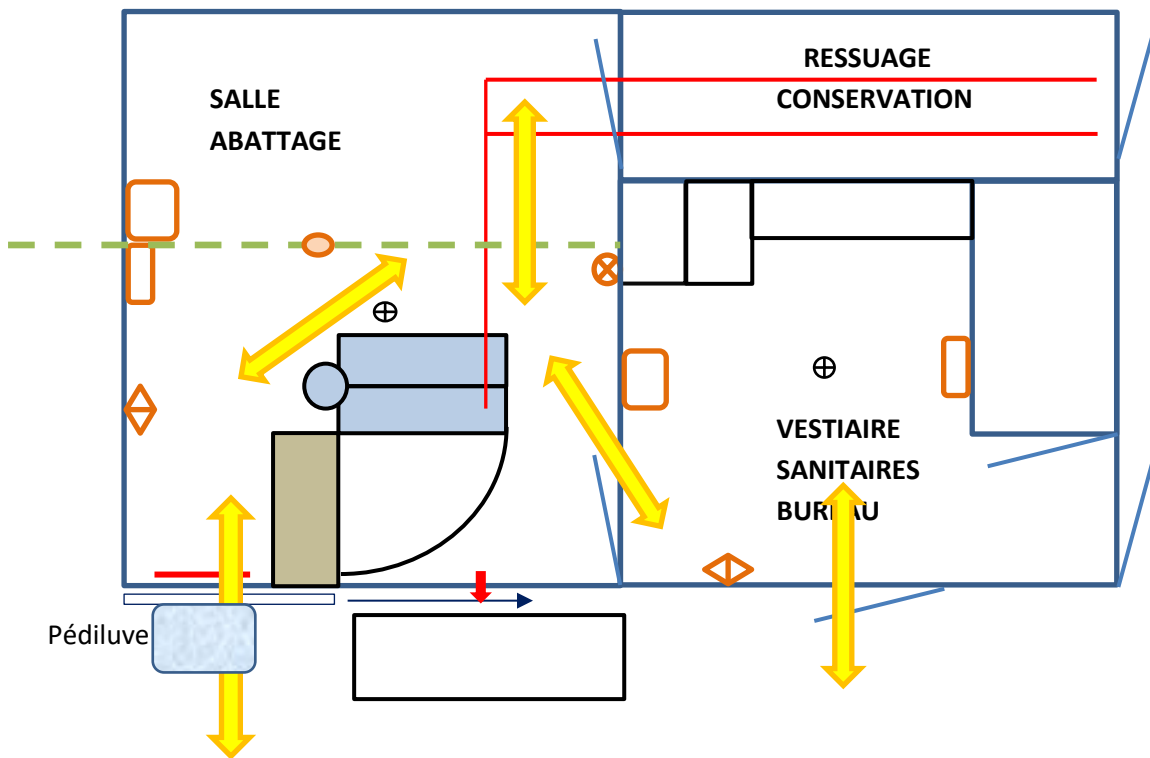
- D'abord les équipements
- Ensuite les circuits

Le plan des équipements de l'abattoir modulaire est le suivant :

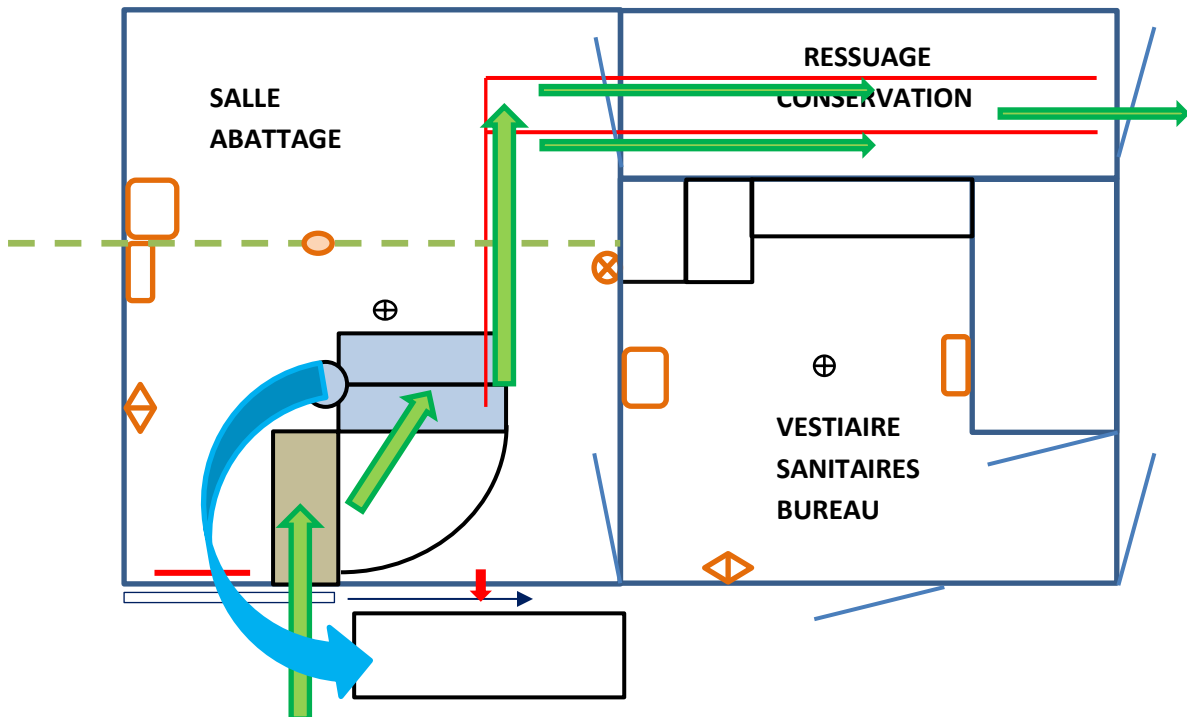


Un tableau de description des locaux (surface, nature des revêtements muraux, du sol) et de leurs équipements peut compléter le plan, si nécessaire (pas obligatoire).


Circuit du personnel :



Circuit des produits et sous-produits :



 Produits

 Sous-produits

2.10. La description des conditions de fonctionnement

La réglementation prévoit d'aborder 3 points dans ce chapitre :

- Les horaires de travail (y compris les horaires réservés au nettoyage-désinfection), pauses, jours et périodes de fermeture ;
- Les effectifs : combien de personnes pour faire fonctionner l'abattoir ?
- Le caractère saisonnier ou non de l'activité.

Cependant, c'est le lieu pour expliquer l'ensemble du fonctionnement et ses particularités.

A titre d'exemple :

L'abattoir de chevreaux est un dispositif d'abattage attenant à l'exploitation

Seuls des animaux de moins de 12 mois, issus de cette exploitation, sont abattus. Les animaux de plus de 12 mois seront conduit pour abattage dans un établissement prestataire.

Les installations d'élevage servent de stabulation à l'abattoir. Un parc attenant à l'abattoir fait fonction de zone d'attente des animaux destinés à l'abattage. Ce parc est doté d'un point d'abreuvement des animaux en attente.

Le principe d'abattage est celui de l'abattage à l'unité, c'est-à-dire qu'un animal entrant en zone de contention va faire l'objet de l'ensemble des opérations d'abattage (étourdissement, saignée, habillage, éviscération et mise en ressuage) avant qu'un autre animal ne pénètre dans l'abattoir. Au besoin, un nettoyage sommaire et une évacuation des SPAn a lieu entre deux abattages de chevreaux.

Ces règles de fonctionnement permettent à un seul opérateur de réaliser l'abattage des animaux d'un lot.

Les abattages ont lieu le mardi matin, entre 7 H et 13 H, du mois de mars au mois de juin.

Le nettoyage-désinfection de l'abattoir a lieu le lendemain / l'après-midi de chaque jour d'abattage.

Gestion du frigo :

Le frigo de ressuage sert aussi à la conservation des carcasses. Il n'y a pas de procédure d'expédition à proprement parler car l'exploitant est lui-même propriétaire des carcasses et gère ses expéditions et/ou sa découpe en fonction de son planning commercial.

Cependant, les carcasses abattues sont toutes sorties du frigo avant le prochain jour d'abattage et le frigo fait l'objet d'un nettoyage-désinfection.

Gestion des consignes et saisies :

Lors de l'abattage, les carcasses faisant l'objet d'une consigne sont stockées dans le même frigo de ressuage et une large étiquette « CONSIGNE » est agrafée. L'opérateur veille à éviter tout contact de cette carcasse avec les autres.

Si la carcasse est finalement saisie, totalement ou partiellement, la saisie est mise dans le frigo/congélateur à déchets, pour élimination par l'équarrisseur.

Si la cause de la saisie est à risque contagieux et que le vétérinaire estime que les autres carcasses ont pu être contaminées, l'ensemble des carcasses présentes dans le frigo seront saisies.

L'animal étant issu de l'élevage, s'il y a risque contagieux, c'est l'ensemble de l'élevage qui est en danger. Ce risque étant faible, il est préférable d'adopter une telle procédure plutôt que d'aménager un frigo de consigne/saisie spécifique.

3 – Plan de Maîtrise Sanitaire

3.1. Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

3.1.1. Le personnel

3.1.1.1. Plan de formation

Les exigences en matière de formation sont de 3 niveaux :

- Les règles de protection animale au moment de la mise à mort (la seule réglementaire). Il s'agit du CCPA (Certificat de Compétence Protection Animale) pour lequel deux niveaux sont définis : OPA (Opérateur Protection Animale) et RPA (Responsable Protection Animale). La désignation d'un RPA est obligatoire dans tout abattoir, mais leur formation n'est obligatoire que pour les établissements abattant plus de 1000 UGB/an. Des organismes de formations agréés peuvent dispenser ces formations.
- Les bonnes pratiques d'hygiène. Dans les exploitations ayant des ateliers de transformation (fromagerie, découpe ...) les éleveurs ont déjà ce type de qualification. Sinon les Chambres d'Agriculture en dispensent régulièrement.
- L'acquisition des gestes techniques. Il peut s'agir d'une formation « sur le tas », soit dans un abattoir déjà existant, soit au démarrage de l'activité par l'intervention d'un formateur compétent.

Dans ce chapitre, il s'agit de présenter les acquisitions de compétences de l'exploitant, déjà réalisées ou à réaliser au moment du dépôt de dossier de demande d'agrément.

On précisera, pour chaque formation, l'intitulé, l'organisme dispensateur, la date de formation.

Pour les CCPA, les certificats de formations sont à transmettre à la DDPP pour validation.

3.1.1.1. Hygiène du personnel

La tenue de l'opérateur est constituée de :

- Combinaison blanche
- Tablier plastique blanc
- Bottes blanches
- Casque (pour raisons de sécurité : à ne pas négliger du fait que l'opérateur travaille seul)
- Calot à usage unique
- Gants à usage unique (si besoin)
- Manchettes à usage unique (si besoin)
- Masque à usage unique (en cas de risque de contagion)
- Blouse de couleur sombre pour la zone d'attente des animaux vivants

Il utilise une tenue propre à chaque jour d'abattage. Une tenue de secours est à sa disposition dans le vestiaire en cas de souillure importante au cours de l'abattage.

Le vestiaire est équipé de 2 casiers, l'un pour l'opérateur, l'autre pour le vétérinaire ou son représentant.

Chaque casier est à 2 compartiments, permettant de séparer les tenues de ville des tenues de travail. Pour les visiteurs, des blouses à usage unique ainsi que des charlottes et des sur-chaussures sont mises à disposition.

Tous les éléments à usage unique (calot, gants, manchettes, kits visiteur) sont stockés dans le vestiaire. Après usage, ils sont déposés dans une poubelle, dans le vestiaire.

Après l'abattage, la tenue (combinaison) est lavée à 90°C.

Le tablier, les bottes et le casque sont rincés, désinfectés (spray de javel en solution de 15%) et brossés en fin d'abattage et stockés au vestiaire.

3.1.2. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel

La personne responsable de la maintenance est :

Cela peut être l'opérateur, l'un des opérateurs ou une autre personne de l'exploitation.

Il est tenu un registre de maintenance (modèle en annexe), dans lequel toutes les interventions (maintenance programmée et réparations) sont enregistrées et où apparaissent également les mesures correctives éventuelles.

Il est fait appel à des prestataires externes pour la maintenance de certains équipements comme détaillé dans le tableau suivant :

Local	Equipements	Type de maintenance	Fréquence	Document de suivi
Salle d'abattage	Pistolet à tige perforante	Interne	Mensuelle	Registre de maintenance
	Treuil	Interne	Annuelle	Registre de maintenance
	Stérilisateur à couteaux	Interne	Hebdomadaire	Registre de maintenance
	Compresseur	Externe (coordonnées du prestataire)	Annuelle	Bordereaux d'intervention
	Filtre à air	Interne	Mensuelle	Registre de maintenance
	Désinsectiseur	Interne	Mensuelle	Registre de maintenance
Frigo de ressuage	Groupe froid	Externe (coordonnées du prestataire)	Annuelle	Bordereaux d'intervention

On pourrait ajouter l'armoire à couteaux des vestiaires et le congélateur extérieur ...

Un mois avant le début de la saison d'abattage, une vérification globale des installations est réalisée par le responsable de la maintenance, afin de prévenir tout défaut au démarrage. Cette vérification fait l'objet d'un enregistrement dans le registre de maintenance.

3.1.3. Mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production

3.1.3.1 Plan de nettoyage – désinfection

Le nettoyage – désinfection (N/D) des locaux est réalisé en interne.

Il est réalisé à l'aide du matériel suivant : balai, balai-brosse, pelle, brosse, raclette et centrale de nettoyage raccordée au réseau.

Et à l'aide du(des) produit(s) suivant : **donner le nom commercial du produit utilisé, son fournisseur ainsi que sa matière active et son dosage d'utilisation.**

Choisir un produit de type détergent désinfectant, homologué pour les surfaces alimentaires, à action dégraissante fongicide et bactéricide. Tenir à disposition sa fiche technique (ou la joindre).

Matériel et produits sont stockés dans une armoire dédiée, à l'extérieur de l'abattoir, à proximité de l'entrée **(ou dans le vestiaire-sanitaire).**

Le dosage du produit est réalisé automatiquement par la centrale de nettoyage.

Noter que les fournisseurs de produits offrent généralement la centrale de nettoyage, sous réserve qu'on leur achète les produits. Il en est de même pour les distributeurs à savon liquide et distributeurs de papier essuie-main.

Les nettoyages quotidiens (liés à chaque jour d'abattage) ne font pas l'objet d'un enregistrement et se font selon les protocoles suivants :

Salle d'abattage

Pré-nettoyage réalisé à la fin de l'abattage :

- Evacuation des SPAn
- Rangement du matériel et des consommables non utilisés dans le vestiaire-bureau (couteaux et fusil dans armoire à UV, pistolets à tige perforante et cartouches dans boîte étanche, ...)
- Rinçage à l'eau
- Passage de raclette
- Vidage du panier du siphon (SPAn)

N/D réalisé le jour de l'abattage ou le lendemain :

- Projection produit avec centrale de nettoyage sur matériel, sol et murs
- Attente selon recommandations fabricant
- Rinçage à l'eau

Frigo de ressuage

N/D réalisé après évacuation des carcasses et, au plus tard, la veille d'un nouvel abattage :

- Rinçage à l'eau et brossage (taches de sang d'égouttage séchées)
- Projection produit avec centrale de nettoyage sur matériel, sol et murs
- Attente selon recommandations fabricant
- Rinçage à l'eau

Vestiaire / Sanitaires / Bureau

Pré-nettoyage réalisé à la fin de l'abattage :

- Rinçage à l'eau

- Passage de raclette
- Vidage du panier du siphon (SPAN)

N/D réalisé le jour de l'abattage ou le lendemain :

- Projection produit avec centrale de nettoyage sur sol
- Attente selon recommandations fabricant
- Rinçage à l'eau

Les nettoyages non quotidiens font l'objet d'un enregistrement (modèle en annexe) et se font selon les protocoles suivants :

Plafond, rails et crochets de la salle d'abattage et du frigo de ressuage

Avant le démarrage de la saison d'abattage

- Projection produit avec centrale de nettoyage
- Attente selon recommandations fabricant
- Brossage des rails et crochets
- Rinçage à l'eau

Frigo/congélateur de SPAN

A la mise à l'arrêt en fin de saison

- Projection produit avec centrale de nettoyage
- Attente selon recommandations fabricant
- Brossage
- Rinçage à l'eau

Abords de l'abattoir

Avant le démarrage de la saison d'abattage

- Dégagement, nettoyage, balayage
- Lavage des murs extérieurs de l'abattoir

3.1.3.2 Plan de contrôle de l'efficacité du plan de nettoyage – désinfection

Autocontrôle visuel

Avant le démarrage d'une session d'abattage, l'opérateur effectue un contrôle visuel de l'ensemble des locaux, équipements et matériels.

Toute anomalie est immédiatement corrigée par l'opérateur.

Si les anomalies se répètent, des actions correctives sont mises en place sur les procédures de N/D.

Anomalies et actions correctives sont enregistrées (modèle joint).

Contrôle microbiologique

Les prélèvements sont réalisés par le responsable HACCP.

Nature des prélèvements : flore totale et entérobactéries.

Points de prélèvements : au nombre de 5 répartis sur matériel et outillage.

Fréquence : avant le démarrage de la saison d'abattage et tous les 6 mois.

Modalités : le matériel de prélèvement (lames de surfaces gélosées ou écouvillons) et son protocole d'utilisation sont fournis par le laboratoire choisi pour ces analyses. **Nom et adresse du labo.**

Interprétation des résultats :

	SATISFAISANT	NON SATISFAISANT
FLORE TOTALE	0 – 10/cm ²	> 10 cm ²
ENTEROBACTERIES	0 – 1/cm ²	> 1 cm ²

Le résultat du contrôle est considéré conforme quand au moins 80 % des prélèvements sont conformes (pour les deux germes).

En cas de résultat non conforme, les analyses sont renouvelées la semaine suivante.

Non conformités et actions correctives sont enregistrées (modèle joint).

Les résultats d'analyse du laboratoire sont archivés.

3.1.3.3 Instructions de travail relatives à l'hygiène des manipulations

L'opérateur unique prend des dispositions spécifiques pour le respect du principe de marche en avant :

- Lors de l'amenée d'un nouvel animal à l'abattage, il revêt une blouse sombre et utilise le pédiluve quand il retourne dans la salle d'abattage ;
- Il procède à un rinçage de son tablier (dos à la carcasse) et un lavage de ses mains systématiques entre dépouille et éviscération, sans préjuger des autres rinçages et lavages en cours d'abattage.

D'autre part, dans sa pratique :

- L'opérateur utilise un jeu de 2 couteaux, en alternance avec leur stérilisation ;
- Il veille à la spécialisation des mains au cours de la dépouille ;
- En cas de souillure, il procède à un parage et non à un douchage ;
- Il évacue régulièrement les SPAn ;
- Il tient les portes extérieures fermées ;

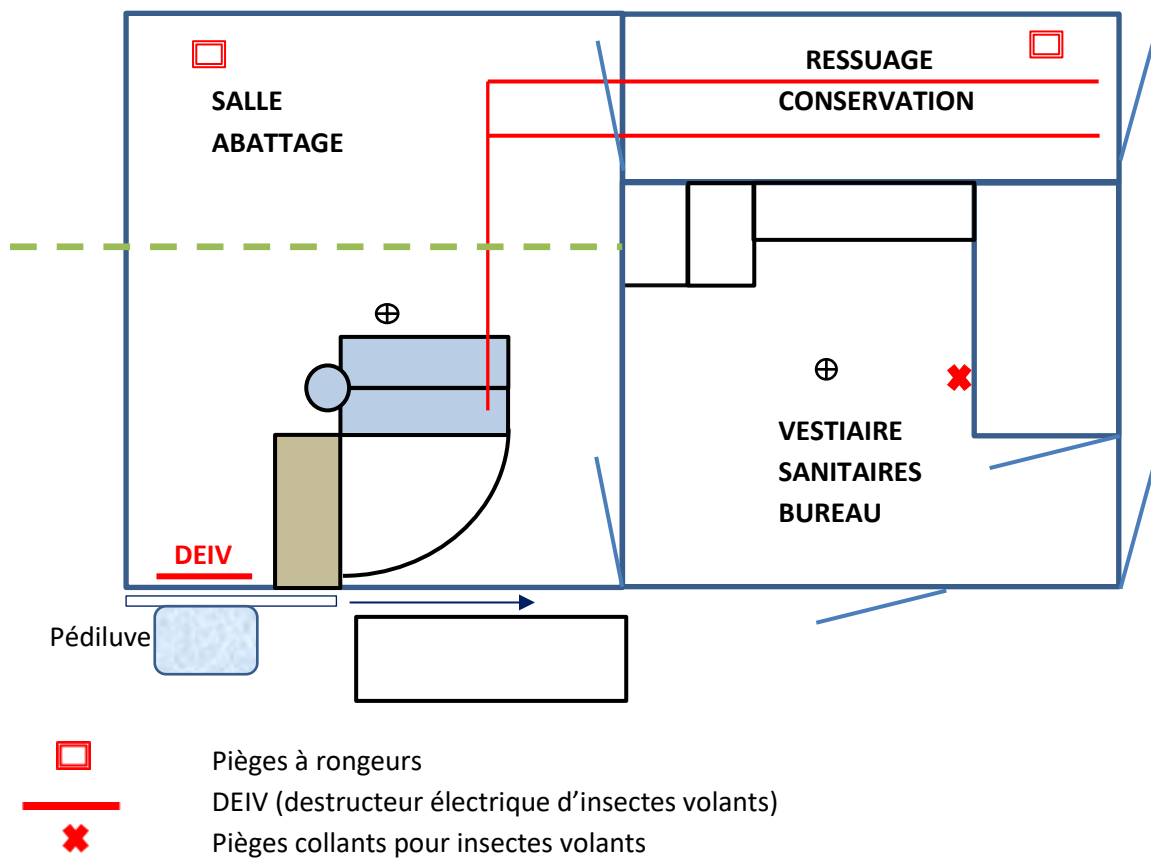
Gestion des souillures :

Type de souillure	Définition	Exemple	Traitement
Souillures mineures ou circonscrites	<p>Souillure de taille inférieure à la paume de la main</p> <p>ET parage pouvant être réalisé en 1 à 2 gestes</p> <p>ET absence d'écoulement</p>	<p>Contact entre peau et viande, projections de matières fécales lors de la dépouille, souillure lors du traçage, souillure lors de la dépouille, légères souillures d'herbrière sans écoulement.</p>	<p><u>Parage propre</u></p> <p>Stérilisation du couteau et lavage des mains</p> <p>Retrait large de la souillure</p> <p>Stérilisation du matériel et lavage des mains</p>

			Douchage ou raclage interdits
Souillures majeures ou étendues	Souillures de taille supérieure à la paume de la main ET/OU présence d'écoulement	Souillures d'herbière avec écoulement, écoulement de matière fécale du rectum, accident éviscération, percement de la panse, régurgitation, mauvaise ligature de l'herbière entraînant des souillures.	Information des services vétérinaires Saisie et/ou parage en présence des services vétérinaires. Le parage est réalisé avec un couteau, le matériel est stérilisé avant et après l'opération.

3.1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles

La lutte contre les nuisibles est gérée en interne à l'entreprise.
Les dispositifs de lutte sont représentés dans le plan suivant :



Un contrôle mensuel est réalisé et enregistré (modèle joint). Il permet de renouveler les appâts et les pièges collants, de vider le DEIV et, au besoin, changer les lampes UV.

3.1.5. L'approvisionnement en eau

L'abattoir est approvisionné par le réseau public / une ressource privée.

Dans le cas du réseau public, joindre une attestation de potabilité de l'eau ou attestation de raccordement au réseau public, ainsi qu'une déclaration de non-utilisation d'eau d'une autre origine.

Dans le cas d'une ressource en eau privée (puits, forage ...), joindre l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau et/ou le résultat des analyses de potabilité effectuées.

L'abattoir tient à disposition ces documents remis à jour annuellement (attestation de potabilité de l'eau du réseau ou résultats d'analyse de la ressource privée).

3.1.6. La maîtrise des températures

Seul le local de ressuage des carcasses est sous température dirigée.

Les carcasses et leurs abats y sont entreposés.

La température cible est de 3°C.

Une cinétique de refroidissement sera réalisée lors des premiers abattages.

Il s'agit de mesurer la température de la carcasse à cœur. On utilise un thermomètre à sonde. On prend une mesure toutes les heures après l'abattage, dans la cuisse (partie la plus épaisse) afin de tracer la courbe de refroidissement et, surtout, de déterminer à quel délai (nombre d'heures) on atteint le complet ressuage, c'est-à-dire 7°C à cœur. C'est le délai à partir duquel les carcasses peuvent sortir de l'abattoir.

Les températures du frigo sont enregistrées selon le dispositif suivant :

Soit le groupe froid est équipé d'un système d'enregistrement des températures (sur papier ou relié à un ordinateur) et il est nécessaire de contrôler et d'archiver ces données. Cet enregistrement doit être couplé à un dispositif d'alerte (visuelle et/ou sonore et/ou par SMS) en cas d'anomalie.

Soit le groupe froid n'est pas équipé d'un système d'enregistrement et il faut mettre en place un relevé manuel et quotidien des températures, de façon à enregistrer et à détecter les anomalies.

Les anomalies et mesures correctives sont enregistrées.

En cas de panne de froid dont la réparation ne peut être faite dans la journée et si les carcasses ne peuvent pas être entreposées dans un autre dispositif de réfrigération, celles-ci seront orientées vers la destruction.

3.1.7. Le contrôle à réception et à expédition

3.1.7.1 Le contrôle à réception

Pour rappel, les animaux abattus sont exclusivement issus de l'exploitation. Il y a donc un seul apporteur et, de fait, une seule provenance des animaux.

Les points de contrôle à réception sont donc :

- Identification
- Propreté
- Bien être
- ICA
- Etat de santé

Un document de circulation est émis par l'éleveur, comme pour tout abattage. Il est enregistré et archivé par l'abattoir qui utilise un registre de contrôle à réception (modèle joint).

Celui-ci est rempli préalablement à l'IAM et une colonne de ce registre est réservée à la validation et aux observations des services vétérinaires.

3.1.7.2 Le contrôle à expédition

Les carcasses sont sorties du frigo de ressuage/conservation dans le respect du délai défini par la cinétique de refroidissement.

Un contrôle visuel porte sur l'état général de la carcasse : absence de poils/laine, d'hématomes, de souillures.

Une fois par trimestre, il est procédé à un contrôle de température des carcasses, à l'aide du thermomètre à sonde.

Une fiche de contrôle à expédition (modèle joint) permet d'enregistrer ces contrôles de température ainsi que les non-conformités et mesures correctives de l'ensemble des contrôles.

Pesée et contrôle de la traçabilité

Les carcasses sont pesées à froid à l'issue du ressuage, dans le local attenant en sortie de frigo de ressuage/conservation.

Les oreilles ensachées sont maintenues sur la carcasse jusqu'à cette pesée.

Le contrôle de la traçabilité s'effectue donc au moment de la pesée et de l'expédition, évitant tout risque d'erreur.

Il n'est pas appliqué de taux de ressuage lors du calcul du poids.

3.2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP

Une version très simplifiée de l'HACCP. On peut aussi en faire des tonnes, mais est-ce bien utile ? La question reste de savoir dans quelle mesure chaque éleveur maîtrise. Donc, autant que ce soit succinct et simple.

3.2.1. Le champ d'application de l'étude

L'étude HACCP concerne les activités d'abattage de caprins, à partir de l'entrée des animaux vivants dans le box de contention, jusqu'à la sortie de la carcasse du ressuage.

L'étude porte sur deux produits :

- Carcasses caprines
- Fressures

3.2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées

L'identification des dangers s'appuie sur le « Guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP dans les activités d'abattage et de découpe de viandes ovines » d'avril 2008.

Celui-ci retient les dangers suivants :

Dangers potentiels pour le consommateur	Dangers potentiels introduits à l'élevage	Dangers potentiels introduits à l'abattage et la découpe	Dangers pour lesquels des mesures de maîtrise sont proposées dans ce guide
Type biologique			
Bactéries			
Clostridium botulinum	X	X	X
Clostridium perfringens	X	X	X
Escherichia coli entérohémorragique	X	X	X
Listeria monocytogenes	X	X	X
Salmonella spp	X	X	X
Campylobacter	X	X	X
Staphylococcus aureus	X	X	X
ATNC			
ATNC	X	X	Cf. chapitre « Gestion des MRS »
PARASITES			
Toxoplasma gondii	X		Aucune mesure en abattage ; juste cuisson des viandes

Les ATNC ne sont pas pris en compte, du fait de l'absence d'animaux à risque MRS à l'abattage. Les dangers issus de contamination au stade de l'animal vivant ne sont pas traités du fait du caractère amont du danger.

Type physique			
Origine matière : Aiguille pour injection de médicament, laine, paille	X		(Mesures de maîtrise partielle)
Origine matériel : Pointe de couteau, aiguille pour pose agrafes...		X	X
Origine main d'œuvre : Pansement, bijou, piercing, chewing-gum, papier de bonbon, vernis à ongles, cheveu, stylo, protège-oreilles, lentille optique, morceau de gant...		X	X
Origine milieu : Magma aluminium déposé sur la bande de roulement des rails, insecte, verre, plexiglas...		X	X
Origine méthode : Étiquette (en congelé), reste d'agrafe (attache étiquette en plastique)...		X	X
Type chimique			
Origine matière : Substances interdites, résidus de médicaments, d'additifs alimentaires pour animaux, pesticides, dioxines, métaux lourds, radionucléides, dioxines et furanes, PCB...*	X		
Origine matériel : Migration à partir de « matériaux en contact » (joint d'étanchéité...), lubrifiants, dégriffants...		X	X
Origine main d'œuvre : Spray médicamenteux...		X	X
Origine milieu : Colles ou solvants de matériaux de construction, fluides frigorigènes...		X	X
Origine méthode : Résidus de produits de nettoyage ou désinfection, migration à partir de « matériaux en contact » (conditionnements, étiquettes, crayons viande...)		X	X

3.2.3. Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (CCP et PRPO)

L'analyse de criticité (= Fréquence X Gravité) nous a permis de retenir comme principaux dangers les risques bactériens dus à *Listeria*, *E. Coli* et *Salmonella*.

Les mesures préventives proposées sont :

Principaux dangers	Mesures préventives
Salmonella	<ul style="list-style-type: none"> - Santé des animaux dans l'élevage - Eviter la proximité de volailles - Vigilance dans les exploitations ayant des fromageries où ce germe est également surveillé
E. Coli	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiène des locaux et du matériel - Hygiène des mains surtout entre deux opérations de nature différentes

Listeria	<ul style="list-style-type: none"> - Eviter tous contacts successifs entre l'extérieur de la peau et la viande - Hygiène du matériel - Hygiène des mains
-----------------	---

L'analyse des risques permet de les situer aux étapes suivantes :

Etapes concernées	Risque	Germes concernés	Mesures correctives et/ou préventives
Saignée	Souillure du collier	Listeria	<ul style="list-style-type: none"> - Couteau de saignée dédié - Parage de la plaie de saignée
Dépouille	Souillure de la superficie de la carcasse (flancs en particulier) par contact avec la partie extérieure de la peau	E Coli Listeria Salmonella	<ul style="list-style-type: none"> - Spécialisation des mains (une seule touche la peau) - Eventuellement utilisation de pinces - Lavage soigné des mains après dépouille
Eviscération abdominale		E Coli Listeria C. Perfringens Salmonella	<ul style="list-style-type: none"> - Respect de la diète hydrique des animaux avant abattage - Précaution dans la réalisation du nœud œsophagien ou dans la pose du clip à herbière

Ces étapes sont identifiées comme PRPo (cf. § 2.4. Les diagrammes de fabrication).

3.2.4 Les documents relatifs à la vérification

Le principal outil de vérification et de validation des principes de l'HACCP est constitué par des autocontrôles sous la forme d'analyses microbiologiques des carcasses.

Ces analyses sont réalisées selon les règles établies par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-619 du 20/07/2015.

Elles portent sur les colonies aérobies, les entérobactéries et les salmonelles.

Nombre : chaque analyse porte sur 5 carcasses de la même journée d'abattage.

Fréquence : l'instruction technique retient des fréquences spécifiques pour les abattoirs abattant annuellement moins de 1000 têtes par espèce : la fréquence des auto-contrôles peut être réduite à une fois tous les 10 jours d'abattage effectif.

Pour les colonies aérobies et entérobactéries, si les résultats des auto-contrôles s'avèrent :

- Satisfaisants pendant 3 résultats successifs, la fréquence pourra être abaissée à une fois tous les 20 jours d'abattage effectif ;
- Insatisfaisants, la fréquence devra nécessairement être ré-augmentée (ou maintenue) à une analyse tous les 10 jours d'abattage effectif.

Pour les salmonelles, si l'interprétation des résultats des auto-contrôles s'avère :

- Satisfaisante pendant 15 résultats successifs, la fréquence pourra être abaissée à une fois tous les 20 jours d'abattage effectif ;
- Non satisfaisante, la fréquence devra nécessairement être ré-augmentée (ou maintenue) à une analyse tous les 10 jours d'abattage effectif.

Règles d'échantillonnage : elles sont définies avec le laboratoire chargé des analyses.

Donner le nom et les coordonnées du laboratoire.

Intégrer ou annexer au dossier le protocole signé avec le laboratoire qui doit préciser :

- Les germes retenus et les seuils d'acceptation ;
- Les fréquences de prélèvements, les zones retenues, la méthode de prélèvement ;
- L'organisation et le planning des prélèvements (qui prélève ? quand ? comment ?) ;
- Les modalités de transmission des prélèvements au laboratoire ;
- Les méthodes d'analyse utilisées ;
- Les modalités de présentation et d'exploitation des résultats ;
- Le protocole d'action en cas de résultat insatisfaisant.

Interprétation des résultats : cf. § 3.1 de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-619.

Actions correctives en cas de résultats non satisfaisants :

Type micro-organisme	ENTEROBACTERIES	FLORE TOTALE	SALMONELLES
Questions à se poser	<ul style="list-style-type: none">• Quelle est la saison, le temps extérieur (propreté des animaux) ?• Y a-t-il eu des problèmes d'éviscération ou autre ?• Y a-t-il eu des problèmes aux stérilisateurs ou autres matériels ?• Quand a eu lieu le nettoyage des chambres froides ?• Y a-t-il eu un souci de température ?• Y a-t-il changement d'opérateur ?		<ul style="list-style-type: none">• Y a-t-il déjà eu des soucis de contamination en salmonelle ?• Y a-t-il eu changement de produit de désinfection des locaux et du matériel ?

Causes possibles de contamination	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle de la mise à jeun • Propreté des animaux (selon la saison) • Problème d'éviscération • Hygiène du personnel mauvaise • Pas de lavage des mains • Contamination croisée car pas de stérilisation systématique des couteaux 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage et désinfection des locaux insuffisants • Portes mal fermées avec contamination du milieu • Contamination des chambres froides 	<ul style="list-style-type: none"> • Contamination de l'élevage • Présence de salmonelles sur le matériel et dans les locaux • Eaux et sols contaminés par les matières fécales • Introduction par insectes et rongeurs
--	---	--	---

3.3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...)

En cas d'anomalie sanitaire avérée ou suspectée, l'établissement peut être amené, de sa propre initiative ou à la demande des services officiels, à déclencher une procédure de retrait ou une procédure de rappel de produits.

Retrait :

- Transmettre l'information aux clients de retirer la marchandise identifiée de la vente :
- Bloquer les lots identifiés encore en stock.
- Diriger ces lots vers l'équarrissage ou l'alimentation animale selon le danger identifié.

Rappel :

- Faire rapatrier sur le site les marchandises identifiées déjà commercialisées.
- Bloquer les lots identifiés encore en stock.
- Diriger ces lots vers l'équarrissage ou l'alimentation animale selon le danger identifié.

L'abattoir n'abattant que les animaux d'une seule exploitation, la traçabilité des produits est assurée et les tâches ci-dessus sont facilitées.