

Université Montpellier II
Sciences et Techniques du Languedoc
Place Eugène Bataillon
34095 MONTPELLIER Cedex 5

CIRAD-EMVT
Campus International de Baillarguet
TA 30 / B
34398 MONTPELLIER Cedex 5

**DIPLOME D'ETUDES SUPERIEURES SPECIALISEES
PRODUCTIONS ANIMALES EN REGIONS CHAUDES**

Année 2004-2005

RAPPORT DE STAGE

**REGLEMENTATION SANITAIRE APPLICABLE A LA
FILIERE VOLAILLE DE L'HERAULT (viandes et œufs de
consommation). INSTRUCTIONS POUR LES CONTROLES
OFFICIELS**

ANNEXE II : GRILLE GENERALE D'INSPECTION

ANNEXE III : LES VADE-MECUM

**ANNEXE IV : TABLEAU DE SYNTHESE SUR LE
MARQUAGE DES ŒUFS ET DES EMBALLAGES**

Par

Agnès TOGHO TONDA

**CIRAD-Dist
UNITÉ BIBLIOTHÈQUE
Baillarguet**

Le 18 octobre 2005

**BA
TH1325C**

Site d'accueil : D.D.S.V. de l'Hérault

Responsable de stage: Madame RICHARD et Madame SMYEJ



TABLE DES MATIERES

ANNEXE II : LA GRILLE GENERALE D'INSPECTION	2
ANNEXE III : LES VADE-MECUM.....	7
1 - VADE-MECUM DE LA GRILLE GENERALE D'INSPECTION : ABATTOIRS AGREES	7
2 - VADE-MECUM DE LA GRILLE GENERALE D'INSPECTION : ATELIERS DE DECOUPE	21
3 - VADE-MECUM : CENTRES DE COLLECTE ET D'EMBALLAGE D'ŒUFS DE CONSOMMATION.....	35
ANNEXE IV : TABLEAU RECAPITULATIF SUR LE MARQUAGE DES EMBALLAGES ET DES ŒUFS	48

ANNEXE II : La grille générale d'inspection

INSPECTION SUR SITE		Atelier		Atelier 2	
		n-1	n	n-1	n
	A. LOCAUX (Milieu)				
A1	Existence, conception et superficie des locaux, séparation des différents secteurs, environnement et abords				
A2	Circuits du personnel, des denrées, des déchets, des emballages et des conditionnements, des fluides (vérification sur site des circuits du dossier d'agrément)				
A3	Aptitude au nettoyage désinfection				
A4	Maintenance (peinture écaillée, revêtements, fissures, joints de portes, rouille, encrassements ...)				
A5	Circuits d'air, prévention, condensation, contaminations aéroportées				
A6	Prévention de l'introduction des nuisibles				
A7	Température des locaux (dont les chambres froides)				
A8	Points d'eau (potable, propre, eau de mer propre, eau non potable...), séparation , identification des différents circuits d'eau potable et non potable				
A9	Evacuation des eaux usées				
A10	Eclairage				
	B. EQUIPEMENTS (Matériel)				
B1	Lave-mains				
B2	Systèmes de nettoyage-désinfection des équipements, des moyens de transport, des récipients, du matériel, et des locaux				
B3	Equipements n'entrant pas en contact avec les denrées				
B4	Equipements entrant en contact avec les denrées (cuves, tapis roulants, pasteurisateurs, équipements de lavage des denrées...) ou en surplomb des denrées				

B5	Systèmes de contrôle des équipements (thermomètres, manomètres, sous-vidage, injection de gaz...)				
B6	Engins de transport des denrées appartenant à l'établissement (entrant et sortant de l'établissement : camions, container,...)				
B7	Equipements relatifs aux déchets				
C. PERSONNEL (Main d'œuvre)					
C1	Hygiène générale du personnel (tenue vestimentaire, état de santé (rhumes, plaies,...))				
C2	Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP				
C3	Instructions spécifiques disponibles sur site				
D. MATIERES					
D1	Matières premières alimentaires et ingrédients (aspect, conditionnement, étiquetage, marque sanitaire, température...)				
D2	Additifs et auxiliaires technologiques (aspect, étiquetage, marque sanitaire, température,...)				
D3	Conditionnements et emballages (matériaux en contact...)				
D4	Produits semi-finis ou intermédiaires (température)				
D5	Produits finis (aspect, conditionnement, étiquetage, marques sanitaires, température,...)				
D6	Produits dangereux (anti-corrosion, de nettoyage-désinfection) : conditions de stockage, de manipulation, conditionnement, étiquetage, conformité)				
D7	Fluides (eau, atmosphère modifiée, vapeur...) ou glace				
E.FONCTIONNEMENT (Méthode)					
E1	Etat de propreté (examen visuel, moisissures...) et respect des procédures de nettoyage et désinfection des locaux; des équipements n'entrant pas en contact avec les denrées, (propreté y compris véhicules, utilisation des produits prescrits, autocontrôles...)				

G1	Descriptif de l'établissement et de ses activités (plan des locaux, fonctionnement, équipements)				
G2	Plan de lutte contre les nuisibles				
G3	Plan de nettoyage et de désinfection				
G4	Plan de formation du personnel				
G5	Qualité de l'eau				
G6	Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits				
G7	Suivi médical du personnel				
G8	Méthodes de laboratoires utilisés pour les autocontrôles microbiologiques, chimiques et physiques				
G9	Enregistrements des paramètres contrôlés				
G10	Autres documents (gestion des sous-produits)				

	H- Plan HACCP				
	Cette rubrique est destinée à vérifier l'existence, l'architecture du plan de maîtrise sanitaire et les preuves de son application effective,				
H1	Analyse des dangers				
H2	Déterminer des points critiques pour la maîtrise (CCP)				
H3	Limites critiques pour les CCP,				
H4	Systèmes de surveillance des CCP.				
H5	Mesures correctives				
H6	Vérification				
H7	Systèmes de documentation et d'enregistrement associé à l'étude HACCP.				

	I - Analyses des produits				
I1	Résultats des autocontrôles sur les produits				
I2	Réactivité en cas d'autocontrôles défavorables				
I3	Résultats des analyses officielles (<i>saisie éventuellement différée</i>)				
I4	Validation de DLC				
	SO : Sans objet, NO : non observé, SC: sans commentaires, CO Commentaires				

	A : absence de non conformité observé, B : globalement satisfaisant, quelques non conformités mineures					
	C: peu satisfaisant, D : non conformité majeure.					

ANNEXE III : LES VADE-MECUM

1 - VADE-MECUM de la grille générale d'inspection : Abattoirs agréés

Inspection sur site

A - LOCAUX (Milieu)

A 1 - Existence, conception et superficie des locaux, séparation des différents secteurs, environnement et abords.	SOURCE
Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent [...] offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations.	Règlement 852/2004 29-04-2004 ; Annexe II ; chap.1 ; point 2a.
<p>Pour éviter toute contamination des viandes, un abattoir doit disposer d'un nombre suffisant de locaux appropriés aux opérations à mener, à savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> un local permettant la réception des animaux et l'inspection avant l'abattage. un local d'abattage , suffisamment vaste pour assurer la séparation dans l'espace ou dans le temps des opérations suivantes : étourdissement et saignée d'une part, plumaison, éventuellement associée à l'échaudage d'autre part. un local d'éviscération et de conditionnement. Le local d'éviscération doit être éloigné des autres postes de travail ou séparé par une cloison pour empêcher leur souillure. un local d'expédition et, en cas de besoin, un local d'emballage. des locaux frigorifiques : un pour le ressuage, un autre pour le stockage à froid. un aménagement pour la récupération des plumes et autres sous-produits. un local ou un emplacement pour le nettoyage et la désinfection des chariots et des caisses. un dispositif approprié pour le stockage des détersifs, désinfectants et produits analogues. un local fermant à clé ou un aménagement à la disposition du service vétérinaire. 	<p>Rt 853/2004 du 29-04-2004; Annexe III, Section II, chap.2</p> <p>AM 14 - 01-1994, Article 4</p>
<p>* Lorsque l'abattoir est agréé pour l'abattage de différentes espèces animales ou pour la manipulation des ratites d'élevage et du petit gibier sauvage, des précautions doivent être prises pour éviter toute contamination croisée, en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces. Des installations séparées doivent être disponibles pour la réception et l'entreposage des carcasses de ratites d'élevage abattus dans l'exploitation et pour le petit gibier sauvage.</p> <p>* Si l'abattage de lapins est pratiqué dans un abattoir de volailles, il doit être réalisé dans un secteur particulier de l'établissement, dans des locaux et à l'aide d'un matériel, d'instruments, d'ustensiles et de récipients réservés à cette activité.</p>	<p>Rt 853/2004, Annexe III, Section II, chap.4 point 3. Code rural, Art R*654-5</p>

Le personnel doit disposer d'un nombre approprié de vestiaires, de douches et de cabinets d'aisance équipés de manière à protéger les parties propres contre une éventuelle contamination. Les cabinets d'aisance ne peuvent pas ouvrir directement sur les locaux du travail.	AM du 14-01-1994, Art 12.
A 2 – Circuits du personnel, des denrées, des déchets, des emballages, des conditionnements et des fluides (vérification sur site des circuits du dossier d'agrément)	
* Les locaux ou emplacements doivent être disposés de telle sorte que soit assuré un cheminement continu des volailles avant, pendant et après abattage, sans retour en arrière, sans chevauchement ou croisement des axes de circulation réservés respectivement aux volailles vivantes, aux produits salubres et aux produits insalubres ou souillés, afin que l'établissement comprenne un secteur sain séparé du secteur souillé (règle des 5S). * La disposition des locaux doit éviter toute contamination croisée des denrées alimentaires : principe de la marche en avant.	Code rural, Art R*654-3 AM 14-01-1994, Art 3
A 3 – Aptitude au nettoyage désinfection.	
<i>Toutes les surfaces doivent être faciles à nettoyer et désinfecter :</i> <u>le sol</u> doit être en matériaux imperméables, imputrescibles, disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et pourvu d'un dispositif destiné à évacuer l'eau ; <u>les murs</u> présentent des surfaces lisses, imperméables, résistantes, ils sont enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins <u>deux mètres</u> et d'au moins <u>la hauteur de stockage</u> dans les locaux de réfrigération et de stockage. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une finition similaire. les portes sont en matériaux inaltérables. le plafond ou tout autre équipement suspendu, est construit et ouvert de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure et le déversement des particules.	Rt 852/2004, Annexe II, Chap. 2. AM du 14-01-1994 Art 5
A 4 - Maintenance (peinture écaillée, revêtements, fissures, joints de porte, rouille, encrassement ...)	
* Tous les locaux (sol, murs, plafond, cloisons) doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté et ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes de volailles, sauf pour le travail d'autres viandes pour autant qu'ils soient nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés. * Les salles de travail sont nettoyées et désinfectées au moins une fois par jour à l'issue de chaque journée de travail.	Rt 852/2004, Annexe II, Chap.1, points 1 et 2. AM du 29-05-1995 Art 11 et 12.
A 5 – Circuits d'air, prévention de la condensation, des contaminations aéroportées.	
* Les installations doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique. * Les locaux doivent avoir une ventilation suffisante et une bonne évacuation des buées.	Rt 852/2004, Annexe II, Chap.1, point 6.

* Les locaux doivent avoir des dispositifs pour prévenir la contamination aéroportée : filtres, fermetures automatiques...	AM 14-01-1994 Art 5 point e.
A 6 - Prévention de l'introduction des nuisibles.	
Les locaux doivent avoir des dispositifs appropriés pour protéger l'établissement contre les animaux indésirables, tels qu'insectes ou rongeurs. Par exemple moustiquaires, lampes à insectes; grilles aux évacuations, appâts contre les rongeurs.	AM 14-01-1994 , Art 7
A 7 - Température des locaux (dont les chambres froides)	
Les locaux doivent être maintenus à + 4 °C. Les équipements de réfrigération doivent être en mesure de maintenir les viandes aux températures internes exigées, c'est-à-dire que les viandes de volailles réfrigérées, congelées ou surgelées doivent être maintenues à une température qui ne peut dépasser à aucun moment respectivement +4°C, -12°C ou -18°C. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des viandes fraîches de volaille.	AM du 14-01-1994 Art 9 et 27
A 8 - Points d'eau (potable, propre, eau non potable...), séparation, identification des différents circuits d'eau potable et non potable	
L'abattoir doit être approvisionné en eau potable sous pression et en quantité suffisante, et disposer d'une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages, toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies, le refroidissement des équipements frigorifiques et l'évacuation des plumes dans l'abattoir est autorisés à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins, ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches et soient bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.	Rt 852/2004, Annexe II, Chap.4 AM du 14-01-1994 Art 10.
A 9 - Evacuation des eaux usées	
L'écoulement des eaux de lavage des locaux et du matériel doit être assuré. L'eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés pour éviter les odeurs. Toutefois, dans les locaux frigorifiques, l'acheminement de l'eau vers des puisards siphonnés et grillagés n'est pas exigé.	Rt 852/2004, Annexe II, Chap.1, point 8 AM du 14-01-1994 Art 5 point a.
A 10 - Eclairage	
Les locaux doivent avoir un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.	AM 14-01-1994 Art 5 point f.

B - EQUIPEMENTS (Matériel)

B 1 - Lave-mains	
<p>* Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou à l'aide du bras.</p> <p>* Ces lavabos doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ou d'eau pré-mélangée à température appropriée, ainsi que de produits de nettoyage et de désinfection de mains, et de moyens hygiéniques pour le séchage des mains, à l'exclusion des systèmes à air chaud.</p>	<p>*Rt 852/2004 Annexe II, chap.1; point 4. * AM du 14-01-1994 Art 6; 12.</p>
B 2 - Système de nettoyage, désinfection des équipements, des moyens de transport, des récipients, du matériel et des locaux.	
<p>* Les équipements et les outils de travail doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter et faits de matières résistantes à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes.</p> <p>* Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude doivent être installés le plus près possible des postes de travail.</p> <p>* Les dispositifs destinés à la désinfection des outils doivent être pourvus d'eau à une température minimale de 82 °C.</p>	<p>AM du 14-01-1994, Art 6; Art 7 Art 8 point a.</p>
<p>Les caisses utilisées pour la livraison des animaux à l'abattoir et les modules, lorsqu'ils sont utilisés, doivent être constituées de matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter. Aussitôt après déchargement et avant d'être réutilisé, tout l'équipement utilisé pour la collecte et la livraison des animaux vivants doit être nettoyé, lavé et désinfecté.</p>	<p>Rt 853/2004, Annexe II, Section II, Chap.1, point 3. AM 14-01-1994, Art 16</p>
<p>Les abattoirs doivent comporter des emplacements et des aménagements distincts : pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport et des cages utilisés pour les volailles ; pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport des viandes. Toutefois ces emplacements ne sont pas obligatoires sur le site même de l'abattoir si ces opérations sont effectuées sur un autre site habilité par les services vétérinaires.</p>	<p>AM du 14-01-1994 Art 13</p>
B 3 - Equipements entrant en contact avec les denrées (cuves, tapis-roulants, pasteurisateurs, équipements de lavage des denrées...) ou en surplomb des denrées.	
<p>Les outils et équipements destinés à la manutention des viandes et au dépôt des récipients utilisés pour la viande doivent être résistants à la corrosion et satisfaire aux exigences de l'hygiène.</p>	<p>AM du 14-01-1994, Art 8 point b.</p>
B 4 - Système de contrôle des équipements (thermomètres, nanomètres, sous-vidage, injection de gaz...)	
<p>Les locaux d'entreposage réfrigérés, de congélation ou de surgélation sont équipés de thermomètres enregistreurs étalonnés avec précision.</p>	<p>AM 14-01-1994, Art 27</p>

B 5 - Engins de transport des denrées appartenant à l'établissement (entrant et sortant de l'établissement : camions, containers...)	
Les conteneurs dans lesquels sont transportés les animaux doivent être manipulés avec ménagement, il est interdit de les jeter par terre, de les laisser tomber ou de les renverser.	AM du 12-12-1997 Annexe I point 7a.
B 6 – Equipements relatifs aux déchets	
Les viandes non destinées à la consommation humaine sont placées : dans des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser ; ou dans un local fermant à clé.	AM du 14-01-1994 Art 8 point d; Art 23; 28.

C - PERSONNEL (Main d'œuvre)

C 1 – Hygiène générale du personnel (tenue vestimentaire, état de santé : rhumes, plaies...)	
* Le plus parfait état de propreté est exigé du personnel. * Le personnel doit porter une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure et des chaussures propres et faciles à nettoyer. * Le personnel travaillant dans le secteur animaux vivants doit porter des vêtements de couleur non claire. A l'inverse, ceux qui travaillent dans le secteur carcasses, doivent avoir une tenue de travail de couleur claire. * Le personnel doit se laver et se désinfecter les mains plusieurs fois au cours de la même journée de travail et après chaque passage aux toilettes.	Rt 852/2004, Annexe II, chap. 8. AM du 14-01-1994 Art 14
Les blessures de la peau doivent être recouvertes d'un pansement étanche.	
C 2 – Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et du plan de maîtrise sanitaire (notamment des CCP)	
* Un programme de formation du personnel de l'établissement à l'hygiène alimentaire, adapté à l'activité de l'établissement, est mis en œuvre sur l'initiative de l'employeur. *Les services vétérinaires départementaux sont tenus informés du contenu et de la mise en œuvre de ce programme.	AM du 14-01-1994 Art 34
C 3 – Instructions spécifiques disponibles sur site	
Dans les locaux, y a – t-il des signalétiques sur les BPH (bonnes pratiques d'hygiène) ?	

D - MATIERES

D 1 - Matières premières alimentaires et ingrédients (aspect, conditionnement, étiquetage, marque sanitaire, température...)	
* Les exploitants ne doivent accepter aucune matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, susceptible de contaminer la viande de volaille et de la rendre impropre à la consommation humaine.	Rt 852/2004; Annexe II ; chap.9 ; point 1.

*Les viandes fraîches de volailles jugées propres à la consommation humaine ne doivent présenter ni lésions ni contaminations.	AM du 08-06-1996 Art 9; 22 ; 23;24
* L'habillage, la manipulation, le traitement ultérieur et le transport des viandes, y compris d'abats, doivent être exécutés dans les conditions d'hygiène. Les viandes emballées ou conditionnées doivent être entreposées dans un local distinct de celui où se trouvent les viandes nues.	AM 14-01-1994, Art 29
D 2 - Conditionnements et emballages (matériaux en contact...)	
* Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène suivantes : ils ne doivent pas être une source de contamination pour la viande de volailles. ils ne doivent pas altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande. ils doivent être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations. ils ne doivent pas être réutilisables.	AM du 14-01-1994, Art 30
* Les conditionnements doivent être transparents ou incolores ou, en cas de conditionnement de couleur, être conçus de manière à laisser partiellement apparents les viandes ou abats conditionnés.	Art 31 AM 30-07-1976,
* Les estampilles sont apposées sur les conditionnements et emballages de manière à être détruites à l'ouverture.	Art 5 alinéa 5
D 3 – Produits dangereux (anti-corrosion, de nettoyage-désinfection : conditions de stockage, conditions de manipulation, conditionnement, étiquetage, conformité)	
* Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.	Rt 852/2004 ; Annexe I ; chap.1 ; point 10
* Les produits dangereux doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposés dans des conteneurs sûrs et séparés.	Annexe II ; chap.9 ; point 8.
* Les produits de nettoyage et désinfection doivent être autorisés par la réglementation en vigueur, notamment en matière de sécurité des aliments.	AM 14-01-1994 Art 16 alinéa 3
* Un rinçage complet à l'eau potable doit suivre leur utilisation.	

E - FONCTIONNEMENT (Méthode)

<p>E 1 - Etat de propreté (examen visuel, moisissures...) et respect des procédures de nettoyage et désinfection des locaux, des équipements n'entrant pas en contact avec les denrées (propreté y compris des véhicules, utilisation des produits prescrits, autocontrôles...)</p>	
<p>* Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien. * Les locaux, le matériel et les surfaces de travail doivent être propres visuellement.</p>	<p>Rt 852/2004, Annexe I, point 1.</p>
<p>Le sol doit être lavé au moins une fois par jour. Le balayage à sec est interdit. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des viandes fraîches.</p>	<p>AM 14-01-1994, Art 17</p>
<p>E 2 - Etat de propreté (examen visuel, moisissures...) et respect des procédures de nettoyage et désinfection des équipements entrant en contact avec les denrées ou en surplomb des denrées.</p>	
<p>* Les locaux, les outils et le matériel de travail ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches de volailles, sauf s'ils sont nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.</p>	<p>AM 14-01-1994, Art 18</p>
<p>* Le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation des volailles vivantes et le travail des viandes fraîches de volailles doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils sont souillés.</p>	<p>AM du 14-01-1994 Art 16, alinéas 1</p>
<p>E 3 - Respect des procédures de contrôle à réception et expédition (du produit, des conditions de transport)</p>	
<p><u>A la réception :</u> Contrôle des matières à réception, c'est-à-dire s'assurer de l'attestation de conformité des documents: fiches d'élevage des exploitants, respects des délais d'attente/aliments et traitements. <u>Pour l'expédition :</u> Contrôle des transports : hygiène, attestation de conformité technique du véhicule, protection animale, températures, thermomètres sur le véhicule (si nécessaire).</p>	<p>AM 14-01-1994, Art 33 I, points 2; 4 ; 5; 7.</p>
<p>E 4 - Hygiène des manipulations des denrées (circuits, bonnes pratiques, entreposage) et comportement du personnel (dont le lavage et la propreté des mains), compatibilité des activités annexes.</p>	
<p>Lors de leur collecte et de leur transport, les animaux doivent être manipulés avec précaution et toute souffrance inutile doit leur être évitée.</p>	<p>Rt 853/2004 ; Annexe III, Section II, chap.1</p>

<ul style="list-style-type: none"> * Seules les volailles vivantes peuvent être introduites dans les locaux d'abattage. * L'abattage de l'animal doit être assuré par un procédé assurant une mort rapide et éliminant toute souffrance évitable. * Dès leur introduction dans ces locaux, les volailles doivent être abattues après avoir été étourdiées à l'aide d'un procédé agréé, notamment l'électronarcose par bains d'eau. * La saignée doit être complète et pratiquée de telle sorte que le sang ne puisse pas être une cause de souillure en dehors du lieu d'abattage. 	AM 14-01-1994, Art 19
L'étourdissement, la saignée, le dépouillement ou la plumaison, l'éviscération et autre habillage doivent être effectués sans retard indu de façon à éviter toute contamination des viandes. Il faut notamment prendre des mesures pour éviter le déversement du contenu du tractus digestif pendant l'éviscération.	Rt 853/2004, Annexe III, section II ; chap. 4
<ul style="list-style-type: none"> * L'inspection sanitaire comporte l'examen visuel de la surface de la carcasse et la recherche d'anomalies de couleur, de conformation, d'odeur, de consistance de carcasses et d'anomalies découlant des opérations d'abattage. * Une dérogation permet à l'abatteur de procéder lui-même à ces contrôles. 	AM 08-06-1996 Art 9
<ul style="list-style-type: none"> * Le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des viandes de volailles est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail et après chaque passage aux toilettes, ou après manipulation des animaux malades ou infectés. * Il est interdit de fumer dans les locaux de travail. 	AM 14-01-1994 Art 14
E 5 - Hygiène des manipulations des conditionnements et des emballages (stockage, condition d'introduction dans les locaux de travail...)	
Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination	Rt 852/2004, Annexe II, chap. 10
Les matériaux de conditionnement et d'emballage, lorsque ces activités sont effectuées dans l'abattoir, sont entreposées de manière hygiénique dans un local spécifique.	AM 14-01-1994, Art 8 point e.
L'établissement doit disposer d'un local spécifiquement destiné aux opérations de conditionnement et d'emballage.	AM 14-01-1994 Art 4 point c.

<p>* Le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si les conditions suivantes sont remplies : les emballages et les conditionnements sont placés, immédiatement après leur fabrication, dans des enveloppes protectrices hermétiques, protégées contre tout endommagement au cours du transport vers l'abattoir où ils sont entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local spécifique.</p> <p>les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et être privés de toute liaisons atmosphériques avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer la viande fraîche.</p> <p>les emballages sont assemblés, dans des conditions hygiéniques, avant leur entrée dans le local de conditionnement et d'emballage. les emballages et les conditionnements sont introduits dans des conditions hygiéniques dans le local de fabrication et utilisés sans délai.</p> <p>Le local de conditionnement et d'emballage doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations. Immédiatement après leur emballage, les denrées alimentaires sont placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.</p>	<p>AM 14-01-1994, Art 32</p>
<p>* Les viandes emballées ou conditionnées ne doivent pas être entreposées avec les viandes nues.</p> <p>* Les emballages ne peuvent pas être entreposés à même le sol.</p>	<p>AM 14-01-1994, Art 29, Art 32 point b.</p>
<p>* Les emballages ne peuvent pas être manipulés par le personnel affecté au travail des viandes fraîches.</p>	
<p>E 6 - Gestion des produits dangereux</p>	
<p>Les détersifs, désinfectants et produits similaires doivent être utilisés de manière que l'équipement, les instruments de travail et les viandes fraîches ne soient pas affectés ; leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable. Ces produits doivent satisfaire à la réglementation en vigueur, notamment en matière de sécurité des aliments.</p>	<p>AM 14-01-1994 Art 16 alinéa 3.</p>
<p>E 7 – Fidélité des diagrammes</p>	
<p>L'enchaînement des étapes, chez l'exploitant, permet il d'avoir le produit final conforme aux exigences hygiéniques? Cet enchaînement est-il conforme au processus défini dans le dossier?</p>	
<p>E 8 – Surveillance des CCP et réactivité</p>	
<p>Dans le cadre de la méthode HACCP, le responsable de l'abattoir établit et applique les procédures de surveillance efficace des points critiques.</p> <p>Le responsable de l'abattoir établit des actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé.</p>	<p>AM 14-01-1994 Art 33 I, points 4 et 5</p>
<p>E 9 – Mise en œuvre des procédures de vérification</p>	
<p>Le responsable de l'abattoir établit des procédures pour vérifier l'efficacité des mesures prévues (les cinq premiers principes de la méthode HACCP); les procédures de vérification sont exécutées périodiquement.</p>	<p>AM 14-01-1994 Art 33 I, point 6.</p>

E 10 - Gestion des déchets et sous-produits , sources de contamination des denrées (évacuation des locaux de travail, condition de stockage, fréquence d'élimination)	
* Les viandes non destinées à la consommation humaine sont enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail. * Lorsque ces viandes sont évacuées par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches de volailles.	AM 14-01-1994 Art 8 point d.
Les déchets liquides et solides doivent être évacués à l'aide d'un dispositif répondant aux exigences de l'hygiène. Les plumes et les sous-produits de l'abattage impropres à la consommation humaine doivent être évacués des locaux de travail.	AM 14-01-1994, Art 17
Les déchets et sous-produits doivent être manipulés de façon à limiter le plus possible la contamination	AM 14-01-1994, Art 23, alinéa 3
E 11 - Maîtrise des nuisibles et contaminations liées à l'environnement.	
* Aucun animal en dehors des animaux destinés à l'abattage ne peut pénétrer dans l'abattoir. * La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement assurée. L'établissement doit mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles.	AM 14-01-1994 Art 15
E 12 - Respect des exigences réglementaires spécifiques.	
Les locaux, les aménagements et équipements doivent être conformes aux conditions sanitaires exigées par les textes réglementaires.	AM 14-01-1994 Titre I
E 13 - Respect des procédures de traçabilité.	
* Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier les élevages d'où proviennent les volailles abattues. * Ils disposent de systèmes de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci. * Les carcasses qui sont mises sur le marché ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques.	Règlement 178/2002 Du 28-01-2002, Art 18.

CONTROLE DOCUMENTAIRE

F- Agréments, autorisations, dérogations, déclarations

F1- Conformité des activités de l'établissement aux agréments, autorisations, dérogations et déclarations	
<p>* L'agrément sanitaire des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées d'origine animale, destinées à la consommation humaine, instauré par l'article 260 du code rural, est délivré par le préfet, sur proposition du directeur des services vétérinaires.</p> <p>* L'agrément sanitaire est accordé à tout établissement dont la conformité aux conditions sanitaires d'installation, d'équipement et de fonctionnement fixées par la réglementation qui lui est applicable pour les produits qu'il met sur le marché a été constatée par le directeur des services vétérinaires.</p> <p>* Les établissements agréés, à l'exception de ceux bénéficiant d'un agrément provisoire, sont inscrits, avec leurs numéros d'agrément qui correspondent sauf disposition contraire aux numéros d'identification, sur des listes publiées, sous forme d'avis, au Journal Officiel de la République française, par le ministre de l'agriculture et de la pêche. Ces listes précisent les catégories de produits pour la mise sur le marché desquels chaque établissement est agréé.</p>	AM 28-06-1994, chap. 2.
En cas de manquements à l'hygiène, le préfet peut suspendre temporairement l'agrément, en fixant un délai pour remédier à ces manquements. S'il n'est pas remédié aux manquements dans un délai fixé, l'établissement est radié de la liste des établissements agréés.	AM 14-01-1994 Art 59.

G - Tenue à jour des documents (constitutifs du dossier d'agrément ou imposés réglementairement pour l'établissement inspecté)

G 1- Descriptif de l'établissement et de ses activités (plans des locaux, fonctionnement, équipements)	
Le dossier d'agrément doit comporter, en outre : la liste précise des produits préparés; un plan d'ensemble de l'établissement, indiquant la disposition des locaux; la description de l'établissement; la description des conditions de fonctionnement.	
G 2 - Plan de lutte contre les nuisibles	
Le dossier d'agrément doit comporter, en outre : - le plan de lutte contre les animaux indésirables. Ce plan de lutte doit être mis à jour tous les ans.	

G 3 - Plan de nettoyage et de désinfection	
Le dossier d'agrément doit comporter, en outre : - le plan de nettoyage désinfection de l'établissement Le plan de nettoyage désinfection doit être mis à jour chaque année.	
G 4 - Plan de formation du personnel	
Le responsable de l'établissement doit mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiéniques adaptées à la structure de production. Le vétérinaire inspecteur chargé du contrôle de l'établissement est associé à la conception et à la mise en œuvre de ce programme.	AM 14-01-1994 Art 34.
G 5 - Qualité de l'eau	
Le dossier d'agrément doit comporter, en outre: l'attestation de potabilité de l'eau; ou l'attestation de raccordement au réseau public; ou la copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau (+ résultats d'analyse, facultatifs). Une analyse de l'eau est aussi exigée une fois par an et une fois tous les six mois dans le cas de forages.	
G 6 - Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits.	
L'exploitant doit à tout moment pouvoir informer la Direction des services vétérinaires (DSV) sur la provenance de ses matières premières et la destination de ses produits. Pour cela il doit mettre en place des procédures.	Rt 178/2002 Art 18.
G 7 - Suivi médical du personnel	
Le personnel est-il apte à manipuler les viandes fraîches de volailles? Pour cela, dispose-t-il d'un certificat médical à jour?	
G 8 - Méthodes et laboratoires utilisés pour les autocontrôles microbiologiques, chimiques et physiques	
Le plan de contrôle énumère la nature des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen microbiologique.	AM 14-01-1994, Art 33 III.
G 9 – Enregistrement des paramètres contrôlés	
Dans l'abattoir, l'exploitant procède-t-il à l'enregistrement des températures?	
G 10 – Autres documents (gestion des sous-produits...)	
L'établissement dispose - t-il de procédures écrites relatives à la gestion des sous-produits? Qu'est-ce que l'exploitant fait de ses déchets? Où les envoie-t-il ?	

H. PLAN HACCP(Pour mémoire : une instruction de la DGAL est attendue)

Cette rubrique est destinée à vérifier l'existence, l'architecture du plan de maîtrise sanitaire et les preuves de son application effective.

H1 – Analyse des dangers	
H2 - Déterminer des points critiques pour la maîtrise (CCP)	
H3 – Limites critiques pour les CCP	
H4 – Système de surveillance des CCP	
H5 - Mesures correctives	
H6 - Vérification	
H7 – Systèmes de documentation et d'enregistrement associé à l'étude HACCP	

I – ANALYSE DES PRODUITS

I1 – Résultats des autocontrôles sur les produits	
* Des autocontrôles ont ils été effectués? Avec une fréquence et un échantillonnage satisfaisants? Les résultats des autocontrôles sont ils s à la disposition permanente des agents des services vétérinaires? Les autocontrôles sont ils faits dans de bonnes fréquences?	
I2 – Réactivité en cas d'autocontrôles défavorables	
Est-ce- que des mesures correctives ont été prises en cas d'anomalies constatées? et dans quel délai de leur mise en œuvre?	
I3 – Résultats des analyses officielles (saisie éventuellement différée)	
Y a-t-il des analyses officielles? Les résultats sont ils positifs ou négatifs?	
I4 – Validation de DLC	
Y a-t-il dans l'abattoir des procédures de validation des DLC?	

Base réglementaire

- * **Règlement n°178/2002** du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- * **Règlement n°852/2004** du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, rectifié le 25 juin 2004 ; applicable au 1^{er} janvier 2006.
- * **Règlement n°853/2004** du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- * **Arrêté ministériel du 14 juin 1994** fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles.
- * **Arrêté ministériel du 28 juin 1994** relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.
- * **Note de service DGAL/SDHA/N°8049 du 14 avril 1999** sur les conditions d'application des textes réglementaires relatifs aux viandes de volailles, de petits gibiers d'élevage à plumes ou à poils et de lapins.

2 - VADE-MECUM de la grille générale d'inspection : Ateliers de découpe

Inspection sur site

LOCAUX (Milieu)

A 1 - Existence, conception et superficie des locaux, séparation des différents secteurs, environnement et abords.

Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent [...] offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations.	Règlement 852/2004 29-04-2004 ; annexe 2 ; chap.1 ; point 2a.
--	---

<p>Les ateliers de découpe comportent :</p> <ul style="list-style-type: none"> des installations frigorifiques destinées à recevoir les carcasses à découper et les unités de découpe. un local pour les opérations de découpage, désossage et conditionnement un local d'emballage lorsque cette opération est réalisée dans l'établissement ou des locaux permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues. un local pour le stockage des emballages et des matériaux de conditionnement. un local convenablement aménagé et fermant à clé à la disposition des services vétérinaires ou un aménagement approprié. des vestiaires avec séparation tenue de ville et de travail, lavabos, douches, cabinets d'aisance pour le personnel. un local fermant à clé pour recevoir les viandes ou les déchets sauf s'ils sont recueillis dans des récipients spéciaux. un local destiné au nettoyage du matériel (bacs, récipients, crochets, etc...) et un local ou un dispositif pour le stockage de détergers, de désinfectants et de substances analogues. un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. 	AM 29-05-1995, Art 4
---	----------------------

Les bâtiments doivent être conçus et aménagés en vue de permettre d'effectuer à tout moment et de manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire et de satisfaire aux exigences de l'hygiène.	AM 29-05-1995, Art 5
---	----------------------

A 2 – Circuits du personnel, des denrées, des déchets, des emballages, des conditionnements et des fluides (vérification sur site des circuits du dossier d'agrément)

Afin d'éviter la contamination des viandes, les exploitants du secteur alimentaire doivent faire en sorte que les ateliers de découpe manipulant les viandes de volailles ou de lagomorphes soient de dimensions suffisantes et aménagés de façon à imposer une progression continue des différentes opérations, sans croisement ni chevauchement des circuits ou en veillant à séparer les différents lots de production : principe de la marche en avant.	Rt 853/2004 du 29-04-2004, Annexe 3, section 2, chap.3 AM 29-05-1995, Art 3
---	--

Lorsque les locaux sont agréés pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, des précautions sont prises pour éviter toute contamination croisée, le cas échéant en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations	Rt 853/2004, Annexe 3, section 2,
---	-----------------------------------

effectuées sur les différentes espèces.	chap.5 ; point 1c.
A 3 – Aptitude au nettoyage désinfection.	
<p><i>Toutes les surfaces doivent être faciles à nettoyer et désinfecter :</i></p> <p>les sols doivent être en matériau imperméable, imputrescible, rigoureusement étanche. Ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation permettant l'écoulement facile des liquides vers des points de captage munis d'un grillage et d'un siphon.</p> <p>les murs présentent des surfaces lisses, imperméables, résistantes, ils sont enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage.</p> <p>La jonction des murs avec le sol doit être arrondie.</p> <p>les portes sont en matériau inaltérable et, si elles sont en bois, recouvertes sur toutes les faces d'un revêtement lisse et imperméable .</p> <p>le plafond doit être propre et facile à maintenir propre, ou à défaut la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces fonctions.</p>	<p>Rt 852/2004, Annexe II, Chap. 2.</p> <p>AM du 29-05-1995 Art 6</p>
A 4 - Maintenance (peinture écaillée, revêtements, fissures, joints de porte, rouille, encrassement ...)	
Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être [maintenus] propres et en bon état d'entretien.	Règlement 852/2004, Annexe II, Chap.1, points 1 et 2.
A 5 – Circuits d'air, prévention de la condensation, des contaminations aéroportées.	
<p>* Les locaux doivent avoir :</p> <p>des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;</p> <p>une aération suffisante et une bonne évacuation des buées.</p> <p>* Pour remédier aux contaminations aéroportées, prévoir par exemple des protections aux fenêtres (moustiquaires) et fermer les portes en période d'activité.</p>	<p>Rt 852/2004, Annexe II, Chap.1, point 6.</p> <p>AM du 29-05-1995 Art 6, points e et f.</p>
A 6 – Prévention de l'introduction des nuisibles.	
Les locaux doivent avoir un dispositif de protection efficace contre les animaux indésirables, notamment les insectes et les rongeurs. Exemples : grilles aux évacuations, appâts (rongeurs), moustiquaires et lampes anti-insectes.	AM 29-05-1995, Art 7 paragraphe 3.
A 7 - Température des locaux (dont les chambres froides)	
<p>* Les locaux de travail doivent être maintenus à une température inférieure à +12°C.</p> <p>* Les équipements de réfrigération permettent de maintenir dans les viandes les températures internes exigées et de vérifier le respect de cette exigence à l'aide d'un système d'enregistrement permanent des températures.</p>	AM 29-05-1995, Art 4 point a Art 7 paragraphe 8

En effet, les viandes découpées, y compris les abats, sont maintenues pendant leur entreposage à une température qui ne peut dépasser à aucun moment +4°C, -12°C ou -18°C respectivement pour les viandes réfrigérées, congelées ou surgelées.	Art 18.
A 8 - Points d'eau (potable, eau non potable...), séparation, identification des différents circuits d'eau potable et non potable	
Les établissements doivent disposer : d'une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante. Des postes d'eau potable sous pression doivent être installés aux emplacements appropriés en vue du nettoyage des locaux. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des machines frigorifiques, sous réserve que les conduits installés à ce effet ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches et soient clairement différenciés de ceux utilisés pour l'eau potable. d'une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude.	Rt 852/2004, Annexe II, Chap.4 AM du 29-05-1995 Art 7 paragraphe 9.
A 9 - Evacuation des eaux usées	
* Les établissements doivent avoir un dispositif d'évacuation des eaux pluviales et usées conformément à la réglementation en vigueur. * Les sols doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation permettant l'écoulement facile des liquides vers des points de captage munis d'un grillage et d'un siphon. Toutefois, pour les locaux frigorifiques, ainsi que les zones et couloirs où les viandes sont transportées, les liquides pourront être acheminés vers des puisards siphonnés et grillagés situés à l'extérieur de ces locaux.	Rt 852/2004, Annexe II, Chap.1, point 8 AM 29-05-1995 Art 6 point a Art 7 paragraphe 11
A 10 - Eclairage	
Les locaux doivent avoir un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.	AM du 29-05-1995 Art 6 point g.

EQUIPEMENTS (Matériel)

B 1 - Lave-mains	
Les établissements disposent d'un nombre suffisant de lavabos pour le nettoyage et la désinfection des mains placés le plus près possible des postes de travail et pourvus : d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée ; de produits de nettoyage et de désinfection ; de moyens hygiéniques de séchage des mains, à l'exclusion de systèmes à air chaud ; de robinets ne pouvant être actionnés ni à la main ni au bras.	* Rt 852/2004, Annexe II, chap.1; point 4. * AM 29-05-1995 Art 7 paragraphe 1.

B 2 - Système de nettoyage, désinfection des équipements, des moyens de transport, des récipients, du matériel et des locaux.	
* Les établissements disposent également d'un nombre suffisant : de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection du petit matériel. de dispositifs destinés à la désinfection des outils, pourvus d'eau à une température minimale de 82 °C ou d'un autre système ayant effet équivalent. de dispositifs et d'outils de travail en matériaux résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées.	AM 29-05-1995, Art 7, paragraphes 1; 2; 3.
B 3 - Equipements n'entrant pas en contact avec les denrées	
* Les vestiaires et sanitaires sont dotés de murs et de sols imperméables faciles à laver et à désinfecter, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisances avec cuvette et chasse d'eau, et équipés de manière à éviter toute contamination. Ces douches et toilettes ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail et de stockage de viandes.	AM 29-05-1995 Art 8
Les ateliers de découpe disposent d'équipements pour l'entreposage hygiénique des matériaux de conditionnement et d'emballage lorsque ces activités sont effectuées dans l'établissement.	AM 29-05-1995 Art 7, paragraphe 6
B 4 - Equipements entrant en contact avec les denrées (cuves, tapis-roulants, pasteurisateurs, équipements de lavage des denrées...) ou en surplomb des denrées.	
Les établissements disposent : d'équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement. d'outils et équipements répondant aux exigences de l'hygiène pour la manutention des viandes et le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à éviter que la viande ou les récipients n'entrent en contact direct avec le sol ou les murs.	AM 29-05-1995 Art 7, paragraphes 5 et 8.
B 5 - Système de contrôle des équipements (thermomètres, nanomètres, sous-vidage, injection de gaz...)	
Les locaux frigorifiques, le local destiné aux opérations de découpage, désossage, conditionnement et le local d'éviscération sont équipés de thermomètres enregistreurs ou de téléthermomètres enregistreurs..	AM 29-05-1995 Art 4, paragraphe 4
B 6 – Equipements relatifs aux déchets	
Les ateliers de découpe disposent d'un local fermant à clé pour recevoir les déchets de viande provenant du découpage. A défaut d'un local, ces déchets peuvent être entreposés dans des récipients spéciaux étanches, munis d'un système de fermeture inviolable, qui ne peuvent être réfrigérés.	AM 29-05-1995 Art 4 point h.

PERSONNEL (Main d'œuvre)

C 1 – Hygiène générale du personnel (tenue vestimentaire, état de santé : rhumes, plaies...)	
* Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.	Rt 852/2004,

* Le personnel doit porter des coiffures enveloppant la totalité de la chevelure et des chaussures propres et faciles à nettoyer.	Annexe II, chap. 8. AM du 29-05-1995
* Le personnel travaillant dans le secteur animaux vivants doit porter des vêtements de couleur non claire. Ceux qui travaillent dans le secteur carcasses, en revanche, doivent porter une tenue de travail de couleur claire.	Art 9
C 2 – Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et du plan de maîtrise sanitaire (notamment des CCP)	
* Un programme de formation du personnel de l'établissement à l'hygiène alimentaire, adapté à l'activité de l'établissement, est mis en œuvre sur l'initiative de l'employeur.	AM du 29-05-1995
* Les services vétérinaires départementaux sont tenus informés du contenu et de la mise en œuvre de ce programme.	Art 26
C 3 – Instructions spécifiques disponibles sur site.	
Affiches de rappels ou consignes de travail, procédures écrites à suivre par le personnel. Y en a – t-il dans l'établissement?	
MATIERES	
D 1 - Matières premières alimentaires et ingrédients (aspect, conditionnement, étiquetage, marque sanitaire, température...)	
Les viandes fraîches découpées et les abats sont, dans tous les cas conditionnés aussitôt après la découpe, d'une manière conforme aux règles d'hygiène. Ces conditionnements doivent être transparents et incolores.	AM 29-05-1995 Art 19 alinéa 3.
* Les viandes découpées provenant de volailles abattues dans un abattoir agréé, préparées et conditionnées et reconnues propres à la consommation humaine font l'objet d'un marquage de salubrité.	AM 29-05-1995 Art 31.
* Le marquage de salubrité est réalisé :	
soit sur les enveloppes de conditionnements (estampille adhésive, reproduction de l'estampille sur l'étiquette commerciale, apposition d'une estampille plaquette). - soit sur les emballages globaux par l'apposition d'une étiquette fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage et portant un numéro de série. Ce marquage est apposé sur les conditionnements et emballages de telle sorte qu'ils soient détruits lors de l'ouverture.	
D 2 - Conditionnements et emballages (matériaux en contact...)	
* Les emballages (caisses, cartons...) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment : ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ; ne pas pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine ; être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations. Ils ne doivent pas être réutilisés pour l'emballage de viande, sauf s'ils sont en matériau résistant à la corrosion, faciles à nettoyer, et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.	AM du 29-05-1995, Art 19
* Les conditionnements doivent être transparents ou incolores ou, en cas de conditionnement de couleur, être conçus de manière à laisser partiellement apparents les viandes ou abats conditionnés.	

D 3 – Produits dangereux (anti-corrosion, de nettoyage-désinfection : conditions de stockage, conditions de manipulation, conditionnement, étiquetage, conformité)	
L'atelier de découpe dispose d'un local ou d'un dispositif pour le stockage des détergers, de désinfectants et de substances analogues.	AM 29-05-1995 Art 4 point i.
Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.	Rt 852/2004 ; Annexe I ; chap.1 ; point 10
Les produits dangereux doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposés dans des conteneurs sûrs et séparés.	Rt 852/2004 ; Annexe II ; chap.9 ; point 8.
* Les produits de nettoyage et de désinfection des locaux , du matériel et des instruments doivent satisfaire à la réglementation prise en la matière en application du code de la consommation, livre II. * Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des équipements et instruments de travail.	AM 29-05-1995 Art 12 alinéa 3.

FONCTIONNEMENT (Méthode)

E 1 - Etat de propreté (examen visuel, moisissures...) et respect des procédures de nettoyage et désinfection des locaux , des équipements n'entrant pas en contact avec les denrées (propreté y compris des véhicules, utilisation des produits prescrits, autocontrôles...)	
* Les locaux doivent être tenus en parfait état d'entretien et de propreté et ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes de volailles, sauf pour le travail d'autres viandes pour autant qu'ils soient nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés. * Les salles de travail sont nettoyées et désinfectées au moins une fois à l'issue de chaque journée de travail. * Il est interdit de répandre de la sciure de bois ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage.	Rt 852/2004, Annexe I, Chap.1, point 1. AM 29-05-1995 Art 11
E 2 - Etat de propreté (examen visuel, moisissures...) et respect des procédures de nettoyage et désinfection des équipements entrant en contact avec les denrées ou en surplomb des denrées.	
* Les locaux, les outils et le matériel de travail ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches de volailles, sauf s'ils sont nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.	AM 14-01-1994, Art 18
* Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, bacs, plateaux utilisés pour la manipulation des viandes sont maintenus constamment en bon état d'entretien et de propreté et exclusivement utilisés pour le travail des viandes fraîches. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés, lorsqu'ils ont été souillés.	AM du 29-05-1995 Art 12.

E 3 - Respect des procédures de contrôle à réception et expédition (du produit, des conditions de transport)	
<p><u>A la réception :</u> Contrôle des matières à réception, c'est-à-dire s'assurer de l'attestation de conformité des documents accompagnant les carcasses.</p> <p><u>Pour l'expédition :</u> Contrôle des transports : hygiène des carcasses, attestation de conformité technique du véhicule, températures</p>	
E 4 - Hygiène des manipulations des denrées (circuits, bonnes pratiques, entreposage) et comportement du personnel (dont le lavage et la propreté des mains), compatibilité des activités annexes.	
<p>La manipulation, le traitement et l'entreposage des viandes, y compris les abats, s'effectuent conformément aux règles de l'hygiène. L'exploitant de l'établissement [...] doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire-inspecteur chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement.</p>	<p>AM 29-05-1995 Art 13</p>
<p>* Les viandes, y compris les abats, destinés à être découpés, désossés, conditionnés dans un atelier de découpe agréé doivent :</p> <p>avoir été obtenues à partir d'animaux abattus dans un établissement d'abattage agréé ; avoir été préparées, manipulées et entreposées dans des établissements agréés et transportées conformément aux dispositions réglementaires en vigueur.</p> <p>* La salle de découpe doit être entièrement nettoyée et désinfectée avant toute introduction des viandes fraîches de volailles.</p> <p>* Le vétérinaire inspecteur doit avoir accès, à tout moment, à tous les locaux d'entreposage et de travail pour s'assurer du respect rigoureux de ces dispositions.</p>	<p>AM 29-05-1995 Art 14.</p>
<p>* Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins. Sitôt que les opérations de découpage, désossage et, le cas échéant d'emballage sont effectuées, elles doivent être transportées dans le local frigorifique approprié.</p> <p>* Les viandes entrant dans le local de découpage doivent être vérifiées et, au besoin parées. Le poste de travail où cette tâche est effectuée doit être équipé d'installations appropriées et d'un éclairage suffisant (<u>exemple</u> : poubelle hygiénique, lavabo, etc...)</p> <p>* Le découpage est exécuté de façon que soit évitée toute souillure des viandes. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés.</p> <p>* Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients ou locaux prévus à cet effet.</p>	

<p>* Il est interdit de planter les couteaux dans les viandes autrement que pour les opérations strictes de découpe et de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux.</p> <p>* Les viandes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.</p>	AM 29-05-1995 Art 17
<p>* La découpe ne peut se faire que sur les viandes préalablement réfrigérées, ayant atteint à cœur une température n'excédant pas +4°C. Pendant le travail des viandes, la température du local de découpe et de conditionnement doit être égale ou inférieure à + 12°C.</p> <p>* Les viandes découpées, y compris les abats, sont maintenues, pendant leur entreposage, à une température à cœur : pour les viandes réfrigérées, comprise entre -2°C et +4°C ; inférieure ou égale à -12 °C pour les viandes congelées, ou à -18°C pour les viandes surgelées.</p> <p>* La congélation des viandes fraîches ne peut être effectuée que dans les locaux de l'établissement où elles ont été découpées ou dans un entrepôt frigorifique agréé où elles ont été acheminées directement. Les morceaux de découpe destinés à la congélation doivent être congelés sans délai, au moyen d'un équipement approprié, dans le respect des prescriptions de la réglementation en vigueur.</p>	AM 29-05-1995 Art 18
<p>Le personnel manipulant des viandes fraîches doit se laver et se désinfecter les mains plusieurs fois au cours de la même journée de travail et en particulier, à la sortie des toilettes et après manipulation des viandes contaminées.</p>	AM 29-05-1995 Art 9 alinéas 2 et 3
<p>Le travail et la manutention des viandes sont interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, soit parce qu'elles exercent par ailleurs une activité incompatible avec la manipulation des viandes, soit pour des raisons médicales. Un certificat médical annuel doit être exigé de toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes.</p>	AM du 29-05-1995 Art 10
<p>E 5 - Hygiène des manipulations des conditionnements et des emballages (stockage, condition d'introduction dans les locaux de travail...)</p>	
<p>Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination</p>	Rt 852/2004, Annexe II, chap. 10
<p>* L'atelier de découpe doit comporter un local d'emballage lorsque cette opération est réalisée dans l'établissement.</p> <p>* L'établissement doit disposer d'un local pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement, protégé des poussières et des contaminants.</p>	AM 29-05-1995 Art 4 point d et e.
<p>Les viandes conditionnées doivent être emballées. Toutefois, si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant. Dans ce cas, le conditionnement peut ne pas être transparent.</p>	AM 29-05-1995 Art 20
<p>Les emballages ne doivent pas être réutilisés pour l'emballage de viande, sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer, et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.</p>	AM 29-05-1995 Art 19 alinéa 2.

<p>* Le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si les conditions suivantes sont remplies :</p> <p>le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations ; les emballages et les conditionnements sont placés, immédiatement après leur fabrication, dans une enveloppe hermétique, protégée contre tout endommagement au cours du transport vers l'établissement, et ils sont entreposés dans des conditions hygiéniques satisfaisantes dans un local séparé de l'atelier de découpage.</p> <p>Les locaux d'entreposage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et être privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer la viande fraîche ; les emballages sont assemblés, dans des conditions hygiéniques, avant leur introduction dans le local ; les emballages et les conditionnements sont introduits dans des conditions hygiéniques dans le local de fabrication et utilisés sans délai.</p> <p>Immédiatement après leur conditionnement et/ou emballage, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.</p>	<p>AM 29-05-1995, Art 21</p>
<p>* Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol. * Les emballages ne peuvent être manipulés par le personnel affecté au travail des viandes fraîches.</p>	<p>AM 29-05-1995 Art 21 points c et e.</p>
<p>* Les viandes emballées ou conditionnées ne doivent pas être entreposées avec les viandes nues. Lorsqu'un local frigorifique a été utilisé pour le stockage des viandes emballées, il doit être nettoyé et désinfecté avant l'introduction de viandes non conditionnées. * Les viandes conditionnées hermétiquement en unités de vente au consommateur doivent être livrées au consommateur dans leur conditionnement d'origine.</p>	<p>AM 29-05-1995, Art 20, alinéas 2 et 3.</p>
<p>E 6 - Gestion des produits dangereux</p>	
<p>Les détersifs et les désinfectants utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.</p>	<p>AM 29-05-1995 Art 11 alinéa 3.</p>
<p>E 7 – Fidélité des diagrammes et des descriptions de produits</p>	
<p>L'enchaînement des étapes, chez l'exploitant, permet-il d'avoir le produit final conforme aux exigences hygiéniques? L'exploitant de l'atelier de découpe se conforme-t-il réellement aux procédures élaborées?</p>	
<p>E 8 – Surveillance des CCP et réactivité</p>	
<p>Le responsable de l'atelier de découpe établit et applique des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle. Il établit les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé.</p>	<p>Rt 852/2004, Art 5, paragraphe 2 points d et e.</p>

E 9 – Mise en œuvre des procédures de vérification.	
Le responsable de l'établissement doit mettre en œuvre des procédures de vérification et de suivi efficaces au niveau des points critiques.	AM 29-05-1995 Art 24
E 10 - Gestion des déchets et sous-produits , sources de contamination des denrées (évacuation des locaux de travail, condition de stockage, fréquence d'élimination)	
Les déchets et sous-produits doivent être manipulés de façon à limiter le plus possible la contamination.	AM 14-01-1994, Art 23, alinéa 3
Les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent être placées aussitôt que possible dans les récipients ou les locaux prévus à ce effet.	AM 29-05-1995 Art 17 alinéa 3.
E 11 - Maîtrise des nuisibles et contaminations liées à l'environnement.	
* Aucun animal ne doit pénétrer dans l'établissement. * La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement assurée. Les moyens de lutte utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.	AM 29-05-1995 Art 11 alinéa 3.
E 12 - Respect des exigences réglementaires spécifiques.	
* Les ateliers de découpe doivent être construits et aménagés en vue de satisfaire aux exigences de l'hygiène. * Les locaux doivent être en nombre suffisant pour permettre l'exécution et la séparation des différentes opérations dans l'espace et dans le temps. * Les sols et les murs doivent être en matériau imperméable, à surface lisse et faciles à nettoyer et à désinfecter. Les plafonds et les portes doivent être à faciles à maintenir propres.	AM 29-05-1995 Art 6
E 13 - Respect des procédures de traçabilité.	
* Les exploitants du secteur alimentaire doivent être en mesure d'identifier toute personne leur ayant fourni les carcasses. En d'autres termes, l'exploitant doit être en mesure de porter à la connaissance du vétérinaire inspecteur chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement. * Les exploitants du secteur alimentaire disposent de systèmes de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci. * Les denrées alimentaires qui sont mises sur le marché ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques.	Règlement 178/2002 du 28-01-2002, Art 18. AM 29-05-1995 Art 13, alinéa 2.

CONTROLE DOCUMENTAIRE

F- Agréments, autorisations, dérogations, déclarations

F1- Conformité des activités de l'établissement aux agréments, autorisations, dérogations et déclarations	
* L'agrément sanitaire des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées d'origine animale, destinées à la consommation humaine, instauré par l'article 260 du code rural, est délivré par le préfet, sur proposition du directeur des services vétérinaires.	AM 28-06-1994, chap. 2.
* L'agrément sanitaire est accordé à tout établissement dont la conformité aux conditions sanitaires d'installation, d'équipement et de fonctionnement fixées par la réglementation qui lui est applicable pour les produits qu'il met sur le marché a été constatée par le directeur des services vétérinaires.	AM 29-05-1995, Art 30.
* L'exploitant d'un atelier de découpe tient une comptabilité matière faisant apparaître les numéros d'agrément des établissements d'origine des viandes fraîches, les quantités de viandes introduites de chaque origine, les quantités de viandes produites et leurs destinations.	AM 29-05-1995, Art 23

G - Tenue à jour des documents (constitutifs du dossier d'agrément ou imposés réglementairement pour l'établissement inspecté)

G 1- Descriptif de l'établissement et de ses activités (plans des locaux, fonctionnement, équipements)	
Le dossier d'agrément doit comporter, en outre : la liste précise des produits préparés; un plan d'ensemble de l'établissement, indiquant la disposition des locaux; la description de l'établissement; la description des conditions de fonctionnement.	
G 2 - Plan de lutte contre les nuisibles	
Le dossier d'agrément doit comporter en outre le plan de lutte contre les animaux indésirables. Ce plan de lutte doit être mis à jour tous les ans.	
G 3 - Plan de nettoyage et de désinfection	
Le dossier d'agrément doit comporter également le plan de nettoyage désinfection de l'établissement. Il doit être mis à jour chaque année.	
G 4 - Plan de formation du personnel	
L'exploitant de l'atelier de découpe met en place un programme de formation permettant au personnel de se conformer aux conditions de production hygiéniques adaptées à la structure de production et en tient informé le vétérinaire inspecteur chargé du contrôle de l'établissement.	AM 29-05-1995 Art 26, alinéa 2.

G 5 - Qualité de l'eau	
Le dossier d'agrément doit comporter, en outre: l'attestation de potabilité de l'eau; ou l'attestation de raccordement au réseau public; ou la copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau (+ résultats d'analyse, facultatifs). Une analyse de l'eau est aussi exigée une fois par an et une fois tous les six mois dans le cas de forages.	
G 6 - Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits.	
L'exploitant doit à tout moment pouvoir informer la DSV sur la provenance de ses matières premières et la destination de ses produits. Pour cela il doit mettre en place des procédures.	Rt 178/2002 Art 18
G 7 - Suivi médical du personnel	
Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes, en particulier lors de l'embauche. Il atteste qu'aucun motif médical ne s'oppose à cette affectation, et doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire inspecteur en fait la demande.	AM 29-05-1995 Art 10.
G 8 - Méthodes et laboratoires utilisés pour les autocontrôles microbiologiques, chimiques et physiques	
La nature des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont déterminées par l'exploitant et doivent être approuvées par le directeur des services vétérinaires.	AM 29-05-1995 Art 24, alinéa 3
G 9 – Enregistrement des paramètres contrôlés	
Dans l'atelier de découpe, l'exploitant procède-t-il à l'enregistrement des températures?	
G 10 – Autres documents (gestion des sous-produits...)	
L'établissement dispose - t-il de procédures écrites relatives à la gestion des sous-produits ?	

H. PLAN HACCP (Pour mémoire : une instruction de la DGAL est attendue)

Cette rubrique est destinée à vérifier l'existence, l'architecture du plan de maîtrise sanitaire et les preuves de son application effective.

H1 – Analyse des dangers	
H2 - Déterminer des points critiques pour la maîtrise (CCP)	
H3 – Limites critiques pour les CCP	

H4 – Système de surveillance des CCP	
H5 - Mesures correctives	
H6 - Vérification	
H7 – Systèmes de documentation et d'enregistrement associé à l'étude HACCP	

I – ANALYSE DES PRODUITS

I1 – Résultats des autocontrôles sur les produits	
Des autocontrôles ont ils été effectués? Avec une fréquence et un échantillonnage satisfaisants?	
I2 – Réactivité en cas d'autocontrôles défavorables	
Est-ce- que des mesures correctives ont été prises en cas d'anomalies constatées? et dans quel délai de leur mise en œuvre?	
I3 – Résultats des analyses officielles (<i>saisie éventuellement différée</i>)	
Y a-t-il des analyses officielles? Les résultats sont ils positifs ou négatifs?	
I4 – Validation de DLC	
Y a-t-il dans l'abattoir des procédures de validation des DLC?	

Base réglementaire

- * **Règlement n°178/2002** du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
 - * **Règlement n°852/2004** du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, rectifié le 25 juin 2004 ; applicable au 1^{er} janvier 2006.
 - * **Règlement n°853/2004** du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
 - * **Arrêté ministériel du 29 mai 1995** fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viande de volailles.
 - * **Arrêté ministériel du 28 juin 1994** relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.
 - * **Note de service DGAL/SDHA/N°8049 du 14 avril 1999** sur les conditions d'application des textes réglementaires relatifs aux viandes de volailles, de petits gibiers d'élevage à plumes ou à poils et de lapins.
-

3 - VADE-MECUM : Centres de collecte et d'emballage d'œufs de consommation

Inspection sur site

A. LOCAUX (Milieu)

A 1 - Existence, conception et superficie des locaux, séparation des différents secteurs, environnement et abords.	
* Les locaux des centres de collecte et d'emballage doivent être d'une superficie suffisante par rapport à l'importance de l'activité exercée.	Règlement 2295/2003 du 23-12-2003, Art 3, point 2a.
* Les locaux exclusivement réservés à la manipulation des œufs doivent avoir une superficie en rapport avec l'importance de l'activité exercée et permettant une exécution aisée du travail. Ils doivent être d'accès facile.	AM 04-11-1965, Art 7 points 1 et 2.
Les locaux des centres de collecte et d'emballage doivent être réservés à la manipulation et à l'entreposage des œufs ; toutefois, une partie des locaux peut être utilisée pour entreposer d'autres produits à condition que ceux-ci ne puissent communiquer d'odeurs étrangères aux œufs.	Rt 2295/2003, Art 3, point 2c.
* Les locaux doivent avoir des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.	Rt 852/2004, Annexe II, chap.1 point 3.
* Les locaux ne doivent avoir aucune communication directe avec les cabinets d'aisances ou des locaux servant de logement pour des animaux.	AM 04-11-1965 Art 7 point 3.
A 2 – Circuits du personnel, des denrées, des déchets, des emballages, des conditionnements et des fluides (vérification sur site des circuits du dossier d'agrément)	
Dans les centres de collecte et d'emballage, les œufs sont successivement collectés, mirés, estampillés, emballés et livrés aux établissements.	Rt 2295/2003 Art 1.
A 3 – Aptitude au nettoyage désinfection.	
* Les locaux doivent être construits et aménagés de telle sorte que leur nettoyage et désinfection puissent être exécutés dans de bonnes conditions.	Rt 2295/2003 Art 3, point 2b.
* Toutes les surfaces doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, pour cela : le sol de ces locaux doit être garni d'un revêtement imperméable et résistant aux chocs, permettre un nettoyage et une désinfection faciles, avoir une pente réglée de façon à assurer l'évacuation complète des eaux de lavage. Les angles de raccordement du sol avec les parois doivent être à gorge arrondie.	AM 04-11-1965 Art 7 points 5 et 6.

Les murs et les cloisons doivent être construits en dur et pourvus, <u>jusqu'à 1,75 m du sol</u> , d'un revêtement résistant aux chocs, imperméable, lisse, facile à nettoyer et à désinfecter.	
A 4 - Maintenance (peinture écaillée, revêtements, fissures, joints de porte, rouille, encrassement ...)	
Les locaux et l'équipement technique doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté et exempts d'odeurs étrangères.	Rt 2295/2003, Art 3 point 4.
Les murs et les cloisons doivent être peints ou blanchis à la chaux aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par an.	AM 04-11-1965 Art 7 point 6.
A 5 – Circuits d'air, prévention de la condensation, des contaminations aéroportées.	
* Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées et remplacées. * Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique. * L'aération et la ventilation doivent être convenablement assurés.	Rt 852/2004, Annexe II, Chap.1, points 5 et 6. AM 04-11-1965, Art 7 point 2.
A 6 - Prévention de l'introduction des nuisibles.	
Des dispositifs efficaces doivent être prévus pour éviter l'introduction et la pullulation des mouches et des rongeurs. Exemples : moustiquaires, appareils spécifiques pour les insectes ; grilles aux évacuations, appâts pour les rongeurs.	AM 04-11-1965, Art 7 point 8.
A 7 - Température des locaux (dont les chambres froides)	
Les œufs doivent être entreposés et transportés à une température, de préférence constante, capable d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques.	Règlement 853/2004, 29-04-2004, Annexe III, Section X, Chap.1, point 2.
Les locaux doivent être construits et aménagés de telle façon que les œufs soient maintenus à l'abri d'écarts importants de température extérieure, et en particulier du gel.	AM 04-11-1995, Art 7 point 4.
A 8 - Points d'eau (potable, propre, eau non potable...), séparation, identification des différents circuits d'eau potable et non potable	
L'alimentation en eau potable, utilisée pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé.	Rt 852/2004, Annexe II, Chap. 7, point 1a et 2.
A 9 - Evacuation des eaux usées	
* Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences.	

<p>Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.</p> <p>* Dans le cas où les locaux sont traversés par des conduites servant à l'évacuation d'eaux usées ou de cabinets d'aisances, une protection efficace doit être assurée contre les projections, en cas de rupture ou de fuite.</p>	<p>Rt 852/2004, Annexe II, Chap. 1, point 8.</p> <p>AM 04-11-1965 Art 7 point 7.</p>
A 10 - Eclairage	
<p>Les locaux doivent être construits et aménagés de telle façon qu'ils puissent être éclairés convenablement.</p>	<p>Rt 2295/2003 Art 3, point 2b.</p>

B. EQUIPEMENTS (Matériel)

B 1 - Lave-mains	
<p>Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Ces lavabos doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou à l'aide du bras.</p>	<p>Règlement 852/2004 Annexe II, Chap. I, point 4.</p>
B 2 - Système de nettoyage, désinfection des équipements, des moyens de transport, des récipients, du matériel et des locaux.	
<p>Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.</p>	<p>Rt 852/2004, Annexe II, Chap. 2 point 2.</p>
<p>Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et /ou désinfectés.</p>	<p>Rt 852/2004, Annexe II, Chap. 4 point 1.</p>

B 3 - Equipements entrant en contact avec les denrées (cuves, tapis-roulants, pasteurisateurs, équipements de lavage des denrées...) ou en surplomb des denrées.	
L'équipement technique des centres d'emballage doit comprendre : - un dispositif d'appréciation de la hauteur de la chambre à air ; - un équipement pour le classement des œufs par catégorie de poids ; - un dispositif pour l'estampillage des œufs. - une ou plusieurs balances homologuées pour le pesage des œufs ; - une cabine de mirage permettant d'examiner séparément la qualité de chaque œuf. - S'il est fait usage d'une machine automatique pour mirer, trier et calibrer, il doit exister en outre une lampe de mirage individuelle indépendante en bon état de marche.	Rt 2295/2003, Art 3 point 3. AM 04-11-1965 Art 7 points 9.
B 4 - Système de contrôle des équipements (thermomètres, nanomètres, sous-vidage, injection de gaz...)	
* L'établissement doit avoir une calibreuse et une mireuse, sinon une machine automatique utilisée pour mirer, trier et calibrer les œufs. * Un appareil (pèse-œuf ou machine automatique) doit permettre de trier les œufs par classe de poids et une balance doit servir à vérifier le poids des colis.	Rt 2295/2003, Art 3 point 3 e. AM 04-11-1965 Art 7 point 10.
B 5- Engins de transport des denrées appartenant à l'établissement (entrant et sortant de l'établissement : camions, containers...)	
Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et /ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.	Rt 852/2004, Annexe II, Chap. 4, points 6.
B 6 – Equipements relatifs aux déchets	
Des récipients étanches à angles intérieurs arrondis, munis de couvercles solidaires du récipient à fermeture jointive et hermétique, sont installés pour recevoir les œufs impropres à la consommation. Ces récipients sont revêtus d'une bande de peinture jaune d'au moins 5 cm de large.	AM 04-11-1965 Art 7 point 8.

C. PERSONNEL (Main d'œuvre)

C 1 – Hygiène générale du personnel (tenue vestimentaire, état de santé : rhumes, plaies...)	
* Le personnel doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection. * Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires (œufs). Toute personne atteinte d'une telle affection [...] informe immédiatement l'exploitant...	Règlement 852/2004, Annexe II, Chap.8.

C 2 – Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et du plan de maîtrise sanitaire (notamment des CCP)	
L'exploitant doit veiller à ce que le personnel soit encadré et dispose d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle.	Rt 852/2004, Annexe II, Chap.12

D. MATIERES

D 1 - Matières premières alimentaires et ingrédients (aspect, conditionnement, étiquetage, marque sanitaire, température...)	
Dans les locaux du producteur et jusqu'à la vente au consommateur, les œufs doivent être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil.	Rt 853/2004, Annexe III, Section X, Chap.1, point 1.
Les œufs sont classés dans les catégories de qualité suivantes : catégorie A ou « œufs frais », catégorie B ou « œufs de deuxième qualité ou déclassés destinés aux entreprises de l'industrie alimentaire.	Rt 1907/90, Art 6 point 1.
Les œufs de la catégorie A doivent présenter au moins les caractéristiques suivantes : coquille et cuticule : normales, propres, intactes ; chambre à air : hauteur ne dépassant pas 6 millimètres, immobile ; toutefois, pour les œufs commercialisés sous la mention « extra », elle ne doit pas dépasser 4 millimètres ; blanc d'œuf : clair, limpide, de consistance gélatineuse, exempt de corps étrangers de toute nature ; jaune d'œuf : visible au mirage sous forme d'ombre seulement, sans contour apparent, ne s'écartant pas sensiblement de la position centrale en cas de rotation de l'œuf, exempt de corps étrangers de toute nature, germe : développement imperceptible, odeur : exempts d'odeurs étrangères.	Rt 2295/2003, Art 5, point 1.
Les œufs de la catégorie B sont les œufs qui ne satisfont pas aux exigences requises pour les œufs des catégories A. Ils ne peuvent être cédés qu'à des entreprises de l'industrie alimentaire.	Rt 2295/2003, Art 6.
* Les œufs de catégorie A et les œufs lavés sont classés selon les catégories de poids suivantes : XL très gros : 73 g au moins, L gros : de 63 à 53g exclu, M moyen : de 53 à 63 g exclu, S petit : moins de 53 g	Rt 1907/90, Art 6 point 2 Rt 2295/2003, Art 7 point 1.
D 2 - Additifs et auxiliaires technologiques (aspect, étiquetage, marque sanitaire, température...)	
Le produit utilisé pour l'estampillage des œufs doit être conforme aux dispositions en vigueur concernant les matières colorantes qui peuvent être employées dans les denrées destinées à la consommation humaine.	Rt 2295/2003, Art 8 point 2, alinéa 2.

D 3 - Conditionnements et emballages (matériaux en contact...)	
Les emballages, y compris les éléments intérieurs, doivent être résistants aux chocs, secs, en bon état d'entretien et de propreté, et fabriqués à l'aide de matières telles que les œufs soient à l'abri des odeurs étrangères et des risques d'altération de la qualité.	Rt 2295/2003, Art 36 point 1.
Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.	Rt 852/2004, Annexe II, chap. 10, point 1.
D 4 - Produits semi-finis ou intermédiaires (température...) c'est-à-dire Œufs lavés ou réfrigérés	
Les œufs lavés, bien que remplissant les critères applicables aux œufs de catégorie A, ne peuvent être commercialisés comme œufs de catégorie A et doivent être marqués comme « œufs lavés ». En effet, les œufs de la catégorie A ne doivent pas être lavés ni nettoyés de quelque autre manière avant ou après leur classement.	Rt 2295/2003, Art 5, point 2.
Les œufs réfrigérés, bien que remplissant les critères applicables aux œufs de catégorie A, ne peuvent être commercialisés comme œufs de catégorie A. Ils sont commercialisés sous la dénomination « œufs réfrigérés ». En effet, les œufs de la catégorie A ne doivent subir aucun traitement de conservation ni être réfrigérés dans des locaux ou installations dans lesquels la température est maintenue artificiellement en dessous de + 5 °C.	Rt 2295/2003, Art 5, point 3.
D 5 Produits dangereux (anti-corrosion, de nettoyage-désinfection : conditions de stockage, conditions de manipulation, conditionnement, étiquetage, conformité)	
* Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées. * Les produits dangereux doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposés dans des conteneurs sûrs et séparés.	Rt 852/2004 ; Annexe II ; Chap.1 point 10 ; Chap.9, point 8.

E. FONCTIONNEMENT (Méthode)

E 1 - Etat de propreté (examen visuel, moisissures...) et respect des procédures de nettoyage et désinfection des locaux, des équipements n'entrant pas en contact avec les denrées (propreté y compris des véhicules, utilisation des produits prescrits, autocontrôles...)	
Les locaux et l'équipement technique doivent être maintenus en bon état d'entretien et exempts d'odeurs étrangères.	Rt 2295/2003 Art 3, point 4.
E 2 - Etat de propreté (examen visuel, moisissures...) et respect des procédures de nettoyage et désinfection des équipements entrant en contact avec les denrées ou en surplomb des denrées.	
Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés.	Rt 852/2004, Annexe II, chap.4

<p>Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ; être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ; être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.</p>	
<p>E 3 - Respect des procédures de contrôle à réception et expédition (du produit, des conditions de transport)</p>	
<p>Identifier les points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable pour éliminer un danger alimentaire ou pour le ramener à un niveau acceptable. Les deux points critiques ici sont l'expédition et la réception. Etablir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques. Ici, il s'agira de la surveillance de la température du moyen de transport et du respect des conditions d'hygiène lors de l'expédition. Etablir des actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé. S'assurer de l'attestation de conformité des documents.</p>	<p>Rt 852/2004, Art 5 paragraphe 2 points b et d.</p>
<p>E 4 - Hygiène des manipulations des denrées (circuits, bonnes pratiques, entreposage) et comportement du personnel (dont le lavage et la propreté des mains), compatibilité des activités annexes.</p>	
<p>Les œufs qu'il est prévu d'estampiller avec l'indication de la date de ponte ou destinés à être commercialisés sous la mention « extra », sont recueillis auprès du producteur par ces établissements dans les conditions suivantes : le jour même de la ponte, pour les œufs qu'il est prévu d'estampiller avec l'indication de la date de ponte ; tous les jours ouvrables, pour les œufs destinés à être commercialisés sous la mention « extra » tous les deux jours ouvrables, lorsque la température ambiante à laquelle ils sont conservés à la ferme est maintenue artificiellement à une température inférieure à 18°C.</p>	<p>Rt 2295/2003, Art1.</p>
<p>Le centre d'emballage classe et marque les œufs au plus tard le deuxième jour qui suit celui de leur réception. Il dispose d'un jour ouvrable supplémentaire pour l'emballage des œufs et le marquage de leurs emballages.</p>	<p>Rt 2295/2003, Art 2.</p>

<p>Les gros emballages (contenant plus de trente six œufs) et les petits emballages (contenant trente six œufs ou moins), utilisés pour la commercialisation des œufs doivent porter les mentions suivantes :</p> <p>le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'entreprise qui a emballé ou fait emballer les œufs, le numéro distinctif du centre d'emballage, la catégorie de qualité et la catégorie de poids, le nombre d'œufs emballés, la date de durabilité minimale, suivie des recommandations d'entreposage appropriées, pour les œufs de la catégorie A (« ou œufs frais ») et la date d'emballage, pour les œufs des autres catégories, l'indication, sous une forme non codée, des conditions de réfrigération ou de la méthode de conservation lorsqu'il s'agit d'œufs réfrigérés ou conservés.</p> <p>Les gros emballages sont munis d'une banderole, rendue inutilisable par ouverture de l'emballage. Cette banderole n'est toutefois pas obligatoire dans le cas de gros emballages sous forme de récipients ou conteneurs non clos à condition que ces derniers n'empêchent pas l'identification des mentions ci-dessus.</p> <p>Les petits emballages contenant des œufs frais « extra » sont munis d'une banderole portant les mots « extra jusqu'au... ». Cette banderole, qui doit être retirée au plus tard le septième jour suivant celui de l'emballage, est placée de façon à n'occulter aucune des indications ci-dessus portées sur l'emballage.</p>	<p>Note de service du 16-03-1994</p> <p>Règlement 1907/90 du 26-06-1990, Art 10, 11 et 12.</p>
E 6 – Fidélité des diagrammes de description	
Chez l'exploitant, l'enchaînement des étapes, permet il d'avoir le produit final conforme aux procédures élaborées?	
E 7 – Surveillance des CCP et réactivité	
<p>Le responsable de l'atelier de découpe établit et applique des procédures de surveillance efficace des points critiques de contrôle.</p> <p>Il établit les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé.</p>	Rt 852/2004, Art 5, points 2d et 2e.
E 8 – Mise en œuvre des procédures de vérification	
Le responsable de l'établissement établit des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées c'est-à-dire les cinq premiers de la méthode HACCP.	Rt 852/2004, Art 5, paragraphe 2 point f
E 9 - Gestion des déchets et sous-produits, sources de contamination des denrées (évacuation des locaux de stockage, fréquence d'élimination)	
Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.	Rt 852/2004, Annexe II, Chap. 6.
Les œufs accidentellement cassés dans des centres d'emballage ne peuvent être livrés qu'à l'industrie de transformation, à l'exclusion de l'industrie de l'alimentation humaine.	Rt 2295/2003, Art 4 point 2.

E 10 - Respect des exigences réglementaires spécifiques.	
* Les locaux et l'équipement technique doivent être conformes aux exigences réglementaires fixées. * Les locaux exclusivement réservés à la manipulation des œufs doivent avoir une superficie en rapport avec l'importance de l'activité exercée et permettre une exécution aisée du travail. * Les locaux doivent être convenablement aménagés et équipés.	Rt 2295/2003, Art 3. AM 04-11-1965 Art 7
E 11 - Respect des procédures de traçabilité.	
Afin de garantir la traçabilité des œufs, ainsi que le contrôle de leur origine et de leur mode de production, il convient, par ailleurs, que le marquage de chaque œuf avec le numéro distinctif de l'établissement de production, soit effectué sur le site de production (à la ferme) ou au plus tard, au premier centre d'emballage ayant reçu les œufs. Il convient également de prévoir que l'identification de chaque conteneur soit obligatoirement effectuée par l'indication du numéro distinctif de l'établissement de production ainsi que de la date ou de la période de ponte, avant que celui-ci ne quitte le site de production.	Règlement 2295/2003, paragraphe 4.

CONTROLE DOCUMENTAIRE

F- Agréments, autorisations, dérogations, déclarations

F1- Conformité des activités de l'établissement aux agréments, autorisations, dérogations et déclarations	
* Ne peuvent être agréés comme centres d'emballage ou enregistrés comme collecteurs que les entreprises et producteurs dont les locaux et l'équipement technique sont conformes aux exigences fixées.	Rt 2295/2003, Art 3.
* L'agrément sanitaire des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées d'origine animale, destinées à la consommation humaine, instauré par l'article 260 du code rural, est délivré par le préfet, sur proposition du directeur des services vétérinaires.	AM 28-06-1994, chap. 2.
* Toute demande d'agrément d'un centre d'emballage ou d'enregistrement d'un collecteur doit être adressée à la Direction des Services Vétérinaires (DSV) . * La DSV attribue au centre d'emballage un numéro d'agrément distinctif dont le code initial "FR" pour la France. * Seuls les centres d'emballage qui ont fait l'objet d'un agrément spécial peuvent être autorisés à emballer des œufs de la catégorie A sous la mention "extra" ou à indiquer la date de ponte.	Rt 2295/2003, Art 4

G - Tenue à jour des documents (constitutifs du dossier d'agrément ou imposés réglementairement pour l'établissement inspecté)

G 1 - Descriptif de l'établissement et de ses activités (plans des locaux, fonctionnement, équipements)	
Le dossier d'agrément doit comporter, en outre : la liste précise des produits préparés; un plan d'ensemble de l'établissement, indiquant la disposition des locaux; la description de l'établissement; - la description des conditions de fonctionnement.	
G 2 - Plan de lutte contre les nuisibles	
Le dossier d'agrément doit comporter, en outre le plan de lutte contre les animaux indésirables (à mettre à jour chaque année)	
G 3 - Plan de nettoyage et de désinfection	
Le dossier d'agrément doit comporter, en outre le plan de nettoyage désinfection de l'établissement (mis à jour chaque année)	
G 4 - Plan de formation du personnel	
L'établissement dispose-t-il d'un plan de formation du personnel?	
G 5 - Qualité de l'eau	
Le dossier d'agrément doit comporter, en outre: l'attestation de potabilité de l'eau; ou l'attestation de raccordement au réseau public; ou la copie de l'arrêté préfectoral autorisant l'utilisation de l'eau (+ résultats d'analyse, facultatifs).	
G 6 - Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits.	
L'exploitant doit à tout moment pouvoir informer l'autorité compétente sur la provenance de ses matières premières et la destination de ses produits. Pour cela il doit mettre en place des procédures.	Rt 178/2002 Art 18
G 7 - Suivi médical du personnel	
Un certificat médical doit être exigé lors de l'embauche, il certifie que l'employé n'est pas atteint d'une maladie susceptible de contaminer les denrées alimentaires. Toute personne travaillant en contact avec les denrées alimentaires, doit informer immédiatement l'exploitant, en cas de maladie susceptible d'être transmise aux aliments.	Rt 852/2004 Art 18
G 8 - Méthodes et laboratoires utilisés pour les autocontrôles microbiologiques, chimiques et physiques	
Des recherches contre les infections à Salmonelles sont-elles mise en place dans l'établissement? Les prélèvements sont ils effectués? Quelle est la méthode utilisée pour ces prélèvements? Sont ils positifs ou négatifs?	

A quelle fréquence sont ils faits? Des analyses bactériologiques sont elles faites? Dans quel laboratoire?	
G 9 – Enregistrement des paramètres contrôlés	
L'enregistrement des températures est-il effectué ?	
G 10 – Autres documents (gestion des sous-produits...)	
L'établissement dispose - t-il de procédures écrites relatives à la gestion des sous-produits?	

H. PLAN HACCP(Pour mémoire : une instruction de la DGAL est attendue)

Cette rubrique est destinée à vérifier l'existence, l'architecture du plan de maîtrise sanitaire et les preuves de son application effective.

H1 – Analyse des dangers	
H2 - Déterminer des points critiques pour la maîtrise (CCP)	
H3 – Limites critiques pour les CCP	
H4 – Système de surveillance des CCP	
H5 - Mesures correctives	
H6 - Vérification	
H7 – Systèmes de documentation et d'enregistrement associé à l'étude HACCP	

I – ANALYSE DES PRODUITS

I1 – Résultats des autocontrôles sur les produits	
* Des autocontrôles ont ils été effectués? Avec une fréquence et un échantillonnage satisfaisants?	

I2 – Réactivité en cas d'autocontrôles défavorables	
Est-ce- que des mesures correctives ont été prises en cas d'anomalies constatées? et dans quel délai de leur mise en œuvre?	
I3 – Résultats des analyses officielles (<i>saisie éventuellement différée</i>)	
L'établissement est il soumis à des analyses officielles? Les résultats sont ils positifs ou négatifs?	
I4 – Validation de DLC	
Y a-t-il des procédures de validation des DLC?	

SO : sans objet, NO : non observé, SC : sans commentaires, CO : commentaires

A : absence de non conformité observé ; B : globalement satisfaisant, quelques non conformités ; C : peu satisfaisant ; D : non conformité majeure.

Base réglementaire

* **Règlement n°178/2002** du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

* **Règlement n°852/2004** du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, rectifié le 25 juin 2004 ; applicable au 1^{er} janvier 2006.

* **Règlement n°853/2004** du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

* **Règlement n° 2295/2003** de la commission du 23 décembre 2003 modifié établissant les modalités d'application du règlement n° 1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux viandes de volailles.

* **Règlement n° 1907/90 du Conseil du 26 juin 1990** concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs.

* **Arrêté ministériel du 04 novembre 1965** relatif aux conditions de collecte et de commercialisation des œufs.

* **Arrêté ministériel du 28 juin 1994** relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité

ANNEXE IV : Tableau récapitulatif sur le marquage des emballages et des œufs

SSA/ATT/07/2005

MARQUAGE DES ŒUFS ET DES EMBALLAGES

Règlement (CE) N° 2295/2003 établissant les modalités d'application du règlement (CEE) n°1907/90 du Conseil concernant certaines normes de commercialisation applicables aux œufs

Le premier centre d'emballage procède au marquage des œufs et au classement par qualité et par poids.

Le marquage de chaque œuf est effectué soit sur le site de production ou au premier centre d'emballage au plus tard.

CONDITIONS	PRODUCTEUR	CENTRE DE COLLECTE	CENTRE D'EMBALLAGE (classe, emballe et marque les œufs)
Au niveau de l'établissement	Immatriculation à l'EDE	Déclaration et respect des prescriptions réglementaires	Agrément si respect des prescriptions réglementaires de l'art.3 du R. (CE) 2295/03
Au niveau des ŒUFS :	Caractéristiques générales du marquage - Clairement visible et parfaitement lisible		
Marquage obligatoire			- Apposé avec une matière colorante alimentaire · Code permettant d'identifier dans l'ordre le mode d'élevage, le pays d'origine, le numéro distinctif du producteur.
Marquage facultatif	· Code (avec numéro distinctif du producteur) · Date de ponte · Mode d'alimentation des poules · Origine régionale		· Date de durabilité minimale (œufs catégorie A) · Autres dates pour l'information du consommateur · Catégorie de qualité · Catégorie de poids · Numéro du centre d'emballage, Nom, raison sociale · Origine des œufs · "plein air", "sol" ou "en cage" · Mode d'alimentation
Au niveau des conteneurs Marquage obligatoire avant de quitter le site de production	- le nom, l'adresse et le numéro distinctif de l'établissement de production - le nombre d'œufs ou leur poids - le jour ou la période de ponte - la date d'expédition.		

Au niveau des EMBALLAGES des oeufs	
<p>Marquage obligatoire</p> <p>(Sur les faces extérieures des gros et petits emballages)</p>	<p>1 - <u>Facès extérieures gros et petits emballages</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Numéro distinctif du centre d'emballage · Nombres d'œufs · Date de durabilité minimale, suivie des recommandations d'entreposage appropriées, pour les œufs de la catégorie A · Date d'emballage (œufs catégorie B) · Mode d'élevage (plein air/sol/cage) · Pour les œufs à destination des DOM, l'indication sous forme non codée, des conditions de réfrigération ou de la méthode de conservation lorsqu'il s'agit d'œufs réfrigérés ou conservés. <p>2 - <u>Gros emballages</u></p> <p>-</p> <p>Les gros emballages sont munis d'une banderole portant les mentions ci-dessous, rendue inutilisable par ouverture de l'emballage. Cette banderole n'est toutefois pas obligatoire dans le cas de gros emballages sous forme de récipients ou conteneurs non clos à condition que ces derniers n'empêchent pas l'identification des mentions visées plus haut. En outre, sur les gros emballages, contenant des petits emballages portant la mention « extra », est reproduite en lettres capitales de 2 cm de hauteur, la mention « emballage contenant de petits emballages extra », dans une ou plusieurs langues de la communauté.</p>
<p>Marquage facultatif</p>	<p>1 - <u>Facès extérieures gros et petits emballages</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · Date de ponte (si la mention est portée sur les œufs) · Catégorie de qualité et de poids · Numéro distinctif du producteur · Prix de vente · Code de gestion du commerce et/ou code de contrôle du stockage. · Une ou plusieurs dates pour l'information du consommateur : date de consommation recommandée. · Conditions spéciales d'entreposage · Origine des œufs · Mode d'alimentation

	<ul style="list-style-type: none"> · Mention de remballage, le cas échéant · Nom et raison sociale de l'entreprise qui fait l'emballage · Catégorie de qualité et de poids. <p>2 – Mentions pouvant figurer sur les petits emballages</p> <p>Les mots "extra" ou "extra frais" peuvent être utilisés sur les petits emballages contenant des œufs de catégorie A. Les petits emballages contenant des œufs frais « extra » sont munis d'une banderole portant les mots « extra jusqu'au... », reproduits en caractères italiques de un centimètre de hauteur au moins. Cette banderole, qui doit être retirée au plus tard le septième jour suivant celui de l'emballage, est placée de façon à n'occulter aucune des indications ci-dessus portées sur l'emballage.</p>	
<p><i>Banderoles et dispositifs d'étiquetage</i></p> <p>Les banderoles et les dispositifs d'étiquetage permettent une identification facile des œufs.</p>		
<i>Catégorie</i>	<i>Banderole et dispositif d'étiquetage</i>	<i>Indications mentionnées sur les documents d'accompagnement</i>
Catégorie A et « œufs lavés »	Couleur blanche Impression des caractères noire	Nom, adresse et numéro du centre d'emballage. Nombre, qualité, catégorie de poids, date de durabilité minimale des œufs et mode d'élevage.
Les œufs exposés à la vente et les œufs vendus en vrac		
Mentions obligatoires	<p>Les œufs exposés en vue de la vente ou mis en vente dans le commerce de détail doivent être présentés:</p> <ul style="list-style-type: none"> - par catégorie de qualité, de poids - selon le mode d'élevage <p>Ces catégories doivent être indiquées sur les présentoirs des œufs de manière parfaitement visible et sans équivoque pour le consommateur.</p> <p>La signification du numéro distinctif du producteur est expliquée dans une notice séparée.</p> <p>La date de classement doit figurer dans le cas de ventes en vrac.</p>	
Mentions facultatives	<p>Les œufs vendus en vrac sont exposés en vue de la vente avec les informations supplémentaires suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) le numéro d'identification du centre d'emballage qui a classé les œufs, ou dans le cas d'œufs importés, le pays tiers d'origine. b) la date de durabilité minimale, suivie des recommandations d'entreposage appropriées. c) l'indication du mode d'alimentation des poules pondeuses et de l'origine des œufs(si la mention est portée sur les œufs) 	

	d) l'indication, sous forme non codée, des conditions de réfrigération pour les œufs vendus dans les départements français d'outre-mer.
Œufs importés	
Marquage des oeufs	<ul style="list-style-type: none"> - Les œufs de la catégorie A importés de Norvège ainsi que les œufs de l'élevage biologique importés sont estampillés dans le pays d'origine avec le numéro distinctif du producteur. - Les œufs de catégorie A importés des pays tiers sont estampillés, dans le pays d'origine, avec l'indication ISO du pays d'origine précédé par la mention suivante : « normes non CE ».
Marquage des emballages	<p>Les œufs ne peuvent être importés que s'ils sont présentés dans des emballages, y compris les petits emballages contenus dans de gros emballages, dont les étiquettes de garantie portent les indications suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) le pays d'origine, la désignation de l'entreprise d'emballage, la catégorie de qualité et la catégorie de poids ; Les œufs de la catégorie A peuvent être identifiés par les termes « catégorie A » ou par la lettre « A » en combinaison ou non avec le terme « frais ». b) le nombre d'œufs emballés ; c) le poids en kilogrammes des œufs emballés et leur nombre pour les gros emballages et le nombre des œufs emballés pour les petits emballages ; d) la date d'emballage et la date de durabilité minimale, suivie des recommandations d'entreposage appropriées, pour les œufs de la catégorie A et les œufs lavés, et la date d'emballage, pour les œufs de la catégorie B ; e) la mention « œufs lavés » pour les œufs dont le lavage a été autorisé ; f) la raison sociale et l'adresse de l'établissement de conditionnement ou de l'industrie de transformation ; g) le mode d'élevage pour les œufs de catégorie A ou la mention suivante : « mode d'élevage indéterminé » h) l'indication, sous forme non codée, des conditions de réfrigération pour les œufs vendus dans les départements français d'outre-mer ;