U5

### Autocontrôle dans l'abattoir à faible capacité

### (U5, Documents A - G)

Personne responsable de l'exécution:

**Table des matières**

**A CONTRÔLE DE PROPRETé ET DE FONCTIONNEMENT EXPLOITATION ET INSTALLATIONS**

1. CONTRÔLES VISUELS
2. ENTRETIEN DES APPAREILS D’ETOURDISSEMENT
3. CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

**B CONTRÔLE DES CARCASSES**

 CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

**C SURVEILLANCE DES TEMPéRATURES DES CHAMBRE FROIDE**

voir formulaire H2a de la solution de branche

**D DOKUMENTATION DU CONTRÔLE DES CARCASSES ET DES PRODUITS D'ABATTAGE (de gibier, d’abattage occasionnel de volailles, lapins, oiseaux coureurs (ratite)**

**E CONTRÔLES DE L'EAU**

**F CONTRÔLES DE SANTé ET FORMATION DES COLLABORATEURS**

**G éLIMINATION des déchets carnes**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **U5 / A1** | **CONTRÔLE DE LA PROPRETé ET DU FONCTIONNEMENT ABATTOIR** | **ANNéE :** |

Les appareils d’étourdissement et les équipements sont soumis à une inspection visuelle chaque jour d'abattage pour s'assurer de leur bon fonctionnement. Tout manquement doit être documenté. Les contrôles de fonctionnement et de propreté doivent être documentés par écrit pour chaque jour d'abattage

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ✓ |  En ordre | ⭘ |  Réparation/Entretien/Mesures nécessaires |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Date de contrôle  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Anomalies +mesures à documenter |
| Nombre d’abattages(nombre) | Bovins  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Veaux |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Porcs |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Moutons/Caprins  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Nbre de tir, plus d’un tir par bête | >1% chaque jour d’abattage = Mesures |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Mesures au verso |
| Bâtiment (Plafond / Parois) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Sol, Ecoulements, Grille métallique |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Equipement, Matériel, Outils |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Douches, Tuyaux, Poignées |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Lavabo, Stérilisateur à couteaux |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Contrôle du fonctionnement (doit être effectué chaque jour d’abattage avant le premier étourdissement)** |
| Machine à échauder/épiler |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Scies |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pince électrique à étourdir / Etourdissement au gaz / Pistolet à percuteur  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Couteau (électrique) à dépouiller |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Environnement, Cour** |
| Déchargement, Box d’attente |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Chambre froide de ressuage / Chambre froide animaux d’abattage / Chambre froide déchets d’abattage / Garderobe / WC**  |
| Sol, Parois, Portes |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Plafond, Installations, Rails |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Chambre froide: propreté, ordre |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Garderobe / WC: propreté, ordre |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Lavage des mains, Lavabo |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Toilette |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Visa |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **U5/ A2** | **Entretien des appareils d’étourdissement** |

**Exigences relatives aux installations et appareils d’étourdissement**

1 Avant la mise en service des installations et appareils d'étourdissement, la direction de l'entreprise doit prouver à l'autorité cantonale compétente qu'un contrôle technique a été effectué sur place par un expert(e) qui démontre que les installations et équipements sont dans un état de conformité et fonctionnent correctement et conformément à leur utilisation prévue.

2 Lors de l'inspection technique, le fabricant doit déterminer l'ampleur de l’entretien et l'intervalle de la maintenance. L'intervalle entre deux opérations de maintenance ne doit pas dépasser deux ans. L'entretien doit être effectué par le fabricant ou par un expert.

Les protocoles d’entretien des équipements d’étourdissement se classent idéalement ici sous U5/A2.

Le responsable de la protection des animaux à l’abattage confirme par sa signature que l'équipement fonctionne correctement et que l'intervalle de maintenance a été respecté. .

|  |
| --- |
| Signature du responsable de la protection des animaux à l’abattage: |
| Lieu et date: |

|  |  |
| --- | --- |
|  **U5/ A3** |  CONTRÔLE DE PROPRETé MICROBIOLOGIQUE |

 2 x par an env. 5 échantillons

 Déterminer la teneur de germes totale

 Prélèvement **selon le contrôle visuel de la propreté**

|  |
| --- |
| LISTE DE PRéLèVEMENT |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Date |  |  |
| **Échantillon No.** | Zones de prélèvement | **Évaluation** |
|  | LOCAL D'ABATTAGE |  |  |
| 1 | Parois .................................... |  |  |
| 2 | Couteaux à dépouiller |  |  |
| 3 | Affiloir |  |  |
| 4 | Lame de scie, scie à côtes |  |  |
| 5 | Lame de scie, scie à os / fendeuse |  |  |
| 6 |  |  |  |
| 7 |  |  |  |
|  | HALLE DE DéPÔT |  |  |
| 8 | Parois .................................... |  |  |
| 9 | Surface de porte intérieure |  |  |
| 10 | .......................................... |  |  |
|  |  | Visa |  |  |

*Évaluation: +++ très bien/ ++ bien/ + suffisant/ +/- déficient/ - insuffisant*

Mesures en cas de résultat déficient ou insuffisant:

|  |  |
| --- | --- |
| **U5** | **CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES DES CARCASSES**  |
| **B** |  DATE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ VISA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

a. Les abattoirs de faible capacité (à partir de 700 animaux / an), basé sur l’analyse des dangers et après discussion avec les autorités de contrôles compétentes prélèveront 2 - 4 x par an des échantillons de surface de 5 carcasses et les feront analyser immédiatement après l’abattage.

b. Pour les abattoirs de faible capacité sans abattage régulier (moins de 700 animaux par an), les bonnes pratiques d’hygiène sont concentrées sur les contrôles visuels. Il se peut qu’après discussion avec les autorités de contrôles compétentes et basé sur l’analyse des dangers, qu’il faut prélever des échantillons de surface de carcasses.

 + Déterminer la teneur totale en germes et les entérobactéries

 + Zones de prélèvement:

 Animaux à poils: **A** cuisse **B** flancs **C** buste **D** nuque

 Porc: **A** jambon **B** dos **C** poitrine **D** joues

 visualisation des zones de prélèvement des échantillons voir page suivante)

|  |
| --- |
| **Liste des prélèvements** |
|  **Animal No.** | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  **Espèce** |  |  |  |  |  |
| **échantillon** | **Évaluation (joindre les résultats de laboratoire)** |
|  **A** |  |  |  |  |  |
|  **B** |  |  |  |  |  |
|  **C** |  |  |  |  |  |
|  **D** |  |  |  |  |  |
| Visa |  |  |  |  |  |

Évaluation des résultats d’analyse de la teneur totale en germes et d’entérobactéries du prélèvement avec le tampon humide, méthode non-destructive, des carcasses de bœuf, porc, brebis, chèvre et cheval:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Satisfaisant | Acceptable | Non satisfaisant |
|  Germes aérobies mésophiles  | <3,0 log =<1000 /cm2 | 3.0 – 4,0 log =1000 – 10'000 /cm2 | > 4,0 log = > 10'000 /cm2 |
| Entérobactéries | < 1,0 log = < 10 /cm2 | 1,0 – 2,0 log = 10 – 100 /cm2 | >2,0 log = > 100 /cm2 |

Selon les instructions relatives à l’exécution des analyses microbiologiques dans le cadre de l’autocontrôle des abattoirs du 3 octobre 2006 (rév. juin 2008) nouvelle version dès le printemps 2018 sur le site de l’OSAV

**Mesures en cas de résultat non satisfaisant:**

Si la tendance des résultats d’analyse se trouve dans le domaine acceptable ou non satisfaisant ou si des résultats individuels ne sont pas satisfaisants, la personne responsable de l’abattoir doit immédiatement prendre les mesures nécessaires pour rétablir les bonnes pratiques d’hygiène et les procédés basés sur l’HACCP. L’hygiène d’abattage doit être améliorée et les processus de contrôle vérifié.

Zones de prélèvement d'échantillons sur les carcasses pour vérifier la contamination microbienne de surface

**ANIMAUX A POILS**



A : Cuisse

B : Flanc

C : Poitrine

D : Nuque

**PORCS**

**Dchwein**

A Jambon

B Dos

C Poitrine

D Joue

|  |  |
| --- | --- |
| **U5****D** | **Documentation des CARCASSES** **Qui en général ne sont pas soumises au contrôle officiel des viandes**Gibier ainsi que les abattages occasionnels de. lapins, volailles, oiseaux coureurs. |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DATE** | **Gibier ou abattage occasionnel** | **Nombred’animaux + nom du chasseur/****agriculteur** | **Contrôle officiel des viandes** **Si exigé par la personne responsable 1**  | **Résultats du contrôleur des viandes** | **VISA****Contrôle officiel des viandes** |
|  |  |  | oui | non | ok | ko |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Personne responsable voir OAbCV(du 16. Décembre 2016) Art. 21

|  |  |
| --- | --- |
| **U5****E** | **CONTRÔLE MICROBIOLOGIQUE DE L'EAU****(obligatoire en cas de captage privé)** |
|  dateU \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  |

 **1 à** **2 fois par an sur différents robinets de l’entreprise**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Date |  |  |
| **Échantillon no.** | Robinet | **Évaluation (agrafer les résultats d'analyse)** |
| 1 | .............................................. |  |  |
| 2 | .............................................. |  |  |
|  |  | Visa |  |  |

*Évaluation: +++ très bien/ ++ bien/ + suffisant/ +/- déficient/ - insuffisant*

|  |  |
| --- | --- |
| **U5****F** | **CONTRÔLES DE SANTé ET FORMATION DES COLLABORATEURS** |
| DU \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ VISA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

 **1 x par année**

🞏Oui 🞏 Non Les collaborateurs ont-ils déclaré l'apparition de diarrhée, de vomissements, de fièvre ou de plaies purulentes?

🞏 Oui 🞏 Non Les collaborateurs qui présentent de telles affections sont-ils suivis

 médicalement?

🞏 Oui 🞏 Non Ces collaborateurs ont-ils été affectés à un active poste de travail ou mis en congé maladie?

 Mesures: ................................................................................................

 ................................................................................................

🞏Oui 🞏 Non Les collaborateurs ont-ils suivi une nouvelle formation depuis le dernier

 contrôle?

 Mesures: ................................................................................................

 ................................................................................................

Quels secteurs ont-ils fait l'objet d'une formation? Qui a effectué la formation?

.....................................................................................................................................

L’OSAV conseille une analyse annuelle de selles (salmonelles) pour chaque employé

|  |  |
| --- | --- |
| **U5****G** | **éLIMINATION DES SOUS-PRODUITS D’ANIMAUX TNP** |
| DU \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ VISA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

 **effectuer une fois par année**

 🞏 Oui 🞏 Non Tous les sous-produits d’animaux sont éliminés comme déchets de cat. 1.

 si **Non:**

 🞏 Oui 🞏 Non Un tri est-il effectué entre les cat. 1, 2 et 3?

 🞏 Oui 🞏 Non Les papiers d'accompagnement nécessaires pour l'élimination sont-ils remplis et disponibles dans les documents archivés?

 Mesures: ....................................................................................................

🞏 Oui 🞏 Non Les récipients collecteurs sont-ils propres, étanches et désignés correctement?

 Mesures: ....................................................................................................

🞏 Oui 🞏 Non Les récipients collecteurs sont-ils inaccessibles aux personnes non autorisées?

 Mesures: ....................................................................................................

🞏 Oui 🞏 Non Le stockage des sous-produits animaux souillés est-il séparé des os, de la graisse

 et des morceaux de viande qui servent à la production des denrées alimentaires?

 Mesures: ......................................................................................................

🞏 Oui 🞏 Non Stockage séparé et réfrigéré des sous-produits animaux?

🞏 Oui 🞏 Non Elimination après chaque jour d’abattage?

 Mesures: ....................................................................................................

🞏 Oui 🞏 Non Existe-t-il un contrat d'élimination valide avec un centre de traitement des déchets

 compétent agréé par le canton?

 Mesures: ...................................................................................................

🞏 Oui 🞏 Non Les locaux de l'exploitation sont-ils efficacement protégés contre l'entrée des

 oiseaux et des rongeurs?

 Mesures: ....................................................................................................

🞏 Oui 🞏 Non L'entreprise est-elle équipée de dispositifs adéquats comme des moustiquaires ou

 des pièges UV pour lutter préventivement contre les insectes? Ces dispositifs

 sont-ils opérationnels?

 Mesures: ..................................................................................................
Il est conseillé de classer dans ce chapitre le contrat signé avec l’entreprise d’élimination des sous-produits animaux. .

### Elimination sous-produits animaux

Pour l’élimination des sous-produits animaux nous renvoyons au lien suivant de l’OSAV :

**Fiche d'information sur les sous-produits animaux ; catégories et élimination**

(le modèle est disponible à l'adresse (www.abzspiez.ch/qualitaetskontrolle-qks))

Il est recommandé de classer le contrat auprès de votre entreprise d'élimination des déchets dans ce registre.