

# 8 - PRINCIPAUX TEXTES REGLEMENTAIRES

- Règlement (CE)n°178/2002 du Parlement 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 (CE) n° 1774/2002 du 3 octobre 2002 relatif aux sous-produits
- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements n° 853/2004, n° 854/2004 et n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements n° 853/2004 et n° 854/2004 ;
- Règlement (CE) n° 543/2008 relatif aux normes de commercialisation pour les volailles.
- Code de la Santé Publique (articles L612 : plan sanitaire d'élevage ; L617-1 : AMM ; L617-2 : temps d'attente ; article R. 5146-51 : ordonnance).
- Code Rural (articles 258, 259, 262 relatifs à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale et article 276 sur les mauvais traitements et actes de cruauté).
- Arrêté du 10 mars 1977, relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.
- Arrêté ministériel du 12 décembre 1997 relatif aux procédés d'immobilisation, d'étourdissement et de mise à mort des animaux et aux conditions de protection animale dans les abattoirs.

- Arrêté du 5 juin 2000 (JO du 25 juin 2000) relatif au registre d'élevage.
- Arrêté du 9 septembre 2004 portant application de l'article L.221-1-3 du code de la consommation.
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié le 8 novembre 2008, relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.
- Arrêté du 11 janvier 2007 relatif aux limites et références de qualité des eaux brutes et des eaux destinées à la consommation humaine mentionnées aux articles R. 1321-2, R. 1321-3, R. 1321-7 et R. 1321-38 du code de la santé publique ;
- Arrêté du 11 janvier 2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux fournies par un réseau de distribution, pris en application des articles R. 1321-10, R. 1321-15 et R. 1321-16 du code de la santé publique.
- Arrêté du 11 janvier 2007 relatif au programme de prélèvements et d'analyses du contrôle sanitaire pour les eaux utilisées dans une entreprise alimentaire ne provenant pas d'une distribution publique, pris en application des articles R. 1321-10, R. 1321-15 et R. 1321-16 du code de la santé publique
- Arrêté du 20 juin 2007 relatif à la constitution du dossier de la demande d'autorisation d'utilisation d'eau destinée à la consommation humaine mentionnée aux articles R. 1321-6 à R. 1321-12 et R. 1321-42 du code de la santé publique.
- Décret n° 2008-1054 du 10 octobre 2008 relatif aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés.
- Directive 2007/68/CE de la Commission du 27 novembre 2007 modifiant l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires
- Note de service DGAL du 5 janvier 2006 sur la gestion des non-conformités en *Listeria monocytogenès* dans les denrées alimentaires.
- Note de service 2006-8048 de la DGAL du 20 février 2006 expliquant un certain nombre d'éléments concernant l'entrée en vigueur du règlement n° 2073/2005.
- Note de service 2007-8275 du 14 novembre 2007 relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'animaux de boucherie et de volailles.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2009-8247 du 25 août 2009, modifiant la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8009 du 14 janvier 2008 relative aux modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques des denrées alimentaires et d'exploitation des résultats.
- Circulaire interministérielle DGS/SD7A n° 2005-334 et DGAL/SDSSA/C du 6 juillet 2005 relative aux conditions d'utilisation des eaux et au suivi de leur qualité dans les

entreprises du secteur alimentaire traitant des denrées animales et d'origine animale en application du code de la santé publique, articles R. 1321-1 et suivants. Contrôle de la conformité des eaux par les services officiels.

- Norme AFNOR lapin NF V 47-001

## 9- BIBLIOGRAPHIE

CARLIN F., BROUSSOLLE V., PERELLE S., LITMAN S., FACH P. 2004. Prevalence of *Clostridium botulinum* in food raw materials used in REPFEDs manufactured in France. Int J. Food Microbiol. 91 : 141-5.

DOYLE M.P., and SCHOENI J.L. 1987. Isolation of *Escherichia Coli* O157:H7 from retail fresh meats and poultry. Applied and environmental microbiology. 53 (10) : 2394-2396.

FOSSE J. – Les dangers pour l'homme liés à la consommation des viandes. Evaluation de l'utilisation de moyens de maîtrise en abattoir. Thèse de médecine vétérinaire, Nantes, 2003 302p.

KON-SUN-TACK A. Dangers pour le consommateur et maîtrise dans les abattoirs de volailles. Propositions d'une méthode d'évaluation basée sur la détermination de facteurs de non-maîtrise. Thèse de médecine vétérinaire, Nantes, 2004 263p.

FIA projets de GBPH pour les abattoirs de volailles et de lapins version 0.

FIA (2006) – Enquête interne auprès des abattoirs de volailles.

FOSSE J., MAGRAS C. Dangers biologiques et consommation des viandes, Lavoisier, Editions Tec et Doc, 2004.

GUIDE DES BONNES PRATIQUES DE L'ABATTAGE A LA FERME – Association gersoise pour la promotion du foie gras – Chambre d'agriculture du Gers Mars 1994.

GUIDE DE BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES : Transformation et Commercialisation de volailles et de porcs. ITP ITAVI 2003.

GUIDE DE BONNES PRATIQUES relatif à l'abattage et la découpe de poulets label rouge – SYNALAF Juin 2003.

## GUIDE DE BONNES PRATIQUES EN ABATTOIRS DE VOLAILLES - CNADA

JACQUET Ch., MICHELON F., SAINT-CLOMENT C. et ROCOURT J. 1995. La listériose humaine en France en 1994. Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire 39/1995 : 173-175.

LEPOUTRE A., SALOMON J., CHARLEY C., et LE QUERREC F. 1994. Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives en 1993. Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire 52/1994 : 245-247.

LINDBLAD J. 1993. The industries activities following countrywide publicity on contaminated poultry products. Proceedings of a symposium held in Fribourg 25-27 February 1993. Flair n°6/Cost n°906 ;33-39.

LINDBLAD M., LINDMARK H., LAMBERTZ ST., LINDQVIST R. 2006. Microbiological baseline study of broiler chickens at Swedish slaughterhouses. J Food Prot. 69 : 2875 – 82.

LUES JF., THERON MM., VENTER P., RASEPHEI MH. 2007. Microbial composition in bioacrosols of a high-throughput chicken-SLAUGHTERING FACILITY. Poult Sci, 86 (1) : 142-9.

PIERRE V., TCHAKAMIAN, et LE QUERREC F. 1996. Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives en 1993. Bulletin Epidémiologique Hebdomadaire 21/1996 : 93-95.

NAKASAWA H., HAYASHIDANI H., HIGASHI J., KANEKO K., TAKAHASHI T., OGAWA M. 1998. Occurrence of *Erysipelothrix spp.* in broiler chickens at an abattoir. J Food Prot 61 (7) 907-9.

NAKASAWA H., HAYASHIDANI H., HIGASHI J., KANEKO K., TAKAHASHI T., OGAWA M. 1998. Occurrence of *Erysipelothrix spp.* in chicken meat parts from a processing plant. J Food Prot 61 (9) 1207-9.

SALVAT G., ALLO J.C., COLIN.P. 1993a. Evolution of Microbiological Contamination of Poultry Carcasses during Slaughtering : a survey on 12 french abattoirs. In “Qualité des produits avicoles”. 11ème Symposium Européen sur la Qualité de la viande de volailles ; Tours, France, 4-8 Octobre 1993. 562-568.

SALVAT G., ALLO J.C., COLIN.P. 1993b. Efficiency of nine decontamination treatments on microbiological flora of broilers. In “Qualité des produits avicoles”. 11ème Symposium Européen sur la Qualité de la viande de volailles ; Tours, France, 4-8 Octobre 1993. 505-509.

SALVAT G., TOQUIN M.T. , MICHEL Y., COLIN P. 1995. Control of *Listeria monocytogenes* in the delicatessen industries : the lessons of a listeriosis outbreak in France. International Journal of Food Microbiology. 25. 75-81.

SMITH DP, BERRANG ME., FELDNER PW., PHILLIPS RW., MEINERSMANN RJ. 2004. Detection of *Bacillus cereus* on selected retail chicken products. J Food Prot, 67(8) 1770-3.

TOCQUIN M.T et LAHELLEC C. 1989. Les Yersinia dans la filière avicole.V.P.C. 10 (2).53-57.

VAN IMMERSEEL F., DE BUCK J., PASMANS F., HUYGHEBAERT G.,  
HAESEBROUCK F., DUCATELLE R. 2004. *Clostridium perfringens* in poultry : an  
emerging threat for animal and public health. Avian Pathol. 33 : 537 – 39.

# 10 - Glossaire

**Abattoir** : un établissement utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine.

**Action corrective** : procédure à suivre obligatoirement lorsque le système de surveillance indique qu'un Point Critique pour la Maîtrise (CCP) n'est plus maîtrisé.

**Action préventive** : tous facteurs, techniques, actions ou activités qui peuvent être utilisés pour prévenir (maîtriser) un danger identifié, l'éliminer ou réduire sa gravité ou son occurrence d'apparition à un niveau acceptable.

**Analyse des dangers** : démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers et les conditions qui entraînent leur présence afin de décider lesquels d'entre eux sont significatifs au regard de la sécurité des aliments et par conséquent devraient être pris en compte dans le plan HACCP.

**Atelier de découpe** : un établissement de désossage et/ou de découpe de la viande.

**Audit (HACCP)** : examen systématique et indépendant en vue de déterminer si les activités et les résultats de l'Analyse des Dangers / Points Critiques pour leur Maîtrise (HACCP) sont conformes aux dispositions prévues, et si ces dispositions sont effectivement mises en œuvre et adaptées à la réalisation des objectifs.

**BPF (Bonne Pratique de Fabrication)** : tout point, lieu, personnel, opération ou procédure pour lequel la mise en place de bonnes pratiques hygiéniques de fabrication améliore la qualité du produit. Les BPF ne doivent pas obligatoirement faire l'objet d'une surveillance continue au contraire des CCP.

**Carcasse** : le corps d'un animal de boucherie après l'abattage et l'habillage.

**CCP (Critical Control Point) ou Point Critique Pour la Maîtrise du Danger** : tout point, lieu, personnel, opération ou procédure pour lequel la perte de la maîtrise peut entraîner un risque inacceptable pour la santé du consommateur ou pour la sécurité du produit.

**Contamination** : la présence ou l'introduction d'un danger.

**Contaminant** : tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement au produit alimentaire et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité.

**Contrôle** : action de mesurer, examiner, essayer, tester une ou plusieurs caractéristiques du produit ou service pour les comparer aux exigences spécifiées en vue d'établir leur conformité (norme NF EN 45-020).

**Critère** : exigence sur laquelle un jugement ou une décision peut être basée.

**Danger** : un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé;

**Date d'origine (J0)** : c'est la date de démarrage du test de mesure de la DLC du produit. Sauf cas particuliers, à justifier par l'entreprise, la date d'origine est le jour d'abattage. Ce choix permet de définir la durée de vie technique du produit.

**Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)** : date indicative informant le consommateur de la durée pendant laquelle une denrée conserve toutes ses qualités organoleptiques ; mais celle-ci pourra être commercialisée et consommée après le dépassement de cette date. Elle est indiquée sous la forme « A consommer de préférence avant ... ». La DLUO est déterminée par le fabricant. Pour les produits de la filière poulet Label Rouge, elle concerne les produits surgelés. La DLUO est fixée en fonction de critères purement organoleptiques, puisque la qualité microbiologique des denrées concernées n'évolue pas au cours de la conservation. . Son maximum est défini par la notice technique en vigueur.

**Denrée alimentaire** (ou "aliment") : toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.

**Désinfection** : réduction au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la sécurité ou la salubrité des aliments.

**Durée de vie** : nombre de jours, à partir de J0, pendant lesquels un échantillon représentatif d'un lot de fabrication, maintenu dans des conditions de conservation définit dans le présent protocole garde des propriétés définies (microbiologiques et organoleptiques).

**Emballage** : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même.

**Etape** : point, procédure, opération ou stade de la filière alimentaire en y incluant les matières premières, depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale.

**Evaluation des risques** : un processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant quatre étapes: l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques.

**Gamme de produits :** produits frais ou transformés, de même nature c'est à dire ayant une évolution microbiologique et organoleptique équivalente, conditionnés dans un emballage équivalent.

**Gestion des risques :** le processus, distinct de l'évaluation des risques, consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles, en consultation avec les parties intéressées, à prendre en compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs légitimes, et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôles appropriés.

**Gravité :** importance d'un danger, notamment sur la santé publique.

**HACCP :** *Hazard Analysis Critical Control Point*, ou plus clairement en français, Analyse des Dangers - Points Critiques pour leur Maîtrise. C'est une approche systématique pour l'identification, l'évaluation et la maîtrise des dangers.

**Hygiène des denrées alimentaires :** mesures et conditions nécessaires pour maîtriser les dangers et garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue.

**ICA :** Informations relatives à la Chaîne Alimentaire – Fiche sanitaire d'élevage

**Identification des dangers :** identification d'agents biologiques, chimiques ou physiques susceptibles de provoquer des effets néfastes pour la santé et qui peuvent être présents dans un aliment ou un groupe d'aliments particulier.

**Limite critique :** critère (valeur numérique ou critère d'exécution) qui doit être obtenu pour chaque mesure préventive associée à un Point Critique pour la Maîtrise (CCP) ; c'est la valeur séparant l'acceptable de l'inacceptable. Tout dépassement de limite critique entraînera obligatoirement une action corrective. C'est le plus souvent la limite fixée par la réglementation.

**Lot d'élevage :** Ensemble de volailles de même âge et provenant d'un même élevage (bâtiment ou groupe de bâtiments). A chaque lot correspond une fiche sanitaire d'élevage.

**Lot d'abattage :** Ensemble de volailles abattues le même jour et provenant d'un même élevage. Pièces de découpe issues d'un lot tel que défini ci-avant.

**Les étapes de la production, de la transformation et de la distribution :** toutes les étapes, dont l'importation, depuis et y compris la production primaire d'une denrée alimentaire, jusque et y compris son entreposage, son transport, sa vente ou sa livraison au consommateur final, ainsi que, le cas échéant, l'importation, la production, la fabrication, l'entreposage, le transport, la distribution, la vente et la livraison des aliments pour animaux;

**Maîtriser :** prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir et maintenir la conformité aux critères définis dans le plan HACCP.

**Maîtrise :** situation dans laquelle des procédures sont suivies et les critères sont satisfaits.

**Nettoyage :** enlèvement des souillures, des résidus d'aliments, de la saleté, de la graisse ou de toute autre matière indésirable.

**Niveau cible :** critère décidé par l'industriel, plus contraignant qu'une limite critique et devant être respecté pour s'assurer de la maîtrise effective du CCP.

**Occurrence :** probabilité (fréquence) d'apparition d'un danger à chaque étape d'un procédé.

**Plan HACCP :** document préparé en conformité avec les principes HACCP en vue de maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments dans le segment de filière alimentaire considéré.

**Point critique pour la maîtrise (CCP) :** étape à laquelle une mesure de maîtrise peut-être exercée pour prévenir ou éliminer un danger menaçant pour la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable.

**Procédure :** ensemble de mesures préétablies et systématiques permettant de formaliser :

- ♦ la maîtrise d'un danger ou de son occurrence,
- ♦ la résolution d'une action prédéterminée,
- ♦ la séquence des actions à entreprendre en réponse à un constat préétabli,
- ♦ la mise en œuvre d'un ensemble d'actions ayant un rôle prédéterminé (nettoyage, désinfection...).

Ces procédures sont liées à un poste de travail et permettent de définir le rôle joué par un échelon donné dans un ensemble d'actions (norme NF EN 45-020).

**Produits non transformés :** les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés.

**Produits transformés :** les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.

**Production primaire :** la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages.

**Qualité :** ensemble des propriétés et des caractéristiques d'un produit ou service qui lui confère l'aptitude à satisfaire des besoins exprimés ou implicites de ses utilisateurs.

**Risque :** une fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger dans un aliment.

**Salubrité des aliments :** assurance que les aliments, lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés, sont acceptables pour la consommation humaine.

**Sécurité des aliments :** assurance que les aliments ne causeront pas de dommage au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

**Surveiller :** procéder à une série programmée d'observations ou de mesures des paramètres de maîtrise afin d'apprécier si un CCP est maîtrisé.

**Traçabilité :** la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux.

**Transformation :** toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés.

**Validation :** obtention de preuves que les éléments du plan HACCP sont mis en œuvre.

**Viandes fraîches :** les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée.