



GDMA
Indre

2018

Depuis l'entrée en vigueur du paquet hygiène le 1^{er} janvier 2006, **tous les ateliers d'abattage de volailles agréés ou non**, ont l'obligation de mettre en place un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

RESUME DES AUTOCONTROLES
ABATTOIR FERMIER DE VOLAILLES
AVEC AGREMENT CE OU SANS AGREMENT

Un des moyens de vérification du PMS est la réalisation par le professionnel d'autocontrôles microbiologiques effectués aussi bien sur les carcasses que sur les surfaces des matériels.

DEFINITION DES ANALYSES ET DES FREQUENCES POUR VOTRE ATELIER

1 - ANALYSES SUR LES CARCASSES

Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (CE n°2073/2005 modifié par le 1441/2007) ; « Carcasses de volailles : poulets et dindons » (réf. 2.1.5.)

Note de service DGAL n°2007-8275 : critères microbiologiques applicables aux carcasses d'animaux de boucherie et de volailles (...)

Pour commercialiser ces produits, que ce soit en ferme, sur les marchés, ou pour des grossistes, la réglementation prévoit des tests pour garantir la sécurité des consommateurs. Dans le cas des carcasses de volailles :

Un critère d'hygiène : Evaluation du process d'abattage (ce qui n'implique pas de blocage de la commercialisation)

Analyse réalisée	Recherche de salmonelles et campylobacter jejuni
Prélèvement	5 échantillons de 3 peaux de cou chacun = 30g par pot
A quel moment	Après le ressuyage (dans les 24h)

Attention : Si vous abattez plusieurs espèces, 1 prélèvement sur une des espèces suffit pour valider le niveau d'hygiène du processus d'abattage.

ABATTOIRS AGREES	ABATTOIRS NON AGREES (EX-TUERIES)
FREQUENCE : TOUS LES 4 MOIS	FREQUENCE : TOUS LES 6 MOIS

2 - ANALYSES DE SURFACE SUR LES MATERIELS

Note de service DGAL n°2007-8275 : (...) lignes directrices relatives aux contrôles de surface du matériel en abattoir et en atelier de découpe d'animaux de boucherie et de volailles

Dans le cadre du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), chaque abattoir, quelle que soit sa taille, doit valider son plan de nettoyage et désinfection des locaux et matériels de travail (outils, machines).

Vous définirez dans votre PMS, en fonction de l'analyse de risques :

- les **surfaces** de prélèvement (*abattage, éviscération, ressuyage...*)
- le nombre de prélèvements par an (**fréquence**)

Les tests à effectuer sont :

Analyse réalisée	Flore totale et Entérobactéries
Prélèvement	Passage sur les surfaces désignées à risque avec boîtes gélose contact spécifiques (pression pendant 10 secondes)
A quel moment	Après lavage et désinfection (et avant l'abattage suivante !)

PREPARATION DES ECHANTILLONS

1 - POUR LES PEAUX DE COU

1 prélèvement = 5 échantillons

1 échantillon = sur chacune des 3 carcasses 10g de peau de cou

COMMENT LES PREPARER ? **APRES RESSUYAGE**

Prélever environ 10g de peau de cou à la base de la section

Mettre 3 peaux de cou ensemble dans un pot stérile (fourni par le courrier du GDMA)

Le laboratoire fera 5 analyses à partir de ces 5 pots (attention, il faut **impérativement 30g** par pot au minimum).

CONSERVATION DES ECHANTILLONS, SI VOUS LES PREPAREZ AVANT LE PASSAGE DU TECHNICIEN

Les pots peuvent être préparés avant le passage ; dans l'idéal, le matin même du passage. Il faut dans ce cas, conserver les pots au réfrigérateur (environ 4°C) en attendant le passage du technicien.

2 - POUR LES GELOSES CONTACT

Le mieux est de laisser les techniciens du laboratoire réaliser ces prélèvements au moment du passage. Il sera ainsi bien réalisé **après votre Nettoyage et Désinfection** des locaux et du matériel.

Si, pour commodités, vous souhaitez devancer ce prélèvement, merci de nous contacter pour la mise à disposition du matériel.

INTERPRETATION DES RESULTATS – CRITERES D'HYGIENE

1 - POUR LES PEAUX DE COU

Abattoirs agréés CE et Abattoirs non agréés (ex-tueries)

L'interprétation des résultats se fait à chaque série (5 analyses) selon les critères suivants :

Analyse	Pour 1 prélèvement (5 analyses de 3 peaux de cou)	Conclusion
Salmonelle	Absence	Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et Plan de Nettoyage Désinfection (PND) <i>appropriés</i>
	Présence dans au moins 1 analyse	Vérifier votre PMS et PND *
Campylobacter Jejuni	< 1000 ufc/g	Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et Plan de Nettoyage Désinfection (PND) <i>appropriés</i>
	> 1000 ufc/g	Amélioration de l'hygiène de l'abattage, réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine

2 - POUR LES GELOSES CONTACT (BILAME)

Si prélèvements après désinfection :

Analyses	Sur la surface de la boîte (= 20 cm²)	Résultat
Flore totale	0 à 20 colonies	Satisfaisant
	21 à 50 colonies	Acceptable *
	Plus de 50 colonies	Non satisfaisant *
Entérobactéries	0 colonie	Satisfaisant
	Différent de 0 colonie	Non satisfaisant *

3 - SI RESULTAT « NON CONFORME »

Des résultats non satisfaisants – tant pour les conditions d'abattage par les peaux de cou que pour la validation du plan de nettoyage et désinfection par les analyses de surface – **ne bloquent pas la commercialisation** mais imposent une remise en question des conditions de travail pour revenir à des tests satisfaisants.

Réaliser un nettoyage approfondi des infrastructures (locaux et matériel)
et revoir la procédure de nettoyage désinfection pour éviter d'autres problèmes