

Procédure relative à la valorisation des pieds et des oreilles de porcs
en abattoir et/ou en atelier de découpe.

生猪屠宰分切企业卫生操作指南——猪脚和猪耳朵收集

1. But 目的

Selon la définition «viandes» du Règlement (CE) n° 853/2004, les pieds et les oreilles de porc peuvent être valorisés en vue de la consommation humaine.

根据（欧盟）N853/2004号规定对“肉类”的定义，猪脚和猪耳朵可以供人类食用。

Conformément au Règlement (CE) n°854/2004, ces produits sont soumis à l'expertise vétérinaire et autres dispositions du paquet hygiène.

根据（欧盟）N854/2004号规定，此类产品需要接受检疫，并受一系列卫生标准内容约束。

Comme le règlement ne prévoit pas de disposition explicite et spécifique ni sur la méthode de collecte (conception de la chaîne d'abattage, installations et équipements, hygiène) ni sur les opérations à mettre en place, cette procédure a pour objectif de définir un cadre global pour ces opérations et de respecter les exigences de la réglementation chinoise et celles de nos clients.

鉴于规定中并没有特别条款针对收集工艺（屠宰线设计、设施设备、卫生标准）和操作流程给出明确说明，本指南旨在制订一个操作规范框架，这个框架符合中国标准和客户需求。

2. Champ d'application 应用范围

Cette procédure traite de la collecte des pieds et des oreilles de porc à des fins de consommation humaine dans les établissements d'abattage et de découpe de porcins agréés.

本指南针对已注册猪肉屠宰和分切企业供人类食用的猪脚和猪耳朵的收集工艺制订。

3. Références réglementaires 参考法规

- Règlement (CE) 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.
（欧盟）N854/2004号规定，欧洲议会2002年1月28日通过了食品立法准则，从而建立了欧洲食品安全局并确立了食品安全的相关程序。
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
（欧盟）N852/2004号规定，欧洲议会2004年4月29日，关于食品卫生
- Règlement (CE) 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
（欧盟）N853/2004号规定，欧洲议会2004年4月29日，针对动物源食品卫生的特别条款
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen 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.
（欧盟）N854/2004号规定，欧洲议会2004年4月29日，针对供人类食用动物源食品卫生官方监管机构的特别条款
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

- (欧盟) N2073/2005号规定, 欧盟2005年11月15日, 关于食品微生物执行标准
- Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.
(欧盟) N1069/2009号规定, 欧洲议会2009年10月21日, 关于不供人类食用的副产品和衍生品的卫生执行标准
 - Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
2009年12月18日法令, 关于动物源产品及含有动物源产品食品的卫生执行标准。

4. Définitions et abréviations 名词解释及缩写

Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (Règlement (CE) n° 852/2004) : Les principes HACCP sont les suivants:

风险分析及关键点控制 [(欧盟) N852/2004号规定]: HACCP原则, 具体如下:

- a) identifier tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;
 - b) identifier les points critiques aux niveaux desquels un contrôle est indispensable pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable;
 - c) établir, aux points critiques de contrôle, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;
 - d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des points critiques de contrôle;
 - e) établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas maîtrisé;
 - f) établir des procédures exécutées périodiquement pour vérifier l'efficacité des mesures visées aux points a) à e), et
 - g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures visées aux points a) à f).
- A) 对危害进行分析: 找出所有可能防止、消除或降低到可接受水平的风险;
 B) 确定关键控制点: 确定将这些风险防止、消除或降低到可接受水平的关键点所在;
 C) 建立关键限值: 建立关键控制点, 并针对每个控制点制定可接受和不可接受的临界标准;
 D) 建立关键控制点的监视体系: 建立并实施有效的关键控制点的监控程序;
 E) 确立当监视体系显示某个关键控制点失控时应当采取的纠正措施;
 F) 建立定期验证程序以确认HACCP体系运行的有效性;
 G) 建立和企业性质和业务规模相称的文档化体系, 作为A至F得到有效执行的证明。

CCP: «Point critique pour la maîtrise (CCP)» (NF V 01-002) Etape à laquelle une mesure de maîtrise peut être exercée (et est essentielle) pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité des aliments ou le ramener à un niveau acceptable.

CCP: 关键控制点 [NF (法标) V 01-002] 在该环节 (主要) 通过执行管理措施来防止、消除风险或将其降低到可接受的水平。

Conditionnement (Règlement (CE) n° 853/2004) : L'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée; cette enveloppe ou ce contenant.

包装 [(欧盟) N853/2004号规定]: 将食品放置于包装物或者直接接触食品的容器内的动作; 包装物或者该容器本身。

DD(CS)PP : Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations 省级人民健康和社会凝聚力事务管理处

DGAL: Direction Générale de l'Alimentation 法国国家食品总局

ICA : Informations sur la Chaîne Alimentaire 食品链信息 (生猪养殖和屠宰环节间可追溯性文件)

IAM : Inspection ante-mortem : Toute procédure ou toute inspection effectuée sur les animaux vivants par une personne compétente afin d'émettre un jugement portant sur la sécurité, la salubrité et le devenir de ces animaux.

IAM : 屠宰前检查: 技术人员对活畜的检查程序, 旨在对这些牲畜的安全、健康和是否适于屠宰作出判断。

IPM : Inspection post-mortem : Procédure ou inspection effectuée par une personne compétente sur les parties d'animaux abattus pour juger de leur sécurité et salubrité.

IPM : 屠宰后检查：技术人员对屠宰后牲畜的检查程序，旨在对其安全卫生作出判断。

PMS : Plan de maîtrise sanitaire (Arrêté du 18 décembre 2009) : Document qui décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application des bonnes pratiques d'hygiène, du plan HACCP fondé sur les 7 principes et de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

PMS : 卫生控制计划（2009年12月18日的法令）：计划介绍该机构针对生物性、物理性和化学性危险所采取的措施，以确保其产品的健康和安全。包括严格遵守卫生操作，HACCP计划，不合格产品管理以及可追溯性管理问题的执行情况。

PRPo : «Programme prérequis opérationnel (PRPo)» (ISO 22000) PRP identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et/ou de la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires dans le(s) produit(s) ou dans l'environnement de transformation. Equivalent à la notion de CP décrite dans l'IFS.

PRPo : “操作先决方案” (ISO 22000) 该方案可被定义为对产品本身或产品加工环境进行风险分析，以便减少食品安全风险隐患的产生及蔓延传播的可能性。这与 IFS（国际食品标准）对 CP (Control Point)的定义一致。

Viandes (Règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, I, I) : les parties comestibles des animaux y compris les abats et le sang.

肉类[(欧盟)第853/2004法规, 附录I, I, I]: 动物的可食用部分, 包括其内脏和血液。

5. Collecte des pieds et des oreilles dans les établissements agréés 已注册企业中猪脚和猪耳朵的采集工艺

5.1. Conditions générales 总则

– Les abattoirs agréés doivent respecter, outre les exigences reprises à l'annexe II, chapitre I du Règlement (CE) n° 852/2004, les exigences reprises à l'annexe III, section I, chapitres 2 et 5 du règlement (CE) n° 853/2004. Ces établissements disposent d'un plan d'autocontrôle basé sur les principes HACCP et sur le Règlement (CE) n° 2073/2005 sur les critères microbiologiques.

已注册的屠宰厂除了附则2, 摘取自(欧盟)N852/2004号规定的内容, 还需要注意遵守附则3第一章第2和第5节取自(欧盟)N853/2004号规定的内容。此外, 该类企业应该从HACCP原则出发并参照(欧盟)N2073/2005号规定关于微生物标准的规则制订自检方案。

– Dans chaque dossier d'agrément, les entreprises détaillent l'ensemble des mesures définies et appliquées. Cette partie du dossier s'appelle le PMS (plan de maîtrise sanitaire).

每份注册文件中, 企业应详细说明采取执行的卫生控制措施。该部分在文件中叫做PMS(卫生控制方案)。

Tous ces points font l'objet de contrôles réguliers par les vétérinaires inspecteurs de la DD(CS)PP.

以上所有内容均为DDPP兽医官的常规考核对象。

Le diagramme présenté (chapitre 5.3) est un diagramme de principe qui identifie l'ensemble des opérations effectuées dans le périmètre de cette procédure. Les étapes et leurs ordres peuvent varier selon l'organisation et les équipements des entreprises. Les opérations effectuées, à chaque étape, peuvent être selon les entreprises : soit regroupées en une seule étape, soit réparties sur plusieurs.

(5.3 章节)中描述的流程图从原则上示意了生产环节的所有操作。实际生产中, 因企业设备和组织结构的不同, 操作步骤及顺序可能有所调整。每个生产环节的诸多操作步骤, 有的厂家将其整合为一道工序, 有的将其分布在多道工序中。

5.2 Analyse des dangers et maîtrise des points critiques 风险分析及关键点控制

L'entreprise réalise l'analyse des dangers à chaque étape des opérations relatives à la collecte et au traitement des pieds et des oreilles. Un diagramme des flux est établi, il inclut le cas échéant les PRPo (操作先决方案) et les CCP aux étapes concernées.

企业应在猪脚和猪耳朵收集、加工操作的各环节进行风险分析。通过建立生产流程图表可以反映PRPo和CCP在各环节的情况。

Des procédures spécifiques de maîtrise des dangers physiques, chimiques, biologiques et allergènes, fondées sur les principes HACCP, sont mises en place, appliquées et maintenues.

对于物理的、化学的、微生物的和致敏性的风险，要依据HACCP原则设立特别防控程序，贯彻执行。

5.3 Descriptif de la production 生产说明

Tout au long du process, les programmes de pré-requis sont respectés (règles d'hygiène, sanitation des locaux et du matériel, conditions de manipulation des produits...). Pour une collecte hygiénique des pieds et des oreilles, l'infrastructure, le process et l'organisation opérationnelle de l'abattoir et de l'atelier de découpe sont adaptés comme suit.

处理过程应遵守操作先决方案（卫生标准、厂房和设备清洗消毒、产品操作条件等）。为确保猪脚和猪耳朵的卫生采集，屠宰企业和分切车间的基础设施、处理工艺以及组织运营模式需要符合以下标准：

1. Contrôle ante-mortem 屠宰前控制

Un tri de premier niveau est réalisé par les opérateurs habilités de l'abattoir selon les informations se trouvant sur le document d'accompagnement des porcs à l'abattoir et selon l'aspect visuel des animaux. Les informations sur la chaîne alimentaire ICA sont transmises aux services vétérinaires pour validation ou non de l'abattage des porcs.

屠宰企业的员工通过生猪情况跟踪书面材料和对动物状态的视觉观察做出初步筛选。官方兽医部门通过核查食品链信息判定生猪是否符合屠宰要求。

L'exploitant établit une procédure écrite dans laquelle les critères de l'entreprise sont établis.

厂商需要制订书面的企业执行标准，并包含以下几点：

Cette procédure comprend au moins les éléments suivants :

- Les lots sont correctement identifiés.
明确批次
- L'information sur la chaîne alimentaire en provenance de l'exploitation d'origine a été transmise dans les délais imposés et l'exploitant de l'abattoir a vérifié qu'elle était complète.
ICA信息完整、由养殖企业按时转交给屠宰企业
- Les lots ne proviennent pas d'une exploitation où des interdictions de mouvement ou des restrictions pour des raisons de santé publique ou de santé animale.
不使用因公众或动物健康原因而被禁运或受限的产品批次
- Les porcs sont propres.
猪是清洁的
- Les porcs sont en bonne santé, pour autant que le responsable puisse en juger.
猪是健康的，且表现出健康的状态
- Les porcs sont en état satisfaisant au regard du bien-être animal à l'arrivée à l'abattoir.
生猪运抵屠宰厂时状态良好

2. Contrôle sur la chaîne d'abattage 屠宰线控制

Chaque opérateur de la chaîne d'abattage est formé à son poste de travail. Un responsable contrôle l'ensemble du process pendant la période d'activité et pallie à toute dérive.

屠宰线上的每名工作人员要接受岗位培训。生产时有专人负责整体监控，出现错误及时处理。

3. La carcasse (pieds et oreilles compris) est inspectée par le service d'inspection de l'abattoir sur la chaîne d'abattage. Toute anomalie observée conduit à la consigne des carcasses et suite à une inspection de second niveau par le service d'inspection, les morceaux concernés par l'anomalie sont retirés de la carcasse et saisis selon la décision du service d'inspection. Le retrait est assuré par le service vétérinaire ou par un opérateur de l'abattoir sous la surveillance des services vétérinaires.

生猪胴体（包括猪脚和猪耳）在屠宰线上接受检疫部门的检查。发现任何异常均要暂扣，随后接受检验部门的二次检查，检验部门有权指示对不合格部分剔除并查封。剔除操作由官方兽医部门或者屠宰场员工在官方兽医部门监管下进行。

4. Les pieds et les oreilles restent attenants à la carcasse pendant la phase de réfrigération rapide. Les pieds avant réfrigérés sont séparés de la carcasse en sortie de réfrigération rapide, les têtes réfrigérées sont également retirées en parallèle. Les oreilles sont prélevées sur les têtes lors du process de désossage des têtes. Les pieds arrière sont retirés en atelier de découpe après affilage de la carcasse sur le tapis de découpe primaire. A ces étapes, les

produits sont triés visuellement par l'opérateur, celui-ci exclut les produits non conformes (propreté, présence résiduelle d'onglons et/ou de soies, présence de boucles d'identification ou de soies résiduelles sur les oreilles).

速冻阶段猪脚和猪耳与生猪胴体保持相连状态。速冻后猪前脚和猪头即从胴体上切除。猪耳朵在对猪头进行去骨操作阶段被切除。在分切车间流水线传送带上对生猪胴体进行初级分切时，将猪后脚切除。以上阶段，操作员通过观察品相对产品分级，并筛选出不合格产品（洁净程度、猪鬃和猪蹄甲残留、猪耳上识别环未摘除、猪耳上猪鬃毛残留）。

5. Les pieds (avant et arrière) et les oreilles coupées (visuellement conformes) sont recueillis dans des bacs propres séparés et identifiés selon les éléments de traçabilité interne.

猪脚（前脚和后脚）及切除的猪耳朵（视觉审查合格）分别置于洁净的槽子里，并根据厂家内部产品可追溯性方法编号。

6. Les pieds et les oreilles conformes sont orientés vers l'atelier de conditionnement. Ils sont conditionnés ou mis en bac, pesés, étiquetés. Les conditionnements sont conformes aux exigences requises pour les conditionnements entrant en contact avec les denrées alimentaires.

合格的猪脚和猪耳送往包装车间装箱、称重和贴标签。包装材料符合直接和食品接触类包装要求。

7. Chaque emballage est pourvu de la marque d'identification de l'atelier de conditionnement. Conformément aux exigences de la réglementation chinoise, deux étiquettes identiques sont apposées sur chaque carton : l'une à l'intérieur, l'autre à l'extérieur.

每个包装上要贴有包装车间编号。根据中国的法规要求，每个装箱要求两个标签，箱内和箱外各一个。

L'étiquetage reprend toutes les mentions réglementaires (en français, en anglais et en chinois) et notamment le numéro de lot permettant de retrouver tous les éléments de traçabilité du lot.

标签标示要包含法规要求标示的内容（法语、英语和中文），特别是产品批号。

Cet emballage comporte l'indication "destination finale : République Populaire de Chine ».

包装上要明确标示：“最终目的地：中华人民共和国”。

8. Les cartons de pieds et oreilles sont ensuite orientés vers les cellules de congélation.

Les cartons sont ensuite regroupés sur des palettes par type de produit et entreposés sous forme congelée dans un entrepôt frigorifique agréé ou bien dans la chambre de congélation de l'outil d'abattage et/ou de découpe. Durant tout le process, de l'abattoir jusqu'au dernier entrepôt de stockage, la traçabilité est assurée.

装箱后的猪脚和猪耳随后送往冷冻单元。

货箱随后按照类别归置于不同货架上，并于注册冷库或屠宰企业的冷库中储存。从屠宰厂到最终存储冷库，全过程确保产品的可追溯性。

9. Au moment de l'expédition, les éléments de traçabilité sont repris intégralement de manière à respecter les critères de pré-notification et établir le certificat sanitaire spécifique à l'exportation vers la République populaire de Chine. Les services vétérinaires vérifient les conditions de chargement des containers et valident le chargement par l'apposition d'un plomb sécurisé. Le numéro de ce plomb est repris sur le certificat sanitaire.

发货时，关于产品可追溯性的信息均要被标注，以便遵守电子申报的要求及开具符合中华人民共和国特殊要求的卫生证书。集装箱装箱过程由官方兽医部门监督，认定合格后加盖防伪铅封。卫生证书上标明此铅封号。

5.4 Fiche technique produit 产品技术证书

L'entreprise dispose d'une fiche technique produit où figurent les éléments suivants :

- Définition du produit + photo
- Définition du conditionnement
- Précautions d'entreposage = température de stockage
- Durée de conservation = Date Limite d'Utilisation Optimale

企业的产品技术证书应包含以下内容：

- 产品说明+照片
- 包装说明
- 贮存条件=存放温度
- 保质期=最佳品尝期限

5.5 Plan de contrôle analytique 微生物检测方案

Outre le plan de contrôle microbiologique des carcasses effectué selon le règlement européen 2073/2005 (cf annexe 1), les établissements ont mis en place des plans de contrôle spécifiques sur les produits issus de ces carcasses. Les plans d'échantillonnage et les types de prélèvements sont construits en fonction de l'analyse de risques. Ainsi, pour les pieds et les oreilles, la vérification porte sur l'absence de germes pathogènes (Salmonelles et Listeria monocytogenes) (cf annexe 2).

除了根据欧盟2073/2005规定（附录1）对生猪胴体进行微生物检测，企业还会对生猪胴体的产品进行其它专项检测。抽样计划和抽样样本类型由风险分析决定。事实上，对猪脚和猪耳朵的检测重点，在于其存在的致病菌（沙门氏菌和单核细胞增生李斯特氏菌）（见附录2）。

Tout résultat non conforme conduit à une analyse des causes et à la mise en place d'actions correctives pouvant entraîner une révision du process.

所有不符合标准的，均要分析原因并进行整改，甚至修改工艺。

Conformément aux plans de contrôles nationaux sur les contaminants, les services vétérinaires procèdent à l'échantillonnage ciblés des produits pour garantir que les niveaux de résidus médicamenteux, pesticides, métaux lourds et autres substances toxiques ou nuisibles sont inférieurs aux limites maximales de résidus autorisés par les réglementations européenne et chinoise.

按照国家对污染物的管制计划，官方兽医部门有针对性的产品抽样，以确保药物残留、农药、重金属和其他有毒有害物质的含量均低于欧洲和中国的法规允许的最大残留限量。

6. Expertise vétérinaire 官方兽医检查

a) Inspection ante-mortem 宰前检查

L'inspection ante-mortem valide ou non le lot et/ou les animaux sélectionnés par les opérateurs chargés de la réception des animaux en fonction du premier tri et des données ICA. Le premier tri ne doit pas porter préjudice à l'inspection ante-mortem effectuée par le vétérinaire officiel de la DD(CS)PP. En fonction des décisions du Vétérinaire Officiel, l'abattage du lot peut être différé dans le temps ou certains animaux présentant des anomalies majeures peuvent être euthanasiés (sous-produits de catégorie 2).

负责动物接收的工作人员在ICA的基础上对动物进行初选，宰前检查对这一初选结果进行审核。初选不得妨碍DDPP的兽医官开展宰前检查工作。兽医官有权决定延缓牲畜屠宰时间，或者对有些表现异常的动物屠宰并销毁（第2类副产品）。

b) Inspection post-mortem 宰后检查

En vue d'une inspection efficace dans le respect des règles d'hygiène, le Vétérinaire Officiel organise l'inspection post-mortem en tenant compte de l'évaluation ante mortem.

兽医官结合宰前检查评估结果，开展有效的、符合卫生标准的宰后检查。

Chaque carcasse est inspectée par les agents des services vétérinaires sur la chaîne d'abattage (inspection de premier niveau). En cas d'anomalie détectée, les carcasses sont repérées pour être orientées vers la zone de consigne dans l'objectif d'un contrôle de second niveau. Les morceaux concernés par l'anomalie sont retirés de la carcasse et saisis selon la décision du service d'inspection. Le retrait est assuré par un opérateur de l'abattoir sous la surveillance des services vétérinaires. En cas de saisie totale des carcasses (inspection de 3ème niveau par le Vétérinaire Officiel) et quel que soit le motif de saisie, les pieds et les oreilles faisant partie intégrante de la carcasse, sont également saisis.

官方兽医部门有专人对屠宰线上的每条屠宰生猪胴体进行检查（第一级检查）。如果检测到异常，该屠体被标记并分选到暂扣区域等待第二级检查。检验部门有权指示对不合格部分剔除并查扣。剔除部分由屠宰场员工在官方兽医部门监管下处理。（经兽医第三级检查）胴体整体不合格被查扣时，无论因为何种理由查扣，猪脚和猪耳朵作为胴体组成部分，应予以查扣。

En fonction du motif de saisie, les carcasses/pieds/oreilles sont recueillies dans des bacs ou contenants spécifiques portant l'inscription « Catégorie 2 : sous-produits animaux non destinés à l'alimentation animale » ou « Catégorie 3 : sous-produits non destinés à la consommation humaine » (conformément à la législation en vigueur : Règlement (CE) n° 1069/2009).

根据查扣原因，屠体/猪脚/猪耳朵被收集在标有“第2类动物副产品，不适用于动物饲料”或“第3类副产品，不适用于人类消费”的特定容器或箱子里[根据现行（欧盟）1069/2009号法规]。

c) Inspection en atelier 车间检查

Les agents des services vétérinaires contrôlent le respect de la réglementation en abattoir et dans les ateliers de découpe et de conditionnement.

官方兽医部门监督屠宰场、分切车间和包装车间对相应管理条例的遵守情况。

Des inspections régulières sont réalisées selon les mini-grilles d'inspection édictées par la DGAL. Elles sont ensuite synthétisées sur un rapport d'inspection remis au directeur de l'établissement pour action. Des réunions de synthèse sont régulièrement réalisées avec le service d'inspection pour faire le point sur les éventuelles non conformités détectées et pour présenter les plans d'actions.

兽医参照DGAL颁布的检查指导手册进行定期检查。日常检查结果汇总成报告并递交给企业负责人以便其采取行动。企业定期同官方兽医部门召开总结会议，对检查中发现的不合格项及整改计划进行交流。

Annexe 1 : **Qualité microbiologique des carcasses (Règlement CE 2073/2005)**

附录 1: 胴体微生物标准 (欧盟2073/2005号法规)

Paramètres : Flore aérobie mésophile

Méthode d'analyse : ISO 4833

Limites d'acceptabilité : méthode destructive : $m=4 \log \text{ufc} / \text{cm}^2$, m est le log moyen quotidien des 5 échantillons ; $M=10m$, $n=1$, $c_1=1$ et $c_2=0$;

Résultat : $<m$ = satisfaisant ; entre m et M = acceptable ; $> M$ = insuffisant

参数: 嗜温好氧菌丛

分析方法: ISO4833

可接受限度: 破坏性方法: $m=4 \log \text{ufc} / \text{cm}^2$, m为每天5个样品的对数函数的平均值, $M = 10M$, $N = 1$, $C_1 = 1$, $C_2 = 0$;

结果: $<m$ 良好; m和M之间的= 合格; $> M$ =差

Paramètres : Entérobactéries

Méthode d'analyse : ISO 21525-2

Limites d'acceptabilité : méthode destructive : $m=2 \log \text{ufc} / \text{cm}^2$, log moyen quotidien des 5 échantillons $M=10m$, $n=1$, $c_1=1$ et $c_2=0$;

Résultat : $<m$ = satisfaisant ; entre m et M = acceptable ; $> M$ = insuffisant

参数: 肠杆菌科细菌

分析方法: ISO21525-2

可接受限度: 破坏性方法: $m=2 \log \text{ufc} / \text{cm}^2$, m为每天5个样品的对数函数的平均值, $M=10m$, $n=1$, $c_1=1$ et $c_2=0$;

结果: $<m$ 良好; m和M之间的= 合格; $> M$ =差

Paramètres : Salmonelles

Méthode d'analyse : EN/ISO 6579 ou méthode alternative validée

Limites d'acceptabilité : méthode non destructive : au plus 5 résultats positifs sur les 10 dernières semaines ; $c=5/(5 \times 10)$; méthode destructive : au plus 10 résultats positifs sur les 10 dernières semaines ; $c=10/(5 \times 10)$

参数: 沙门氏菌

分析方法: EN / ISO 6579或经验证的替代方法

可接受限度: 非破坏性方法: 过去的10周中最多5个阳性结果, $c=5/(5 \times 10)$; 破坏性的方法: 在过去的10周至多10个阳性结果, $c=10/(5 \times 10)$

Plan de contrôle :

- 5 carcasses prélevées le même jour, en faisant varier le jour de la semaine d'une session d'échantillonnage à l'autre

- 4 sites de prélèvement par carcasse pour les dénombrements : gorge, poitrine, longe, jambon

- Prélèvement destructif (cœur + surface): 5 cm² par site, épaisseur minimale de 2 mm

- Les 4 prélèvements composent un seul et même échantillon

- Prélèvement non destructif pour les salmonelles: 100 cm² par site prélevé

控制方案:

- 同一天内采集5个屠体, 每次采样选在一周之内不同的日子

- 每个屠体4个计数采样点: 喉咙, 前胸, 腰部, 大腿

- 破坏性采样 (内部+表面): 每个采样5 cm², 最小厚度为2mm

- 4个采样构成一个独立样品

- 沙门氏菌无损取样: 每个采样100 cm²

En cas de résultats "insuffisants", les mesures nécessaires d'amélioration sont prises.

如果结果是“差”, 应采取必要的改善措施。

Annexe 2 Qualité microbiologique des pieds et des oreilles
附录 2: 猪脚和猪耳朵的微生物标准

Le contrôle microbiologique des procédés est inclus dans le plan d'autocontrôle. Les critères microbiologiques suivants seront suivis :

微生物控制过程包含在自控方案内。执行微生物标准如下：

Paramètres : Salmonelles

Méthode d'analyse : EN/ISO 6579 ou méthode alternative validée

Limites d'acceptabilité : absence dans 10g de produit

参数：沙门氏菌

分析方法：EN / ISO 6579或经验证的替代方法

可接受限度：10g产品中未检测到

Paramètres : Listeria monocytogenes

Méthode d'analyse : EN/ISO 11290-11 ou méthode alternative validée

Limites d'acceptabilité : absence dans 1g de produit

参数：单核细胞增生李斯特氏菌

分析方法：EN/ ISO11290-11或经验证的替代方法

可接受限度：1g产品中未检测到

Plan de contrôle :

- Prélèvement destructif (cœur + surface) : au moins 2 g pour les analyses en pool, les prélèvements doivent privilégier autant que possible la surface

- La fréquence d'échantillonnage est mensuelle.

控制方案：

- 破坏性采样（内部+表面）：至少2克用于分析，样品最好尽可能取自表面

- 采样频率为每月一次。

En cas de résultats "insuffisants", les mesures nécessaires d'amélioration sont prises.

如果结果是“差”，应采取必要的改善措施。