

**Points à examiner par des inspecteurs russes  
pendant l'inspection des entreprises de traitement de la viande**

**1. Questions d'ordre général**

<p>1.1. Présence dans l'entreprise des textes des normes et exigences russes concernant la production exportée ; comment et dans quelle mesure ceux-ci ont été communiqués (traduction dans la langue du pays visité ; liste des documents).</p>
<p>1.2. La commission de l'organisme compétent a-t-elle visité cette entreprise (<i>de production de viande porcine ou de volaille</i>) avant l'envoi des listes de synthèse en Fédération de Russie et celle-ci garantit-elle l'application totale des exigences russes (preuve documentaire de la visite et de la mise en application des exigences russes) ? Quel est le niveau de l'organisme compétent (central, régional, départemental ou vétérinaire gouvernemental travaillant dans l'entreprise).</p>
<p>1.3. Caractéristiques épizootiques de la zone. Mise en place de mesures anti épizootiques dans les fermes de la zone des fournisseurs.</p>
<p>1.4. Présence des documents d'accompagnement des animaux destinés à l'abattage.</p>
<p>1.5. Organisation et réalisation de l'identification : depuis l'abattage des animaux jusqu'à la mise en vente de la production (à partir de la chambre froide).</p>

## **2. Terrain et aménagement**

2.1. État du terrain et des voies d'acheminement.
2.2. État des locaux de production et des locaux auxiliaires.
2.3. Alimentation en eau de l'entreprise. Contrôle de la qualité et de la sécurité de l'eau utilisée dans les processus technologiques.
2.4. Présence d'une station d'épuration, performances de celle-ci, état des canalisations, contrôle de leur exploitation.
2.5. Éclairage, chauffage, ventilation et conditionnement de l'air.
2.6. Organisation et réalisation des mesures de désinfection, dératisation et désinsectisation.

## **3. Locaux de production et processus technologiques**

3.1. État vétérinaire et sanitaire du local où sont placés les animaux avant l'abattage (territoire, locaux, bouverie, etc.).
3.2. Procédure d'examen des animaux avant l'abattage (y compris thermométrie s'il y a lieu) au sein de l'entreprise d'abattage.

<p>3.3. Respect des exigences pendant les phases suivantes : abattage, saignée, traçage du cuir (il est impératif que la surface des carcasses ne soit pas souillée), extraction de la moelle épinière, extraction des abats.</p>
<p>3.4. Procédure de numérotation des têtes, des abats et des carcasses dans l'atelier d'abattage.</p>
<p>3.5. Procédure d'examen et d'expertise vétérinaire et sanitaire des têtes, des abats et des carcasses.</p>
<p>3.6. Système d'extraction, de collecte, d'identification et de destruction des produits à risque (pour les bovins).</p>
<p>3.7. Procédure de test de dépistage de la trichinellose après abattage. Déroulement de la procédure de test. Indiquer le pourcentage d'échantillons par rapport au nombre d'animaux abattues (pour les porcins).</p>

3.8. Contrôle de l'organisation et de l'application du traitement sanitaire des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers de viande.
3.9. Marquage vétérinaire.
3.10. Présence d'un atelier pour les produits préparés et contrôle de l'application des exigences vétérinaire-sanitaires lors du recyclage des chutes de production et de la fabrication de farine à base de viande et d'os.
3.11. Disposition des équipements technologiques dans les locaux de production. Respect du principe de non-convergence des circuits technologiques.
3.12. Présence d'une chambre froide isolée destinée au stockage de la viande exportée vers la Fédération de Russie ou d'un espace spécialement aménagé (désigné) à l'intérieur d'une chambre froide.
3.13. Respect des régimes thermiques dans les locaux de production et dans les chambres froides.

#### 4. Contrôle

4.1. Organisation et déroulement du contrôle du découpage de la viande lors du désossage et de l'emballage.
4.2. Système de contrôle de la température des produits alimentaires (étapes auxquelles il est effectué, enregistrement des données). Surveillance par les organismes officiels/compétents. Documentation émise. Personne responsable.
Systeme de détermination des intervalles de temps tolérés (d'après la documentation de l'HACCP) en cas de rupture de la chaîne du froid.
4.3. Organisation et déroulement du contrôle de la mise en commercialisation de la production finie.

4.4. Fréquence des contrôles par le laboratoire officiel et le laboratoire de l'entreprise (par filière : eau, matières premières, production, équipement frigorifique, qualité du nettoyage et de la désinfection des locaux et des équipements, etc.).	
4.5. Niveaux des facteurs microbiologiques pour la viande fraîche.	
4.6. Procédure de contrôle du niveau toléré pour les critères microbiologiques et déroulement de celle-ci :	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• par l'entreprise</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• par les organismes officiels/compétents</li> </ul>	
Établissements chargés des recherches :	
-laboratoire de l'entreprise	
-laboratoires privés	
-laboratoires gouvernementaux	
Les laboratoires privés, y compris celui de l'entreprise, doivent obligatoirement être officiellement accrédités.	

## **5. Fonctionnement du système d'autocontrôle au sein de l'entreprise (HACCP)**

5.1. Présence d'un système de contrôle de la sécurité de la production d'origine animale
5.2. Le système de gestion de la sécurité des produits alimentaires est systématiquement et régulièrement contrôlé sur place <ul style="list-style-type: none"><li>• par l'entreprise</li><li>• par l'organisme compétent</li></ul>
• 5.3. Respect des principes du système d'autocontrôle (HACCP) : <ul style="list-style-type: none"><li>• les risques potentiels sont définis pour chaque étape de la chaîne technologique</li></ul>
• les points critiques du contrôle sont identifiés pour chaque étape de la chaîne technologique
• les valeurs tolérées des paramètres dans les points critiques sont définies
• les points critiques du contrôle sont vérifiés
• le plan d'action pour les corrections est établi et appliqué
• les procédures d'enregistrement sont établies et appliquées

5.4. Respect du règlement du système HACCP au sein de l'entreprise :
– la fréquence de désinfection et de nettoyage de l'équipement est établie
– le rapport relatif à la sécurité des matériaux utilisés pour la construction ou la documentation des fournisseurs (la surface du sol et les murs ne contiennent pas de matériaux toxiques) est disponible
– la preuve documentée de la formation aux principes et exigences de la norme HACCP existe (ou la présence des instructions a été notée)
– les notes du contrôle effectué sur les entrepôts (formation des responsables des entrepôts) par les agents administratifs chargés du respect de la norme HACCP sont disponibles
– le personnel a été initié aux exigences en matière d'hygiène (liste signée et/ou constituée pendant la formation)
5.5. Initiation au système d'autocontrôle de l'entreprise (HACCP) des nouveaux employés. Déroulement de la formation sur le thème de l'hygiène (documentation)
5.6. Obligation pour les employés de l'entreprise de passer des examens médicaux, y compris analyses en laboratoire (attention particulière vis-à-vis des employés qui s'occupent des produits carnés destinés à l'alimentation)



5.7. Organisation et déroulement du contrôle, par les organismes officiels/compétents, du respect des exigences en matière d'hygiène personnelle par le personnel de l'entreprise
5.8. Modification du système d'autocontrôle (HACCP) et de la procédure d'enregistrement lors de l'introduction d'un nouveau produit, d'un nouvel équipement (ou atelier) ou d'une reconstruction

**6. Insuffisances constatées au sein de l'entreprise**

--

**7. En outre, l'inspection de l'entreprise a permis de constater :**

**8. Propositions**

**Normes d'hygiène relatives à la sécurité et à la valeur nutritionnelle des produits alimentaires (conformément aux règles et normes sanitaires SAN PIN UNION DOUANIERE 2.3.2.1078-01)**  
pour information des inspecteurs russes

	<b>viande des animaux d'abattage</b>	<b>sous-produits des animaux d'abattage</b>	<b>viande de volaille, mg/kg</b>	<b>sous-produits de volaille, mg/kg</b>
<b>• éléments toxiques (mg/kg) :</b>				
– plomb	0,5	0,6 (reins 1,0)	0,5	0,6
– arsenic	0,1	1,0	0,1	1,0
– cadmium	0,05	0,3 (reins 1,0)	0,05	0,3
– mercure	0,03	0,1 (reins 0,2)	0,03	0,1
<b>• antibiotiques (mg/kg) :</b>				
– chloramphénicol	Non toléré	Non toléré	Non toléré	Non toléré
– groupe de tétracyclines	Non toléré	Non toléré	Non toléré	Non toléré
– griséofulvine	Non toléré	Non toléré	Non toléré	Non toléré
– bacitracine,	Non toléré	Non toléré	Non toléré	Non toléré
<b>• pesticides (mg/kg) :</b>				
– hexachlorocyclohexane	0,1	0,1	0,1	0,1
– DDT et ses métabolites	0,1	0,1	0,1	0,1
<b>• dioxines (mg/kg) :</b>	0,000003 viande de bœuf, viande de mouton 0,000001 viande de porc	0,000006	0,000002	0,000006
<b>• radionucléides :</b>				
– césium-137 (Bq/kg)	160	160	180	180
– strontium-90 (Bq/kg)	50	50	80	80

• **critères microbiologiques :**

<u>Tous types de bêtes d'abattoir :</u>	<b>viande fraîche</b>	<b>viande réfrigérée</b>	<b>viande congelée</b>	<b>sous-produits congelés</b>
– Quantité de microorganismes aérobies mésophiles et de microorganismes anaérobies et facultatifs (CFU/g)	10	$1 \times 10^3$	$5 \times 10^5$	
– Colibacille (masse de produit (g) non tolérée)	1	0,1	0,001	
– Pathogènes, y compris <i>Salmonella</i> (masse de produit (g) non tolérée)	25	25	25	25

<u>Volaille :</u>	<b>carcasses et viande de volaille congelée</b>	<b>carcasses et viande de volaille congelée emballée</b>	<b>viande de volaille séparée mécaniquement en blocs</b>	<b>sous-produits, produits semi-préparés à base de sous-produits</b>
– Quantité de microorganismes aérobies mésophiles et microorganismes anaérobies et facultatifs (CFU/g)	$1 \times 10^5$	$5 \times 10^5$	$1 \times 10^6$	$1 \times 10^6$
– Colibacille (masse de produit (g) non tolérée)	1	0,1	0,001	
– Pathogènes, y compris <i>Salmonella</i> (masse de produit (g) non tolérée)	25	25	25	25