



Salmonelles

Salmonelles



- ▶ Produits à base de viande crue

- ▶ Mis en échantillon et contrôlés pour les salmonelles
 - Le taux de tests positifs des produits à base de viande crue d'un établissement ne doit pas dépasser ceux indiqués dans le tableau 2 :

Lors d'échantillonnages et de contrôle par le FSIS pour les salmonelles, tel que prescrits dans cette partie, le taux de tests positifs ne doit pas dépasser la norme de performance de diminution des agents pathogènes applicable au niveau national, telle qu'indiquée dans le tableau 2 :

Salmonelles



► *Mise en application*

- Le FSIS procédera à l'échantillonnage et à l'analyse des produits à base de viande crue dans un établissement individuel de façon inopinée
- La date et la fréquence de ces tests dépendront des précédents résultats de l'établissement et d'autres informations relatives à la performance de l'établissement.

Mise en application

Le FSIS procédera à l'échantillonnage et à l'analyse des produits à base de viande crue dans un établissement individuel de façon inopinée afin d'établir la prévalence des salmonelles dans ces produits et de s'assurer de la conformité avec la norme. La date et la fréquence de ces tests dépendront des précédents résultats de l'établissement et d'autres informations relatives à la performance de l'établissement. Dans un établissement fabriquant plus d'une catégorie de produits soumis à la norme de diminution des agents pathogènes, le FSIS peut procéder à l'échantillonnage de certaines ou de l'ensemble de ces catégories.

Salmonelles



TABLEAU 2—NORMES DE PERFORMANCE POUR LES SALMONELLES Catégorie de produits	Norme de performance (en pourcentage positif pour les salmonelles) ^a	Nombre d'échantillons analysés (n)	Nombre maximum de résultats positifs pour atteindre la norme (c)
Bouvillons/génisses.....	1 %	82	1
Vaches/taureaux.....	2,7 %	58	2
Boeuf haché.....	7,5 %	53	5
Porcs.....	8,7 %	55	6
Saucisse de porc fraîche.....	^b N/D	^b N/D	^b N/D

Salmonelles



- ▶ *Non-conformité et réponse de l'établissement*
- ▶ Lorsque le FSIS établit qu'un établissement n'a pas respecté la norme de performance :
 - **L'établissement doit engager une action immédiate afin de respecter cette norme.**

Non-conformité et réponse de l'établissement.

Lorsque le FSIS établit qu'un établissement n'a pas respecté la norme de performance :

- (i) L'établissement doit engager une action immédiate afin de respecter cette norme.
- (ii) Si lors de la prochaine série de tests de conformité sur le produit en question, l'établissement échoue à répondre à la norme de performance, il devra réévaluer son plan HACCP pour ce dernier et engager les actions correctives appropriées.
- (iii) Tout manquement par l'établissement à agir conformément au paragraphe (b) (3) (ii) de la présente partie, ou tout manquement à respecter cette norme lors de la troisième série consécutive de tests du FSIS pour ce produit, constitue un manquement à maintenir des conditions d'hygiène et un manquement à maintenir un plan HACCP adéquat pour ce produit, conformément à la partie 417 du présent chapitre, et conduira le FSIS à suspendre tout service d'inspection. Cette suspension restera en vigueur jusqu'à ce que l'établissement soumette à l'Administrateur du FSIS ou à son/sa mandataire des assurances écrites satisfaisantes détaillant l'action prise pour corriger le système HACCP et, le cas échéant, toute autre mesure prise par l'établissement pour réduire la prévalence des agents pathogènes.

Salmonelles



- Si lors de la prochaine série de tests de conformité sur le produit en question, l'établissement échoue à répondre à la norme de performance, il devra réévaluer son plan HACCP pour ce dernier et engager les actions correctives appropriées.

Non-conformité et réponse de l'établissement.

Lorsque le FSIS établit qu'un établissement n'a pas respecté la norme de performance :

- (i) L'établissement doit engager une action immédiate afin de respecter cette norme.
- (ii) Si lors de la prochaine série de tests de conformité sur le produit en question, l'établissement échoue à répondre à la norme de performance, il devra réévaluer son plan HACCP pour ce dernier et engager les actions correctives appropriées.
- (iii) Tout manquement par l'établissement à agir conformément au paragraphe (b) (3) (ii) de la présente partie, ou tout manquement à respecter cette norme lors de la troisième série consécutive de tests du FSIS pour ce produit, constitue un manquement à maintenir des conditions d'hygiène et un manquement à maintenir un plan HACCP adéquat pour ce produit, conformément à la partie 417 du présent chapitre, et conduira le FSIS à suspendre tout service d'inspection. Cette suspension restera en vigueur jusqu'à ce que l'établissement soumette à l'Administrateur du FSIS ou à son/sa mandataire des assurances écrites satisfaisantes détaillant l'action prise pour corriger le système HACCP et, le cas échéant, toute autre mesure prise par l'établissement pour réduire la prévalence des agents pathogènes.



Salmonelles

- Si un établissement échoue à une troisième série de tests,
 - ▶ Les inspecteurs du gouvernement auront toute autorité pour augmenter la fréquence de vérification des SSOP et documenter tout échec et tout problème d'hygiène.

Non-conformité et réponse de l'établissement.

Lorsque le FSIS établit qu'un établissement n'a pas respecté la norme de performance :

- (i) L'établissement doit engager une action immédiate afin de respecter cette norme.
- (ii) Si lors de la prochaine série de tests de conformité sur le produit en question, l'établissement échoue à répondre à la norme de performance, il devra réévaluer son plan HACCP pour ce dernier et engager les actions correctives appropriées.
- (iii) Tout manquement par l'établissement à agir conformément au paragraphe (b) (3) (ii) de la présente partie, ou tout manquement à respecter cette norme lors de la troisième série consécutive de tests du FSIS pour ce produit, constitue un manquement à maintenir des conditions d'hygiène et un manquement à maintenir un plan HACCP adéquat pour ce produit, conformément à la partie 417 du présent chapitre, et conduira le FSIS à suspendre tout service d'inspection. Cette suspension restera en vigueur jusqu'à ce que l'établissement soumette à l'Administrateur du FSIS ou à son/sa mandataire des assurances écrites satisfaisantes détaillant l'action prise pour corriger le système HACCP et, le cas échéant, toute autre mesure prise par l'établissement pour réduire la prévalence des agents pathogènes.



Questions



**Merci de votre
attention**