



Maisons-Alfort, le 6 mars 2008

AVIS

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à une demande de reconnaissance au titre des méthodes traditionnelles de dérogations portant sur la saignée, la plumaison complète et l'éviscération des volailles

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

1- Rappel de la saisine

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 15 novembre 2007 par la DGAI concernant une demande de reconnaissance au titre des méthodes traditionnelles de dérogations portant sur la saignée, la plumaison complète et l'éviscération des volailles.

2- Contexte de la demande d'avis

Les règlements constitutifs du paquet hygiène, entrés en application le 1^{er} janvier 2006, définissent les dispositions applicables à l'ensemble des exploitants du secteur alimentaire.

Concernant plus particulièrement le secteur de l'abattage des volailles et des lagomorphes, les dispositions spécifiques relatives aux conditions d'aménagement des établissements et à l'hygiène de l'abattage sont définies dans la section II de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004. En particulier le point 5 du chapitre IV de cette section dispose que « **l'étourdissement, la saignée, le dépouillement ou la plumaison, l'éviscération et autre habillage doivent être effectués sans retard indu de façon à éviter toute contamination des viandes** ». Le règlement (CE) n°1906/90 relatif aux normes de commercialisation des viandes de volailles et son règlement d'application (CE) n°1538/91 prévoient par ailleurs la possibilité que les volailles fassent l'objet d'une éviscération partielle.

Si ces dispositions sont directement applicables, l'article 10 du règlement (CE) n°853/2004 laisse toutefois la possibilité d'adopter des dispositions nationales qui les adaptent pour des circonstances particulières telles que les méthodes traditionnelles.

Les espèces concernées par la demande de dérogation au titre des méthodes traditionnelles sont nombreuses et les produits considérés sont :

- les volailles non saignées (« volailles au sang »),
- les volailles non plumées (« volailles parées »),
- les volailles non vidées (« volailles pleines »).

Selon la DGAI, les commentaires obtenus à l'issue de la consultation des DDSV sur ces pratiques montrent notamment que ces présentations sont extrêmement répandues, en particulier dans le domaine du traitement des espèces de volaille non domestiques et que les résultats d'analyses bactériologiques ne montrent pas de résultats défavorables.

27-31, avenue
du Général Leclerc
94701

Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

3. Méthode d'expertise

Les rapporteurs se sont appuyés sur les documents suivants :

– Avis de l’Afssa du 5 décembre 2007 relatif à une méthode de validation des durées de vie des produits avicoles et cunicoles, proposé par la Fédération des Industries Avicoles (saisine de l’Afssa 2007-SA-0228).

– Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

– Règlement (CE) n°1441/2007 du 5 décembre 2007 modifiant le Règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

– 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.

4- Argumentaire

4.1. Analyse des dangers sanitaires et mesures de surveillance

Les dangers ne sont pas tous identifiés (non mention du fait que les « volailles au sang » peuvent être soumises à la découpe et que la plumaison à la cire peut être source de contaminations).

Dans le cas de la plumaison à la cire, l’Afssa attire l’attention sur :

– Les températures de l’ordre de 75°C mesurées dans les bacs de cire en surfusion sont favorables à la survie de spores de *Clostridium perfringens* (Colin *et al.*, 1987).

– L’eau de refroidissement de la pellicule de cire dans laquelle sont trempées les carcasses peut être à l’origine d’une contamination par *Pseudomonas* (Colin *et al.*, 1987).

– Enfin, la « décortiqueuse » utilisée pour enlever mécaniquement la pellicule de cire peut elle-même être à l’origine d’une contamination de la peau des canards lorsque les doigts de caoutchouc de cette machine sont mal nettoyés et désinfectés (Colin *et al.*, 1987).

4.2. Validation des durées de vie des volailles traditionnelles

Les rédacteurs du document mentionnent à juste titre que les DLC des volailles traditionnelles sont variables selon l’espèce et les conditions de production. Ils indiquent qu’il est de la responsabilité de chaque opérateur de fixer une DLC et de vérifier régulièrement sa validité. Ils précisent que le texte de référence est le protocole de validation des durées de vie des produits avicoles et cunicoles de la FIA (Fédération des Industries Avicoles), protocole ayant reçu un avis favorable de l’Afssa le 5 décembre 2007 (saisine Afssa 2007-SA-0228)

Texte de référence de la FIA

Il indique que pour les « pièces entières, découpes avec peau, découpes sans peau, abats, préparation de viandes, produits à base de viandes crus et viandes hachées », la validation de la durée de vie s’appuie sur le dénombrement des germes de vieillissement suivants :

<i>Pseudomonas</i>	et	Flore lactique
Produits sous film/vrac		Produits sous vide/sous atmosphère
(n=5 et c=2)		(n=5 et c=2)
m : 10 ⁷		m : 10 ⁷
M : 10 ⁸		M : 10 ⁸

Les analyses sont réalisées sur des échantillons qui sont conservés à +4°C.

Le protocole de détermination des durées de vie comprend aussi une appréciation organoleptique après une conservation à +4°C pendant les 2/3 de la durée de vie puis à +8°C pendant 1/3 de la durée de vie.

Annexe « Exemples de résultats de tests de validation de la DLC » du dossier de l’Institut Technique de l’Aviculture (ITAVI)

Le document relatif aux présentations traditionnelles de volaille renvoie, pour la détermination de la DLC, à cette annexe constituée de 4 fiches d’analyses microbiologiques. Le tableau 1 indique les lacunes de ces 4 fiches par rapport aux recommandations de la FIA.

Tableau 1 : Mise en évidence de lacunes sur des tests de validation de la DLC, à partir d'exemples de résultats pour différents types de volailles, en se basant sur le protocole de la FIA

	Fiche 1 : caille	Fiche 2 : pigeonneau	Fiche 3 : filet de challandais au sang	Fiche 4 : cuisse de challandais au sang
Conditionnement	« sous barquette » : ce terme ne permet pas de déterminer quelle flore doit être dénombrée : <i>Pseudomonas</i> ou flore lactique.		« sous vide » : la flore lactique devrait être dénombrée.	« en vrac » : <i>Pseudomonas</i> devrait être dénombrée.
			Les analyses ont porté sur les dénombrements d' <i>Escherichia coli</i> , de Staphylocoque à coagulase positive et de <i>Clostridium perfringens</i> et sur la recherche de <i>Salmonella</i> .	
Limite « m »	relative à <i>Pseudomonas</i> , différente de celle indiquée dans le protocole de la FIA ($5 \cdot 10^7$ ufc/g)		/	/
Appréciation organoleptique	Aucune mention			
Température de conservation	/	à température variable (1/3 à 4°C puis 2/3 à 8°C) : la FIA propose le suivi des germes de vieillissement à 4°C.	Non indiquée	
Date d'analyse	/	/	Inférieure à la DLC	

4.3. Vérification de la validation de la durée de vie

Cette notion est indiquée sans aucune réflexion sur les modalités d'application.

En revanche, la FIA, dans son texte de référence, propose une évaluation statistique du plan de contrôle en fin de durée de vie du produit et les exigences suivantes :

- 60% des résultats doivent être inférieurs à 10^7 ufc/g.
- 100% des résultats doivent être inférieurs à 10^8 ufc/g.

Ces exigences justifiées ne sont pas reprises dans le dossier rédigé par l'ITAVI.

5. Conclusions

Compte tenu de l'absence de données sur l'échantillonnage de l'enquête menée par les DDSV (résultats plutôt satisfaisants mais sans référence) d'une part et de la non conformité des applications relatives à la validation de la durée de vie avec le protocole de la FIA d'autre part, l'Afssa n'est pas en mesure de statuer sur la demande de reconnaissance au titre des méthodes traditionnelles.

6. Référence bibliographique

Colin P., Salvat G., Allo J.C. 1987. Rapport d'étude sur la contamination microbiologique des carcasses de canards lors du processus d'abattage. Rapport final d'une étude réalisée à la demande du département des Côtes du Nord. Station Expérimentale d'Aviculture. BP 53 Beaucemaine 22440 Ploufragan.

7. Mots-clefs

Volailles, présentations traditionnelles, analyse des dangers, durées de vie

La Directrice Générale

Pascale BRIAND