



ELEVAGE

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques** : Clostridium botulinum, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Toxoplasma gondii, Ténia, Brucella, Mycobacterium tuberculosis
- **Risques de contamination** : Présence dans l'environnement (eau, sol, air, matériel, fourrage, végétaux).

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Déclaration** : toute activité doit être déclarée à la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).
- **Conditions d'installation et d'équipement** : respect 6+ de la marche en avant dans l'établissement avec deux secteurs, propre et souillé
- **Hygiène concernant le personnel** : lavage régulier des mains, blouse et coiffe obligatoire, interdiction de fumer
- **Hygiène du matériel et des locaux** : entretien des bâtiments d'élevage, limitation de l'accès aux personnes extérieures
- **Hygiène de l'alimentation animale**
- **Traitement des effluents**
- **Prophylaxie** (Brucella, Mycobactérium Tuberculosis) par le vétérinaire sanitaire
- **Vaccins préventifs** en conventionnel
- **Inspection de l'élevage ante mortem.**

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Auto-contrôle** : analyses microbiologiques de l'eau (l'eau de nettoyage des installations doit être potable)
- **Vêtements dédiés** au bâtiment d'élevage, qui ne sortent pas à l'extérieur
- **Surbottes** ou lavage des bottes avant de revenir sur le site de production



ABATTAGE

- Cette étape n'est pas du ressort de l'éleveur. L'abattoir respecte les principes HACCP pour prévenir les risques sanitaires



DÉCOUPE / TRANSFORMATION

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques** : Salmonella, Staphylococcus aureus, Yersinia enterocolitica.
- **Risques de contamination** : transmission à partir de matières premières contaminées et d'outils souillés.

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Inspection post mortem** : toutes les parties de l'animal doivent être soumises à une inspection après la mort.
- **Manipulation des viandes** interdite aux personnes susceptibles d'être contaminées
- **Formation obligatoire des employés** aux risques sanitaires pour toute personne manipulant la viande.
- **Hygiène du matériel** : nettoyage des surfaces et des ustensiles de travail (planches à découper, couteaux...).

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Visite médicale annuelle** du personnel manipulant la viande.
- **Lavage régulier des mains.**
- **Désinfection mensuelle des locaux.**



TRANSPORT / STOCKAGE

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques** : Staphylococcus aureus, Salmonella, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Campilobacters, Yersinia enterocolitica, Escherichia coli.
- **Risques de contamination** : rupture de la chaîne du froid.

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Transport.**
- **Vérification régulière** du camion frigorifique (de la chambre froide).
- **Registre de transport** pour tout transport de viande.
- **Autorisation du transporteur Type 1 et CAPTAV** (certificat d'aptitude professionnelle au transport d'animaux vivants) pour les transports > 65km et < 8h.
- **Autorisation du transporteur Type 2, CAPTAV, & agrément du véhicule** pour les transports au-delà de 8h.
- **Stockage.**
- **Entretien et nettoyage** du local de stockage (chambre froide, réfrigérateurs...).

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Attestation de conformité technique** (ATP) du véhicule réfrigéré, délivrée par le Cemafroid (non obligatoire dans un rayon de 80 km sans rupture de charge).
- **Conservation à +4°C** pour les morceaux de découpe.
- **Lavage des mains** ou utilisation de gants lors de la manipulation de la viande.
- **Enregistrement** des températures.



VENTE

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques** : Staphylococcus aureus, Salmonella, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Campilobacters, Yersinia enterocolitica, Escherichia coli.
- **Risques de contamination** : rupture de la chaîne du froid, insalubrité du lieu de vente, viande peu cuite.

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Responsabilité** : en cas de contamination alimentaire, l'exploitant qui transforme et vend des denrées alimentaires est le premier responsable.
- **Auto-contrôle** : analyses microbiologiques obligatoires des produits (Listeria, Salmonelles, E. Coli).
- **Nettoyage** régulier du lieu de vente.
- **Enregistrement** des températures pour surveiller les réfrigérateurs.
- **Etiquetage** des produits
- **Gestion d'alerte sanitaire** : retrait du marché d'une denrée alimentaire contaminée, en informant les autorités compétentes.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Auto-contrôle** : analyses microbiologiques des produits (FT/FL, Entérobactérié à 30°C, Pseudomonas). On recherchera la présence de Clostridium perfringens pour les plats cuisinés. Voir ici pour davantage d'informations (Chambre d'agriculture, 2019, p. 27-29).
- **Traçabilité** à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la vente.
- **Propreté** des habits, lavage régulier des mains, ne pas laisser les clients toucher la viande.





ELEVAGE ET TRAITE

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques** : Taux de cellules leucocytaires, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Bacillus cereus, Brucella, Enterobacter sakazakii, Campylobacter spp., Mycobacterium tuberculosis.
- **Risques de contamination** : Manque d'hygiène à la traite, présence dans l'environnement (eau, sol, air, matériel, fourrage, végétaux).

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Déclaration** : toute activité doit être déclarée à la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).
- **Formation obligatoire des employés** aux risques sanitaires pour toute personne travaillant en atelier de traite.
- **Conditions d'installation et d'équipement** : Respect de la marche en avant dans l'établissement avec deux secteurs, propre et souillé.
- **Hygiène concernant le personnel** : lavage régulier des mains, blouse et coiffe obligatoire, interdiction de fumer.
- **Hygiène du matériel et des locaux** : entretien des bâtiments d'élevage; nettoyage du tank à lait et de la machine à traire; limitation de l'accès aux personnes extérieures.
- **Hygiène de l'alimentation** : Exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.
- **Prophylaxie** (Brucella, Mycobactérium Tuberculosis) par le vétérinaire sanitaire.
- **Vaccins préventifs** en conventionnel.
- **Inspection de l'élevage.**
- **Lutte contre les nuisibles.**

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Auto-contrôle** : analyses microbiologiques de l'eau (l'eau de nettoyage des installations doit être potable).
- **Vêtements dédiés** au bâtiment d'élevage, qui ne sortent pas à l'extérieur.
- **Surbottes** ou lavage des bottes avant de revenir sur le site de production.



TRANSFORMATION

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques** : Salmonella, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, cellules leucocytaires.
- **Risques de contamination** : transmission à partir de matières premières contaminées et d'outils souillés.

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Manipulation** interdite aux personnes susceptibles d'être contaminées.
- **Formation obligatoire des employés** aux risques sanitaires pour toute personne travaillant en atelier de transformation.
- **Hygiène du matériel** : nettoyage des surfaces et des ustensiles de travail

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Auto-contrôle** : analyses microbiologiques de l'eau (l'eau de nettoyage des installations doit être potable).
- **Vêtements dédiés** au bâtiment d'élevage, qui ne sortent pas à l'extérieur
- **Surbottes** ou lavage des bottes avant de revenir sur le site de production



TRANSPORT/ STOCKAGE

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques** : Staphylococcus aureus, Salmonella, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Campylobacters, Escherichia coli.
- **Risques de contamination** : rupture de la chaîne du froid.

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Entretien et nettoyage** du local de stockage (chambre froide, réfrigérateurs...)

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Vérification régulière** de la température du camion.
- **Nettoyage régulier** de l'équipement et du matériel de stockage (chambre froide, étagères)
- **Lavage des mains** ou utilisation de gants lors de la manipulation des produits transformés
- **Enregistrement des températures.**



VENTE

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques** : Staphylococcus aureus, Salmonella, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, , Campylobacters, Escherichia coli
- **Risques de contamination** : rupture de la chaîne du froid, insalubrité du lieu de vente

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Responsabilité** : en cas de contamination alimentaire, l'exploitant qui transforme et vend des denrées alimentaires est le premier responsable
- **Auto-contrôle** (à la sortie de l'atelier de transformation) : analyses microbiologiques des produits (E.Coli, Salmonelles, Listeria, Staphyloques dorés).
- **Traçabilité** à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la vente.
- **Nettoyage** régulier du lieu de vente.
- **Enregistrement** des températures pour surveiller les réfrigérateurs.
- **Etiquetage des produits**
- **Gestion d'alerte sanitaire** : retrait du marché d'une denrée alimentaire contaminée, en informant les autorités compétentes.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Propreté des habits**, lavage régulier des mains.
- **Ne pas laisser les clients toucher les produits.**





ELEVAGE

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques:** Campylobacter jejuni, Chlamydiae aviaire, Clostridium botulinum, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Grippe aviaire, Pasteurellose, Salmonella, Tuberculose aviaire, Yersinia enterocolitica.
- **Risques de contamination :** Présence dans l'environnement (eau, sol, air, matériel, fourrage, végétaux), matériel d'élevage mal désinfecté.

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Déclaration :** toute activité doit être déclarée à la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations).
- **Conditions d'installation et d'équipement :** Respect de la marche en avant dans l'établissement avec deux secteurs, propre et souillé.
- **Hygiène concernant le personnel :** lavage régulier des mains, blouse et coiffe obligatoire, interdiction de fumer.
- **Hygiène du matériel et des locaux:** entretien des bâtiments d'élevage, mise en place de barrières sanitaires entre les élevages, limitation de l'accès aux personnes extérieures.
- **Hygiène de l'alimentation.**
- **Lutte contre les nuisibles.**
- **Traitement des effluents.**
- **Vaccins préventifs** en conventionnel.
- **Inspection de l'élevage ante mortem.**

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Vêtements dédiés** au bâtiment d'élevage, qui ne sortent pas à l'extérieur
- **Surbottes** ou lavage des bottes avant de revenir sur le site de production



ABATTAGE

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques :** Salmonella, Campylobacter.
- **Risques de contamination :** transmission au moment d'une éviscération, ou par l'aire d'équarissage.

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Déclaration :** L'abattoir doit être agréé, ou être déclaré auprès de la DDPP s'il ne l'est pas (cas des tueries)
- **Auto-contrôle :** Salmonella, Campylobacter.
- **Fréquence d'analyse** pour les abattoirs agréés abattant plus de 1000t/an : un échantillonnage/semaine; entre 500 & 1000t/an : un échantillonnage tous les 20 jours.
- **Formation** à l'hygiène des procédés d'abattage.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Vêtements** et chaussures dédiés à l'abattage.
- **Lavage** des mains avant et après avoir touché les volailles.
- **Désinfection** régulière des lieux et des outils après utilisation.
- **A NOTER :** les techniques d'abattage à la ferme (température d'échaudage > 60°C, chalumeau utilisé en finition) diminuent la présence de salmonelles et de campylobacter



DÉCOUPE / TRANSFORMATION

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques :** Salmonella, Staphylococcus aureus, Yersinia enterocolitica.
- **Risques de contamination :** transmission à partir de matières premières contaminées et d'outils souillés.

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Inspection post mortem :** toutes les parties de l'animal doivent être soumises à une inspection après la mort.
- **Séparation des ateliers** d'abattage de l'atelier de découpe et de transformation.
- **Auto-contrôle (en sortie d'atelier):** Salmonella.
- **Manipulation des viandes** interdite aux personnes susceptibles d'être contaminées
- **Formation obligatoire des employés** aux risques sanitaires pour toute personne manipulant la viande.
- **Hygiène du matériel :** nettoyage des surfaces et des ustensiles de travail (planches à découper, couteaux...).

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Visite médicale annuelle** du personnel manipulant la viande.
- **Lavage régulier des mains.**
- **Désinfection mensuelle des locaux.**



TRANSPORT / STOCKAGE

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques :** Staphylococcus aureus, Salmonella, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Campilobacters, Yersinia enterocolitica, Escherichia coli.
- **Risques de contamination :** rupture de la chaîne du froid.

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Transport.**
- **Vérification régulière** du camion frigorifique (de la chambre froide).
- **Registre de transport** pour tout transport de viande.
- **Autorisation du transporteur Type 1 et CAPTAV** (certificat d'aptitude professionnelle au transport d'animaux vivants) pour les transports > 65km et < 8h.
- **Autorisation du transporteur Type 2, CAPTAV, & agrément du véhicule** pour les transports au-delà de 8h.
- **Stockage.**
- **Entretien et nettoyage** du local de stockage (chambre froide, réfrigérateurs...).

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Attestation de conformité technique** (ATP) du véhicule réfrigéré, délivrée par le Cemafroid (non obligatoire dans un rayon de 80 km sans rupture de charge).
- **Conservation à +4°C** pour les morceaux de découpe.
- **Lavage des mains** ou utilisation de gants lors de la manipulation de la viande.
- **Enregistrement** des températures.



VENTE

RISQUES SANITAIRES

- **Dangers biologiques :** Staphylococcus aureus, Salmonella, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Campilobacters, Yersinia enterocolitica, Escherichia coli.
- **Risques de contamination :** rupture de la chaîne du froid, insalubrité du lieu de vente, viande peu cuite.

MESURES RÉGLEMENTAIRES

- **Responsabilité :** en cas de contamination alimentaire, l'exploitant qui transforme et vend des denrées alimentaires est le premier responsable.
- **Auto-contrôle :** analyses microbiologiques obligatoires des produits (Listeria, Salmonelles, E. Coli).
- **Nettoyage** régulier du lieu de vente.
- **Enregistrement** des températures pour surveiller les réfrigérateurs.
- **Etiquetage** des produits.
- **Gestion d'alerte sanitaire :** retrait du marché d'une denrée alimentaire contaminée, en informant les autorités compétentes.

BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

- **Auto-contrôle :** analyses microbiologiques des produits (FT/FL, Entérobactérie à 30°C, Pseudomonas). Ces analyses ne sont pas obligatoires. On recherchera la présence de Clostridium perfringens pour les plats cuisinés. Voir ici pour davantage d'informations (Chambre d'agriculture, 2019, p. 27-29).
- **Traçabilité** à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la vente.
- **Propreté** des habits, lavage régulier des mains, ne pas laisser les clients toucher la viande.

