

**Plan HACCP - PMIV :****Détection et retrait des carcasses présentant des défauts**

Les transformateurs opérant sous le PMIV doivent être reconnu en vertu du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA). Leur système HACCP reconnu doit englober la détection des défauts selon le plan HACCP/PMIV tel que décrit ci-après :

| PLAN HACCP - PMIV<br>Détection organoleptique des défauts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Étapes du procédé                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | N° du CCP/danger | Description du danger                                                                                                                                                                                                                                                                             | Limites critiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Procédures de surveillance                                                                                                                                                                                                                                                                     | Procédures de rectification                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Procédures de vérification                                                                                                                                                                          | Registres HACCP                                                                                                        |
| <p><b>Présélection</b><br/>Détection et retrait, avant l'éviscération, des carcasses manifestement condamnables (en vertu du PMIV, il n'y a pas d'activité de détection prévue après l'éviscération pour les carcasses manifestement condamnables fondée sur l'examen externe)</p> <p>Réf. : Politique du PMIV - sous-section 9.7</p>                                                                                     | CCP - 3B         | Détection et retrait inadéquats, par les détecteurs-carcasse accrédités, des carcasses présentant manifestement condamnables, qui pourraient contaminer la chaîne d'éviscération, représenter un danger pour la santé ou être perçues comme malsaines                                             | Chaque carcasse est examinée avant l'éviscération, et toutes les carcasses présentant les défauts spécifiés sont retirées de la chaîne d'éviscération. Pour obtenir un rendement équivalent à celui des inspecteurs de l'ACIA, l'établissement doit se conformer aux NQA applicables.                                                                                                    | Le CE surveille périodiquement (p. ex. , une fois l'heure) la détection des carcasses non conformes en observant les détecteurs-carcasse accrédités. Les détecteurs-cavité et les détecteurs-viscères (post-éviscération) tiennent le CE constamment informé des carcasses passées inaperçues. | S'il y a lieu, le CE prend les actions correctives requises, qu'il s'agisse de réduire la vitesse (p. ex. , de 10 % ), d'ajouter des employés sur la chaîne, etc. Le CE donne des directives ou une nouvelle formation aux détecteurs de défauts accrédités ou les remplace, et fait réaccréditer les employés au besoin. | Le CQ vérifie les registres et utilise les plans d'échantillonnage indexés par NQA pour l'inspection lot-par-lot (p. ex. , ISO 2859-1 - Règles d'échantillonnage pour les contrôles par attributs). | Registres du CE et du CQ<br><br>*Registres du gouv. tenus par le vétérinaire en chef et l'inspecteur de l'éviscération |
| <p><b>Détection des défauts de la cavité et des viscères</b><br/>Détection et retrait des carcasses présentant les défauts des viscères et/ou de la cavité spécifiés incluant celles qui doivent être retransformées hors chaîne, carcasses présentant des défauts importants de transformation et soupçonnées de présenter des défauts pathologiques généralisés.</p> <p>Réf. : politique du PMIV, sous-section 11.4</p> | CCP-5B           | Détection et retrait inadéquats, par les détecteurs-carcasse et/ou les détecteurs-cavité accrédités, des carcasses présentant des défauts des viscères et/ou de la cavité qui pourraient contaminer la chaîne d'éviscération, représenter un danger pour la santé ou être perçues comme malsaines | Toutes les carcasses sont examinées pour les défauts des viscères et de la cavité par des détecteurs-carcasse et/ou des détecteurs-cavité accrédités, et toutes les carcasses présentant les défauts spécifiés sont retirées de la chaîne d'éviscération. Pour obtenir un rendement équivalent à celui des inspecteurs de l'ACIA, l'établissement doit se conformer aux NQA applicables. | Le CE surveille périodiquement (p. ex. , 1 fois l'heure) les procédures utilisées par les détecteurs et leur aptitude à détecter les carcasses et les viscères non conformes en observant les détecteurs sur la chaîne.                                                                        | S'il y a lieu, le CE prend les mesures qui s'imposent, qu'il s'agisse de réduire la vitesse de la chaîne (p. ex. , de 10 % ) ou d'ajouter des employés, etc. Le CE donne des directives ou une nouvelle formation aux employés désignés ou les remplace.                                                                  | Le CQ vérifie les registres et utilise les plans d'échantillonnage indexés par NQA pour l'inspection lot-par-lot (ISO 2859-1 - Règles d'échantillonnage pour les contrôles par attributs).          | Registres du CE et du CQ<br><br>*Registres du gouv. tenus par le vétérinaire en chef et l'inspecteur hors chaîne       |

Gouv. : gouvernement ; CE : chef d'équipe ; MDM : Manuel des méthodes – Hygiène des viandes ; CQ : contrôleur de la qualité.

\*\* si des pathologies ou maladies non communes sont présents dans le lot, le vétérinaire en chef peut soumettre des échantillons pour histopathologie ou microbiologie, peut mettre à jour les formateurs de l'établissement, etc... ,

| PLAN HACCP - PMIV<br>Détection organoleptique des défauts                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Étapes du procédé                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | N° du CCP/danger | Description du danger                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Limites critiques                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Procédures de surveillance                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Procédures de rectification                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Procédures de vérification                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Registres HACCP                                                                                                        |
| <p><b>Parage sur la chaîne</b><br/>Enlèvement des défauts parables sur la chaîne (défauts parables sur la chaîne)</p> <p>Réf. : Normes relatives aux produits finis, Politique du PMIV, section 14 et annexe D</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                | CCP-5B           | Incapacité des employés désignés de l'établissement d'enlever convenablement les défauts parables, c.-à-d. de parer les défauts pathologiques localisés et de corriger les défauts d'habillage et/ou de transformation qui peuvent représenter un danger pour la santé ou être perçus comme malsains. | Tous les défauts parables (conformément aux normes relatives aux produits finis) sont enlevés par des employés désignés. Toutes les carcasses présentant des défauts qui ne peuvent pas être enlevés sur la chaîne sont retirées et retransformées hors chaîne (CCP-6B). Les carcasses prêtes à refroidir doivent subir des tests de conformité aux normes pré-refroidissement. | Le CE surveille périodiquement (p. ex. , une fois l'heure) la détection et l'enlèvement des défauts sur la chaîne en observant les pareurs sur la chaîne. Des employés accrédités surveillent (une fois l'heure) la conformité aux normes pré-refroidissement (défauts de transformation et de parage).              | S'il y a lieu, le CE prend les actions correctives requises, qu'il s'agisse de réduire la vitesse (p. ex. , de 10 % ) ou d'ajouter des employés, etc. Le CE donne des directives ou une nouvelle formation aux employés désignés ou les remplace. Selon les actions correctives prévues dans les normes relatives aux produits finis, les produits comprennent la retenue des produits non conformes sont retenus et retravaillés (s'il y a lieu). | Le CQ vérifie (une fois par jour) la conformité des produits aux normes relatives aux produits finis (transformation et habillage) avant et après refroidissement.                                                                                                                                                                                                                       | Registres du CE et du CQ.<br>Registres sur les vérifications de la conformité aux normes relatives aux produits finis. |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | *Surveillance par le gouv. : l'inspecteur de l'éviscération surveille continuellement la chaîne d'éviscération et avise le CE et le vétérinaire en chef de tout écart ou de toute perte de contrôle du procédé qu'il perçoit.                                                                                        | *Surveillance par le gouv. : l'inspecteur de l'éviscération surveille l'efficacité des procédures de rectification (y compris des vérifications ponctuelles des produits retravaillés) et informe le vétérinaire en chef et le CE des mesures jugées insatisfaisantes. Le vétérinaire en chef peut prendre d'autres mesures**.                                                                                                                     | *Surveillance par le gouv. : l'inspecteur de l'éviscération prélève des échantillons avant refroidissement (2 fois/quart de travail) pour assurer la conformité aux normes relatives aux produits finis. Il compare ses données avec les données horaires de l'exploitant et avise le CE et le vétérinaire en chef de tout écart ou de toute perte de contrôle du procédé qu'il perçoit. | *Registres du gouv. : tenus par le vétérinaire en chef et l'inspecteur de l'éviscération                               |
| <p><b>Retransformation et reconditionnement des carcasses</b><br/>Retransformation hors-chaîne ou sur la chaîne ou récupération hors-chaîne des carcasses présentant une contamination fécale ou récupération hors chaîne des carcasses dont les sacs aériens présentent des lésions d'aérosacculite ou parage hors- chaîne des carcasses présentant d'importants défauts pathologiques et défauts de transformation tels que des lésions de cellulite de grandes dimensions.</p> <p>Réf. : Chapitre 4 du MDM</p> | CCP-6B           | Incapacité des employés désignés de l'établissement d'enlever convenablement les défauts parables, c.-à-d. de parer les défauts pathologiques localisés et de corriger les défauts d'habillage et/ou de transformation qui peuvent représenter un danger pour la santé ou être perçus comme malsains. | Tous les défauts parables (conformément aux normes relatives aux produits finis) sont enlevés par des employés désignés. Tolérance zéro pour la contamination fécale identifiable sur les carcasses retransformées ou les produits récupérés.                                                                                                                                   | Le CE surveille périodiquement (p. ex. , une fois l'heure) l'enlèvement des défauts hors chaîne conformément aux exigences de la norme relative aux produits finis en observant les pareurs. Un employé désigné effectue des tests sur les produits récupérés e /ou les carcasses retransformées ou reconditionnées. | Le CE prend les actions correctives requises, par ex. , ajouter des employés sur la chaîne. Le CE donne des directives ou une nouvelle formation aux pareurs sur la chaîne ou les remplace, etc. Les produits prêts à refroidir non conformes sont retenus et retravaillés.                                                                                                                                                                        | Le CQ vérifie (une fois par jour) les activités de retransformation et de reconditionnement, conformément aux exigences des normes relatives aux produits finis.                                                                                                                                                                                                                         | Registres du CE et du CQ. Registres sur les tests tenus par des employés désignés.                                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | *Surveillance par le gouv. : l'inspecteur de l'éviscération surveille continuellement la chaîne de retransformation et les carcasses reconditionnées et tient le CE et le vétérinaire en chef informés de tout écart ou de toute perte de contrôle du procédé qu'il perçoit.                                         | *Surveillance par le gouv. : l'inspecteur de l'éviscération surveille l'efficacité des procédures de rectification et informe le vétérinaire en chef et le CE des mesures jugées insatisfaisantes. Le vétérinaire en chef peut proposer d'autres mesures.                                                                                                                                                                                          | *Surveillance par le gouv. : l'inspecteur de l'éviscération prélève des échantillons avant le refroidissement (2 fois/quart de travail) pour vérifier le respect des normes relatives aux produits finis, et compare ses résultats avec les données horaires de l'exploitant.                                                                                                            | *Registres du gouv. tenus par le vétérinaire en chef et l'inspecteur de l'éviscération.                                |

Gouv. : gouvernement ; CE : chef d'équipe ; MDM : Manuel des méthodes – Hygiène des viandes ; CQ : contrôleur de la qualité.

\*\* y compris l'interruption des opérations au besoin (arrêt de l'accrochage des oiseaux vivants, recommandation à l'effet de la révocation ou de la suspension de l'agrément.