
Modes opératoires d'abattage des porcs

Operating procedures of pig slaughtering

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

ISO 23781:2021

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/300396ea-2102-4999-897f-c2f5315f3a31/iso-23781-2021>



iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

ISO 23781:2021

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/300396ea-2102-4999-897f-c2f5315f3a31/iso-23781-2021>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2021

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Exigences de pré-abattage	1
5 Modes opératoires et exigences d'abattage	2
5.1 Immobilisation	2
5.2 Étourdissement	2
5.2.1 Méthodes d'étourdissement	2
5.2.2 Exigences pour un étourdissement efficace	2
5.3 Saignée	3
5.4 Échaudage et épilation	3
5.5 Accrochage	3
5.6 Préséchage	4
5.7 Flambage	4
5.8 Nettoyage et polissage	4
5.9 Détourage du rectum	4
5.10 Éviscération	4
5.11 Fente	5
5.12 Retrait de la tête et des pieds	5
5.12.1 Retrait de la tête	5
5.12.2 Retrait des pieds	5
5.13 Parage	5
5.14 Inspection	5
5.15 Réfrigération	5
5.16 Congélation	5
6 Stockage	5
7 Autres exigences	6
Bibliographie	7

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 6, *Viandes, volailles, poissons, œufs et leurs produits dérivés*.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/fr/members.html.

Modes opératoires d'abattage des porcs

1 Domaine d'application

Le présent document spécifie les exigences de pré-abattage, les modes opératoires et les exigences d'abattage des porcs, de stockage et d'autres exigences.

Le présent document est applicable au processus d'abattage des porcs. Pour certaines catégories de porcs (par exemple porcelets, porcs reproducteurs), d'autres modes opératoires d'abattage peuvent être appliqués.

2 Références normatives

Les documents suivants sont cités dans le texte de sorte qu'ils constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

CAC/RCP 58-2005, *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande*

CXC 1-1969, *Principes généraux d'hygiène alimentaire*

Office international des épizooties, Code sanitaire pour les animaux terrestres (OIE TAHC), 2021

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions suivants s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <http://www.electropedia.org/>

3.1

corps du porc

corps après étourdissement et saignée du porc

3.2

inspection

<abattage et étapes du processus> inspections ante et post-mortem destinées à maîtriser les risques pour la santé animale, le bien-être animal et la santé publique

3.3

demi-carcasse de porc

porc avec ou sans peau obtenu en sciant (fendant) la carcasse de porc dans le sens de la longueur le long de la ligne médiane de la colonne vertébrale en deux moitiés

4 Exigences de pré-abattage

4.1 Dès que possible, il convient que les abattoirs effectuent une analyse destinée à l'élaboration d'un plan de gestion du bien-être animal pour tous les modes opératoires d'abattage des porcs conformément

à l'ISO/TS 34700:2016, permettant de faciliter la mise en œuvre de normes sur le bien-être animal du secteur public ou privé qui respectent au moins les exigences de l'OIE TAHC.

4.2 Seuls des porcs en bonne santé, propres et correctement identifiés doivent être présentés à l'abattage. Il convient de prêter une attention particulière aux délais de déchargement des animaux. Pour chaque lot de porcs, il convient que l'abattoir collecte et consigne les informations d'identification de la ferme d'élevage d'origine.

4.3 Le bien-être animal pendant les opérations de pré-abattage doit être conforme aux exigences d'abattage des animaux mentionnées aux chapitres 7.1 «Introduction aux recommandations relatives au bien-être animal» et 7.5 «Abattage des animaux» de l'OIE TAHC, 2021.

4.4 Les porcs destinés à l'abattage doivent pouvoir se reposer. Il convient qu'ils aient à leur disposition de l'eau potable dans le local de stabulation.

4.5 L'inspection ante-mortem doit être effectuée conformément au CAC/RCP 58-2005. Les porcs destinés à l'abattage doivent satisfaire à l'inspection.

4.6 Lorsqu'ils traversent les allées de l'abattoir, les porcs doivent être acheminés dans l'ordre, sans jamais être forcés.

4.7 La surface corporelle des porcs doit être visiblement propre et exempte de matières fécales et saletés en quantités excessives. Il est recommandé de procéder à un douchage des porcs sales avant de les étourdir.

5 Modes opératoires et exigences d'abattage

5.1 Immobilisation

Il convient que l'immobilisation facilite la mise en œuvre de la méthode d'étourdissement ou de saignée.

5.2 Étourdissement

5.2.1 Méthodes d'étourdissement

L'étourdissement électrique, l'étourdissement par injection de gaz ou l'étourdissement au pistolet à tige perforante captive doit être appliqué pour étourdir les porcs.

- a) Étourdissement électrique: un courant électrique doit être appliqué manuellement ou automatiquement au niveau de la tête, ou de la tête et du cœur, pour étourdir les porcs.
- b) Étourdissement par injection de gaz: les porcs doivent être acheminés dans une chambre, un tunnel ou un box rempli de dioxyde de carbone, de gaz inertes (tels que l'argon ou l'azote) ou un mélange de dioxyde de carbone et de gaz inertes pour l'étourdissement.
- c) Étourdissement au pistolet à tige perforante captive: placer le canon à angles droits par rapport à la partie avant de la tête de l'animal et appuyer sur la détente.

5.2.2 Exigences pour un étourdissement efficace

5.2.2.1 Après étourdissement, les porcs doivent être inconscients et le rester jusqu'à la fin de la saignée. Ils ne doivent pas être étourdis de façon répétée. Il convient de contrôler leur état d'inconscience à différents stades: immédiatement après étourdissement, juste avant le tranchage du cou et pendant la saignée.