

PROJET DE NORME INTERNATIONALE

ISO/DIS 23781

ISO/TC 34/SC 6

Secrétariat: SAC

Début de vote:
2020-11-24

Vote clos le:
2021-02-16

Modes opératoires d'abattage des porcs

Operating procedures of pig slaughtering

ICS: 65.020.30

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO/DIS 23781](#)

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

CE DOCUMENT EST UN PROJET DIFFUSÉ POUR OBSERVATIONS ET APPROBATION. IL EST DONC SUSCEPTIBLE DE MODIFICATION ET NE PEUT ÊTRE CITÉ COMME NORME INTERNATIONALE AVANT SA PUBLICATION EN TANT QUE TELLE.

OUTRE LE FAIT D'ÊTRE EXAMINÉS POUR ÉTABLIR S'ILS SONT ACCEPTABLES À DES FINS INDUSTRIELLES, TECHNOLOGIQUES ET COMMERCIALES, AINSI QUE DU POINT DE VUE DES UTILISATEURS, LES PROJETS DE NORMES INTERNATIONALES DOIVENT PARFOIS ÊTRE CONSIDÉRÉS DU POINT DE VUE DE LEUR POSSIBILITÉ DE DEVENIR DES NORMES POUVANT SERVIR DE RÉFÉRENCE DANS LA RÉGLEMENTATION NATIONALE.

LES DESTINATAIRES DU PRÉSENT PROJET SONT INVITÉS À PRÉSENTER, AVEC LEURS OBSERVATIONS, NOTIFICATION DES DROITS DE PROPRIÉTÉ DONT ILS AURAIENT ÉVENTUELLEMENT CONNAISSANCE ET À FOURNIR UNE DOCUMENTATION EXPLICATIVE.

Le présent document est distribué tel qu'il est parvenu du secrétariat du comité.



Numéro de référence
ISO/DIS 23781:2020(F)

© ISO 2020

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO/DIS 23781](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/300396ea-2102-4999-897f-c2f5315f3a31/iso-dis-23781)

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



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2020

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en oeuvre, 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, Geneva
Tél.: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Website: www.iso.org

Publié en Suisse

**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2021

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, 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, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
CP 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
copyright@iso.org
www.iso.org

Publié en Suisse

**iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)**ISO/DIS 23781

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

Sommaire	Page
Avant-propos.....	5
1 Domaine d’application	7
2 Références normatives	7
3 Termes et définitions	7
4 Exigences de pré-abattage	7
5 Modes opératoires et exigences d’abattage	8
5.1 Immobilisation	8
5.2 Il convient que l’immobilisation facilite la mise en œuvre de la méthode d’étourdissement ou de saignée. Étourdissement	8
5.2.1 Méthodes d’étourdissement	8
5.2.2 Exigences pour un abattage efficace	8
5.3 Saignée	9
5.4 Échaudage et épilation	9
5.5 Accrochage	9
5.6 Préséchage	9
5.7 Flambage	10
5.8 Nettoyage et polissage	10
5.9 Bondonnage	10
5.10 Éviscération	10
5.11 Fente	11
5.12 Retrait de la tête et des pieds	11
5.12.1 Retrait de la tête	11
5.12.2 Retrait des pieds	11
5.13 Parage	11
5.14 Inspection	11
5.15 Réfrigération	11
5.16 Congélation	11
6 Stockage	11
7 Autres exigences	12

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO/DIS 23781](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/300306/en-2102-4000-8976-c2f5315f3a31/iso-dis-23781)

standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/300306/en-2102-4000-8976-c2f5315f3a31/iso-dis-23781

[c2f5315f3a31/iso-dis-23781](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/300306/en-2102-4000-8976-c2f5315f3a31/iso-dis-23781)

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 appelée 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 rédigées 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, de la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute autre 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 le lien suivant : www.iso.org/iso/fr/avant-propos.html.

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.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO/DIS 23781

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

Modes opératoires d'abattage des porcs

1 Domaine d'application

La présente norme spécifie les termes et les définitions, les exigences de pré-abattage, les modes opératoires et les exigences d'abattage, de conservation et d'autres exigences.

La présente norme s'applique au processus d'abattage des porcs.

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, *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande*

Code sanitaire pour les animaux terrestres, Organisation mondiale de la santé animale (TAHC de l'OIE)

ISO/TS 34700:2016, *Gestion du bien-être animal — Exigences générales et orientations pour les organisations des filières alimentaires*

3 Termes et définitions

ISO/DIS 23781

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

3.1

carcasse du porc

désigne la carcasse restante après étourdissement et saignée du porc

3.2

inspection

dans le contexte de l'abattage et de la transformation des animaux, l'inspection désigne les opérations d'inspection 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

désigne le 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 Si possible, il convient que les abattoirs effectuent une analyse des écarts et qu'ils élaborent 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 le TAHC de l'OIE.

4.2 Les porcs destinés à l'abattage ne doivent présenter aucun problème sanitaire. Il convient de prêter une attention particulière aux délais de déchargement des animaux.

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 du *Code sanitaire pour les animaux terrestres*.

4.4 Les porcs destinés à l'abattage doivent pouvoir se reposer. Ils ne doivent pas être nourris pendant cette période. Il convient de les nourrir dans le local de stabulation si la durée entre le chargement et l'heure prévue de l'abattage dépasse 24 heures. 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. Les porcs destinés à l'abattage doivent réussir l'inspection.

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

4.7 La surface corporelle des porcs doit être visiblement exempte de matières fécales, saletés, etc. en quantités excessives.

5 Modes opératoires et exigences d'abattage

5.1 Immobilisation

iTeh STANDARD PREVIEW

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

5.2.1 Méthodes d'étourdissement

ISO/DIS 23781

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

Il convient d'appliquer l'étourdissement électrique, l'étourdissement par injection de gaz ou l'étourdissement au pistolet à tige perforante pour étourdir les porcs.

- Étourdissement électrique. Un courant électrique manuel ou automatique doit être appliqué au niveau de la tête et/ou du cœur pour étourdir les porcs.
- 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.
- Étourdissement au pistolet à tige perforante Placer le canon à angles droits par rapport à la partie avant de la tête de l'animal et appuyer sur le percuteur.

5.2.2 Exigences pour un abattage efficace

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

5.2.2.2 En cas d'étourdissement inefficace ou de reprise de conscience, il convient d'étourdir à nouveau les animaux immédiatement en utilisant un dispositif de secours.

5.2.2.3 Il convient de ne pas manipuler les porcs s'ils sont conscients ou s'ils risquent de reprendre conscience.

5.3 Saignée

5.3.1 Après étourdissement, les porcs doivent être immédiatement saignés. Il convient que la durée entre l'étourdissement et la saignée ne dépasse pas 30 s et ne soit pas inférieure à 15 s en cas d'étourdissement électrique au niveau de la tête uniquement.

5.3.2 Placer la pointe du couteau à environ 0,5 cm à 1 cm à droite du centre de la gorge et planter le couteau en direction du cœur. Faire ensuite une incision transversale et continuer de déplacer le couteau pour sectionner l'artère carotide et les veines jugulaires. Le cœur ne doit pas être perforé et l'œsophage et la trachée ne doivent pas être sectionnés. Il convient que la longueur de l'incision soit d'environ 5 cm. La durée de la saignée ne doit pas être inférieure à 5 min. Pendant l'opération de saignée, les porcs ne doivent pas s'étouffer avec leur sang ni présenter de congestion.

5.3.3 Il convient que la durée entre la saignée et le retrait des abats ne dépasse pas 30 min. Il convient que la durée entre la saignée et la prérefrigération ne dépasse pas 45 min.

5.4 Échaudage et épilation

5.4.1 De la vapeur ou de l'eau chaude doit être appliquée pour l'échaudage. La température et la durée d'échaudage doivent être réglées en fonction de la taille et la race des porcs ainsi que de la saison. Les méthodes d'échaudage sont les suivantes :

- a) Échaudage à la vapeur. Il convient de régler la température dans le tunnel d'échaudage à la vapeur entre 59 °C et 62 °C et la durée entre 6 min et 8 min.
- b) Échaudage à l'eau chaude. Il convient de régler la température de la cuve d'échaudage à l'eau chaude entre 58 °C et 63 °C et la durée entre 3 min et 6 min. Un dispositif de débordement et d'alimentation en eau propre doit être prévu. L'eau dans la cuve d'échaudage doit être remplacée tous les jours en fonction des conditions d'hygiène. Pendant l'échaudage, la carcasse du porc ne doit pas couler au fond et tout échaudage excessif ou incomplet doit être évité.

5.4.2 Un équipement d'épilation doit être utilisé pour l'épilation. Les soies présentes sur la carcasse du porc doivent être enlevées du mieux possible sans toutefois endommager ou gratter la peau après l'épilation.

5.5 Accrochage

5.5.1 Les deux pattes arrière des porcs doivent être soulevées et une perforation doit être effectuée de part et d'autre du jarret sans couper le ligament reliant le jarret au tibia. La longueur de l'incision peut être comprise entre 5 cm et 5 cm.

5.5.2 Après avoir accroché les pattes arrière, la carcasse du porc doit être soulevée et acheminée sur la chaîne de traitement des carcasses.

5.6 Préséchage

Il convient d'enlever à la main les soies restantes fixées à la surface de la carcasse, qui sont normalement arrachées pendant l'opération d'épilation, ainsi que l'eau présente sur la carcasse du porc, en utilisant une brosse ou un équipement de préséchage.