



Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux

RAPPORT DE SYNTHÈSE FINAL

Audit des contrôles officiels menés par les agents des DDPP ou des DDCSPP sur les processus mis en place par les exploitants d'abattoirs de bovins pour prévenir le risque *Escherichia coli* STEC (shigatoxin producing *E.coli*)

établi par

Philippe Nougayrède

Inspecteur général
de la santé publique vétérinaire
Auditeur coordonnateur du thème

Claude Rousseau

Inspecteur général
de la santé publique vétérinaire
Auditeur assesseur

Claire Gaudot

Inspecteur général
de la santé publique vétérinaire
Auditeur assesseur

Christophe Gibon

Inspecteur général
de la santé publique vétérinaire
Auditeur assesseur

Avec la participation de Viviane Moquay

Inspecteur général
de la santé publique vétérinaire
Auditeur junior

Membres de l'Unité d'audit sanitaire

juin 2014

CGAAER n°12145-99

Fiche CMAI : programme d'audit interne 2012 MAAF (cf annexe 1)

Référentiels de l'audit :

- Référentiel méthodologique : le manuel d'audit interne de l'unité d'audit sanitaire (UAS), version 3 du 18/11/2010 et le guide de l'audité (version 8 du 24/04/2013),
- Référentiel technique : les textes figurant à l'annexe 2
- Référentiel organisationnel : la norme NF EN ISO/CEI 17020 portant sur les «critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection».

<p>Modalités de diffusion :</p>	<p>DGAI : 2 ex. Vice-président du CGAAER : 1 ex. Président de la MMAI : 1 ex. Président de la 3^e section : 1 ex. Département mission CGAAER : 1 ex. Département qualité, formation et documentation CGAAER : 1 ex. Auteurs: 5 ex.</p>	
<p>Validation : Le 26 février 2014</p>	<p>Les auditeurs Philippe Nougayrède Claire Gaudot Claude Rousseau Christophe Gibon Viviane Moquay</p>	
<p>Supervision : Le 27 février 2014</p>	<p>Pour le responsable de l'UAS : Norbert Lucas</p>	
<p>Envoi du rapport de synthèse final provisoire : Le 05 mars 2014</p>	<p>Réception des commentaires et d'un projet de plan d'action : le 05 juin 2014</p>	<p>Diffusion du rapport de synthèse final : Le</p>

Sommaire

Résumé	6
Préambule	8
Sigles utilisés	9
Introduction	11
1. Cadre général	13
1.1. Commande du Comité ministériel d'audit interne (CMAI).....	13
1.2. Document de cadrage.....	13
1.3. Déroulement des audits.....	13
2. Audit en DDPP ou DDCSPP	14
2.1. Pilotage des contrôles officiels.....	14
2.1.1. Des effectifs globalement satisfaisants.....	14
2.1.2. Une compétence des agents à renforcer.....	15
2.1.2.1. Une formation initiale effective (au sens de la norme 17020).....	15
2.1.2.2. Une formation continue spécifique à développer.....	15
2.1.3. Une gestion et une animation des SVI à améliorer.....	16
2.1.4. Une supervision a minima	16
2.2. Mise en œuvre des contrôles officiels.....	17
2.2.1. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS).....	17
2.2.1.1. La connaissance du PMS.....	17
2.2.1.2. La pertinence du PMS.....	17
2.2.1.3. Le suivi de la mise à jour du PMS.....	18
2.2.2. La réalisation des inspections.....	18
2.2.2.1. Une inspection ante mortem (IAM) effective nécessitant un travail de formalisation et d'optimisation.....	18
2.2.2.2. Une gestion minimaliste des bovins sales	19
2.2.2.3. Une inspection des points prioritaires mal comprise.....	20
2.2.3. Des rapports d'inspection : utilisation et communication à améliorer.....	21
2.2.4. Le suivi et la gestion des suites données : de graves insuffisances constatées	22
3. Audit de l'administration centrale	23
3.1. Service de l'alimentation.....	23
3.2. Sous direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA), bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD).....	24
3.3. Réseau des référents nationaux abattoirs (RNA).....	26
3.4. Sous direction du pilotage, des ressources et des actions transversales (SDPRAT).....	26
3.5. Formulation des écarts (EC).....	27

4. Recommandations	29
4.1. Les grands principes de l'inspection rénovée « paquet hygiène » : un travail de pilotage indispensable pour une inspection en abattoir pertinente.....	29
4.2. Une révision de la NS DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 dans le respect de la réglementation communautaire.....	30
4.3. Une inspection permanente en abattoir : urgence à donner des instructions comminatoires pour une gestion des suites crédible et efficace.....	31
4.4. Le cahier de liaison : un rôle essentiel	32
4.5. L'IAM : importance d'une déclinaison en instruction locale	33
4.6. Une formation au management et à l'animation des VO en abattoir à systématiser.....	33
5. Synthèse des recommandations	34
Conclusion	36
Annexes	37
Annexe 1 : Fiche du comité ministériel d'audit interne	38
Annexe 2 : Lettre de cadrage	40
Annexe 3 : Synthèse des constats dans les DDPP ou DDCSPP	54
Annexe 4 : Entretiens à la DGAI : liste des personnes auditionnées	69
Annexe 5 : Présence réunion de restitution à la DGAI	70
Annexe 6 : Commentaires de la DGAI	71
Annexe 7 : Plan d'action de la DGAI	75

Résumé

Le comité ministériel d'audit interne (CMAI) du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt du 13 septembre 2012, a décidé de retenir, parmi les thèmes d'audit à conduire au cours de l'année 2013, le thème relatif aux contrôles officiels menés par les services de l'État sur les processus mis en place par les exploitants d'abattoirs de bovins pour prévenir le risque *Escherichia coli* STEC (shigatoxin producing *E.coli*), bactérie responsable du syndrome hémolytique et urémique sur les jeunes enfants ayant consommé de la viande hachée insuffisamment cuite, contaminée notamment à l'abattoir.

Un document de cadrage a été élaboré par les auditeurs désignés pour la réalisation de cette mission d'audit. Ce document a été envoyé pour validation au directeur de la direction générale de l'alimentation (DGAI) par un courrier en date du 28 février 2013.

Outre les objectifs, le référentiel, et des informations relatives à l'organisation pratique et à la méthodologie utilisée, la lettre de cadrage précisait l'échantillon des huit départements et des onze abattoirs retenus pour l'audit, selon les critères suivants : tonnage abattoir, classement sanitaire, statut privé ou public de l'abattoir, destination ou non des carcasses vers la fabrication de steaks hachés. Il a été également tenu compte de la pression d'audit programmée dans les départements pour l'année 2013.

La liste complète des départements et des abattoirs sélectionnés est présentée au chapitre 1.2 (document de cadrage) du présent rapport.

Les auditeurs ont constaté un certain nombre de points forts concernant plus particulièrement le pilotage dans les départements mais aussi d'importantes faiblesses du contrôle interne (tant au niveau départemental qu'au niveau central), illustrées par les écarts et les points d'amélioration formulés dans les rapports d'audit de sites et le présent rapport de synthèse.

Ces faiblesses, qui fragilisent le dispositif des contrôles officiels en abattoir, amènent les auditeurs à considérer que ces contrôles officiels, tels qu'ils ont été observés dans la plupart des sites audités, ne permettent pas d'avoir une appréciation suffisamment précise de la qualité des processus mis en place par les professionnels pour prévenir le risque *E.coli* STEC, et donc ne permettent pas de conclure avec une assurance raisonnable que la maîtrise du risque est optimale.

En conséquence, afin d'accroître notablement la pertinence et l'efficacité des contrôles officiels, les auditeurs formulent six recommandations.

Les trois premières, de nature politique et stratégique, doivent être mises en œuvre en urgence. Il s'agit de redéfinir sous forme d'instructions et de formations, pour les agents en abattoir, les bases de l'inspection, notamment l'évaluation et le contrôle du respect du plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'exploitant et de (re)donner des instructions précises et fermes aux services pour une mise en œuvre efficace des suites données aux inspections. Par ailleurs, il convient de revoir rapidement les instructions concernant le traitement des animaux saisis à l'abattoir et de reconsidérer l'implication des services de l'État dans l'application d'un accord interprofessionnel n'ayant aucune valeur réglementaire.

Les trois autres recommandations, de nature plus opérationnelle et technique, sont a priori plus simples à mettre en œuvre. Elles portent essentiellement sur la nécessité de rappeler le statut du cahier de liaison et de souligner son rôle essentiel dans les abattoirs, établissements où l'inspection vétérinaire est permanente, et sur l'importance de la déclinaison locale des modalités de l'inspection *ante mortem* (IAM) y inclus l'intérêt de généraliser un lien informatique entre les postes de l'IAM et de l'inspection *post mortem* (IPM). Toutefois, ces dernières recommandations techniques n'auront un impact fort sur la qualité des contrôles officiels que si l'administration centrale inclut dans la formation des vétérinaires officiels l'aspect « animation d'équipe et communication » complétant leur mission, en sus de son aspect technique « métier ».

L'amélioration attendue du processus des contrôles par des suites appropriées données aux recommandations préconisées devrait permettre d'optimiser la gestion du risque par les professionnels, et, par conséquent, de progresser de façon significative dans la prévention du risque *E.coli* STEC.

Mots clés : audit, *Escherichia coli* STEC, syndrome hémolytique et urémique, abattoir de bovins, processus, plan de maîtrise sanitaire, direction départementale de la protection des populations (DDPP), direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP), direction générale de l'alimentation (DGAI)

Préambule

Par circulaire du 30 juin 2011, le Premier ministre a demandé que chaque administration se dote d'une mission ministérielle d'audit interne (MMAI). Au ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF), le dispositif correspondant a été défini par l'arrêté ministériel du 8 novembre 2011 et la fonction de MMAI est exercée par la mission d'inspection générale et d'audit (MIGA) du conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER).

Les audits conduits à ce titre par l'unité d'audit sanitaire (UAS), faisant partie de la MIGA, permettent également à la direction générale de l'alimentation (DGAI) de s'assurer, conformément au règlement (CE) n° 882/2004 relatif aux contrôles officiels, que les objectifs techniques fixés par la réglementation communautaire en matière de santé publique vétérinaire et phytosanitaire sont bien atteints.

Chaque structure départementale auditée a été pleinement informée de l'objectif de cet audit, de ses modalités de conduite, des suites qui pouvaient lui être données ainsi que des droits et devoirs des auditeurs et des audités par l'envoi, préalablement à l'audit, du guide de l'audit et par la présentation qui a été faite par les auditeurs en réunion d'ouverture d'audit.

Les constats exprimés par les auditeurs correspondent à une terminologie précise présentée dans le tableau ci-dessous :

Types	Caractéristiques
Écart	non conformité par rapport à un point des référentiels
Point d'amélioration	défaut de performance par rapport à un point du dispositif audité
Point de conformité	conformité par rapport à un point essentiel des référentiels
Point capitalisable	bonne pratique professionnelle transférable (performance)

Sigles utilisés

Anses	Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
AO	auxiliaire officiel
BEAD	bureau des établissements d'abattage et de découpe
CGAAER	conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux
CMAI	comité ministériel d'audit interne
CODIR	comité de direction
CRAQ	correspondant régional assurance qualité
DD(CS)PP	direction départementale (de la cohésion sociale et) de la protection des populations
DGAI	direction générale de l'alimentation ou directeur général de l'alimentation
DLC	date limite de consommation
DO	dotation d'objectif
DRAAF	direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
<i>E.coli</i>	<i>Escherichia coli</i>
EC	écart
ENSV	école nationale des services vétérinaires
ETP	équivalent temps plein
GBPH	guide de bonnes pratiques d'hygiène
IAM	inspection <i>ante mortem</i>
ICA	information sur la chaîne alimentaire
IPM	inspection <i>post mortem</i>
LNR	laboratoire national de référence
MAAF	ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
MIGA	mission d'inspection générale et d'audit
MIN	marché d'intérêt national
NC	non conformité
NS	note de service
OS	ordre de service
PA	point d'amélioration
PMS	plan de maîtrise sanitaire
PNI	plan national d'inspections
RAI	référentiel d'audit interne
RCI	référentiel de contrôle interne

RNA	référent national abattoir
RQ	responsable qualité
SDSSA	sous direction de la sécurité sanitaire des aliments
SHU	syndrome hémolytique et urémique
SRAL	service régional de l'alimentation
STEC	<i>shigatoxin producing E.coli</i>
SVI	service vétérinaire d'inspection
UAS	unité d'audit sanitaire
VO	vétérinaire officiel

Introduction

Certaines souches d'*Escherichia coli*, bactéries intestinales dont les bovins sont les principaux réservoirs, produisent des toxines appelées shigatoxines. Ces toxines sont principalement impliquées dans la survenue du syndrome hémolytique et urémique (SHU) de l'enfant dont la létalité varie de 3 à 5%, un tiers des enfants atteints conservant des séquelles rénales à long terme. La consommation de viande de bœuf, notamment hachée et insuffisamment cuite, souillée à l'abattoir, est souvent à l'origine de l'infection.

Dans ce contexte, les conditions d'hygiène lors de l'abattage des bovins sont fondamentales, pour prévenir la contamination d'origine fécale des carcasses. Le risque inhérent à ce type de danger bactériologique est à la fois sanitaire, médiatique et économique.

La responsabilité de la maîtrise du risque sanitaire incombe au professionnel qui doit prendre en compte ce risque dans l'élaboration et l'application de son plan de maîtrise sanitaire (PMS). Les agents de l'État, chargés du contrôle de l'application par les professionnels des réglementations en matière de sécurité sanitaire des aliments, doivent, en particulier, s'assurer de la pertinence des dispositions du PMS et de leurs réelles applications.

La mission d'audit a porté sur les contrôles officiels menés par les agents des directions départementales de la protection des populations (DDPP) ou des directions départementales de la cohésion sociale et de la protection des populations (DDCSPP) sur les processus mis en place par les exploitants d'abattoirs de bovins pour prévenir le risque *Escherichia coli* STEC (shigatoxin producing *E.coli*). La mission était composée de quatre auditeurs seniors et un auditeur junior de l'unité d'audit sanitaire (UAS) de la mission d'inspection générale et d'audit (MIGA). Les investigations ont concerné le niveau national [direction générale de l'alimentation (DGAI)] pour évaluer les instructions nationales ainsi que le niveau local [DD(CS)PP et abattoirs] pour évaluer la mise en œuvre de ces instructions, leur efficacité ainsi que l'efficacité des services.

Ce rapport de synthèse s'articule autour de quatre chapitres principaux : le premier « cadre général » concerne la méthodologie de l'audit, le deuxième « audit en DDPP ou DDCSPP » correspond à la synthèse des audits réalisés dans les directions départementales et plus particulièrement dans les services vétérinaires d'inspection (SVI) des abattoirs, le troisième « entretiens avec l'administration centrale » restitue le contenu des entretiens avec les services concernés de la DGAI et présente les deux écarts (EC) retenus. Le quatrième chapitre décline les recommandations jugées essentielles par les auditeurs qui visent à améliorer, à tous les niveaux, le pilotage et la réalisation des contrôles officiels dans le cadre de la prévention du risque *Escherichia coli* STEC.

En application de la procédure contradictoire, les constats et les recommandations de la mission ont été présentés le 09 janvier 2014 par l'équipe d'auditeurs, lors d'une réunion de restitution orale devant les responsables concernés de la DGAI (cf liste des participants annexe 5).

Le rapport de synthèse provisoire a été adressé le 05 mars 2014 au directeur général de l'alimentation afin de recueillir ses commentaires. Ceux-ci ont été transmis aux auditeurs le 05 juin 2014 par courrier daté du 24 mai 2014. Les auditeurs ont repris dans le rapport final (modifications du rapport provisoire et/ou notes de bas de page), lorsque cela était

possible, certaines des propositions rédactionnelles de la DGAI. L'intégralité des commentaires est annexée au présent rapport (cf. annexe 6).

Dans la mesure où les auditeurs n'ont pas pris en compte la totalité des modifications proposées, le plan d'action annexé au courrier du 24 mai 2014, établi sur la base des modifications suggérées, devra être révisé et sera présenté au CMAI dans sa nouvelle version.

1. Cadre général

1.1. Commande du Comité ministériel d'audit interne (CMAI)

Le comité ministériel d'audit interne (CMAI) du ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt (MAAF) du 13 septembre 2012, a décidé de retenir, parmi les thèmes d'audit à conduire au cours de l'année 2013, l'audit des contrôles officiels menés en abattoirs de boucherie sur les processus mis en place par les responsables d'abattoirs pour prévenir le risque *Escherichia coli* STEC (shigatoxin producing *E.coli*). Il était demandé que l'échantillon des services d'inspection audités comprennent entre sept et dix services choisis selon des critères indiqués dans la lettre de commande du CMAI (cf annexe 1).

1.2. Document de cadrage

Sur la base de cette commande du CMAI, un document de cadrage, limitant le champ de l'audit aux abattoirs de bovins, a été élaboré par les auditeurs désignés pour la réalisation de cette mission. Ce document a été envoyé pour validation au directeur de la DGAI par un courrier en date du 28 février 2013. Il n'a fait l'objet d'aucune remarque dans le délai donné pour la réponse, et a donc été validé. Le document de cadrage est annexé au présent rapport (cf annexe 2).

Les sites à auditer ont été identifiés selon les critères suivants : tonnage abattoir, classement sanitaire (à la demande de la DGAI seuls les abattoirs classés en I ou II étaient concernés par l'audit), statut privé ou public de l'abattoir, destination ou non des carcasses vers la fabrication de steaks hachés. Il a été également tenu compte, de l'avis du bureau des établissements d'abattage (BEAD) de la sous direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA) ainsi que de la pression d'audit programmée dans les départements pour l'année 2013 et celles des années antérieures. La prise en compte de ce dernier critère a conduit à ne pas retenir certains abattoirs qu'il aurait été, *a posteriori* et aux dires des directeurs départementaux concernés, intéressant de garder dans l'échantillon.

L'échantillon des huit départements ainsi que les onze abattoirs retenus pour l'audit sont les suivants : Allier/ abattoir SOCOPA viandes à Villefranche d'Allier, Dordogne/ Régie autonome d'abattage du Bergeracois à Bergerac et la Société périgourdine d'abattage de Ribérac, Finistère/ Société des abatteurs à Quimper, Marne/ groupe Bigard à Vitry le François, Moselle/ Charal à Metz, Orne/ Socopa viandes à Gacé et Sélection viandes à Alençon, Deux Sèvres/ Société nouvelle des abattoirs de Bressuire et Société d'abattage de la Bressandière à Châtillon sur Thouet, Vosges/ Groupe Elivia Nord Est à Domvallier.

1.3. Déroulement des audits

Les auditeurs ont élaboré un tableau d'analyse des risques dénommé matrice des risques ou référentiel de contrôle interne (RCI) sur la base du référentiel réglementaire et infra réglementaire relatif au thème, constituant les outils du contrôle interne. L'audit interne étant conçu comme une démarche de co-construction visant à faire progresser la structure auditée, la matrice des risques a été communiquée aux audités avant la phase d'audit. Réalisée avant le début de l'audit proprement dit, une mission préparatoire s'est déroulée à la DDCSPP de la Haute-Vienne ainsi qu'à l'abattoir de Limoges du 26 au 28 février

2013. Le RCI a été ainsi testé et réajusté en fonction des observations de terrain. Cette mission préparatoire n'a pas fait l'objet d'un rapport.

C'est sur la base du RCI que les auditeurs ont élaboré leurs référentiels d'audit interne (RAI) comprenant des questionnaires d'entretien, la liste des documents à consulter (PMS de l'abattoir, rapports d'inspection, copie du cahier de liaison, tout document de pilotage et de gestion,...) et celle des phases de l'inspection sur lesquelles une observation toute particulière devait être portée par les auditeurs (modalité et organisation de inspection *ante mortem*, suivi d'une inspection sur chaîne « hygiène et succession des opérations de la file d'abattage bovin », étiquetage, propreté des carcasses en chambre froide,...).

Les audits sur sites extérieurs se sont déroulés, dans de bonnes conditions de coopération entre auditeurs et audités, entre le 15 avril et le 04 octobre 2013. Chaque audit de site a donné lieu à la rédaction d'un rapport reprenant les constats (selon la terminologie décrite dans le préambule du présent rapport) et formulant des recommandations. Un plan d'action, établi par les structures auditées, figure respectivement dans chaque rapport d'audit de site.

Les entretiens¹ en administration centrale se sont déroulés au cours du mois de novembre 2013. Une réunion de restitution globale de l'audit devant l'équipe de direction et les responsables du service alimentation s'est tenue le 09 janvier 2014 dans les locaux de la DGAI.

2. Audit en DDPP ou DDCSPP

Les écarts (EC), les points d'amélioration (PA) ainsi que les points de conformité et les deux points capitalisables relevés par les auditeurs en DD(CS)PP et en abattoirs sont présentés dans les tableaux récapitulatifs annexés (cf annexe 3).

2.1. Pilotage des contrôles officiels

Dans tous les départements, l'inspection en abattoir de boucherie est pilotée par le niveau départemental au travers soit de réunions de service soit de réunions de coordination des abattoirs, dont les comptes rendus sont diffusés à l'ensemble des agents concernés. Le vétérinaire officiel (VO) et, parfois, un auxiliaire officiel (AO) participent à ces réunions, sauf dans un département comprenant un seul abattoir, où le SVI de l'abattoir ne participe pas aux réunions de service. Le rythme de ces réunions est très variable (de deux à huit réunions par an) selon les départements.

Dans la plupart des départements, le protocole relatif aux conditions de mise en œuvre de l'inspection sanitaire à l'abattoir est élaboré et signé à l'exception d'un département où le protocole était non établi dans un abattoir et non signé dans l'autre. Ce point a été relevé comme un EC.

2.1.1. Des effectifs globalement satisfaisants

Point de conformité relevé dans la grande majorité des sites, les auditeurs ont pu noter que les effectifs des SVI des onze abattoirs concernés par l'audit sont globalement suffisants et conformes aux dotations d'objectif indicatives calculées par la DGAI.

Dans la majorité des abattoirs audités, outre le VO, l'équipe d'inspection est composée majoritairement de techniciens des services vétérinaires. Dans seulement deux abattoirs,

1 Annexe 4 : liste des personnes auditionnées.

l'équipe d'inspection est composée majoritairement de préposés sanitaires contractuels, recrutés depuis plusieurs années et qualifiés de séniors pour l'inspection. La présence d'au moins un VO à temps plein dans la grande majorité des abattoirs constitue un point de conformité. En effet, soit un VO est employé à temps plein pour assurer en même temps l'inspection *ante mortem* (IAM) et l'inspection *post mortem* (IPM) (le cas dans cinq abattoirs), soit ces tâches sont réparties sur plusieurs VO travaillant à temps plein ou partiel (le cas dans six abattoirs).

2.1.2. Une compétence des agents à renforcer

2.1.2.1. Une formation initiale effective (au sens de la norme 17020)

Les démarches de tutorat et d'échange de pratiques pour les nouveaux arrivants (VO et AO) sont effectives dans tous les abattoirs audités et relevées comme un point de conformité². Les nouveaux agents font l'objet d'une évaluation initiale par un supérieur hiérarchique, évaluation qui permet de définir le contenu d'un parcours qualifiant. Ils sont ensuite tutorés dans le cadre de ce parcours qualifiant et font l'objet d'une évaluation finale pour être reconnus aptes à la fonction d'inspecteur en abattoir de boucherie. Tout ce parcours est plus ou moins bien enregistré selon les départements.

Cependant, les parcours qualifiants des agents en charge de l'inspection en abattoir (autre que l'inspection postée sur chaîne) ne font pas toujours référence à la prise de connaissance du PMS de l'abattoir, ce qui constitue un point faible (cf § 2.2.1).

2.1.2.2. Une formation continue spécifique à développer

Si la très grande majorité des agents en poste en abattoirs en 2008 et 2009 ont suivi la formation "*inspecteur des services vétérinaires en abattoir et atelier de découpe, un métier d'aujourd'hui, un métier de demain*", il apparaît que les points clés de cette formation, PMS et suites données aux inspections, ont été oubliés avec le temps et que les SVI sont, le plus souvent, monopolisés par l'inspection postée sur la chaîne d'abattage. Cette formation n'a pas été reconduite pour les agents recrutés à partir de fin 2009.

Sur les trois dernières années, les auditeurs ont constaté que les agents des SVI participent à des formations ou à des journées d'échange de pratiques en privilégiant les formations locales de courte durée. La plupart des formations portent sur le système d'information de la DGAI (Sigal), la rédaction des procès-verbaux, les équipements de

2 **Commentaires de la DGAI** : les auditeurs concluent à la conformité de la formation initiale effective de l'ensemble des AO et des VO, du fait de la mise en place d'une évaluation initiale et « d'un parcours qualifiant » pendant lequel ils sont tutorés. Des précisions paraissent utiles en ce qui concerne la nature du tuilage constaté spécifiquement entre VO, afin de confirmer que, dans les abattoirs audités, les nouveaux VO ont systématiquement fait l'objet d'un tuilage de 200h (ou d'une formation pratique pendant une période d'essai de même durée), et qu'ils ont travaillé, pendant la période d'essai, sous la surveillance du ou des vétérinaires officiels en poste dans les abattoirs. A défaut, la formation initiale ne pourrait pas être considérée comme effective, car non conforme à l'annexe I, section II chapitre III point B.4 du règlement (CE) n°854/2004 [sic]. Nous suggérons de ne pas conclure à l'effectivité de la formation initiale des vétérinaires officiels, *a fortiori* non titulaires, sur la seule base des arguments avancés dans ce paragraphe et de s'assurer de la conformité de cette formation au regard de nos obligations communautaires.

Réponse des auditeurs : Les auditeurs ont basé leur jugement sur le respect des pratiques de tutorat découlant de la mise en œuvre de la norme ISO 17020. En effet, ils ont considéré que la formation initiale, comme prévue à l'annexe I, section III, chapitre IV, point A.4 du règlement (CE) n°854/2004, était acquise.

protection individuelle, les troubles musculo-squelettiques, l'harmonisation de l'inspection et le bien être animal. Seuls trois VO (concernant deux départements) ont suivi une formation sur le management appliqué pour les VO en abattoirs.

Les auditeurs ont constaté qu'il n'y avait pas de formation spécifique proposée aux agents sur les dangers microbiologiques et notamment sur le risque *E.coli* STEC. C'est pourquoi, lorsque dans un département, les auditeurs ont noté une action de formation interne par un technicien appuyé par le référent national abattoir (RNA) intitulée "incidences des souillures de carcasses de bovins sur la viande hachée", ils l'ont relevée comme point capitalisable³.

2.1.3. Une gestion et une animation des SVI à améliorer

Seuls cinq VO, y inclus les trois VO formés au management, organisent des réunions de service formalisée. Les autres, se contentent des nombreux échanges oraux quotidiens lors des pauses, sans assurer une réelle animation tracée et documentée de l'équipe d'inspection. Ce constat a été relevé comme PA par les auditeurs pour cinq SVI.

Pour la prise de connaissance des ordres de services (OS) par les AO, la situation est identique. Si l'affectation des OS est bien tracée du chef de service jusqu'au VO au niveau des onze abattoirs, seuls trois VO diffusent les OS auprès des agents placés sous leur autorité avec une feuille d'émargement. Dans les autres cas, les OS sont disponibles localement dans les locaux du SVI mais leur prise de connaissance par les AO n'est ni tracée ni documentée.

2.1.4. Une supervision *a minima*

Il convient de distinguer la supervision au sens de la norme ISO 17020 [Plan qualité national (PQN) 6.2 Supervision] et le contrôle hiérarchique.

Pour la norme ISO 17020, la supervision est effective dans neuf abattoirs sur onze, avec parfois des incidences inattendues : dans un abattoir, les inspections hors chaîne n'étaient réalisées que par le VO pour réduire le nombre de supervisions du domaine. Si la programmation et la réalisation des supervisions sur site ne semblent pas poser de problème là où elles sont effectives, certains chefs de service et VO considèrent que la supervision documentaire prévue dans le PQN 6.2 (une inspection par inspecteur, par an et par domaine) n'est pas applicable au domaine particulier des abattoirs dès lors qu'il y a une volonté d'impliquer un maximum d'AO dans les inspections hors chaîne. Cette difficulté devrait disparaître du fait de la révision de la norme ISO 17020, concernant le domaine de la supervision.

Le contrôle hiérarchique, qui vise à la relecture des rapports d'inspection et des courriers d'accompagnement n'est mis en place, de façon exhaustive, que dans un seul

³ **Commentaires de la DGAI** : les auditeurs signalent l'absence de formation spécifique proposée aux agents sur les dangers microbiologiques et notamment sur le risque *E.coli* (STEC), or le danger *E.coli* est géré par des mesures non spécifiques : maîtrise des contaminations fécales et des contaminations croisées. Les formations sur le contrôle des bonnes pratiques d'hygiène au cours de l'abattage devraient donc répondre à l'objectif poursuivi dans cette partie. Par ailleurs, le danger STEC est abordé spécifiquement dans les formations relatives à l'inspection des établissements de production de viande hachée.

Réponse des auditeurs : ils prennent acte des commentaires de la DGAI. Néanmoins, ils veulent insister sur l'importance d'une formation spécifique pour les VO et les AO sur la maîtrise du risque *E.coli* STEC au niveau de l'abattoir au même titre que la formation spécifique délivrée aux inspecteurs des ateliers de viande hachée.

département : le responsable filière vérifie tous les rapports (inspection complète, inspection thématique) et tous les courriers d'accompagnement et apporte les corrections nécessaires avant envoi. Dans la plupart des autres départements, il ne porte que sur le courrier d'accompagnement du rapport d'inspection de classement de l'abattoir et parfois sur le suivi des non conformités (NC). Cette carence de contrôle hiérarchique est à mettre en lien avec les PA relevés concernant la qualité rédactionnelle des rapports d'inspection et des courriers d'accompagnement.

2.2. Mise en œuvre des contrôles officiels

2.2.1. Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

L'un des objectifs du contrôle officiel en abattoir par le SVI est de veiller au respect par le professionnel des procédures de son PMS. Il était donc essentiel, du point de vue des auditeurs, de s'assurer que les agents en charge des contrôles avaient une connaissance approfondie du PMS sur les points de contrôle qui leur étaient confiés, étaient tenus informés de toute modification apportée par le professionnel et en avaient évalué la pertinence.

2.2.1.1. La connaissance du PMS

La connaissance du PMS par les SVI a été analysée dans les onze abattoirs, et ceci par le biais d'entretiens avec les agents en charge de l'inspection. Le constat est assez alarmiste. Dans seulement trois abattoirs (répartis dans deux départements), ce point a pu être retenu comme point de conformité. Dans ces cas précis, le SVI avait une bonne connaissance du PMS, et l'utilisait de façon systématique dans la pratique de l'inspection. *A contrario*, la méconnaissance du PMS de l'établissement d'abattage, voire même de la signification de ce sigle, a fait l'objet d'un EC pour sept SVI, et d'un PA pour un SVI. La connaissance du PMS était en effet soit insuffisante, soit parcellaire, et par conséquent, le PMS ne servait pas de base à l'inspection.

2.2.1.2. La pertinence du PMS

Pour ce qui est de la pertinence des PMS des abattoirs choisis pour mener à bien cet audit, on retiendra, globalement, que cette pertinence au regard du risque de contamination par *E.coli* STEC des carcasses est relativement bonne. La majorité des PMS étudiés par les auditeurs mettent l'accent sur un nombre important de points critiques au regard de l'hygiène de l'abattage et des carcasses et décrivent, pour la plupart, poste par poste la séquence des gestes à risques. En effet, on retrouve systématiquement des procédures relatives à l'ensachage du rectum, à la ligature de l'herbière, à la prévention des souillures des carcasses par le cuir et aux accidents d'éviscération. Les mesures correctives prévues dans les PMS suite à des accidents d'éviscération sont généralement appropriées (étiquetage, canalisation et parage des carcasses). On relèvera, cependant, une carence quasi généralisée de l'information des acheteurs extérieurs à l'abattoir au regard d'éventuels accidents d'éviscération. En effet, soit l'étiquetage est enlevé au moment du chargement de la carcasse à destination d'un marché (par ex : MIN de Rungis), soit elle se limite à des informations codées difficilement interprétables pour un non initié.

Tous les PMS prévoient des autocontrôles avec enregistrements des données : relevés des températures des chambres froides et des stérilisateurs, contrôles visuels de l'efficacité du nettoyage, contrôles bactériologiques des carcasses et du matériel,

surveillance de la gestuelle des opérateurs à chaque poste, contrôles visuels des souillures sur les carcasses en fin de chaîne ou dans les chambres froides, contrôles de l'étiquetage...

Cependant, dans six abattoirs (concernant quatre départements) certaines procédures sont à réviser ou à compléter, et ces constats ont donné lieu à des PA.

Les auditeurs ont constaté, à regret, que la majorité des SVI ne s'implique pas réellement dans l'évaluation de la pertinence des PMS, et que l'expertise des SVI est peu sollicitée par le professionnel lors de la révision de certaines procédures du PMS.

A titre d'information, la mission a constaté l'utilisation de deux procédés d'assainissement qui, aux dires des professionnels, ont un impact favorable sur la qualité bactériologique des carcasses :

- le Vapovac, dispositif de projection puis d'aspiration de vapeur d'eau sous pression permettant d'obtenir un abaissement de la population microbienne d'environ un log.,
- la cabine de douchage par projection d'eau à une température supérieure à 65°C au contact de la carcasse.

Néanmoins, aucune preuve (ex : autocontrôles bactériologiques des surfaces traitées) n'a été présentée à la mission quant à la réelle efficacité de ces procédés d'assainissement.

2.2.1.3. Le suivi de la mise à jour du PMS

Cet aspect du suivi du PMS est étroitement lié aux constats relevés au paragraphe précédent relatif à la pertinence du PMS (implication faible des SVI dans l'évaluation de cette pertinence).

Le non suivi de la mise à jour des modifications du PMS a été observé dans huit abattoirs sur onze. On citera, pour exemple, un abattoir où la transmission au SVI d'une mise à jour des procédures du PMS de l'établissement a été faite plus de six mois après sa mise à jour effective.

D'une façon générale, il n'existe pas de procédure établie entre le SVI et le responsable qualité (RQ) de l'abattoir définissant les modalités (support papier ou informatique, rythme, etc.) de transmission du PMS mis à jour au service en charge de l'inspection permanente dans l'abattoir.

2.2.2. La réalisation des inspections

2.2.2.1. Une inspection *ante mortem* (IAM) effective nécessitant un travail de formalisation et d'optimisation

La note de service (NS) DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 relative aux modalités de réalisation du contrôle officiel concernant les animaux vivants dans les abattoirs de boucherie a eu un effet structurant sur l'organisation de l'IAM. Celle-ci n'a pas donné lieu à l'observation d'EC dans sa partie opérationnelle. Elle a systématiquement fait l'objet d'un point de conformité.

Néanmoins, il a été noté que dans quatre abattoirs concernant quatre départements, le SVI n'avait pas retranscrit les modalités d'application de cette NS dans un document qualité local propre au service vétérinaire détaillant l'organisation de l'IAM. Les auditeurs ont relevé ce point de NC comme un EC, car il peut être source de lacune dans l'inspection lors de suppléance tant au niveau du SVI que du personnel de l'abattoir.

Dans quatre abattoirs, l'IAM est assurée en totalité ou pour la majorité du temps par un

VO. Alors que dans les autres abattoirs, les AO participent activement au contrôle de 1^{er} niveau. Cette participation des AO à l'inspection de 1^{er} niveau est, de l'avis des auditeurs, de nature à optimiser le temps de travail de l'équipe d'inspection ainsi qu'à diversifier ses compétences⁴.

Quant à la transmission des informations de l'IAM vers le poste d'IPM, elle se fait le plus souvent au moyen d'une feuille volante, d'un « post-it » ou d'une photocopie du passeport des animaux, documents qui ne sont pas systématiquement enregistrés ni conservés. Une solution informatique utilisant les ressources de l'abatteur et permettant de simplifier et de sécuriser cette opération, a été constatée dans deux abattoirs. Cette pratique, la transmission informatique, a été considérée comme point capitalisable (bonne pratique transférable aux autres abattoirs) par les auditeurs⁵.

2.2.2.2. Une gestion minimaliste des bovins sales

Les SVI appliquent, concernant le contrôle du tri des bovins sales, les dispositions de la NS DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 relative aux modalités de réalisation du contrôle officiel concernant les animaux vivants dans les abattoirs de boucherie. De ce fait, ils valident l'évaluation de la propreté des bovins faite par l'exploitant et s'assurent que les dispositions prévues dans le PMS, propre à chaque abattoir, sont bien mises en œuvres.

L'évaluation se base sur une grille de classement ayant fait l'objet d'un accord interprofessionnel Interbev. Les animaux vivants sont classés en fonction de l'état de propreté de leur cuir (D : très sale, C : sale, B : peu sale et A : propre). La seule mesure correctrice mise en œuvre est un abattage en fin de chaîne des animaux classés D, assortie d'une pénalité financière de 100 € au détenteur de l'animal. Cet accord se limite aux seules souillures sèches et ne prend pas en compte les souillures humides, bien que ces dernières soient plus contaminantes à la fois pour le cuir et pour les infrastructures (source de contaminations croisées).

La NS DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 laisse au VO l'opportunité de rappeler la réglementation applicable en matière de propreté des animaux à l'éleveur (souillures

4 **Commentaires de la DGAI** : l'attention des auditeurs est appelée sur le fait qu'une inspection de premier niveau réalisée uniquement par les auxiliaires officiels, et qui ne serait pas suivie d'une inspection systématique par le VO (animaux écartés et animaux tout venant) bien que techniquement pertinente, n'est pas conforme à la réglementation européenne. La Commission européenne nous rappelle régulièrement et avec la plus grande fermeté que l'inspection *ante mortem* de tous les animaux, y compris ceux ayant éventuellement fait l'objet d'un pré-tri, est du seul ressort du vétérinaire officiel. De récents échanges avec la Commission et l'opposition des autres États membres exprimée en groupe de travail à tout aménagement du dispositif d'inspection *ante mortem* ont confirmé le caractère improbable d'une évolution réglementaire communautaire permettant de renforcer le rôle des AO en IAM. Il paraît nécessaire de rappeler les obligations européennes en terme d'IAM et l'absence de perspective d'évolution favorable à court terme dans ce paragraphe.

Réponse des auditeurs : les commentaires de la DGAI laissent à penser que les auditeurs proposeraient de confier l'inspection de 1^{er} niveau aux AO sans une inspection de 2^e niveau effectuée par les VO. Ce n'est pas ce qui est écrit. En effet, conformément au règlement (CE) n°854/2004 annexe I, section III, chapitre I, point 2 et à la note de service DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010, les auditeurs ne font que des propositions compatibles avec la réglementation communautaire qui indique que « les auxiliaires officiels peuvent assister le vétérinaire officiel (...) et qu'en ce qui concerne les inspections *ante mortem* et les contrôles concernant le bien-être des animaux, les auxiliaires officiels peuvent uniquement contribuer à la réalisation de tâches purement pratiques pouvant comprendre la présélection d'animaux présentant des anomalies ».

5 En ce qui concerne l'utilisation des ressources informatiques de l'abatteur, les auditeurs conviennent qu'une étude juridique préalable est nécessaire (cf commentaires de la DGAI annexe 6).

sèches anciennes) ou à l'apporteur (cas des souillures humides). L'application de cette disposition est assez hétérogène : les uns signent systématiquement les lettres d'avertissement, les autres ne le font pas soit par refus soit par méconnaissance de cette disposition.

Les auditeurs considèrent inapproprié le rôle dévolu aux SVI dans ce dispositif contractuel interprofessionnel⁶, d'autant plus que cet accord contrevient à la réglementation communautaire (voir § 3.5 EC 1).

Si ce dispositif semble avoir eu un impact positif se traduisant par une baisse du nombre de bovins très sales classés D, déchargés à l'abattoir (un chiffre dérisoire, variant de un à vingt cinq bovins par an, a été communiqué aux auditeurs), il n'a cependant pas abouti à l'abattage d'animaux propres, comme ceci doit être la règle, conformément aux exigences du règlement (CE) n°853/2004⁷ qui impose aux exploitants d'abattoirs de veiller à ce que les ongulés domestiques abattus soient propres, ainsi qu'en application de certaines disposition du règlement (CE) n° 854/2004⁸ imposant aux VO de garantir « que les animaux dont l'état de la peau et de la toison est tel qu'il y a un risque inacceptable de contamination de la viande durant l'abattage ne soient pas abattus en vue de la consommation humaine, à moins qu'ils ne soient nettoyés auparavant ».

En effet, les auditeurs ont constaté sur la chaîne d'abattage, dans un grand nombre d'abattoirs, des animaux sales, souillures sèches et/ou humides, notamment au niveau de la ligne ventrale où le cuir est incisé, abattus sans restriction particulière. Il a même été observé, dans un abattoir, un classement en A ou B de bovins extrêmement souillés (souillures humides).

2.2.2.3. Une inspection des points prioritaires mal comprise

Dans chaque département, les auditeurs ont assisté à une inspection de type « hygiène et succession des opérations de la file d'abattage bovins » et à sa restitution orale aux responsables de l'abattoir. Pour chacune de ces inspections un rapport d'inspection, basé sur la grille thématique E1201, a été transmis aux auditeurs.

Lors de ces inspections, les auditeurs ont fait le constat que dans un nombre significatif d'abattoirs, l'inspection ne vise pas au contrôle du respect par le professionnel des procédures prévues dans le PMS. En particulier, il a été constaté que les points de contrôle du PMS, essentiels au regard de la maîtrise du risque *E. coli* STEC (gestuelle des opérateurs visant à une bonne maîtrise des contaminations, enregistrements des autocontrôles effectués par l'opérateur), n'étaient pas systématiquement pris en compte dans les inspections suivies par les auditeurs. Certains AO reconnaissent même ne pas avoir pris connaissance des fiches de poste des opérateurs (gestuelle) alors que cette gestuelle est un facteur déterminant pour l'obtention d'une bonne qualité microbiologique des carcasses.

Si la mission d'audit a été en mesure de constater la réaction pertinente des opérateurs

6 Dans la version de l'accord interprofessionnel en date du 5 juillet 2012, il est précisé page 7 : « L'état de propreté des animaux classés D est attesté par le vétérinaire officiel en charge de l'inspection sanitaire de l'abattoir à l'issue de l'inspection *ante mortem*.

7 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 (annexe III, chapitre IV, point 4)

8 Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (annexe I, section II, chapitre III, point 3)

suite à des contaminations sur chaîne, cette réactivité est plus nuancée pour les SVI pour lesquels l'absence de réaction devant des défauts répétés d'ensachage du rectum ou des absences d'étiquetage de carcasses souillées a été observée.

Pour ce qui est du contrôle des enregistrements du professionnel, les contrôles des SVI se limitent, le plus souvent, à la consultation de l'enregistrement des autocontrôles bactériologiques des carcasses et des températures des chambres froides avec une fréquence (une à deux fois par an lors de la visite complète) jugée insuffisante par les auditeurs.

Il est dommageable que tous les enregistrements disponibles (cf § 2.2.1.2.) qui permettraient d'avoir une bonne analyse de risque de l'établissement et de cibler l'inspection sur les points les moins bien maîtrisés, soient sous utilisés par les SVI et ne soient pas systématiquement pris en compte lors de leurs inspections.

En particulier, le devenir des carcasses souillées, étiquetées selon les codes imposés par le PMS, devrait faire l'objet d'un point d'inspection prioritaire plus systématique.

De même, l'observation régulière de la propreté des carcasses en chambre froide qui est un excellent moyen d'apprécier l'efficacité des opérations d'habillage dans la maîtrise du risque *E.coli* STEC est peu pratiquée par les SVI, alors que la grille thématique E-1201 (hygiène et succession des opérations de la file d'abattage bovins) inclut un item prenant en compte l'observation de l'absence de carcasse souillée en chambre froide, conformément aux dispositions du Règlement (CE) n°853/2004⁹.

Force est de constater que la vigilance sur ce point n'est pas assez rigoureuse de la part des SVI. Les auditeurs ont régulièrement observé la présence de carcasses souillées dans les chambres froides pour lesquelles aucune mesure corrective n'avait été demandée.

2.2.3. Des rapports d'inspection : utilisation et communication à améliorer

Dans tous les sites audités, les services d'inspection rédigent les rapports d'inspection (type mini-grille ou complète) en respectant les modèles de rapport « assurance qualité ». Les auditeurs ont examiné en détail l'ensemble des rapports d'inspection, y inclus les courriers de transmission, couvrant la période 2012-2013 pour chaque abattoir concerné. La qualité de ces rapports est très variable. Ils sont dans la majorité des cas plutôt satisfaisants bien que n'indiquant pas toujours l'évolution des NC constatées (résolution ou persistance), ou encore se limitant aux constats sans demande de mesures correctives sur les NC constatées et notifiées.

Les auditeurs ont porté une attention toute particulière à la qualité informative des courriers d'accompagnement (lorsqu'ils existent) lors de la transmission des rapports d'inspection au professionnel. Dans cinq cas sur onze, les auditeurs ont émis un PA à cet égard. En effet, selon le cas, les courriers d'accompagnement manquent de précisions et sont peu percutants (document de couverture, ne faisant état ni des NC essentielles, ne donnant aucune échéance pour la mise en œuvre de mesures correctives et n'informant pas le professionnel de l'action du service en cas de constat ultérieur des mêmes NC). Dans d'autres cas, les formulations utilisées pèchent par défaut de hiérarchisation des constats et par utilisation de formules imprécises assorties d'exigences très générales.

⁹ Règlement (CE) n°853/2004 (annexe III, chapitre IV, alinéa 10) « *les carcasses doivent être exemptes de toute contamination fécale visible. Toute contamination visible doit être éliminée sans tarder par le parage ou tout autre procédé ayant un effet équivalent.* ».

Pour ce qui concerne le cahier de liaison, on peut dire qu'il sert peu ou mal : soit le cahier de liaison n'existe pas (deux cas sur onze), soit il existe mais il est sous utilisé par les SVI qui considèrent qu'une communication orale est plus réactive, plus efficace et moins contraignante. Les auditeurs considèrent cependant qu'il représente un outil extrêmement précieux et souple permettant de notifier les NC au quotidien et de suivre au plus près les suites données par l'exploitant, objectivant et fiabilisant ainsi l'action des SVI.

Dans un seul cas, l'utilisation du cahier de liaison par le VO a donné lieu à un point de conformité qui a souligné une utilisation fréquente, bien détaillée, assortie de dates de réception prouvant une communication écrite efficace et rapide avec le RQ de l'établissement d'abattage.

En outre, trois défauts majeurs ont été relevés par les auditeurs et ont fait l'objet soit d'un PA, soit d'un EC. Il s'agit :

- de l'absence de désignation du correspondant abattoir, interlocuteur unique pouvant prendre les décisions pour faire un constat partagé et remédier aux NC majeures relevées par les SVI¹⁰ (sept EC),
- d'une absence de réponse en temps réel de l'exploitant. Le mode de consultation par l'exploitant du cahier de liaison ne se fait pas au fil de l'eau; l'exploitant prend bien souvent connaissance des observations du service d'inspection sur un rythme hebdomadaire, voire tous les quinze jours, ou mensuel (PA retenu dans quatre abattoirs),
- des mesures correctives mises en œuvre qui ne sont pas systématiquement inscrites sur le cahier de liaison (un EC et un PA) et le SVI qui ne valide pas de façon formalisée les mesures correctives proposées ou annoncées par l'exploitant (un EC et un PA).

2.2.4. Le suivi et la gestion des suites données : de graves insuffisances constatées

La vérification de la mise en place des actions correctives annoncées n'a pu être constatée de façon formelle au cours de l'audit que dans un seul cas sur les onze abattoirs choisis pour la réalisation de l'audit.

Dans quatre cas sur onze, les auditeurs ont constaté une absence de formalisation du suivi des mesures correctives. En effet, aucune preuve tangible n'a pu être apportée par le SVI quant à la vérification des actions correctives annoncées par l'exploitant (absence de traces écrites). Ces faits ont été retenus comme des EC (quatre abattoirs concernés). Un PA a été également mis dans un abattoir où il y avait bien un plan d'action transmis mais non daté et non signé, ne permettant pas d'établir le délai de réponse donné par l'exploitant pour corriger les NC.

Par ailleurs, l'audit a établi des EC (dans cinq cas sur onze) pour une absence de suites appropriées données aux NC. Les constats vont de l'absence de recours à l'arsenal de mesures administratives et pénales, malgré parfois des NC récidivantes et/ou des faits

10 NS DGAL/SDSSA/MAPP/N2008-8290 du 20 novembre 2008 « liste de dangers et points d'inspection prioritaires en abattoirs d'animaux de boucherie ; supports de relevé des constats et rapport d'inspection ("mini-grilles") », qui prévoit que « toute non conformité jugée majeure doit être précisément justifiée (...), doit faire l'objet d'un constat partagé avec l'exploitant afin d'éviter d'éventuelles contestations. A cette fin l'exploitant de l'abattoir doit identifier un correspondant pour le service d'inspection. L'inspecteur s'adressera à cette personne pour lui faire part de tout constat de non conformité majeure ».

constatés graves, à l'absence de nouvelle inspection réglementaire à l'issue du délai donné au professionnel pour la mise en œuvre des mesures correctives. Les mêmes NC reviennent bien souvent de façon répétitive, de rapport d'inspection en rapport d'inspection, sans qu'aucune sanction administrative ou pénale ne soit annoncée ou appliquée devant l'inaction du professionnel.

Ces constats sont sévères et montrent que des progrès importants restent à faire de façon urgente. Les SVI n'ont pas pleinement conscience que leur responsabilité pourrait être engagée si des problèmes sanitaires liés aux manquements constatés, non ou mal suivis, survenaient. Cette carence quasi-généralisée montre également que la mise en œuvre du plan d'action proposé par la DGAI en juin 2013 suite aux recommandations de l'audit réalisé en 2012 par l'UAS du CGAAER sur « les suites données aux inspections » n'a pas encore donné les résultats escomptés, ou que le message de l'administration centrale n'a pas été entendu à sa juste mesure.

3. Audit de l'administration centrale

Les entretiens en administration centrale ont suivi un RAI élaboré spécifiquement au regard de ses compétences.

3.1. Service de l'alimentation

Les auditeurs ont rencontré le chef de service de l'alimentation qui participe à la définition des orientations générales de la politique de l'alimentation.

Les auditeurs ont successivement abordés les thèmes suivants :

Inspection et rapports d'inspection :

Les auditeurs ont fait part au chef de service de l'alimentation de leurs constats et de leurs préoccupations au regard d'une inspection figée dans le cadre des items des mini-grilles sans considération des étapes à risque identifiées par le professionnel (PMS). En réponse à cette préoccupation, le chef de service a insisté sur le fait que les mini-grilles ne doivent pas être un cadre qui bride l'inspecteur. Il doit conduire son inspection en toute liberté, et les mini-grilles ne sont que des outils partagés de support d'enregistrement des résultats de l'inspection. La mini-grille ne doit pas lui faire perdre le sens de sa mission. De façon générale, il relève un problème de déperdition entre les orientations définies par la DGAI et la compréhension qu'en ont les agents sur le terrain et considère que les constats de la mission d'audit doivent interpeller l'organisation dans son ensemble, et pas seulement les abattoirs.

Adaptation du Système d'information aux besoins de l'abattoir :

La mise à disposition par les professionnels de leur système informatique, observée dans certains abattoirs, permettant la transmission de l'information du poste IAM au poste IPM en temps réel, représente, pour les auditeurs, un dispositif extrêmement performant. Les auditeurs posent la question de sa généralisation à l'ensemble des abattoirs.

Selon les informations recueillies par le chef de service, les professionnels ont refusé de généraliser cette mise à disposition de leur système d'information au SVI. Il place de grands espoirs dans le déploiement du système informatique d'inspection en abattoirs (SI2A) prévu en 2014 pour sécuriser la traçabilité des actes d'inspection des SVI.

Le réseau des référents nationaux abattoirs (RNA):

Concernant les abattoirs, la DGAI s'appuie sur le réseau des RNA, créé en novembre 2007 dans le cadre d'un plan de mises aux normes des abattoirs et d'harmonisation des inspections. Ce réseau est composé actuellement d'un chef de réseau et de cinq référents.

Le programme de travail annuel des RNA est établi à partir des besoins exprimés par les directions départementales et des demandes de la DGAI.

Outre l'audit d'abattoirs classés en II, les missions du réseau des RNA ont porté, en 2013, notamment, sur la mise en place de réunions d'échanges de pratiques (NS DGAI/SDSSA/N2013-8096 du 10 juin 2013) ainsi que sur la préparation d'une formation au management pour les cadres de proximité que sont les VO des abattoirs. Cette formation doit démarrer courant mars 2014.

3.2. Sous direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA), bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD)

Les auditeurs se sont entretenus avec la sous-directrice de la SDSSA, son adjointe, le chef du BEAD et son adjointe ainsi que le chargé d'études sur les viandes hachées au BETD.

Prise en compte du risque E.coli STEC dans les priorités de la DGAI :

Suite à l'intoxication en 2005 due à la consommation de steaks hachés « Soviba » contaminés, un travail a été conduit par la DGAI, visant à mettre en place un comité de pilotage (Copil) impliquant les industriels, les consommateurs, les pouvoirs publics, l'Anses et le laboratoire national de référence (LNR). Ce copil a réfléchi à la mise en place de mesures spécifiques relatives à la prévention et à la gestion des souillures sur la chaîne d'abattage y incluses celles relatives à la propreté des bovins. Cette réflexion a débouché sur une série d'avis de l'Anses. Ce Copil ne s'est plus réuni depuis 2010.

En parallèle, un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) a été élaboré par les professionnels. Il n'est pas encore validé par l'administration. En outre, des journées « Steack Expert » (7^e édition en 2013) sont régulièrement organisées par le groupe Elivia au cours desquelles des informations scientifiques et techniques relatives à la maîtrise du risque *E.Coli* STEC sont échangées entre les différents acteurs de la filière. Ces journées sont ouvertes également à l'administration (DGAI, SVI).

Évolution de la réglementation :

Bien que l'audit ne concerne que les contrôles officiels dans les abattoirs, la sous-directrice de la SDSSA a informé la mission qu'un projet d'arrêté ministériel, introduisant des autocontrôles microbiologiques systématiques (recherche *E.coli* STEC) des mêlées avant leur mise sur le marché, est en préparation.

Ce projet est bloqué du fait de réticences de la part des industriels (critères français et non européens, surcoût analytique, difficultés logistiques à gérer le stockage, réduction de la DLC, absence de GBPH pour les viandes hachées,...).

Les auditeurs ont exprimé leur étonnement quant aux dispositions contenu dans la NS DGAI/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 concernant la propreté des animaux et le rôle du VO dans la mise en œuvre de l'accord Interbev. Par ailleurs, ils ont fait état de la nécessité de prendre en compte les souillures humides, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui.

Il a été porté à la connaissance de la mission que la DGAI n'a pas de projet de

modification de cette NS ni de contact avec les professionnels pour rediscuter du contenu de l'accord Interbev et de sa pertinence.

Contrôles officiels :

L'équipe de la SDSSA a été informée des constats faits au cours de l'audit concernant les faiblesses des contrôles des SVI qui s'appuient peu sur le PMS et rarement sur une analyse de risque (en particulier, aucune approche critique des résultats des autocontrôles lorsqu'ils les consultent).

Cette faiblesse s'explique, en partie, dans la portée très générale de la NS DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012 relative à « l'Inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du PMS d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire » qui aurait, de toute évidence, méritée d'être déclinée spécifiquement pour l'inspection en abattoir, facilitant ainsi l'appropriation de cette nouvelle approche.

La responsabilité de la DGAI, en tant qu'organe de pilotage, est clairement engagée dans cette carence.

Pour ce qui est de l'inspection annuelle de classement d'un abattoir, si le VO en poste dans l'abattoir concerné est légitime pour la réaliser, les auditeurs ont fait part à la SDSSA du risque réel d'autocensure compte tenu de l'interdépendance structurelle entre le SVI et le personnel de l'abattoir (permanence du contrôle dans les établissements d'abattage). Ils préconisent, par conséquent, que le VO soit accompagné par un inspecteur extérieur à l'abattoir.

Eu égard aux nombreux EC liés à l'absence de suites appropriées données aux NC et relevés dans les rapports de site, la mission d'audit a exprimé le besoin urgent qu'il y a de rappeler aux agents des abattoirs les conclusions de l'audit UAS, concernant les « suites données à l'inspection », conduit en 2012 et dont la DGAI a été destinataire du rapport de synthèse final en février 2013. Cette urgence est confortée par les mauvais résultats du nouvel indicateur de performance mis en place par la DGAI et visant à mesurer le taux d'inspections notées en D ayant fait l'objet d'une suite.

Maintien des compétences :

Les auditeurs ont été informés qu'une convention a été signée en juin 2013 entre l'école nationale des services vétérinaires (ENSV) et la DGAI (avec la participation du réseau RNA) pour la mise en place d'une formation technique et de management à destination des vétérinaires d'abattoir, appelée "vétérinaire officiel, cadre de proximité". Cinq modules d'une semaine sont prévus. Vingt-cinq vétérinaires volontaires seront formés en 2014. A terme, la formation devrait être rendue obligatoire pour tous les vétérinaires en abattoir.

En outre, des échanges de pratiques regroupant VO et AO, permettant de faciliter l'harmonisation des pratiques d'inspection, notamment l'harmonisation des classements des abattoirs I, II et III, ont été mis en place sous la responsabilité du réseau des RNA (NS DGAL/SDSSA/N2013-8096 du 10 juin 2013 « Mise en place de réunions d'échanges de pratique pilotées par les référents nationaux abattoirs »).

Adaptation du Système d'information aux besoins de l'abattoir :

En complément des informations recueillies auprès du chef de service de l'alimentation, relative au système d'information de l'inspection en abattoir (SI2A) en cours d'élaboration, la SDSSA a donné des détails pratiques sur son contenu (édition des certificats de saisie, traitement statistique, retour des informations vers les éleveurs...). Le déploiement devrait

avoir lieu au cours du dernier trimestre 2014.

La SDSSA n'a pas exclu une connexion ultérieure possible de SI2A avec le système informatique de l'abatteur, même si certains industriels y sont hostiles pour le moment.

3.3. Réseau des référents nationaux abattoirs (RNA)

Les auditeurs ont eu un entretien téléphonique avec le chef du réseau des RNA. Ce réseau, auquel la DGAI est très attachée, est composé de sept agents répartis dans différents services déconcentrés. Il est rattaché au BEAD.

Audits et méthodes d'inspection :

Le réseau de RNA travaille depuis 2011 sur l'évolution des méthodes d'inspection, en vue d'une version plus précise de la mini-grille E1201 et du *vade mecum* correspondant. Il tient compte en particulier, pour ce qui concerne la maîtrise du risque *E.coli* STEC, des travaux du séminaire « steak expert » organisé par Elivia auquel un membre du réseau RNA participe régulièrement.

Il réalise environ un maximum de dix audits d'abattoirs par an à la demande des directions départementales ou de la DGAI.

Aux dires du chef de réseau du RNA, les principaux points faibles observés, mis en exergue par ces audits, sont le management de l'équipe d'inspection par le VO ainsi que la perte de compétence liée au recrutement de nombreux vacataires qui fragilise les équipes d'inspection. Une des recommandations faites aux SVI par le RNA est également de prendre le temps d'une restitution à chaud après une inspection afin d'échanger avec le professionnel.

Maintien de la compétence :

Outre l'harmonisation des pratiques d'inspection, les échanges organisés par la NS du 10 juin 2013 (cf § 3.1 ci dessus) ont vocation à faciliter l'harmonisation des décisions administratives prises en cas de constats de NC. En 2013, ils ont porté sur la mise en place de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA), la catégorisation des abattoirs, l'évaluation du protocole cadre, le classement des abattoirs et la gestion de la tuberculose en abattoir.

Les auditeurs ont attiré l'attention du chef du réseau RNA sur la nécessité de s'assurer de la bonne articulation entre les réunions d'échanges de pratiques pilotées par les RNA et les réunions techniques « abattoir » régionales / interrégionales mises en place auparavant à l'initiative de certaines DRAAF (SRAL).

3.4. Sous direction du pilotage, des ressources et des actions transversales (SDPRAT)

Un entretien a eu lieu avec la sous-directrice de la SDPRAT pour aborder les aspects relatifs aux effectifs dans les abattoirs, au maintien de la compétence et aux divers aspects de l'assurance qualité (programmation, supervision).

Effectif :

La sous directrice informe les auditeurs que l'abattoir reste une priorité pour la DGAI . En effet, l'action 1-5 "Réaffirmer le rôle de l'État dans les abattoirs" du plan stratégique de la DGAI 2013-2015, sanctuarise les effectifs en abattoirs pour les DO 2014, sans application du coefficient correcteur de 0,97 appliqué l'année précédente, et ceci, malgré une baisse de tonnage de 140 000 tonnes en abattoirs de boucherie entre juillet 2012 et juin 2013.

Maintien des compétences

La DGAI se dit attentive aux pertes de compétences techniques spécifiques dans les DDCSPP, mais ses moyens d'actions sont limités. Elle souhaite réorienter certaines sorties de l'ENSV sur des postes d'encadrement ouverts dans des complexes industriels agro alimentaires comprenant un abattoir.

Programmation et supervision des inspections :

La programmation des inspections dans le cadre du plan national d'inspection (PNI) pour les abattoirs relève de la SDSSA. La coordination en matière de PNI au niveau de la DGAI doit être améliorée afin d'avoir une vision d'ensemble suffisante.

L'évolution, en 2012, de la norme 17020 va permettre une simplification de la démarche qualité : allègement documentaire et révision de la supervision. La norme révisée a remplacé la supervision par la surveillance et la DGAI compte exploiter cette possibilité auprès du COFRAC, car la pression de supervision actuelle (une supervision sur site par inspecteur, par domaine d'activité et par cycle d'accréditation) est trop lourde.

Au regard des constats faits par la mission quant à une vision réductrice de l'inspection qui se limite à une mini-grille pré-établie, il leur a été clairement confirmé que les grilles d'inspection ne sont qu'un outil et non une fin en soi. Leur utilisation ne doit pas contribuer à stériliser l'esprit critique des inspecteurs.

3.5. Formulation des écarts (EC)

Sur la base des constats faits lors des audits de site et du contenu des entretiens d'audit des principaux responsables de la DGAI, les auditeurs ont décidé de relever les deux EC suivants, eu égard à leur impact important sur la maîtrise du risque *E.coli* STEC.

Écart n°1		
Constat : une carence d'instructions claires, spécifiquement ciblées sur les modalités de l'inspection en abattoir, prenant en compte notamment la pertinence du PMS, le respect des procédures du PMS par l'exploitant et visant à une approche analytique du risque basée sur l'examen des données disponibles.		
Date : novembre 2013	Structure auditée : DGAI	Rapport d'écart n° 2
Problématique :	Les contrôles officiels comprennent, entre autre, les activités suivantes : l'examen de tout système de contrôle mis en place par l'exploitant, l'évaluation des procédures de bonnes pratiques d'hygiène (dont le PMS) et l'examen des documents écrits et autres données pouvant se révéler utile pour l'analyse de risque. Des procédures comportant des informations et des instructions à l'attention du personnel effectuant les contrôles officiels doivent être élaborées par l'autorité compétente.	
Référentiel(s)	Règlement (CE) N° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux et notamment les articles 8 et 10.	

Constats	Une carence d'instructions claires, spécifiquement ciblées sur les modalités de l'inspection en abattoir, prenant en compte notamment la pertinence du PMS, le respect des procédures du PMS par l'exploitant et visant à une approche analytique du risque basée sur l'examen des données disponibles.
Causes	Une probable sous estimation de la difficulté pour les services dans les abattoirs de s'approprier la réglementation communautaire basée sur une nouvelle approche (paquet hygiène).
Conséquences	Des inspections incomplètes et insuffisantes.
Recommandation EC 1 : voir recommandation n°1	

Écart n°2		
Constat : la NS DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 « modalités de réalisation du contrôle officiel concernant les animaux vivants en abattoir d'animaux de boucherie » valide l'abattage d'animaux sales dans la mesure où il est demandé au VO de s'assurer que les dispositions du PMS au regard du traitement des bovins classés D sont mises en œuvre, à savoir l'abattage en fin de séquence ou en fin de chaîne ; ceci contrevient à la réglementation communautaire.		
Date : novembre 2013	Structure audité : DGAI	Rapport d'écart n° 1
Problématique :	Les animaux dont l'état de la peau présente un risque inacceptable de contamination de la viande durant l'abattage (notamment les animaux sales souillés par des matières fécales) ne sont pas abattus à moins qu'ils ne soient nettoyés.	
Référentiel(s)	Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (annexe III, chapitre IV, point 4 : <i>les animaux doivent être propres</i>) Règlement (CE) 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (annexe I, section II, chapitre III, point 3 : <i>le vétérinaire officiel doit s'assurer que l'exploitant respecte ses obligations découlant du règlement (CE) N°853/2004 afin de garantir que les animaux dont l'état de la peau ou de la toison est tel qu'il y a un risque inacceptable de contamination de la viande durant l'abattage ne soient pas abattus en vue de la consommation humaine, à moins qu'ils ne soient nettoyés auparavant</i>)).	
Constats	La NS DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 « modalités de réalisation du contrôle officiel concernant les animaux vivants en abattoir d'animaux de boucherie » valide l'abattage d'animaux sales dans la mesure où il est demandé au VO de s'assurer que les dispositions du PMS au regard du traitement des bovins classés D sont mises en œuvre, à savoir l'abattage en fin de séquence ou en fin de chaîne ; ceci contrevient à la réglementation communautaire.	

Causes	La DGAI a cautionné le contenu et la mise en place d'un accord interprofessionnel ne respectant pas la réglementation communautaire
Conséquences	L'abattage des animaux sales (souillures par des matières fécales sèches et/ou humides) conduit à un risque inacceptable de contamination microbienne, en particulier par <i>E.coli</i> STEC, des viandes issues de ces animaux et des autres animaux par contact.
Recommandation EC 2 : voir recommandation n°2	

Par ailleurs, les auditeurs tiennent à souligner que malgré les graves insuffisances de pilotage constatées dans le domaine du suivi des inspections (cf § 2.2.4.), ils ont pris acte de la mise en œuvre récente du plan d'actions correctives de la DGAI pour faire suite aux recommandations émises par l'audit 2012 UAS portant « sur les suites données aux inspections réalisées par les services de contrôle sanitaires vétérinaires et phytosanitaires ». Par conséquent, ils ont délibérément décidé de ne pas formuler un EC sur le constat de ces carences qui font cependant l'objet d'une des six recommandations ci après.

4. Recommandations

Six recommandations sont adressées à la DGAI. Elles s'appuient sur les faiblesses relevées en DD(CS)PP, en abattoir et en administration centrale et visent à une amélioration globale du dispositif national. Elles concernent, essentiellement, le pilotage des contrôles officiels et le suivi de la mise en œuvre de ces contrôles par le niveau central. Ces recommandations se composent de deux groupes de par leur nature et leur importance. Les trois premières, de nature politique et stratégique, forment un ensemble auquel il conviendra de donner des suites urgentes et adaptées à l'ampleur des constats sévères. Les trois autres recommandations, a priori, plus simples à mettre en œuvre, sont de nature plus opérationnelle et technique.

4.1. Les grands principes de l'inspection rénovée « paquet hygiène » : un travail de pilotage indispensable pour une inspection en abattoir pertinente

La formation "Inspecteur des services vétérinaires en abattoir et atelier de découpe, un métier d'aujourd'hui, un métier de demain" qui a intéressé une très grande majorité des agents des SVI en 2008 et 2009 a permis, avec la NS DGAL/SDSSA/MAPP/N2008-8290 du 20 novembre 2008, d'engager la mise en place d'une inspection des points de contrôle prioritaires dans les abattoirs en application de la réglementation du « paquet hygiène ».

Cependant, les constats réalisés au cours de cet audit montrent que, sur le terrain, les inspecteurs connaissent peu ou mal le contenu du PMS de l'entreprise qu'ils ont à inspecter, notamment, les procédures relatives à la gestuelle des opérateurs, à la gestion des contaminations sur chaîne d'abattage/type accident d'éviscération, aux divers enregistrements effectués par l'opérateur. En outre, ils n'ont pas toujours une approche critique de la pertinence des procédures du PMS.

En effet, on citera comme exemple une procédure observée lors de cet audit qui préconisait la suppression de l'étiquetage relatif à un accident d'éviscération lors du chargement des carcasses concernées à destination du MIN de Rungis. Enfin, le SVI n'est que rarement associé aux modifications du PMS et ne dispose pas, dans nombre d'abattoirs, des mises à jour régulières.

Ces constats sont à rattacher à un défaut d'instructions claires de la part de la DGAI, spécifiquement ciblées sur l'inspection en abattoir, dans la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012 : Inspection des procédures fondées sur les principes HACCP dans le cadre du contrôle officiel du plan de maîtrise sanitaire d'un établissement du secteur alimentaire, hors production primaire.

Une instruction spécifique pour les abattoirs (inspection établissement) devrait permettre de clarifier la méthodologie de l'inspection basée sur le PMS de l'établissement et sur une analyse de risque locale et ainsi replacer les mini-grilles comme support de restitution et non comme guide de l'inspection. Le « guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) et d'application des principes HACCP dans les activités d'abattage et de découpe des viandes bovines », en cours de validation, devrait servir de référence pour vérifier la pertinence des PMS proposés par les abatteurs.

Par conséquent, les auditeurs font la recommandation suivante :

Recommandation 1

La DGAI doit compléter la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012 par une instruction claire spécifiquement ciblée sur l'inspection en abattoir rappelant les grands principes de l'inspection rénovée « paquet hygiène » et organiser des formations pour la mise en œuvre de cette instruction. Il conviendra de rappeler aux services d'inspection des abattoirs l'obligation qu'ils ont de vérifier la pertinence du PMS et de veiller au respect des procédures du PMS par l'exploitant

4.2. Une révision de la NS DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 dans le respect de la réglementation communautaire

L'accord Interbev a constitué une première initiative visant l'amélioration de la propreté des bovins vivants livrés à l'abattoir. Ce dispositif semble avoir eu un impact positif uniquement sur le nombre de bovins livrés classés D. Globalement, il n'a pas permis d'améliorer significativement la propreté de l'ensemble des bovins abattus qui présentent encore trop souvent des souillures étendues du cuir pouvant être une source de contamination de la viande. Comme déjà relaté dans le présent rapport (cf § 2.2.2.) la gestion des animaux sales est minimaliste et la classification est parfois non représentative de la propreté réelle du cuir (ex : observation dans un abattoir, d'un classement en A ou B pour des bovins extrêmement souillés par des souillures humides).

Par ailleurs, la NS DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 conformément à ce qui est prévu dans l'accord Interbev, demande au VO de valider le classement de la propreté des bovins à abattre sur la base de la grille de classement Interbev. En cela, il convient de noter que cette demande va bien au delà de ce qui est prévu dans l'accord Interbev qui limite l'attestation du VO à l'état de propreté des animaux classés D. Cette NS demande également au VO de s'assurer que les dispositions inscrites dans le PMS pour traiter les animaux classés D sont bien mises en œuvres, à savoir un abattage en fin de séquence ou en fin de chaîne. Elle laisse au VO, selon le contexte, l'opportunité de rappeler la réglementation applicable en matière de propreté des animaux à l'éleveur (souillures sèches anciennes) ou à l'apporteur (souillures humides). Cette NS ne respecte par les dispositions de la réglementation communautaire, interdisant l'abattage d'animaux sales (cf § 3.5 EC2) et met donc en difficulté l'ensemble des services de contrôles dans les

abattoirs.

Les auditeurs énoncent donc la recommandation suivante :

Recommandation 2

Réviser la NS DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 de façon à

- Notifier aux SVI que seuls les animaux propres peuvent être abattus conformément à la réglementation communautaire. Les SVI doivent vérifier la pertinence du PMS au regard du respect de cette obligation.
- Supprimer les dispositions demandant au VO de valider l'état de propreté des bovins sur la base d'une grille professionnelle n'ayant aucune valeur réglementaire, restreinte à la prise en compte des seules souillures sèches et non représentative de la propreté réelle des animaux.

4.3. Une inspection permanente en abattoir : urgence à donner des instructions comminatoires pour une gestion des suites crédible et efficace

L'efficacité des contrôles et la crédibilité de nos services sont actuellement mises à mal, comme le montrent les constats du présent rapport (cf § 2.2.3. et 2.2.4.), par un défaut de suivi et/ou de formalisation du suivi des actions correctives demandées aux exploitants d'abattoir et du fait d'une gestion des suites inadaptée au regard des NC relevées.

Il ressort clairement de cet audit que la pratique historique « de pédagogie réglementaire » vis à vis des opérateurs, est toujours celle privilégiée par les SVI au détriment d'une démarche plus contraignante. Cette pratique nuit à l'efficacité et à l'efficience de leurs contrôles. De plus, elle conduit un certain nombre de DD(CS)PP à rédiger des courriers d'accompagnement des rapports d'inspection qui manquent de précisions et/ou sont peu percutants :

- document de couverture ne faisant état ni des NC essentielles, ni de leur hiérarchisation, ni des évolutions observées (résolution ou persistance) ;
- quelques fois, simple bordereau d'envoi sans aucune décision ;
- absence d'échéance pour la mise en œuvre de mesures correctives ;
- absence d'information du professionnel en cas de constat ultérieur des mêmes NC à l'occasion d'une nouvelle inspection.

Parce que les SVI pourraient voir leur responsabilité engagée pour fait d'imprudence ou de négligence s'il était avéré que les constats faits lors d'une inspection, voire réitérés lors d'inspections successives, n'avaient pas donné lieu aux suites qui auraient dû être prises au regard de la situation, il est indispensable que la DGAL réitère auprès des services d'inspection dans les abattoirs son attente d'une inspection efficace et efficiente. Une recommandation à cet égard a déjà été émise dans le rapport de synthèse final de l'audit UAS mené en 2012 « sur les suites données aux inspections par les services de contrôle sanitaire vétérinaire et phytosanitaire ».

Les auditeurs sont conscients que cette recommandation est récente et que leur audit s'est déroulé alors que le plan d'action n'était que très partiellement déployé. En effet, si cette recommandation a fait l'objet d'un point prioritaire dans la NS DGAL/SDPRAT/N2013-8125 du 24 juillet 2013¹¹ à l'attention des DD(CS)PP et des

¹¹ NS DGAL/SDPRAT/N2013-8125 du 24 juillet 2013 « Orientations générales des mission du programme

DRAAF, l'instruction relative à la stratégie de la DGAI en la matière n'était pas encore publiée fin 2013.

C'est pourquoi, les auditeurs émettent la recommandation suivante :

Recommandation 3

Dans le cadre de la politique de suites qu'elle élabore suite aux recommandations de l'audit de l'UAS de 2012, la DGAI doit donner des instructions précises et fermes aux SVI pour que

- Des suites appropriées données aux inspections soient à l'avenir la règle (outils de contrainte administrative, suivi effectives des mesures correctives mises en œuvre,...).
- Un courrier soit joint systématiquement à l'envoi du rapport d'inspection, précisant obligatoirement les délais de mise en œuvre des actions correctives demandées et les mesures que prendra l'administration en cas de non réalisation.

4.4. Le cahier de liaison : un rôle essentiel

Les membres de l'équipe d'audit s'accordent sur l'intérêt du cahier de liaison mis en place dans les abattoirs comme outil de communication avec le responsable de l'établissement d'abattage.

Il permet, lorsque son utilisation est bien comprise et que sa forme est adaptée à une communication interactive définie au préalable avec le professionnel, d'être moins formel que le rapport d'inspection classique (type AQ) ou la fiche de NC, dans l'énoncé et la rédaction des constats de NC, et d'être très opérationnel dans le suivi des suites données par le professionnel (dialogue immédiat quant aux solutions et aux délais de mise en œuvre, échanges sur les causes des NC constatées, traces écrites des constats, de leur communication au professionnel et des réponses du professionnel). Ce dialogue permanent nécessite, bien entendu, comme pré-requis, la désignation par le professionnel d'un correspondant abattoir¹² qui doit être un correspondant privilégié pour les services d'inspection de l'abattoir dans le suivi et la mise en œuvre des mesures correctives. L'audit a démontré que l'identification de cet interlocuteur était loin d'être claire tant pour les SVI que pour certains professionnels.

Les constats décrits, quant à sa réelle utilisation (cf § 2.2.3.), sont loin de démontrer que l'utilisation du cahier de liaison est optimale et appropriée. Outre sa sous utilisation, il est dommage que la validation par le SVI des mesures correctives proposées ne soit pas prévue dans le modèle de cahier de liaison inclus dans la NS DGAL/SDSSA/MAPP/N2008-8290 du 20 novembre 2008.

Par ailleurs, le cahier de liaison doit pouvoir être adaptable dans sa forme à l'organisation du service et au mode de communication de ce dernier avec le professionnel.

Par conséquent, les auditeurs font la recommandation suivante :

Recommandation 4

Modifier la NS DGAL/SDSSA/MAPP/N2008-8290 du 20 novembre 2008 de façon à insister sur le statut du cahier de liaison en tant que rapport d'inspection et souligner son

206 « sécurité et qualité sanitaire de l'alimentation » et priorités d'action pour 2014 »
12 NS DGAL/SDSSA/MAPP/N2008-8290 du 20 novembre 2008

rôle essentiel, permettant d'objectiver les constats de l'inspection permanente et de les communiquer aux professionnels en temps réel. Repenser son contenu et sa forme en adéquation avec les objectifs ci-dessus. Rappeler l'intérêt de la désignation d'un correspondant abattoir.

4.5. L'IAM : importance d'une déclinaison en instruction locale

Dans tous les abattoirs visités, les auditeurs ont constaté la réalisation par le SVI de l'IAM de tous les animaux avant abattage conformément à la NS N2010-8171 du 23 juin 2010. Cependant, l'instruction locale détaillant l'organisation retenue pour sa réalisation et précisant le rôle de chacun ainsi que les modalités de transfert entre le poste d'IAM et le poste d'IPM n'était disponible que dans sept abattoirs.

A l'exception de deux abattoirs, où l'exploitant avait mis à disposition du SVI des moyens informatiques permettant le transfert en temps réel vers le poste d'IPM des données recueillies lors de l'IAM, la transmission de ces informations se fait partout ailleurs par oral ou au moyen de documents non systématiquement enregistrés et/ou conservés.

Les auditeurs considèrent que la déclinaison en instruction locale des modalités de l'IAM est essentielle à la sécurisation des contrôles officiels en secteur vif et ils recommandent à la DGAI de réaffirmer l'importance de cette formalisation auprès des DD(CS)PP et de généraliser le transfert informatique des informations entre les postes d'IAM et d'IPM.

Pour ce qui est du rôle de chacun au sein de l'équipe d'inspection, une meilleure répartition des tâches devrait conduire à confier davantage de missions hors chaîne aux AO, dont l'IAM de 1^{er} niveau, permettant ainsi aux VO de consacrer plus de temps au management de leur équipe ou au contrôle du PMS.

Les auditeurs font donc la recommandation suivante :

Recommandation 5

La DGAI doit

- Réaffirmer l'importance de la déclinaison des modalités de l'IAM en instruction locale comme cela est demandé par la note de service 2010/8171 du 23 juin 2010. En particulier, dans le respect de la réglementation communautaire, l'attention des SVI doit être attirée sur la nécessité de bien définir le partage des responsabilités entre AO et VO dans la réalisation des tâches.
- Généraliser, de façon harmonisée, un lien informatique entre les postes d'IAM et d'IPM dans l'ensemble des abattoirs.

4.6. Une formation au management et à l'animation des VO en abattoir à systématiser

Si des compétences spécialisées liées à la formation vétérinaire sont indispensables au VO pour assurer sa mission technique en abattoir, des compétences particulières pour assurer un bon management de l'équipe d'inspection et des relations fructueuses avec l'exploitant de l'abattoir sont nécessaires. Ces compétences sont d'autant plus essentielles que l'abattoir constitue un environnement spécifique : éloignement du siège de la direction départementale générant par nature un lien distendu avec la hiérarchie, accompagné parfois d'un sentiment d'isolement, inspection permanente, locaux mis à disposition par l'exploitant, horaires et conditions de travail singuliers.

A cet égard, pour pallier le risque d'autocensure inhérent à la dépendance structurelle entre le SVI et le personnel de l'abattoir, il conviendrait que le VO soit accompagné par un inspecteur extérieur à l'abattoir lors de l'inspection annuelle de classement de l'abattoir, ce qui n'est pas la règle observée.

Tenant compte de l'ensemble de ces observations et du constat que les SVI dont le VO avait suivi une formation sur le management étaient mieux pilotés, les auditeurs font la recommandation suivante.

Recommandation 6

La DGAI doit inclure dans la formation des VO en poste dans les abattoirs une composante concernant le management d'une équipe et l'animation des relations avec les professionnels.

5. Synthèse des recommandations

Recommandation 1.....	30
La DGAI doit compléter la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156 du 24 juillet 2012 par une instruction claire spécifiquement ciblée sur l'inspection en abattoir rappelant les grands principes de l'inspection rénovée « paquet hygiène » et organiser des formations pour la mise en œuvre de cette instruction. Il conviendra de rappeler aux services d'inspection des abattoirs l'obligation qu'ils ont de vérifier la pertinence du PMS et de veiller au respect des procédures du PMS par l'exploitant.....	30
Recommandation 2.....	31
Réviser la NS DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 de façon à.....	31
Notifier aux SVI que seuls les animaux propres peuvent être abattus conformément à la réglementation communautaire. Les SVI doivent vérifier la pertinence du PMS au regard du respect de cette obligation.....	31
Supprimer les dispositions demandant au VO de valider l'état de propreté des bovins sur la base d'une grille professionnelle n'ayant aucune valeur réglementaire, restreinte à la prise en compte des seules souillures sèches et non représentative de la propreté réelle des animaux.	31
Recommandation 3.....	32
Dans le cadre de la politique de suites qu'elle élabore suite aux recommandations de l'audit de l'UAS de 2012, la DGAI doit donner des instructions précises et fermes aux SVI pour que.....	32
Des suites appropriées données aux inspections soient à l'avenir la règle (outils de contrainte administrative, suivi effectives des mesures correctives mises en œuvre,...)....	32
Un courrier soit joint systématiquement à l'envoi du rapport d'inspection, précisant obligatoirement les délais de mise en œuvre des actions correctives demandées et les mesures que prendra l'administration en cas de non réalisation.....	32
Recommandation 4.....	32

Modifier la NS DGAL/SDSSA/MAPP/N2008-8290 du 20 novembre 2008 de façon à insister sur le statut du cahier de liaison en tant que rapport d'inspection et souligner son rôle essentiel, permettant d'objectiver les constats de l'inspection permanente et de les communiquer aux professionnels en temps réel. Repenser son contenu et sa forme en adéquation avec les objectifs ci-dessus. Rappeler l'intérêt de la désignation d'un correspondant abattoir.....	32
Recommandation 5.....	33
La DGAI doit.....	33
Réaffirmer l'importance de la déclinaison des modalités de l'IAM en instruction locale comme cela est demandé par la note de service 2010/8171 du 23 juin 2010. En particulier, dans le respect de la réglementation communautaire, l'attention des SVI doit être attirée sur la nécessité de bien définir le partage des responsabilités entre AO et VO dans la réalisation des tâches.....	33
Généraliser, de façon harmonisée, un lien informatique entre les postes d'IAM et d'IPM dans l'ensemble des abattoirs.....	33
Recommandation 6.....	34
La DGAI doit inclure dans la formation des VO en poste dans les abattoirs une composante concernant le management d'une équipe et l'animation des relations avec les professionnels.....	34

Conclusion

La mission d'audit sur les contrôles officiels menés par les agents des DD(CS)PP sur les processus mis en place par les exploitants d'abattoirs de bovins pour prévenir le risque *E.coli* STEC s'est déroulée tout au long de l'année 2013 dans un esprit de transparence et de coopération de la part des services audités. Les auditeurs tiennent à les remercier de cette attitude.

A l'issue de cette mission, il convient de souligner un certain nombre de constats qui constituent une force pour le pilotage des contrôles officiels par les services d'inspection : effectifs suffisants et conformes aux dotations d'objectif, démarches de tutorat effectives, développement des échanges de pratiques pilotés par les RNA, ou encore, IAM opérationnelle.

En parallèle de ces points forts, les auditeurs ont mis en évidence des faiblesses du contrôle interne (tant au niveau départemental qu'au niveau central), illustrées par les écarts et les points d'amélioration formulés dans les rapports d'audit de sites et le présent rapport de synthèse. Ces faiblesses fragilisent sérieusement les contrôles officiels menés par les agents des DD(CS)PP et nuisent à leur impact.

En conséquence, les auditeurs considèrent que les contrôles officiels en abattoir, tels qu'ils ont été observés dans la plupart des sites audités, ne permettent pas d'avoir une appréciation suffisamment précise de la qualité des processus mis en place par les professionnels pour prévenir le risque *E.coli* STEC, et donc ne permettent pas de conclure avec une assurance raisonnable que la maîtrise du risque est optimale.

La réalisation des plans d'action proposés par les structures auditées ainsi que les suites données aux six recommandations émises dans le présent rapport sont indispensables pour accroître de façon significative la pertinence et l'efficacité des contrôles officiels. L'amélioration attendue qui en résultera devrait permettre d'optimiser la gestion du risque par les professionnels, et, par conséquent, de progresser de façon significative dans la prévention du risque *E.coli* STEC.

Annexes

Annexe 1 : Fiche du comité ministériel d'audit interne

PROGRAMME D'AUDIT INTERNE 2012 MAAF

SUJET PROPOSÉ:

Audit des contrôles officiels menés en abattoirs de boucherie sur les processus mis en place par les responsables d'abattoirs pour prévenir le risque *E. coli* (STEC).

DESCRIPTION DU CONTEXTE:

La bactérie *E. coli* dont certaines souches sont plus virulentes et produisent des toxines appelées « shigatoxines » (STEC : shigatoxin producing *E. coli*) est la première cause de syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) de l'enfant dont la létalité varie de 3 à 5% et dont plus d'un tiers des enfants atteints conservent des séquelles rénales à long terme. Elle provoque également des diarrhées sanglantes pouvant être graves chez les personnes affaiblies.

La consommation de viande de bœuf hachée fabriquée à partir de carcasses contaminées à l'abattoir et insuffisamment cuite figure parmi les causes de cette maladie et peut même engendrer un risque de foyer épidémique ; les conditions d'hygiène lors de l'abattage sont fondamentales pour éviter la contamination des carcasses à partir des fèces des animaux qui sont la source de la bactérie.

On note que depuis 1996⁷ le nombre annuel d'enfants atteints de SHU ne baisse pas (109 cas en 2009 contre 81 en 1996). Le dernier épisode épidémique a été causé par la consommation de steak hachés industriels frais en juillet 2012, causant 6 cas confirmés de SHU et 6 cas de diarrhée sanglante en Aquitaine.

La responsabilité première de la prévention de cette maladie incombe au responsable d'abattoir qui doit mettre en place un plan de maîtrise sanitaire vis-à-vis de ce risque. Pour autant, on constate que les autocontrôles effectués à des stades ultérieurs témoignent de lacunes dans la bonne maîtrise attendue au stade de l'abattoir.

La nécessité en amont, dès l'abattoir, d'une vigilance sur certains points de maîtrise déterminants pour la sécurité des viandes destinées à la production de viandes hachées justifie que le sujet du contrôle officiel des plans de maîtrise du risque *E. coli* STEC par les responsables d'abattoir soit inscrit au programme 2012 du Comité ministériel d'audit. Il semble ainsi justifié que le sujet du contrôle officiel des plans de maîtrise du risque *E. coli* STEC par les responsables d'abattoir soit inscrit au programme 2012 du Comité ministériel d'audit.

ANALYSE DU RISQUE IDENTIFIÉ:

Le risque identifié est de diverses natures, les différents types de risque se cumulant les uns aux autres et pouvant déboucher sur de graves crises :

- risque sanitaire : ce risque est particulièrement élevé compte tenu de la gravité de la maladie et de l'existence de séquelles rénales (nécessitant des dialyses) dans un tiers des cas ;
- risque médiatique : ces cas, lorsqu'ils sont groupés, font l'objet d'une médiatisation systématique liée à l'obligation de rappel des denrées en cause qui seraient encore détenues par les consommateurs ;
- risque économique pour les filières : il concerne les conséquences d'une crise

⁷ Source Institut de veille sanitaire (INVS)

sanitaire et/ou médiatique sur les achats de viande par les consommateurs et, de façon plus masquée, la défiance progressive vis-à-vis de la consommation de viande.

NATURE DES TRAVAUX ATTENDUS (questions auxquelles répondre et moyens mis en œuvre pour ce faire) :

La mission devra recenser les procédures nationales prévues en matière de contrôle officiel des plans de maîtrise sanitaire vis-à-vis du risque *E. coli* STEC (notes de service, grilles d'inspection, vademecum).

Elle s'attachera ensuite à déterminer l'échantillon de services d'inspection audités selon différents critères : existence de non-conformités concernant *E. coli*, tonnage de l'abattoir, classement sanitaire de l'abattoir, type d'approvisionnement, % de saisies sanitaires, visites par le RNA, effectif du service d'inspection ...

Le nombre de services audités devra être compris entre 7 et 10, choisis sur la base d'une variété la plus large possible des critères précités.

PRIORITÉ DE LA DEMANDE ET ÉCHÉANCE ENVISAGÉE

Cette mission pourrait être utilement conduite dans le deuxième semestre de l'année 2013.

Annexe 2 : Lettre de cadrage



Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux

**DOCUMENT DE CADRAGE¹ concernant
l'« Audit des contrôles officiels menés par les agents de la DD(CS)PP
sur les processus mis en place par les exploitants d'abattoirs de bovins
pour prévenir le risque *Escherichia coli* STEC »**

établi par

Philippe Nougayrède

Inspecteur général
de la santé publique vétérinaire
Coordonnateur d'audit

Claire Gaudot

Inspecteur général
de la santé publique vétérinaire
Auditeur assesseur

Claude Rousseau

Inspecteur général
de la santé publique vétérinaire
Auditeur assesseur

Christophe Gibon

Inspecteur général
de la santé publique vétérinaire
Auditeur assesseur

Viviane Moquay

Inspecteur général
de la santé publique vétérinaire
Auditeur junior

CGAER n°12145

¹ En réponse au programme d'audit interne 2012 MAAF adopté par le CMAI du 13 septembre 2012

Sommaire

1. Contexte et motivation	3
2. Objectifs de l'audit	3
3. Champ de l'audit	4
4. Organisation pratique et méthodologie de l'audit	5
4.1. Organisation pratique.....	5
4.2. Méthodologie.....	5
4.3. Mission préparatoire.....	5
4.4. Audit en DD(CS)PP.....	5
4.5. Audit de l'administration centrale.....	6
5. Rapports d'audit	6
6. Dispositions générales	7
6.1. Mobilisation d'expertise.....	7
6.2. Budget.....	7
6.3. Dysfonctionnements graves.....	7
Annexes	8
Annexe 1 : Fiche CMAI	9
Annexe 2 : Textes de référence	11
Annexe 3 : Plan de maîtrise sanitaire (PMS)	12
Annexe 4 : Échantillons à auditer	13
Annexe 5 : Plan de diffusion	14

1. Contexte et motivation

La bactérie *Escherichia coli* (*E. coli*) dont certaines souches sont plus virulentes et produisent des toxines appelées « shigatoxines » (STEC : shigatoxin producing *E. coli*) est la première cause de syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) de l'enfant dont la létalité varie de 3 à 5% et dont plus d'un tiers des enfants atteints conservent des séquelles rénales à long terme. Elle provoque également des diarrhées sanglantes pouvant être graves chez les personnes affaiblies.

Depuis 1996² le nombre annuel d'enfants atteints de SHU ne baisse pas (81 cas en 1996, 109 cas en 2009). Le dernier épisode épidémique a été causé par la consommation de steaks hachés industriels frais en juillet 2012, causant, dans la région Aquitaine, 6 cas confirmés de SHU et 6 cas de diarrhée sanglante.

La contamination humaine est, le plus souvent, alimentaire : ingestion d'un aliment consommé cru ou peu cuit. **La viande de bœuf, en particulier hachée, souillée à l'abattoir par des fécès contaminés, figure parmi les causes premières de cette infection.**

Le respect des conditions d'hygiène de l'abattage des bovins (du transport des animaux vivants à la sortie des carcasses) est donc fondamental pour éviter la contamination des carcasses. La responsabilité première incombe à l'exploitant de l'abattoir³ qui doit mettre en place l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques⁴ dans un plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Les agents des direction départementale (de la cohésion sociale) et de la protection des populations [DD(CS)PP] sont chargés des contrôles officiels⁵.

2. Objectifs de l'audit

Ce thème d'audit a été retenu dans le programme d'audit interne 2013 du ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt (MAAF) pour ce qui concerne l'unité d'audit sanitaire (UAS) lors de la réunion du comité ministériel d'audit interne (CMAI) en date du 13 septembre 2012.

L'objectif est donc d'évaluer l'efficacité et la pertinence des contrôles officiels menés dans les abattoirs d'animaux de boucherie (bovins) par les agents des DD(CS)PP concernant la prévention du risque *E. coli* STEC par l'exploitant de l'abattoir.

Après avoir recensé les procédures nationales prévues en matière de contrôle officiel des plans de maîtrise sanitaire (PMS) vis-à-vis du risque *E. coli* STEC (réglementation européenne et nationale, notes de service, grilles d'inspection, vade-mecum...), et établi le référentiel de contrôle interne (RCI) basé sur une analyse de risque (étapes jugées à risque dans le processus audité), dénommé aussi matrice des risques, la mission réalisera :

- des audits de conformité, de performance et de management de la mise en œuvre des contrôles officiels par les services de contrôle sanitaire vétérinaire (DD(CS)PP), en fonction des instructions données par la DGAI,
- un audit de performance et de management de la DGAI, direction de l'administration centrale du MAAF concernée par le pilotage.

Les auditeurs de l'UAS auront pour mission de mettre en évidence :

² Source Institut de veille sanitaire (INVS)

³ Article 17 du règlement (CE) n°178/2002

⁴ Article 5 du règlement (CE) n°852/2004

⁵ Règlement n°854/2004 (notamment article 4 et 5)

- les éventuels écarts (non conformité par rapport aux exigences des textes de référence fournis par la DGAI et figurant en annexe 3) classés comme critiques quand ils concernent des risques critiques ou majeurs et non critiques quand ils concernent les risques modérés, mineurs ou infimes ;
- les éventuels dysfonctionnements potentiellement préjudiciables à l'efficacité ou à l'efficience (point d'amélioration) des contrôles officiels des PMS vis-à-vis du risque *E. coli* STEC.

Ils identifieront les points de conformité concernant particulièrement la maîtrise des risques critiques, majeurs et modérés, ainsi que les points capitalisables, bonnes pratiques de contrôle identifiées dans un site qu'il pourrait être intéressant de transférer dans d'autres structures d'abattage.

3. Champ de l'audit

Le champ de l'audit inclut les aspects :

- organisationnels et méthodologiques (assurance qualité, analyses de risques, programmation, supervision, formation, évaluation des ressources humaines, compétences),
- opérationnels (préparation, conduite et suivis des contrôles officiels),
- documentaires (organigrammes, chaîne de commandement, ordres de service, procédures, instructions, manuels, fiches techniques....).

Les auditeurs s'attacheront, en particulier, aux mesures, procédures administratives et méthodes d'inspection visant à garantir :

- 1/ une pertinence et une efficacité des prescriptions du niveau central en matière de contrôles officiels dans les abattoirs d'animaux de boucherie vis-à-vis du risque *E. coli* STEC et le suivi de leur réalisation par les services déconcentrés ;
- 2/ une mise en œuvre conforme aux instructions dans les DD(CS)PP.

Le champ de l'audit concerne :

- d'une part, le(s) service(s) chargé(s), au sein des DD(CS)PP, des contrôles officiels dans le(s) abattoir(s) retenu(s) pour l'audit ;
- et d'autre part, le service de l'alimentation de la DGAI, et plus particulièrement, la sous direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA) et le bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD).

Les auditeurs s'entretiendront avec l'exploitant de chaque abattoir concerné (ou son représentant).

Ils se réservent la possibilité de s'entretenir, afin de mener à bien leur audit, avec toute autre personne qu'ils estimeraient utile de rencontrer : le réseau des référents nationaux abattoirs (RNA), les responsables des organisations professionnelles (Interbev par exemple), les responsables des laboratoires en charge des analyses (officielles ou autocontrôles), les experts reconnus compétents dans ce domaine (Laboratoire national de référence, par exemple)...

La DGAI est tenue d'informer l'UAS des modifications majeures du référentiel qui interviendraient en cours d'audit.

4. Organisation pratique et méthodologie de l'audit

4.1. Organisation pratique

L'audit débutera dès validation du document de cadrage par le directeur général de l'alimentation.

Il se déroulera sur un an.

L'audit concernera les services des DD(CS)PP en charge des contrôles officiels en abattoir d'animaux de boucherie (bovins) répartis sur huit départements (non compté le département qui fera l'objet de la mission préparatoire). Dans quelques départements retenus, l'audit pourra, le cas échéant, porter sur les services d'inspection de deux abattoirs.

L'audit de l'administration centrale sera réalisé lorsque les audits des services des DD(CS)PP en charge des contrôles officiels en abattoir seront achevés.

4.2. Méthodologie

L'audit sera réalisé dans le respect des règles internationales de l'audit décrites dans le manuel de l'audit interne de l'UAS et du code de déontologie des auditeurs de l'UAS et du CGAAER.

Quatre auditeurs seniors de l'UAS et un auditeur junior seront mobilisés sur cet audit. Chaque équipe sera constituée de deux auditeurs seniors et éventuellement de l'auditeur junior.

4.3. Mission préparatoire

L'équipe d'audit réalisera une mission préparatoire qui concernera le service d'inspection de l'abattoir de Limoges dans le département de la Haute Vienne avec pour objectif de valider sa connaissance des référentiels et de finaliser son approche méthodologique. Cette mission permettra également de déceler tout obstacle éventuel à la mise en œuvre des dispositions prévues dans ce présent document et de co-valider le RCI (matrice des risques) avec les structures tests.

4.4. Audit en DD(CS)PP

Les dates des audits seront arrêtées avec les directeurs des structures qui seront chargés de la préparation et de l'organisation logistique au niveau local.

La durée des audits dépendra du nombre d'agents à rencontrer en fonction du nombre de services et des abattoirs choisis. Elle variera de 3 à 5 jours par département concerné.

La préparation de ces audits nécessitera la transmission préalable par les services audités d'un certain nombre de documents ou d'informations dont la liste sera établie par les auditeurs. Il leur sera demandé de respecter le délai de transmission fixé afin que ces derniers puissent préparer l'audit dans de bonnes conditions.

Les auditeurs communiqueront en temps utile la fiche CMAI (annexe 1), le guide de l'audit et le RCI (matrice des risques) aux services afin de leur permettre d'organiser la mission d'audit (planification des entretiens, logistique, documentation, etc.).

Les audits en département comprendront :

- une réunion d'ouverture (présentation de la mission et validation du programme d'audit) ;
- des entretiens avec les différents responsables et agents impliqués dans le pilotage et la réalisation des contrôles officiels menés dans les abattoirs vis-à-vis du risque *E. coli* STEC ;
- une étude documentaire (dossier d'agrément et PMS) de chaque abattoir sélectionné ;
- un déplacement dans chaque abattoir sélectionné afin d'auditer un contrôle officiel (inspection) portant sur la mini grille E1201 : hygiène et succession des opérations de la file d'abattage BOVIN, en ciblant particulièrement les postes générant un risque *E. coli* STEC ; à cet effet, les auditeurs accompagneront donc l'inspecteur en charge du suivi sanitaire de l'établissement. Le rapport d'inspection, établi à cette occasion, sera communiqué en copie aux auditeurs au plus tard deux semaines après l'inspection. Des entretiens, en tant que de besoin avec les autres membres de l'inspection vétérinaire pourront être sollicités par les auditeurs. Enfin, ils auront un entretien avec l'exploitant de l'abattoir (ou son représentant) ;
- une réunion de clôture, avec restitution des principales conclusions de l'audit dont une présentation des éventuels écarts relevés.

4.5. Audit de l'administration centrale

Cet audit sera conduit une fois les audits terminés dans les départements. Les dates et les modalités de cette phase d'audit seront arrêtées avec les responsables concernés.

5. Rapports d'audit

Un rapport d'audit⁶ sera établi après chaque mission d'audit dans un département selon une procédure de co-validation qui se déclinera comme suit :

- en fin de chaque audit, présentation à la réunion de clôture des principaux constats avec débat contradictoire ;
- transmission aux audités d'un rapport provisoire d'audit ;
- réponse des structures auditées avec transmission de leurs commentaires sur le rapport provisoire et d'un plan d'action prenant en compte les recommandations des auditeurs ;
- rédaction et diffusion par les auditeurs du rapport définitif d'audit intégrant les commentaires et le plan d'action des structures auditées.

Les rapports des sites audités seront transmis selon le plan de diffusion présenté en annexe 5.

Un rapport de synthèse sera rédigé et adressé au vice-président du CGAAER, aux présidents des sections 1 et 3 et au directeur général de l'alimentation. Il comprendra le

⁶ Le rapport est produit et diffusé conformément aux dispositions décrites dans le manuel d'audit interne de l'UAS

rapport d'audit de l'administration centrale et un bilan des audits conduits dans les départements. Ce rapport aura pour objectif de souligner et d'analyser les principaux constats ; les auditeurs proposeront, le cas échéant, des recommandations visant à une réduction des risques résiduels.

Les auditeurs se fixent pour objectif de transmettre le rapport provisoire de synthèse à la DGAI fin décembre 2013.

6. Dispositions générales

6.1. Mobilisation d'expertise

Les auditeurs se réservent la possibilité de mobiliser, en concertation avec les services de la DGAI, l'expertise qu'ils jugeront nécessaire pour la bonne réalisation de cet audit.

6.2. Budget

Les frais liés à la réalisation de cette mission d'audit seront pris en charge selon les modalités en vigueur au sein du CGAER.

6.3. Dysfonctionnements graves

Les auditeurs s'engagent à informer sans délai le directeur général de l'alimentation via le responsable de l'UAS, de tout grave dysfonctionnement qu'ils seraient amenés à constater dans le domaine audité ou non, susceptible d'induire des risques en terme de santé publique ou de nuire à l'image et à la crédibilité des services de contrôle.

Annexes

Annexe 1 : Fiche CMAI

PROGRAMME D'AUDIT INTERNE 2012 MAAF

SUJET PROPOSÉ:

Audit des contrôles officiels menés en abattoirs de boucherie sur les processus mis en place par les responsables d'abattoirs pour prévenir le risque *E. coli* (STEC).

DESCRIPTION DU CONTEXTE:

La bactérie *E. coli* dont certaines souches sont plus virulentes et produisent des toxines appelées « shigatoxines » (STEC : shigatoxin producing *E. coli*) est la première cause de syndromes hémolytiques et urémiques (SHU) de l'enfant dont la létalité varie de 3 à 5% et dont plus d'un tiers des enfants atteints conservent des séquelles rénales à long terme. Elle provoque également des diarrhées sanglantes pouvant être graves chez les personnes affaiblies.

La consommation de viande de bœuf hachée fabriquée à partir de carcasses contaminées à l'abattoir et insuffisamment cuite figure parmi les causes de cette maladie et peut même engendrer un risque de foyer épidémique ; les conditions d'hygiène lors de l'abattage sont fondamentales pour éviter la contamination des carcasses à partir des fécès des animaux qui sont la source de la bactérie.

On note que depuis 1996 ⁷ le nombre annuel d'enfants atteints de SHU ne baisse pas (109 cas en 2009 contre 81 en 1996). Le dernier épisode épidémique a été causé par la consommation de steak hachés industriels frais en juillet 2012, causant 6 cas confirmés de SHU et 6 cas de diarrhée sanglante en Aquitaine.

La responsabilité première de la prévention de cette maladie incombe au responsable d'abattoir qui doit mettre en place un plan de maîtrise sanitaire vis-à-vis de ce risque. Pour autant, on constate que les autocontrôles effectués à des stades ultérieurs témoignent de lacunes dans la bonne maîtrise attendue au stade de l'abattoir.

La nécessité en amont, dès l'abattoir, d'une vigilance sur certains points de maîtrise déterminants pour la sécurité des viandes destinées à la production de viandes hachées justifie que le sujet du contrôle officiel des plans de maîtrise du risque *E. coli* STEC par les responsables d'abattoir soit inscrit au programme 2012 du Comité ministériel d'audit. Il semble ainsi justifié que le sujet du contrôle officiel des plans de maîtrise du risque *E. coli* STEC par les responsables d'abattoir soit inscrit au programme 2012 du Comité ministériel d'audit.

ANALYSE DU RISQUE IDENTIFIÉ:

Le risque identifié est de diverses natures, les différents types de risque se cumulant les uns aux autres et pouvant déboucher sur de graves crises :

- risque sanitaire : ce risque est particulièrement élevé compte tenu de la gravité de la maladie et de l'existence de séquelles rénales (nécessitant des dialyses) dans un tiers des cas ;
- risque médiatique : ces cas, lorsqu'ils sont groupés, font l'objet d'une médiatisation systématique liée à l'obligation de rappel des denrées en cause qui seraient encore détenues par les consommateurs ;
- risque économique pour les filières : il concerne les conséquences d'une crise

⁷ Source Institut de veille sanitaire (INVS)

sanitaire et/ou médiatique sur les achats de viande par les consommateurs et, de façon plus masquée, la défiance progressive vis-à-vis de la consommation de viande.

NATURE DES TRAVAUX ATTENDUS (questions auxquelles répondre et moyens mis en œuvre pour ce faire) :

La mission devra recenser les procédures nationales prévues en matière de contrôle officiel des plans de maîtrise sanitaire vis-à-vis du risque *E. coli* STEC (notes de service, grilles d'inspection, vademecum).

Elle s'attachera ensuite à déterminer l'échantillon de services d'inspection audités selon différents critères : existence de non-conformités concernant *E. coli*, tonnage de l'abattoir, classement sanitaire de l'abattoir, type d'approvisionnement, % de saisies sanitaires, visites par le RNA, effectif du service d'inspection ...

Le nombre de services audités devra être compris entre 7 et 10, choisis sur la base d'une variété la plus large possible des critères précités.

PRIORITÉ DE LA DEMANDE ET ÉCHÉANCE ENVISAGÉE

Cette mission pourrait être utilement conduite dans le deuxième semestre de l'année 2013.

Annexe 2 : Textes de référence

- Note de service DAGL/SDSSA/MAPP/N2008-8290 du 20 novembre 2008 : Liste de dangers et points d'inspection prioritaires en abattoir d'animaux de boucherie ; supports de relevé des constats et rapport d'inspection (« mini-grilles »)
- Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8171 du 23 juin 2010 : Modalités de réalisation du contrôle officiel concernant les animaux vivants en abattoir d'animaux de boucherie.
- Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des 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.
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.
- Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement Européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Référentiel organisationnel et fonctionnel, à savoir :
- Norme ISO/CEI 17020 « critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection ».
- Système qualité local de chaque structure auditée.

Annexe 3 : Plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Le plan de maîtrise sanitaire décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques.

Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et les preuves de l'application :

- des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis ;
- du plan d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (plan HACCP) fondé sur les sept principes HACCP retenus par le règlement (CE) n° 852/2004 ;
- de la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Pour établir ces documents, les professionnels pourront se référer au guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application de l'HACCP validé pour le secteur concerné.

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

1 Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène concernant :

1.1. Le personnel :

- plan de formation à la sécurité sanitaire des aliments ;
- hygiène personnelle :
- tenue vestimentaire : descriptif, gestion ;
- état de santé du personnel : instructions.

1.2. L'organisation de la maintenance des locaux, des équipements et du matériel.

1.3. Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production :

- plan de nettoyage-désinfection ;
- instructions relatives à l'hygiène.

1.4. Le plan de lutte contre les nuisibles.

1.5. L'approvisionnement en eau, les circuits d'arrivée d'eau potable/ d'eau de mer et d'évacuation des eaux résiduaires.

1.6. La maîtrise des températures.

1.7. Le contrôle à réception et à expédition.

2. Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de l'HACCP :

2.1. Le champ d'application de l'étude.

2.2. Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures de maîtrise associées (principe n° 1).

2.3. Les documents relatifs aux points déterminants lorsqu'il en existe (points critiques pour la maîtrise pour les CCP, ou niveau du seuil de maîtrise pour les PRPo) :

- la liste argumentée des points déterminants (dont CCP, PRPo) précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée (s) (principe n° 2) ;
- pour chaque point déterminant :
- la validation des limites critiques pour les CCP et les objectifs/ niveaux de seuils pour les PRPo (principe n° 3) ;
- les procédures de surveillance (principe n° 4) ;
- la description de la ou des actions correctives (principe n° 5) ;
- les enregistrements de la surveillance des points déterminants et des actions correctives (principe n° 7).

2.4. Les documents relatifs à la vérification (principe n° 6).

3. Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes (retrait, rappel...).

Annexe 4 : Échantillons à auditer

Les sites ont été identifiés selon les critères suivants :

- le tonnage de l'abattoir (gros et petits abattoirs) ;
- classement sanitaire de l'abattoir (I ou II) ;
- destination des carcasses vers la fabrication de steaks hachés ;
- statut de l'abattoir (privé, public) ;
- l'exclusion, autant que possible, des sites localisés dans des départements où les DD(CS)PP soit ont connu un audit sanitaire par l'UAS en 2012, soit seront soumises, dans la mesure où les auditeurs en ont déjà connaissance, à un audit en 2013, quel qu'en soit le thème ;

et conformément à l'avis du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) à la sous direction de la sécurité sanitaire des aliments (SDSSA) de la DGAI.

La prise en compte de ces critères a abouti à l'établissement de la liste suivante :

- 1. Allier (03) :**
SOCOPA viandes à Villefranche d'Allier
- 2. Dordogne (24) :**
Régie autonome d'abattage du Bergeracois à Bergerac
Société Périgourdine d'abattage à Ribérac
- 3. Finistère (29) :**
Société des abatteurs quimpérois à Quimper
- 4. Marne (51) :**
Groupe Bigard à Vitry le François
- 5. Moselle(57) :**
Charal à Metz
- 6. Orne (61) :**
SOCOPA viandes à Gace
Sélection viandes à Alençon
- 7. Deux Sèvres (79) :**
Société nouvelle des abatteurs de Bressuire
Société d'abattage de la Bressandière à Châtillon sur Thouet
- 8. Vosges (88) :**
Groupe Elivia nord est à Domvallier

Par ailleurs, la DDCSPP de la Haute Vienne et l'abattoir de Limoges ont été choisis pour y effectuer la mission préparatoire qui s'est déroulée les 26, 27 et 28 février 2013.

Les auditeurs se réservent la possibilité de conduire, après information de la DGAI, des investigations complémentaires, en fonction de besoins identifiés lors des audits initialement prévus dans l'échantillon.

Annexe 5 : Plan de diffusion

Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux Plan de diffusion du rapport

IDENTIFICATION DU RAPPORT	
Titre du rapport	
N° du rapport	CGAAER 12145
Commanditaire	CMAI
Date de validation par le CMAI	13 septembre 2012
Auteurs du rapport	

CATEGORIE DU RAPPORT	
Rapport à diffusion limitée au commanditaire et aux destinataires indiqués ci-dessous	X
Rapport diffusé au commanditaire et aux destinataires indiqués ci-dessous et ayant vocation ensuite à être rendu public et mis en ligne sur le site Internet du MAAF dans un délai d'un mois	

LISTE DE DIFFUSION		
CATÉGORIE DE DESTINATAIRES	DESIGNATION (à compléter le cas échéant)	NOMBRE D'EXEMPLAIRES
CABINET		
Administration centrale du MAAF	SECRETAIRE GENERAL	
	DGPAAT	
	DGAI	2
	DGER	
Administration centrale d'autres ministères		
Administration territoriale		
	Préfet de région	
	Préfet de département	1
	DD(CS)PP	2
	Autres	
CGAAER	Vice-Président du CGAAER	1
	Présidents des sections 1 (MIGA) et 3	2
	Département missions	1
	Département qualité, formation et documentation	1
	Auteur(s)	2/3
Nombre total d'exemplaires		12/13

Annexe 3 : Synthèse des constats dans les DDPP ou DDCSPP

Points de conformité	
<i>Domaine organisationnel</i>	
Compétence et formation	Chef de mission compétent et appliqué.
	Chef de service compétent et impliqué dans le suivi des abattoirs.
	Formation continue effective pour les agents.
	Mise en place d'un parcours de qualification des nouveaux agents.
	Mise en place d'un parcours de qualification des nouveaux agents.
	Mise en place d'une démarche de tutorat et échanges de pratique.
	Parcours qualifiant et tutorat pour les nouveaux agents – bonne gestion des compétences.
	Parcours qualifiant et tutorat pour les nouveaux agents – gestion des compétences appropriées aux besoins des agents.
	Présence d'un service dédié aux abattoirs avec identification des fonctions de chef de service et d'adjoint au service.
	Présence d'une mission « suivi des abattoirs » avec un chef de mission.
	Tutorat effectif pour les nouveaux agents.
	Tutorat prévu et effectif, parcours qualifiant mis en place pour l'adaptation à l'emploi des agents en abattoir.
	Une DDCSPP sensibilisée au risque E.coli STEC.
	Volonté affichée par l'encadrement d'améliorer l'information des agents en retenant le thème suivant pour la journée de convivialité du pôle protection des populations : bilan des principales intoxications alimentaires du rapport de l'InVS (potentielle sensibilisation des agents au risque E.coli STEC).
Adéquation des effectifs	Effectif adapté et suffisant dans le respect de la dotation d'objectif.
	Effectif adapté et suffisant, ne posant pas de problème identifié pour la réalisation des suppléances.

	Effectif suffisant à ce jour avec une DRAAF à l'écoute concernant la gestion des contractuels. Un vétérinaire à temps plein.
	L'effectif du SVI de l'abattoir audité est légèrement supérieur à la dotation d'objectif indicative. L'organisation de l'inspection permet d'assurer une continuité des missions de service public.
	Les vétérinaires officiels sont à temps complet dans tous les abattoirs d'animaux de boucherie et il existe une fonction de « coordonnateur abattoirs » (0,25 ETP).
	Organisation de l'inspection et des suppléances appropriée à une bonne continuité du service public (équilibre fragile).
	Solidarité entre les équipes des différents sites et au sein d'équipes dynamiques et motivées.
	Un vétérinaire à temps plein à l'abattoir ; organisation de l'inspection et des suppléances appropriées à une bonne continuité du service public malgré un effectif restreint à l'abattoir SOCABAQ.
	Une dotation d'objectif suffisante pour les SVI des deux abattoirs audités.
	Vétérinaire officiel à temps plein dans les deux abattoirs avec une bonne organisation des suppléances.
	Effectif et organisation des suppléances appropriés à une bonne continuité du service public.
	Vétérinaires officiels à temps complet dans tous les sites.
Échange et diffusion des informations	Gestion des OS bien structurée (revue des OS, accès serveur, Gatatée, Nocia) et traçage effectif jusqu'à l'abattoir.
	Gestion des OS efficace jusqu'aux agents d'abattoir.
	La diffusion et le suivi des OS sont effectifs.
	Mise à disposition des documents qualité sur un intranet local avec un espace particulier pour le SVI de l'abattoir incluant les mini grilles.
	Organisation du service en filières dont une filière abattoirs de boucherie.
	Réunion de coordination au moins semestrielle des agents des abattoirs avec compte rendu détaillé, présence des VO et de représentants des AO à ces réunions.

	Réunion semestrielle du réseau départemental abattoirs avec présence des VO et de représentants des AO, et diffusion d'un compte rendu détaillé comprenant un plan d'action.
	Une capacité adéquate à générer des instructions internes.
	Une bonne animation des équipes en cascade jusqu'au AO en abattoir.
	Une chaîne de transmission des OS jusqu'au VO adéquate et bien tracée.
	Une chaîne de transmission des OS performante et bien tracée jusqu'aux AO.
Programmation et réalisation	Le chef de service ou son adjoint fait une inspection annuelle des abattoirs de son département.
	Le protocole relatif à la mise en œuvre de l'inspection sanitaire à l'abattoir SOCABACQ est élaboré et signé par les directeurs respectifs de l'abattoir et de la DDPP.
	Le protocole relatif aux conditions de mise en œuvre de l'inspection sanitaire à l'abattoir de Metz est élaboré et signé par les directeurs respectifs de l'abattoir et de la DDPP.
	Les protocoles relatifs aux conditions de mise en œuvre de l'inspection sanitaire sont élaborés (½ signé).
	Les protocoles relatifs aux conditions de mise en œuvre de l'inspection sanitaire sont élaborés et signés.
	Programmation adaptée à la difficulté de l'inspection (segmentation des items à observer de nature à augmenter l'efficacité de l'inspection) tout en respectant les exigences minimales de la DGAI.
	Programmation et réalisation des inspections dans le respect des instructions de la DGAI.
	Programmation et réalisation des inspections ont été faites dans le respect des exigences de la DGAI.
	Protocole relatif aux conditions de mise en œuvre de l'inspection sanitaire dans l'abattoir de Villefranche d'Allier, élaboré et signé.
	Protocole relatif aux conditions de mise en œuvre de l'inspection sanitaire dans l'abattoir de Domvallier, élaboré et signé.
	Respect de la programmation des inspections.
	Une programmation qui va au delà des exigences de la DGAI.

Supervision	La supervision documentaire et sur site est effective.
	La supervision des agents est programmée et entièrement réalisée.
<i>Domaine opérationnel</i>	
Connaissance du PMS et contrôle de l'application du PMS	Bonne connaissance du PMS par les services d'inspection. La cohérence en terme d'exigence, de programmation et de constat entre les RQ des abattoirs et les services d'inspection est effective pour le contrôle des manipulations sur la chaîne et des carcasses en chambre froide.
	Bonne sensibilisation des agents du SVI au risque E.coli STEC et au mode de contamination par les matières fécales (participation d'un AO à la formation « steak expert »).
	Bonne sensibilisation et connaissance des agents du SVI au risque E.coli STEC et aux modalités de contamination par les matières fécales.
	Bonne sensibilisation et connaissance des agents du SVI au risque E.coli STEC et aux modalités de contamination par les matières fécales.
	Équipe connaissant l'existence du PMS, connaissant globalement son contenu et qui fait le lien entre PMS et inspection.
	IAM effective et permanente.
	IAM effective et permanente sur le site d'abattage de Quimper (SOCABAQ).
	IAM effective, bien organisée et efficace (enregistrement des constatations) s'appuyant sur une organisation efficace mise en place par l'exploitant.
	IAM effective, bien organisée et efficace sur le site d'abattage audité.
	IAM effective, bien organisée et efficace sur les deux sites.
	IAM effective, bien organisée et efficace sur les deux sites d'abattage audités.
	IAM effective, bien organisée et efficace, facilitée par une organisation efficace mise en place par l'exploitant.
Implication forte des AO dans la réalisation des inspections mini grilles relatives aux points de contrôle prioritaires.	

	Le PMS, mis à jour annuellement par la RQ de l'abattoir, est connu des agents et disponible dans les locaux du SVI.
	Les constats portés par les agents du SVI sur les rapports d'inspection opérationnelles (mini grille E1201) sont cohérents avec ceux des auditeurs.
	Les constats portés par les VO sur les mini grilles E1201 sont cohérents avec ceux des auditeurs.
	Les deux VO vérifient les enregistrements qui leur sont soumis par l'exploitant et les signent pour attester de leur vérification.
	Les non conformités constatées par le SVI lors de l'audit de l'inspection à l'abattoir de Bergerac ont été relevées de façon exhaustive, en s'appuyant sur la mini grille précédente et en vérifiant notamment la température des stérilisateurs.
	Les services contrôlent les procédures contenues dans le PMS des exploitants et s'assurent d'une coopération régulière et fructueuses avec les responsables qualité.
	L'inspection intègre bien la recherche de présence de souillures (type matières fécales) sur les carcasses stockées en chambre froide.
	Préparation, réalisation et restitution de l'inspection mini grille suivie par les auditeurs conforme et pertinente.
	Rappel réglementaire adressé par le VO aux éleveurs qui ont livré un bovin sale classé en D dans la grille de l'accord professionnel INTERBEV.
	Un mode de fonctionnement entre l'exploitant (responsable qualité et direction) et les services d'inspection vétérinaire basé sur un dialogue et un respect réciproques.
	Un mode de fonctionnement entre l'exploitant (RQ) et le SVI basé sur la confiance et la transparence dans une démarche de progrès.
	Une relation qualifiée de constructive par l'exploitant de l'abattoir avec le SVI.
	VO très motivée : à l'initiative d'un groupe de travail avec l'exploitant pour vérification de la pertinence du PMS poste par poste.
Inspection points prioritaires	Professionalisme de l'inspection réalisée le jour de l'audit (préparation, réalisation et restitution).

et « produits »	Un cahier de liaison et des fiches de relevé de non conformités utilisés de façon régulière par une majorité d'agents du SVI de Domvaller.
Suites de l'inspection Suivi des non conformités	Dans les rapports d'inspection issus de la grille générale, l'inspecteur classe les non conformités en résolues, récurrentes et nouvelles.
	Le VO de Bergerac reprend les observations quotidiennes des AO dans un compte rendu mensuel.
	Les AO des deux abattoirs inscrivent quotidiennement par écrit dans le cahier de liaison les non conformités observées sur l'ensemble du processus d'abattage.
	Les rapports d'inspection sont adressés aux abattoirs dans un des délais rapides.
	Quand il est utilisé, le cahier de liaison est complété dans toutes les cases, y compris la réponse de l'abatteur et la vérification de la mise en œuvre des mesures correctives proposées.
	Un cahier de liaison et des fiches de non conformités utilisés à bon escient par le VO.
	Un mode de fonctionnement entre l'exploitant (chef de production, RQ) et les services d'inspection basé sur une démarche de progrès et un dialogue constructif.

Points d'amélioration	
<i>Domaine organisationnel</i>	
Compétence et formation	Le recrutement récent de nombreux agents contractuels (postérieur à la formation « inspecteur des SV en abattoir, un métier d'aujourd'hui, un métier de demain » organisée à partir de 2008), nécessite une formation spécifique pour ces agents.
	Absence de déclinaison opérationnelle de la priorité « suivre d'une manière approfondie les abattoirs de Ribérac et Bergerac » dans le document objectifs 2013 de la DDCSPP 24 signé par le préfet du département et le préfet de la région.
	Les parcours qualifiants de deux agents destinés à l'inspection en abattoir ne font pas référence à une prise de connaissance du PMS de l'établissement.
	Absence de formation continue sur la connaissance et la gestion du risque sanitaire (et plus particulièrement du risque E.coli STEC), sur les trois dernières années pour les agents de l'abattoir audité.
	Fiches de poste AQ non mises à jour (répartition d'activité, affectation opérationnelle).
	La fiche de poste de certains agents n'est pas en adéquation avec leurs missions.
Adéquation des effectifs	Le VO n'est pas présent en permanence à l'abattoir de Metz.
Échange et diffusion des informations	Absence de réunion formalisée au sein des SVI des abattoirs.
	Diffusion des ordres de service aux auxiliaires officiels par le vétérinaire officiel non optimale et non tracée, animation de l'équipe d'inspection insuffisante et incomplète.
	La diffusion des ordres de service aux auxiliaires officiels par le vétérinaire officiel n'est pas tracée, l'animation de l'équipe d'inspection n'est pas formalisée et documentée
	Manque de clarté dans le positionnement du vétérinaire responsable du SVI de l'abattoir, étroitement lié à l'éclatement du poste VO IPM sur deux agents à temps partiel. Diffusion directe des OS du service SSA aux agents du SVI. Absence de suivi de la mise en œuvre des OS par le vétérinaire responsable du SVI de l'abattoir.

	Absence de réunion de service pour le SVI et non participation du responsable du SVI aux réunions SSA.
	Déficit de communication interne formalisée au niveau du SVI de Domvallier (traçabilité de la diffusion des OS, peu de réunions formelles, messages contradictoires sur l'accès à certains documents).
Programmation et réalisation	Non respect de la programmation 2012 : non réalisation des deux mini grilles sur la traçabilité et PMS non observé.
	Non respect de la programmation : non réalisation de la mini grille E1201 en 2012 et programmation insuffisante pour une gestion du risque E.coli STEC appropriée
	Les AO sont très peu associés à l'inspection hors chaîne (inspection produit).
Supervision	La conception et l'utilisation du tableau de suivi des supervisions du SIA pour les domaines SSA2 et SSA3 ne permettent pas un enregistrement précis et fiable. Les données du bilan qualitatif régional des supervisions sur site établi par la DDPP sont différentes de celles contenues dans le tableau de suivi des supervisions.
	Une supervision documentaire insuffisante et une supervision AQ des agents en abattoir (SSA2) programmée mais non réalisée.
<i>Domaine opérationnel</i>	
Connaissance et contrôle de l'application du PMS	Certains contrôles manquent (température de l'eau des stérilisateurs...), sont insuffisants (propreté optique des carcasses), mériteraient un examen plus approfondi (étiquetage des carcasses souillées destinées aux bouchers) ou ne sont pas formalisés (traçabilité des carcasses destinées à des contrôles bactériologiques...).
	Un traçage insuffisant de la prise de connaissance par le SVI des enregistrements prévus dans le PMS et une consultation des résultats d'auto-contrôles microbiologiques réalisés par l'exploitant insuffisante : ni assez fréquente, ni assez approfondie pour une appréhension globale pertinente du niveau d'hygiène de l'établissement d'abattage.
	Le SVI ne vérifie pas systématiquement les enregistrements des contrôles réalisés par l'opérateur qui portent sur des points de maîtrise de la sécurité sanitaire.

	Des carcasses cotées S1 et ne devant pas servir à fabriquer de la viande hachée selon le PMS de Charal, peuvent être vendues en négoce sans que l'acheteur soit informé du sens de la cote S1, le SVI n'a pas pris en compte ce risque potentiel en demandant au professionnel de respecter ou de préciser son PMS.
	Certaines procédures du PMS sont incomplètes ou non conformes à la réalité des pratiques constatées.
	Une fréquence de consultation des résultats d'auto-contrôles microbiologiques réalisés par l'exploitant insuffisante.
	La consultation des résultats d'auto-contrôles et des enregistrements prévus par l'exploitant dans le cadre de son PMS n'est ni assez fréquente, ni assez approfondie pour une appréhension globale pertinente du niveau d'hygiène de l'établissement d'abattage.
	Plusieurs procédures nécessaires pour améliorer la maîtrise du risque E.coli STEC sont absentes des deux PMS.
	La consultation des résultats d'auto-contrôles et des enregistrements prévus par l'exploitant dans le cadre de son PMS n'est ni assez fréquente, ni assez approfondie pour une appréhension globale pertinente du niveau d'hygiène de l'établissement d'abattage.
	Certaines procédures du PMS sont incomplètes ou non conformes à la réalité des pratiques constatées.
	Un rythme de consultation insuffisant des enregistrements prévus dans le PMS (exceptés pour les résultats des auto-contrôles microbiologiques).
Inspection ante mortem	Absence de rappel à la réglementation relatif à l'état de propreté des animaux par le SVI.
	La propreté des animaux n'est pas citée dans la procédure locale qui décline la NS DGAL N8171 du 23/06/2010 alors qu'elle est gérée dans les faits.
	La transmission de l'information entre l'IAM et l'IPM se fait soit oralement soit avec des feuilles volantes qui ne sont pas archivées.
Suites de l'inspection Suivi des non conformités	Une communication basée principalement sur l'oralité : nécessité de traçage et de formalisation de la communication et des échanges d'information entre le service d'inspection et l'exploitant de l'abattoir.

	Une communication entre SVI et exploitant encore trop basée sur l'oralité.
	Rapports d'inspection : délais trop longs entre inspection et envoi du rapport. Courriers d'accompagnement : absence d'accent sur les NC essentielles et sur les améliorations, non respect des délais annoncés et gradation insuffisante des décisions (avertissement, MD...) par rapport aux constats.
	Problèmes de formulation et de hiérarchisation des constats à l'écrit et à l'oral : utilisation de formules imprécises et menaces voilées de déclassement des deux abattoirs assorties d'exigences très générales.
	Absence de réponse régulière de l'exploitant sur le cahier de liaison (2e colonne) - problème de transmission du cahier de liaison à l'exploitant.
	Une communication basée principalement sur l'oralité : nécessité de traçage et de formalisation de la communication et des échanges d'information entre le service d'inspection et l'exploitant de l'abattoir.
	Courrier d'accompagnement : termes inappropriés pour des NC mineures relevées, délai trop long entre rédaction du rapport et envoi du courrier, délai de réponse accordé à l'exploitant irrégulier et souvent trop long.
	Une communication entre AO et exploitant encore trop basée sur l'oralité : formalisation écrite à développer au niveau des constats (sous utilisation du cahier de liaison).
	Pas de validation formalisée par le SVI des mesures correctives annoncées par l'exploitant sur le cahier de liaison. Correspondant abattoir pour le SVI non désigné par l'opérateur.
	Les relations avec l'usager sont surtout basées sur l'oralité et le cahier de liaison sert peu. Les mesures correctives prises sur le champ suite à une observation orale d'un agent du SVI ne sont pas documentées.
	Les rapports d'inspection n'indiquent pas toujours l'évolution des NC constatées lors d'inspections précédentes : résolution ou persistance.
	Les plans d'action de l'exploitant ne sont pas signés ni datés (remis en main propre par la RQ sans envoi par mail). Le SVI ne demande pas qu'ils le soient.

	Absence de traces écrites des suites données par le professionnel aux NC relevées sur certains rapports d'inspection (mini grille, fiche de NC) pouvant garantir que des mesures correctives ont été prises
	Un cahier de liaison non adapté dans sa forme et dans sa présentation à son utilisation et à son statut de rapport d'inspection.
	Courriers d'accompagnement : absence de mise en valeur des NC essentielles, absence d'échéance, absence de mesures annoncées en cas de non mise en œuvre des mesures correctives.

Écarts

Domaine organisationnel

Échange et diffusion des informations	Diffusion des OS par les VO, non exhaustive à l'ensemble des agents sous leur responsabilité (elle n'a pas pu être prouvée au delà de 2010 pour Bressuire, absence pour Châtillon sur Thouet).
	Le service d'inspection n'a pas demandé à la SAB de désigner son correspondant abattoir.
	Il n'a pas été demandé aux maires des communes de Ribérac et Bergerac de désigner pour chaque établissement, un correspondant abattoir, chargé entre autre, de partager avec le SVI tout constat d'une éventuelle NC majeure
	Correspondant abattoir pour le SVI non désigné par l'opérateur.
	Correspondant abattoir pour le service d'inspection non désigné par l'opérateur.
	Les protocoles cadre des abattoirs sont toujours en cours de rédaction alors que celui de Ribérac devrait déjà être signé et que le dernier délai est fixé au 30 octobre 2013 pour celui concernant Bergerac.
	Correspondant abattoir pour le service d'inspection non désigné par l'opérateur.
	Le service d'inspection n'a pas demandé à ELIVIA-Mirecourt de désigner son correspondant abattoir.
Connaissance du PMS	Connaissance insuffisante des procédures du PMS par certains agents (PMS à jour disponible sur le serveur du SVI seulement en mars 2013, suite au passage du RNA).
	Le service d'inspection ne détient pas une version complète et à jour du PMS et il n'en a qu'une connaissance partielle et parcellaire.
	Certains AO (3/6) ayant en charge des missions d'inspection déclarent ne pas connaître le PMS ou ne pas l'avoir lu.
	Le PMS n'est pas connu des AO et les projets de modification ne sont pas connus et/ou suivis par les SVI. Le PMS ne sert pas de base à l'inspection vétérinaire.
Inspection <i>ante mortem</i>	L'instruction locale détaillant l'organisation de l'IAM est imprécise, incomplète et non validée.
	Le service d'inspection n'a pas rédigé le document local détaillant l'organisation de l'IAM (organisation opérationnelle et supports de communications)

	Projet d'instruction locale détaillant l'organisation de l'IAM non finalisé et non validé.
	Il n'y a pas d'instruction locale détaillant l'organisation de l'IAM à l'abattoir de Metz.
	Le service d'inspection n'a pas demandé à la SOCOPA de désigner son correspondant abattoir.
	Seul l'exploitant de l'abattoir informe les éleveurs ou les apporteurs qui ont livré des bovins vivants classés en D selon l'accord interprofessionnel INTERBEV.
Inspection points prioritaires et « produits »	Pertinence insuffisante du contrôle officiel relatif au respect des bonnes pratiques d'hygiène essentielles à la maîtrise du risque E.coli STEC.
Suites de l'inspection Suivi des non conformités	Absence de demande de mesures correctives (décision) suite à la constatation de NC lors d'inspections (constatations notifiées par le rapport d'inspection transmis au professionnel).
	Absence de suites appropriées données aux NC récidivantes concernant le respect de procédures du PMS (hygiène de désinfection, douchage des carcasses, etc.)
	Insuffisance de suivi et de formalisation des mesures correctives mises en œuvre par le professionnel suite aux NC relevées sur les comptes rendus des inspections mini grilles et le cahier de liaison.
	Le VO ne valide pas les réponses faites par le professionnel aux NC relevées sur les rapports d'inspection.
	Absence de suivi des demandes de mesures correctives aux NC relevées par les rapports d'inspection transmis au professionnel en 2012 et ceci malgré des délais de réponse fixés au professionnel dans le courrier de transmission.
	Le SVI n'apporte pas la preuve (absence de traces écrites : date de nouvelle inspection, constats, visa de l'inspecteur) qu'il a vérifié la mise en place des actions correctives suites aux NC relevées et communiquées (inspection ciblée ou complète et cahier de liaison).
	Absence de traces écrites des suites données par le professionnel aux NC relevées sur les rapports d'inspection (inspection ciblée ou complète, cahier de liaison et fiches de NC).
	Malgré la gravité des faits décrits, absence de mise ne demeure comportant, de manière claire, des objectifs à améliorer, des délais à respecter et des menaces de sanctions hiérarchisées et clairement énoncées.

	Le VO ne valide pas les réponses faites par le professionnel aux NC relevées sur les rapports d'inspection (inspection ciblée ou complète, cahier de liaison et fiches de non conformité).
	Absence de suites appropriées données aux NC récidivantes concernant le respect de procédures du PMS relative au risque de contamination fécale des carcasses (gestuelle sur les postes à risque, hygiène et désinfection, etc.)






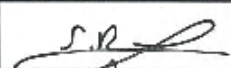

Points capitalisables	
<i>Domaine organisationnel</i>	
Échange et diffusion des informations	Mise en place d'une formation interne sur le thème de l'incidence des souillures des carcasses de bovins sur la viande hachée.
<i>Domaine opérationnel</i>	
Inspection <i>ante mortem</i>	Validation par le SVI du résultat de l'IAM sur le système d'information de l'exploitant accessible aux agents réalisant l'IPM dans le hall d'abattage. Fichier excel de mises sous réserves partagé en temps réel entre IAM et IPM. Recherche de mise en cohérence des codes (type de réserve) utilisés dans chacun des fichiers.

Annexe 4 : Entretiens à la DGAI : liste des personnes auditionnées

CGAAER/MIGA-UAS
v 4 du 03/10/12

Thème d'audit : Audit des contrôles officiels menés par les agents de la DD(CS)PP sur les processus mis en place par les exploitants d'abattoirs de bovins pour prévenir le risque *Escherichia coli* STEC
Structure audité : DGAI

LISTE DES PERSONNES AUDITEES

Date Lieu	Nom Prénom	Fonction	Signature
7 nov 2013	MENNECIER Paul	chef de service	
20/11/13	DELVA Laurence	Ss. Directrice SDPRAT	
24/11/13	VARSILLE Sylvie	Adjointe SDSCA	
21/11/13	LIGER Dany	chef BETD	
21/11/13	DORLOT Claude	Adjointe BETD	
21/11/13	REMY Stasien	chargé d'études BETD	
21/11/13	FLAUTO Stéphanie	Sous Directrice	
20/11/13	CHARTIER Françoise	RNA	Communication téléphonique

Annexe 5 : Présence réunion de restitution à la DGAI

CGAAER/MIGA-UAS Ind 3 du 09/04/09		Thème d'audit : Audit des contrôles officiels menés par les agents de la DD(CS)PP sur les processus mis en place par les exploitants d'abattoirs de bovins pour prévenir le risque <i>Escherichia coli</i> STEC
REUNION DE RESTITUTION DE L'AUDIT LISTE DES PERSONNES PRESENTES		Lieu et date: Paris jeudi 09 janvier 2014
Nom- Prénom	Fonction	Émargement
DE HAUTIONS. Patrick	DG	
ANGEOT Olivier	DG adjoint	
MENNEGER Paul	Chef de Service	
FLAURI Stephanie	Sec. Direction	
VAREILLE Sylvie	Adjointe S. Direction	
Viviane BOUHAÏ	CGAAER	

Annexe 6 : Commentaires de la DGAI



Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire
des aliments
Bureau des établissements d'abattage
et de découpe

Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : Davy LIGER
Tél. : 01 49 55 84 08

Réf. interne :

0144

Le Directeur général de l'alimentation

à

Monsieur le Président du Conseil de l'alimentation, de
l'agriculture et des espaces ruraux

Monsieur le responsable de l'unité d'audit sanitaire

251, rue de Vaugirard
75349 Paris SP 07

Paris, le

26 MAI 2004

Objet : rapport de synthèse final provisoire CGAER n°12145-99.

P.J. : 3 annexes

Vous m'avez transmis, pour observations, le rapport de synthèse final provisoire relatif à l'audit des contrôles officiels menés sur les processus mis en place par les exploitants d'abattoirs de bovins pour prévenir le risque E.Coli O157H7 et celui-ci a fait l'objet d'un examen attentif par mes services. Au delà des suggestions de modifications rédactionnelles liées à des incompréhensions ou des inexactitudes et qui sont détaillées, je souhaite attirer votre attention sur certaines recommandations qui m'ont alerté, notamment les recommandations 5 et 6. Les observations de la DGAI et la proposition de plan d'action associés figurent en annexe 1 et 2 du présent courrier.

Comme évoqué lors de la restitution orale avec les missionnaires, le diagnostic général porté sur les défaillances de la pratique d'inspection en abattoir, bien qu'issu d'observations ponctuelles et non spécifiques à la problématique E.Coli O157H7, est globalement partagé par mes services et rejoint celui de la mission portant sur l'évaluation des plans de maîtrise sanitaire dans les établissements de transformation des viandes.

Une large part de ce diagnostic a d'ailleurs déjà été réalisée à plusieurs reprises par l'OAV ou, plus récemment, par la Cour des comptes. De fait, la feuille de route stratégique qui m'est soumise annuellement par le bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD), et qui est jointe en annexe 3 pour votre information, traite déjà une grande partie de ces constats. Les quelques recommandations que vous avez émises relatives à l'importance de l'analyse du PMS, l'importance des suites à donner à l'inspection et l'importance du cahier de liaison s'inscrivent déjà dans ce dispositif. Aussi, je regrette que compte tenu de tous les éléments disponibles, la mission n'ait pas approfondi l'analyse des causes et des pistes d'améliorations possibles pour aller plus loin et ouvrir d'autres perspectives au gestionnaire de risques que celles qu'il a d'ores et déjà identifiées et dont, pour certaines, les limites sont connues.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Patrick DEHAUMONT

Annexe 1

Commentaires de la DGAL sur le projet de rapport n°12145-99

2. Audits en DDPP ou DDCSPP

2.1.2.1 Une formation initiale effective

p. 14 : Les auditeurs concluent à la conformité de la formation initiale effective de l'ensemble des AO et des VO, du fait de la mise en place d'une évaluation initiale et d'un « parcours qualifiant » pendant lequel ils sont tutorés. Des précisions paraissent utiles en ce qui concerne la nature du tuilage constaté spécifiquement entre VO, afin de confirmer que, dans les abattoirs audités, les nouveaux VO ont systématiquement fait l'objet d'un tuilage de 200 h (ou d'une formation pratique pendant une période d'essai de même durée), et qu'ils ont travaillé, pendant la période d'essai, sous la surveillance du ou des vétérinaires officiels en poste dans les abattoirs. A défaut, la formation initiale ne pourrait pas être considérée comme effective, car non conforme à l'annexe I, section II, chapitre II point B.4 du règlement (CE) n° 854/2004.

Nous suggérons de ne pas conclure à l'effectivité de la formation initiale des vétérinaires officiels, *a fortiori* non titulaires, sur la seule base des arguments avancés dans ce paragraphe et de s'assurer de la conformité de cette formation au regard de nos obligations communautaires.

2.1.2.2 Une formation continue à développer

p. 14 : Les auditeurs signalent l'absence de formation spécifique proposée aux agents sur les dangers microbiologiques et notamment sur le risque E.Coli (STEC), or le danger E .Coli est géré par des mesures non spécifiques : maîtrise des contaminations fécales et des contaminations croisées. Les formations sur le contrôle des bonnes pratiques d'hygiène au cours de l'abattage devraient donc répondre à l'objectif poursuivi dans cette partie. Par ailleurs, le danger STEC est abordé spécifiquement dans les formations relatives à l'inspection des établissements de production de viande hachée.

2.2.1 Le plan de maîtrise sanitaire

p. 15 : Les auditeurs signalent qu'un des objectifs de l'audit était « *de s'assurer que les agents en charge des contrôles avaient une connaissance approfondie du PMS, étaient tenus informés de toute modification apportée par le professionnel et en avaient évalué la pertinence.* »

Nous suggérons de remplacer cette phrase par « de s'assurer que les agents avaient une connaissance du PMS adaptée aux contrôles qui leurs sont effectivement confiés ... ».

2.2.2.1 IAM

p. 17, au 3ème paragraphe : L'attention des auditeurs est appelée sur le fait qu'une inspection de premier niveau réalisée uniquement par les auxiliaires officiels, et qui ne serait pas suivie d'une inspection systématique par le VO (animaux écartés et animaux tout venant) bien que techniquement pertinente, n'est pas conforme à la réglementation européenne. La Commission européenne nous rappelle régulièrement et avec la plus grande fermeté que l'inspection *ante mortem* de tous les animaux, y compris ceux ayant éventuellement fait l'objet d'un pré-tri, est du seul ressort du vétérinaire officiel. De récents échanges avec la Commission et l'opposition des autres Etats membres exprimée en groupe de travail à tout aménagement du dispositif d'inspection *ante mortem* ont confirmé le caractère improbable d'une évolution réglementaire communautaire permettant de renforcer le rôle des AO en IAM. Il paraît nécessaire de rappeler les obligations européennes en terme d'IAM et l'absence de perspective d'évolution favorable à court terme dans ce paragraphe.

p.17, au dernier paragraphe : Les auditeurs notent que, dans le cadre de la transmission des informations de l'IAM et de l'IPM, une solution informatique utilisant les ressources de l'abatteur et permettant de simplifier et de sécuriser cette opération a été constatée et cette pratique a été considérée comme un point capitalisable par les auditeurs.

L'attention des auditeurs est attirée sur les points suivants :

- Dans l'état actuel du droit, la possibilité de transmettre par voie informatique une information sanitaire à un système géré par un professionnel n'est pas juridiquement confirmée.
- D'un point de vue politique, dans la mesure où il n'est pas possible d'obliger un opérateur à mettre à disposition des services vétérinaires son système informatique, les services sont de fait dépendant localement de la volonté de l'opérateur.

L'expérience du système NERGAAL a démontré les risques inhérents à de tels montages mis en place sans les validations et l'expertise juridique nécessaires. Afin de répondre rapidement à ce besoin de transmission d'informations de l'IAM vers l'IPM, et, d'une manière générale, au besoin de collecter les informations sanitaires en provenance de tous les abattoirs dans une base de données unique, le système SI2A, cité par ailleurs par les auditeurs, doit être déployé dès le second semestre 2014. Il est bien sûr techniquement prévu que ce système, pour l'instant destiné uniquement aux services et volontairement indépendant du système de l'opérateur puisse échanger avec les systèmes informatiques des professionnels, dès lors que les réserves évoquées précédemment seront levées.

Il est proposé que le paragraphe soit reformulé s'agissant du point capitalisable, en faisant référence au projet en cours de déploiement (SI21A) qui apporte une solution technique adaptée au problème soulevé (lien IAM, IPM), plus sûr sur le plan du droit que les dispositifs en place, et conçu pour apporter les mêmes services en matière d'utilisation des données professionnelles une fois les obstacles juridiques levés. Le calendrier de déploiement extrêmement court mérite également d'être souligné.

3.3 RNA

p. 24 : Les auditeurs signalent une possible redondance entre les échanges de pratique pilotés par les RNA et les échanges de pratiques organisés au niveau des régions et inter-régions. A notre connaissance, il n'existe pas de mise en œuvre systématique harmonisée d'échanges de pratique « abattoirs » organisés par les régions ou inter-régions. Lorsqu'ils existent, ils sont le fruit d'initiatives loco-régionales et peuvent s'articuler avec les échanges de pratique proposés par les RNA. L'intérêt des échanges de pratique mis en place par le BEAD est de pouvoir démultiplier les messages principaux de façon harmonisée sur l'ensemble du territoire national, et de collecter les difficultés des services via le réseau RNA.

Nous suggérons de remplacer le dernier paragraphe par cette phrase : « Il est nécessaire de s'assurer systématiquement de la bonne articulation entre les échanges de pratique pilotés par les RNA et d'éventuels échanges de pratique mis en place à l'initiative des régions ou inter-régions »

p. 28 : **Recommandation 1**

La formulation de cette recommandation laisse penser que rien n'est fait par la DGAL en matière de contrôle des PMS par les services d'inspection des abattoirs, alors que le rapport mentionne à de multiples reprises les actions mises en œuvre : formations, échanges de pratiques...

Nous suggérons de remplacer la phrase :

« il conviendra de rappeler aux services d'inspection des abattoirs... » par « il conviendra de poursuivre les actions entreprises pour mobiliser les services d'inspection des abattoirs sur l'inspection des PMS, via les différents outils de communication mis en place par l'administration (formations, échanges de pratiques...) ... »

p. 30 : **Recommandation 3**

Le rapport fait explicitement référence à l'audit du CGAEER sur les suites données aux inspections et aux travaux en cours sur la stratégie de la DGAL en la matière. Néanmoins, la formulation de la recommandation ne fait pas le lien avec ces éléments. Compte tenu du champ de l'audit, la recommandation devrait décliner la recommandation générale de l'audit sur les suites dans le cas particulier des abattoirs qui présente des spécificités : présence permanente amenant parfois à moins formaliser, difficulté de positionnement des agents dans la mesure de « police » lorsqu'ils sont au quotidien sur la chaîne, implication du VO et du chef de service...

Nous suggérons que la rédaction de la première partie de cette recommandation soit modifiée en ce sens, ou à défaut d'apporter des pistes concrètes, qu'elle renvoie à la politique générale de

suites de la DGAL : « Dans le cadre de la politique de suites qu'elle élabore suite aux recommandations de l'audit de l'UAS de 2012, les particularités liés au positionnement des services d'inspection en abattoir devront être prises en compte ».

p. 31 : Recommandation 5

Compte tenu des arguments développés au point 2.2.2.1, cette recommandation doit être reformulée au regard de la réglementation européenne, et nuancée s'agissant des systèmes d'information (existence de SI2A)

p. 32 : Recommandation 6

Nous suggérons, avant d'aborder le contenu de la formation des VO, de rappeler le caractère réglementaire d'une telle formation avant l'embauche (qui devrait donc être systématique préalablement à la prise de poste), en précisant les moyens devant être mis en œuvre à cet effet.

En ce qui concerne l'inspection en binôme, nous suggérons de supprimer cette recommandation ou de la reformuler pour la présenter comme une possibilité parmi d'autres, en faisant part des réserves déjà émises par la DGAL sur sa pertinence (difficultés techniques dans un contexte d'effectif contraint, risque de contestation des professionnels de toutes les décisions prises par la suite par le seul VO de l'abattoir).

Annexe 7 : Plan d'action de la DGAI

<i>Recommandation</i>	<i>Mesures correctives prévues par la DGAI</i>	<i>Service responsable</i>	<i>Échéancier</i>