



Code de bonnes pratiques pour l'industrie de la viande



Ecrit par Admin

Mise à jour le lundi, 22 avril 2019

L'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture a établi en 2006 un code de bonnes pratiques pour l'industrie de la viande.

Cet ouvrage vise à guider les responsables des abattoirs et du secteur industriel de la viande. Il sera aussi intéressant pour les vétérinaires impliqués dans l'inspection des viandes chargés aussi de la surveillance de l'hygiène de la viande. Ce livre est publié sous forme de parties détachables et peut aussi être utilisé comme un manuel de formation. Ce manuel ne peut remplacer aucune des réglementations en vigueur. Il est plutôt conçu pour servir de référence rapide sur les bonnes pratiques actuelles et éviter ainsi les textes très longs que l'on rencontre habituellement dans les documents réglementaires. Les procédures exposées sont les recommandations pour une bonne pratique, basées sur le nouveau Code du Codex et sur les résultats de la recherche dans les domaines concernés. Le contenu du manuel couvre toutes les considérations concernant les procédures, les installations et le personnel qui ont des répercussions sur la sécurité sanitaire de la viande et sur le bien-être des animaux – y compris le risque dû aux animaux atteints d'ESB – en partant des animaux à la ferme puis en passant par les établissements d'abattage et de transformation et en allant jusqu'à l'inspection post-mortem des carcasses et la formation du personnel.

Ce code de bonnes pratiques est téléchargeable sur l'adresse suivante:

<http://www.fao.org/3/y5454f/y5454f.pdf>