



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

**FAQ - Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs,
ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée,
de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement
d'ongulés domestiques**

En vigueur à partir du :

15-04-2011

Rédigé par :	Contrôlé par :	Validé par :
DG Politique de contrôle		
Vincent Helbo Jacques Inghelram	Le Directeur Transformation-Distribution Emmanuelle Moons	Le Directeur général Herman Diricks
Signé V. Helbo Date: ...	Signé E. Moons Date : ...	Signé H. Diricks Date : ...

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser des questions posées par des opérateurs, des auditeurs,... concernant le Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques et l'application de l'autocontrôle dans le secteur des abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- [Règlement \(CE\) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles](#)
- Règlement (CE) n° 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
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Guide** : Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques

2. Abréviations

- **NC** : non-conformité
- **Rég.** : règlement
- **SAC** : système d'autocontrôle

3. Destinataires

Toute personne concernée par l'autocontrôle dans le secteur des abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 0 – 2009	Première version du document		14-05-2009
<u>PB 07 – FAQ (G-018) – REV 1 – 2009</u>	<u>Nouvelles questions</u>		<u>15-04-2011</u>

V. QUESTION/REPONSE

A. Audits

1.

- **Question**

Le guide G-018 ne couvrant pas l'abattage des ratites, seuls les auditeurs de l'AFSCA sont-ils autorisés à valider le système d'autocontrôle pour cette activité ?

- **Réponse**

Si l'établissement concerné abat essentiellement des bovins (activité couverte par le guide G-018) et que l'abattage de ratites est accessoire (maximum 20% du chiffre d'affaire de l'établissement), il peut faire appel à un OCI agréé pour le guide G-018 pour auditer le système d'autocontrôle de son établissement. L'abattage de bovins est alors audité sur base du guide G-018 et l'abattage de ratites sur base du standard BRC ou du standard IFS ou de la norme ISO 22000. L'audit est réalisé par un vétérinaire chargé de missions par l'Agence pour l'audit des systèmes d'autocontrôle et mandaté et qualifié par l'OCI pour la partie couverte par le guide G-018 (abattage de bovins) comme pour la partie couverte par le standard BRC ou le standard IFS ou la norme ISO 22000 (abattage de ratites).

Si l'abattage de ratites représente plus de 20% du chiffre d'affaire, la validation du système d'autocontrôle pour cette activité ne peut être obtenue que grâce à un audit effectué par un auditeur de l'Agence. Toutefois, la réalisation de la totalité de l'audit par l'Agence est également une option possible.

B. Activités

1.

- **Question**

Un abattoir ou un atelier de découpe doit-il notifier à l'Agence son activité de commerce de gros ?

- **Réponse**

→ Si l'abattoir ou l'atelier de découpe vend uniquement à d'autres opérateurs sa propre production, il ne faut pas notifier à l'Agence l'activité de commerce de gros.

→ Si l'abattoir ou l'atelier de découpe vend à d'autres opérateurs des produits qui viennent d'autres entreprises, mais qu'il pourrait

toutefois produire ceux-ci lui-même dans le cadre de son agrément, il ne faut pas notifier à l'Agence l'activité de commerce de gros.

- Si l'abattoir ou l'atelier de découpe vend à d'autres opérateurs des produits qui viennent d'autres entreprises et qu'il ne pourrait pas produire ceux-ci lui-même dans le cadre de son agrément, il faut notifier à l'Agence l'activité de commerce de gros.

2.

• **Question**

Une entreprise de fabrication de charcuteries qui découpe des carcasses pour sa fabrication et vend le surplus de viande découpée comme viande fraîche, doit-elle disposer d'un agrément comme atelier de découpe ?

• **Réponse**

Oui, car son agrément pour la production de produits de viande n'est suffisant que si elle vend uniquement des charcuteries et ne vend pas de découpes de viande fraîche.

3.

• **Question**

Une boyauderie attenante à un abattoir doit-elle être couverte par un agrément spécifique ?

• **Réponse**

Oui dès l'instant où il y a salage/séchage/blanchiment.

4.

• **Question**

Est-il acceptable qu'une entreprise produise des viandes séparées mécaniquement de volaille alors que sa lettre d'agrément ne reprend que la préparation ou le (re)conditionnement de viandes séparées mécaniquement de porc ?

• **Réponse**

Oui. Il s'agit d'une ancienne lettre d'agrément qui n'a pas encore été renouvelée. Actuellement, les entreprises qui disposent d'un agrément pour la production de viandes séparées mécaniquement peuvent travailler les viandes provenant de toutes les espèces, même si la lettre d'agrément mentionne un nombre limité d'espèces.

Attention : les os de bovins, d'ovins et de caprins ne peuvent pas être utilisés pour la production de viandes séparées mécaniquement (VSM).

C. Validation SAC - Exportation

1.

- **Question**

Pour figurer sur la liste des établissements autorisés à exporter de la viande fraîche vers la Russie, un atelier de découpe doit disposer d'un système d'autocontrôle validé, mais la viande fraîche destinée à l'exportation doit-elle provenir d'un abattoir dont le système d'autocontrôle est validé ?

- **Réponse**

Règles applicables avant le 1^{er} novembre 2009

Voir site de l'Agence « RI.RU » :

http://www.afsca.be/sp/export/rec_export_fr.asp#russe

Règles applicables à partir du 1^{er} novembre 2009

Le système d'autocontrôle de l'atelier de découpe doit être validé sur base du guide approuvé pertinent, mais le système d'autocontrôle de l'abattoir dont proviennent les carcasses devra également être validé sur base du guide sectoriel approuvé pertinent.

2.

- **Question**

Une unité d'établissement a des activités d'abattage et d'habillage des animaux, de découpe de viande et de préparation de viandes hachées. Pour figurer sur la liste des établissements autorisés à exporter des découpes de viande fraîche provenant des animaux abattus dans l'établissement vers la Russie, les trois activités doivent-elles être couvertes par un système d'autocontrôle validé ?

- **Réponse**

Seules les activités d'abattage et d'habillage des animaux et de découpe de viande doivent être couvertes par un système d'autocontrôle validé. La présence d'un système d'autocontrôle validé pour la préparation de viandes hachées ne sera pas exigée pour figurer sur la liste des établissements autorisés à exporter des découpes de viande fraîche vers la Russie. Il est important de noter toutefois que cet établissement, si son système d'autocontrôle couvre ses activités d'abattage et d'habillage des animaux et de découpe de viande, mais pas son activité de préparation de viandes hachées, ne bénéficiera pas du bonus.

3.

- **Question**

Pour exporter vers la Russie des produits à base de viande une entreprise de fabrication de produits à base de viande doit-elle disposer d'un système d'autocontrôle validé pour cette fabrication et se trouver sur une liste d'entreprises autorisées à exporter ?

- **Réponse**

Non, dans le secteur de la viande, seules les exportations de viandes fraîches et de préparations de viande sont concernées par ces obligations.

4.

- **Question**

Disposer d'un système d'autocontrôle validé sur base d'un guide suffit-il à un abattoir pour pouvoir exporter vers la Russie ?

- **Réponse**

Non, il faut également que cette entreprise figure sur la liste des entreprises autorisées à exporter vers la Russie.

D. Validation SAC – Fréquence d'inspection

1.

- **Question**

Une unité d'établissement a des activités de découpe de viande et de préparation de produits de viandes. Pour bénéficier d'une diminution des fréquences d'inspection pour ses activités, cet établissement doit-il disposer d'un système d'autocontrôle validé pour ses deux activités ?

- **Réponse**

Une diminution des fréquences d'inspection est acquise pour une activité donnée lorsque celle-ci est couverte par un système d'autocontrôle validé. La situation des autres activités en matière d'autocontrôle n'a pas d'influence. Dans la situation présente, si le système d'autocontrôle est validé pour l'activité de découpe de viande, mais ne l'est pas pour celle de préparation de produits de viandes, l'opérateur bénéficiera d'une diminution des inspections pour son activité de découpe de viande et pas pour celle de préparation de produits de viandes. Il est important de noter toutefois que cet établissement, si son système d'autocontrôle couvre ses activités de découpe de viande, mais pas son activité de préparation de produits de viandes, ne bénéficiera pas du bonus.

Attention : lorsqu'un guide est utilisé, toutes les activités qui tombent dans le champ d'application du guide et qui sont réalisées dans l'unité d'établissement doivent être auditées lors de la validation du système d'autocontrôle. Les auditeurs ne sont pas autorisés à n'auditer qu'une partie des activités couvertes par le guide.

2.

• **Question**

Après combien de temps la validation/certification du système d'autocontrôle d'une entreprise est-elle prise en compte pour fixer la fréquence des inspections de l'AFSCA dans cette entreprise ?

• **Réponse**

La réglementation et le business plan de l'Agence prévoient que les fréquences des inspections chez les opérateurs dépendent :

- de la validation/certification du système d'autocontrôle de l'entreprise,
- des résultats des inspections effectuées précédemment dans l'entreprise,
- des mesures répressives ou administratives encourues précédemment par l'entreprise (PV, avertissement).

La fréquence des contrôles de l'Agence dépend donc, entre autres, de la présence dans l'entreprise d'un système d'autocontrôle validé. Cette validation/certification est prise en compte dans la fixation de la fréquence des inspections un mois après que celle-ci ait été encodée dans la base de données de l'AFSCA par l'organisme de certification. L'éventuelle diminution de la fréquence des inspections s'applique à l'activité (aux activités) qui a (ont) fait l'objet d'un audit favorable. Il n'est donc pas indispensable que toutes les activités des entreprises soient couvertes par un système d'autocontrôle validé pour que les inspections soient éventuellement moins fréquentes.