



## **Circulaire concernant les analyses microbiologiques des viandes hachées et des préparations de viande dans le commerce de détail**

Référence	PCCB/S3/VCT/1424950	Date	02/05/2017
Version actuelle	1.0	Applicable à partir du	Date de publication
Mots clefs	Commerce de détail, débits de viande, boucheries, viande hachée, préparations de viande à base de viande hachée, analyses microbiologiques		

Rédigé par	Approuvé par
Cantaert Vera, attaché	Lefevre Vicky, Directeur général

### **1. But**

Le but de cette circulaire est d'attirer l'attention des opérateurs sur les analyses microbiologiques obligatoires à réaliser sur la viande hachée et les préparations de viandes dans le commerce de détail. De plus, elle éclaire les mesures à prendre en cas de résultats d'analyse non conformes. Cette circulaire remplace la circulaire PCCB/S3/VLE/254276 du 03/11/2008.

### **2. Champ d'application**

Ce document est applicable aux commerces de détail (débits de viande, boucheries,...) produisant des viandes hachées et/ou des préparations de viande à base de viande hachée.

### **3. Références**

#### **3.1. Législation**

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté ministériel du 22 novembre 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

Règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

### 3.2. Autres

Inventaire des actions et des limites d'action et propositions d'harmonisation dans le cadre des contrôles officiels, Partie 2 - Limites d'action pour les contaminants microbiologiques dans les denrées alimentaires (<http://www.favv-afscab.be/publicationsthematiques/inventaire-actions.asp>)

## 4. Définitions et abréviations

- AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- AM du 22 novembre 2004 : arrêté ministériel du 22 novembre 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- AR du 14 novembre 2003 : arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- AR du 26 avril 2009 : arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- CHP : critère d'hygiène des procédés
- CSA : critère de sécurité alimentaire
- débit de viande : établissement du secteur de la distribution, activité DIS ACT 030 et 034 (voir <http://www.favv-afscab.be/agrements/activites/fiches/>)
- produit : viande hachée (p.ex. filet américain nature) ou préparation de viande à base de viande hachée (p. ex. filet américain préparé, spreads, oiseaux sans tête, saucisses, hamburgers, ...) avec ou sans ajouts d'ingrédients tels que légumes, fromage,...
- règlement (CE) n° 2073/2005 : Règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- ufc/g : unités formant colonies

## 5. Fréquence d'échantillonnage de la viande hachée et des préparations de viandes

### 5.1. Echantillonnage et analyse

Le règlement (CE) n° 2073/2005 prévoit dans son annexe I, chapitre 3 des fréquences d'échantillonnage pour la viande hachée et les préparations de viande en vue d'analyses microbiologiques. Les établissements qui produisent des viandes hachées et des préparations de viande en petites quantités peuvent être dispensés du respect de ces fréquences d'échantillonnage, si cela se justifie sur base d'une analyse de risques et que l'autorité compétente donne son autorisation.

Sur base de cette analyse de risques, l'AFSCA est arrivée à la conclusion que les commerces de détail produisant des viandes hachées et/ou des préparations de viande (débits de viande/boucheries), peuvent bénéficier d'un assouplissement de la fréquence d'échantillonnage définie par la réglementation. De plus, les produits à analyser sont limités aux viandes hachées et aux préparations de viande à base de viande hachée.

Les exploitants des commerces de détail ne produisant pas eux-mêmes de la viande hachée ou des préparations à base de viande hachée, mais mettent ces produits dans le commerce, sont par conséquent exemptés des analyses obligatoires.

Les exploitants des commerces de détail produisant des viandes hachées et/ou des préparations de viande à base de viande haché, prélèvent au minimum un échantillon par an d'un lot de produit fabriqué dans leur établissement. Lors de l'échantillonnage, on alterne entre les différents produits (viande hachée ou préparation de viande, produits à cuire avant la consommation ou à consommer cru, variation par espèce, ...). L'échantillonnage peut être fait à la fin de la production ou sur les produits présents dans le comptoir.

L'échantillon est transmis au laboratoire dans un délai tel qu'il permet que l'analyse puisse démarrer dans les 24 à 36 heures après l'échantillonnage. L'échantillon est conservé et transporté réfrigéré (max. 4°C) et ne peut en aucun cas être congelé.

L'échantillon est analysé pour *E. coli*, le nombre de colonies aérobies et *Salmonella* spp. Une exemption pour l'analyse de *Campylobacter* spp. thermotolérant comme mentionné dans l'AR du 26 avril 2009, est accordée.

Les critères microbiologiques applicables sont repris en annexe de cette circulaire.

Le laboratoire qui exécute les analyses doit être accrédité pour les analyses en question.

## **5.2. Mesures en cas de résultats non conformes**

En cas de résultats non conformes, l'opérateur doit prendre les mesures décrites dans l'annexe de cette circulaire <sup>1</sup>.

Cela signifie qu'il doit déterminer l'origine de la contamination microbiologique et empêcher sa réapparition. Les mesures à prendre peuvent nécessiter une adaptation du système d'autocontrôle.

Les résultats d'analyse, les mesures prises suite à des résultats insatisfaisants ainsi que le suivi donné (voir ci-dessus) doivent être enregistrés.

### **Critères d'hygiène des procédés**

En cas de résultats non favorables pour *E. coli* et/ou pour le nombre de colonies aérobies, une amélioration de l'hygiène de production est nécessaire. Les matières premières peuvent toutefois également être à l'origine du problème.

La notification, le retrait du marché et le rappel des produits auprès des consommateurs (recall) ne sont pas nécessaires.

Une fois les mesures prises, l'exploitant doit prélever un nouvel échantillon (n=1) du même produit pour analyse afin de vérifier l'efficacité des mesures mises en œuvre. Il peut limiter l'analyse au paramètre qui s'est révélé non conforme lors de la première analyse.

L'opérateur doit continuer à prendre des mesures et doit faire analyser de nouveaux échantillons (n=1) jusqu'à l'obtention de résultats conformes pour le paramètre en question.

---

<sup>1</sup> Conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 2073/2005 ainsi que les mesures décrites à l'Annexe I, Chapitre 2 du règlement, au niveau des critères pour le nombre de colonies aérobies et pour *E. coli* dans la viande hachée et les préparations de viande.

## Critères de sécurité alimentaire

Un résultat non conforme pour *Salmonella* spp. doit être notifié à l'AFSCA (cfr. l'AR du 14 novembre 2003 et l'AM du 22 novembre 2004).

Le lot concerné doit être rappelé auprès des consommateurs au moyen d'un affichage dans le magasin ou le cas échéant un communiqué de presse.

Lorsque les produits ont été livrés à d'autres entreprises du secteur alimentaire (p. ex. des entreprises du secteur horeca, des collectivités), celles-ci doivent être averties sans retard indu par l'exploitant du débit de viande afin qu'elles puissent retirer les produits du marché et faire un rappel auprès des consommateurs si cela s'avère nécessaire.

Une amélioration de l'hygiène de production est également nécessaire. Un nettoyage en profondeur et une désinfection de toutes les surfaces et matériaux sont nécessaires.

Les matières premières utilisées peuvent toutefois aussi être à l'origine du problème. Si cela s'avère être le cas après investigation, ces matières premières ne peuvent plus être utilisées pour la production des viandes hachées ou des préparations à base de viande hachées. Le fournisseur en est également averti de la contamination.

Une fois les mesures prises, l'exploitant doit prélever un nouvel échantillon (n=1) du produit qui a donné lieu au premier résultat non conforme et le faire analyser afin de vérifier l'efficacité des mesures mises en œuvre au niveau de l'hygiène.

Si le résultat du nouvel échantillon est à nouveau non conforme, celui-ci est notifié à l'AFSCA. Les mesures décrites ci-dessus sont à nouveau prises. De plus, la vente de viandes hachées et de préparations de viande à base de viande hachée de sa propre production est interdite jusqu'à ce qu'un nouveau lot fabriqué donne un résultat conforme.

Durant la période de 12 mois qui suit le premier résultat satisfaisant obtenu après le résultat initial non conforme, un échantillon est prélevé pour analyse une fois tous les 4 mois. Les analyses sont alors réalisées sur tous les paramètres (*E. coli*, nombre de colonies aérobies, *Salmonella* spp.).

Des résultats non conformes conduisent à la prise de mesures pour les critères d'hygiène des procédés et/ou les critères de sécurité alimentaire comme décrites ci-dessus.

## 6. Annexe

Annexe : Critères microbiologiques dans le cadre de la fréquence assouplie d'échantillonnage

## 7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir du	Motif et ampleur de la révision
1.0	Date de publication	Version originale : fréquence assouplie d'échantillonnage vis-à-vis des opérateurs avec des productions restreintes