



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Administration Politique de
contrôle
Transformation et
Distribution de denrées
alimentaires

CA - Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin botanique 55
B-1000 Bruxelles
Tel. 02 211 82 11
Fax : 02 211 86 30

info@afsca.be
www.afsca.be

**Circulaire à
la Fédération nationale des Bouchers,
Charcutiers et Traiteurs de Belgique,
Keurslagers, Fedis, Boerenbond, FWA, KVLV**

Correspondant :	Lefevre Vicky	Nos références	Annexes	Date
Numéro de téléphone :	02/211 87 11	PCCB/S3/VLE/ 254276	1	03.11.2008
E-mail :	VICKY.LEFEVRE@FAVV.BE			
Votre lettre du	Vos références			

Objet : Analyses microbiologiques dans les débits de viandes

La présente circulaire remplace la circulaire datée du 23/04/2008 et référencée PCCB/S3/VLE/216362.

Les modifications sont affichées en rouge et résultent de la décision de non prolongation de la dérogation prévue à l'article 4 de l'arrêté royal du 24/05/2006¹. Cet arrêté reprenait une dérogation au critère du Règlement 2073/2005² pour *Salmonella* dans les viandes hachées et préparations de viande de volailles destinées à être consommées après cuisson et qui sont mises sur le marché national. Cette dérogation était valable jusqu'au 31/12/2007 et n'a pas été prolongée.

Dans son Annexe I, Chapitre 3, le Règlement 2073/2005 détermine les fréquences d'échantillonnage applicables aux opérateurs pour l'analyse des viandes hachées et préparations de viande. Les établissements qui produisent des viandes hachées et des préparations de viande en petites quantités peuvent toutefois être dispensés de ces fréquences d'échantillonnage lorsque cette dispense est justifiée par une analyse des risques et autorisée de ce fait par les autorités compétentes.

Dans ce cadre, il a été décidé que dans les débits de viandes (boucheries et détaillants en gibier et volailles), il faut prélever au moins un échantillon par an d'un produit fabriqué à l'entreprise, notamment les viandes hachées ou une préparation de viande à base de viandes hachées (p. ex. américain préparé, Martino, oiseaux sans tête) pour analyse de *Salmonella*, *E. Coli* et nombre de colonies aérobies. Les critères d'application sont repris dans les tableaux en annexe.

Cette fréquence d'échantillonnage sera revue à l'avenir si cela s'avère nécessaire, à la lumière des résultats d'analyse obtenus, des éventuelles modifications de la législation, de l'évolution de la prévalence de salmonella, des nouveaux pathogènes émergents,...

En cas de résultats insatisfaisants, l'exploitant doit prendre des mesures conformément à l'article 7 du Règlement 2073/2005. Cela signifie entre autres dépister la cause et prévenir la réapparition de la contamination microbiologique. Les mesures peuvent comprendre une adaptation au sein du système HACCP ou des bonnes pratiques d'hygiène. Ensuite, un nouvel échantillon doit être prélevé par l'exploitant afin de vérifier l'efficacité des mesures prises. Les actions et mesures de

¹ Arrêté royal du 24/05/2006 concernant une dérogation transitoire à la valeur du critère microbiologique pour *Salmonella* dans certaines denrées alimentaires.

² Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

correction entreprises suite à des résultats insatisfaisants doivent être enregistrées dans le cadre du système HACCP.

Lorsque les essais fondés sur des **critères de sécurité des denrées alimentaires** donnent des résultats insatisfaisants, l'exploitant doit retirer les produits non-conformes du marché et/ou faire un rappel. Si les produits non-conformes ont déjà quitté le contrôle direct de l'exploitant du débit de viandes, celui-ci doit le notifier à l'AFSCA.

Suite à la notification, l'AFSCA réalise un contrôle pour enquête ultérieure.

Le rappel de produits vendus au consommateur final doit se faire au moyen d'un affichage dans le magasin.

Lorsque les produits ont été fournis à d'autres entreprises du secteur alimentaire (p. ex. des entreprises du secteur horeca, des collectivités), celles-ci doivent être averties par l'exploitant du débit de viande.

Si des résultats insuffisants sont obtenus pour les **critères d'hygiène des procédés**, une amélioration de l'hygiène de production et de la sélection et/ou de l'origine des matières premières est nécessaire. Dans ce cas, la notification, le retrait du marché et le rappel des produits ne sont pas d'application.

H. Diricks (s é)
Directeur général