



**Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire**

Politique de Contrôle
Transformation et
Distribution des Denrées
alimentaires

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

info@afsca.be
www.afsca.be

Circulaire concernant l'échantillonnage des viandes hachées et préparations de viande dans les ateliers de découpe et chez les producteurs de viande dans le cadre du Règlement (CE) N° 2073/2005

Correspondant : Katrien Beullens
Téléphone : 02 211 87 15
E-mail : katrien.beullens@favv.be

Votre courrier du	Vos références	Nos références	Annexes	Date
		PCCB/S3/KBS/510041	1	05/08/2010

Objet : Echantillonnage des viandes hachées et préparations de viande dans le cadre du Règlement (CE) N° 2073/2005

Le but de cette circulaire est un assouplissement de la fréquence d'échantillonnage en ce qui concerne les analyses microbiologiques de viande hachée et de préparations de viande pour les établissements du secteur de la transformation.

Le Règlement (CE) N° 2073/2005¹ prévoit dans son Annexe I, Chapitre 3 des fréquences d'échantillonnage spécifiques pour les opérateurs en ce qui concerne les analyses microbiologiques de viande hachée et de préparations de viande. Néanmoins, les établissements qui produisent des viandes hachées et des préparations de viande en petites quantités peuvent être dispensés de ces fréquences d'échantillonnage, si cela se justifie sur base d'une analyse de risques et que l'autorité compétente donne son autorisation.

Cette circulaire fixe les critères qui seront utilisés par l'autorité compétente pour l'évaluation des dossiers individuels, introduits auprès de l'UPC où l'établissement est implanté, en vue de l'octroi d'une autorisation de fréquence d'échantillonnage adaptée. Les établissements du secteur de la transformation peuvent prétendre à cette fréquence d'échantillonnage adaptée, comme prévue à l'Annexe 1, si les conditions suivantes sont réunies :

1. Dans la période allant d'aujourd'hui à la fin 2010 :
 - a. ils obtiennent uniquement des résultats favorables aux contrôles de l'infrastructure, de l'installation et de l'hygiène, de l'autocontrôle, de la traçabilité et de la notification obligatoire ;
 - b. ils prévoient un système d'autocontrôle validé ;
 - c. ils analysent au moins 10 échantillons par groupe de produit ; et
 - d. ils satisfont à l'analyse de risques mentionnée à l'Annexe 1.
2. À partir du 1^{er} janvier 2011 :
 - a. ils obtiennent uniquement des résultats favorables aux contrôles de l'infrastructure, de l'installation et de l'hygiène, de l'autocontrôle, de la traçabilité et de la notification obligatoire;
 - b. ils possèdent un système d'autocontrôle validé/certifié ;
 - c. ils satisfont à l'analyse de risques mentionnée à l'Annexe 1.

Notre mission est de veiller
à la sécurité de la chaîne
alimentaire et à la qualité de
nos aliments, afin de protéger
la santé des hommes,
des animaux et des plantes.

¹ Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Les établissements qui souhaitent profiter de cette dérogation doivent demander la visite de l'UPC dont dépend l'établissement et communiquer à cette UPC les informations suivantes par voie électronique (p.ex. sous format Excel) :

- La quantité moyenne produite (kg/semaine) du total de viandes hachées et préparations de viande au cours des 52 semaines précédentes. Cette moyenne est calculée sur base des données des 52 dernières semaines où la production a eu lieu. Les semaines de non-production ne sont pas prises en considération.
- Les résultats des analyses microbiologiques des 12 derniers mois, avec mention des produits/germes qui ont été analysés. Sur base de ces résultats, une analyse de risques doit être réalisée. Le nombre maximal autorisé de résultats non conformes dans cette analyse des risques est mentionné à l'Annexe 1.

Si les analyses sont sous-traitées à un laboratoire externe, ce laboratoire doit être accrédité pour les analyses en question. Si les analyses sont réalisées en interne, le laboratoire doit participer aux tests interlaboratoires pour les analyses en question.

Dans un délai d'un mois qui suit la demande, l'UPC rendra visite à l'établissement concerné afin de vérifier l'exactitude des informations introduites et la validité des rapports d'analyse. Cette mission est soumise au paiement d'une rétribution, comme stipulé dans l'AR du 10 novembre 2005².

Si, après avoir obtenu une autorisation de l'UPC, un établissement souhaite appliquer une autre fréquence d'échantillonnage, celui-ci doit au moins offrir des garanties équivalentes à la fréquence visée à l'Annexe 1 pour la sécurité alimentaire et l'hygiène des procédés.

Cette fréquence d'échantillonnage adaptée peut à l'avenir être revue, si cela s'avère nécessaire à la lumière des résultats d'analyse obtenus, des modifications éventuelles de la législation, de l'évolution de l'occurrence des salmonelles, de nouveaux pathogènes émergents, ... et sur base d'une évaluation des risques.

H. Diricks (sé.)
Directeur général

² AR du 10 novembre 2005 relatif aux rétributions visées à l'article 5 de la loi du 9 décembre 2004 portant financement de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire