



Circulaire relative à la désinfection des outils dans les abattoirs, les ateliers de découpe et les établissements de fabrication de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement

Référence	PCCB/S3/GDS/1123560	Date	30/01/2018
Version actuelle	2.1	D'application à partir du	Date de publication
Mots-clés	Désinfection outils, abattoirs, ateliers de découpe, établissements de fabrication de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement.		

Rédigé par	Validé par
Tom Van Vooren, attaché	Pierre Naassens, directeur général a.i.

1. But

Cette circulaire vise à fixer les conditions d'utilisation d'autres systèmes que celui de l'eau à 82°C pour la désinfection des outils dans les abattoirs, les ateliers de découpe et les établissements de fabrication de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement.

2. Champ d'application

Désinfection des outils dans les abattoirs, ateliers de découpe et les établissements de fabrication de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement.

3. Références

3.1. Législation

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.

3.2. Autres

Avis¹ de (l'ancien) Comité scientifique pour les mesures vétérinaires en matière de santé publique du 20-21.06.2001 sur le nettoyage et la désinfection des couteaux dans l'industrie de la viande et de la volaille.

¹ Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health: the cleaning and disinfection of knives in the meat and poultry industry: http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scv/out43_en.pdf

4. Définitions et abréviations

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

ULC : Unité locale de contrôle

SPF : service public fédéral

5. Systèmes alternatifs pour la désinfection des outils

Conformément au règlement (CE) n° 853/2004², les abattoirs, les ateliers de découpe et les établissements de fabrication de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement doivent disposer des installations nécessaires à la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82°C ou d'un autre système ayant un effet équivalent. L'objectif de la réglementation est d'empêcher la contamination de la viande par des outils souillés comme les couteaux.

Si un exploitant souhaite utiliser un système de désinfection alternatif (p.ex. une méthode chimique ou physique), une approbation préalable de l'AFSCA est nécessaire.

5.1. Approbation : individuelle ou sectorielle

5.1.1. Niveau sectoriel

Le secteur peut introduire un dossier étayé proposant une ou plusieurs méthodes alternatives de désinfection. Un tel dossier sera jugé par le Comité scientifique de l'AFSCA.

Si une ou plusieurs méthodes sont validées par le Comité scientifique et si un exploitant veut employer l'une de ces méthodes, il doit seulement informer le vétérinaire de contrôle qu'il utilise une méthode validée et lui présenter le système d'autocontrôle de l'établissement adapté en ce sens.

Jusqu'à présent, aucune méthode alternative de désinfection n'a été validée par le Comité scientifique de l'AFSCA.

5.1.2. Niveau individuel

Si une exploitation individuelle souhaite utiliser une méthode alternative qui n'a pas été validée par le Comité scientifique, elle aurait à charge de prouver l'équivalence complète entre la méthode qu'elle souhaite employer et la méthode de l'eau à une température de 82°C. Dans ce cas, l'exploitant doit lui-même présenter un dossier étayé complet à l'ULC où se situe son établissement.

² Règlement (CE) n° 853/2004 :

- ongulés domestiques : annexe III, section I, chapitre II, point 3 (abattoirs) et annexe III, section I, chapitre III, point 5 (ateliers de découpe)
- volailles et lagomorphes : annexe III, section II, chapitre II, point 3 (abattoirs) et annexe III, section II, chapitre III, point 1 e) (ateliers de découpe)
- établissements de fabrication de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement : annexe III, section V, chapitre I, point 5.

5.2. Composition du dossier

5.2.1. Méthode qui a été acceptée par une instance scientifique indépendante

Si la méthode alternative proposée est **une méthode qui a déjà été acceptée par une instance scientifique indépendante**, par ex. une méthode mentionnée dans l'avis au point 3.2., il suffit que le dossier se compose des éléments suivants :

- le champ d'application : le type d'exploitation, le type d'outils (couteaux, machines,...) sur lequel la méthode sera appliquée, les denrées alimentaires qui entreront en contact avec les outils, les endroits dans l'entreprise où la méthode sera employée, ...
- une description exacte de la méthode (description par étape de toutes les opérations) accompagnée de toutes les données techniques pertinentes (temps d'action, température, composition chimique et concentration des produits utilisés, ...).
Si des produits chimiques sont utilisés, ils doivent être autorisés comme biocide (autorisation délivrée par le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement³). L'utilisation du biocide autorisé telle qu'elle est mentionnée dans l'acte d'autorisation du SPF, doit également correspondre au champ d'application et aux prescriptions éventuelles (par ex. une substance qui est autorisée pour la désinfection des outils dans l'industrie alimentaire).
- les adaptations prévues pour le système d'autocontrôle (voir point 5.3.)
- la publication scientifique concernée avec la référence aux données pertinentes de cette publication.
Si on utilise un biocide pour lequel l'acte d'autorisation du SPF, outre un but d'utilisation spécifique (p.ex. désinfection des couteaux dans les abattoirs), mentionne également des prescriptions d'utilisation spécifiques (notamment la durée d'action, la température et la concentration du biocide), et que le biocide sera utilisé exactement de cette manière, il n'est pas nécessaire de faire référence à une publication scientifique. Dans ce cas, une référence à l'acte d'autorisation du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement suffit⁴.

5.2.2. Méthode qui n'a pas été acceptée par une instance scientifique indépendante

S'il n'existe **pas d'avis scientifique** pour la méthode proposée, un dossier suffisamment étayé doit être introduit. Un tel dossier doit comprendre au minimum les éléments suivants :

- le champ d'application : le type d'exploitation, le type d'outils (couteaux, machines,...) sur lequel la méthode sera appliquée, les denrées alimentaires qui entreront en contact avec les outils, les endroits dans l'entreprise où la méthode sera employée, ...
- une description exacte de la méthode (description par étape de toutes les opérations) accompagnée de toutes les données techniques pertinentes (temps d'action, température, composition chimique et concentration des produits utilisés, ...).
Si des produits chimiques sont utilisés, ils doivent être autorisés comme biocide (autorisation délivrée par le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement).

³ <http://www.health.belgium.be>: Environnement > Substances chimiques > Biocides

⁴ Un biocide ne peut être utilisé qu'en respectant les spécifications reprises dans l'acte d'autorisation.

L'utilisation du biocide autorisé telle qu'elle est mentionnée dans l'acte d'autorisation du SPF, doit également correspondre au champ d'application et aux prescriptions éventuelles (par ex. une substance qui est autorisée pour la désinfection des outils dans l'industrie alimentaire).

- les adaptations prévues au système d'autocontrôle (voir point 5.3.)
- les désavantages éventuels de la méthode (par ex. au niveau des résidus, la formation d'un biofilm) et comment y remédier
- la force probante pour l'efficacité de la méthode : une désinfection avec la méthode doit avoir le même effet qu'une désinfection avec de l'eau à une température de 82°C. Cela doit être démontré par des analyses bactériologiques (les germes totaux, les enterobacteriaceae et *Salmonella*) de la surface des outils qui sont désinfectés :
 - avec d'une part de l'eau à 82°C, et
 - d'autre part, grâce à la méthode alternative.

Le protocole d'essai doit être tel qu'il y ait suffisamment d'échantillons collectés sur une période suffisamment longue (de plusieurs jours à plusieurs semaines) dans des circonstances similaires pour les deux méthodes de désinfection (désinfection des mêmes équipements dans l'espace de travail, à des moments semblables, ...). Des échantillons doivent être collectés par écouvillons ou boîtes de contact avant et après la désinfection des outils et cela à différents moments de la journée de production : avant le début de la journée de production, au cours et à la fin de celle-ci. En outre, la durée de chaque désinfection doit être mesurée et enregistrée.

La comparaison des résultats d'analyse obtenus avec les 2 méthodes -eau à 82°C, d'une part, et la méthode alternative, d'autre part- doit se faire à l'aide d'un test statistique adéquat (p.ex. un test t).

- la force probante de l'innocuité de la méthode pour la santé publique. S'il est question de l'utilisation d'un biocide, une référence à l'acte d'autorisation du SPF Santé publique, Sécurité de la Chaîne alimentaire et Environnement suffit.

5.3. Système d'autocontrôle

Si l'autorisation a été obtenue pour l'utilisation d'un système alternatif déterminé, l'utilisation de la méthode doit être décrite dans le système d'autocontrôle de l'exploitation :

- description de la méthode : champ d'application, fonctionnement, données techniques
- instructions de travail : description détaillée par étape de toutes les opérations
- mesures de suivi (par ex. monitoring des concentrations de substances chimiques, monitoring des combinaisons temps-température,...), y compris les actions correctives en cas de non-conformités et d'enregistrements
- mesures de vérification de la méthode.

La fréquence de la vérification est d'au moins 1x par mois. La persistance de l'efficacité de la méthode alternative doit être démontrée au moyen d'analyses bactériologiques (germes totaux, enterobacteriaceae et *Salmonella*) des surfaces des outils désinfectés. La fréquence, le nombre d'échantillons, les méthodes d'échantillonnage et les mesures qui seront prises en cas de résultats non conformes doivent être fixées.

Si, au cours d'une année, toutes les analyses de vérification sont conformes, la fréquence de la vérification peut alors être réduite à 1x tous les 2 mois.

Si un résultat est non conforme, il faut en déceler la cause et des mesures correctives doivent être prises le plus rapidement possible, au maximum dans les 3 jours ouvrables. Si aucune mesure ne s'avère efficace dans les 3 jours ouvrables, il faut alors revenir à une désinfection avec de l'eau à au moins 82°C. Dès que des mesures correctives efficaces ont été prises (la cause du résultat non conforme a été identifiée et corrigée), la méthode alternative peut à nouveau être appliquée. Pendant les 4 premières semaines à compter du premier jour d'application des mesures correctives, une vérification doit avoir lieu au minimum chaque semaine. Si un résultat s'avère de nouveau non conforme au cours de cette période de 4 semaines, l'ULC concernée doit en être informée et il faut cesser d'appliquer la méthode alternative. Celle-ci est immédiatement remplacée par une désinfection avec de l'eau à au moins 82°C.

Si tous les résultats sont conformes pendant la période de vérification de 4 semaines, la fréquence de la vérification revient au niveau qui précédait le résultat non-conforme.

6. Annexes

/

7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	D'application à partir	Motif et portée de la révision
1	14/11/2013	Version originale
2	10/06/2014	Clarification sur les mesures de vérification de la méthode dans le cadre du système d'autocontrôle
2.1	Date de publication	La seule adaptation est l'adaptation du mot UPC en ULC.