



### Circulaire relative :

- au critère d'hygiène des procédés *Salmonella* spp. applicable aux carcasses de poulets de chair et de dindes ;
- au critère d'hygiène des procédés *Campylobacter* spp. applicable aux carcasses de poulets de chair ;
- au critère de sécurité alimentaire *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium* applicable aux viandes fraîches de volaille ;
- à la possibilité d'assouplissement de la fréquence d'échantillonnage pour les « petits abattoirs » et les « petits ateliers de découpe » de volaille.

Référence	PCCB/S3/823823	Date	06/12/2019
Version actuelle	2.4 <del>3</del>	Applicable à partir de	01/01/2020
Mots clés	abattoirs et ateliers de découpe de volaille - autocontrôle microbiologique – critères d'hygiène des procédés <i>Salmonella</i> spp. et <i>Campylobacter</i> spp. - critère de sécurité alimentaire <i>Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium</i> – échantillonnages – assouplissement petits abattoirs et petits ateliers de découpe de volaille		

Rédigé par	Approuvé par
Wits, Julie, attaché	Heymans, Jean-François, Directeur général a.i.

## 1. But

Le but de la présente circulaire est d'attirer l'attention des exploitants des abattoirs et des ateliers de découpe de volaille sur :

- le critère d'hygiène des procédés *Salmonella* spp. pour les carcasses de poulets de chair et de dindes ;
- le critère d'hygiène des procédés *Campylobacter* spp. pour les carcasses de poulets de chair ;
- le critère de sécurité alimentaire *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium* pour les viandes fraîches de volaille ;
- les conditions nationales pour appliquer la possibilité d'assouplissement offerte par le Règlement (CE) No 2073/2005 aux Etats membres en ce qui concerne la fréquence d'échantillonnage pour les « petits abattoirs » et les « petits ateliers de découpe » de volaille.

## 2. Champ d'application

Recherche des salmonelles et des campylobacters sur les carcasses de volaille et des salmonelles sur les viandes fraîches de volaille lors de l'autocontrôle microbiologique réalisé par les exploitants des établissements.

## 3. Références

### 3.1. Législation

Règlement (CE) No 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, annexe I (version consolidée)

[Règlement d'exécution \(UE\) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement \(UE\) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement \(CE\) No 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels](#)

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 novembre 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire

### 3.2. Autres

/

## 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
- Fréquence assouplie : fréquence d'échantillonnage en vue de l'analyse microbiologique des carcasses et des viandes fraîches de volaille par les abattoirs et les ateliers de découpe de volaille qui répondent aux exigences décrites au point 5.3.2. et auxquels un assouplissement a été accordé par l'ULC
- Fréquence réduite : fréquence d'échantillonnage en vue de l'analyse microbiologique des carcasses et des viandes fraîches de volaille une fois tous les quinze jours, comme visé dans l'annexe I, 3.2. du Règlement (CE) No 2073/2005 ; pour les salmonelles si des résultats favorables sont obtenus trente semaines d'affilée ; pour *Campylobacter* spp., si des résultats favorables sont obtenus cinquante-deux semaines d'affilée
- Petit abattoir volaille : abattoir abattant maximum 1.000.000 de poulets de chair par an ; en cas d'abattage de dindes, le taux de conversion suivant est appliqué : 1 dinde = 3 poulets de chair

- Petit atelier de découpe volaille : atelier de découpe découpant maximum 10.000 kg de viande de volaille par semaine
- *S.e./S.t* : *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium*<sup>1</sup>
- ufc : unité formant colonie
- ULC : unité locale de contrôle
- Règlement (CE) No 2073/2005 : Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

## 5. Critères microbiologiques « Salmonella » et « Campylobacter » applicables aux carcasses et aux viandes fraîches de volaille, fréquence d'échantillonnage et assouplissements

### 5.1. Critères d'hygiène des procédés *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp.

Des critères d'hygiène des procédés sont définis réglementairement pour les poulets de chair et les dindes dans le but d'empêcher la contamination fécale des carcasses provenant de troupeaux infectés ou à la suite d'une contamination croisée à l'abattoir. Pour les carcasses de poulets de chair, il existe deux critères : *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp.. Pour les carcasses de dindes, il n'existe actuellement qu'un critère : *Salmonella* spp..

Le contrôle du respect des critères d'hygiène du procédé doit être effectué dans le cadre de l'autocontrôle dans les abattoirs.

Les critères sont repris au point 5.3.4..

Rem. : Aucun critère réglementaire n'a pour l'instant été défini pour les espèces autres que les poulets de chair et les dindes mais les opérateurs concernés ne sont pas dispensés de réaliser des analyses microbiologiques dans le cadre de leur système d'autocontrôle basé sur l'HACCP.

### 5.2. Critère de sécurité alimentaire '*Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium*'

En plus du critère d'hygiène des procédés *Salmonella* spp. pour les carcasses de poulets de chair et de dindes, il existe un critère de sécurité alimentaire *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium* pour ces matrices. Si la présence de *Salmonella* spp. est établie lors de la vérification du critère d'hygiène des procédés sur les carcasses, les isolats doivent être sérotypés pour *S.e./S.t.*

Le critère de sécurité alimentaire s'applique également à la viande fraîche, y compris la viande de découpe. En outre, il s'applique non seulement à la viande de poulets de chair et de dindes, mais aussi à la viande provenant de troupeaux reproducteurs de *Gallus gallus* et de poules pondeuses. En conséquence, des échantillons et des analyses doivent également être réalisés pour ces types de volailles, tant dans les abattoirs que dans les ateliers de découpe, en vue de vérifier le respect du critère de sécurité alimentaire.

Les critères sont repris au point 5.3.4..

---

<sup>1</sup> souches monophasiques formule antigénique 1,4,[5],12:i:- incluses

### 5.3. Méthode et fréquence d'échantillonnage

#### 5.3.1. Principe de base

**Dans les abattoirs de poulets de chair**, les échantillons pour vérifier le critère d'hygiène des procédés *Salmonella* spp. peuvent être utilisés pour vérifier le critère d'hygiène des procédés *Campylobacter* spp..

- Si les analyses *Salmonella* et *Campylobacter* sont effectuées dans le même laboratoire : des échantillons de peau du cou de 15 carcasses sont prélevés au moins une fois par semaine. A cet effet, 3 carcasses sont prélevées aléatoirement sur 5 lots de volailles au cours d'une journée d'abattage. Les peaux du cou de 3 carcasses d'un même lot de volailles sont regroupées pour former 1 échantillon d'au moins 26g. Ce procédé est répété 5 fois de manière à obtenir au final avec les 5 lots 5 échantillons d'au moins 26g (26g sont nécessaires pour pouvoir rechercher parallèlement *Salmonella* et *Campylobacter* à partir d'un seul échantillon). Ces 5 échantillons sont utilisés pour vérifier les critères d'hygiène des procédés *Salmonella* spp. et *Campylobacter* spp. et le critère de sécurité alimentaire S.e./S.t..

- Si les analyses *Salmonella* et *Campylobacter* sont effectuées dans 2 laboratoires différents : des échantillons de peau du cou de 20 carcasses sont prélevés au moins une fois par semaine. A cet effet, 4 carcasses sont prélevées aléatoirement sur 5 lots de volailles au cours d'une journée d'abattage. Les peaux du cou de 4 carcasses d'un même lot de volailles sont regroupées pour former 1 échantillon d'au moins 35g. Ce procédé est répété 5 fois de manière à obtenir au final avec les 5 lots 5 échantillons d'au moins 35g. Ces 5 échantillons sont ensuite divisés afin d'obtenir 5 échantillons finaux d'au moins 25g pour la recherche de *Salmonella* et 5 échantillons finaux d'au moins 10g pour le dénombrement de *Campylobacter*. Les 5 échantillons de 25g sont utilisés pour vérifier le critère d'hygiène des procédés *Salmonella* spp. et le critère de sécurité alimentaire S.e./S.t.. Les 5 échantillons de 10g sont utilisés pour vérifier le critère d'hygiène des procédés *Campylobacter* spp..

**Dans les abattoirs de dindes**, des échantillons de peau du cou de 15 carcasses sont prélevés au moins une fois par semaine. A cet effet, 3 carcasses sont prélevées aléatoirement sur 5 lots de volailles au cours d'une journée d'abattage. Les peaux du cou de 3 carcasses d'un même lot de volailles sont regroupées pour former 1 échantillon d'au moins 25g. Ce procédé est répété 5 fois de manière à obtenir au final avec les 5 lots 5 échantillons d'au moins 25g. Ces 5 échantillons sont utilisés pour vérifier le critère d'hygiène des procédés *Salmonella* spp. et le critère de sécurité alimentaire S.e./S.t..

**Dans les abattoirs de troupeaux reproducteurs de *Gallus gallus* et poules pondeuses**, 5 échantillons d'au moins 25g sont prélevés au moins une fois par semaine pour vérifier le critère de sécurité alimentaire S.e./S.t.. A cet effet, 5 carcasses entières avec la peau du cou sont prélevées aléatoirement sur 1 lot de volailles au cours d'une journée d'abattage.

Les prélèvements doivent être effectués en fin de chaîne d'abattage après le ressuage. Le jour d'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour d'abattage soit couvert.

Les carcasses de volaille provenant de cheptels dont le statut salmonelles n'est pas connu (exploitations de moins de 200 volailles) ou dont le statut au regard de S.e./S.t. est positif doivent être incluses par les abattoirs dans leurs plans d'échantillonnage. Il est clair que la proportion d'échantillons de carcasses provenant de tels cheptels parmi l'ensemble des échantillons doit être au minimum égale à la proportion de tels lots parmi l'ensemble des lots abattus. L'évaluation des ICA soutiendra la gestion proactive des échantillonnages.

**Dans les ateliers de découpe de volaille** (poulets de chair, dindes, troupeaux reproducteurs de *Gallus gallus* et poules pondeuses), 5 échantillons d'au moins 25g par semaine sont prélevés dans un même lot pour vérifier le critère de sécurité alimentaire. Un échantillon prélevé sur des morceaux de volaille avec peau contient de la peau et de fines tranches de muscle de surface lorsque la quantité de peau n'est pas suffisante pour un sous-échantillon. Un échantillon prélevé sur des morceaux de volaille sans peau ou avec une faible quantité de peau contient une ou plusieurs tranches de muscle de surface. Les tranches de viande doivent contenir autant de surface de viande que possible. Le jour d'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert.

La fréquence des prélèvements et des analyses pour la recherche des salmonelles peut être réduite à un intervalle de 15 jours, pour autant que des résultats satisfaisants aient été obtenus pendant 30 semaines consécutives. En cas de résultats insatisfaisants : voir point 5.3.6..

La fréquence des prélèvements et des analyses pour la recherche des campylobacters peut être réduite à un intervalle de 15 jours, pour autant que des résultats satisfaisants aient été obtenus pendant 52 semaines consécutives. En cas de résultats insatisfaisants : voir point 5.3.6..

Les ateliers de découpe adjacents à un abattoir ne découpant que des carcasses de volaille provenant de cet abattoir peuvent utiliser les résultats des analyses effectuées par celui-ci et peuvent donc être dispensés de l'échantillonnage Salmonella.

Les exploitants d'ateliers de découpe qui achètent des viandes fraîches de volaille chez d'autres opérateurs et en font exclusivement du reconditionnement et/ou du réemballage de celles-ci, ne sont pas soumis à la fréquence d'échantillonnage décrite ci-dessus. Toutefois, des analyses microbiologiques doivent faire partie des procédures basées sur le principe de l'HACCP. Les exploitants fixent la fréquence.

### **5.3.2. Assouplissements**

Le Règlement (CE) No 2073/2005 prévoit dans son annexe I, chapitre 3 que les petits abattoirs et les établissements qui produisent des viandes fraîches de volaille en petites quantités peuvent être dispensés de ces fréquences d'échantillonnage si cela se justifie sur base d'une analyse de risque et que l'autorité compétente donne son autorisation. L'autorité belge compétente, l'AFSCA, est arrivée à la conclusion que certains établissements peuvent bénéficier d'assouplissements de la fréquence d'échantillonnage définie réglementairement sous réserve de répondre à certaines conditions. Les modalités de cet assouplissement sont définies ci-dessous.

Les abattoirs de volaille abattant 1.000.000 de poulets de chair ou moins par an peuvent bénéficier immédiatement d'une fréquence assouplie si les conditions ci-dessous sont remplies. Les assouplissements sont aussi applicables en cas d'abattage de dindes, tout en tenant compte du taux de conversion suivant : 1 dinde = 3 poulets de chair.

Les conditions sont :

- l'abattoir a des résultats favorables (y compris favorables avec remarques) pour les check-listes portant sur les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire les plus récemment complétées par l'inspecteur de l'AFSCA ou le chargé de mission ou un recontrôle favorable comme dernier contrôle ;
- les résultats des 50 échantillons consécutifs des 10 dernières semaines étaient satisfaisants (interprétation des résultats : 5.3.5.).

La fréquence assouplie consiste en un échantillonnage (= 5 échantillons) par mois pour les abattoirs abattant plus de 150.000 jusqu'à 1.000.000 de poulets de chair par an, un échantillonnage par trimestre pour les abattoirs abattant plus de 10.000 jusqu'à 150.000 poulets de chair par an ou un échantillonnage par semestre pour les abattoirs abattant jusqu'à 10.000 poulets de chair par an.

En outre, les abattoirs entre 150.000 et 1.000.000 de poulets de chair par an ont la possibilité de réduire cette fréquence assouplie à un échantillonnage par 2 mois dès que les résultats de 10 échantillonnages consécutifs réalisés après le passage à la fréquence assouplie sont satisfaisants.

Pour les abattoirs abattant jusque 150.000 poulets de chair par an, la fréquence d'échantillonnage n'est par contre plus réductible.

Rem. : Bien évidemment, dans le cas où l'abattoir n'abat pas 5 lots sur sa journée d'abattage, les 5 échantillons seront répartis sur le nombre de lots abattus.

Les ateliers de découpe découpant 10.000 kg de viandes fraîches ou moins par semaine peuvent bénéficier d'une fréquence assouplie si les conditions suivantes sont remplies :

- l'atelier de découpe a des résultats favorables (y compris favorables avec remarques) pour les check-listes portant sur les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire les plus récemment complétées par l'inspecteur de l'AFSCA ou le chargé de mission ou un recontrôle favorable comme dernier contrôle ;
- les résultats des échantillonnages (n = 5) des 10 dernières semaines étaient satisfaisants (interprétation des résultats : 5.3.5.).

Cette fréquence assouplie consiste en 1 échantillonnage (n = 5) par mois, réductible à un échantillonnage par 2 mois dès que les résultats de 10 échantillonnages consécutifs réalisés après le passage à la fréquence assouplie (soit après 10 mois) sont satisfaisants.

Pour obtenir celle-ci, une demande doit être introduite par e-mail à l'ULC dont dépend l'atelier de découpe via l'adresse e-mail générique (<http://www.afsca.be/professionnels/contact/ulc/>) en y joignant les informations suivantes :

- la quantité moyenne produite de viande (kg/semaine) au cours des 52 semaines précédentes. Cette moyenne est calculée en additionnant les quantités produites au cours des 52 dernières semaines et en divisant ce nombre par le nombre de semaines où la découpe a eu lieu. Les semaines de non-découpe ne sont pas prises en considération ;
- les résultats des analyses microbiologiques des 10 dernières semaines (données minimales : produit/germe/résultats, date de l'échantillonnage et de l'analyse, laboratoire ayant effectué les analyses et méthode d'analyse).

L'ULC évalue la demande et le demandeur sera mis au courant de la décision. Si un assouplissement est accordé, l'ULC fixe la date d'entrée en vigueur de l'assouplissement.

**Attention :**

Si les quantités produites changent, l'opérateur est tenu d'adapter la fréquence d'échantillonnage correspondante. Pour les ateliers de découpe, qui avec une modification de leur production, en viendraient à produire plus de 10.000 kg/semaine, cela implique qu'ils doivent appliquer la fréquence de base (c'est-à-dire la fréquence d'échantillonnage telle que définie dans le Règlement (CE) No 2073/2005, cf. point 5.3.1.). L'ULC doit être immédiatement informée si les quantités produites changent et que l'opérateur ne bénéficie plus d'assouplissements.

Les assouplissements obtenus sont évidemment annulés de suite en cas de constatation qu'il n'est plus satisfait à la première ou à la deuxième des conditions mentionnées ci-dessus. L'exploitant qui bénéficie d'une fréquence assouplie, éventuellement assortie d'une réduction, et qui obtient un résultat d'inspection défavorable pour les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire, peut continuer à appliquer la fréquence d'échantillonnage assouplie jusqu'au recontrôle suivant. Si celui-ci est favorable, la fréquence assouplie reste appliquée. Un recontrôle défavorable implique que l'opérateur doit retourner à la fréquence d'échantillonnage de base (1x/semaine). Lorsque les exigences pour pouvoir bénéficier d'une fréquence assouplie sont à nouveau remplies (résultats favorables (y compris favorables avec remarques) pour les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire et résultats d'analyses favorables pour au moins 10 échantillonnages successifs), la fréquence assouplie initialement octroyée par l'ULC peut à nouveau être appliquée. Cela ne nécessite pas de nouvelle demande auprès de l'ULC. Pour les conséquences des résultats devenus insatisfaisants : voir point 5.3.6..

### 5.3.3 Analyse

Les analyses réalisées dans le cadre de l'autocontrôle en abattoir ou en atelier de découpe doivent être effectuées dans un laboratoire agréé par l'Agence pour ces analyses ou qui participe aux tests interlaboratoires pour les paramètres en question. Les échantillons doivent être analysés selon les méthodes de référence (EN/ISO 6579 pour les salmonelles et EN/ISO 10272-2 pour les campylobacters). L'utilisation d'autres méthodes d'analyse est autorisée si celles-ci sont validées selon l'ISO 16140. Une liste des méthodes reconnues en microbiologie, mise à jour deux fois par an, est disponible sur le site de l'Agence (<http://www.favv-afsca.fgov.be/laboratoires/laboratoiresagrees/#notes>).

Les prélèvements sont conservés et transportés réfrigérés entre 1 et 8°C jusqu'à l'examen et ne peuvent en aucun cas être congelés. L'analyse portant sur *Campylobacter* est effectuée dans les 48 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid. L'analyse portant sur *Salmonella* est effectuée au maximum 72 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid.

En cas de détection de salmonelles sur les carcasses de poulets de chair ou de dindes, les souches doivent être envoyées pour sérotypage au Laboratoire National de Référence de *Salmonella*, à savoir [Sciensano/ISP](#) (~~Institut Scientifique de Santé Publique~~ rue J. Wytsman, 14 1050 Bruxelles). Ces isolats seront également testés par l'ISP pour leur résistance aux antibiotiques. Les coûts du sérotypage sont supportés par les opérateurs et les coûts des analyses de résistance aux antibiotiques sont supportés par l'Agence. L'Agence utilise ces analyses de résistance pour atteindre le nombre minimal d'isolats dont la sensibilité aux antimicrobiens doit être vérifiée conformément à la Décision 2013/652/UE de la Commission du 12 novembre 2013 concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales.

### 5.3.4 Critères microbiologiques

	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites
		n	c	
Viandes fraîches de volaille	<i>Salmonella typhimurium</i> <i>Salmonella enteritidis</i>	5	0	Absence dans 25g
Carcasses de poulets de chair et dindes	<i>Salmonella</i> spp.	50	5	Absence dans 25g d'un échantillon groupé de peaux de cou
Carcasses de poulets de chair	<i>Campylobacter</i> spp.	50	<del>20</del> 15 à partir du 01/01/2020 : 15 ; à partir du 01/01/2025 : 10	1.000 ufc/g

n = nombre d'unités constituant l'échantillon ; c = nombre maximal d'unités dans lesquelles le micro-organisme peut être trouvé. Les 50 échantillons sont prélevés au cours de 10 échantillonnages consécutifs.

### 5.3.5 Enregistrement et interprétation du résultat

Les résultats des analyses portant sur les critères d'hygiène des procédés sont à présenter chronologiquement sous forme de tableau ou de graphique contenant au moins les résultats des 10 derniers échantillonnages.

Les exploitants des abattoirs de poulets de chair et de dindes doivent transmettre chaque mois les résultats de leurs analyses salmonelles et campylobacters à l'Agence, à savoir le nombre total d'échantillons prélevés et le nombre d'échantillons dont le résultat est considéré comme insatisfaisant, et ce au plus tard le 20<sup>ème</sup> jour du mois pour les résultats obtenus le mois précédent. Ces données doivent être enregistrées via Beltrace ou via mobile par le lien URL [https://prd.sanitel.be/web/PRD\\_SanitelMob\\_Web/account/Login](https://prd.sanitel.be/web/PRD_SanitelMob_Web/account/Login) (impressions écrans en annexe 2).

Les résultats des analyses portant sur le critère d'hygiène des procédés *Salmonella* spp. sont considérés comme satisfaisants si, sur l'ensemble des 50 échantillons issus des 10 derniers échantillonnages, un maximum de 5 échantillons ont été positifs aux salmonelles. Dans le cas où 6 échantillons ou plus sur 50 sont positifs, le résultat est considéré comme insatisfaisant.

Les résultats des analyses portant sur le critère d'hygiène des procédés *Campylobacter* spp. sont considérés comme satisfaisants si, sur l'ensemble des 50 échantillons issus des 10 derniers échantillonnages, un maximum de ~~15~~20 échantillons (~~15 à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020 et~~ 10 à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2025) ont montrés une contamination de plus de 1.000 ufc/g.

Dans le cas où ~~21~~16 échantillons (~~16 à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2020 et~~ 11 à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2025) ou plus sur 50 montrent une contamination de plus de 1.000 ufc/g, le résultat est considéré comme insatisfaisant.

Pour les petits abattoirs de volaille qui appliquent la fréquence assouplie d'un échantillonnage par trimestre ou par semestre, les résultats sont interprétés de la manière suivante : on envisage les résultats des deux dernières séances d'échantillonnage. Si, sur les 10 échantillons issus des 2 dernières séances d'échantillonnage, 2 échantillons positifs ou plus sont obtenus pour *Salmonella*, les résultats sont considérés comme insatisfaisants. Pour *Campylobacter*, si, sur les 10 échantillons issus des 2 dernières séances d'échantillonnage, ~~5~~4 échantillons > 1.000 ufc/g (~~4 à partir du 1<sup>er</sup> janvier~~



~~2020 et~~ 3 à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2025) ou plus sont obtenus, les résultats sont considérés comme insatisfaisants.

Le résultat de l'analyse portant sur le critère de sécurité est considéré comme insatisfaisant si *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* est détecté.

### 5.3.6. Mesures correctives

Si les résultats des analyses portant sur les critères d'hygiène des procédés sont insatisfaisants ou tendent à devenir insatisfaisants, l'exploitant de l'abattoir doit prendre sans délais des mesures correctives visant à rétablir les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures HACCP. En tout cas, l'hygiène de l'abattage doit être améliorée et le contrôle des procédés doit être vérifié.

Les mesures correctives peuvent, en outre, consister en l'évaluation du statut salmonelles des animaux dans leur exploitation de provenance, en l'évaluation du risque lors du transport des animaux, en l'évaluation de la propreté des animaux, etc. ... et par conséquent amener à une adaptation dans la politique d'achat des animaux et/ou de gestion d'abattage, ainsi que du transport.

Les mesures correctives prises par l'exploitant doivent être enregistrées dans le cadre du système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP.

~~Des~~ ~~Une~~ limites d'action (LA) ~~ont~~ a d'ailleurs été fixées par l'Agence de telle sorte que des mesures correctives soient prises précocement ~~en cas de détection de salmonelles et ce~~ avant le dépassement ~~des~~ ~~u~~ critères réglementaires. Des mesures doivent être prises au moins dès que le nombre de résultats positifs (présence de salmonelles/ $> 1.000$  ufc/g de campylobacters) atteint la limite d'action qui est de 3 échantillons positifs sur les 50 derniers résultats pour les salmonelles et de 12 échantillons positifs sur les 50 derniers résultats pour les campylobacters (8 à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2025). Des mesures spécifiques (formellement = avertissement ou PV) peuvent être imposées par le vétérinaire officiel qui constate que l'opérateur manque à ses obligations visant à améliorer ses résultats en matière d'analyse microbiologique lorsque ses résultats dépassent la limite d'action.

Si les résultats des analyses portant sur le critère de sécurité sont insatisfaisants, le produit doit être retiré et/ou rappelé du marché. Les produits mis sur le marché qui n'en sont pas encore au stade de la vente au détail peuvent être soumis à un traitement thermique destiné et apte à éliminer le risque *S.e./S.t.* ou être utilisés à d'autres fins.

Les opérateurs doivent fixer et appliquer des procédures garantissant l'exécution de ce traitement thermique y compris l'enregistrement de l'application de cette mesure dans le cadre du système d'autocontrôle.

En cas de détection de *S.e./S.t.*, une notification doit être faite auprès de l'AFSCA, conformément à l'AR du 14 novembre 2003 et à l'AM du 22 novembre 2004, pour autant que les produits aient déjà quitté l'établissement.

Des mesures spécifiques (formellement = avertissement ou PV) peuvent être imposées par le vétérinaire officiel qui constate que l'opérateur manque à ses obligations.

### **5.3.7 Conséquences d'un résultat insatisfaisant sur la fréquence d'échantillonnage**

L'exploitant qui se retrouve dans la fréquence de base « 1 séance d'échantillonnage par semaine » et qui obtient un résultat insatisfaisant, poursuit cette fréquence mais le compteur en vue d'une diminution de la fréquence d'échantillonnage de base est remis à zéro.

L'exploitant qui ne bénéficie pas d'une fréquence assouplie, mais qui avait atteint le régime d'échantillonnage réduit (1 séance/2 semaines) et qui obtient un résultat insatisfaisant, reprend le régime d'échantillonnage de base (1 séance/semaine).

Après avoir obtenu de nouveau des résultats satisfaisants pendant 30 semaines consécutives pour les salmonelles et 52 semaines consécutives pour les campylobacters, il regagne la fréquence réduite.

L'exploitant qui bénéficie d'une fréquence assouplie, éventuellement assortie d'une réduction, et qui obtient un résultat insatisfaisant, doit passer à la fréquence d'échantillonnage supérieure.

Toutefois, l'exploitant d'un abattoir de volaille qui pouvait prélever des échantillons selon une fréquence d'une fois par trimestre ou par semestre devra prélever des échantillons à la fréquence d'une fois par mois, mais cette fréquence ne sera pas encore augmentée si des résultats insatisfaisants sont à nouveau obtenus.

Après avoir obtenu de nouveau des résultats satisfaisants pendant 10 échantillonnages consécutifs, il regagne la fréquence assouplie ou, le cas échéant, la fréquence assouplie et réduite. Cela ne nécessite pas de nouvelle demande auprès de l'ULC.

Pour plus de détails, voir annexe 1.

## **5. Annexes**

Annexe 1 : fréquences d'échantillonnage pour les abattoirs et les ateliers de découpe

[Annexe 2 : impression écran](#)

## **6. Aperçu des révisions**

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	22/02/2012	
2.0	09/04/2013	Modification du Règlement (CE) N° 2073/2005
2.1	02/03/2015	<i>Salmonella typhimurium</i> souches monophasiques Nouvel arbre de décision
2.2	18/06/2015	Rectificatif au Règlement (UE) N° 1086/2011
2.3	01/01/2018	Modification du Règlement (CE) N° 2073/2005
<a href="#">2.4</a>	<a href="#">01/01/2020</a>	<a href="#">Transmission des résultats des analyses salmonelles et campylobacters (règlement UE n° 2019/627)</a>