



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Politique de Contrôle
S2

WTC III
Boulevard Simon Bolívar, 30
B-1000 Bruxelles
Tél. 02 208 34 11
Fax 02 208 33 37

info@afsca.be
www.afsca.be

Aux exploitants :

- d'abattoirs d'ongulés domestiques
- d'ateliers de découpe de viandes fraîches d'ongulés domestiques
- d'entrepôts frigorifiques

Correspondant :	Griet De Smedt	Nos références	Annexes	Date
Téléphone :	02/208 38 54	PCCB/S2/GDS/116162		11-01-2006
E-mail :	griet.desmedt@favv.be			
Votre lettre du	Vos références			

Objet : Traitement par congélation des viandes ladres.

Madame, Monsieur,

L'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006. Cet arrêté impose e.a. des règles en ce qui concerne le traitement par la congélation des viandes dites ladres. Des viandes ladres sont des viandes fraîches qui ne sont pas infestées visiblement par des cysticerques, et qui proviennent d'animaux qui ne sont pas entièrement infestés de cysticerques. Les cysticerques sont les stades larvaires du ténia, *Taenia saginata* qui peuvent être présents dans les muscles de bovins (*Cysticercus bovis*) et qui, lors de la consommation de cette viande par l'homme, peuvent entraîner des problèmes de santé.

Auparavant, le traitement par le froid des viandes ladres était réglementé via une circulaire du 6 janvier 2000, intitulée "nouvelles dispositions en vue du traitement des viandes ladres par la congélation" (réf. 30/I/GL/MGX/83053). Cette circulaire est abrogée par la présente.

Les règles concernant le traitement par congélation sont mentionnées à l'article 11 de l'arrêté royal précité. Je voudrais attirer votre attention sur ces règles et sur les nouvelles dispositions qu'elles incluent.

Les viandes infestées par des cysticerques doivent être déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infestées peuvent être déclarées propres à la consommation après avoir été soumises à un traitement par le froid consistant en une congélation durant 10 jours à une température maximale de **-18°C** (avant le 01.01.2006: -10°C).

Marque à apposer sur les viandes lades à congeler.

A l'abattoir, les viandes lades destinées à être soumises à un traitement par congélation doivent toujours être pourvues d'une marque particulière. Cette marque a les spécifications suivantes :

- forme: carrée
- côté: 5,5 cm
- lettres: 0,7 cm de hauteur
- indications:
 - «abattoir»
 - «viande à congeler»
 - localité.

De plus, les viandes doivent être munies d'étiquettes apposées par le vétérinaire officiel et portant la marque susmentionnée ainsi que le numéro d'ordre du document pour le transport et la congélation des viandes lades.

Transport des viandes lades.

Les viandes à congeler ne peuvent être transportées à partir de l'abattoir que :

- soit directement vers un établissement qui dispose d'installations appropriées à la congélation de viandes lades,
- soit vers un atelier de découpe où elles sont désossées et découpées préalablement au traitement par congélation. Les viandes découpées et désossées doivent être envoyées à partir de l'atelier de découpe vers un établissement qui dispose d'installations appropriées à la congélation de viandes lades, sauf si ce traitement est réalisé dans l'atelier de découpe même.

Depuis l'abattoir d'expédition jusqu'à la fin du traitement par la congélation, les viandes lades doivent être accompagnées du document dont vous trouverez le modèle à l'annexe II de l'arrêté royal. Ce document est complété par le vétérinaire officiel chargé de la surveillance dans l'établissement.

Etablissements pour la congélation des viandes lades.

La congélation des viandes lades ne peut se faire que dans des établissements qui répondent aux conditions d'installation et d'exploitation visées à l'annexe IV de l'arrêté royal mentionné:

- les établissements doivent disposer de l'infrastructure suivante: un local frigorifique exclusivement destiné à la congélation des viandes lades, ou un local frigorifique comprenant un emplacement réservé, clôturé et fermant à clé permettant l'entreposage séparé et contrôlé des viandes lades, et un thermomètre enregistreur ou téléthermomètre enregistreur permettant une vérification constante de la température;
- les exploitants doivent garantir une procédure de réception des viandes lades, de telle sorte que celles-ci puissent immédiatement être enregistrées et entreposées;
- les exploitants doivent avertir à temps le vétérinaire officiel du jour et de l'heure auxquels sont prévues les opérations de réception, de mise en congélation et de fin de traitement par la congélation des viandes lades;
- un registre des viandes lades doit être tenu. Le modèle de ce registre est libre. Le registre doit en tout cas mentionner pour chaque opération de traitement par congélation le jour et l'heure de l'introduction et de sortie de la chambre frigorifique. La traçabilité doit être garantie à tout moment, il faut e.a. que soit mentionné le numéro du document d'accompagnement. Le registre est présenté, à sa demande, au vétérinaire officiel et conservé durant trois ans au moins à dater de l'entrée des viandes lades;

- les bandes enregistreuses des thermomètres doivent porter l'indication des numéros d'ordre correspondants du registre des viandes lades. Ces bandes doivent être conservées et tenues à la disposition du vétérinaire officiel pendant trois ans au moins (à dater de l'entrée des viandes lades).

Les établissements ne doivent plus être spécifiquement agréés pour la réalisation du traitement par la congélation. Si les établissements satisfont aux conditions d'installation et d'exploitation, le traitement par congélation peut y être effectué.

Désossage et découpe préalables à la congélation.

Si les viandes lades sont désossées et découpées dans un atelier de découpe préalablement à la congélation, le désossage, la découpe et l'emballage des viandes lades ne peuvent être effectués qu'en présence et sous la surveillance d'un vétérinaire officiel. A l'issue de ces opérations, les emballages sont scellés par le vétérinaire officiel et munis par l'exploitant de la marque "viande à congeler" décrite ci-dessus, sur laquelle le mot "abattoir" est remplacé par les mots "atelier de découpe" et le nom de la localité par le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

Après le désossage, la découpe et l'emballage, les viandes sont expédiées directement vers l'établissement pour le traitement par la congélation, sous le couvert du document de transport et de congélation des viandes lades.

Les os, graisses et autres issues comestibles provenant du désossage ou de la découpe des viandes lades qui ne sont pas soumises au traitement par la congélation doivent être déclarés impropres à la consommation humaine et dénaturés sous la surveillance du vétérinaire officiel.

Marque sur les viandes congelées.

Au terme du traitement par la congélation, les viandes peuvent être débarrassées de la marque "viande à congeler". En tout cas, les viandes doivent être pourvues de la marque d'identification de l'établissement où le traitement par la congélation a eu lieu. Le cachet "viande congelée" ne doit plus être utilisé. Pour autant que l'établissement concerné dispose d'une marque d'identification ovale, la viande congelée peut être mise sur le marché intracommunautaire.

Ir. G. Houins, (sé.)
Directeur général

Copie: Dr. Dochy, DG Contrôle