



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Politique de contrôle
S2

WTC III
Boulevard Simon Bolivar, 30
B-1000 Bruxelles
Tél. 02 208 32 11
Fax 02 208 45 36

info@afsca.be
www.afsca.be

Note aux :

- exploitants des abattoirs d'ongulés domestiques
- fédérations professionnelles des abattoirs

Correspondant : Julie Wits
Numéro de téléphone : 02/208 46 78
E-mail : Julie.Wits@afsca.be

Votre lettre du	Vos références	Nos références	Annexes	Date
		PCCB/S2/JWS/ 148040	1	14 12. 2006
Objet :	Application du Règlement (CE) n° 2073/2005 : nouvelles dispositions			

Madame, Monsieur,

Le Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires fixe des critères microbiologiques pour les carcasses d'ongulés domestiques (annexe I, chapitre 2, 2.1). En vue de l'évaluation de l'hygiène des procédés, les carcasses de porcins, bovins, ovins, caprins et équidés doivent être soumises à des analyses concernant les paramètres suivants :

- Colonies aérobies,
- *Enterobacteriaceae*,
- *Salmonella*.

Colonies aérobies et *Enterobacteriaceae*

Dans la circulaire¹ du 10 février 2006 l'AFSCA marquait son accord jusque fin 2006 pour le dénombrement des *Escherichia coli* au lieu des *Enterobacteriaceae* dans le but d'assurer, dans l'attente de l'abrogation de l'arrêté royal du 4 juillet 1996, une certaine continuité et de poursuivre la comparaison des résultats obtenus dans les établissements et des résultats dans le cadre du programme de contrôle de l'AFSCA. A partir du 1^{er} janvier 2007 et comme le font déjà certains opérateurs, il faudra, comme le précisait déjà la dite circulaire, dénombrer les *Enterobacteriaceae* au lieu des *Escherichia coli*.

Les échantillonnages en vue de la détermination du nombre de colonies aérobies et des *Enterobacteriaceae* peuvent être faits suivant une méthode destructive ou non destructive, conformément à la description de la norme ISO 17604.

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 Circulaire du 10 février 2006 relative à la mise en application du Règlement (CE) n° 2073/2005. Réf. PCCB/S2/GDS/119103.

Pour la méthode destructive, le Règlement fixe les critères suivants :

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Limites		Méthode d'analyse de référence
		m	M	
Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	Colonies aérobies	3,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	5,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	ISO 4833
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	2,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	ISO 21528-2
Carcasses de porcins	Colonies aérobies	4,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	5,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	ISO 4833
	<i>Enterobacteriaceae</i>	2,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	3,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	ISO 21528-2

Toutefois, dans le cas de l'application de la méthode non destructive, le Règlement (CE) n° 2073/2005 ne prévoit pas de valeurs limites pour les résultats obtenus. Le Comité scientifique a fixé dans son avis 39-2006 (www.afsca.be : Comité scientifique ► Avis) les valeurs limites pour le nombre de colonies aérobies et les *Enterobacteriaceae* dans la méthode d'échantillonnage non destructive, valeurs qui seront reprises dans une modification de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (AR H2).

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organismes	Limites		Méthode d'analyse de référence
		m	M	
Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	Colonies aérobies	3,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	4,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	ISO 4833
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	2,0 log ufc/cm ² log moyen quotidien	ISO 21528-2
Carcasses de porcins	Colonies aérobies	3,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	4,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	ISO 4833
	<i>Enterobacteriaceae</i>	1,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	2,5 log ufc/cm ² log moyen quotidien	ISO 21528-2

Le log moyen quotidien est calculé en prenant le logarithme de chacun des 5 résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne arithmétique de ces logarithmes.

Au cas où des résultats sont éventuellement inférieurs à la limite de détection, il est conseillé de les assimiler dans le calcul du log moyen quotidien à la valeur de la limite de détection divisée par 2 afin d'éviter que la moyenne ne soit faussée.

Interprétation des résultats d'analyse :

Les limites indiquées s'appliquent donc à des échantillons groupés.

- qualité satisfaisante lorsque le log moyen quotidien est inférieur ou égal à m,
- qualité acceptable lorsque le log moyen quotidien se situe entre m et M,
- qualité insatisfaisante lorsque le log moyen quotidien est supérieur à M.

Des mesures correctives sont nécessaires en cas de résultats insatisfaisants.

Salmonella

Les échantillonnages pour la recherche de *Salmonella* doivent être effectués conformément aux dispositions du Règlement (CE) n° 2073/2005 qui prévoit l'utilisation de l'éponge abrasive.

Dans la même circulaire l'AFSCA donnait à l'exploitant la possibilité d'effectuer les prélèvements pour *Salmonella* à l'aide de disques d'ouate cosmétique stériles en coton et de réaliser donc l'analyse sur le même échantillon que celui prélevé dans le cadre du dénombrement des colonies aérobies et des *Escherichia coli*.

A partir du 1^{er} janvier 2007 les prélèvements pour *Salmonella*, conformément au Règlement (CE) n° 2073/2005, devront être effectués à l'aide d'éponges abrasives.

Conformément au Règlement (CE) n° 2073/2005, les critères pour *Salmonella* sont les suivants :

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites	Méthode d'analyse de référence
		n	c		
Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	<i>Salmonella</i>	50	2	Absence dans la partie examinée de la carcasse	EN/ISO 6579
Carcasses de porcins	<i>Salmonella</i>	50	5	Absence dans la partie examinée de la carcasse	EN/ISO 6579

n = nombre d'unités constituant l'échantillon; c = nombre maximal d'unités dans lesquelles *Salmonella* peut être trouvé.

Les 50 unités sont prélevées au cours de 10 échantillonnages hebdomadaires consécutifs. La valeur c est soumise à réexamen afin de prendre en compte les progrès réalisés en matière de réduction de la prévalence de salmonelles.

Interprétation des résultats :

- qualité satisfaisante lorsque la présence de *Salmonella* est détectée dans un nombre maximal d'unités de c/n,
- qualité insatisfaisante lorsque la présence de *Salmonella* est détectée dans un nombre d'unités supérieur à c/n.

Des mesures correctives sont nécessaires en cas de résultats insatisfaisants.

A partir du 1^{er} janvier 2007, lors de ses contrôles effectués aux fins de la surveillance du système d'autocontrôle de l'exploitant, l'Agence va utiliser la méthode non destructive ; les prélèvements seront effectués à l'éponge abrasive pour les paramètres colonies aérobies, *Enterobacteriaceae* et *Salmonella*. Les exploitants des abattoirs peuvent évidemment suivre l'Agence et n'effectuer qu'une seule prise d'échantillon pour les 3 paramètres.

Les zones et les surfaces d'échantillonnage seront les suivantes :

a) Porcins (annexe, figure 1) :

- jambon (face interne musculaire du jambon) : 100 cm²
- bassin (partie postérieure de l'intérieur du bassin) : 100 cm²
- poitrine (sternum et muscles sternocéphaliques) : 300 cm²
- membre (face postérieure du membre antérieur) : 100 cm²

b) Bovins (annexe, figure 2) :

- rumsteck (zone postéro-externe de la cuisse) : 400 cm²
- flanc : 400 cm²
- gros bout de poitrine (thorax) : 400 cm²
- membre (face postérieure du membre antérieur) : 400 cm²

c) Equidés : zones et surfaces identiques aux bovins

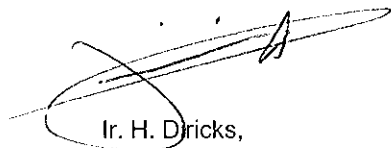
d) Ovins et caprins : zones identiques aux bovins; surfaces : 100 cm² par zone

Le Règlement stipule que les critères mentionnés sont applicables, pour toutes les fins mentionnées dans la présente note, après l'habillage mais avant le ressuage des carcasses. Vu la difficulté technique d'une prise d'échantillons juste avant l'entrée des carcasses dans les frigos, les prélèvements seront effectués entre 2 à 4 heures après l'abattage.

En ce qui concerne les méthodes d'analyses, la note de la DG Laboratoires référence BP/LABO/143532 du 26/10/2006 permet aux opérateurs d'utiliser jusqu'au 31/12/2007 d'autres méthodes d'analyse que les méthodes ISO, ceci afin de permettre aux laboratoires d'adapter leur scope d'accréditation.

La présente note abroge la note PCCB/S2/GDS/119103 du 10 février 2006 et la circulaire 31/Hyg-carc/MJ/114433 du 29 septembre 2002.

Agréez, Madame, Monsieur, l'assurance de ma considération la plus distinguée,



Ir. H. Diricks,
Directeur général

Copie à J.-M. Dochy et à G. De Poorter

Annexe

Figure 1 : Zones écouvillonnées sur les carcasses de porcs.

- a) jambon (face interne musculaire du jambon) : 100 cm^2
- b) bassin (partie postérieure de l'intérieur du bassin) : 100 cm^2
- c) poitrine (sternum et muscles sternocéphaliques) : 300 cm^2
- d) membre (face postérieure du membre antérieur) : 100 cm^2

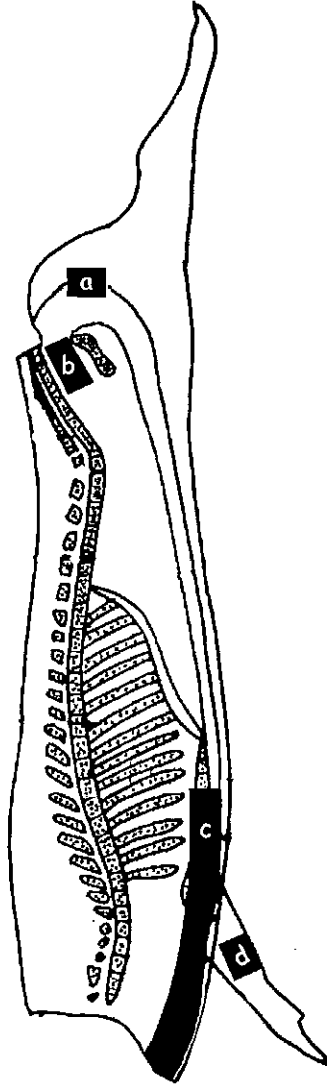


Figure 2 : Zones écouvillonnées sur les carcasses de bovins.
a) rumsteck (zone postéro-externe de la cuisse) : 400 cm²
b) flanc : 400 cm²
c) gros bout de poitrine (thorax) : 400 cm²
d) membre (face postérieure du membre antérieur) : 400 cm²

