

Conditions d'agrément pour les établissements de traitement du gibier sauvage attendant à un commerce de détail

Annexe II.1.1.4. à l'arrêté royal du 16.01.06 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Activité:

la préparation de gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse en vue de la mise sur le marché

Définitions

gibier sauvage :

- les ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier selon la législation applicable dans l'État membre concerné, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage
- les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine.

petit gibier sauvage :

le gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté;

gros gibier sauvage:

les mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage.

Code d'activité :

3240522 : Découpe de viande de gros gibier sauvage

3240523 : Découpe de viande de petit gibier sauvage à plumes

3240524 : Découpe de viande de petit gibier sauvage à poils

Informations complémentaires à joindre à la demande :

- un plan d'établissement détaillé mentionnant :
 - o l'échelle ou toutes les dimensions
 - o l'indication des locaux, infrastructures et équipements suivants exigés par la réglementation :
 - un local réfrigéré pour la réception du gibier
 - un local pour la préparation et l'expertise du gibier
 - un local ou une installation fermant à clé pour l'entreposage frigorifique isolé des pièces entières de gibier consignées en observation
 - des locaux séparés (sauf si une séparation dans le temps est appliquée) pour l'enlèvement des plumes ou des peaux, l'enlèvement des viscères et l'expédition des viandes
 - des lavabos destinés au lavage des mains
 - des installations pour la désinfection des outils
 - des locaux ou des armoires pour l'entreposage de pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques
 - un local ou des commodités suffisamment aménagées et fermant à clé, exclusivement à la disposition de l'Agence
 - o indications de toutes les portes et portails
 - o le flux :
 - du gibier
 - des produits
 - du personnel
 - des matériaux d'emballage et de conditionnement
 - des déchets
- un plan détaillé d'implantation mentionnant :

- l'échelle ou toutes les dimensions
- toutes les entrées et sorties
- les cas échéant spécifier les matériaux d'emballage ou de conditionnement(*)
- la capacité de production : pièces par semaines et par catégorie de gibier (gros gibier, petit gibier à plumes, petit gibier à poils)(*)

(*) la case « INFORMATIONS ADDITIONNELLES » du formulaire « Annexe IV » de l'AR du 16 janvier 2006 peut être utilisée.

1. Les conditions d'infrastructure.

1.1. Règlement (CE) n° 852/2004.

1. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent:

a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations;

b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;

c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles; et

d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

2. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

3. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

4. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

[Annexe II chapitre I points 1,2,3,4, 9]

1.2. Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

1. L'installation de sèche-main à pulsion d'air dans les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires non emballées ou non protégées est interdite.

2. Le personnel doit disposer de commodités pour le lavage des mains, équipées de robinets conçus de façon à empêcher la propagation de la saleté. Il doit y avoir suffisamment de lavabos à proximité des toilettes.

3. Si la quantité de produits traités requiert la présence régulière ou permanente de l'Agence, les établissements doivent disposer d'un local ou de commodités suffisamment aménagées et fermant à clé, qui se trouvent exclusivement à la disposition de l'Agence.

4. Dans les établissements, il doit y avoir suffisamment de place et d'équipements pour permettre d'effectuer le contrôle officiel de manière efficace à tout moment.

[Article 14 Annexe I, Chapitre I. points 1.2.5.6]

1.3. Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Pour être agréé, l'établissement de traitement de gibier sauvage attaché à un commerce de détail doit répondre aux conditions d'installation et d'exploitation fixées dans le règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et en annexe II.

[Article 13 § 3]

L'approvisionnement direct, par les chasseurs, en petites quantités de gibier sauvage ou viandes de gibier sauvage au commerce de détail local qui fournit directement au consommateur final

Un établissement de traitement du gibier sauvage attaché à un commerce de détail doit au moins disposer :

- d'un local pour la préparation et l'expertise du gibier et;
- d'un local frigorifique séparé ou un dispositif frigorifique fermant à clé pour conserver de façon isolée les pièces entières de gibier sauvage qui sont gardées en observation jusqu'à un examen plus détaillé.

[Annexe II]

2. Les conditions d'équipement.

2.1. Règlement (CE) n° 852/2004.

2.1.1. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

1. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

2. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

3. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

4. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.

5. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

[Annexe II , Chapitre I points 5,6,7,8,10]

2.1.2. Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées

1. La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier:

a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;

b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;

c) les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules;

d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production;

e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent; et

f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

2. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

3. Là où cela est nécessaire, des dispositions adéquates pour le lavage des denrées alimentaires doivent être prévues. Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide, être conforme aux exigences du chapitre VII et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

[Annexe II , Chapitre II points 1,2,3]

2.1.3. Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent:

a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la

désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination;

b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination;

c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés; et

d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.

2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.

3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

[Annexe II , Chapitre II points 1,2,3]

3. Les conditions d'exploitation.

3.1. Règlement (CE) n° 852/2004.

3.1.1. Les mesures d'hygiène.

Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes:

a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;

b) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent règlement atteigne son but;

c) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires;

d) maintien de la chaîne du froid;

e) prélèvement d'échantillons et analyses.

[Article 4 point 3]

3.1.2. HACCP.

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

2. Les exploitants du secteur alimentaire:

a) démontrent aux autorités compétentes qu'ils se conforment au paragraphe 1 en respectant les exigences de l'autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise;

b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment;

c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

[Article 5 point 1,2,4.]

3.1.3. Contrôles officiels et agrément

1. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les autorités compétentes conformément aux autres dispositions législatives communautaires applicables ou, lorsqu'il n'en existe pas, au droit national.
2. En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire notifié à l'autorité compétente appropriée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que les autorités compétentes disposent en permanence d'informations à jour sur les établissements, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant.

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes.

[Article 6]

3.1.4. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.

[Annexe II Chapitre I point 1]

3.1.5. Déchets alimentaires

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.
2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.
3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.
4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

[Annexe II Chapitre VI points 1,2,3,4]

3.1.6. Alimentation en eau

1. L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

3. L'eau recyclée utilisée dans la transformation ou comme ingrédient ne doit présenter aucun risque de contamination. Elle doit satisfaire aux normes fixées pour l'eau potable, à moins que l'autorité compétente ait établi que la qualité de l'eau ne peut pas compromettre la salubrité des denrées alimentaires dans leur forme finale.

4. La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable ou, lorsqu'elle est utilisée pour réfrigérer les produits de la mer entiers, à partir d'eau propre. Elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

5. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

[Annexe II Chapitre VII points 1,2,3,4,5]

3.1.7. Hygiène personnelle.

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

[Annexe II Chapitre VIII points 1,2]

3.1.8. Dispositions applicables aux denrées alimentaires

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.

2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

3. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

4. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).

5. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

6. La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines.

7. Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

[Annexe II Chapitre IX points 1,2,3,4,5,7,8]

3.1.9. Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires.

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bouchons en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

[Annexe II Chapitre X points 1,2,3,4]

3.1.10. Formation.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller:

1. à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle;

2. à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien d'une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP ou de la mise en œuvre des guides

pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP;

3. au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

[Annexe II Chapitre XII points 1,2,3]

3.2. Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

1. Les produits désinfectants et similaires doivent être agréés par le Ministre, et être utilisés de telle manière qu'ils n'aient aucun effet sur les appareils, le matériel, les matières premières et les denrées alimentaires visés au présent arrêté.

2. Les pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques doivent être entreposés dans des locaux ou des armoires fermant à clé. L'utilisation de ces produits ne peut pas comporter de risque de pollution des denrées alimentaires. Ils doivent être utilisés selon les prescriptions du producteur.

[Article 14, Annexe I, Chapitre I points 3 en 4]

1. Les personnes impliquées dans la production, le traitement, la transformation et la manipulation de denrées alimentaires doivent prouver au moyen d'un certificat médical que rien n'empêche leur emploi dans ce secteur.

2. Dans toute toilette utilisée par le personnel doit être affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes. Cet avis doit faire référence au présent arrêté.

[Article 14, Annexe I, Chapitre V points 1 en 2]

3.3. Règlement (CE) n° 853/2004.

3.3.1. Hygiène lors de la manipulation, la découpe et le désossage du gibier sauvage.

MANIPULATION DU PETIT GIBIER SAUVAGE

1. La personne formée doit procéder à un examen permettant d'identifier toute caractéristique indiquant que la viande présente un risque sanitaire. Cet examen doit avoir lieu dès que possible après la mise à mort.

2. Si des caractéristiques anormales sont constatées lors de cet examen, si un comportement anormal a été observé avant la mise à mort ou si on soupçonne une contamination de l'environnement, la personne formée doit en informer l'autorité compétente.

3. La viande de petit gibier sauvage ne peut être mise sur le marché que si le corps est transporté jusqu'à un établissement de traitement du gibier dès que possible après l'examen visé au point 1.

4. La réfrigération doit commencer dans un délai raisonnable suivant la mise à mort et atteindre dans toute la viande une température ne dépassant pas 4 °C. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire.

5. L'éviscération doit être effectuée ou achevée sans tarder à l'arrivée dans l'établissement de traitement du gibier, à moins que l'autorité compétente n'autorise une pratique différente.

6. Le petit gibier sauvage remis à un établissement de traitement du gibier doit être présenté l'autorité compétente pour inspection.

[Annexe III Section IV, chapitre II]

MANIPULATION DU GROS GIBIER SAUVAGE

1. Après la mise à mort du gros gibier sauvage, les estomacs et intestins doivent être retirés le plus rapidement possible et être saignés si nécessaire.
2. La personne formée doit procéder à un examen du corps et des viscères éventuellement retirés, afin d'identifier toute caractéristique indiquant que la viande présente un risque sanitaire. Cet examen doit avoir lieu dès que possible après la mise à mort.
3. La viande de gros gibier sauvage ne peut être mise sur le marché que si le corps est transporté jusqu'à un établissement de traitement du gibier dès que possible après l'examen visé au point 2. Ainsi que le précise le point 4, les viscères doivent accompagner le corps. Ils doivent pouvoir être identifiés comme appartenant à un animal donné.
4. a) Si aucune caractéristique anormale n'est trouvée lors de l'examen visé au point 2, qu'aucun comportement anormal n'a été observé avant la mise à mort et qu'aucune contamination de l'environnement n'est suspectée, la personne formée doit attacher au corps de l'animal une déclaration numérotée attestant cette situation. La déclaration doit également indiquer la date, l'heure et le lieu de la mise à mort. Dans ce cas, la tête et les viscères ne doivent pas accompagner le corps, sauf pour les espèces susceptibles d'être porteuses de trichinose (porcins, solipèdes et autres), dont la tête (à l'exception des défenses) et le diaphragme doivent accompagner le corps. Cependant, les chasseurs doivent respecter toute exigence supplémentaire imposée dans l'État membre dans lequel la chasse a lieu, notamment pour permettre le suivi de certains résidus et substances conformément à la directive 96/23/CE.
b) Dans d'autres circonstances, la tête (à l'exception des défenses, bois et cornes) et tous les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, doivent accompagner le corps. La personne formée qui a procédé à l'examen doit informer l'autorité compétente des caractéristiques anormales, du comportement anormal ou du soupçon de contamination de l'environnement qui l'a empêchée d'établir une déclaration conformément au point a).
c) Si aucune personne formée n'est disponible pour procéder à l'examen visé au paragraphe 2 dans un cas particulier, la tête (à l'exception des défenses, bois et cornes) et tous les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, doivent accompagner le corps.
5. La réfrigération doit commencer dans un délai raisonnable suivant la mise à mort et atteindre dans toute la viande une température ne dépassant pas 7 °C. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire.
6. Tout amoncellement est interdit pendant le transport vers l'établissement de traitement.
7. Le gros gibier sauvage remis à un établissement de traitement du gibier doit être présenté à l'autorité compétente pour inspection.
8. En outre, le gros gibier sauvage non dépouillé ne peut être dépouillé et mis sur le marché que si:
 - a) avant le dépouillement, il est entreposé et manipulé à l'écart des autres denrées et qu'il n'est pas congelé; et
 - b) après le dépouillement, il fait l'objet d'une inspection finale conformément au règlement (CE) n° 854/2004.

[Annexe III Section IV, chapitre II]

[3.4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale](#)

Les carcasses, parties de carcasses et les abats définitivement reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles doivent, si nécessaire, être mis hors d'usage en présence et suivant les instructions du vétérinaire officiel, par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement où l'expertise a eu lieu.

Les moyens nécessaires à cet effet sont également mis à disposition par l'exploitant.

Le Ministre peut établir une liste des colorants pouvant être utilisés pour la mise hors d'usage des viandes précitées.

[Article 30]

Les exploitants d'établissements de traitement du gibier doivent respecter les prescriptions spécifiques fixées à l'annexe VIII.

[Article 42]

Prescriptions spécifiques pour les viandes de gibier sauvage

1. L'exploitant d'un établissement de traitement du gibier sauvage avertit le vétérinaire officiel dans les douze heures après l'arrivée de gibier sauvage dans son établissement et lui communique l'heure d'arrivée, l'espèce et le nombre.
2. A l'établissement de traitement du gibier sauvage, on peut reporter l'enlèvement des viscères de petit gibier sauvage pour une période de tout au plus deux semaines après la mise à mort, à condition que ce petit gibier sauvage soit conservé à une température ne dépassant pas 4 °C. Ce petit gibier sauvage ne peut être expédié de l'établissement qu'après avoir été présenté pour l'expertise.
3. Nonobstant la déclaration numérotée d'une personne qualifiée, le foie et un rein du gros gibier doivent être présents à l'arrivée dans un établissement de traitement du gibier sauvage pour le contrôle de certains résidus et de certaines substances.

[Annexe VIII]

1. L'approvisionnement direct, par le chasseur, en gibier sauvage, du commerce de détail qui approvisionne directement le consommateur final ne peut se faire que si un établissement de traitement du gibier sauvage est attaché à ce commerce de détail;
2. Le gibier visé au § 1er doit être expertisé conformément aux dispositions du règlement 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
Après expertise, le vétérinaire officiel appose la marque d'identification dont la forme et le contenu sont fixés en annexe II.
3. Pour être agréé, l'établissement de traitement de gibier sauvage attaché à un commerce de détail doit répondre aux conditions d'installation et d'exploitation fixées dans le règlement (CE) N° 852/2004 du 29 avril 2004 précité et en annexe II.

[Article 13]

L'approvisionnement direct, par les chasseurs, en petites quantités de gibier sauvage ou viandes de gibier sauvage au commerce de détail local qui fournit directement au consommateur final

1. Les pièces entières de gibier sauvage provenant d'un tel établissement doivent exclusivement être utilisées pour l'approvisionnement du commerce de détail attaché de l'exploitant et pour la vente directe au consommateur final.
2. Dans un établissement de traitement du gibier sauvage attaché à un commerce de détail dont les viandes peuvent exclusivement être utilisées pour l'approvisionnement du commerce de détail attaché de l'exploitant et pour la vente directe au consommateur final, les viandes de petit gibier sauvage qui, après expertise, avaient été déclarées propres à la consommation humaine doivent être marquées de la marque d'identification composée d'un rectangle dont

la longueur est le double de la largeur. La longueur sert de base à la division en deux cases contenant les données suivantes :

- 1° au centre de la case de gauche, de la grandeur d'un tiers du rectangle, un D majuscule;
- 2° au centre de la case de droite, le numéro d'agrément de l'établissement de transformation du gibier sauvage attaché à un commerce de détail.

3. Dans le cas où cette marque d'identification est utilisée pour le marquage direct des viandes de petit gibier sauvage, les côtés du rectangle doivent être de 2 cm et d'1 cm et la lettre D doit faire 0,4 cm de haut, tandis que les autres signes doivent au moins mesurer 0,2 cm.

[Annexe II]

3.5. AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle

1. Instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle couvrant la sécurité des produits.

[Art. 3.]

2. Disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer les produits entrants : la nature, l'identification, la quantité, la date de réception, l'identification de l'unité d'exploitation qui fournit le produit.

Pour les produits sortants sont enregistrés : la nature, l'identification, la quantité, la date de livraison, l'identification de l'unité d'exploitation qui prend-livraison du produit.

L'opérateur doit également pouvoir établir la relation entre les produits entrants et les produits sortants.

[Art. 6.]

3. Informer immédiatement l'Agence lorsque l'opérateur considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Il informe l'Agence des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques et n'empêche ni décourage personne de coopérer avec l'Agence lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par un produit.

[Art. 8.]

Législation :

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- 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.
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 décembre relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire