

Conditions d'agrément pour les ateliers de découpe de viandes fraîches d'ongulés domestiques et de gibier d'élevage biongulé.

Annexe II.1.1.2. à l'arrêté royal du 16 janvier 2006 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 découpe, le désossage, ainsi que le conditionnement ou le reconditionnement des viandes
- la découpe des têtes contenant des matériels à risques spécifiés.

Code d'activité :

- découpe de viandes fraîches d'ongulés domestiques : 32405200
 - o découpe de viande de bovin : 32405200
 - o découpe de viande de veau : 32405200
 - o découpe de viande de mouton : 32405200
 - o découpe de viande de caprin : 32405200
 - o découpe de viande de porc : 32405200
 - o découpe de viande de solipède (équidé) : 32405200
- découpe des têtes contenant des matériels à risques spécifiés : 32409421
- découpe de viande de gibier d'élevage biongulé : 32405200

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 :
 - des toilettes
 - des lavabos destinés au lavage des mains
 - des vestiaires adéquats pour le personnel
 - des équipements pour la protection des denrées alimentaires au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que des aires de réception et de triage
 - un local pour la réception et l'expédition des viandes
 - des locaux permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues
 - des salles de découpe équipées
 - 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
 - suffisamment de place et d'équipements pour permettre d'effectuer le contrôle officiel
 - 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 :
 - des produits
 - du personnel
 - des matériaux d'emballage et de conditionnement
 - des déchets
 - o 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 (tonnes par semaine) par espèce animale(*)
- indiquer si des abattages rituels sont prévus(*)
(* 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.

Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

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.

[Annexe II, chapitre I, point 2]

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.

[Annexe II, chapitre I, point 3]

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.

[Annexe II, chapitre I, point 4]

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

[Annexe II, chapitre I, point 9]

1.2. Règlement (CE) n° 853/2004.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent faire en sorte que les ateliers de découpe manipulant la viande d'ongulés domestiques:

1. soient construits de façon à éviter la contamination de la viande, notamment:

a) en permettant un déroulement continu des opérations, ou

b) en veillant à séparer les différents lots de production;

[Annexe III, section I, chapitre III, point 1]

2. comportent des locaux permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues, à moins qu'elles n'aient été entreposées à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande;

[Annexe III, section I, chapitre III, point 2]

3. soient dotés de salles de découpe équipées de manière à assurer la conformité avec les exigences définies à l'annexe III, section I, chapitre V;

[Annexe III, section I, chapitre III, point 3]

4. disposent, à l'attention du personnel manipulant les viandes nues, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations; et

[Annexe III, section I, chapitre III, point 4]

5. disposent d'installations pour 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.

[Annexe III, section I, chapitre III, point 5]

1.3. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

1. 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.

[Annexe III, chapitre I, point 6]

2. 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.

[Annexe III, chapitre I, point 7]

3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes doivent être propres et en bon état d'entretien. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux où sont manipulées ou stockées des denrées alimentaires non emballées.

[Annexe III, chapitre I, point 2]

1.4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

1. Les établissements qui découpent, transforment, traitent ou entreposent des viandes doivent avoir des équipements pour la protection des denrées alimentaires au cours des opérations de chargement et de déchargement ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues.

[Annexe V, I, point 2]

2. Les ateliers de découpe doivent disposer d'un local pour la réception et pour l'expédition des viandes.

[Annexe VI, 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.

[Annexe II, chapitre I, point 5]

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

[Annexe II, chapitre I, point 6]

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

[Annexe II, chapitre I, point 7]

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.

[Annexe II, chapitre I, point 8]

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, point 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 ouvrés 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.

[Annexe II, chapitre II, point 1]

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.

[Annexe II, chapitre II, point 2]

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.

[Annexe II, chapitre V, point 1]

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.

[Annexe II, chapitre V, point 2]

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 V, point 3]

2.2. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

1. L'installation de lavage et de séchage des mains est conçue de façon à empêcher la propagation de la saleté. L'utilisation de l'installation de lavage des mains n'autorise pas le

contact direct entre les mains et les robinets. Il doit y avoir suffisamment de lavabos à proximité des toilettes.

[Annexe III, chapitre I, point 1]

2.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

1. La température dans les locaux frigorifiques ou de congélation doit être mesurée et enregistrée à l'aide d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur.

[Annexe IV, I, point 2]

2. Les établissements doivent au moins être pourvus :

- a) de dispositifs pour le transport interne hygiénique;
- b) de dispositifs de protection des matières premières et produits finis sans conditionnement ou emballage, lors du chargement et du déchargement;
- c) d'outils résistants à la corrosion et d'appareillage qui satisfont aux exigences d'hygiène et qui sont destinés :
 - au transport interne de denrées alimentaires;
 - à déposer des récipients de manière à éviter que ces récipients ou leur contenu n'entrent directement en contact avec le sol ou les murs.

[Annexe IV, I, point 1]

3. Les établissements doivent être suffisamment éclairés par la lumière du jour et/ou la lumière artificielle. L'éclairage naturel ou artificiel ne peut pas changer la couleur des denrées alimentaires.

[Annexe V, I, point 1]

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.

[Article 5, point 1]

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 4]

3.1.3. Officiële controles en erkenning.

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.

[Article 6, point 1]

2. En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire notifie 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.

[Article 6, point 2]

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place, lorsque l'agrément est exigé:

[Article 6, point 3]

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. Transport.

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

[Annexe II, chapitre IV, point 1]

2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

[Annexe II, chapitre IV, point 2]

3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

[Annexe II, chapitre IV, point 3]

4. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

[Annexe II, chapitre IV, point 5]

5. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

[Annexe II, chapitre IV, point 6]

6. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

[Annexe II, chapitre IV, point 7]

2.3.1.6. 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.

[Annexe II, chapitre VI, point 1]

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.

[Annexe II, chapitre VI, point 2]

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.

[Annexe II, chapitre VI, point 3]

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, point 4]

3.1.7. 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.

[Annexe II, chapitre VII, point 1]

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.

[Annexe II, chapitre VII, point 2]

3. 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, point 5]

3.1.8. 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.

[Annexe II, chapitre VIII, point 1]

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 à 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, point 2]

3.1.9. 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.

[Annexe II, chapitre IX, point 1]

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.

[Annexe II, chapitre IX, point 2]

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.

[Annexe II, chapitre IX, point 3]

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).

[Annexe II, chapitre IX, point 4]

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.

[Annexe II, chapitre IX, point 5]

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.

[Annexe II, chapitre IX, point 7]

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, point 8]

3.1.10. 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.

[Annexe II, chapitre X, point 1]

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

[Annexe II, chapitre X, point 2]

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 bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

[Annexe II, chapitre X, point 3]

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, point 4]

3.1.11. 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 de la procédure fondée 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; et

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]

3.2. Règlement (CE) n° 853/2004.

3.2.1. Marque d'identification

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce qu'une marque d'identification soit appliquée aux produits d'origine animale conformément aux dispositions ci-après.

A. APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

1. La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement de production.

[Annexe II, section I, A, point 1]

2. Toutefois, une nouvelle marque doit être appliquée sur les produits dont l'emballage ou le conditionnement est retiré ou qui sont soumis à une transformation ultérieure dans un autre établissement. En pareil cas, la nouvelle marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement où ces opérations ont lieu.

[Annexe II, section I, A, point 2]

3. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, en application de l'article 18 du règlement (CE) n° 178/2002, disposer de systèmes et de procédures leur permettant d'identifier les exploitants qui leur ont fourni des produits d'origine animale et auxquels ils ont livré des produits d'origine animale.

[Annexe II, section I, A, point 4]

B. PRÉSENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

4. La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour les autorités compétentes.

[Annexe II, section I, B, point 5]

5. La marque doit indiquer le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, qui peut apparaître en toutes lettres ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente.

BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE en UK.

[Annexe II, section I, B, point 6]

6. La marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement. Si un établissement fabrique à la fois des denrées alimentaires auxquelles le présent règlement s'applique et des denrées alimentaires auxquelles il ne s'applique pas, l'exploitant du secteur alimentaire peut apposer la même marque d'identification aux deux types de denrées.

[Annexe II, section I, B, point 7]

7. Lorsqu'elle est appliquée dans un établissement situé dans la Communauté, la marque doit être de forme ovale et inclure l'abréviation CE, EB, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EK, EB ou WE.

Ces abréviations ne doivent pas figurer dans les marques appliquées sur des produits importés dans la Communauté à partir d'établissements situés en dehors de la Communauté.

[Annexe II, section I, B, point 8]

C. MODALITÉS DE MARQUAGE

8. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.

[Annexe II, section I, C, point 9]

9. Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

[Annexe II, section I, C, point 10]

10. En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

[Annexe II, section I, C, point 11]

11. Lorsque les produits d'origine animale sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.

[Annexe II, section I, C, point 13]

12. Lorsque la marque est apposée directement sur les produits d'origine animale, les couleurs utilisées doivent faire l'objet d'une autorisation, conformément aux dispositions communautaires régissant l'utilisation des colorants pour les denrées alimentaires.

[Annexe II, section I, C, point 14]

3.2.2. Hygiène pendant la découpe et le désossage

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la découpe et le désossage des ongulés domestiques aient lieu conformément aux exigences ci-après.

1. Les carcasses d'ongulés domestiques peuvent, dans un abattoir, être découpées en demi-carcasses ou quartiers, et demi-carcasses d'un maximum de trois morceaux. Toute découpe et tout désossage ultérieurs doivent être effectués dans un atelier de découpe.

[Annexe III, section I, chapitre V, point 1]

2. Le travail des viandes doit être organisé de manière à éviter ou à réduire autant que possible la contamination. À cette fin, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller en particulier à ce que:

a) les viandes destinées à la découpe soient introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins;

b) pendant le travail de découpe, de désossage, de parage, de tranchage, de débitage en dés, de conditionnement et d'emballage, la viande soit maintenue à une température ne dépassant pas 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes grâce à une température ambiante maximale de 12 °C ou à un autre système d'effet équivalent; et

c) lorsque les locaux sont agréés pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, des précautions soient prises pour éviter toute contamination croisée, le cas échéant en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces.

[Annexe III, section I, chapitre V, point 2]

3. Toutefois, les viandes peuvent être désossées et découpées avant d'avoir atteint les températures prévues au point 2 b), conformément à l'annexe III, section I, chapitre VII, point 3.

[Annexe III, section I, chapitre V, point 3]

4. Les viandes peuvent également être désossées et découpées avant d'avoir atteint les températures prévues au point 2 b), lorsque l'atelier de découpe se trouve sur le même site que les abattoirs. Dans ce cas, les viandes doivent être transférées à la salle de découpe soit directement des locaux d'abattage, soit après une période d'attente dans un local de refroidissement ou de réfrigération. Dès qu'elles sont découpées et, le cas échéant, emballées, les viandes doivent être réfrigérées à la température prévue au point 2 b).

[Annexe III, section I, chapitre V, point 4]

3.2.3. Entreposage et transport

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que l'entreposage et le transport de la viande d'ongulés domestiques soient effectués conformément aux exigences ci-après :

1. a) Sauf dispositions contraires, l'inspection post mortem doit être suivie immédiatement d'une réfrigération dans l'abattoir afin d'assurer, dans toutes les parties de la viande, une température ne dépassant pas 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes, selon une courbe assurant une diminution continue de la température. Toutefois, les viandes

peuvent être coupées et désossées pendant la réfrigération conformément aux dispositions de l'annexe III, section I, chapitre V, point 4.

b) Lors du processus de réfrigération, une ventilation adéquate doit être assurée afin d'empêcher toute condensation sur les viandes.

[Annexe III, section I, chapitre VII, point 1]

2. Les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 avant l'entreposage et pendant celui-ci.

[Annexe III, section I, chapitre VII, point 2]

3. Les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 avant le transport et pendant celui-ci. Toutefois, le transport peut aussi avoir lieu sur autorisation de l'autorité compétente, pour permettre la production de produits spécifiques, à condition que:

a) ce transport s'effectue conformément aux exigences prévues par l'autorité compétente pour le transport d'un établissement donné à un autre; et

b) que la viande quitte immédiatement l'abattoir ou une salle de découpe située sur le même site que l'abattoir et que le transport ne dure pas plus de deux heures.

[Annexe III, section I, chapitre VII, point 3]

4. Les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation.

[Annexe III, section I, chapitre VII, point 4]

5. Lors de l'entreposage et du transport, les viandes nues doivent être séparées des viandes emballées, à moins qu'elles ne soient entreposées ou transportées à des moments différents ou de telle manière que l'emballage et le mode d'entreposage ou de transport ne peuvent constituer une source de contamination pour la viande.

[Annexe III, section I, chapitre VII, point 5]

3.3. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

1. Les biocides, visés à l'arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides, doivent respecter les dispositions dudit arrêté concernant l'autorisation par le Ministre et doivent être utilisés de manière à ce qu'ils n'aient aucune influence sur les appareils, le matériel, les matières premières et les denrées alimentaires visés au présent arrêté.

[Annexe III, chapitre I, point 4]

2. L'utilisation des pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques ne peut pas comporter de risque de pollution des denrées alimentaires. Ils doivent être utilisés selon les prescriptions du producteur.

[Annexe III, chapitre I, point 5]

3. Les personnes qui entrent en contact direct avec les denrées alimentaires, doivent prouver au moyen d'un certificat médical qu'aucune raison médicale n'empêche leur activité dans le secteur alimentaire.

3.1. Le certificat doit être établi par un médecin et comporter les indications ci-dessous:

- le nom de la personne examinée;
- l'attestation que cette personne est apte à entrer en contact avec les denrées alimentaires (ou une mention équivalente);
- le cas échéant, la mention de certaines mesures préventives spécifiques qui doivent être prises pour éviter la contamination des denrées alimentaires;
- le nom et la signature du médecin;

- la date d'établissement du certificat.

3.2. La durée de validité du certificat s'élève à maximum 3 années. Toutefois, si des personnes doivent cesser leurs activités dû au fait qu'elles sont atteintes ou porteuses d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, elles ne peuvent reprendre leurs activités qu'après avoir obtenu un nouveau certificat.

3.3. Le certificat doit être présenté aux personnes chargées du contrôle à leur demande.

[Annexe III, chapitre IV, point 1]

4. 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.

[Annexe III, chapitre IV, point 2]

5. Les animaux domestiques ne peuvent venir dans les lieux où des denrées alimentaires sont traitées, manipulées ou stockées.

(Cette interdiction n'est pas d'application:

- aux animaux de compagnie introduits dans les locaux ou parties de locaux utilisés exclusivement pour la consommation de denrées alimentaires, à condition que les animaux ne constituent aucun risque de contamination;
- pour les chiens nécessaires à l'accompagnement des personnes handicapées, uniquement dans les locaux accessibles au public.)

[Annexe III, chapitre V, point 1]

3.4. Arrêté royal du 22 décembre relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

1. Durant les activités, l'exploitant doit interdire l'accès aux locaux de travail et d'entreposage aux personnes étrangères à l'établissement, à moins que leur présence ne soit nécessaire au fonctionnement de l'établissement.

[Article 18]

2. Dans les ateliers de découpe il est interdit d'introduire, de détenir, de transformer, de traiter ou d'emballer :

- 1° des viandes fraîches qui n'ont pas été soumises à l'expertise, à moins qu'elles ne puissent réglementairement être présentées pour expertise dans cet établissement;
- 2° des viandes fraîches impropres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été autorisées à l'importation;
- 3° des viandes fraîches infestées par les cysticerques et non-traitées à moins que l'établissement n'exécute ce traitement;
- 4° des viandes fraîches qui, conformément à la marque de salubrité, sont obtenues d'un abattage privé;
- 5° des denrées alimentaires d'origine animale ne portant ni marque de salubrité, ni marque d'identification, sauf si cela n'est pas requis;
- 6° des denrées alimentaires d'origine animale pour lesquelles il ne figure dans le registre d'entrée de l'établissement aucune inscription adéquate permettant de déterminer leur provenance.

Par dérogation au point 4°, les viandes obtenues lors d'un abattage privé peuvent être présentes dans les entreprises suivantes du secteur alimentaire, pour les traitements cités ci-après :

- 1° dans un atelier de découpe : pour la découpe des viandes infestées par les cysticerques préalablement à leur transfert dans un établissement disposant d'installations adéquates pour congeler les viandes infestées par les cysticerques;

2° dans un établissement disposant d'installations adéquates pour congeler les viandes infestées par les cysticerques : pour la congélation des viandes infestées par les cysticerques;

3° dans un atelier de découpe ou un débit de viande : pour l'enlèvement de la colonne vertébrale des carcasses de bovins de plus de 24 mois.

Les carcasses obtenues lors d'abattages privés qui sont expédiées dans une entreprise du secteur alimentaire pour un traitement cité à l'alinéa précédent doivent être munies d'une étiquette mentionnant le nom et l'adresse de l'entreprise du secteur alimentaire de destination et le motif de l'expédition. Dans les registres des viandes entrantes et sortantes, il doit être fait mention du traitement spécifique visé qui se trouve à la base de l'expédition.

[Article 24]

3. S'il se trouve en même temps dans l'établissement, d'une part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, sont autorisées au marché intracommunautaire et, d'autre part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, peuvent exclusivement être vendues sur le territoire national, ou encore, des viandes fraîches ne pouvant être autorisées au marché intracommunautaire qu'après un traitement spécifique, toutes ces viandes doivent être entreposées dans des endroits séparés et préparées ou transformées dans des endroits séparés ou à des moments différents. Les viandes emballées peuvent toutefois être entreposées ensemble.

Toutes les mesures de précaution requises par le vétérinaire officiel afin d'éviter toute confusion entre les viandes qui portent une estampille avec une portée différente en ce qui concerne la mise sur le marché, doivent être prises.

[Article 25]

4. Dans les locaux de travail et d'entreposage, les zones de chargement, d'arrivage, de tri et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs où des denrées alimentaires sont transportées, il est interdit de fumer, de cracher, de manger ou de boire.

[Annexe IV, II, point 1]

5. Les locaux de travail doivent en tout cas être nettoyés et désinfectés à la fin des activités quotidiennes, et à chaque fois qu'il existe un danger de contamination. Lors du nettoyage et de la désinfection, aucune denrée alimentaire ne peut se trouver dans les locaux, à moins qu'il ne s'agisse exclusivement de denrées alimentaires dans un emballage fermé. Si un même local est consécutivement utilisé pour différents types de production, il doit être nettoyé et désinfecté entre les différentes activités. Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés aux denrées alimentaires non-emballées, doivent régulièrement être vidés afin de les nettoyer et de les désinfecter.

[Annexe IV, II, point 2]

6. L'utilisation de bois est interdite sauf dans les locaux où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires emballées et dans les locaux pour le fumage, la salaison, la maturation, le saumurage, l'entreposage ou l'expédition des denrées alimentaires d'origine animale, lorsque cela est nécessaire pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'existe pas de danger de contamination de ces produits. Les plateaux de chargement en bois peuvent uniquement être autorisés dans les locaux pour le transport des denrées alimentaires d'origine animale entièrement enveloppées et exclusivement à cet usage. En outre, l'utilisation de métal galvanisé est autorisée, à condition que ce métal ne soit pas corrodé et qu'il n'entre pas en contact avec les viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande et sous-produits d'origine animale.

[Annexe V, II, point 1]

7. A l'exception des entreprises d'entreposage où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires dans des emballages fermés, des moteurs à combustible qui produisent des gaz de combustion ne peuvent être utilisés qu'à condition que ces gaz de combustion puissent être évacués directement.

[Annexe V, II, point 2]

8. Lors de la découpe des têtes d'animaux contenant des matériels à risque spécifiés, il est interdit d'en enlever la cervelle et les yeux.

[Article 36]

3.5. Règlement (CE) n° 999/2001.

1. Lorsqu'un animal (*bovin*) abattu à des fins de consommation humaine est sélectionné pour être soumis à un test de dépistage de l'EST, le marquage de salubrité prévu au chapitre XI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE n'est pas apposé sur la carcasse dudit animal avant l'obtention d'un résultat négatif au test rapide.

[Annexe III,A,I,6.1]

2. Il peut être dérogé aux dispositions du point 6.1 dès lors qu'un système officiel mis en place dans l'abattoir garantit qu'aucune partie de l'animal examiné portant la marque de salubrité ne peut quitter l'abattoir tant que le test rapide n'a pas abouti à un résultat négatif.

[Annexe III,A,I, 6.2]

3. Toutes les parties du corps d'un animal soumis à un test de dépistage de l'ESB, y compris la peau, doivent rester sous contrôle officiel jusqu'à ce qu'un diagnostic négatif soit établi par le test rapide, sauf si elles sont éliminées conformément à l'article 4, paragraphe 2, points a) et b), du règlement (CE) no 1774/2002 du Parlement européen et de la Commission (1).

[Annexe III,A,I, 6.3]

4. Toutes les parties du corps d'un animal déclaré positif après le test rapide, y compris la peau, sont éliminées conformément à l'article 4, paragraphe 2, points a) et b), du règlement (CE) no 1774/2002, à l'exception des matériels conservés pour les registres conformément au chapitre B, partie III.

[Annexe III,A,I, 6.4]

5. Lorsqu'un animal abattu à des fins de consommation humaine est déclaré positif après le test rapide, non seulement la carcasse déclarée positive, mais également au moins la carcasse qui précède immédiatement la carcasse déclarée positive ainsi que les deux carcasses qui suivent immédiatement cette dernière sur la chaîne d'abattage doivent être détruites, conformément aux dispositions du point 6.4.

[Annexe III,A,I, 6.5]

6. Il peut être dérogé aux dispositions du point 6.5 lorsque l'abattoir est doté d'un système empêchant la contamination entre les carcasses.

[Annexe III,A,I, 6.6]

7. Lorsqu'un ovin ou un caprin abattu à des fins de consommation humaine est sélectionné pour être soumis à un test de dépistage de l'EST conformément au point 2, le marquage de salubrité prévu au chapitre XI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE n'est pas apposé sur sa carcasse avant l'obtention d'un résultat négatif au test rapide.

[Annexe III,A,II,7.1]

8. Il peut être dérogé aux dispositions du point Annexe III.A,II.7.1 dès lors qu'un système officiel agréé par l'autorité compétente mis en place dans l'abattoir garantit que toutes les parties d'un animal peuvent être retrouvées et qu'aucune partie de l'animal testé portant la marque de salubrité ne peut quitter l'abattoir avant l'obtention d'un résultat négatif au test rapide.

[Annexe III,A,II,7.2]

9. Toutes les parties du corps d'un animal soumis à un test de dépistage, y compris la peau, doivent rester sous contrôle officiel jusqu'à ce qu'un diagnostic négatif soit établi par le test rapide, sauf les sous-produits animaux éliminés conformément à l'article 4, paragraphe 2, points a), b) ou e), du règlement (CE) no 1774/2002.

[Annexe III,A,II,7.3]

10. À l'exception des matériels conservés pour les registres conformément au chapitre B, partie III, de l'annexe III,B,III du Règlement 999/2001, toutes les parties du corps d'un animal déclaré positif après le test rapide, y compris la peau, sont éliminées directement conformément à l'article 4, paragraphe 2, points a), b) ou e), du règlement (CE) no 1774/2002.

[Annexe III,A,II,7.4]

11. Sont désignés comme matériels à risque spécifiés les tissus suivants:

- i) le crâne, à l'exclusion de la mandibule, y compris l'encéphale et les yeux, ainsi que la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois, la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires et de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum, mais y compris les ganglions rachidiens et la moelle épinière des bovins âgés de plus de vingt-quatre mois, ainsi que les amygdales, les intestins, du duodénum au rectum, et le mésentère des bovins de tous âges;
- ii) le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, les amygdales et la moelle épinière des ovins et des caprins âgés de plus de douze mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive, ainsi que la rate et l'iléon, des ovins et des caprins de tous âges.

[Annexe XI,A,1,a)]

12. Les matériels à risque spécifiés doivent être retirés:

- a) dans les abattoirs ou, le cas échéant, dans d'autres lieux d'abattage;
- b) dans les ateliers de découpe, pour la colonne vertébrale des bovins;
- c) le cas échéant, dans les établissements intermédiaires évoqués à l'article 10 du règlement (CE) no 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil (1), ou chez les utilisateurs et dans les centres de collecte agréés et enregistrés en application de l'article 23, paragraphe 2, point c iv), vi) et vii), dudit règlement.

Les dispositions visées ci-dessus ne s'appliquent pas aux matières de catégorie 1 destinées à l'alimentation des oiseaux nécrophages, aux termes de l'article 23, point 2 d), du règlement (CE) no 1774/2002.

[Annexe XI,A,5].

13. Pour les activités suivantes (dérogation aux points 5 et 7), les exploitants doivent demander l'autorisation de l'autorité compétente :

- [a] le retrait de la moelle épinière des ovins et des caprins dans les ateliers de découpe spécialement agréés à cet effet; *remarque : pas autorisé en Belgique*
- b) le retrait de la colonne vertébrale de carcasses ou de parties de carcasses dans des boucheries spécifiquement agréées, contrôlées et enregistrées à cet effet;

c) la récolte de la viande de la tête des bovins dans les ateliers de découpe spécialement agréés à cet effet, conformément aux dispositions suivantes:

Les têtes de bovins destinées à être transportées vers des ateliers de découpe spécifiquement agréés pour la récolte de la viande de la tête respectent les conditions suivantes:

- les têtes sont entreposées sur un rayonnage pendant le stockage et le transport depuis l'abattoir jusqu'à l'atelier de découpe spécifiquement agréé,
- le trou frontal et le trou occipital sont convenablement refermés à l'aide d'un bouchon imperméable et solide avant que les têtes soient retirées du convoyeur ou des crochets puis placées sur les rayonnages. Lorsque le tronc cérébral fait l'objet d'un échantillonnage en vue d'être soumis à un dépistage de l'ESB en laboratoire, le trou occipital doit être bouché immédiatement après cette opération,
- les têtes qui n'ont pas été refermées convenablement aux termes du deuxième tiret, ou dont les yeux sont endommagés ou détruits juste avant ou après l'abattage, ou qui ont subi des détériorations susceptibles d'entraîner une contamination de la viande de la tête par des tissus du système nerveux central, sont exclues du transport vers les ateliers de découpe spécifiquement agréés,
- un plan d'échantillonnage fondé sur un test en laboratoire permettant de détecter les tissus du système nerveux central est mis en place pour vérifier que les mesures visant à limiter la contamination sont appliquées efficacement.

La récolte de la viande de la tête des bovins dans des ateliers de découpe spécifiquement agréés à cet effet est effectuée conformément à un système de contrôle validé par l'autorité compétente, afin d'empêcher une contamination possible de la viande de la tête. Ce système intègre au moins les mesures suivantes:

- toutes les têtes sont soumises à un contrôle visuel avant le début de la récolte de leur viande afin de détecter des signes de contamination ou de détérioration et de vérifier qu'elles sont convenablement refermées,
- la viande de la tête n'est pas récoltée sur des têtes qui n'ont pas été convenablement refermées, dont les yeux sont endommagés ou qui ont subi des détériorations susceptibles d'entraîner une contamination de la viande de la tête par des tissus du système nerveux central. En outre, si la présence de telles têtes est soupçonnée, la viande n'est récoltée sur aucune tête,
- sans préjudice des règles générales relatives à l'hygiène, des instructions de travail spécifiques sont établies en vue d'empêcher la contamination de la viande de la tête au cours du transport et de la récolte, notamment lorsque le bouchon est détruit ou lorsque les yeux sont endommagés au cours de l'opération,
- un plan d'échantillonnage fondé sur un test en laboratoire permettant de détecter les tissus du système nerveux central est mis en place pour vérifier que les mesures visant à limiter la contamination sont appliquées efficacement.

[Annexe XI,A,10].

14. Tous les matériels à risque spécifiés sont badigeonnés à l'aide d'une teinture ou, le cas échéant, marqués dès leur retrait, puis intégralement détruits, conformément aux dispositions visées dans le règlement (CE) no 1774/2002, et notamment son article 4, paragraphe 2.

[Annexe XI,A,11].

15. Un système de contrôle est mis en place pour le retrait de la colonne vertébrale, comme indiqué au point 1 a) i). Ce système intègre au moins les mesures suivantes:

- a) lorsque le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé, les carcasses ou les coupes de gros de carcasses de bovins contenant la colonne vertébrale sont identifiées par une bande bleue sur l'étiquette mentionnée dans le règlement (CE) no 1760/2000;
- b) le nombre de carcasses ou de coupes de gros de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé et le nombre de celles dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé sont expressément ajoutés sur le document commercial visé à l'article 3,

paragraphe 1, point A f) ii) de la directive 64/433/CEE ou, le cas échéant, sur le document visé à l'article 1er, paragraphe 2, de la décision 93/13/CEE de la Commission (1);
c) les boucheries conservent pendant au moins un an les documents commerciaux visés au point b).

[Annexe XI,A,14].

3.6. 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.
- Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 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