



**Avis 2004/01 “Problématique du transport de viande non complètement refroidie (‘transport à chaud’)”  
(dossier 2003/25)**

Le Comité scientifique émet un avis favorable sur la demande posée par la Fédération nationale des Abattoirs et Ateliers de Découpe (FNAAD) d’octroi de dérogations éventuelles, cas par cas, par rapport aux prescriptions en matière de températures lors du transport sur une faible distance de viandes fraîches (‘chaudes’) de l’abattoir à l’atelier de découpe situé aux abords.

Le cadre légal prévoit en effet des possibilités de dérogation. L’AR du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes prévoit dans son article 5 que le transport doit se faire de telle façon que les températures maximales à cœur suivantes soient respectées à tout moment : 1° pour les viandes fraîches réfrigérées d’animaux de boucherie + 7 °C. Cette disposition est basée sur le principe énoncé dans la Directive européenne 64/433/CEE Annexe I, Chapitre XIV Entreposage, point 66: les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l’inspection post mortem et maintenues en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7 °C pour les carcasses et leurs morceaux et à + 3 °C pour les abats. Certaines dérogations à cette règle générale sont prévues par la Directive 64/5333/CEE modifiée par la Directive 95/23/CE, article 1er, 11-h: ‘Des dérogations à cette exigence peuvent, cas par cas, être accordées par les autorités compétentes en vue du transport des viandes vers des ateliers ou des boucheries situés aux abords immédiats de l’abattoir, pour autant que la durée du transport n’excède pas deux heures et pour raison de technique de maturation des viandes.’

Le Comité scientifique déclare être d’accord avec les exigences suivantes proposées par la FNAAD, et auxquelles des clarifications supplémentaires ont été apportées. L’avis est valable uniquement pour les porcs à l’engrais.

- 1. “Avant de commencer le transport, le refroidissement en surface des viandes doit être achevé et le refroidissement interne doit être suffisamment avancé au moyen d’un refroidissement très rapide et d’un séjour de quelques heures dans le local frigorifique de l’abattoir”**

Dans le texte néerlandais le terme “oppervlakkige koeling”: est remplacé par “**oppervlakte**” koeling.

L'expression " le refroidissement interne doit être suffisamment avancé" est explicitée de la manière suivante. Lorsqu'à l'abattoir la carcasse est refroidie jusqu'à une température "à cœur" inférieur à 15,9 °C et une température de surface inférieur à 8,9 °C il n'y aura pas d'augmentation significative du nombre d'agents pathogènes alimentaires étudiés pendant le transport à condition que ces températures soient maintenues pendant le transport. Dans ces conditions, la part du développement total de germes pathogènes pendant le trajet de refroidissement qui peut être attribuée au transport à chaud est négligeable.

Cette conclusion se base sur la modélisation microbiologique prédictive dont il ressort que pour le germe pathogène le plus psychrotrophe, *Aeromonas hydrophila*, et pour des valeurs limites de respectivement 8,9 °C (à la surface, au niveau de la couenne) et de 15,9 °C (à cœur) le temps de génération moyen sera de plus de 2 heures et qu'il n'y aura donc pas de croissance démontrable au cours du transport d'une durée maximale de 2 heures à ces températures.

## **2. "Les moyens de transport doivent être équipés techniquement de façon adéquate afin de maintenir la température d'origine au moins durant le transport vers l'atelier de découpe (ex. en s'appuyant sur les dispositions de l'accord ATP)"**

Cette condition relative aux moyens de transport concerne exclusivement le problème de la technique de refroidissement lequel a déjà été traité par la réglementation européenne. Le comité scientifique propose de définir cette exigence de la façon suivante: "**Compte tenu de la densité de chargement, les moyens de transport doivent être munis d'un équipement technique adéquat afin d'au moins maintenir à son niveau la température initiale pendant le transport vers l'atelier de découpe**".

La spécification supplémentaire "ex. en s'appuyant sur les dispositions de l'accord ATP" est supprimée vu que celle-ci s'applique au transport international et que cette disposition est une exigence de base légale.

## **3. "L'abattoir d'expédition et l'atelier de découpe de destination doivent être déterminés"**

Dans ce contexte, il est important de rappeler la réglementation européenne une fois de plus. Dans la directive il est question de « abords immédiats » ainsi que d'une durée qui n'excède pas deux heures (temps de chargement et de déchargement compris). Soulignons une fois de plus que la directive 64/433/CEE, Annexe I, point 66, deuxième alinéa, permet une approche "cas par cas" : une dérogation en tant que disposition réglementaire générale va à l'encontre de ce principe. C'est dans ce sens que "l'abattoir d'expédition et l'atelier de découpe de destination" doivent être indiqués cas par cas.

## **4. "L'abattoir doit disposer de l'équipement de refroidissement rapide nécessaire ainsi que de suffisamment d'installations de refroidissement"**

Cette exigence se rapporte au point 1. L'arrêté relatif aux installations des abattoirs exige en effet que leur capacité en locaux de réfrigération permettant d'atteindre une température interne des viandes de 7° C doit correspondre au volume de leurs activités réelles et doit en particulier être suffisamment élevée pour pouvoir contenir la production d'une journée de

travail. Les abattoirs doivent donc pouvoir présenter des documents de justification qui garantissent cette capacité de réfrigération. Cette exigence doit également être respectée dans le cas où une dérogation individuelle est accordée pour arrêter le processus de refroidissement à la température supérieure fixée.

**5. “L’atelier de découpe doit disposer de suffisamment d’installations de refroidissement afin de poursuivre le refroidissement. Les viandes ne peuvent en aucun cas être découpées avant que la température interne de +7°C ne soit atteinte”**

La demande de dérogation sous la législation actuelle implique qu’on doit refroidir à partir de 10 °C jusqu’à une température inférieure qui est telle qu’on puisse garantir que la température interne de + 7°C ne sera pas dépassée pendant la découpe.

**6. “Un système d’auto-contrôle adéquat doit être opérationnel tant sur le lieu d’origine que sur celui de destination, notamment en ce qui concerne le contrôle du refroidissement et le contrôle de la qualité microbiologique de la surface des carcasses”**

Il ne peut être envisagé d’accorder des dérogations individuelles que lorsque les établissements (abattoirs, ateliers de découpe) répondent à toutes les conditions de la législation existante (AR de 1992 relatif à l’installation et AR de 1996 relatif à l’exploitation et, notamment, aux exigences concernant l’autocontrôle (implémentation de l’HACCP) (cfr. AR précité du 4 juillet 1996) et aux critères micro-biologiques y afférents.