



Avis 33-2004: Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes.
(dossier Sci Com 2004/33)

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire émet l'avis suivant :

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire a pris connaissance du projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes. Cet arrêté décrit les conditions auxquelles l'autorisation peut être accordée pour une dérogation aux prescriptions de température pour le transport de viandes fraîches de porc de l'abattoir vers l'atelier de découpe ou la boucherie. La possibilité pour les autorités compétentes d'accorder de telles dérogations est prévue dans la Directive 64/433/CE.

Dans le projet d'arrêté royal, il est en grande partie tenu compte des remarques de l'avis 01-2004 du Comité scientifique (Problématique du transport de viande non complètement refroidie – "transport à chaud"). Néanmoins, le Comité souhaite approfondir un certain nombre d'aspects cruciaux du projet présenté.

Dispositions en matière de durée et de distance

Dans l'article 1, deuxième alinéa du projet, il est spécifié, conformément à la Directive 64/433/CEE, qu'on peut déroger à la température interne maximale pendant le transport vers un atelier de découpe ou une boucherie située à proximité immédiate de l'abattoir, pour autant que ce transport ne prenne pas plus de deux heures (durée maximale). Dans l'annexe, chapitre II, points 3 et 4, on préconise toutefois une distance maximale à ne pas dépasser.

Le Comité scientifique souhaite souligner que les températures maximales pour la surface et le cœur de la viande de l'avis 01-2004 ont été déterminées sur base de l'hypothèse que le transport (y compris chargement et déchargement) ne prendrait jamais plus de deux heures. Ces températures maximales, calculées d'après la microbiologie prédictive, ne sont pas valables si on ne peut pas garantir que la durée maximale de deux heures sera respectée. Le Comité ne peut donc être d'accord que si la distance maximale est uniquement considérée comme une condition secondaire, à côté de la condition de durée.

Vu l'importance de la combinaison durée/température pour la sécurité microbienne, le Comité estime qu'une attention suffisante doit être consacrée au contrôle (à l'autocontrôle) de cette combinaison. Ainsi, il est souhaitable que dans l'annexe, chapitre I, point 3, il soit formellement signalé que le système d'autocontrôle doit comporter un système fiable de traçabilité permettant de vérifier la durée totale du transport, y compris le chargement et le déchargement. L'AFSCA peut ainsi déjà évaluer lors de la demande la fiabilité du système proposé, et réclamer lors d'un contrôle éventuel sur place la durée de transport totale. En outre, l'établissement de destination devrait prévoir de façon aléatoire une analyse microbiologique des carcasses après le transport. Cela permettrait de vérifier l'effet d'un refroidissement incomplet sur la qualité microbiologique.

Le Comité estime également que la spécification d'une durée maximale pour le chargement comme dans l'Annexe, Chapitre II, point 8, est superflue. Dans le projet d'AR, il faut uniquement préciser que la durée globale de deux heures pour le chargement, le transport et le déchargement ne peut pas être dépassée.

Dispositions relatives à la procédure d'obtention de l'autorisation

A l'article 3, deuxième alinéa, il est dit qu'une boucherie ne doit pas disposer d'une autorisation formelle pour la dérogation à l'exigence de température pendant le transport (contrairement à un abattoir et à un atelier de découpe). Une boucherie qui souhaite profiter du régime "transport à chaud" ne doit donc pas introduire de demande avec dossier connexe auprès de l'AFSCA. Ceci constitue un facteur sensiblement limitatif en ce qui concerne les contrôles que l'AFSCA peut exercer, par exemple au moyen d'une étude technique du système d'autocontrôle ou d'un contrôle ciblé dans certaines boucheries par l'AFSCA. Le Comité scientifique est d'avis que ceci peut entraîner des abus. C'est pourquoi le Comité conseille d'exclure les boucheries de la possibilité de transport incomplètement refroidi. Un élément supplémentaire est que le principal intérêt économique du transport anticipé se situe au niveau du transport de carcasses non entièrement refroidies de l'abattoir vers les ateliers de découpe, et seulement dans une moindre mesure de l'abattoir vers les boucheries.

Outre ces aspects liés au fond, on peut encore formuler une série de remarques ponctuelles.

Article 1, septième et douzième alinéas

Dans les deux alinéas, une période de 15 jours est mentionnée. Il n'est toutefois pas explicitement mentionné quand débute cette période de 15 jours. Ceci peut éventuellement être adapté en "dans les 15 jours suivant la notification du refus de l'autorisation" pour le septième alinéa, et en "dans les 15 jours suivant la notification du retrait de l'autorisation" pour le douzième alinéa.

Orthographe / grammaire

- Art. 5. A la fin du premier alinéa, il manque un point dans le texte néerlandais.
- Annexe, Chapitre II, Point 10. "voor +3°C" doit être remplacé par "van +3°C" dans le texte néerlandais.



En conclusion, on peut dire que le Comité scientifique peut rendre un avis favorable à propos du projet d'arrêté moyennant la prise en compte des remarques formulées ci-avant.