



**Avis 05-2006 : Evaluation scientifique du « Guide générique d'autocontrôle à l'attention des abattoirs et ateliers de découpe, de hachage et de préparations pour bovins, porcs et veaux » (dossier Sci Com 2005/64).**

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, considérant les discussions menées au cours des séances plénières du 9 décembre 2005 et du 20 janvier 2006 ; émet l'avis suivant :

## **1. INTRODUCTION**

Le « Guide générique d'autocontrôle à l'attention des abattoirs et ateliers de découpe, de hachage et de préparations pour bovins, porcs et veaux » a été rédigé à l'initiative des fédérations professionnelles suivantes :

- BVK asbl : Fédération professionnelle pour le secteur de la viande de veau ;
- FEBEV asbl : Fédération Belge de la Viande.

Le guide couvre, d'une part, les activités des abattoirs et ateliers de découpe (annexés ou non à l'abattoir) pour bovins, porcs et veaux en Belgique et, d'autre part, la production belge de viande hachée et de préparations de viande issue de ces mêmes espèces animales.

Le guide a déjà été évalué par la cellule "Validation Guides" de l'AFSCA conformément aux prescriptions stipulées à l'article 9 et à l'annexe III de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Il est demandé au Comité scientifique :

- d'évaluer l'analyse sectorielle des dangers décrite dans le guide ;
- d'évaluer les échantillonnages et analyses décrits dans le guide ;
- de répondre aux questions posées par la cellule "Validation Guides".

## **2. ANALYSE SECTORIELLE DES DANGERS : RECOMMANDATIONS**

Le Comité scientifique souligne l'importance de ce guide pour la santé publique. En effet, ce dernier s'applique à des activités situées au début de la chaîne alimentaire ainsi qu'à des produits présentant des risques potentiels plus élevés. Le Comité scientifique apprécie l'initiative commune prise par les fédérations professionnelles BVK et FEBEV à savoir, la rédaction du présent guide générique d'autocontrôle. Toutefois, le Comité scientifique constate l'absence de certains éléments fondamentaux. Le Comité scientifique formule les recommandations suivantes :

Le Comité scientifique constate que la production de viande des seuls bovins, porcs et veaux est couverte par le guide. Le Comité scientifique attire l'attention sur le fait que l'abattage d'autres espèces animales (ex. : ovins, caprins, solipèdes domestiques, gibier d'élevage...) et la production de viande à partir de celles-ci pourraient représenter un risque de contamination croisée si ceci s'effectue dans les mêmes installations que pour les bovins,

porcs et veaux. Il est donc conseillé d'élargir le champ d'application du guide aux autres espèces animales pouvant se rencontrer dans ces installations ou, au moins, de développer la problématique de la contamination croisée et les mesures préventives et correctives associées.

Le champ d'application du guide est censé couvrir les activités des abattoirs et ateliers de découpe pour bovins, porcs et veaux ainsi que la production de viande hachée et de préparations de viande issue de ces mêmes espèces animales. Or, dans certaines parties du guide, ce n'est visiblement pas le cas. Par exemple, les contrôles microbiologiques (Point 7., Chapitre II) ou encore les instructions de travail (Annexe 2) ne concernent que les abattoirs et ateliers de découpe. Il est donc conseillé d'adapter le guide de façon à ce que les mesures d'autocontrôle proposées s'appliquent bien à toutes les activités et productions couvertes par le champ d'application du guide.

## **2.1. GMP - Good Manufacturing Practices (Partie II)**

Le chapitre GMP<sup>1</sup> contient des bonnes pratiques d'hygiène (hygiène du personnel, lutte contre les animaux nuisibles, nettoyage et désinfection...) plutôt que des bonnes pratiques de fabrication. Il traite également des analyses de produits (contrôles microbiologiques) ainsi que des éléments liés à la traçabilité des produits.

La partie 'Nettoyage & Désinfection' est trop générale. Il serait nécessaire, par exemple, d'insister sur le fait qu'il est important pour le processus de 'N & D'<sup>2</sup> d'utiliser la bonne concentration de produit, la bonne température et le bon temps d'action. Il est conseillé de donner quelques exemples concrets de bons 'N & D'. Un 'N & D' du matériel de nettoyage devrait également être prévu.

Le Comité scientifique constate que les cas dans lesquels de l'eau de récupération peut être utilisée sont clairement identifiés (Point 4.3., Chapitre II). De la même façon, les différentes utilisations autorisées d'eau non potable, d'eau de distribution traitée ou non et d'eau de puits devraient également être mentionnées dans le guide.

Le Comité scientifique constate que certaines règles générales d'hygiène relatives au personnel et à la méthode de travail sont mentionnées dans le guide. Celles-ci ne sont cependant citées qu'à titre d'exemples et en annexe du guide. Cette liste devrait être complétée. Par exemple, selon la nouvelle législation (Règlement (CE) n° 852/2004), *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.* Il est donc conseillé de reprendre dans le guide une liste exhaustive de toutes les exigences en matière de GHP<sup>3</sup> auxquelles les abattoirs, les ateliers de découpe et les ateliers de production de viande hachée et de préparations de viande doivent satisfaire comme conditions préalables à l'HACCP<sup>4</sup>.

Le Comité scientifique constate que le guide ne mentionne que très peu de mesures contraignantes lorsqu'un problème survient, par exemple, au niveau de l'abattoir. A titre

---

<sup>1</sup> GMP = Good Manufacturing Practices

<sup>2</sup> N & D = Nettoyage & Désinfection

<sup>3</sup> GHP = Good Hygienic Practices

<sup>4</sup> HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points

d'exemple, le guide propose une réfrigération supplémentaire lorsqu'une température a été dépassée au niveau d'un point critique de contrôle (PCC). Or, le fait de simplement réfrigérer un produit qui aurait dépassé une température critique pendant une période trop longue pourrait représenter un risque pour la santé publique. Il est donc nécessaire d'également tenir compte de la durée pendant laquelle le produit a dépassé la température critique. En outre, il serait utile d'illustrer davantage les mesures pratiques à mettre en œuvre lorsqu'il y a un retour de produits.

Les points suivants devraient également être davantage développés : la gestion des déchets, les abattages de nécessité, la traçabilité, les viandes séparées mécaniquement ainsi que la problématique des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST) en général ou de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) en particulier dans le cas où le guide ne concernerait pas les petits ruminants.

En ce qui concerne les EST<sup>5</sup>, le Comité scientifique conseille de se référer au document 'Recommandations pour le personnel des abattoirs, ateliers de découpe et boucheries dans le cadre des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST)' rédigé en mai 2001 par le Conseil Supérieur d'Hygiène. Le Comité scientifique conseille aussi de se référer à la législation sur les sous-produits animaux de catégorie 1, en particulier pour les matériels à risques spécifiés (Règlement (CE) n° 1774/2002<sup>6</sup> et Règlement (CE) n° 999/2001<sup>7</sup>).

## **2.2. Principes HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points (Partie III)**

Le chapitre relatif à l'HACCP contient une brève description générale des 7 principes HACCP. L'application concrète de ceux-ci aux activités et productions couvertes par le guide est ensuite détaillée. En effet, les cinq exemples de plans HACCP suivants sont repris dans différentes annexes du guide :

1. Abattoir de porcs ;
2. Abattoir de bovins ;
3. Abattoir de veaux ;
4. Atelier de découpe ;
5. Atelier de production de viande hachée et de préparations de viande.

La méthode d'évaluation des dangers est également détaillée au niveau de ce chapitre. Il s'agit d'une méthode d'évaluation quantitative des dangers pour laquelle la probabilité d'apparition du danger est multipliée par l'effet (gravité) de ce dernier sur la santé des consommateurs. Ces deux termes peuvent varier de 1 à 4 et le résultat de leur multiplication, à savoir l'évaluation du danger, peut varier de 1 à 16. Une valeur de 8 correspond à un point d'attention (PA)<sup>8</sup> et les valeurs de 9, 12 et 16 à un PCC<sup>9</sup>.

Les définitions mentionnées dans le guide ne sont pas toujours claires (ex. : définition du PCC) et les termes utilisés dans le guide ne le sont pas toujours à bon escient (ex. : risque au lieu de danger). Il est conseillé d'utiliser les termes et définitions se trouvant dans le document « *Terminologie en matière d'analyse des dangers et des risques selon le codex alimentarius* » rédigé par le Comité scientifique de l'AFSCA ou dans la législation alimentaire européenne ou belge la plus récente possible. Il est également conseillé d'indiquer la source de ces définitions. Par exemple, il est recommandé de préciser les termes 'sous-produits animaux' en ajoutant 'non-destinés à la consommation humaine' conformément au

---

<sup>5</sup> EST = encéphalopathies spongiformes transmissibles (*Transmissible Spongiform Encephalopathies*)

<sup>6</sup> Règlement (CE) n° 1774/2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

<sup>7</sup> Règlement (CE) n° 999/2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles

<sup>8</sup> PA = Point d'attention

<sup>9</sup> PCC = Point critique de contrôle

Règlement (CE) n° 1774/2002 et ce, au minimum lors de la première utilisation de ces termes. Autre exemple, il est recommandé de reprendre, dans le glossaire, la définition officielle des abats qui est mentionnée dans le Règlement (CE) n° 853/2004, à savoir « *les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang* ».

Le Comité scientifique fait remarquer que l'analyse des dangers du guide devrait être mieux développée. Il est conseillé de mentionner au minimum les principaux dangers associés aux matières premières et/ou aux différentes espèces animales, ceux liés au processus et ceux liés à l'environnement, au personnel et à l'infrastructure et qui ont été retenus comme danger pertinent par le secteur. Ces dangers peuvent être de nature (micro)biologique, chimique ou physique. Par exemple, en ce qui concerne la sécurité microbiologique des produits, le Comité estime que :

- *Listeria monocytogenes* devrait être retenu comme danger potentiel pour les viandes dont il est question dans le guide. Un effet égal à 4 devrait lui être attribué.
- *Salmonella* spp. devrait être retenu comme danger potentiel pour la viande hachée et les préparations de viande (surtout pour les viandes de porcs et les viandes où il y a un risque de contamination croisée avec de la volaille). Un effet égal à 3 devrait lui être attribué.
- *Escherichia coli* O157:H7 devrait être retenu comme danger potentiel pour la viande hachée et les préparations de viande d'origine bovine, certainement s'il s'agit de produits destinés à être consommés crus. Un effet égal à 4 devrait lui être attribué.
- *Yersinia enterocolitica* devrait être retenu comme danger potentiel pour la viande hachée et les préparations de viande d'origine porcine. Un effet égal à 3 devrait lui être attribué.
- *Campylobacter* spp. devrait être retenu comme danger potentiel notamment lorsqu'il y a un risque de contamination croisée avec de la volaille et/ou lorsqu'il s'agit de produits destinés à être consommés crus. Un effet égal à 3 devrait lui être attribué.

Le guide devrait mentionner la gravité (effet) que chaque danger identifié représente pour la santé publique selon l'échelle suivante : 1 = 'très limité', 2 = 'modéré', 3 = 'grave' et 4 = 'très grave'. A ce sujet, le Comité scientifique fait remarquer que, dans le guide, un même danger est parfois associé à plusieurs effets différents. Par exemple, pour les abattoirs de porcs, des effets égaux à 2 et à 1 sont attribués respectivement à la contamination fécale et à la contamination croisée au niveau de l'étape 'carcasses et organes sur ligne collatérale' alors qu'il s'agit des mêmes germes impliqués et ce, dans des situations similaires. Un autre exemple au niveau des abattoirs de porcs est l'attribution d'un effet égal à 2 ou à 1 à la contamination croisée par un abcès.

Ensuite, pour chacune des activités et productions, il serait nécessaire d'illustrer à l'aide d'exemples concrets les bonnes pratiques permettant de limiter le risque lié à chacun des dangers pertinents retenus pour le secteur. L'annexe 2, contenant déjà certaines instructions de travail, pourrait être ainsi complétée par ces bonnes pratiques.

Le Comité scientifique fait également remarquer que l'analyse des dangers potentiels associés à la consommation de viande crue et leur maîtrise ont été insuffisamment développées dans le guide.

Concernant le risque de contamination croisée lié aux 'accidents d'éviscération', le guide devrait mentionner clairement les actions de correction à entreprendre en présence de produits ainsi souillés. De plus, le Comité scientifique estime que cette contamination croisée potentielle devrait être considérée comme un PCC. Dans le guide, les tableaux d'évaluation des risques reprennent, comme danger potentiel, principalement la contamination croisée

par des couteaux. Il serait toutefois utile de préciser qu'une contamination croisée peut également se produire via les surfaces de travail.

Dans les tableaux HACCP d'évaluation des risques, une description exacte des dangers potentiels pertinents pour la sécurité de la chaîne alimentaire est nécessaire. C'est pourquoi, il est, par exemple, conseillé de préciser 'développement de pathogènes' en mentionnant les pathogènes visés en tant que danger potentiel pertinent (ex. : *Salmonella*). Un autre exemple est la mention 'épilage insuffisant' comme danger potentiel alors que ces termes ne désignent pas le danger en lui-même mais bien la cause d'apparition du danger (annexe 10 'Evaluation des risques de l'abattoir de porcs').

### **3. ANALYSES DES PRODUITS ET ECHANTILLONNAGES : RECOMMANDATIONS**

Le Comité scientifique fait remarquer que le guide ne contient pas de véritable plans d'échantillonnage. Seuls quelques contrôles microbiologiques de paramètres indicateurs d'hygiène (nombre total de germes, *E. coli* ou les *Enterobacteriaceae*) sont mentionnés et ce, uniquement pour les abattoirs et ateliers de découpe.

Le Comité scientifique conseille de reprendre dans le guide l'ensemble des modalités techniques du protocole d'échantillonnage bactériologique des carcasses de bovins, porcins, ovins, caprins et équidés dans les abattoirs. De plus, le plan d'échantillonnage bactériologique pour les contrôles du 'N & D' dans les abattoirs et les ateliers de découpe pour bovins, porcins, ovins, caprins et équidés devrait être davantage développé. Il serait également nécessaire de mentionner de manière détaillée le plan d'échantillonnage bactériologique relatif à la production de viande hachée et de préparations de viande. Ces différents plans figurent dans le nouveau Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et ils figurent également dans la version consolidée de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements.

Le Comité scientifique conseille d'élargir ces plans d'échantillonnage aux autres principaux dangers identifiés pour les différentes activités et productions couvertes par le guide, qu'ils s'agissent de dangers (micro)biologiques (ex. : germes pathogènes) ou chimiques (ex. : résidus de produits de 'N & D').

Le Comité scientifique recommande de développer davantage dans le guide les mesures à prendre en cas de résultats insatisfaisants à ces échantillonnages. Ainsi, lorsque des essais fondés sur les critères de sécurité des denrées alimentaires donnent des résultats insatisfaisants, des mesures de rappel, de notification et de traitement éventuel doivent être appliquées conformément à la législation (Règlement (CE) n° 178/2002 et Règlement (CE) n° 2073/2005). Si les résultats concernant les critères d'hygiène des procédés sont insatisfaisants, des mesures d'amélioration de l'hygiène de l'abattage et/ou de production ainsi que des mesures de réexamen des contrôles de procédé et/ou de l'origine des animaux et/ou des matières premières doivent également être appliquées conformément à la législation (Règlement (CE) n° 2073/2005).

De plus, le Comité scientifique conseille d'également prévoir et mentionner dans le guide des plans d'échantillonnage au niveau du secteur, en plus des plans d'échantillonnage prévus au niveau des entreprises/établissements et ce, principalement pour certains contaminants chimiques comme les PCB, les dioxines ou encore les métaux lourds.

Le Comité scientifique estime qu'il serait nécessaire d'indiquer dans le guide des plans d'échantillonnage différents selon qu'il s'agisse de viande destinée à être consommée crue ou cuite comme précisé dans le Règlement (CE) n° 2073/2005.

#### **4. QUESTIONS POSEES PAR LA CELLULE VALIDATION DES GUIDES**

##### **4.1. Comment interpréter les analyses proposées pour le contrôle de l'eau potable par rapport à l'arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires ?**

Le Comité scientifique est d'avis que le contenu relatif au contrôle de l'eau potable est développé de manière suffisante dans le guide. En ce qui concerne l'eau de puits, le Comité scientifique fait toutefois remarquer que la fréquence des contrôles de routine était précédemment égale à 1 échantillon par mois et qu'elle est désormais égale à 2 échantillons par an. Ceci est acceptable du point de vue microbiologique mais cette fréquence pourrait empêcher la mise en évidence d'un changement temporaire des caractéristiques chimiques de l'eau suite, par exemple, à l'application de sel en hiver sur les routes. En ce qui concerne les contrôles de routine prévus en cas d'utilisation d'eau de distribution n'ayant subi aucun traitement chez l'opérateur, le Comité scientifique recommande d'illustrer par quelques exemples, le passage : « *Dans le cadre des bonnes pratiques d'hygiène et du système HACCP, il y a toutefois lieu de s'assurer qu'aucune contamination connexe ne peut survenir dans le réseau de distribution interne et qu'au moment où elle est utilisée l'eau est encore potable.* ».

Le Comité scientifique signale que la question de l'utilisation de l'eau dans l'industrie agroalimentaire sera traitée prochainement dans le cadre d'un dossier spécifique.

##### **4.2. Est-ce qu'un enregistrement de la température des locaux réfrigérés et des véhicules au moins toutes les 30 minutes est suffisant ?**

Le Comité scientifique fait remarquer que la mesure régulière de la température est un élément positif et est d'accord avec la fréquence proposée (toutes les 30 minutes). Mais il est tout aussi important de connaître la façon d'effectuer une bonne prise de température et également de connaître les mesures à prendre en cas de dépassement des températures maximales autorisées. Ces deux sujets pourraient être davantage développés dans le guide.

##### **4.3. Sur base de quels pathogènes les produits finis (groupes) des ateliers de découpe doivent-ils être échantillonnés ? Avec quelle fréquence ceci doit s'effectuer ? Quels critères s'appliquent ? Quelles mesures correctrices peuvent être acceptées en cas de dépassement de ces critères ?**

Ces questions sont traitées dans l'avis au niveau du Point 3 « Analyses des produits et échantillonnage : recommandations ».

Pour le Comité scientifique,  
Le Président,  
Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert.  
Bruxelles, le 20/1/2006