



**COMITE SCIENTIFIQUE
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE
DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

AVIS 19-2009

Concerne : 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 2009/17).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 12 juin 2009.

Résumé

Cet avis concerne l'évaluation 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.

Le Comité scientifique constate que les modifications proposées sont basées sur les avis du Comité scientifique précédents (avis 31-2008 et avis 01-2009). Le Comité scientifique est d'accord avec les modifications proposées pour autant qu'il soit tenu compte des recommandations formulées.

Summary

Advice 19-2009 of the Scientific Committee of the FASFC on a project of royal decree modifying the royal decree of December 30th, 1992 concerning the transport of fresh meat, meat products and meat preparations

This advice concerns the evaluation of the royal decree modifying the royal decree of December 30th, 1992 concerning the transport of fresh meat, meat products and meat preparations.

The Scientific Committee notes that the proposed changes are based on the previous advices given by the Scientific Committee (advice 31-2008 and advice 01-2009). The Scientific Committee approves the proposed changes, provided that the recommendations will be taken into account.

Mots clés

Arrêté royal, transport, transport à chaud, sang de consommation

1. Termes de référence

1.1. Question

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le 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.

1.2. Contexte législatif

Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes.

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.

Vu les discussions durant la séance plénière du 12 juin 2009,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

2. Introduction

Via le dossier 2008/23, l'AFSCA a demandé au Comité scientifique de s'exprimer sur les conditions permettant d'expédier, en tenant compte de la sécurité alimentaire, des viandes non refroidies de porc (carcasses, demi-carcasses, quartiers et demi-carcasses en maximum trois morceaux destinés au commerce de gros) depuis l'abattoir vers un atelier de découpe en vue de l'obtention de viandes de porc fraîches découpées ou désossées. Dans l'avis 31-2008, le Comité scientifique affirme qu'en vue de garantir la sécurité alimentaire, il est impossible de transporter des carcasses non refroidies. Il est toutefois possible d'étendre le transport à chaud actuel (tel que prévu dans l'arrêté royal du 30 décembre 1992) à un transport de 3 heures (chargement et déchargement compris) à condition que les carcasses soient refroidies jusqu'à un maximum de 7°C à la surface et de 12°C à cœur et que la température soit maintenue durant le transport. En outre, le Secrétariat scientifique a calculé des normes de température pour un certain nombre d'autres durées de transport, suivant la même méthodologie que celle utilisée dans l'avis 31-2008.

Un dossier a été introduit à l'AFSCA le 19.08.2008 par un établissement de transformation du sang: "Sang de consommation: proposition de normes de processus microbiologique et prescriptions en matière de température". L'industrie de transformation du sang était demandeuse de normes microbiologiques validées pour le sang destiné à la consommation humaine. De plus, ce secteur demandait une dérogation à la norme de température de 3°C lors du transport de sang frais de l'abattoir vers l'entreprise de transformation de sang. Via le dossier 2008/24, l'avis du Comité scientifique a été demandé à ce sujet. L'avis 01-2009 mentionne que, dans certaines conditions, une dérogation à la norme de température de 3°C peut être accordée pour le transport de sang frais.

Egalement suite aux avis susmentionnés, un 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, a été rédigé.

3. Avis

Le Comité scientifique constate que les modifications proposées sont basées sur les avis du Comité scientifique précédents (avis 31-2008 et avis 01-2009). Le Comité scientifique est d'accord avec les modifications proposées, mais demande d'inclure les éclaircissements ci-dessous.

Annexe 2, Chapitre II, point 1a :

Il est mentionné que le sang doit être enlevé à l'abattoir et doit être transformé à l'établissement de destination dans un délai de maximum 24 heures suivant la saignée de l'animal. Le Comité scientifique conseille d'adapter ce paragraphe de la façon suivante :

*le sang est enlevé à l'abattoir **et doit être transformé à l'établissement de destination** dans un délai de maximum 24 heures suivant la saignée **du premier animal qui est abattu ce jour et dont le sang est collecté**: au moment de l'enlèvement, la température du sang ne peut alors pas dépasser 7°C*

Annexe 2, Chapitre II, point 1b :

Il est mentionné que le sang doit être enlevé à l'abattoir et doit être transformé à l'établissement de destination après un délai de maximum 24 heures mais avant que le délai de 36 heures suivant la saignée de l'animal se soit dépassé. Le Comité scientifique conseille d'adapter ce paragraphe de la façon suivante :

*le sang est enlevé à l'abattoir après un délai de 24 heures suivant la saignée **du premier animal qui est abattu ce jour et dont le sang est collecté et doit être transformé à l'établissement de destination** dans un délai de 36 heures suivant la saignée **du premier animal qui est abattu ce jour et dont le sang est collecté**: au moment de l'enlèvement, la température du sang ne peut alors pas dépasser les 4°C*

Annexe 2, Chapitre II, point 2c :

Dans ce paragraphe il est noté que le transport de l'abattoir ou des abattoirs d'expédition vers l'établissement de destination ne peut pas durer plus de 2 heures, augmentées de la durée des opérations de chargement et de déchargement, lesquelles ne peuvent dépasser 30 minutes chacune. Sur base du texte dans le projet d'arrêté royal, il n'est pas clair si la durée de chargement totale dans les différents abattoirs ensemble ne peut pas dépasser 30 minutes ou si 0 minutes sont prévues par abattoir. Le Comité scientifique conseille de limiter la durée de chargement totale à 30 minutes. Si une durée de chargement de 30 minutes est prévue par abattoir, la durée de transport totale peut fortement augmenter, ce qui peut compromettre la sécurité alimentaire. Ce paragraphe peut aussi être simplifié en mentionnant que le temps total (y compris chargement, déchargement et transport) ne peut pas s'élever à plus de 3 heures, également quand plusieurs abattoirs sont desservis lors d'un même trajet.

Annexe 2, Chapitre II, point 2d:

Ce paragraphe détermine que la distance maximale par route entre l'abattoir d'expédition ou, dans le cas de plusieurs abattoirs d'expédition, l'abattoir le plus éloigné, et l'établissement de destination est de 100 km. Le Comité scientifique

conseille, pour la situation où il y a plusieurs abattoirs d'expédition, de spécifier que le trajet complet parcouru entre le premier abattoir d'expédition et l'établissement de destination est de maximum 100 km.

Remarque générale concernant l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes

L'arrêté royal du 30 décembre 1992 a été modifié plusieurs fois. Néanmoins, l'arrêté royal contient encore un grand nombre de dispositions qui ne sont plus d'application (p.ex. températures, définitions) depuis l'introduction des Règlements européens 852/2004 et 853/2004. Une pareille situation provoque la confusion pour le secteur concerné. Afin d'éviter cette confusion, le Comité scientifique conseille de revoir en profondeur l'arrêté royal du 30 décembre 1992 et de reprendre les points qui doivent être maintenus dans un nouvel arrêté royal.

Remarque générale concernant le contrôle sur le transport de viandes fraîches de porcins non complètement refroidies et de sang non complètement refroidi

Afin d'exécuter un contrôle sur le transport de viandes fraîches de porcins non complètement refroidies et de sang non complètement refroidi, le Comité scientifique conseille d'imposer aux établissements de tenir des relevés des durées et des températures de transport.

4. Conclusion

Le Comité scientifique rend un avis favorable sur le présent projet d'arrêté royal pour autant qu'il soit tenu compte des recommandations formulées.

Pour le Comité scientifique,

Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Bruxelles, 12/06/2009

Références

/

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, P. Lheureux, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem, G. Vansant

Remerciements

Le Comité scientifique remercie le secrétariat scientifique et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail était composé de :

Membre du Comité scientifique
Expert externe

L. De Zutter (rapporteur)
G. Daube

Cadre juridique de l'avis

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 27 mars 2006.

Disclaimer

Le Comité scientifique conserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données arrivent à sa disposition après la publication de cette version.