



**COMITÉ SCIENTIFIQUE DE  
L'AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ  
DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE**

**AVIS 02-2012**

**Objet :** Projet d'Arrêté royal relatif aux conditions d'hygiène relatives à l'approvisionnement direct par un détenteur d'animaux ou un autre producteur de produits primaires ou un chasseur de petites quantités de certaines denrées d'origine animale au consommateur final ou de gibier sauvage au commerce de détail qui livre directement au consommateur final (dossier Sci Com 2011/30).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 17/02/2012.

**Résumé**

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le projet d'arrêté royal relatif aux conditions d'hygiène relatives à l'approvisionnement direct par un détenteur d'animaux ou un autre producteur de produits primaires ou un chasseur de petites quantités de certaines denrées d'origine animale au consommateur final ou de gibier sauvage au commerce de détail qui livre directement au consommateur final.

Le Comité scientifique a formulé une série de remarques sur le projet d'arrêté royal en question et souhaite faire remarquer que des directives pour autocontrôle (p.ex. dans un guide d'autocontrôle) pour les secteurs concernés serait utile pour identifier les risques et préciser l'approche requise.

**Summary**

**Advice 02-2012 of the Scientific Committee of the FASFC on a project of royal decree on the hygienic conditions related to the direct supply by an animal keeper or by another producer of primary products, or a hunter of small quantities of some foods of animal origin to the final consumer or of wild game to the retail that delivers directly to the final consumer**

The Scientific Committee is asked to evaluate a draft royal decree on a project of royal decree on the hygienic conditions related to the direct supply by an animal keeper or by another producer of primary products, or a hunter of small quantities of some foods of animal origin to the final consumer or of wild game to the retail that delivers directly to the final consumer.

The Scientific Committee formulated some remarks on the project of royal decree, and wishes to remark that guidelines for self-control (e.g. in a guidebook for self-control) for the concerning sectors would be advisable to identify the risks and to precise the required approach.

**Mots clés**

Arrêté royal, hygiène, lait cru/colostrum, œufs, viande, produits de la pêche

## **1. Termes de référence**

### **1.1. Question posée**

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le projet d'arrêté royal relatif aux conditions d'hygiène relatives à l'approvisionnement direct par un détenteur d'animaux ou un autre producteur de produits primaires ou un chasseur de petites quantités de certaines denrées d'origine animale au consommateur final ou de gibier sauvage au commerce de détail qui livre directement au consommateur final.

### **1.2. Contexte législatif**

- 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
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (AR H2)

Vue les discussions menées lors de la réunion du groupe de travail du 3 janvier et de la séance plénière du 17 février 2012;

**le Comité scientifique émet l'avis suivant :**

## **2. Introduction**

Le projet d'arrêté royal a pour but de fixer les dispositions nationales pour différentes activités qui ont été exclues, sur base de l'art. 1, point 3, c, d et e, du champ d'application du Règlement (CE) n° 853/2004. Partant de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (AR H2), des assouplissements sont instaurés au profit des producteurs primaires qui vendent des denrées alimentaires d'origine animale obtenues à partir de leur propre production (et qui ne sont pas soumises à agrément). Le projet d'arrêté royal s'adresse plus particulièrement aux agriculteurs, pêcheurs, aquaculteurs et chasseurs, et régit les activités possibles découlant de leur propre production primaire. L'arrêté comprend trois sections, à savoir la livraison directe par le producteur au consommateur final et au commerce de détail qui livre directement au consommateur final

- [1] de petites quantités de produits primaires d'origine animale (lait cru, œufs, poisson pêché en mer ou en eau douce),
- [2] de petites quantités de viande de volaille et de lagomorphes détenus et abattus dans son exploitation (y compris les oiseaux palmipèdes élevés pour le foie gras), et une possibilité analogue pour la livraison directe par le producteur d'aquaculture au consommateur final de petites quantités de poissons élevés et abattus dans l'exploitation, et
- [3] la livraison directe par le chasseur au consommateur final de petites quantités de gibier sauvage.

### 3. Avis

#### 3.1. Lait cru et colostrum

**L'Art. 3 §1, 2°** dit que le lait cru et le colostrum de sa propre production peuvent être vendus par le producteur à un détaillant local qui livre au consommateur final. Ceci laisse toutefois ouverte la possibilité que du lait cru soit livré à des institutions (p.ex. des écoles) qui mettent à leur tour le lait cru à la disposition d'une population à risque comme des enfants (ces institutions sont alors un commerce de détail). Le Comité scientifique estime que dans ce contexte, un problème peut apparaître en ce qui concerne l'information à afficher, mentionnée à l'art. 6, et qui comprend notamment l'avertissement de porter le lait cru à ébullition avant consommation. Il est fait référence au récent avis SciCom 15-2011, où l'attention est attirée sur les risques de la consommation de lait cru, en particulier pour les populations à risque (les YOPI, c'est-à-dire les jeunes enfants, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes ayant une immunité réduite ou qui souffrent d'une maladie). Suite à la tendance à placer des distributeurs automatiques de lait pour la vente de lait cru non emballé au consommateur, l'Agence a envoyé une circulaire aux secteurs agricoles pour les mettre en garde contre les risques de la consommation de lait cru et insister sur les bonnes pratiques d'hygiène pour l'exploitation de pareils distributeurs, et dans laquelle il est demandé avec insistance de ne pas en installer dans les écoles, les maisons de repos, etc. si on ne peut pas garantir que le lait soit porté à ébullition avant consommation. Un tel courrier a aussi été envoyé aux ministères régionaux de l'enseignement. Les documents se trouvent sur le site web de l'AFSCA: [http://www.favv-afsca.fgov.be/sp/pa-pa/prod\\_lait\\_fr.asp](http://www.favv-afsca.fgov.be/sp/pa-pa/prod_lait_fr.asp). Le Comité scientifique recommande de compenser la lacune d'affichage, p.ex. par les guides d'autocontrôle pertinents.

Il est en outre fait remarquer que l'art. 6 ne mentionne aucun affichage obligatoire pour la vente de porte à porte de lait cru. Vu que, en pratique, l'affichage est difficilement faisable, on attire l'attention sur l'importance d'informer le consommateur sur les risques liés à la consommation de lait cru (p.ex. avertissement oral par le marchand ambulant). Dans le Bulletin de l'AFSCA de décembre 2011 (n° 46), il est fait référence à l'avis Sci Com 15-2011, et aux risques liés à la consommation de lait cru sont expliqués au consommateur ([http://www.favv-afsca.fgov.be/bulletin/documents/2011-12\\_Bulletin-AFSCA-46\\_fr.pdf](http://www.favv-afsca.fgov.be/bulletin/documents/2011-12_Bulletin-AFSCA-46_fr.pdf)).

**L'art. 3 §2** ne mentionne pas de quantités maximales pour la vente de colostrum (bien qu'en Belgique, celui-ci ne soit probablement presque pas vendu directement – p.ex. via le commerce de détail - au consommateur final). La quantité maximale de 2000 litres par an pour le lait d'autres animaux que des bovins (p.ex. jument, chèvre, ânesse) est basée sur une lactation de 2 chèvres et semble limitée. Par contre, il est fait remarquer qu'un producteur qui souhaite livrer davantage peut le faire à condition de respecter toute la législation (Règlement (CE) N° 852/2004, Règlement (CE) n° 853/2004, Arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels). Le Comité se demande comment ces quantités seront contrôlées.

**L'art. 5** indique des dispositions pour le récipient dans lequel le lait cru ou le colostrum est livré au consommateur final. Une semblable disposition pour la livraison au commerce de détail qui livre directement au consommateur final n'existe pas. Or, comme ceci est considéré comme une livraison entre opérateurs, les règles d'hygiène figurant dans le Règlement (CE) 853/2004 annexe III, section IX, chapitres I, II, 1.3 sont d'application; il est fait référence à ces règles à l'art. 4 du projet d'arrêté royal.

**Le §1 et le §2 de l'art. 6** se rapportent respectivement à la durée de conservation du lait cru qui doit être affichée à l'attention du consommateur final, et à la durée de conservation maximale de lait cru. Malgré la signification différente, le terme "durée de conservation" est utilisé dans les deux paragraphes. On propose de remplacer la "durée de conservation

maximale" du §1 par "porter le lait à ébullition au plus tard le ...", et d'éventuellement permuter les deux paragraphes dans un souci de clarté.

Au §2 du même article, il n'est pas mentionné de température à laquelle le producteur doit conserver le lait (le colostrum). Ceci est toutefois indiqué à la section IX de l'annexe III du Règlement (CE) n° 853/2004, à laquelle il est fait référence dans l'art. 4.

**L'art. 7 et l'art. 8** contiennent les critères microbiologiques et les critères pour les résidus d'antibiotiques pour le lait cru. Toutefois, pour le colostrum il n'est pas mentionné de critères, en particulier en ce qui concerne les résidus d'antibiotiques.

Concernant le contrôle des critères pour les résidus d'antibiotiques décrits à **l'art. 9**, aucune fréquence n'est mentionnée et il peut se poser un problème pour les établissements qui ne livrent pas à de grosses laiteries. Ce contrôle qui, selon l'art. 9, doit être fait par les producteurs, pourrait en pratique s'avérer lettre morte. C'est pourquoi, le Comité souhaite, en marge de ce projet d'arrêté royal, attirer l'attention sur la nécessité de contrôles aléatoires par une tierce partie. Eventuellement, un tel contrôle peut être repris dans un système d'autocontrôle. Dans ce contexte, et vu les dangers liés à la consommation de lait cru, le Comité estime, qu'à cet égard, des instructions (p.ex. dans un guide sectoriel) peuvent être très utiles.

En ce qui concerne les méthodes de routine pour l'analyse des critères auxquels il est fait référence dans **l'art. 10**, le Comité renvoie aux tests rapides qui sont acceptés pour l'autocontrôle par l'industrie laitière (§1), qui sont plus larges que les tests rapides mentionnés actuellement dans l'article.

Un test rapide quant à la présence de résidus d'antibiotiques est non quantitatif, et de ce fait, le texte à **l'art. 12, § 2** "le lait dont le test ... donne un résultat non conforme" doit être reformulé en "le lait dont le test ... donne un résultat positif" (ou un "échantillon suspect"). La confirmation de la présence d'un danger est faite par une méthode d'identification univoque et quantitative (p.ex. par un test LC-MS). Ici aussi, le Comité souhaite attirer l'attention sur la problématique du contrôle et du suivi.

### **3.2. Œufs**

A **l'art. 13 §2**, la quantité maximale à livrer est exprimée par "unité d'établissement". Pour des raisons d'uniformité, cela doit être par "établissement de production".

### **3.3. Produits de la pêche**

A **l'art. 19, 3°**, dans la version française, "après leur chargement" doit être remplacé par "dès qu'ils sont à bord", conformément au texte néerlandais. Dans ce point, il faut aussi remplacer dans la deuxième phrase "le plus rapidement possible" par "dans les 24 heures". Au **4°**, il est mentionné que les produits de la pêche frais doivent être conservés à une température approchant celle de la glace fondante, ce qui est trop vague. C'est pourquoi, il est proposé de mentionner une température maximale de conservation. Au **9°**, "ou le déchargement" doit être supprimé de la phrase "... cette opération est effectuée dans des conditions d'hygiène le plus rapidement possible après la capture ou le déchargement". Le Comité remarque que pour cette production primaire, une notice pour l'autocontrôle (p.ex. dans un guide d'autocontrôle sectoriel) peut également être utile, notamment pour préciser ce qu'on entend par "conditions d'hygiène". Dans la phrase "Les foies, œufs et laitances destinés à la consommation humaine sont conservés sous glace, à une température approchant celle de la glace fondante", les mots "sous glace" doivent être supprimés.

### **3.4. Produits de la pêche d'exploitations d'aquaculture**

A l'**art. 21, 6°**, les mots "sous glace" peuvent être supprimés de la phrase "les produits de la pêche préparés sont conservés sous glace à une température approchant celle de la glace fondante".

### **3.5. Viandes de volaille et de lagomorphes**

A l'**art. 23 §6**, une dérogation aux dispositions de l'art. 23 §3 est accordée pour les 'petits' producteurs (500 têtes de volailles et 250 têtes de lagomorphes). Toutefois, un certain nombre de points de l'art. 23 §3 sont d'importantes conditions d'hygiène qui sont également applicables à ces producteurs. Si on a l'intention de conserver la philosophie de l'art. 11 de l'Arrêté royal du 22 décembre 2005 existant, il est proposé de reformuler le texte de l'art. 23 §6 du présent Arrêté royal de telle façon qu'apparaisse ce qui est autorisé précisément aux opérateurs concernés et d'énumérer quelles prescriptions doivent être respectées.

### **3.6. Petites quantités de gibier sauvage ou viandes de gibier sauvage (chasseurs)**

A l'**Art. 24, 2°**, il n'est pas suffisamment clair que chaque chasseur ayant participé à la chasse peut livrer au maximum 1 pièce de gros gibier sauvage et 10 pièces de petit gibier sauvage.

(Dans la marge, il est fait remarquer que la numérotation à l'art. 24 n'est pas continue; à savoir on saute de 1°, 2°, 3°, 4° à 7°, 8°, 9°).

A l'**art. 25**, en ce qui concerne les informations à mentionner, aux points 1° et 6° de la version néerlandaise "de jager" doit être remplacé par "de gekwalificeerde persoon " (cf. le texte français, "la personne formée"). On fait toutefois remarquer que dans certains cas, il est nécessaire de mentionner le chasseur étant donné que celui-ci ne doit pas nécessairement être une personne formée pour vendre son tableau de chasse. Dans ce cas, l'acheteur à qui doit être notifié le résultat de l'analyse de recherche de trichines (qui est en cours au moment de la vente) n'est généralement pas connu. De façon analogue, on fait remarquer que la condition pour la livraison directe au consommateur final, mentionnée à l'**art. 24, 3°**, à savoir "les sangliers et les autres espèces sensibles aux trichines ont subi une analyse pour la recherche de celles-ci avec résultat favorable", ne peut pas être satisfaite au moment de la vente, parce que dans la plupart des cas, l'analyse pour la recherche de trichines est alors encore en cours et que ces carcasses peuvent déjà être livrées avant que le résultat de l'analyse de recherche des trichines ne soit connu.

Concernant l'**art. 26, 5°**, il est fait remarquer qu'on ne peut pas parler d'une "marque de salubrité" ("gezondheidsmerk"), ni d'une marque d'identification. Il s'agit ici d'une marque spéciale qui indique que la carcasse a été déclarée propre à la consommation humaine. La même remarque est faite à l'**annexe 1, 3°**.

A l'**annexe 1, 3.** de la version néerlandaise, "menselijke voeding" doit être remplacé par "menselijke consumptie".

#### **4. Conclusion**

Le Comité scientifique a formulé une série de remarques sur le projet d'arrêté royal qui lui a été soumis. Dans le contexte du projet d'arrêté royal en question, il est recommandé au(x) secteur(s) concerné(s) de rédiger des directives (p.ex. sous la forme d'un guide d'autocontrôle) afin de bien inventorier tout le processus, d'identifier les risques et de préciser l'approche requise.

Pour le Comité scientifique,  
Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Bruxelles, le 17/02/2012

## **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, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, K. Raes\*, C. Saegerman, B. Schiffers, M.-L. Scippo\*, W. Stevens\*, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem

\*: experts invités

## **Remerciements**

Le Comité scientifique remercie la Direction d'encadrement pour l'Evaluation des risques et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail était composé des membres suivants :

Membres du Comité scientifique	L. De Zutter (rapporteur), L. Herman, H. Imberechts
Experts externes	A. Clinquart (ULg), G. Daube (ULg)

## **Cadre légal 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 9 juin 2011.

## **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 la présente version.