



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

AVIS 26-2012

Objet: Projet d'arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (dossier Sci Com 2012/18).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 14/09/2012.

Résumé

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le projet d'arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale. Le Comité scientifique formule un certain nombre de remarques spécifiques concernant le présent projet d'arrêté royal.

Summary

Advice 26-2012 of the Scientific Committee of the FASFC on the draft royal decree on the hygiene of foods of animal origin

The Scientific Committee is asked to evaluate the draft royal decree on the hygiene of foods of animal origin. The Scientific Committee formulates some specific remarks on the present draft royal decree.

Mots-clés

arrêté royal – hygiène – denrées alimentaires d'origine animale

1. Termes de référence

1.1. Législation

- 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
- Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

1.2. Contexte légal

Le projet d'arrêté royal faisant l'objet de la présente demande d'avis est la deuxième partie du projet visant à créer deux arrêtés à partir du texte original de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, ce afin de distinguer les matières liées aux producteurs primaires (qui ne sont pas soumis à l'agrément) et les matières (assouplissements) liées aux établissements agréés de capacité réduite. La première partie du projet a déjà reçu l'avis du Comité scientifique (avis 02-2012).

La deuxième partie du projet a pour matrice les titres V et VI ainsi que les annexes IV, V, VI, VII, VIII et IX de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale et vise à fixer des dispositions nationales complémentaires au 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. Il contient également d'autres dispositions nationales en complément du règlement précité.

1.3. Question posée

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le projet d'arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Plus spécifiquement, il a été jugé approprié d'insérer les mesures suivantes dans le projet d'arrêté royal, qui résultent d'une certaine flexibilité à l'égard de certaines exigences fixées dans les annexes du règlement (CE) N° 853/2004:

- L'abattage de ratites est autorisé dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes.
- Les ratites, oies et canards destinés à la production de foie gras et le petit gibier à plumes peuvent être abattus dans l'exploitation où ils ont été élevés en vue de l'introduction de ces exploitations dans la chaîne des abattoirs agréés.
- Les abattoirs d'ongulés domestiques ne doivent pas disposer d'une étable séparée pour les animaux malades ou suspects dans le cas où tous les animaux sont mis en observation, ni dans le cas des petits abattoirs où les animaux ne passent pas la nuit sur le terrain.
- L'enlèvement des viscères des carcasses de volailles et de lapins âgés de < ou = 6 mois peut être limité aux intestins.

Considérant les discussions menées lors de la réunion du groupe de travail du 7 août 2012 et de la séance plénière du 14 septembre 2012;

le Comité scientifique émet l'avis suivant:

2. Avis

Le Comité scientifique formule les remarques suivantes à propos du présent projet d'arrêté royal:

Référence	Remarque
Art. 5	Le terme 'personnes étrangères à l'établissement' doit être explicité.
Art. 11	Au § 2, 1°, une dérogation est accordée au § 1, 4°, ce qui implique que des viandes infestées par des cysticerques qui ont été obtenues d'un abattage privé peuvent être présentes dans un atelier de découpe. Cela doit également être autorisé au § 1, 3°, pour les viandes infestées par des cysticerques qui ne sont pas issues d'un abattage privé.
Art. 11, § 3	Dans la version néerlandaise, le terme 'menselijke voeding' doit être remplacé par 'menselijke consumptie'. Ceci pour l'ensemble du document (entre autres également à l'Art. 18, § 4).
Art. 14, § 1	Le mot 'immédiate' doit être remplacé par 'à un moment déterminé par ses soins'. Un animal qui est blessé peut être abattu immédiatement, mais, lorsqu'un animal est malade, il doit être abattu en fin de journée afin de prévenir toute contamination. De cette manière, on évite en plus un nettoyage et une désinfection supplémentaires.
Art. 21, 4°	Le Comité scientifique se demande ce que l'on entend par 'une destination autorisée autre que l'entreprise de destruction' et dans quelles circonstances cela pourrait avoir lieu.
Art. 29	Le Comité scientifique donne son accord si l'on remplace 'abattoirs de volailles et de lagomorphes agréés' par 'abattoirs agréés d'ongulés domestiques'.
Art. 30	Le Comité scientifique consent à ce que les exploitants soient autorisés à abattre leurs ratites, oies et canards destinés à la production de foie gras, ainsi que leur petit gibier d'élevage à plumes, dans l'exploitation où ces animaux ont été élevés.
Art. 37	La dernière partie de la phrase doit être supprimée, à savoir 'moyennant autorisation préalable de l'Unité de Contrôle compétente de l'Agence'. L'Agence proprement dite, et non l'Unité de Contrôle compétente de l'Agence, doit donner cette autorisation via l'arrêté royal.
Art. 38	Le Comité scientifique se demande si la crème crue est ici exclue. L'article 10, 8., b) du règlement (CE) N° 853/2004 donne néanmoins aussi cette possibilité pour la crème crue.
Annexe I, I, 2	Il est stipulé que la température des locaux frigorifiques et de congélation doit être mesurée et enregistrée. Le Comité scientifique est d'avis qu'il faut conserver le texte de l'arrêté royal actuel. Il faut également mentionner que si un tel système d'enregistrement n'est pas présent, l'enregistrement doit alors avoir lieu au moins quotidiennement à l'aide d'un thermomètre à minimum et maximum.

Annexe III, I, 6	Le Comité scientifique estime que des étables séparées pouvant être fermées sont nécessaires, vu qu'il n'est pas justifié de placer en observation tous les animaux présents dans l'étable ordinaire alors que seuls un ou plusieurs animaux doivent l'être. On propose donc de supprimer ce point.
Annexe III, I, 7	Ce point doit être supprimé. Selon l'annexe III, chapitre II, 1., a) du règlement (CE) N° 853/2004, les abattoirs doivent disposer d'étables adéquates et hygiéniques pour les animaux entrants, vu les conditions climatiques de notre pays. Le Comité scientifique fait ici remarquer que la toison des animaux peut être mouillée en cas de mauvaises conditions météo, ce qui augmente le risque de souillure des carcasses et par conséquent le risque pour la santé humaine. Ceci est mentionné dans le Vade-mecum pour les animaux propres à l'abattoir, disponible sur le site internet de l'AFSCA (http://www.favv.be/publicationsthematiques/documents/2008-06_VM_SD_fr.pdf). Pour des raisons de bien-être animal également, les animaux doivent au moins disposer d'étables lorsqu'ils séjournent sur le terrain de l'abattoir.
Annexe III, IV, 1	Ce point est superflu vu qu'il correspond au règlement (CE) N° 2073/2005 et il doit par conséquent être supprimé.
Annexe III, IV, 2	Ce point ne doit reprendre que les différences à l'égard du règlement (CE) N° 2073/2005.
Annexe III, IV, 4	Ce point doit être supprimé vu que le règlement (CE) N° 2073/2005 n'autorise pas les échantillonnages dans la chambre froide.
Annexe III, IV, 5	Le premier paragraphe stipule que les échantillons doivent être analysés en utilisant certaines méthodes ISO. Le Comité scientifique n'est pas d'accord sur ce point et estime que les échantillons doivent être analysés suivant les méthodes agréées par l'AFSCA. La liste des méthodes microbiologiques agréées par l'AFSCA est disponible sur le site internet de l'AFSCA (http://www.favv.be/laboratoria/erkendelaboratoria/dienstnotas/documents/2012-04-12_Lijst-microbio-methoden_v12.pdf). Dans le deuxième paragraphe, il faut remplacer 'au plus tard dans les 72 heures' par 'dans des cas exceptionnels, dans les 72 heures au plus tard'. De même, l'analyse des échantillons doit être réalisée au plus tard 72 heures après l'échantillonnage, au lieu de 96 heures.
Annexe III, IV, 6	Dans ce point, il faut supprimer les paragraphes situés en dessous des tableaux, vu qu'ils concordent avec le règlement (CE) N° 2073/2005. Dans le Tableau 1, la valeur du critère qui, en cas de dépassement, signifie un résultat insuffisant pour les germes totaux, doit être de 4,5 log ufc/cm ² au lieu de 4,0 log ufc/cm ² (voir avis 39-2006 du Comité scientifique).
Annexe III, IV, 7	Le Comité scientifique n'est pas d'accord avec les critères relatifs à une réduction de la fréquence assouplie pour les abattoirs à capacité réduite. Les critères suivants sont proposés: obtenir des résultats satisfaisants au niveau des germes totaux et des <i>Enterobacteriaceae</i> lors de 3 séances d'échantillonnage consécutives, et lors de 10 séances d'échantillonnage consécutives pour <i>Salmonella</i> . Le paragraphe 'Lorsque des résultats insatisfaisants sont obtenus...' doit faire l'objet d'un point séparé (point 8) puisqu'il s'applique à tous les abattoirs et pas seulement aux petits abattoirs. La dernière phrase du point 7 ('Dans le cas de plusieurs chaînes...') doit être supprimée.

Annexe III, V	La méthode imposée auparavant par la loi pour le contrôle du nettoyage et de la désinfection n'est plus d'application. Le Comité scientifique estime que ce point doit être supprimé de l'annexe de l'arrêté royal vu qu'il est repris dans le guide générique d'autocontrôle pour les abattoirs, les ateliers de découpe et les établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques (G-018). En outre, les normes prévues au point 5 sont trop tolérantes.
Annexe IV, III	Le Comité scientifique est d'accord pour autoriser que l'enlèvement des viscères de carcasses de volailles et de lapins âgés de maximum 6 mois puisse être limité aux intestins. Il faut cependant supprimer le mot 'éventuellement' dans la première phrase.
Annexe IV, convention, point 1	Il faut mentionner plus clairement que l'abattoir doit rester agréé lors d'un abattage privé et que seule l'expertise ne doit pas être demandée.
Annexe IV, convention, point 2	La phrase indiquée à ce point n'est pas claire. Il faut indiquer plus clairement que les carcasses et les viandes issues d'abattages avec expertise d'une part, et d'abattages privés d'autre part, doivent être entreposées séparément. Il faut également indiquer que les animaux vivants destinés à un abattage privé doivent séjourner séparément dans l'abattoir, ainsi qu'être abattus séparément. Par ailleurs, le Comité scientifique estime qu'il faut indiquer ici que les abattages privés doivent se dérouler à la fin de la journée d'abattage, c'est-à-dire après les activités commerciales d'abattage. Le risque d'une contamination issue des abattages privés est alors limité à un minimum, ce qui réduit le risque pour la santé publique. En effet, on ne connaît rien du statut <i>Salmonella</i> des animaux abattus pour un usage privé. De plus, de cette manière, on évite un nettoyage et une désinfection supplémentaires après l'abattage privé et avant la reprise des activités commerciales d'abattage.
Annexe IV, convention, point 8	Le terme 'abattages' doit être remplacé par 'séances d'abattage'.
Annexe IV	Le Comité scientifique propose d'insérer dans l'annexe de l'arrêté royal des prescriptions spécifiques concernant les critères microbiologiques applicables aux carcasses de volailles. De manière analogue aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques, des fréquences assouplies peuvent également être prévues dans ce cas-ci pour les abattoirs à capacité réduite.
Annexe V, 2, 3°	Il doit être mentionné que le fait que le foie et un rein du gros gibier sauvage doivent toujours être présents à l'arrivée dans un établissement de traitement de gibier est contraire à l'annexe III, section IV, chapitre II, 4., a) du règlement (CE) N° 853/2004.

3. Conclusion

Le Comité scientifique a formulé un certain nombre de remarques spécifiques à propos du présent projet d'arrêté royal.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert
Bruxelles, le 27/09/2012

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, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem.

Remerciements

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

Membres du Comité scientifique

L. De Zutter (rapporteur), K. Dierick, H. Imberechts

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.