

AVIS 23-2017

Objet :

Evaluation du document “*Specific infrastructure requirements and monitoring plan for export of ‘edible by-products’ to China*” de la FEBEV

(SciCom 2016/01)

Avis scientifique approuvé par le Comité scientifique le 17 novembre 2017.

Mots-clés :

Abat, porc, exportation, Chine, exigences, échantillonnage

Key terms:

Offal, pig, export, China, requirements, sampling

Table des matières

Résumé	3
Summary	3
1. Termes de référence	5
1.1. Questions	5
1.2. Dispositions législatives	5
1.3. Méthodologie / Raisonnement	5
2. Définitions & Abréviations	5
3. Introduction / Contexte.....	5
4. Avis	7
5. Réponses aux questions posées	8
6. Incertitudes	8
7. Conclusions.....	9
Références	10
Membres du Comité scientifique.....	11
Conflit d'intérêts	11
Remerciements	11
Composition du groupe de travail	11
Audition.....	12
Cadre juridique.....	12
Disclaimer	12
Annexe 1 : Autres remarques (mineures)	13

Tableaux

Tableau 1. Critères microbiologiques retenus par la FEBEV pour les abats porcins destinés à être exportés vers la Chine pour la consommation humaine.	7
Tableau 2. Critères microbiologiques retenus par l'AFSCA pour les carcasses de porc, les abats porcins destinés à être exportés vers la Chine pour la consommation humaine et la viande de porc.	7

Résumé

Avis 23-2017 du Comité scientifique de l'AFSCA relatif à l'évaluation du document "*Specific infrastructure requirements and monitoring plan for export of 'edible by-products' to China*" de la FEBEV.

Contexte & Question(s)

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le document "*Specific infrastructure requirements and monitoring plan for export of 'edible by-products' to China*" de la FEBEV ainsi que de répondre aux questions suivantes :

- Ce plan d'échantillonnage sectoriel offre-t-il globalement ou partiellement des garanties suffisantes pour être validé par l'Agence ? Si non, quelles sont ses carences ?
- Ce plan offre-t-il des garanties suffisantes pour en tenir compte dans le programme de contrôle officiel de l'Agence (valeurs indicatives de l'hygiène des procédés) ?

Méthodologie

L'avis est fondé sur l'opinion d'experts et sur différentes références scientifiques.

Résultats

Tenant compte des éléments énumérés dans l'avis, notamment i) le fait que le sang, les estomacs et les intestins sont exclus du champ d'application du document, ii) le fait que les abats porcins (tels que définis dans le document) doivent être congelés à -15°C endéans les 48 heures après l'abattage et iii) le fait que ces abats porcins exportés en Chine sont cuits avant d'être consommés, le Comité scientifique estime que des garanties suffisantes pour la sécurité alimentaire sont apportées par le plan d'échantillonnage des abats porcins de la FEBEV.

Conclusions

Le Comité scientifique émet un avis favorable par rapport à la proposition de la FEBEV relative aux abats porcins (tels que définis dans le document) destinés à être exportés vers la Chine pour la consommation humaine. De plus, il répond de manière affirmative aux deux questions qui lui sont posées par rapport aux garanties pour la sécurité alimentaire apportées par le plan d'échantillonnage des abats porcins dans le cadre strict de l'exportation vers la Chine.

Summary

Advice 23-2017 of the Scientific Committee of the FASFC regarding the evaluation of the FEBEV's document "*Specific infrastructure requirements and monitoring plan for export of 'edible by-products' to China*".

Background & Terms of reference

The Scientific Committee has been asked to evaluate the FEBEV's document "*Specific infrastructure requirements and monitoring plan for export of 'edible by-products' to China*" and to answer the following questions:

- Does this sectorial sampling plan provide fully or partially sufficient guarantees to be validated by the Agency? If not, what are its weaknesses?
- Does this plan provide sufficient guarantees to be considered in the official control program of the Agency (process hygiene criteria)?

Methodology

The advice is based on expert opinion and on different scientific references.

Results

Considering the elements enumerated in the advice, in particular i) the fact that blood, stomachs and intestines are excluded from the scope of the document, ii) the fact that pig offal (as defined in the document) must be frozen at - 15°C within 48 hours after slaughter and (iii) the fact that these pig offal exported to China are cooked before being consumed, the Scientific Committee considers that sufficient guarantees for food safety are provided by the FEBEV's pig offal sampling plan.

Conclusions

The Scientific Committee gives a favourable opinion on FEBEV's proposal for pig offal (as defined in the document) intended to export to China for human consumption. In addition, the Committee answers positively to the two questions concerning the guarantees for food safety provided by the pig offal sampling plan in the strict framework of export to China.

1. Termes de référence

1.1. Questions

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le document "*Specific infrastructure requirements and monitoring plan for export of 'edible by-products' to China*" de la FEBEV ainsi que de répondre aux questions suivantes :

- Ce plan d'échantillonnage sectoriel offre-t-il globalement ou partiellement des garanties suffisantes pour être validé par l'Agence ? Si non, quelles sont ses carences ?
- Ce plan offre-t-il des garanties suffisantes pour en tenir compte dans le programme de contrôle officiel de l'Agence (valeurs indicatives de l'hygiène des procédés) ?

1.2. Dispositions législatives

Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

1.3. Méthodologie / Raisonnement

L'avis est fondé sur l'opinion d'experts et sur différentes références scientifiques.

2. Définitions & Abréviations

AFSCA	Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
FEBEV	Fédération Belge de la Viande
SciCom	Comité scientifique
u.f.c.	Unité formant colonie

Vu les discussions durant les réunions du groupe de travail des 01/03/2016 et 20/06/17, l'audition de la FEBEV du 25/09/17 et les séances plénières du Comité scientifique des 29/01/16, 18/03/16, 28/04/17, 20/10/17 et 17/11/2017,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

3. Introduction / Contexte

Début 2016, la Fédération Belge de la Viande (FEBEV) a introduit une demande d'avis auprès du Comité scientifique (SciCom) au sujet de son document « *Specific infrastructure requirements and monitoring plan for export of 'edible by-products' to China* ». Ce document précise les exigences en matière d'infrastructure, les actions correctives ainsi que les critères microbiologiques devant être respectés par les opérateurs produisant des abats porcins destinés à la consommation humaine (après cuisson) en Chine. L'objectif est que ce document soit validé par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA). Dès sa validation, les opérateurs respectant les différentes exigences qui y sont mentionnées pourront l'inclure dans leur système d'autocontrôle et ensuite demander la certification de ce dernier en vue de l'exportation des abats porcins vers la Chine pour la consommation humaine.

Les autorités sanitaires chinoises considèrent que les abats porcins sont tous les produits autres que la carcasse (celle-ci ne comprenant ni la tête, ni les pieds) et les déchets des catégories 2 et 3¹. Cependant, le sang, les estomacs et les intestins ne sont pas concernés par le document dont il est question dans cet avis et ces abats ne peuvent dès lors pas être exportés vers la Chine.

Suite à une première réunion du groupe de travail du Comité scientifique, une demande d'informations complémentaires a été adressée à la FEBEV le 22 avril 2016. Fin 2016, les autorités sanitaires chinoises ont procédé à une visite d'inspection de la production des abats porcins en Belgique. Suite à cela, la FEBEV a transmis le 24 avril 2017 des explications ainsi qu'une version modifiée (version 5, avril 2017) de son document au Comité scientifique.

Précisons que c'est à la demande des autorités sanitaires chinoises que des exigences en matière d'infrastructure et d'échantillonnage sont imposées aux opérateurs belges désirant exporter vers la Chine. Les autorités sanitaires chinoises imposent notamment que les abats porcins soient congelés à - 15°C endéans les 48 heures après l'abattage². De plus, elles interdisent un transport « à chaud » de ces abats entre l'abattoir et un atelier de découpe indépendant².

En ce qui concerne les critères microbiologiques applicables à ces abats porcins, ni les autorités sanitaires chinoises, ni la législation européenne n'imposent de valeurs limites spécifiques à ces produits. La législation européenne impose toutefois le principe général de responsabilité de l'opérateur quant à la sécurité des produits alimentaires qu'il met sur le marché³. Les critères microbiologiques fixés par la FEBEV pour ces abats porcins s'inspirent de ceux fixés par le Règlement (CE) n°2073/2005⁴ pour la viande hachée et les préparations à base de viande de porc ainsi que des critères proposés par le secteur néerlandais de la viande et acceptés par les autorités sanitaires néerlandaises pour les pieds de porc. Les critères microbiologiques retenus par la FEBEV pour les abats porcins sont repris au tableau 1. A titre de comparaison, les critères microbiologiques retenus par l'AFSCA pour les carcasses de porc, les abats porcins destinés à être exportés vers la Chine pour la consommation humaine et la viande de porc sont repris au tableau 2.

En ce qui concerne la fréquence d'échantillonnage, la FEBEV s'aligne sur celle des carcasses d'ongulés domestiques fixée par la « Circulaire relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques PCCB/S3/JWS/148040 »⁵ qui correspond à 5 carcasses choisies au hasard de chaque espèce d'ongulés domestiques par semaine. Dans le cas présent, étant donné qu'il s'agit d'abats d'une seule espèce, à savoir le porc, la fréquence fixée par la FEBEV correspond à 5 échantillons par semaine pour l'ensemble des différents types d'abats produits. Les échantillons prélevés devront être représentatifs des abats porcins produits par l'opérateur et destinés à être exportés en Chine (tous les types d'abats sont régulièrement analysés et plus un type d'abats en particulier est produit, plus il est analysé). Chaque semaine, les échantillons seront prélevés lors d'un jour différent de manière à couvrir chaque jour d'exploitation de l'abattoir ou de l'atelier de découpe. Lorsque l'atelier de découpe est intégré à l'abattoir, un seul prélèvement hebdomadaire de 5 échantillons a lieu immédiatement avant l'emballage. Lorsque l'atelier de découpe est indépendant de l'abattoir, deux

¹ Voir l'instruction générale « Produits d'origine animale pour la consommation humaine RI.CN.03.01 » (http://www.favv-afsc.fgov.be/exportationpaystiers/origineanimaleconsommationhumaine/chine/porc/ documents/20170627 RICN0301 juin2017_000.pdf).

² Voir la définition de ces catégories dans le Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement Européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.

³ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

⁴ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15/11/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

⁵ Disponible à l'adresse : http://www.favv-afsc.fgov.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/ documents/2015-02-20_Circ_criteres-microbio-carcasses-ongules_v2-1_sansTC_FR.pdf.

prélèvements hebdomadaires de 5 échantillons ont lieu, l'un au niveau de l'abattoir, l'autre au niveau de l'atelier de découpe.

Tableau 1. Critères microbiologiques retenus par la FEBEV pour les abats porcins destinés à être exportés vers la Chine pour la consommation humaine.

Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeurs limites en u.f.c./g		Type de méthode d'échantillonnage/Lieu d'échantillonnage
	n	c	m	M	
Colonies aérobies	5	2	$5 \cdot 10^5$	$5 \cdot 10^6$	Méthodes d'échantillonnage destructives/Fin du processus de fabrication
<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	$5 \cdot 10^3$	$5 \cdot 10^4$	
<i>Salmonella</i>	5	0	Absence dans 10 g		

Légende : n = nombre d'échantillons à prélever ; c = nombre maximal d'échantillons dont le résultat d'analyse est compris entre m et M ; m = valeur limite inférieure en-deçà de laquelle la qualité microbiologique de l'échantillon est jugée comme satisfaisante et au-delà de laquelle la qualité microbiologique de l'échantillon est jugée comme acceptable pour autant que la valeur limite M ne soit pas dépassée ; M = valeur limite maximale au-delà de laquelle la qualité microbiologique de l'échantillon est jugée comme insatisfaisante ; u.f.c. = unité formant colonie.

Tableau 2. Critères microbiologiques retenus par l'AFSCA pour les carcasses de porc, les abats porcins destinés à être exportés vers la Chine pour la consommation humaine et la viande de porc.

Paramètre	Carcasse (cf. fiche PRI-002)	Abat (cf. fiche PRI-043)	Viande (cf. fiche TRA-306)
Germes aérobies totaux à 30°C		M = $5 \cdot 10^6$ u.f.c./g m = $5 \cdot 10^5$ u.f.c./g	
<i>Escherichia coli</i>	$1 \cdot 10^2$ u.f.c./cm ²	M = $5 \cdot 10^3$ u.f.c./g m = $5 \cdot 10^2$ u.f.c./g	$< 1 \cdot 10^2$ u.f.c./g
<i>Salmonella</i>		Absence dans 10 g	Absence dans 25 g
<i>Campylobacter</i>	Absence dans 600 cm ²		
<i>Yersinia</i>	Absence dans 600 cm ²		

Légende : m = valeur limite inférieure en-deçà de laquelle la qualité microbiologique de l'échantillon est jugée comme satisfaisante et au-delà de laquelle la qualité microbiologique de l'échantillon est jugée comme acceptable pour autant que la valeur limite M ne soit pas dépassée ; M = valeur limite maximale au-delà de laquelle la qualité microbiologique de l'échantillon est jugée comme insatisfaisante ; u.f.c. = unité formant colonie.

4. Avis

La comparaison des tableaux 1 et 2 indique que la FEBEV a sélectionné le paramètre '*Enterobacteriaceae*' comme indicateur de l'hygiène associée au processus de production des abats porcins, tandis que l'AFSCA a opté pour le paramètre '*Escherichia coli*'. Ces deux paramètres peuvent en effet servir d'indicateur de contamination d'origine fécale. Le Comité scientifique fait remarquer que les *Enterobacteriaceae* constituent une famille regroupant de nombreuses espèces de bactéries dont certaines se retrouvent dans l'environnement. Les bactéries de l'espèce *E. coli* (espèce appartenant par ailleurs à la famille des *Enterobacteriaceae*) sont au contraire inféodées au tractus digestif de l'homme et des animaux à sang chaud. Le paramètre '*E. coli*' indique dès lors de manière plus spécifique une contamination d'origine fécale. Chez les porcs, les *E. coli* sont toujours présentes dans les fèces (Van Damme et al., 2017) et elles sont le membre le plus commun (jusqu'à 100 %) des *Enterobacteriaceae* présentes dans leur intestin (Schierack et al., 2007). Il est également fait remarquer

que lors de la réfrigération (<7°C) des abats porcins, les contaminants bactériens de l'espèce *E. coli* ne vont pas croître mais que certaines *Enterobacteriaceae* (dont *Yersinia*) peuvent bel et bien croître (même à 4°C).

Quant aux niveaux potentiels de contamination microbiologique des abats porcins, Chevillon et Corrége (1998) indiquent que les langues, foies et cœurs de porc peuvent contenir respectivement jusqu'à $9,6 \cdot 10^3$, $7,0 \cdot 10^3$ et $3,5 \cdot 10^3$ u.f.c. d'*Enterobacteriaceae*/cm². Ces valeurs sont inférieures à la valeur limite maximale 'M' proposée par la FEBEV ($5 \cdot 10^4$ u.f.c./g, cf. tableau 1). Im et al. (2016) ont observé une contamination moyenne des foies, poumons et cœurs allant jusqu'à $6,3 \cdot 10^4$ u.f.c./g pour les poumons en ce qui concerne les 'bactéries aérobies', jusqu'à $5,6 \cdot 10$ u.f.c./g pour les foies en ce qui concerne les 'coliformes' et jusqu'à $1,4 \cdot 10$ u.f.c./g pour les poumons en ce qui concerne '*E. coli*'. Ces trois types d'abats sont en général moins contaminés que les estomacs et les intestins (Im et al., 2016 ; Kang et al., 2014). A titre de comparaison, au niveau de la réfrigération des abats porcins, Hanna et al. (1998) n'ont pas observé de différence après 5 jours de conservation à 2°C pour les foies, reins et cœurs de porc au niveau du paramètre 'germes aérobies totaux'. Kang et al. (2014) ont quant à eux observé un niveau de contamination de $1,8 \cdot 10^2$ et de $1,4 \cdot 10^4$ u.f.c./g respectivement pour le cœur et le foie pour le paramètre 'coliformes' après 10 jours de conservation à 4°C.

Le Comité scientifique formule également d'autres remarques (mineures). Celles-ci sont reprises à l'annexe 1.

5. Réponses aux questions posées

Tenant compte des éléments énumérés ci-dessus, notamment i) le fait que le sang, les estomacs et les intestins sont exclus du champ d'application du document, ii) le fait que les abats porcins (tels que définis dans le document) doivent être congelés à -15°C endéans les 48 heures après l'abattage et iii) le fait que ces abats porcins exportés en Chine sont cuits avant d'être consommés, le Comité scientifique estime que des garanties suffisantes pour la sécurité alimentaire sont apportées par le plan d'échantillonnage des abats porcins de la FEBEV.

Cependant, il précise que les critères microbiologiques ne valent que dans le cadre strict du champ d'application de ce plan d'échantillonnage pour les abats porcins (tels que définis dans le document) destinés à être exportés vers la Chine, c'est-à-dire à la condition que les exigences imposées par les autorités chinoises et énumérées au point 3 soient préalablement satisfaites.

6. Incertitudes

Peu de données existent quant à la contamination microbiologique des abats porcins lors de leur production et de leur stockage réfrigéré/congelé avant cuisson et consommation.

7. Conclusions

Le Comité scientifique émet un avis favorable par rapport à la proposition de la FEBEV relative aux abats porcins (tels que définis dans le document) destinés à être exportés vers la Chine pour la consommation humaine. De plus, il répond de manière affirmative aux deux questions qui lui sont posées par rapport aux garanties pour la sécurité alimentaire apportées par le plan d'échantillonnage des abats porcins dans le cadre strict de l'exportation vers la Chine.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr. E. Thiry (Se)
Bruxelles, le 24/11/2017

Références

Chevillon P., Corrége I., 1998. Abats rouges de porc (foie, cœur, langue). La qualité bactériologique passe par l'hygiène. *Viandes & Produits Carnés*. Vol. 19(3). La revue française de la recherche en viandes et produits carnés. ISSN 2555-8560.

Hanna M.O., Smith G.C., Savell J.W., McKeith F. K., Vanderzant C., 1982. Microbial Flora of Livers, Kidneys and Hearts from Beef, Pork and Lamb: Effects of Refrigeration, Freezing and Thawing. *Journal of Food Protection*. 45(1): 63-73. doi: 10.4315/0362-028X-45.1.63.

Im M.C., Seo K.W., Bae D.H., Lee Y.J., 2016. Bacterial Quality and Prevalence of Foodborne Pathogens in Edible Offal from Slaughterhouses in Korea. *Journal of Food Protection*. 79(1): 163-8. doi: 10.4315/0362-028X.JFP-15-251.

Kang G., Seong P.-N., Moon S., Cho S., Ham H.-J., Park K., Kang S.-M., Park B.-Y., 2014. Distribution Channel and Microbial Characteristics of Pig By-products in Korea. *Korean Journal for Food Science of Animal Resources*. 34(6): 792-798. doi: 10.5851/kosfa.2014.34.6.792.

Schierack P., Walk N., Reiter K., Weyrauch K.D., Wieler L.H., 2007. Composition of intestinal *Enterobacteriaceae* populations of healthy domestic pigs. *Microbiology*. 153:3830-7. doi: 10.1099/mic.0.2007/010173-0.

Van Damme I., Garcia-Graells C., Biasino W., Gowda T., Botteldoorn N., De Zutter L., 2017. High abundance and diversity of extended-spectrum beta-lactamase (ESBL)-producing *Escherichia coli* in faeces and tonsils of pigs at slaughter. *Vet Microbiol*. 208: 190-194. doi: 10.1016/j.vetmic.2017.08.009.

Présentation du Comité scientifique de l'AFSCA

Le Comité scientifique est un organe consultatif de l'Agence fédérale belge pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA) qui rend des **avis scientifiques indépendants** en ce qui concerne l'évaluation et la gestion des risques dans la chaîne alimentaire, et ce sur demande de l'administrateur délégué de l'AFSCA, du ministre compétent pour la sécurité alimentaire ou de sa propre initiative. Le Comité scientifique est soutenu administrativement et scientifiquement par la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques de l'Agence alimentaire.

Le Comité scientifique est composé de 22 membres, nommés par arrêté royal sur base de leur expertise scientifique dans les domaines liés à la sécurité de la chaîne alimentaire. Lors de la préparation d'un avis, le Comité scientifique peut faire appel à des experts externes qui ne sont pas membres du Comité scientifique. Tout comme les membres du Comité scientifique, ceux-ci doivent être en mesure de travailler indépendamment et impartialement. Afin de garantir l'indépendance des avis, les conflits d'intérêts potentiels sont gérés en toute transparence.

Les avis sont basés sur une évaluation scientifique de la question. Ils expriment le point de vue du Comité scientifique qui est pris en consensus sur la base de l'évaluation des risques et des connaissances existantes sur le sujet.

Les avis du Comité scientifique peuvent contenir des **recommandations** pour la politique de contrôle de la chaîne alimentaire ou pour les parties concernées. Le suivi des recommandations pour la politique est la responsabilité des gestionnaires de risques.

Les questions relatives à un avis peuvent être adressées au secrétariat du Comité scientifique : Secretariat.SciCom@afsca.be

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

S. Bertrand, M. Buntinx, A. Clinquart, P. Delahaut, B. De Meulenaer, N. De Regge, S. De Saeger, J. Dewulf, L. De Zutter, M. Eeckhout, A. Geeraerd, L. Herman, P. Hoet, J. Mahillon, C. Saegerman, M.-L. Scippo, P. Spanoghe, N. Speybroeck, E. Thiry, T. van den Berg, F. Verheggen, P. Wattiau

Conflit d'intérêts

Aucun conflit d'intérêts n'a été signalé.

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.

Composition du groupe de travail

Le groupe de travail était composé de :

Membres du Comité scientifique : A. Clinquart, A. Geeraerd, P. Wattiau, L. De Zutter, L. Herman

Experts externes : D. Berkvens (ITG)
Gestionnaire du dossier : O. Wilmart

Les activités du groupe de travail ont été suivies par le membre de l'administration suivant (comme observateur) : J. Wits de l'AFSCA.

Audition

Les parties concernées ont été invitées à une séance d'audition pour exprimer leur vision sur leur plan d'échantillonnage des abats porcins destinés à être exportés vers la Chine pour la consommation humaine et communiquer des données qui soutiennent cette vision. L'audition a eu lieu le 25/09/17. Les personnes suivantes ont été entendues :

M. Gore FEBEV, CEO
C. Charon FEBEV

Préalablement, une réaction écrite avait également été communiquée par M. Gore (FEBEV, CEO) le 21/04/2017.

Cadre juridique

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 8 juin 2017.

Disclaimer

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

Annexe 1 : Autres remarques (mineures)

Préciser le titre du document dans la mesure où il ne concerne que les abats porcins et les critères microbiologiques à respecter pour garantir l'hygiène du procédé de production.

Ajouter une référence au « Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires » au point 2 (p. 1).

Dans la définition de 'edible by-product' (p. 2), préciser le lieu (abattoir ou atelier de découpe) en plus du moment (après abattage et habillage) et ajouter 'pig' entre 'edible' et 'by-product'. Dans cette définition, préciser ce qu'on entend par 'waste product of category 2 and 3'.

Dans la définition de 'food business operator' (p. 2), préciser qu'il s'agit des opérateurs actifs en Belgique.

Détailler ce qu'on entend par 'hygiene specifications' au point 4 (p. 3).

A la page 3, ne pas faire référence au Règlement (CE) n°854/2004 étant donné qu'il concerne les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Préciser que certains abattoirs ne disposent pas d'unité de congélation et qu'il est également important dans ce cas de s'assurer que la température à cœur des abats porcins n'excède pas +3°C lors du stockage et du transport de ceux-ci jusqu'à ce qu'ils soient congelés (p. 3).

Remplacer la phrase "a daily random control on fresh meat and on frozen meat before loading" par "a daily random check of refrigerated and frozen pig edible by-products before loading" au point 4 (p. 3).

Remplacer les termes "A validation of the cooling curve..." par "Checking compliance with the cooling curve..." au point 4 (p. 3).

Utiliser les termes 'sampling plan' plutôt que 'inspection plan' au point 4 (p. 3).

Le tableau 1 au point 5 (p. 4) pourrait être supprimé étant donné qu'il concerne les critères microbiologiques applicables aux carcasses de porc, à la viande hachée et aux préparations de viande de porc.

A la page 5, remplacer "during the packaging" par "just before the packaging".

Utiliser le terme 'colony' plutôt que 'germ' dans 'aerobic colony count' (p. 5).

Au niveau de l'interprétation des résultats (p. 5.), préciser qu'un résultat est acceptable si au maximum 2 échantillons (sur les 5 échantillons prélevés) présentent une valeur comprise entre 'm' et 'M' et qu'un résultat est insatisfaisant si au moins 1 échantillon présente une valeur supérieure à 'M'.

Détailler le dernier paragraphe du point 5 (p. 6) relatif à l'amélioration de l'hygiène au niveau de la production.

Le second document transmis par la FEBEV détaillant le prélèvement et l'analyse des échantillons ainsi que l'interprétation des résultats d'analyse devrait être mis à jour par rapport au document de la FEBEV (ex. pas de distinction entre différentes catégories d'abats porcins) et devrait être annexé à ce dernier.

Au niveau du paragraphe 'Prise d'essai et analyses' de ce document, insister sur le fait que les échantillons doivent être représentatifs des (de la flore microbienne des) surfaces des abats porcins.