

**CONSEIL URGENT 03-2018**

**Objet :**

**Evaluation des risques liés à l'utilisation de viande provenant de plaies de saignée dans la viande hachée, à la conservation de viande congelée et à la consommation de queues de bovins non soumises à une expertise vétérinaire**

**(SciCom 2018/07)**

Avis scientifique approuvé par le Comité scientifique le 11 mars 2018

**Mots-clés :**

Viande provenant du parage des plaies de saignée, viande hachée, viande congelée, queue de bovin

**Key terms :**

Meat coming from trimming of sticking wounds, minced meat, frozen meat, cattle tails

## Table des matières

Résumé .....	3
Summary .....	4
1. Termes de référence .....	5
1.1. <i>Question</i> .....	5
1.2. <i>Dispositions législatives</i> .....	5
1.3. <i>Méthodologie</i> .....	5
2. Contexte .....	5
2.1. <i>Contexte légal</i> .....	6
3. Avis .....	7
3.1. <i>Quel est le risque lié à la viande hachée produite avec des matières provenant des plaies de saignée ?</i> .....	7
3.2. <i>Quel est le risque pour la sécurité alimentaire associé à la conservation de la viande congelée ?</i> .....	8
3.3. <i>Quel est le risque pour la sécurité alimentaire associé à la consommation de queues de bovins (queues de bœuf) non soumises à une expertise vétérinaire ?</i> .....	8
4. Conclusion .....	9
Références .....	10
Membres du Comité scientifique .....	11
Conflit d'intérêts .....	11
Remerciement .....	11
Cadre juridique .....	11
Disclaimer .....	12

## Résumé

### Question

Il est demandé au Comité scientifique de rendre un avis en urgence sur les questions suivantes :

1. Quel est le risque lié à la viande hachée produite avec des matières provenant des plaies de saignée ?
2. Quel est le risque pour la sécurité alimentaire de la conservation (étendue) de la viande congelée ?
3. Quel est le risque pour la sécurité alimentaire associé à la consommation de queues de bovins (queue de bœuf) non soumise à une expertise vétérinaire (post-mortem)?

### Méthodologie

Cette évaluation des risques est réalisée en urgence sur base d'opinion d'experts et de données disponibles dans la littérature scientifique. Une revue systématique et une analyse d'incertitude n'ont pas pu être réalisées dans le temps imparti.

### Résultat

La viande provenant du parage des plaies de saignée est impropre à la consommation humaine (Règlement (CE) N° 854/2004) car cette viande est potentiellement contaminée par des bactéries provenant de l'environnement, de la peau ou du couteau.

La qualité microbiologique de la viande une fois qu'elle a été congelée n'évolue pas. Si la qualité microbiologique de la viande congelée n'était pas conforme aux normes, comme cela pourrait être le cas si elle contient des déchets de catégorie 3, il existe un risque accru pour la consommation de cette viande après décongélation.

Des lésions (sites d'injection, abcès, ...) au niveau de la base de la queue peuvent présenter un risque pour la sécurité alimentaire. Lorsque les queues de bovins n'ont pas fait l'objet d'une inspection vétérinaire avant d'être enlevées, il est donc impossible de garantir qu'elles soient propres à la consommation humaine.

### Conclusion

Il y a un risque accru en termes de sécurité alimentaire de consommer de la viande hachée produite avec des viandes provenant du parage de plaies de saignée.

Dans la mesure où la qualité microbiologique du produit original était conforme aux normes et que les conditions de congélation ont été préservées pendant la durée de congélation, il n'y a aucun risque microbiologique en ce qui concerne la sécurité alimentaire des viandes congelées depuis plusieurs années. Si la qualité microbiologique de la viande congelée n'était pas conforme aux normes, comme cela pourrait être le cas si elle contient des sous-produits animaux de catégorie 3, il reste un risque pour la consommation humaine de cette viande après décongélation.

On ne peut garantir que les queues de bovins qui n'ont pas été soumises à l'inspection *post-mortem* sont propres à la consommation humaine.

## Summary

### Terms of reference

The Scientific Committee is asked to evaluate urgently the following questions:

1. What is the food safety risk of minced meat produced with tissues coming from the sticking (bleeding) wound?
2. What is the food safety risk in case of (extended) storage of frozen meat?
3. What is the food safety risk in case of consumption of cattle tails (oxtail) which were not subject to (post-mortem) meat inspection?

### Methodology

This risk assessment was performed urgently based on an expert opinion and on available data from scientific literature. A systematic literature review and on uncertainty analysis could not be conducted given the limited timeframe.

### Result

Meat obtained during excision of the sticking wound is unfit for human consumption (Regulation (EC) N° 854/2004) because this meat is potentially contaminated with bacteria from the environment, the skin or the sticking knife.

The microbiological quality of meat does not evolve once frozen. If the microbiological quality of the meat was not in conformity with the standards before freezing, which might be the case if it contains category 3 animal by-products, then the risk in case of consumption of this meat remains after thawing.

Lesions can occur at the tail base which can form a risk for food safety (injection sites, abscesses...). If the cattle tails were not subject to post-mortem inspection before being removed, it is not possible to guarantee their fitness for human consumption.

### Conclusion

There is an increased risk for food safety in case of consumption of minced meat containing meat that is obtained during trimming of the sticking wounds.

If the microbiological quality of the original product was in conformity with the standards and good practices during the entire freezing period were respected, there is no microbiological risk in terms of food safety of meat that has been frozen for several years. If the microbiological quality of the frozen meat was not in conformity with the standards, which might be the case if it contains category 3 animal by-products, the risk in case of consumption of this meat remains after thawing.

It cannot be guaranteed that cattle tails which were not subject to post-mortem inspection, are fit for human consumption.

## 1. Termes de référence

### 1.1. Question

Il est demandé au Comité scientifique de rendre un avis en urgence sur les questions suivantes :

1. Quel est le risque lié à la viande hachée produite avec des matières provenant de plaies de saignée ?
2. Quel est le risque pour la sécurité alimentaire de la conservation (étendue) de la viande congelée ?
3. Quel est le risque pour la sécurité alimentaire associé à la consommation de la queue de bovins (queue de bœuf) non soumise à une expertise vétérinaire (post-mortem)?

### 1.2. Dispositions législatives

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 animal.

Règlement (CE) N° 854/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine

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 et abrogeant le règlement (CE) No 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

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

### 1.3. Méthodologie

Cette évaluation des risques est réalisée en urgence sur base d'opinion d'experts et de données disponibles dans la littérature scientifique. Une revue systématique et une analyse des incertitudes n'ont pas pu être réalisées dans le temps imparti.

Vu la consultation électronique des membres du Comité scientifique le 11 mars 2018,

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

## 2. Contexte

Suite à la constatation de diverses infractions par rapport à la législation alimentaire, l'agrément de l'atelier de transformation de viande et de l'entrepôt frigorifique d'une société a été retiré. Deux produits ont été identifiés qui présentent un risque potentiel pour le consommateur : la viande hachée et la queue de bœuf. La viande provenant du parage de la plaie de saignée (sous-produit animal de

catégorie 3) aurait été utilisée pour la préparation de viande hachée. Les queues de bovins auraient été retirées de la carcasse avant l'inspection vétérinaire *post mortem* et n'auraient donc pas été soumises à celle-ci. De denrées congelées depuis plusieurs années, certaines datant de 2001 sans traçabilité IN ont été constatées. (Le système d'autocontrôle de la société prévoit que les denrées congelées depuis plus de deux ans soient évacuées comme sous-produits de catégorie 3).

## 2.1. Contexte légal

Le Règlement (CE) N° 853/2004 décrit les exigences applicables aux matières premières qui peuvent être utilisées pour la production des viandes hachées.

*Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées, des préparations de viandes et des viandes séparées mécaniquement (VSM) doivent veiller à ce que les matières premières utilisées répondent aux exigences mentionnées ci-après :*

*1) les matières premières utilisées pour la préparation des viandes hachées doivent satisfaire aux exigences suivantes :*

*a) elles doivent satisfaire aux exigences applicables aux viandes fraîches ;*

*b) elles doivent avoir été préparées à partir de muscles squelettiques, y compris les tissus gras attenants ;*

*c) elles ne peuvent être obtenues à partir :*

*i) de chutes de découpe ou de parage (autres que des chutes de muscles entiers) ;*

*ii) de VSM ;*

*iii) de viandes contenant des fragments d'os ou de peau, ou*

*iv) de viandes de la tête, à l'exclusion des masséters, partie non musculaire de la linea alba, région du carpe et du tarse, chutes de viande raclée sur les os et les muscles du diaphragme (sauf après enlèvement des séreuses).*

En plus, ce même règlement décrit les règles d'hygiène pendant et après la production des viandes hachées :

*Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées, des préparations de viandes et des VSM doivent veiller au respect des exigences mentionnées ci-après :*

*2) les exigences suivantes sont applicables à la production de viandes hachées et de préparations de viandes :*

*a) à moins que l'autorité compétente n'autorise le désossage des viandes immédiatement avant leur hachage, les viandes congelées ou surgelées utilisées pour la préparation de viandes hachées ou de préparations de viandes doivent être désossées avant leur congélation. Elles ne peuvent être entreposées que pendant une période limitée ;*

*b) lorsqu'elles ont été préparées à partir de viandes réfrigérées, les viandes hachées doivent être préparées :*

*i) soit, pour la volaille, dans un délai maximal de trois jours après l'abattage des animaux ;*

*ii) soit, pour les animaux autres que la volaille, dans un délai maximal de six jours après leur abattage ;*

*iii) soit dans un délai maximal de quinze jours après l'abattage des animaux pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide ;*

*c) immédiatement après la production, les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être conditionnées et/ou emballées et :*

*i) refroidies à une température à cœur ne dépassant pas 2 °C pour les viandes hachées et 4 °C pour les préparations de viandes, ou*

*ii) congelées à une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C.*

*Ces conditions de température doivent être maintenues durant le stockage et le transport ;*

Les conditions relatives aux matières premières et à l'hygiène ne sont pas respectées sachant que les matières premières contiennent des sous-produits animaux de catégorie 3 et que les matières premières ont été conservées plus longtemps que le délai prescrit.

Les matières premières doivent être considérées comme des sous-produits animaux de catégorie 3 pour les raisons suivantes :

- Le Règlement (CE) N° 854/2004

*1. Les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine si elles :*

*d) résultent du parage de plaies de saignée ;*

- Le Règlement (CE) N° 1069/2009

*Les matières sous-produits animaux de catégorie 3 comprennent notamment les sous-produits animaux suivantes :*

*b) les carcasses et les parties suivantes provenant d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et ont été considérés comme propres à l'abattage pour la consommation humaine à la suite d'une inspection ante mortem, ou les corps et les parties suivantes de gibier mis à mort en vue de la consommation humaine conformément à la législation communautaire :*

*i) les carcasses ou les corps et parties d'animaux écartés comme étant impropres à la consommation humaine conformément la législation communautaire, mais qui sont exempts de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux ;*

Étant donné que les matières premières ne répondent pas aux exigences légales, on peut s'attendre à ce que le risque de dépasser les conditions microbiologiques du Règlement (EC) N° 2073/2005 pour la viande hachée soit augmenté. Ces critères microbiologiques sont rappelés ci-dessous :

- Critères de sécurité des denrées alimentaires :
  - o *Salmonella* : absence dans 25 g (viande hachée à être consommée crue)
  - o *Salmonella* : absence dans 10 g (viande hachée à être consommée cuite)
- Critères d'hygiène des procédés
  - o Nombre de colonies aérobies:  $5 \times 10^5$  ufc/g -  $5 \times 10^6$  ufc/g
  - o *E. coli* : 50 ufc/g - 500 ufc /g

### 3. Avis

#### ***3.1. Quel est le risque lié à la viande hachée produite avec des matières provenant des plaies de saignée ?***

La viande provenant du parage de plaies de saignée est impropre à la consommation humaine (Règlement (CE) N° 854/2004 / Annexe I, Chap. V, 1, d) car cette viande est potentiellement contaminée par des bactéries provenant de l'environnement, de la peau ou du couteau.

Une étude chez les porcs a démontré que 0,9% des plaies de saignée étaient contaminées par le pathogène *Salmonella* spp. Une contamination par des coliformes a été constatée dans 40,6% des cas et 27,7% des plaies étaient positives pour *E. coli* (Rheault et Quessy, 1999).

L'utilisation de viande provenant de plaies de saignée pour la préparation de viande hachée augmente le risque pour la sécurité alimentaire, d'autant plus que la viande hachée issue des bovins peut être consommée crue. La consommation de viande bovine crue est souvent associée à des intoxications alimentaires collectives, les principaux agents pathogènes étant *Salmonella* spp. et *Escherichia coli* productrices de vérotoxines pathogènes pour l'homme (VTEC) (Whelan et al., 2010 ; Soborg et al., 2013).

### **3.2. Quel est le risque pour la sécurité alimentaire associé à la conservation de la viande congelée ?**

Dans des conditions de congélation (même pendant plusieurs années), il n'y a pas de croissance de bactéries. Aux températures de congélation, toute croissance bactérienne est en effet suspendue (Zhou et al., 2010 ; Powrie, 1984). Certaines bactéries peuvent être également détruites durant le processus de congélation (Avis du SciCom 05-2015). La qualité microbiologique de la viande congelée n'évolue pas. La qualité sensorielle de la viande peut cependant se détériorer, principalement en raison de l'oxydation des lipides (rancissement).

Si la qualité microbiologique de la viande congelée n'était pas conforme aux normes au moment de la congélation, comme cela pourrait être le cas si elle contient des sous-produits animaux de catégorie 3, il reste un risque pour la consommation humaine de cette viande après décongélation.

### **3.3. Quel est le risque pour la sécurité alimentaire associé à la consommation de queues de bovins (queues de bœuf) non soumises à une expertise vétérinaire ?**

Des lésions (sites d'injection, abcès, ...) au niveau de la base de la queue peuvent présenter un risque pour la sécurité alimentaire. Le PV montre que les queues de bovins ont été enlevées avant que l'inspection des carcasses ait eu lieu. Les queues de bovins n'ont pas fait l'objet d'une inspection vétérinaire. Il est donc impossible de garantir qu'elles soient propres à la consommation humaine. Les éventuels dangers présents peuvent être de nature microbiologique (germes responsables d'abcès tels que *Trueperella pyogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Staphylococcus epidermidis*, *Staphylococcus hyicus*, *Streptococcus pyogenes* ou encore *Corynebacterium pseudotuberculosis*), de nature chimique (résidus de médicaments vétérinaires interdits ou dont la teneur dépasserait la limite maximale de résidus) ou de nature physique (aiguilles cassées). Aucune traçabilité n'est possible pour retrouver la carcasse d'origine.



## 4. Conclusion

1. Il y a un risque accru en termes de sécurité alimentaire de consommer de la viande hachée produite avec des viandes provenant du parage des plaies de saignée.

2. Dans la mesure où la qualité microbiologique du produit original était conforme aux normes et que les conditions de congélation ont été préservées pendant la durée de congélation, il n'y a aucun risque microbiologique en ce qui concerne la sécurité alimentaire des viandes congelées depuis plusieurs années. Par contre, la qualité organoleptique de la viande peut se détériorer principalement suite à l'oxydation des lipides (rancissement).

Si la qualité microbiologique de la viande congelée n'était pas conforme aux normes, comme cela pourrait être le cas si elle contient des sous-produits animaux de catégorie 3, il reste un risque pour la consommation de cette viande après décongélation.

3. On ne peut garantir que les queues de bovins qui n'ont pas été soumis à l'inspection post-mortem sont propres à la consommation humaine.

Pour le Comité scientifique,  
Le Président,

Prof. Dr E. Thiry (Sé.)  
Bruxelles, le 12/03/2018

## Références

Nancy Rheault, Sylvain Quessy (1999). Evaluation de la contamination microbienne des plaies de saignée lors du processus d'abattage des porcs. *Can Vet J*; 40: 261-264

Eugène Niyonzima, Martin Patrick Ongol, Anastase Kimonyo, Marianne Sindic (2015). Risk Factors and Control Measures for Bacterial Contamination in the Bovine Meat Chain: A Review on Salmonella and Pathogenic E.coli. *Journal of Food Research*; 4, (5), 98-121.

Avis SciCom 05-2015 - Évaluation des risques de la congélation de denrées alimentaires préemballées à la date limite de consommation.

G.H. Zhou, X.L. Xu, Y. Liu (2010). Preservation technologies for fresh meat – A review. *Meat Science* 86, 119–128

W. D. Powrie (1984). Chemical Effects during Storage of Frozen Foods. *Journal of Chemical Education*. 61, (4), 340-347.

B Soborg, S G Lassen, L Müller, T Jensen, S Ethelberg, K Mølbak, F Scheutz (2013). A verocytotoxin-producing E. coli outbreak with a surprisingly high risk of haemolytic uraemic syndrome, Denmark, September-October 2012. *Euro Surveill*. 18(2): 20350.

J Whelan, H Noel, I Friesema, A Hofhuis, C M de Jager, M Heck, A Heuvelink, W van Pelt (2010). National outbreak of Salmonella Typhimurium (Dutch) phage-type 132 in the Netherlands, October to December 2009. *Euro Surveill*. 15(44): 19705.

## 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](mailto: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

En raison d'un conflit d'intérêts, Antoine Clinquart a participé à la préparation du projet d'avis à titre 'd'expert entendu'.

## Remerciement

Le Comité scientifique remercie la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques pour la préparation du projet d'avis.

## 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.