



AVIS 13-2019

Objet :

**Guide d'autocontrôle pour l'abattage, la
préparation et la vente de salmonidés
d'aquaculture à la ferme**

(SciCom 2019/01)

Avis scientifique approuvé par le Comité scientifique le 02/07/2019.

Mots-clés :

Aquaculture, salmonidés, autocontrôle, guide d'autocontrôle

Key terms:

Aquaculture, *Salmoniformes*, self-checking, self-checking guide

Contenu

Résumé	3
Summary	4
Termes de référence	5
<i>Question</i>	5
<i>Dispositions légales</i>	5
<i>Méthode</i>	5
Définitions & Abréviations	5
Introduction	6
Remarques générales.....	6
Remarques spécifiques	6
Remarques relatives à l'Annexe 01 "Plan HACCP pour l'abattage et la préparation de salmonidés sous assouplissement"	10
Conclusions... ..	11
Références	12
Membres du Comité scientifique.....	13
Conflit d'intérêts	13
Remerciements	13
Composition du groupe de travail	13
Cadre légal	14
Disclaimer.....	14

Résumé

Guide d'autocontrôle pour l'abattage, la préparation et la vente de salmonidés d'aquaculture à la ferme

Contexte & Question posée

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le « Guide d'autocontrôle pour l'abattage, la préparation et la vente de salmonidés d'aquaculture à la ferme ». Ce guide est d'application aux fermes aquacoles d'eau douce qui, au sein de l'exploitation, abattent, préparent et vendent des produits aquacoles issus de leur propre élevage.

Le guide est destiné aux fermes aquacoles qui vendent des poissons élevés directement au consommateur final pour une quantité maximale de 7500 kg par an ou qui réalisent un maximum de 30% de leur chiffre d'affaires annuel de vente de produits préparés par la livraison à d'autres opérateurs dans un rayon de 80 km maximum autour de la ferme. Le poisson ne peut avoir été soumis qu'à un ou plusieurs des traitements suivants : abattage, saignée, étêtage, éviscération, découpe des nageoires, réfrigération et/ou emballage immédiat.

Méthode

L'évaluation du guide d'autocontrôle repose sur les connaissances scientifiques des experts, ainsi que sur la législation pertinente.

Conclusion

Le Comité scientifique a étudié le guide d'autocontrôle qui lui a été soumis. Il propose un certain nombre d'améliorations et d'adaptations, ayant principalement pour but de rendre le guide plus lisible et de veiller à l'utilisation de la terminologie correcte. A cette fin, des remarques générales et des remarques spécifiques sont formulées. En outre, le Comité scientifique fait un certain nombre de propositions d'amélioration du plan HACCP.

Summary

Advice 13-2019 of the Scientific Committee established at the FASFC on the self-checking guide on slaughter, processing and sale of farmed *Salmoniformes* on aquaculture farms

Background & Terms of reference

The Scientific Committee is asked to evaluate the self-checking guide "Slaughter, processing and sale of farmed *Salmoniformes* from aquaculture on farms". This guide applies to freshwater aquaculture farms which slaughter, process and sell fishery products of their own production on the farm.

The self-checking guide is meant for aquaculture farms who apply direct sale of farmed fish to the end consumer for a maximal quantity of 7500 kg per year or which realize maximum 30% of their annual turnover from the sale of prepared products to other operators within a maximum radius of 80 km around the farm. The fish can only be subject to one or more of the following procedures: slaughter, exsanguination, gutting, removal of fins, refrigeration and/or immediate packing.

Method

The evaluation of the self-checking guide is based on scientific knowledge of experts as well as on relevant legislation.

Conclusions

The Scientific Committee has evaluated the self-checking guide and proposes a number of improvements and adaptations which are especially intended to improve readability of the guide and to make sure that the correct terminology is used. For that purpose, a number of general and specific remarks are formulated. Furthermore, the Scientific Committee makes a number of suggestions to improve the HACCP-plan.

Termes de référence

Question

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le « Guide d'autocontrôle pour l'abattage, la préparation et la vente de salmonidés d'aquaculture à la ferme ». Ce guide est d'application aux fermes aquacoles d'eau douce qui, au sein de l'exploitation, abattent, préparent et vendent des salmonidés issus de leur propre élevage.

Dispositions légales

La législation de base pertinente est la suivante :

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

Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés.

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 26 avril 2009 relatif aux critères microbiologiques pour les denrées alimentaires.

Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires.

Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire.

Méthode

L'évaluation du guide d'autocontrôle repose sur les connaissances scientifiques des experts, ainsi que sur la législation pertinente.

Définitions & Abréviations

AR	Arrêté Royal
LMR	Limite Maximale de Résidus

Considérant les discussions menées lors des réunions du groupe de travail des 7 mars 2019 et 28 mars 2019 et lors de la séance plénière du Comité scientifique du 21 juin 2019, et l'approbation électronique définitive par les membres du Comité scientifique de 2 juillet 2019,

Le Comité scientifique émet l'avis suivant :

Introduction

Ce guide est d'application aux fermes aquacoles d'eau douce qui, au sein de l'exploitation, abattent, préparent et vendent des salmonidés issus de leur propre élevage. Il s'agit principalement de plus petits élevages de truites qui élèvent leurs poissons dans des eaux de surface (étangs ou bassins avec circuit d'eau fermé ou alimentés par des rivières).

Le guide est destiné aux fermes aquacoles qui vendent des poissons élevés directement au consommateur final pour une quantité maximale de 7500 kg par an ou qui réalisent un maximum de 30% de leur chiffre d'affaires annuel de vente de produits préparés par la livraison à d'autres opérateurs dans un rayon de 80 km maximum autour de la ferme. Le poisson ne peut avoir été soumis qu'à un ou plusieurs traitements suivants : abattage, saignée, étêtage, éviscération, découpe des nageoires, réfrigération et/ou conditionnement immédiat.

Le Comité scientifique a examiné le guide d'autocontrôle qui lui a été soumis et propose, ci-dessous, un certain nombre d'améliorations et d'adaptations, ayant principalement pour but de rendre le guide plus lisible et de veiller à l'utilisation de la terminologie correcte. Une distinction est faite entre les remarques générales et les remarques spécifiques. En outre, le Comité scientifique fait un certain nombre de propositions d'amélioration du plan HACCP décrit.

Remarques générales

- Le texte néerlandophone peut être amélioré. De plus, les illustrations n'ont pas été traduites en néerlandais.
- Le Comité scientifique remarque que le champ d'application du guide se limite aux salmonidés. D'autres espèces de poissons sont aussi potentiellement d'importance dans le champ d'application du guide.
- Le Comité suggère de simplifier le titre du guide dans la version néerlandophone de « Autocontrolegids voor het slachten, bewerken en verkopen van zalmachtigen uit aquacultuur op bedrijven » à « Autocontrolegids voor het slachten, bewerken en verkopen van gekweekte zalmachtigen op aquacultuurbedrijven ».
- On ne sait pas clairement si les élevages de poissons disposent d'un circuit d'eau ouvert (principalement pour les salmonidés) ou d'un circuit d'eau fermé (principalement pour les percidés). Cette différence est importante parce que cela pourra avoir d'importantes conséquences au niveau de la qualité de l'eau.
- Dans la pratique, on achète parfois des poissons qui ne séjourneront qu'un temps limité (quelques heures ou jours) à la ferme avant d'être abattus. Il est recommandé d'indiquer un délai minimum avant de pouvoir considérer les poissons comme « propre production ».
- Il faut clarifier que le poisson frais acheté par le consommateur final est en principe destiné à être consommé rapidement. Il est conseillé de le communiquer clairement au consommateur final.

Remarques spécifiques

- 1.1.1., p. 6 : « un maximum de 30% du chiffre d'affaire de vente de produits ~~préparés~~ est réalisé via la livraison à d'autres opérateurs dans un rayon de 80 km maximum autour de la ferme ».

- 1.2.2, p. 9 : « 90% ou plus des problèmes résultent d'un manque d'hygiène et d'une mauvaise gestion du produit. ».
De tels chiffres doivent être étayés par une référence ou la phrase doit être formulée de manière plus générale.
- 2.2.1., p. 20: "**Puisque, d'un point de vue microbiologique, il s'agit de produits très périssables, la date limite de consommation** ~~date de durabilité minimale~~ est indiquée avec la mention ». Le terme 'durée de conservation minimale' donne l'impression que le produit peut encore être conservé plus longtemps, c'est pourquoi il doit être remplacé par 'date limite de consommation' ou « à consommer jusqu'au ». C'est conforme au Règlement 1169/2011 - Article 24 qui stipule : « Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation. Au-delà de la date limite de consommation, une denrée alimentaire est dite dangereuse. »
- 2.2.1.2. p. 20: « *La seule façon de déterminer la sécurité du produit consiste à réaliser des analyses microbiologiques.* ». Il faut spécifier quelles analyses doivent être effectuées et la fréquence à laquelle elles doivent être réalisées. Étant donné qu'il s'agit ici généralement de petites entreprises, le nombre d'analyses peut se limiter au nombre nécessaire à la vérification du bon fonctionnement du plan d'autocontrôle. Il est préférable de réaliser ces analyses sur le produit fini.
- 2.2.1.2. p. 20: « *Aussi longtemps que toutes les analyses sont ~~negatives~~ conformes* »...
- 3.1. Dangers physiques : Les arêtes constituent un danger physique important inhérent au poisson et produits dérivés. Le guide doit en faire mention.
- 3.2. Dangers chimiques : les contaminants environnementaux ne sont pas mentionnés dans ce chapitre (métaux lourds, PCB, dioxines...). Bien qu'à ce sujet l'éleveur n'ait souvent que peu voire pas du tout d'impact, il doit tout de même être conscient de la présence éventuelle de ces contaminants. Ces dangers sont généralement gérés au niveau de la sous-traitance (par ex. programme de contrôle sectoriel des aliments pour animaux, programme de monitoring régional des contaminants chimiques dans les eaux de surface...).
- 3.2. Dangers chimiques : Il est préférable de supprimer le passage sur le nettoyage et la désinfection et de l'aborder de manière plus détaillée dans le chapitre concerné.
- 3.2. Dangers chimiques - intoxication par l'histamine : Ce phénomène a peu d'importance pour les salmonidés étant donné que ces espèces sont relativement pauvres en histidine en comparaison avec d'autres espèces de poisson (FAO/WHO, 2018).
- 3.2. Dangers chimiques : le paragraphe mentionne uniquement l'utilisation éventuelle d'antibiotiques. Il est recommandé de l'étendre à tous les produits thérapeutiques. Il convient ici de mentionner que le temps d'attente doit toujours être respecté afin de veiller à ce que la LMR (limite maximale de résidus) ne soit pas dépassée dans le produit fini. Il convient également de mentionner que, pour l'instant, aucun médicament vétérinaire n'a été enregistré pour une utilisation en aquaculture en Belgique. Des médicaments vétérinaires enregistrés pour une utilisation pour d'autres espèces animales ou pour des poissons dans d'autres pays de l'UE peuvent être utilisés via le « système de la cascade ». Un temps d'attente minimal obligatoire de 500 degrés-jours est d'application (Arrêté royal du 29 juin 1999 fixant les conditions de la prescription de médicaments par le médecin vétérinaire).
- 3.3. Dangers microbiologiques : '*Les dangers microbiologiques proviennent essentiellement de la préparation des salmonidés (éviscération, filetage, emballage) via la manipulation par le personnel et l'ouverture - l'enlèvement négligent du tube digestif des poissons.*'
- 3.3.1. Parasites et 3.3.2. Moisissures : Elles n'ont que peu ou pas d'importance chez les salmonidés.
- 3.3.3. Bactéries : '*Les salmonidés sont des poissons d'eau douce et froide...*'. Certains salmonidés vivent en eau salée (ex. le saumon, la truite de mer, ...).
- 3.3.3. Bactéries : Elles constituent le principal danger zoonotique et doivent donc être mentionnées en premier.

Une distinction doit être faite entre une infection humaine via la consommation de poisson et de produits dérivés et une infection humaine via la préparation et la manipulation de poissons. Préparation et manipulation : Les principales espèces devant être mentionnées dans cette catégorie sont *Vibrio vulnificus* et *Mycobacterium spp.* (dont *marinum*). Les autres espèces mentionnées n'occasionnent que (très) rarement une infection chez l'homme.

Consommation : Le genre principal est *Salmonella*, suivi de *Listeria*. *Staphylococcus* est moins important car, en principe, la bactérie ne se développera pas lors d'une conservation correcte du poisson frais.

- 3.3.3. Bactéries, p. 29: « ~~Les salmonelles sont aussi principalement des indicateurs d'hygiène.~~ » *Salmonella* est une bactérie pathogène et pas un indicateur d'hygiène.
- 3.3.3.1. Bactéries présentes lors de l'élevage : « *En règle générale, les bactéries sont des micro-organismes invisibles à l'œil nu (de 1µm à 0,001mm)* ». 1 µm = 0,001 mm.
- 3.3.4. Facteurs de croissance : Ce paragraphe est trop vaste et doit se limiter à l'essentiel
 - aW : est dans le poisson frais toujours presque 1 - supprimer
 - nutriments : le poisson frais est toujours un bon milieu de culture pour la croissance de bactéries - supprimer
 - remplacer oxygène par composition de l'air
- 3.3.5. Pourriture : ce paragraphe doit être intégré au chapitre sur les dangers. De manière générale, il faut affirmer que le poisson constitue un bon milieu de culture pour les bactéries et qu'il est par conséquent très sensible à la décomposition.
- 4.1.1. Salmonidés : les termes « hydrocarbures » et « eau bleue » doivent être précisés.
- 4.1.1. Salmonidés : « *Parmi ces dangers microbiologiques, les staphylocoques et les salmonelles sont les deux pathogènes alimentaires que vous pourriez rencontrer et qui pourraient être dangereux en petites quantités.* ». Seule *Salmonella* est dangereuse en petites quantités. Les staphylocoques ne poseront, dans la pratique, jamais de problème car seule la toxine constitue un danger. Cette dernière n'est produite qu'après croissance suffisante sur/dans le poisson.
- 4.2.2. : Ce chapitre est développé de manière très détaillée. Il pourrait peut-être être un peu plus simple et se limiter aux points essentiels pouvant constituer un danger pour le consommateur. Le plus important est de faire attention à ne pas endommager les intestins lors de l'éviscération du poisson.
Il est recommandé d'enlever la description du processus d'abattage, en attendant plus de recherche scientifique concernant le bien-être animal pendant ce processus. Au lieu de la description effective il est recommandé d'inclure la phrase suivante : « le poisson ne peut être mis à mort que par une personne ayant les connaissances et les capacités requises, et suivant la méthode la moins douloureuse pour l'animal. »
- 4.2.3. Élimination des déchets : Une distinction claire doit être faite entre les sous-produits animaux de catégorie 2 et ceux de catégorie 3. Les deux catégories et les conditions pour leur stockage et évacuation doivent être clairement décrites. Il est également recommandé d'utiliser la terminologie correcte :
 - Déchets : terme très large qui n'englobe pas uniquement les sous-produits du poisson mais également tout ce qui doit être ôté durant ou après le processus de production (par ex. les matériaux d'emballage...);
 - Sous-produits animaux : parties du poisson non destinées à la consommation humaine.
- 4.2.4.1. Froid positif, 4.2.4.2. Utilisation de glace et 4.2.4.3. Froid négatif : Une distinction ne doit être faite qu'entre la conservation réfrigérée et la conservation surgelée. Utilisation de glace = réfrigéré.
- 4.2.4.3. Froid négatif : « *Enfin, l'âge du produit ne peut pas être supérieur à 2/3 de la durée de durabilité lors de la congélation.* ». L'AR du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés stipule que la denrée alimentaire doit être congelée 'sans retard'.
- 4.3.1.4. Lavabos et éviers : « *En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.* ». Les dispositifs pour le lavage des mains doivent toujours être séparés des dispositifs pour le lavage des denrées alimentaires.

- 4.3.2. Flux des denrées alimentaires et du personnel : la post-contamination et la contamination croisée sont deux termes avec une signification légèrement différente. La contamination croisée consiste en la transmission d'un certain danger (microbien, chimique ou physique) d'une denrée alimentaire ou d'une surface à une autre denrée alimentaire, et ce, par contact ou manipulation, tandis que la post-contamination implique une (re)contamination de la denrée alimentaire après une étape de décontamination initiale. Dans le cadre de ce paragraphe, le Comité scientifique donne la préférence au terme contamination croisée.
- 4.3.3. Lutte contre les nuisibles : « *Rangez le matériel ainsi que les produits de nettoyage et désinfection autant que possible dans une armoire qui se ferme à clé.* ». Cette phrase n'est pas pertinente ici.
- 4.3.3. Lutte contre les nuisibles : Il est recommandé de faire référence à la liste des produits approuvés pour une utilisation dans des espaces avec des denrées alimentaires.
- 4.4. Matériel : « *Être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination.* ». Il faut toujours désinfecter après utilisation.
- 4.4.1. Machines : « *Enfin, pour les établissements sous agrément, vous devez posséder une copie des certificats de sécurité alimentaire des huiles, lubrifiants et matériel entrant ou pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires.* ». Cette phrase doit être supprimée, il s'agit d'établissements devant disposer d'une autorisation.
- 4.5. Main d'œuvre : « *Éternuer et tousser génère de multiples gouttes renfermant chacune plusieurs millions de très nombreuses bactéries pouvant retomber à plusieurs mètres.* ».
- 4.5.1. Lavage des mains : « *Le produit combiné (savon + désinfectant) est conseillé aux préparateurs à la ferme.* ». Il n'est pas conseillé de travailler avec des produits combinés car il a été démontré qu'ils sont moins efficaces que l'utilisation de savon suivie de celle d'un désinfectant.
- 4.5.1. Lavage des mains : Il est recommandé de travailler avec des robinets que l'on peut actionner sans les mains.
- 4.5.2.4. Blessures : « *Il est dès lors nécessaire de prévoir une trousse de premiers secours dans le local de production.* ». Il n'est pas recommandé de conserver la trousse de premiers secours dans le local de production.
- 5.1.1.2. Température : « *Au-dessus de 40°C, on cuit les protéines et elles deviennent plus difficiles à éliminer.* ». Lors du nettoyage, la température sera en principe toujours supérieure à 40°C, cette phrase peut donc être supprimée.
- 5.1.2.1. Produits alcalins : l'hypochlorite de sodium n'est pas un produit de nettoyage !
- 5.1.2.2. Produits acides : ils sont uniquement utilisés pour enlever les matériaux anorganiques.
- 5.1.3.1. Nettoyage à la main : les lingettes humides ne sont pas autorisées : leur composition n'est pas suffisamment connue et elles peuvent provoquer une contamination des denrées alimentaires.
- 5.1.4. Concentrations : « *La concentration d'un agent nettoyant est généralement exprimée en pour cent, par ex. 1%. Cela signifie : 10 centilitres par seau de 10 litres.* ». L'unité centilitre n'est plus couramment utilisée, on lui préfère 100 ml/10 l.
- 5.2.1. Principes de base de la désinfection : « *en le plongeant pour une durée de 5 minutes dans un bain d'eau à 82°C* ». Une immersion de 10 secondes à 82°C suffit à une désinfection efficace (European Commissions, 2001; Goulter et al., 2008).
- 5.2.2. Désinfectants : « *Comme pour le lavage des mains, il existe des produits 2 en 1 qui combinent nettoyage et désinfection.* ». Il n'est pas conseillé de travailler avec des produits combinés car il a été démontré qu'ils sont moins efficaces que l'utilisation de savon suivie de celle d'un désinfectant.
- 5.4. Contrôle des procédures de nettoyage et de désinfection : « *Si le résultat des tests est insatisfaisant, la procédure de nettoyage et de désinfection doit être revue.* ». Les tests dont il est question doivent être définis.

- 6.3.1. Détermination des CCP : « CCP : Score de 5 à 9 ». Le tableau qui précède ne fait aucune mention du score 5.
- 8.2.2. Dans le cas des produits de la pêche : « Comme expliqué au point 4.1.1.2., la seule limite de notification pour les salmonidés concerne la *Listeria monocytogenes*, **et ce, uniquement pour les produits consommés crus.** » Les limites mentionnées concernent de plus des denrées alimentaires prêtes à consommer. On peut se poser la question de savoir si le poisson frais en relève.

Remarques relatives à l'Annexe 01 "Plan HACCP pour l'abattage et la préparation de salmonidés sous assouplissement"

Le Comité scientifique a un certain nombre de remarques sur le plan HACCP. Ces remarques concernent surtout l'identification et la description du critère ou de la valeur seuil critique de chaque étape de production. En outre, un certain nombre d'adaptations sont encore proposées pour le mode et la fréquence de monitoring à chaque étape. Finalement, quelques propositions d'amélioration des actions et mesures correctives proposées sont encore faites.

Les remarques les plus importantes sont les suivantes :

- Étape 'Rinçage à l'eau froide' ; danger 'Contamination par des contaminants chimiques via l'eau de rinçage' : comme critère ou valeur limite critique, il faut mentionner : Eau potable :
 - o De l'eau de distribution non traitée.
 - o De l'eau de puits traitée si nécessaire.
- Étape 'Réception des poissons vivants venant des bassins avant la mise à mort' ; danger 'Présence de résidus d'antibiotiques' : d'autres médicaments vétérinaires doivent également être pris en considération.
- Étape 'Éviscération manuelle des salmonidés' ; danger 'Contamination par des micro-organismes pathogènes via le matériel sur la peau des poissons' et suivants : au niveau 'mode et fréquence de surveillance', il est seulement mentionné 'BPH'. Ce point doit être davantage détaillé en un plan de surveillance clair. Comme alternative, on peut faire référence à d'autres documents, manuels ou paragraphes mentionnés plus haut dans le guide.
- Étape 'Emballage et étiquetage pour la vente' ; danger 'Allergènes' : au niveau des 'Actions et mesures correctives', il faut mentionner : « Mentionner sur l'étiquette en cas d'usage d'allergènes dans l'atelier ».

En raison du nombre relativement important de remarques, celles-ci ne sont pas toutes reprises dans cet avis mais seront communiquées directement aux gestionnaires du guide.

Conclusions

Le Comité scientifique a examiné le guide d'autocontrôle qui lui a été soumis et propose un certain nombre d'améliorations et d'adaptations, ayant principalement pour but de rendre le guide plus lisible et de veiller à l'utilisation de la terminologie correcte. Une distinction est faite entre les remarques générales et les remarques spécifiques. En outre, le Comité scientifique fait un certain nombre de propositions d'amélioration du plan HACCP décrit.

Pour le Comité scientifique,
Le Président,

Prof. Dr E. Thiry (Se.)

Bruxelles, le 05/07/2019

Références

European Commission, 2001. Opinion of the Scientific Committee on veterinary measures relating to public health. The cleaning and disinfection of knives in the meat and poultry industry. Disponible à l'adresse suivante : https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/sci-com_scv_out43_en.pdf

FAO/WHO, 2018. Joint FAO/WHO literature review. Histamine in Salmonids. Disponible à l'adresse suivante : <http://www.fao.org/3/CA1207EN/ca1207en.pdf>

Goulter RM, Dykes GA, Small A. Decontamination of knives used in the meat industry: effect of different water temperature and treatment time combinations on the reduction of bacterial numbers on knife surfaces. J Food Prot. 2008 Jul;71(7):1338-42.

Présentation du Comité scientifique de l'AFSCA institué auprès de l'AFSCA

Le Comité scientifique est un organe consultatif institué auprès 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 en charge de la sécurité alimentaire ou de sa propre initiative. Le Comité scientifique est soutenu d'un point de vue administratif et scientifique par la Direction d'encadrement de l'Agence pour l'évaluation des risques.

Le Comité scientifique est composé de 22 membres, nommés par arrêté royal sur base de leur expertise scientifique dans des 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, ces experts externes doivent être en mesure de travailler en toute indépendance et impartialité. 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 adopté par consensus sur la base de l'évaluation des risques et des connaissances existantes en la matière.

Les avis du Comité scientifique peuvent comprendre des **recommandations** pour la politique de contrôle de la chaîne alimentaire ou pour les parties intéressées. Le suivi des recommandations stratégiques relève de la responsabilité des gestionnaires de risques.

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

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique se compose 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**

*membre jusqu'en mars 2018

**membre jusqu'en juin 2018

Conflit d'intérêts

En raison d'un conflit d'intérêts, B. Goddeeris a participé au groupe de travail comme « expert entendu ».

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 des membres suivants :

Membres du Comité scientifique :	L. De Zutter (rapporteur), A. Clinquart
Experts externes :	A. Decostere (UGent), F. Lieffrig (CER)

Expert entendu : B. Goddeeris (UGent-KUL)
Gestionnaire de dossier : P. Depoorter

Les activités du groupe de travail ont été suivies par les membres suivants de l'administration (à titre d'observateurs) : J. Inghelram (AFSCA), N. De Zutter (AFSCA).

Cadre légal

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, en particulier 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 se réserve à tout moment le droit de modifier le présent avis dans le cas où de nouvelles informations et données seraient mises à sa disposition après la publication de la présente version.