

AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

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

PHILIPPE, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

Vu le 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;

Vu le 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;

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;

Vu le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, annexe I, section II, chapitre I;

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 13, modifié par les lois des 15 avril 1965 et 27 mai 1997, et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et les arrêtés royaux des 9 janvier 1992 et 22 février 2001;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier, et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 3, § 1er, modifié par les lois des 13 juillet 1981, 27 mai 1997 et par l'arrêté royal du 22 février 2001 et l'article 4, § 1er;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, l'article 3, § 1er, 2° et 4° modifié par les lois des 29 décembre 1990 et 1er mars 2007;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, l'article 2 et l'article 3, modifié par la loi du 22 mars 1989;

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la chaîne alimentaire, l'article 4, § 1 à 3, et l'article 5, § 2, 2°, 4°, 8° et 9° modifiés par la loi du 22 décembre 2003;

Vu l'arrêté royal du 12 mai 1971 relatif à la détention et au transport des viandes, [...], graisses, abats et autres déchets résultant du travail des viandes, souillés, gâtés ou corrompus, modifié par l'arrêté royal du 26 août 1971;

Vu l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, modifié par les arrêtés royaux du 11 octobre 1997, 22 décembre 1997, 6 novembre 1999, 16 mai 2001, 18 mars 2002 et 10 mars 2005;

Vu l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale;

Vu l'avis du Comité scientifique 26-2012, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 14 septembre 2012;

Vu la notification à la Commission européenne, le 8 novembre 2012, en application de l'article 8, paragraphe 1er, de la directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information;

Vu l'examen préalable de la nécessité de réaliser une évaluation d'incidence des décisions sur le développement durable, comme prévu à l'article 19/1 de la loi du 5 mai 1997 relative à la coordination de la politique fédérale de développement durable, dont il ressort qu'une évaluation d'incidence n'est pas nécessaire dans le cas présent, étant donné que cet arrêté ne doit pas faire l'objet d'une délibération en Conseil des ministres;

Vu la concertation entre les gouvernements régionaux et l'autorité fédérale le 23 mars 2015;

Vu l'avis 57.712/3 du Conseil d'Etat, donné le 29 juillet 2015, en application de l'article 84, § 1er, alinéa 1er, 2°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat,

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

TITRE 1er. - Définitions

Article 1er. § 1er. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

2° Ministre : le Ministre qui a la sécurité de la chaîne alimentaire dans ses attributions;

3° Abattage : la mise à mort d'animaux destinés à la consommation humaine;

4° Abattage privé : l'abattage d'un animal dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de son ménage;

5° Colonne vertébrale : la colonne vertébrale désignée comme matériel à risque spécifié par le Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles;

6° Règlement (CE) n° 852/2004 : le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

7° Règlement (CE) n° 853/2004 : le 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;

8° Règlement (CE) n° 854/2004 : le 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;

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, les définitions reprises à l'article 2 du règlement (CE) n° 853/2004 sont également applicables.

TITRE 2. - Information sur la chaîne alimentaire

Art. 2. Le modèle et le contenu minimal de l'information sur la chaîne alimentaire visée à l'annexe II, section III, du règlement (CE) n° 853/2004 sont déterminés par le Ministre conformément au règlement précité. Les formulaires sont publiés sur le site web de l'Agence

TITRE 3. - Prescriptions en matière d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale, en complément du règlement (CE) n° 853/2004.

CHAPITRE 1er. - Prescriptions

concernant plusieurs produits d'origine animale

Section 1re. - Dispositions pour tous les établissements

Art. 3. Durant les activités, l'exploitant du secteur alimentaire interdit l'accès aux locaux de travail et d'entreposage aux personnes étrangères à l'établissement, à moins que leur présence ne soit nécessaire au fonctionnement de l'établissement.

Art. 4. Dans les établissements, ne peuvent être effectuées que les activités pour lesquelles l'agrément, l'autorisation ou l'enregistrement a été accordé.

Les locaux ne peuvent pas servir à d'autres fins que celles auxquelles ils sont destinés.

Art. 5. Les établissements satisfont aux prescriptions d'aménagement et d'exploitation fixées en annexe I du présent arrêté.

Section 2. - Prescriptions pour l'entreposage réfrigéré

Art. 6. Les établissements où des produits d'origine animale sont entreposés réfrigérés ou surgelés, disposent :

1° d'un local ou emplacement pour la réception et l'expédition de produits d'origine animale;

2° de locaux suffisamment grands, faciles à nettoyer et dans lesquels on peut entreposer les produits d'origine animale à la température prescrite et sans danger de contamination.

Section 3. - Prescriptions pour le reconditionnement et le réemballage de produits d'origine animale

Art. 7. Les établissements où des produits d'origine animale pourvus d'un conditionnement sont à nouveau rassemblés et/ou sont pourvus d'un nouveau conditionnement ou d'un nouvel emballage, disposent, outre les dispositifs et locaux prévus à l'article 6 :

1° d'un ou plusieurs locaux pour le reconditionnement des produits d'origine animale;

2° d'un ou plusieurs locaux pour le réemballage des produits d'origine animale.

S'il est assez grand pour que le réemballage, l'expédition et la réception se déroulent de manière hygiénique, le local mentionné à l'article 6, 1°, peut être utilisé pour le réemballage.

Section 4. - Prescriptions pour les établissements où des animaux sont abattus ou des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées

Art. 8. Les établissements dans lesquels des animaux sont abattus ou des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées satisfont aux prescriptions fixées en annexe 2.

Section 5. - Prescriptions pour tous les établissements, autres que les abattoirs, où des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées

Art. 9. § 1er. Dans les établissements, autres que les abattoirs, où des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées, il est interdit d'introduire, de détenir, de transformer, de traiter ou d'emballer :

1° des viandes fraîches qui n'ont pas été soumises à l'expertise à moins qu'elles ne puissent réglementairement être présentées pour l'expertise dans cet établissement;

2° des viandes fraîches impropres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été autorisées à l'importation;

3° des viandes fraîches infestées par les cysticerques et non-traitées à moins que l'établissement n'exécute ce traitement;

4° des viandes fraîches qui, conformément à la marque de salubrité, sont obtenues d'un abattage privé;

5° des denrées alimentaires d'origine animale ne portant ni marque de salubrité, ni marque d'identification, sauf si cela n'est pas requis;

6° des denrées alimentaires d'origine animale pour lesquelles il ne figure dans le registre d'entrée de l'établissement aucune inscription adéquate permettant de déterminer leur provenance.

§ 2. Par dérogation à l'alinéa précédent, 3° et 4°, les viandes obtenues lors d'un abattage privé peuvent être présentes dans les entreprises suivantes du secteur alimentaire, pour les traitements cités ci-après :

1° dans un atelier de découpe : pour la découpe des viandes infestées par les cysticerques préalablement à leur transfert dans un établissement disposant d'installations adéquates pour congeler les viandes infestées par les cysticerques;

2° dans un établissement disposant d'installations adéquates pour congeler les viandes infestées par les cysticerques : pour la congélation des viandes infestées par les cysticerques;

3° dans un atelier de découpe : pour l'enlèvement de la colonne vertébrale des carcasses de bovins de plus de 30 mois.

Les carcasses obtenues lors d'abattages privés qui sont expédiées dans une entreprise du secteur alimentaire pour un traitement cité à l'alinéa précédent, 3° sont munies d'une étiquette mentionnant le nom et l'adresse de l'entreprise du secteur alimentaire de destination et le motif de l'expédition.

Dans les registres d'entrée et de sortie, il doit être fait mention du traitement spécifique visé qui se trouve à la base de l'expédition.

Art. 10. § 1er. S'il se trouve en même temps dans l'établissement, d'une part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, sont autorisées au marché intracommunautaire et, d'autre part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, peuvent exclusivement être vendues sur le territoire national, ou encore, des viandes fraîches ne pouvant être autorisées au marché intracommunautaire qu'après un traitement spécifique, toutes ces viandes sont entreposées dans des endroits séparés et préparées ou transformées dans des endroits séparés ou à des moments différents. Les viandes emballées peuvent toutefois être entreposées ensemble.

§ 2. Toutes les mesures de précaution requises par le vétérinaire officiel afin d'éviter toute confusion entre les viandes qui portent une estampille avec une portée différente en ce qui concerne la mise sur le marché, sont prises.

Section 6. - Prescriptions pour les abattoirs

Art. 11. L'exploitant du secteur alimentaire est tenu de faciliter les opérations d'expertise et de contrôle, notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile par l'expert, de suivre toutes les instructions de celui-ci relatives au marquage ou à la dénaturation, de mettre à sa disposition l'espace équipé et suffisant permettant l'expertise efficace et de lui procurer l'aide nécessaire et de mettre à sa disposition l'utilisation des moyens de communication de l'établissement.

Art. 12. § 1er. Le vétérinaire officiel peut ordonner l'abattage immédiat des animaux qu'il désigne.

§ 2. L'exploitant du secteur alimentaire stoppe les opérations d'abattage lorsque le vétérinaire officiel l'ordonne en vue du respect des dispositions légales ou réglementaires ou sur base de motifs sanitaires ou d'hygiène.

Art. 13. L'abattage ne peut pas être visible de la voie publique. Lors de l'abattage, les portes restent fermées, à l'exception de l'accès des animaux à abattre.

Art. 14. L'exploitant de l'abattoir communique au vétérinaire officiel le moment de l'abattage et l'estimation du nombre d'animaux au plus tard le jour qui précède. Toutefois, s'il s'agit d'un abattage de nécessité, l'exploitant de l'abattoir en avertit le vétérinaire officiel le jour même avant 14 heures, ou, si l'abattage s'est déroulé plus tard, le jour ouvrable suivant avant 10 heures.

Art. 15. Les carcasses, parties de carcasses et les abats définitivement reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles sont, si nécessaire, mis hors d'usage en présence et suivant les instructions du vétérinaire officiel, par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement où l'expertise a eu lieu. Les moyens nécessaires à cet effet sont également mis à disposition par l'exploitant. Le Ministre peut établir une liste des colorants pouvant être utilisés pour la mise hors d'usage des viandes précitées.

Art. 16. § 1er. Sauf sur ordre du vétérinaire officiel, il est interdit d'enlever, d'inciser ou de découper des parties de carcasses ou d'abats avant la fin de l'expertise.

Les viandes fraîches ne peuvent pas être découpées ou désossées dans les abattoirs, exception faite de la découpe, après expertise, d'organes, de la langue, du diaphragme, de la queue, de la graisse superficielle et de parties pouvant facultativement être enlevées de la carcasse, ainsi que les masséters internes et externes des animaux ayant subi un abattage privé.

§ 2. Il est interdit de planter les couteaux dans les viandes, de nettoyer les viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et de procéder au soufflage des viandes.

Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé. Dans ce cas, l'organe qui a fait l'objet d'un soufflage sera exclu de la consommation humaine.

L'insufflation mécanique pour le dépouillement des agneaux et chevreaux de poids vif inférieur à 15 kg est également autorisée, moyennant le respect des normes d'hygiène.

§ 3. Il est interdit de procéder au bourrage des carcasses à l'abattoir.

Toutefois, les carcasses de volaille, de lapins, et de petit gibier sauvage peuvent à l'abattoir être bourrées d'abats provenant d'animaux de la même espèce abattus dans cet abattoir. A cet effet, les carcasses comme les abats utilisés doivent être préalablement reconnus propres à la consommation humaine.

Section 7. - Marques d'identification

Art. 17. § 1er. Par dérogation à l'article 5, 1, b, du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, la marque d'identification apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine obtenues à partir de volailles, lagomorphes et petit gibier sauvage et qui proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire prévues dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, est conforme au modèle suivant :

1° forme : ovale, recouverte d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque de salubrité et que les indications figurant sur celle-ci restent lisibles;

2° indications :

- dans la partie supérieure : BELGIQUE ou BE;

- au centre : le numéro d'agrément de l'établissement;

- dans la partie inférieure : l'abréviation CE;

- des informations permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes.

Cette marque d'identification ne peut être apposée que sous la surveillance directe du vétérinaire officiel.

§ 2. Par dérogation à l'article 5, 1, b, du règlement (CE) n° 853/2004 précité, conformément à la décision 2007/118/CE de la Commission du 16 février 2007 définissant les modalités d'utilisation d'une nouvelle marque d'identification conforme à la directive 2002/99/CE du Conseil, la marque d'identification apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine obtenues à partir de volailles et de gibier à plumes d'élevage et qui proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire prévues dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution

et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, est conforme au modèle suivant ou en respecte les proportions, les informations qu'elle contient devant rester lisibles :

1° forme : un carré dont la diagonale extérieure est supérieure ou égale à 30 mm et dont l'épaisseur du trait est égale à 3 mm;

2° indications :

- dans la partie supérieure : BE dont l'épaisseur du trait est de 8 mm;

- dans la partie inférieure : le numéro d'agrément dont l'épaisseur du trait est de 11 mm.

Cette marque d'identification ne peut être apposée que sous la surveillance directe du vétérinaire officiel.

§ 3. Si, dans l'atelier de découpe, les opérations de découpe de viandes marquées conformément au § 1er ou au § 2 ou à l'annexe V, point I de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, aboutissent à la production de morceaux non marqués, ces morceaux sont munis d'une marque d'identification selon le même modèle que la marque de salubrité ou la marque d'identification qui figurait sur les viandes qui ont été découpées.

CHAPITRE 2. - Prescriptions spécifiques

pour certains produits d'origine animale

Section 1re. - Viandes d'ongulés domestiques

et d'ongulés à nombre de doigts pairs

Sous-section 1re. - Prescriptions pour les abattoirs

Art. 18. Il est interdit de découper les abats dans les abattoirs.

Art. 19. Dans les abattoirs pour ongulés domestiques, l'exploitant tient un registre mentionnant :

1° la quantité et la nature des matériaux à risque spécifiés qui sont enlevés par l'entreprise de destruction;

2° le nombre et la destination des têtes contenant des matériaux à risque spécifiés qui ont été envoyées à des ateliers de découpe agréés pour leur découpe;

3° le nombre et la destination des carcasses, demi-carcasses, quartiers ou morceaux d'ongulés domestiques contenant des matériaux à risque spécifiés qui ont été envoyés à des établissements agréés ou à des débits de viandes autorisés avec un atelier de préparation annexé;

4° la quantité, la nature et la destination des matériels à risque spécifiés, des carcasses, des parties ou morceaux de carcasses, ou des abats les contenant qui ont été envoyés vers une destination autorisée autre que l'entreprise de destruction.

L'exploitant présente à tout moment des documents confirmant les indications du registre, à la demande du vétérinaire officiel.

Art. 20. Les abattoirs dans lesquels sont abattus des ongulés domestiques, satisfont aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe 3.

Sous-section 2. - Prescriptions pour les ateliers de découpe

Art. 21. Lors de la découpe des têtes contenant des matériels à risque spécifiés, il est interdit d'en enlever la cervelle et les yeux.

Les exploitants des ateliers de découpe et des entrepôts frigorifiques dans lesquels est entreposée de la viande fraîche tiennent un registre dans lequel, lors de la réception et de l'expédition de cette viande, chaque envoi est inscrit avec l'indication de la date, du poids, de l'espèce animale, du document d'accompagnement commercial ou du certificat ainsi que de la provenance et de la destination. La relation entre les envois réceptionnés et expédiés doit également être établie par ce registre.

Ce registre peut être scindé en parties séparées pour les viandes réceptionnées et expédiées.

Art. 22. Les ateliers de découpe satisfont aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe 3.

Sous-section 3. - Hygiène lors de l'abattage

Art. 23. Les exploitants des abattoirs dans lesquels des ongulés domestiques sont abattus respectent les prescriptions en matière d'hygiène et de critères microbiologiques fixées à l'annexe 3.

Section 2. - Viandes de volaille, de lagomorphes et de ratites

Sous-section 1er. - Prescriptions

pour les abattoirs de volailles et de lagomorphes

Art. 24. § 1er. Les abattoirs dans lesquels des volailles ou des lagomorphes sont abattus satisfont aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe 4.

§ 2. L'abattage de volailles et de lapins détenus par des particuliers et destinés à la consommation au sein de leur ménage est soumis aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004, sauf si cet abattage, dans le respect d'un accord d'adhésion conclu avec l'Agence, a lieu à un moment notifié au préalable, au cours d'une demi-journée, au moins, pendant laquelle sont réalisés exclusivement des abattages de ce type.

Les exploitants d'abattoirs mettent en place les mesures nécessaires pour prévenir toute contamination croisée avec les autres animaux abattus normalement et des contrôles pour éviter que les volailles et les lapins abattus dans le cadre de ce régime ne soient mis sur le marché.

Sous-section 2. - Prescriptions pour ateliers

de découpe de volailles et de lagomorphes

Art. 25. Les ateliers de découpe satisfont aux prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement fixées à l'annexe 4.

Sous-section 3. - Hygiène

lors de l'abattage de volailles et de lagomorphes

Art. 26. Les exploitants d'abattoirs dans lesquels des volailles ou des lagomorphes sont abattus doivent satisfaire aux prescriptions en matière d'hygiène et de critères microbiologiques fixées à l'annexe 4.

Sous-section 4. - Abattage de ratites dans les abattoirs agréés

Art. 27. Les ratites peuvent être abattus dans les abattoirs dont les installations sont adaptées à la taille des animaux conformément au point 2 de la section III de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004. Les abattoirs doivent respecter dans le cadre de l'abattage des ratites les exigences suivantes de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 :

- les exigences des points 1 et 7 du chapitre II de la section Ire;
- les exigences des points 1, 3, 8, 10 et 13 du chapitre IV de la section Ire.

Section 3. - Activités spécifiques

Salles d'abattage à l'exploitation agréées

Art. 28. En application du chapitre VI de la section II et du point 3 de la section III de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, les exploitants peuvent abattre les animaux suivants dans l'exploitation où ils ont été élevés dans les conditions définies à l'annexe 6 :

- des oies et des canards pour la production de foie gras;
- du petit gibier à plumes d'élevage.

Section 4. - Viandes de gibier sauvage

Art. 29. § 1er. Pour être autorisé à suivre la formation pour personne formée visée au chapitre I, section IV, annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, le candidat doit avoir atteint l'âge de la majorité légale et être en possession d'un permis de chasse délivré par les autorités régionales, ou avoir réussi la partie théorique de l'examen de chasse, ou apporter la preuve qu'il est en possession d'un document équivalent délivré dans un autre Etat membre et reconnu par les autorités régionales.

§ 2. Pour obtenir le statut de personne formée, il doit avoir réussi le test organisé pour l'Agence à l'issue de la formation, et être enregistré comme tel auprès de l'Agence. Il communique à cet effet l'ensemble des informations demandées. Les vétérinaires en possession d'un des documents visés à l'alinéa 1er sont dispensés du test visé au deuxième alinéa.

§ 3. Lorsque le statut visé dans le règlement précité a été obtenu dans un autre Etat membre, les personnes concernées peuvent être enregistrées en tant que telles en Belgique suivant les modalités du protocole qui a été conclu avec cet Etat membre.

Art. 30. § 1er. Les informations suivantes figurent sur une déclaration numérotée qui accompagne le gibier lors de la livraison à un atelier de traitement de gibier agréé :

- 1° nom et adresse et numéro d'enregistrement de la personne formée;
- 2° espèce de gibier;
- 3° nombre de pièces de gibier;

4° n° d'identification unique de la pièce de gros gibier;

5° lieu, date et heure de mise à mort par action de chasse;

6° date et signature de la personne formée confirmant sa conclusion de l'examen.

§ 2. En complément du point 3, chapitre III, section IV, annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, une déclaration de la personne formée doit être présente à l'arrivée dans un établissement de traitement de gibier sauvage pour le petit gibier sauvage.

Art. 31. § 1er. Les conditions suivantes sont respectées pour l'approvisionnement direct, par le chasseur, de l'établissement de traitement du gibier attenant à un commerce de détail qui approvisionne directement le consommateur final :

1° L'approvisionnement est limité à une pièce de gros gibier sauvage et 10 pièces de petit gibier sauvage abattus lors d'une même journée de chasse, sur un même terrain de chasse;

2° Un établissement de traitement du gibier sauvage agréé est attenant à ce commerce de détail;

3° Le gibier sauvage est expertisé conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 854/2004;

4° Après expertise du gros gibier, le vétérinaire officiel appose la marque de salubrité dont la forme et le contenu sont fixés en annexe 5 du présent arrêté.

§ 2. Pour être agréé, l'établissement de traitement de gibier attenant à un commerce de détail répond aux conditions d'installation et d'exploitation fixées dans le règlement (CE) n° 852/2004 et en annexe 5 du présent arrêté.

Art. 32. Les exploitants d'établissements de traitement du gibier, autres que ceux visés à l'article 31, respectent, outre les exigences prévues par les règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 853/2004, les prescriptions spécifiques fixées à l'annexe 5, partie II du présent arrêté.

Section 5. - Viandes hachées,

préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement

Art. 33. Les établissements dans lesquels sont produites des viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement, disposent d'un local de réception, d'un local d'expédition et d'un local pour l'emballage de ces denrées. Ces locaux peuvent être remplacés par un seul, à condition qu'il soit assez grand pour que l'emballage, l'expédition et la réception se déroulent de manière hygiénique.

Section 6. - Produits à base de viande

Art. 34. Les établissements dans lesquels des produits à base de viande sont produits, disposent :

1° d'un local pour la réception des viandes et des matières premières;

2° de locaux permettant d'entreposer les viandes et les produits emballés à l'écart des viandes et des produits nus, à moins qu'ils ne soient entreposés à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ou les produits;

3° d'un local pour l'emballage et pour l'expédition. Ce local ainsi que celui visé au point 2 peuvent être remplacés par un seul, à condition qu'il soit assez grand pour que l'emballage, la réception et l'expédition se déroulent de manière hygiénique.

Section 7. - Produits de la pêche

Art. 35. Les exploitants du secteur alimentaire qui gèrent des établissements sur terre dans lesquels des produits de la pêche sont manipulés doivent disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

Art. 36. Afin d'obtenir l'autorisation relative au traitement requis en vertu du point 3, c, de la partie D du chapitre III de la section VIII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, l'exploitant de l'entreprise alimentaire doit adresser une demande à l'Unité provinciale de Contrôle ou l'unité de contrôle pour la Région de Bruxelles-Capital de l'Agence dont dépend l'entreprise. Cette demande doit être accompagnée d'un dossier contenant des données épizootologiques qui démontrent que les lieux de pêche d'origine ne présentent pas de danger sanitaire en ce qui concerne la présence de parasites.

Section 8. - Lait cru et produits laitiers

Sous-section 1re. - Lait cru

Art. 37. En exécution de l'article 10, 8. b du règlement (CE) n° 853/2004, le lait cru qui ne satisfait pas aux critères fixés à l'annexe III, section IX de ce règlement concernant le nombre de germes et le nombre de cellules somatiques, peut être utilisé pour la fabrication de fromage avec un temps de maturation d'au moins 60 jours, et de produits laitiers obtenus lors de la fabrication d'un tel fromage, pour autant que cela ne compromette pas la réalisation des objectifs du règlement (CE) n° 853/2004 et moyennant autorisation préalable de l'Agence. La demande se fait auprès de l'Unité Provinciale de Contrôle ou l'unité de contrôle pour la Région de Bruxelles-Capitale de l'Agence.

Sous-section 2. - Produits laitiers

Art. 38. En exécution de l'article 10, 8, a) du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et du chapitre IV de la section IX de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, il doit clairement être mentionné sur l'étiquette de l'emballage du lait cru destiné à la consommation humaine directe, la mention « porter à ébullition avant utilisation ».

Section 9. - Estomacs, vessies et boyaux traités

Art. 39. Les établissements dans lesquels sont traités des estomacs, vessies et boyaux doivent disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

Section 10. - Gélatine

Art. 40. En complément du 1, g, du chapitre I de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, les peaux et les arêtes de poissons utilisées comme matières premières pour la fabrication de gélatine, proviennent de poissons qui, lors du contrôle officiel, sont déclarés propres à la consommation humaine.

Section 11. - Collagène

Art. 41. En complément du 1, g, du chapitre I de la section XV de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, les peaux et arêtes de poissons comme matières premières pour la fabrication de collagène, proviennent de poissons qui, lors du contrôle officiel, sont déclarés propres à la consommation humaine.

TITRE 4. - Dispositions abrogatoires et finales

Art. 42. Sont abrogés: l'arrêté royal du 12 mai 1971 relatif à la détention et au transport des viandes, [...], graisses, abats et autres déchets résultant du travail des viandes, souillés, gâtés ou corrompus et l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale à l'exception de l'article 31, § 1er.

Art. 43. § 1er. Dans l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, modifié par les arrêtés royaux des 11 octobre 1997, 22 décembre 1997, 6 novembre 1999, 16 mai 2001, 18 mars 2002, 28 août 2002, 31 juillet 2004 et 10 mars 2005 sont abrogés :

- l'article 1, § 1er, 1° à 27° et 30° et § 2,
- l'article 2,
- les articles 4 à 8,
- les articles 13 à 23,
- les articles 26 à 36,
- l'annexe I,
- l'annexe II, chapitre I, chapitre II, 1° à 5° et chapitres III à VII,
- l'annexe III, chapitres I à III et chapitres V et VI.

§ 2. Dans le même arrêté, l'article 3 est remplacé par la disposition suivante :

« Art.3. § 1er. Les viandes de volaille destinées à être soumises à un processus de refroidissement par immersion répondent aux exigences qui sont reprises à l'annexe II, chapitre II, 6° et 7°.

§ 2. Lors de l'utilisation du procédé de refroidissement par immersion pour les carcasses de volailles après abattage, les conditions reprises à l'annexe III, chapitre IV doivent être respectées. ».

Art. 44. Le ministre qui a la sécurité de la chaîne alimentaire dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 30 novembre 2015.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

W. BORSUS

Annexe 1re

PRESCRIPTIONS POUR TOUS LES ETABLISSEMENTS POUR PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

I. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement

1° Les établissements sont pourvus au moins :

de dispositifs pour le transport interne hygiénique;

de dispositifs de protection des matières premières et produits finis sans conditionnement ou emballage, lors du chargement et du déchargement;

d'outils résistants à la corrosion et d'appareillage qui satisfont aux exigences d'hygiène et qui sont destinés :

- au transport interne de denrées alimentaires;

- à déposer des récipients de manière à éviter que ceux-ci ou leur contenu n'entrent directement en contact avec le sol ou les murs.

2° La température dans les locaux frigorifiques ou de congélation doit être mesurée et enregistrée à l'aide d'un thermomètre ou télé thermomètre enregistreur.

II. Prescriptions en matière d'exploitation

1° Dans les locaux de travail et d'entreposage, les zones de chargement, d'arrivage, de tri et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs où des denrées alimentaires sont transportées, il est interdit de fumer, de cracher, de manger ou de boire.

2° Les locaux de travail sont, dans tous les cas, nettoyés et désinfectés à la fin des activités quotidiennes, et à chaque fois qu'il existe un danger de contamination. Lors du nettoyage et de la désinfection, aucune denrée alimentaire ne peut se trouver dans les locaux, à moins qu'il ne s'agisse exclusivement de denrées alimentaires dans un emballage fermé. Si un même local est consécutivement utilisé pour différents types de production, il doit être nettoyé et désinfecté entre les différentes activités.

Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés aux denrées alimentaires non-emballées, sont vidés régulièrement afin de les nettoyer et de les désinfecter.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

W. BORSUS

Annexe 2

PRESCRIPTIONS GENERALES POUR LES ETABLISSEMENTS OU DES ANIMAUX SONT ABATTUS

ET CEUX OU DES VIANDES SONT DECOUPEES, TRANSFORMEES, TRAITEES OU ENTREPOSEES

I. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement

1° Les établissements sont suffisamment éclairés par la lumière du jour et/ou la lumière artificielle. L'éclairage naturel ou artificiel ne peut pas changer la couleur des denrées alimentaires.

2° Les établissements qui découpent, transforment, traitent ou entreposent des viandes ont des équipements pour la protection des denrées alimentaires au cours des opérations de chargement et de déchargement ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues.

II. Prescriptions en matière d'exploitation

1° L'utilisation de bois est interdite sauf dans les locaux où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires emballées et dans les locaux pour le fumage, la salaison, la maturation, le saumurage, l'entreposage ou l'expédition des denrées alimentaires d'origine animale, lorsque cela est nécessaire pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'existe pas de danger de contamination de ces produits. Les plateaux de chargement en bois peuvent uniquement être autorisés dans les locaux pour le transport des denrées alimentaires d'origine animale entièrement enveloppées et exclusivement à cet usage.

En outre, l'utilisation de métal galvanisé est autorisée, à condition que ce métal ne soit pas corrodé et qu'il n'entre pas en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale.

2° A l'exception des entreprises d'entreposage où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires dans des emballages fermés, des moteurs à combustible qui produisent des gaz de combustion ne peuvent être utilisés qu'à condition que ces gaz de combustion puissent être évacués directement.

III. Prescriptions spécifiques en matière de contrôles microbiologiques du nettoyage et de la désinfection des surfaces dans les abattoirs et les ateliers de découpe

1° Les exploitants d'abattoirs et les exploitants d'ateliers de découpe effectuent des autocontrôles microbiologiques portant sur les installations et les équipements à tous les stades de la production afin de contrôler le nettoyage et la désinfection.

En présence de saletés visibles, le nettoyage est considéré comme inacceptable sans autre évaluation microbiologique.

2° Le prélèvement a lieu avant le début de la production. Un minimum de dix échantillons est prélevé sur une période de deux semaines. Trois échantillons sont prélevés sur des objets de grande dimension. Si les résultats sont satisfaisants sur une période donnée, la fréquence d'échantillonnage peut être réduite après accord du vétérinaire officiel à une fois par mois.

Les sites devant être sélectionnés comme sites d'échantillonnages sont ceux qui entrent ou peuvent entrer en contact avec le produit ou susceptibles de contaminer les produits. Environ deux tiers du total des échantillons doit être prélevé sur des surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

Pour faire en sorte que toutes les surfaces soient testées sur une période d'un mois, un planning est établi et indique les jours où des surfaces données doivent être échantillonnées. Les résultats sont enregistrés et les évolutions constatées dans les résultats sont régulièrement analysées. Si une évolution tendant vers des résultats insatisfaisants est observée, toutes les mesures appropriées sont prises sans retard pour corriger la situation en vue de prévenir l'apparition de risques microbiologiques.

3° Les boîtes de contact utilisées ne sont pas réfrigérées au cours du transport et avant l'incubation.

Les échantillons sur écouvillons sont réfrigérés à 4 ° C jusqu'à leur traitement ultérieur.

4° La norme ISO 18593 est utilisée comme méthode de référence.

Les comptages bactériologiques sont rapportés en UFC par cm² de surface.

5° D'autres méthodes d'analyse et/ou procédures d'échantillonnage que celles prévues dans le présent chapitre et équivalentes aux méthodes et/ou procédures décrites peuvent être autorisées par l'Agence sur demande d'une fédération professionnelle après avis favorable du Comité Scientifique de l'Agence. Elles sont publiées sur le site web de l'Agence.

6°

Satisfaisant	Non satisfaisant
Germes aérobies	0 - 10 > 10

Tableau 1 : critères en nombre d'UFC/cm² pour le contrôle du nettoyage et de la désinfection.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

W. BORSUS

Annexe 3

PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES POUR LES VIANDES D'ONGULES DOMESTIQUES

I. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement pour abattoirs

1° Si les conteneurs étanches pour l'entreposage des peaux, cornes, onglons, sabots et soies de porcs ne sont pas directement enlevés de l'abattoir le jour même de l'abattage, les abattoirs doivent disposer d'un local suffisamment grand pour l'entreposage de ces conteneurs.

2° Les abattoirs disposent de locaux frigorifiques avec une capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage de viandes fraîches.

3° Les abattoirs disposent d'une enceinte avec un dispositif permettant d'exercer une surveillance des entrées et sorties de l'abattoir.

4° Les abattoirs disposent d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

5° Les abattoirs disposent de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée.

6. En application de l'annexe III, section I, chapitre II, point 1 b du règlement (CE) n° 853/2004, les abattoirs peuvent ne pas disposer d'une étable séparée pour les animaux malades ou suspects. Dans ce cas, lorsqu'il est nécessaire de mettre en observation un ou plusieurs animaux, tous les animaux présents dans l'étable ordinaire sont mis en observation.

7° Les petits abattoirs dans lesquels pas plus de 1.000 unités de gros bétail (UGB) sont abattues annuellement ne doivent disposer d'étables que lorsque les animaux passent la nuit sur le terrain de l'abattoir.

8° Pour l'application de la disposition susmentionnée, les taux de conversion suivants sont appliqués :

- gros bovins et solipèdes : 1 UGB;

- autres bovins : 0,50 UGB;

- porcs d'un poids supérieur à 100 kg poids vif : 0,20 UGB;

- autres porcs : 0,15 UGB;

- ovins et caprins : 0,10 UGB;

- agneaux, chevreaux et porcelets de moins de 15 kg de poids vif : 0,05 UGB.

II. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement pour ateliers de découpe

Les ateliers de découpe disposent d'un local pour la réception et pour l'expédition des viandes.

III. Hygiène lors de l'abattage

1° Les locaux d'abattage ne peuvent être utilisés à aucune autre fin. L'abattage ne peut avoir lieu que dans les locaux d'abattage de l'abattoir.

2° Les animaux sont saignés convenablement. Le sang est recueilli lors de l'égorgeage. S'il est destiné à la consommation humaine, il est recueilli dans des récipients parfaitement propres et résistants à la corrosion et est immédiatement refroidi.

3° Les carcasses et abats d'ongulés domestiques, à l'exception du système digestif et du sang, doivent rester suspendus jusqu'à la fin de l'expertise.

4° Les sabots, les onglons et les cornes doivent être enlevés.

5° Les oreilles d'ongulés domestiques auxquelles une marque auriculaire d'identification doit réglementairement être fixée sont laissées sur l'animal abattu, par leur fixation naturelle, au moins jusqu'à la fin de l'expertise. Le cas échéant, des mesures doivent être prises afin d'éviter toute contamination des viandes fraîches. A moins qu'elles ne soient épilées, ces oreilles doivent être enlevées de la carcasse, au plus tard lorsqu'elle quitte l'abattoir.

6° Les plaies de saignée doivent être excisées. La vésicule biliaire doit être détachée du foie.

IV. Prescriptions spécifiques en matière de critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques

1° Dans le cas de l'application de la méthode non destructive, quatre zones sont échantillonnées par carcasse d'ongulé domestique au moyen d'une éponge abrasive :

- Bovins, chevaux : rumsteck (zone postéro-externe de la cuisse), flanc, gros bout de poitrine (thorax) et face postérieure du membre antérieur - 4 x 400 cm²;
- Ovins, caprins : zones identiques aux bovins - 4 x 100 cm²;
- Porcins : jambon (100 cm²), bassin (100 cm²), poitrine (300 cm²) et face postérieure du membre antérieur (100 cm²).

Les analyses pour les 3 critères indicateurs d'hygiène des procédés (germes totaux, entérobactéries, salmonelles) sont effectuées à partir du même échantillon.

Pour obtenir des résultats comparables, la technique d'échantillonnage est appliquée avec minutie pour les différents échantillons, les différentes carcasses et les différents jours d'échantillonnage.

Les abattoirs abattant annuellement 1.000 UGB ou moins bénéficient d'une fréquence d'échantillonnage assouplie à un prélèvement par 2 semaines. Cette fréquence assouplie peut être réduite à un prélèvement par mois si les conditions suivantes sont remplies :

- résultats favorables (ou favorables avec remarques) pour les inspections portant sur les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire;
- résultats satisfaisants pendant 3 prélèvements consécutifs pour le dénombrement des germes totaux et des entérobactéries et pendant 15 prélèvements consécutifs pour la recherche de salmonelles.

Si les résultats s'avèrent insatisfaisants, la fréquence devra être ré-augmentée à la fréquence de base pour ces petits abattoirs.

2° Les enregistrements indiquent le type, l'origine et l'identification de l'échantillon, la date et l'heure de l'échantillonnage, le nom de la personne qui a procédé à l'échantillonnage, le nom et l'adresse du laboratoire qui a analysé l'échantillon, la date d'examen de l'échantillon au laboratoire, la méthode utilisée et les résultats.

Pour permettre l'évaluation des résultats, ceux-ci sont présentés sous forme de tableaux ou de graphiques. Le dénombrement des germes totaux et des entérobactéries couvre une période de 6 semaines, la recherche de salmonelles 30 semaines.

3° Les échantillons sont prélevés à la fin de la chaîne d'abattage ou dans la chambre froide, et ce dans les deux à quatre heures qui suivent l'abattage, et sont représentatifs de la production de la journée. Si le processus d'abattage possède des étapes identifiées comme problématiques, il peut s'avérer nécessaire de procéder à des prélèvements complémentaires au cours de ces étapes.

4° Les échantillons sont analysés selon les méthodes microbiologiques reconnues par l'Agence. La liste des méthodes microbiologiques reconnues par l'Agence est disponible sur le site internet de l'Agence.

Les résultats des analyses de dénombrement des germes totaux et entérobactéries sont exprimés par le laboratoire sous la forme de Log UFC (unités formant colonies) par cm² de surface de prélèvement.

Les prélèvements sont conservés entre 0 et 4 ° C jusqu'à l'examen.

Les prélèvements parviennent au laboratoire dans les 24 heures qui suivent l'échantillonnage; ils ne sont pas congelés. L'analyse est réalisée de préférence avant 48 heures et au maximum 72 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid.

5°

	Germes totaux	Entérobactéries
Satisfaisant	< 3,0	< 1,0
Acceptable	3,0 - 4,5	1,0 - 2,0
Insatisfaisant	> 4,5	> 2,0

Tableau 1 : valeurs pour les critères applicables aux carcasses de bovins/ovins/caprins/chevaux et exprimées en Log UFC/cm² (= Log moyen quotidien calculé en prenant le log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces Logs.).

	Germes totaux	Entérobactéries
Satisfaisant	< 3,5	< 1,5
Acceptable	3,5 - 4,5	1,5 - 2,5
Insatisfaisant	> 4,5	> 2,5

Tableau 2 : valeurs pour les critères applicables aux carcasses de porcs et exprimées en Log UFC/cm². (= Log moyen quotidien calculé en prenant le log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces Logs.).

Si les résultats des analyses tendent à devenir acceptables voire insatisfaisants, ou si des résultats insatisfaisants apparaissent de façon isolée, le responsable de l'abattoir prend sans délai des mesures visant à rétablir les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures HACCP. L'hygiène de l'abattage doit être améliorée et le contrôle de procédures doit être vérifié.

Les mesures correctives prises par l'exploitant sont enregistrées.

6° Lorsque des résultats insatisfaisants sont obtenus et que les actions correctives n'améliorent pas les conditions d'hygiène, il n'y a pas lieu d'utiliser une seule éponge pour écouillonner les 4 zones tant que les problèmes n'ont pas été identifiés et résolus. En cas de contamination persistante, 4 prélèvements sont réalisés par demi-carcasse et regroupés par zone afin de déterminer la source de cette contamination.

7° D'autres méthodes d'analyse et/ou procédures d'échantillonnage que celles prévues dans le présent chapitre et équivalentes aux méthodes et/ou procédures décrites peuvent être autorisées par l'Agence sur demande d'une fédération professionnelle après avis favorable du Comité Scientifique de l'Agence. Elles sont publiées sur site web de l'Agence.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

W. BORSUS

Annexe 4

PRESCRIPTIONS SPECIFIQUES POUR VIANDES FRAICHES DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES

I. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement pour les abattoirs

1° Les abattoirs disposent d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

2° Les abattoirs disposent d'un local ou d'un lieu pour la collecte des plumes ou peaux, à moins qu'elles ne soient traitées comme déchets.

3° Les abattoirs disposent de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée.

4° Les abattoirs disposent d'un emplacement spécialement aménagé et couvert pour le fumier, dans la mesure où il est stocké dans l'enceinte de l'abattoir.

5° Les abattoirs disposent de locaux frigorifiques de capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage des viandes fraîches.

II. Prescriptions en matière d'infrastructure et d'équipement pour les ateliers de découpe

Les ateliers de découpe disposent d'un local pour la réception et pour l'expédition des viandes.

III. Hygiène lors de l'abattage

En application du point c du 7 du chapitre IV, section II de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, l'enlèvement des viscères de la carcasse, à l'exception des reins, se fait totalement au plus

tard directement après l'expertise. L'enlèvement des viscères des carcasses de volailles et de lapins âgés de six mois au plus peut être limité aux intestins. Les parties impropres à la consommation humaine doivent également être directement enlevées.

IV. Prescriptions spécifiques en matière d'échantillonnages et d'analyses microbiologiques applicables aux carcasses de volailles et aux viandes de découpe de volailles

1° Les abattoirs abattant annuellement 1.000.000 de poulets de chair ou moins peuvent bénéficier d'une fréquence d'échantillonnage assouplie en ce qui concerne les analyses salmonelles consistant en un échantillonnage par mois pour les abattoirs abattant plus de 150.000 jusqu'à 1.000.000 de poulets de chair par an, un échantillonnage par trimestre pour les abattoirs abattant plus de 10.000 jusqu'à 150.000 poulets de chair par an ou un échantillonnage par semestre pour les abattoirs abattant jusqu'à 10.000 poulets de chair par an et ce, si les conditions suivantes sont remplies :

- résultats favorables (ou favorables avec remarques) pour les inspections portant sur les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire;
- résultats satisfaisants des 50 derniers échantillons.

Les assouplissements sont aussi applicables en cas d'abattage de dindes, tout en tenant compte du taux de conversion suivant : 1 dinde = 3 poulets de chair.

Les abattoirs qui abattent de 150.000 à 1.000.000 de poulets de chair par an ont la possibilité de réduire cette fréquence assouplie à un échantillonnage par 2 mois dès que les résultats de 10 échantillonnages consécutifs réalisés après le passage à la fréquence assouplie sont satisfaisants.

Les ateliers de découpe découpant 10 tonnes de viandes fraîches ou moins par semaine peuvent bénéficier d'une fréquence assouplie si les mêmes conditions, définies plus haut pour les abattoirs, sont remplies. Cette fréquence assouplie consiste en 1 échantillonnage par mois. Celle-ci est réductible à un échantillonnage par 2 mois dès que les résultats de 10 échantillonnages consécutifs réalisés après le passage à la fréquence assouplie sont satisfaisants.

2° Les enregistrements indiquent le type, l'origine et l'identification de l'échantillon, la date et l'heure de l'échantillonnage, le nom de la personne qui a procédé à l'échantillonnage, le nom et l'adresse du laboratoire qui a analysé l'échantillon, la date d'examen de l'échantillon au laboratoire, la méthode utilisée et les résultats.

Pour permettre l'évaluation des résultats, ceux-ci sont présentés chronologiquement sous forme de tableaux ou de graphiques.

3° Les échantillons sont analysés selon les méthodes microbiologiques reconnues par l'Agence. La liste des méthodes microbiologiques reconnues par l'Agence est disponible sur le site internet de l'Agence.

Toutefois, d'autres méthodes d'analyse équivalentes peuvent être autorisées par l'Agence sur demande d'une fédération professionnelle après avis favorable du Comité Scientifique de l'Agence. Elles sont publiées sur le site web de l'Agence.

4° Les prélèvements sont conservés entre 0 et 4 ° C jusqu'à l'examen.

L'analyse est réalisée de préférence avant 48 heures et au maximum 72 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid.

5° Si les résultats des analyses salmonelles tendent à devenir insatisfaisants, ou si des résultats insatisfaisants apparaissent de façon isolée, le responsable de l'abattoir prend sans délai des mesures visant à rétablir les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures HACCP. L'hygiène de l'abattage doit être améliorée et le contrôle de procédures doit être vérifié.

Les mesures correctives prises par l'exploitant sont enregistrées dans le cadre du système d'autocontrôle basé sur les principes de l'HACCP.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

W. BORSUS

Annexe 5

I. Conditions d'installation et d'exploitation d'un établissement de traitement du gibier sauvage attenant à un commerce de détail

1° Un établissement de traitement du gibier sauvage attenant à un commerce de détail doit au moins disposer d'un local pour la préparation et l'expertise du gibier et d'un local frigorifique séparé ou un dispositif frigorifique fermant à clé pour conserver de façon isolée les pièces entières de gibier sauvage qui sont gardées en observation jusqu'à un examen plus détaillé.

2° Les pièces entières de gibier sauvage provenant d'un tel établissement doivent exclusivement être utilisées pour l'approvisionnement du commerce de détail attenant de l'exploitant et pour la vente directe au consommateur final.

3° Dans un établissement de traitement du gibier sauvage attenant à un commerce de détail dont les viandes peuvent exclusivement être utilisées pour l'approvisionnement du commerce de détail attenant de l'exploitant et pour la vente directe au consommateur final, les viandes de petit gibier sauvage qui, après expertise, avaient été déclarées propres à la consommation humaine doivent être marquées de la marque d'identification composée d'un rectangle dont la longueur est le double de la largeur.

La longueur sert de base à la division en deux cases contenant les données suivantes :

- au centre de la case de gauche, de la grandeur d'un tiers du rectangle, un D majuscule;
- au centre de la case de droite, le numéro d'agrément de l'établissement de transformation du gibier sauvage attenant à un commerce de détail;
- dans le cas où cette marque d'identification est utilisée pour le marquage direct des viandes de petit gibier sauvage, les côtés du rectangle doivent être de 2 cm et d'1 cm et la lettre D doit faire 0,4 cm de haut, tandis que les autres signes doivent au moins mesurer 0,2 cm.

II. Prescriptions spécifiques pour les viandes de gibier sauvage

1° L'exploitant d'un établissement de traitement du gibier sauvage avertit le vétérinaire officiel dans les douze heures après l'arrivée de gibier sauvage dans son établissement et lui communique l'heure d'arrivée, l'espèce et le nombre de carcasses.

2° A l'établissement de traitement du gibier sauvage, on peut reporter l'enlèvement des viscères de petit gibier sauvage pour une période de tout au plus deux semaines après la mise à mort, à condition que ce petit gibier sauvage soit conservé sous forme réfrigérée à une température ne dépassant pas 4 ° C. Ce petit gibier sauvage ne peut être expédié de l'établissement qu'après avoir été présenté pour l'expertise.

3° Nonobstant la déclaration numérotée d'une personne formée, le foie et un rein du gros gibier doivent être présents à l'arrivée dans un établissement de traitement du gibier sauvage pour le contrôle de certains résidus et de certaines substances.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

W. BORSUS

Annexe 6

SALLES D'ABATTAGE A L'EXPLOITATION AGREEES

L'exploitant dispose d'un local d'abattage qui répond aux critères suivants :

1° il est suffisamment grand et approprié à un abattage hygiénique des animaux;

2° le local est doté des équipements nécessaires pour éviter que les carcasses n'entrent en contact avec le sol et les murs;

3° l'exploitant dispose dans le local d'abattage au minimum d'un lavabo;

4° l'exploitant dispose d'installations pour la désinfection des outils conformes aux dispositions de l'annexe III, chapitre II, 3, du règlement (CE) n° 853/2004;

5° l'exploitant dispose d'un dispositif de réfrigération de capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage des carcasses, le cas échéant.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

Le Ministre de l'Agriculture,

W. BORSUS

Publié le : 2015-12-15