

4 JUILLET 1996. - Arrêté royal relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 03-09-1996 et mise à jour au 31-03-2005)

Source : AFFAIRES SOCIALES.SANTE PUBLIQUE ET ENVIRONNEMENT

Publication : 03-09-1996 numéro : 1996022422 page : 23303

Dossier numéro : 1996-07-04/37

Entrée en vigueur : 01-10-1996

CHAPITRE I. - Définitions et champ d'application.

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

1° viandes : toutes parties propres à la consommation humaine d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins et de gibier;

2° viandes fraîches : des viandes, y compris des viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement, autre que celui par le froid, de nature à assurer leur conservation;

3° viandes séparées mécaniquement : viandes fraîches séparées mécaniquement des os charnus;

4° carcasse :

- pour les animaux de boucherie, le gibier d'élevage biongulé et le gros gibier sauvage : le corps entier d'un animal abattu après saignée, dépouillement, éviscération, section des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse et ablation de la tête, de la queue et de la mamelle. Dans le cas des porcs et des sangliers, le dépouillement peut être remplacé par l'échaudage, le grattage et le brûlage et l'ablation de la tête, de la queue et la section des extrémités des membres ne sont pas obligatoires, à condition que les viandes soient destinées à la transformation en produits à base de viande;

- pour les volailles, le gibier d'élevage à plumes et les oiseaux vivant à l'état sauvage : le corps entier d'un animal abattu après saignée - ce qui est facultatif pour le gibier -, plumaison et éviscération; l'ablation des poumons, du coeur, des reins, du foie, du gésier, du jabot, de l'oesophage et de la trachée ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête et de la nuque sont facultatives;

- pour les lapins et le gibier sauvage à poils : le corps entier d'un animal abattu après saignée - ce qui est facultatif pour le gibier -, déshabillage complet, éviscération et section des pattes au niveau du carpe et du tarse; l'ablation des poumons, du coeur, des reins et du foie ainsi que la section de la tête sont facultatives;

4bis. (Matériels à risque spécifiés :

Sans préjudice de la réglementation européenne concernant les matériels à risque spécifiés :

a) le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, les amygdales, la colonne vertébrale à l'exclusion des vertèbres caudales et des apophyses transverses des vertèbres lombaires mais y compris les ganglions rachidiens et la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois, ainsi que les intestins, du duodénum jusqu'au rectum, des bovins de tous âges;

b) le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, les amygdales et la moelle épinière des ovins et des caprins âgés de plus de douze mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive, ainsi que la rate des ovins et des caprins de tous âges.) <AR 2002-03-18/32, art. 1, 006; En vigueur : 01-07-2001 et 31-03-2001>

5° abats : les viandes fraîches détachées ou qui peuvent être détachées de l'animal abattu afin d'obtenir une carcasse;

6° viscères : les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'oesophage et, en ce qui concerne les volailles, le jabot;

7° abattage privé : l'abattage d'un animal dont la viande est destinée aux besoins exclusifs du propriétaire et de son ménage;

8° viandes fraîches découpées : les viandes fraîches en morceaux plus petits qu'une carcasse entière dans le cas de volailles, de lapins, de gibier d'élevage à plumes et de petit gibier sauvage, ou en morceaux plus petits qu'une demi-carcasse dans le cas d'ovins, de caprins, de porcs, de gibier d'élevage biongulé et de gros gibier sauvage, ou en morceaux plus petits qu'une demi-carcasse découpée en un maximum de trois morceaux ou en quartiers dans le cas de bovins, de solipèdes et de carcasse de gibier d'un poids supérieur à 120 kg;

9° viandes fraîches désossées : les viandes fraîches dont les os ont été enlevés partiellement ou totalement;

10° viandes hachées : les viandes fraîches, à l'exception des viandes séparées mécaniquement, qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments ou à un passage dans un hachoir à vis sans fin et auxquelles a été ajouté un maximum de 1 % de sel;

11° préparations de viandes : les viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins, de gibier d'élevage ou de gibier sauvage auxquelles on a ajouté d'autres denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi un traitement insuffisant pour modifier à coeur la structure cellulaire de la viande et pour ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche;

12° condiments : le sel destiné à la consommation humaine, la moutarde, les épices et leurs extraits aromatiques, les herbes aromatisantes et leurs extraits aromatiques;

13° produits à base de viande : les produits qui ont été élaborés à partir de viande ou avec de la viande qui a subi un traitement tel que la surface de coupe à coeur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.

Toutefois, ne sont pas considérés comme produits à base de viande :

- a) les viandes n'ayant subi qu'un traitement par le froid;
- b) les viandes hachées et les préparations de viandes;
- c) viandes séparées mécaniquement;
- d) autres issues traitées d'origine animale.

14° plats cuisinés à base de viande : produits à base de viande correspondant à des préparations culinaires, cuites ou précuites, et conditionnés et conservés par le froid;

15° autres issues traitées d'origine animale :

- a) les extraits de viandes;
- b) les graisses animales fondues, c'est-à-dire les graisses issues de la fonte de viandes, y compris leurs os, et destinées à la consommation humaine;
- c) les cretons, c'est-à-dire les résidus protéiques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau;
- d) les farines de viande, la poudre de couenne, le sang salé ou séché, le plasma sanguin salé ou séché;
- e) les estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés;

16° traitement : procédé chimique ou physique tel que le chauffage, la fumaison, le salage, la salaison, la dessiccation, le marinage, ou une combinaison de ces différents procédés, destiné à prolonger la conservation des viandes ou des autres issues traitées d'origine animale associées ou non à d'autres denrées alimentaires;

17° chauffage : utilisation d'un procédé générant de la chaleur sèche ou humide;

18° salage : utilisation de sels;

19° salaison : diffusion de sels dans la masse du produit;

20° maturation : traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante;

21° dessiccation : réduction naturelle ou artificielle de la quantité d'eau;

22° conditionnement : l'opération destinée à réaliser la protection de viandes fraîches, de préparations de viandes, de produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des denrées concernées, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même;

23° emballage : en général, l'opération consistant à placer des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale se trouvant dans un conditionnement qui les enveloppe intégralement, dans un deuxième contenant, ainsi que ce contenant lui-même, mais également, sous certaines conditions, l'opération consistant à placer de telles denrées non conditionnées, et par assimilation de telles denrées non intégralement conditionnées, dans un contenant unique fermé, ainsi que ce contenant lui-même;

24° récipient hermétiquement clos : contenant qui est destiné à protéger le contenu contre l'introduction de micro-organismes pendant et après un traitement par la chaleur et qui est impénétrable à l'air;

25° hygiène : toutes les mesures qui sont nécessaires pour garantir, en vue de la consommation humaine, la sécurité et la salubrité des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande, des autres issues traitées d'origine animale et des matières premières et ingrédients utilisés;

26° le Ministre : le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions;

27° (l'Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;) <AR 2004-07-31/37, art. 1, 008; En vigueur : 01-12-2004>

(28° validation : connexion informatique initiée par l'exploitant de l'abattoir ou son préposé entre le registre informatisé de l'abattoir et la base de données centrale Sanitel, en vue de compléter dans le registre

informatisé de l'abattoir les données recueillies lors de la déclaration d'abattage et de vérifier les données relatives aux animaux et à leur troupeau de provenance;) <AR 2004-07-31/37, art. 1, 008; En vigueur : 01-12-2004>

(29° déclarant : celui qui veut abattre ou faire abattre un animal à l'abattoir ou, en son absence, le transporteur qui introduit l'animal à l'abattoir.) <AR 2004-07-31/37, art. 1, 008; En vigueur : 01-12-2004>

(30° : toute maladie et/ou toute infection naturellement transmissible directement ou indirectement entre l'animal et l'homme;

31° agent zoonotique : tout virus, toute bactérie, tout champignon, tout parasite ou toute autre entité biologique susceptible de provoquer une zoonose.) <AR 2005-03-10/41, art. 1, 009; En vigueur : 01-04-2005>

§ 2. En outre, les définitions prévues à l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements sont d'application pour le présent arrêté.

Art. 2. § 1. Le présent arrêté s'applique aux abattoirs et aux autres établissements cités à l'arrêté mentionné à l'article 1er, § 2, et à toutes les activités qui y sont exercées.

Le présent arrêté ne s'applique pas aux activités exercées dans des magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente où, exclusivement en vue de l'approvisionnement du commerce de détail de l'exploitant, la découpe, le désossage, le hachage, l'emballage ou l'entreposage des viandes fraîches ou la production, l'emballage ou l'entreposage de préparations de viandes, de produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale sont effectués pour la vente directe au consommateur.

Sans préjudice de la réglementation relative à la santé animale, le présent arrêté ne s'applique pas aux viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale destinés respectivement à :

1° des usages autres que la consommation humaine;

2° des expositions ou à des études particulières ou à des analyses, à condition que ces denrées ne soient pas utilisées pour la consommation humaine et que, les expositions terminées ou les études particulières et les analyses effectuées, ces denrées, à l'exception des quantités utilisées pour les besoins des analyses, soient détruites;

3° l'approvisionnement d'organisations internationales.

§ 2. Les dispositions du présent arrêté ne sont pas d'application si les denrées travaillées ou produites sont exclusivement destinées à l'exportation vers un Etat non-membre de la CE, pour autant que ces activités soient annoncées à l'avance à l'expert de l'établissement et pour autant que l'exploitant donne la preuve à l'expert mentionné que la réglementation du pays destinataire s'éloigne explicitement de celle du présent arrêté. Dans ce cas, ces activités doivent être effectuées à un endroit différent ou à un autre moment que la production normale. En outre, les denrées obtenues de cette façon doivent être identifiées de manière à ce que la destination exclusive soit mise en évidence.

CHAPITRE II. - Dispositions générales.

Art. 3. La production, la préparation et la transformation, le conditionnement et l'emballage, ainsi que l'entreposage et l'expédition doivent être effectués conformément aux dispositions des annexes I et II.

Art. 4. § 1. A ses frais, l'exploitant est tenu de procéder ou de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale dans son établissement, y compris par des examens microbiologiques ou chimiques. Ces contrôles doivent porter sur :

1° les locaux, le personnel, les outils, les installations et les machines pendant et en dehors des périodes d'activité;

2° les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande, (les viandes hachées, les plats cuisinés à base de viande,) les autres issues traitées d'origine animale, les ingrédients et les matières premières et auxiliaires; <AR 2002-08-28/41, art. 1, 007; En vigueur : 01-10-2002 et En vigueur : 08-06-2003, voir AR 2002-08-28/41, art. 4>

3° l'eau utilisée, qui doit être potable;

4° l'efficacité et l'innocuité des méthodes de nettoyage et de désinfection.

§ 2. Les contrôles mentionnés ci-dessus doivent être effectués conformément à l'annexe III.

§ 3. La nature, la périodicité et les résultats de ces contrôles, ainsi que, dans le cas où il n'est pas situé dans l'enceinte de l'établissement, le nom et l'adresse du laboratoire qui a effectué les examens, doivent être portés

par l'exploitant à la connaissance de l'expert qui fait le contrôle de l'établissement et qui, en fonction de ses conclusions, peut imposer qu'il soit procédé à des examens renouvelés ou complémentaires, exécutés conformément au § 1er.

(Les données obtenues lors des contrôles sont enregistrées par écrit ou d'une autre façon donnant les mêmes garanties, en vue de leur présentation à l'expert.

Les résultats doivent être conservés pendant une période de 2 ans au moins.

S'il s'agit de résultats d'analyses de denrées visées dans le § 1, 2° pour lesquelles le producteur a signalé la date limite de consommation, qui dépasse une période de 2 ans, une période de conservation de six mois après cette date, doit être respectée.) <AR 2002-08-28/41, art. 1, 007; En vigueur : 01-10-2002 et En vigueur : 08-06-2003, voir AR 2002-08-28/41, art. 4>

§ 4. L'exploitant veille à remédier immédiatement et de manière efficace aux carences constatées, en vue d'améliorer l'hygiène.

(§ 5. Si l'exploitant établit ou suppose l'existence d'un risque pour la santé publique sur base d'un examen de laboratoire ou de toute autre information dont il dispose, il informe immédiatement l'expert.

En plus, dans ce cas, l'exploitant doit retirer du commerce et mettre sous la surveillance de l'expert la quantité de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque.

Cette quantité retirée du commerce doit rester sous la surveillance de l'expert, jusqu'à ce qu'elle soit détruite, utilisée à des fins autres que la consommation humaine ou, après autorisation de l'expert, traitée de manière appropriée en vue d'en assurer l'innocuité.) <AR 2002-08-28/41, art. 1, 007; En vigueur : 01-10-2002 et En vigueur : 08-06-2003, voir AR 2002-08-28/41, art. 4>

(§ 5bis. Lorsque l'exploitant procède à des examens en vue de détecter la présence de zoonoses et d'agents zoonotiques, il conserve les résultats et fait le nécessaire pour que toute souche pertinente soit conservée pendant une période fixée par l'Agence qui à cette fin tient compte de la période d'incubation de l'agent en question, son épidémiologie ainsi que du type et de la nature de la denrée alimentaire.

L'exploitant communique les résultats des examens et fait parvenir les souches à l'Agence sur sa demande.

§ 5ter. Si l'exploitant, lors d'un foyer de toxi-infection quelconque, fournit des informations à l'Agence conformément à l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, il fait le nécessaire pour que la denrée alimentaire en cause, ou un échantillon approprié de celle-ci, soit conservée de manière à n'empêcher ni son analyse en laboratoire ni l'enquête sur le foyer.

Le premier alinéa s'applique sans préjudice des normes relatives à la sécurité des produits, aux systèmes d'alerte précoce et de la réaction pour la prévention et le contrôle des maladies transmissibles de l'homme et à l'hygiène des denrées alimentaires, et des prescriptions générales de la législation alimentaire, notamment celles qui concernent les mesures d'urgence et les procédures de retrait du marché applicables aux denrées alimentaires.) <AR 2005-03-10/41, art. 2, 009; En vigueur : 01-04-2005>

(§ 6. L'exploitant donne des garanties en matière de gestion des marques de salubrité ou d'identification de l'établissement.) <AR 2002-08-28/41, art. 1, 007; En vigueur : 01-10-2002 et En vigueur : 08-06-2003, voir AR 2002-08-28/41, art. 4>

Art. 5. L'exploitant doit mettre en place un programme de formation du personnel, permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de la production dans l'établissement. Il doit tenir au courant l'expert qui fait le contrôle de l'établissement de la conception et de la mise en oeuvre de ce programme et tenir compte des remarques et des suggestions de celui-ci.

Dans les établissements de faible capacité, l'exploitant peut s'acquitter de cette tâche en affichant dans l'établissement des instructions relatives à l'hygiène.

Art. 6. § 1. L'exploitant 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. En particulier, il doit fournir toute aide demandée lors du contrôle de l'identification des animaux et mettre à sa disposition l'utilisation des moyens de communication de l'établissement.

§ 2. Pendant les opérations de travail, l'exploitant doit interdire l'accès aux locaux de travail et d'entreposage aux personnes étrangères à l'établissement, à moins que leur présence soit nécessaire pour l'activité de l'entreprise et à condition qu'elles s'adaptent aux dispositions du présent arrêté.

Art. 7. Il est interdit d'enlever une marque de salubrité ou d'identification apposée directement sur les viandes dans un abattoir ou dans un autre établissement, sauf si cela est effectué immédiatement avant l'utilisation des viandes pour la production de viandes hachées, de préparations de viandes ou de produits à base de viande.

Il est interdit d'apposer une marque de salubrité ou d'identification ou de la remplacer par une autre, en opposition à la réglementation ou aux instructions de l'expert.

CHAPITRE III. - Les abattoirs.

Art. 8. § 1. L'abattage d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins et de gibier d'élevage ne peut être effectué que dans les abattoirs agréés pour l'abattage d'une ou plusieurs de ces catégories d'animaux ou d'une espèce animale spécifiées dans l'agrément.

§ 2. La disposition du § 1er ne s'applique pas dans les cas suivants :

1° l'abattage au domicile du propriétaire de porcs, de moutons, de chèvres, de volaille, de lapins et de gibier dont les viandes sont destinées aux besoins exclusifs du propriétaire et de son ménage;

2° l'abattage par le producteur de volailles, de lapins et de gibier d'élevage à plumes provenant de son exploitation, pour la cession directe en petites quantités sur l'exploitation ou sur les marchés hebdomadaires les plus proches de son exploitation à une personne privée pour les besoins de son ménage, pour autant que la production annuelle de ce producteur ne soit pas supérieure à 10.000 unités;

3° l'égorgement et la saignée d'animaux abattus par nécessité;

4° l'étourdissement, la saignée et la plumaison à la ferme d'engraissement de volailles destinées à la production de foie gras, pour autant que ces animaux abattus soient transférés dans les 24 heures dans un établissement agréé en vue de leur éviscération;

5° l'égorgement, la saignée et l'éviscération éventuelle de gibier d'élevage biongulé au lieu d'origine ainsi que la mise à mort, la saignée éventuelle et la plumaison éventuelle de gibier d'élevage à plumes au même endroit d'origine.

§ 3. Les opérations d'abattage suivantes sont autorisées non seulement dans les abattoirs agréés à cet effet, mais aussi dans d'autres établissements, pour autant que ces opérations soient mentionnées dans leur agrément :

1° l'éviscération de volailles destinées à la production de foie gras ou de gibier d'élevage à plumes dans un atelier de découpe;

2° l'habillage de gibier sauvage dans un établissement de traitement de gibier sauvage ou un atelier de découpe agréé à cet effet.

§ 4. a) 1° Dans un abattoir d'animaux de boucherie de faible capacité on ne peut pas abattre plus de 20 unités de gros bétail (UGB) par semaine avec un maximum de 1000 UGB par an. Toutefois, dans la limite annuelle maximale on peut déroger à la limite hebdomadaire pour tenir compte de la nécessité d'abattre les agneaux et les chevreux pendant la période précédant les fêtes religieuses, pour autant que l'expert soit présent au moment de l'abattage et que ces viandes n'aient fait l'objet d'aucune congélation avant leur mise sur le marché.

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, chevreux et porcelets de moins de 15 kg de poids vif : 0,05 UGB;
- les gibiers à poils sont assimilés aux espèces respectives.

2° Dans un abattoir de volailles et de lapins de faible capacité on ne peut pas abattre plus de 150 000 animaux par an.

b) Les abattages privés ne sont pas à prendre en compte dans le calcul des maxima susmentionnés.

Art. 9. <AR 2004-07-31/37, art. 2, 008; En vigueur : 01-12-2004> § 1er. La déclaration d'abattage d'un animal dans un abattoir doit être faite par le déclarant auprès de l'exploitant de l'abattoir ou de son préposé. Il en est de même si l'animal est mort ou jugulé.

L'exploitant de l'abattoir ou son préposé doit être présent au moment de l'introduction des animaux, afin de recevoir la déclaration d'abattage. Celle-ci doit avoir lieu avant le déchargement.

§ 2. Des animaux ne peuvent faire l'objet d'une seule et même déclaration d'abattage que si tous les renseignements fournis par le déclarant leur sont applicables indistinctement. Dans ce cas, le nombre d'animaux concernés est mentionné.

§ 3. Lors de la déclaration d'abattage, le déclarant remet à l'exploitant de l'abattoir ou à son préposé les documents qui doivent accompagner l'animal ou les animaux et qui sont prescrits notamment par ou en vertu des lois du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier, du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux ou du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux. L'exploitant tient ces documents à la disposition de l'expert.

Art. 10. <AR 2004-07-31/37, art. 3, 008; En vigueur : 01-12-2004> Lors de la déclaration de l'abattage d'un animal dont les viandes sont destinées aux besoins exclusifs du propriétaire et de son ménage, le numéro d'enregistrement du propriétaire de l'animal, visé à l'article 6, § 1er, de l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays, est communiqué à l'exploitant de l'abattoir ou son préposé.

Art. 11. <AR 2004-07-31/37, art. 4, 008; En vigueur : 01-12-2004> § 1er. Les données relatives aux opérations qui ont lieu dans l'abattoir sont enregistrées selon le cas, par l'exploitant de l'abattoir ou son préposé ou par l'expert, dans un registre informatisé, au moyen d'un logiciel spécifique mis à disposition de l'exploitant par l'Agence.

L'exploitant met à disposition, à ses frais, les équipements informatiques et de communications ainsi que le personnel nécessaires à leurs utilisations. L'expert doit y avoir accès en permanence.

Le Ministre détermine les équipements informatiques et de communications nécessaires, ainsi que les autres fins auxquelles ils peuvent être utilisés.

§ 2. Le registre visé au § 1er comprend au moins les rubriques des entrées, de l'expertise vétérinaire, des abattages et des expéditions. Le Ministre peut déterminer d'autres rubriques.

Le Ministre détermine les informations qui doivent être introduites sous chacune des rubriques. Il peut fixer des modalités complémentaires pour la tenue du registre visé au § 1er.

§ 3. Lors de la déclaration, les données relatives aux animaux à abattre sont immédiatement inscrites par l'exploitant ou son préposé sous la rubrique des entrées.

Tout animal inscrit sous la rubrique des animaux entrants doit être abattu ou mis à mort dans l'abattoir.

Toutefois, l'expert peut autoriser que des animaux vivants quittent l'abattoir pour des motifs de santé animale ou de protection et de bien-être des animaux. Dans ce cas, il en fait mention sous la rubrique des entrées.

Si un animal a été étourdi, jugulé, saigné et, le cas échéant, éviscéré, en dehors de l'abattoir, il peut être habillé si les données nécessaires à l'expertise post mortem ont été fournies au moyen du document de transport visé à l'article 20 de l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays.

§ 4. A l'aide du logiciel spécifique visé au § 1er, l'exploitant ou son préposé procède à la validation des données visées au § 3, notamment par rapport aux informations contenues dans la base de données Sanitel.

L'expert vérifie la concordance entre les données introduites par l'exploitant ou son préposé sous la rubrique des entrées et celles résultant de la validation.

Il ne peut conclure l'examen sanitaire avant l'abattage que si l'exploitant ou son préposé a effectué la validation.

Toutefois, en cas de force majeure, ou pour des motifs de santé animale ou de protection et de bien-être des animaux, l'expert peut autoriser l'abattage avant la validation. Dans ce cas, les viandes ne peuvent être déclarées propres à la consommation humaine qu'après la validation.

§ 5. L'expert inscrit sous la rubrique de l'expertise vétérinaire les constatations et décisions relatives à l'examen sanitaire avant l'abattage.

§ 6. Au moins à la fin de chaque période ininterrompue d'activité d'abattages, l'exploitant ou son préposé inscrit dans la rubrique des abattages les données relatives aux abattages.

§ 7. L'expert inscrit sous la rubrique de l'expertise vétérinaire les constatations et décisions relatives à l'expertise post mortem des animaux abattus.

§ 8. L'exploitant ou son préposé inscrit sous la rubrique des expéditions les données relatives aux viandes et aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine expédiés depuis l'abattoir.

Art. 11bis. <Inséré par AR 2004-07-31/37, art. 5; ED : 01-12-2004> Après avoir reçu la déclaration de l'abattage et l'avoir enregistrée sous la rubrique des entrées du registre informatisé de l'abattoir, l'exploitant de l'abattoir ou son préposé remet au déclarant un récépissé de sa déclaration d'abattage, généré par le registre précité.

Art. 12. § 1. Aucun animal ne peut être présenté à l'examen sanitaire avant l'abattage si la déclaration et l'inscription dans le registre des entrées n'ont pas été effectuées.

Dans un délai inférieur à 24 heures après leur arrivée, les animaux doivent être présentes à l'examen sanitaire avant l'abattage. En outre, les documents (visés à l'article 9, § 3) doivent être présentés à l'expert dans l'ordre de la présentation des animaux à cet examen. <AR 2004-07-31/37, art. 6, 008; En vigueur : 01-12-2004>

§ 2. Tout animal vivant ne peut être abattu qu'après d'un examen sanitaire avant l'abattage effectué par l'expert à l'abattoir.

Le gibier sauvage mis à mort transporté vers un établissement ne peut y être traité qu'après leur examen visuel par l'expert.

Par dérogation au premier alinéa, on peut procéder aux opérations d'abattage sans qu'un examen sanitaire avant l'abattage soit réalisé à l'abattoir, s'il s'agit de :

- 1° l'abattage de nécessité d'animaux de boucherie;
- 2° gibier d'élevage mis à mort au lieu d'origine, à condition qu'il soit accompagné d'une attestation sanitaire dont le modèle est fixé par le Ministre;
- 3° volailles destinées à la production de foie gras mises à mort à la ferme d'engraissement, à condition qu'elles soient accompagnées d'une attestation sanitaire dont le modèle est fixé par le Ministre.

Toutefois, dans les cas énumérés à l'alinéa précédent, les opérations d'abattage ne peuvent être entamées avant l'inscription des animaux dans le registre. (...) <AR 2004-07-31/37, art. 6, 008; En vigueur : 01-12-2004>

Art. 13. § 1. Tout animal soumis à l'examen sanitaire avant l'abattage doit être abattu le jour même, sauf décision contraire ou accord de l'expert. D'autre part, l'expert peut ordonner l'abattage immédiat des animaux qu'il indique.

Dans le cas du report de l'abattage à un autre jour, celui-ci ne peut être exécuté qu'après un nouvel examen sanitaire effectué le jour de l'abattage.

§ 2. Les opérations d'abattage doivent être arrêtées si l'expert l'ordonne en vue du respect de dispositions légales ou réglementaires ou pour des motifs d'hygiène ou sanitaires.

Art. 14. Il ne peut être procédé à l'abattage qu'en présence d'un expert, sauf

- 1° s'il s'agit d'un abattage de nécessité;
- 2° si dans un abattoir de faible capacité, après un examen sanitaire avant l'abattage effectué le jour même, l'expert, suite à cet examen, n'impose pas l'abattage de certains animaux en sa présence.

La veille au plus tard, l'exploitant doit informer l'expert de l'heure d'abattage et du nombre probable d'animaux. Toutefois, s'il s'agit d'un abattage de nécessité, l'exploitant doit en informer l'expert le jour même avant 14 heures, ou, si l'abattage a eu lieu plus tard, le jour ouvrable suivant avant 10 heures.

Art. 15. § 1. Les animaux introduits dans les locaux d'abattage doivent être immédiatement étourdis, sauf en cas de dérogations, et sacrifiés par saignée complète, sauf en cas de dérogations. Il peut être renoncé à l'étourdissement en cas d'abattage exécuté selon un rite religieux qui s'oppose à l'étourdissement.

(Il est interdit d'employer chez les bovins, ovins et caprins, après étourdissement, une méthode provoquant la laceration des tissus nerveux centraux au moyen d'un instrument allongé, en forme de tige, introduit dans la cavité crânienne.) <AR 2001-05-16/32, art. 2, 005; En vigueur : 01-01-2001>

La saignée, le dépouillement ou l'enlèvement des soies ou la plumaison, et l'habillage doivent être effectués sans interruption inutile, sauf autorisation, et de façon hygiénique de manière à éviter toute contamination ou souillure de la viande. Les viandes ne peuvent entrer en contact avec le sol.

Les carcasses et tous les abats correspondants doivent être présentés à l'expertise dans l'abattoir. A cet effet, les carcasses et les abats d'animaux de boucherie, à l'exception du tractus digestif et du sang, doivent demeurer suspendus jusqu'à la fin de l'expertise.

Toutefois, le gibier d'élevage à plumes et le petit gibier sauvage peuvent être transférés vers un atelier de découpe afin d'y être éviscérés et présentés à l'expertise, à condition que cet atelier soit agréé à cet effet.

§ 2. Les abattages de nécessité ou les abattages d'animaux malades ou suspects d'être malades et en général d'animaux pour lesquels l'expert l'impose, doivent être effectués dans un local d'abattage séparé. Ces abattages peuvent également être effectués dans les locaux d'abattage des animaux non suspects à condition que cela se fasse en fin de journée après les opérations réalisées aux abattages normaux.

Les locaux, les outils, le matériel et l'équipement utilisés doivent être chaque fois nettoyés et désinfectés de façon approfondie avant d'être réutilisés pour l'abattage d'animaux non suspects.

§ 3. Les déchets et autres issues d'abattage non destinées à la consommation humaine, les viandes reconnues ou déclarées impropres à la consommation humaine et les viandes à mettre en observation en vue d'un complément d'examen doivent être immédiatement évacués de manière à ne provoquer aucun risque de contamination ou de souillure (ou de substitution) des viandes propres à la consommation humaine. Ils ne peuvent entrer en contact avec ces viandes et doivent être placés dès que possible dans des équipements, des récipients ou des locaux respectivement et exclusivement destinés à ces fins, conçus et situés de manière à éviter toute contamination ou souillure (ou de substitution) des viandes propres. <AR 2001-05-16/32, art. 3, 005; En vigueur : 01-01-2001>

§ 4. (Les carcasses, les morceaux de carcasses et les abats, définitivement reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles, doivent être dénaturés, si nécessaire en présence et suivant les instructions de l'expert, par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement où l'expertise a été effectuée.) Les moyens nécessaires à cet effet sont également mis à disposition par l'exploitant. <AR 1997-12-22/51, art. 2, 003; En vigueur : 01-02-1998>

Le Ministre peut fixer une liste des colorants qui peuvent être utilisés pour la dénaturation desdites viandes.

Art. 16. § 1. Il est interdit de procéder avant la mort des animaux à l'habillage, l'écorchage, la plumaison, l'échaudage ou le brûlage.

§ 2. Sauf sur ordre de l'expert, il est interdit d'enlever ou d'inciser les carcasses ou les abats ou d'en exciser certaines parties avant la fin de l'expertise.

Les viandes fraîches ne peuvent être découpées ou désossées dans les abattoirs, à l'exception de la section après l'expertise des organes, de la langue, du diaphragme, de la queue, de la graisse superficielle et des parties dont la séparation de la carcasse est facultative (ainsi que les masséters internes et externes des animaux qui ont subi un abattage privé). <AR 2001-05-16/32, art. 4, 005; En vigueur : 01-01-2001>

Sans préjudice à l'article 23, § 1er, les carcasses peuvent également être divisées en morceaux.

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

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 chevreux de poids vivant inférieur à 15 kg est également approuvée, dans le respect des normes d'hygiène.

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

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

(§ 5. Il est interdit d'enlever les encéphales et les yeux définis comme matériels à risques spécifiés des têtes des animaux abattus. Toutefois, l'expert peut permettre ou ordonner l'enlèvement des matériels à risques spécifiés à des fins autorisées par la réglementation, pour autant que cela soit exécuté en sa présence ou qu'il le fasse lui-même.) <AR 2001-05-16/32, art. 5, 005; En vigueur : 01-01-2001>

Art. 17. Toutes les viandes obtenues, reconnues propres à la consommation humaine ou mises en observation en vue d'un complément d'examen, doivent être nettoyées si nécessaire et immédiatement réfrigérées de manière à respecter les températures requises pour l'entreposage dans les délais les plus brefs.

Toutefois, les viandes fraîches peuvent être transférées non réfrigérées vers un autre établissement situé dans un même groupe de bâtiments que l'abattoir, en vue d'y être réfrigérées ou découpées à chaud, à

condition que le local frigorifique ou le local de découpe de cet autre établissement soit situé assez près du local d'abattage et que les viandes fraîches soient suffisamment protégées et transférées sans rupture de charge grâce à l'extension du réseau mécanique de manutention de l'abattoir.

Art. 17bis. <AR 2001-05-16/32, art. 6, 005; En vigueur : 01-01-2001> § 1er. Sauf si elles sont expédiées directement et dans leur intégralité vers l'usine de destruction ou si les dispositions du § 2 leur sont appliquées, les têtes contenant des matériels à risques spécifiés, ne peuvent être expédiées qu'exclusivement vers les ateliers de découpe explicitement agréés pour la découpe de celles-ci.

§ 2. Les matériels à risques spécifiés ou les carcasses, morceaux ou parties de carcasses ou les abats qui en contiennent, peuvent être expédiés vers d'autres destinations que l'usine de destruction à des fins autres que l'alimentation humaine et autorisées par la réglementation. Cette faculté est subordonnée à la présentation avant l'expédition de l'autorisation ministérielle requise pour cette autre utilisation et délivrée conformément à l'article 3 de l'arrêté royal du 16 mai 2001 déclarant nuisibles certains produits d'origine animale présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles.

§ 3. Dans les abattoirs d'animaux de boucherie, l'exploitant doit tenir un registre dans lequel sont mentionnés la quantité et la nature des matériels à risques spécifiés enlevés par l'usine de destruction, le nombre et la destination des têtes visées au § 1er, ainsi que la quantité, la nature et la destination des matériels visés au § 2. En outre, l'exploitant doit toujours pouvoir produire sur requête de l'expert, les documents justifiant les mentions reprises à ce registre.

(Sauf s'ils sont expédiés directement et dans leur intégralité vers l'usine de destruction ou si les dispositions du § 2 leur sont applicables, les carcasses, demi-carcasses, quartiers ou morceaux d'animaux de boucherie, qui contiennent des matériels à risque spécifiés, ne peuvent être expédiés qu'exclusivement vers les établissements agréés ou vers les débits de viandes disposant d'un atelier de préparation y annexé visés à l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés.

Dans les cas susmentionnés, les crânes, y compris les encéphales et les yeux, et la colonne vertébrale ou des parties de celle-ci, obtiennent le caractère déclarés nuisibles à partir du moment où ils sont débarrassés de viandes y attachées.) <AR 2002-03-18/32, art. 2, 006; En vigueur : 01-07-2001 et 31-03-2001>

CHAPITRE IV. - Les autres établissements.

Art. 18. Les locaux de travail de ces établissements ne peuvent être utilisés pour y préparer, transformer, emballer ou entreposer des denrées impropres à la consommation humaine.

Les établissements ne peuvent être utilisés que pour les opérations qui correspondent à l'agrément obtenu.

Toutefois, il peut être dérogé à ces dispositions dans les établissements où sont produites les autres issues traitées d'origine animale, si les conditions de l'annexe II, chapitre VI, point 1, sont remplies.

Art. 19. (§ 1er.) L'exploitant d'un établissement autre qu'un abattoir doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance de l'expert la provenance des viandes, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou des autres issues traitées d'origine animale présentes dans son établissement (ainsi que la destination de telles denrées, qui sont expédiées.) <AR 1997-12-22/51, art. 5, 003; En vigueur : 01-02-1998>

A cet effet, il doit en particulier conserver pendant une période minimale d'un an, tous les documents qui doivent accompagner les denrées lors de l'arrivée dans son établissement (, étant entendu qu'ils doivent être conservés aussi longtemps que ces denrées demeurent dans l'établissement au cas où cette période excéderait un an). <AR 1997-12-22/51, art. 5, 003; En vigueur : 01-02-1998>

Il doit également conserver pendant un an des copies des documents qui doivent accompagner les denrées lors de l'expédition et les présenter à la requête de l'expert.

(§ 2. De plus, les exploitants des ateliers de découpe et des entrepôts frigorifiques dans lesquels est entreposée de la viande fraîche doivent tenir 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 établi par ce registre.) <AR 2005-03-10/41, art. 3, 009; En vigueur : 01-04-2005>

(Ce registre peut être scindé en parties séparées pour les viandes réceptionnées et expédiées.) <AR 1997-12-22/51, art. 5, 003; En vigueur : 01-02-1998>

(§ 3. Les exploitants d'un centre de réemballage doivent mettre en place un système spécial d'enregistrement, à l'aide duquel l'expert peut remonter à l'établissement d'origine des denrées réemballées.) <AR 1997-12-22/51, art. 5, 003; En vigueur : 01-02-1998>

Art. 20. § 1. Dans ces établissements il est interdit d'introduire, de détenir, de préparer, de transformer ou d'emballer :

1° des viandes qui n'ont pas été expertisées, à moins qu'elles soient présentées de façon réglementaire à l'expertise dans cet établissement;

2° des viandes fraîches qui n'ont pas été reconnues propres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été admises à l'importation;

3° des viandes lades qui n'ont pas subi le traitement prescrit par la réglementation d'expertise des viandes, sauf si l'établissement est agréé à effectuer ce traitement;

4° des viandes fraîches qui, d'après leur marque de salubrité, sont destinées aux besoins exclusifs du propriétaire et de son ménage;

5° des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande et d'autres issues traitées d'origine animale qui ne portent pas de marque de salubrité ni d'identification, sauf si cela n'est pas obligatoire.

(6° des matériels à risques spécifiés ou des carcasses, des morceaux ou parties de carcasses ou des abats qui en contiennent, à moins qu'il ne s'agisse de têtes contenant des matériels à risques spécifiés et se trouvant dans un établissement agréé explicitement pour leur découpe.) <AR 2001-05-16/32, art. 7, 005; En vigueur : 01-01-2001>

§ 2. Si dans ces établissements des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale sont avariés ou sont devenus impropres à la consommation humaine d'une autre manière, en particulier par dénaturation, ces denrées doivent être immédiatement placées dans des équipements, des récipients ou des locaux exclusivement destinés à ces fins, concus et situés de manière à éviter toute contamination ou souillure des denrées propres.

§ 3. Il est interdit de traiter les viandes fraîches, y compris les viandes hachées aux radiations ultraviolettes.

Art. 21. Ne peuvent être introduites dans ces établissements, que des viandes fraîches reconnues propres à la consommation humaine ou des denrées qui ont été élaborées à partir de ou avec de telles viandes et qui sont marquées en conséquence, à moins qu'elles ne doivent pas être marquées, ainsi que des viandes fraîches ou des denrées élaborées à partir de ou avec de telles viandes et qui sont importées de façon réglementaire.

Art. 22. § 1. Si dans un établissement se trouvent en même temps, d'une part des viandes fraîches ou des préparations de viandes ou des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale qui, d'après leur marque de salubrité ou d'identification, sont admis au marché interne de la C.E. et d'autre part des denrées similaires qui, d'après leur marque de salubrité ou d'identification, ne peuvent être qu'exclusivement commercialisées sur le territoire national, ou encore, des viandes fraîches qui ne peuvent être admises au marché interne de la C.E. qu'après un traitement spécifique, toutes ces denrées doivent être entreposées à d'autres endroits et être préparées ou transformées à d'autres endroits ou à d'autres moments. Toutefois des denrées emballées peuvent être entreposées ensemble.

§ 2. A la satisfaction de l'expert toutes les précautions doivent être prises pour éviter la confusion entre des denrées différentes munies d'une marque de salubrité ou d'identification de portée différente en ce qui concerne la mise sur le marché de ces denrées.

§ 3. Les dispositions des §§ 1er et 2 ne sont pas d'application dans les établissements de faible capacité, à condition que toutes les denrées sortant de l'établissement portent une marque d'identification qui laisse apparaître qu'elles ne peuvent être commercialisées que sur le territoire national.

CHAPITRE V. - Les ateliers de découpe.

Art. 23. § 1. Le désossage et la découpe en morceaux plus petits que la carcasse entière de volailles, de lapins, de gibier d'élevage à plumes et de petit gibier sauvage, ou en morceaux plus petits que des demi-carcasses d'ovins, de caprins, de porcs, de gibier d'élevage biongulé et de gros gibier sauvage, ou en morceaux plus petits que des demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou quartiers de bovins, de solipèdes et de gibier d'un poids exprimé en carcasse supérieur à 120 kg, ainsi que la découpe en

tranches des abats ne sont autorisés que dans les ateliers de découpe agréés, ainsi que dans les locaux de découpe d'autres établissements agréés.

§ 2. Dans un atelier de découpe ou un local de découpe d'un autre établissement, seules peuvent être découpées ou désossées des viandes d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins, de gibier d'élevage ou sauvage, pour autant que ces catégories de viandes soient mentionnées dans l'agrément ou n'en soient pas exclues.

((La découpe des têtes contenant des matériels à risques spécifiés n'est autorisée que pour autant que cette activité soit reprise de façon explicite dans l'agrément.) Toutefois, il est, en tout cas, interdit d'enlever la cervelle et les yeux de ces têtes.) <AR 1997-12-22/51, art. 7, 003; En vigueur : 01-02-1998> <AR 2001-05-16/32, art. 8, 005; En vigueur : 01-01-2001>

§ 3. Les viandes d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins, de gibier d'élevage biongulé, de gibier d'élevage à plumes, de gros gibier sauvage, de petit gibier sauvage à plumes ou à poils doivent être découpées ou désossées à des endroits ou à des moments différents.

§ 4. Pour obtenir des viandes séparées mécaniquement, il est interdit d'utiliser les viandes des os de la tête, (de la colonne vertébrale des bovins, ovins et caprins,) des pattes au dessous des articulations carpiennes et tarsiennes et des vertèbres coccygiennes des porcs. <AR 1997-12-22/51, art. 7, 003; En vigueur : 01-02-1998>

Les viandes séparées mécaniquement ne peuvent être utilisées qu'à la production de produits à base de viande soumis à un traitement par la chaleur.

Art. 24. Dans les ateliers de découpe agréés conformément à l'article 4 de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements, il est interdit d'introduire ou de détenir des viandes fraîches revêtues d'une marque de salubrité ou d'identification qui fait apparaître qu'elles doivent être commercialisées exclusivement sur le territoire national.

Art. 25. L'exploitant d'un atelier de découpe de faible capacité doit limiter sa production hebdomadaire à 5 tonnes de viandes désossées d'animaux de boucherie ou à l'équivalent en viandes avec os ou à 3 tonnes pour les autres espèces de viandes.

CHAPITRE VI. - Les établissements où sont produites des viandes hachées et des préparations de viandes.

Art. 26. § 1. Les dispositions du présent arrêté relatives aux viandes hachées sont également d'application pour les préparations de viandes - hormis les saucisses fraîches et la chair à saucisses -obtenues à partir de viandes hachées.

§ 2. Les viandes hachées doivent être obtenues à partir de muscles striés et des tissus adipeux y adhérents provenant des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, reconnus propres à la consommation humaine lors de l'expertise et admis aux échanges entre les Etats membres de la C.E., ou admis à l'importation aux mêmes fins.

Les viandes fraîches de porcs doivent avoir été soumises à un examen visant à déceler la présence de trichines, ou bien avoir subi un traitement réglementaire par le froid remplaçant cet examen.

§ 3. Les viandes hachées ne peuvent être obtenues à partir de :

- chutes de découpe, de désossage ou de parage ou de viandes séparées mécaniquement;
- viandes provenant des parties suivantes des bovins, porcins, ovins et caprins : les viandes de la tête, à l'exclusion des masséters, les muscles du coeur, la partie non musculaire de la linea alba, les viandes de la région du carpe et du tarse et les chutes de viande raclées sur les os.

Art. 27. § 1. Les dispositions du présent arrêté relatives aux préparations de viandes sont également d'application pour les saucisses fraîches et la chair à saucisses. Toutefois elles ne sont pas d'application pour les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées.

§ 2. Les préparations de viandes doivent être produites à partir de viandes fraîches, autres que les viandes de solipèdes, reconnues propres à la consommation humaine lors de l'expertise et admises aux échanges entre les Etats membres de la C.E., ou admises à l'importation aux mêmes fins.

Les viandes fraîches de porcs, de sangliers ou d'autres espèces de gibier sauvage sensibles à la trichinose doivent avoir été soumises à un examen visant à déceler la présence de trichines ou bien avoir subi un traitement réglementaire par le froid remplaçant cet examen.

Art. 28. § 1. Les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être refroidies ainsi qu'être conditionnées et emballées immédiatement après leur production.

§ 2. La resurgélation de viandes hachées et de préparations de viandes est interdite. Toutefois, en vue de leur préparation ou de leur transformation, la température des viandes hachées et des préparations de viandes surgelées peut être temporairement augmentée pendant le laps de temps nécessaire à cet effet, sans toutefois que ces denrées ne se dégèlent complètement.

Art. 29. L'exploitant de l'établissement doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur l'emballage des préparations de viandes, la température à laquelle elles doivent être transportées et entreposées, ainsi que la date de durabilité minimale pour les préparations surgelées ou la date limite de consommation pour les préparations réfrigérées.

CHAPITRE VII. - Les établissements où sont fabriqués ou reconditionnés des produits à base de viande.

Art. 30. Il est interdit d'utiliser pour la fabrication de produits à base de viande :

- a) les viandes impropres à la consommation humaine;
- b) les organes de l'appareil génital des animaux femelles ou mâles, exception faite des testicules;
- c) les organes de l'appareil urinaire, exception faite des reins et de la vessie;
- d) le cartilage du larynx, de la trachée et des bronches extralobulaires;
- e) les yeux et les paupières;
- f) le conduit auditif externe;
- g) les tissus cornés;
- h) les parties suivantes de volaille : la tête - exception faite de la crête et des oreillons, des barbillons et de la caroncule -, l'oesophage, le jabot, la trachée, les poumons, les intestins et les organes de l'appareil génital;
- i) les viandes séparées mécaniquement, sauf pour la fabrication de produits chauffés.

Art. 31. Les produits à base de viande doivent être préparés par chauffage, salage, salaison, marinage ou dessiccation, ces procédés pouvant être combinés avec le fumage ou la maturation, le cas échéant dans des conditions microclimatiques particulières. Les produits à base de viande peuvent également être obtenus à partir d'un autre produit à base de viande ou d'une préparation de viandes qui a subi un traitement. Ils peuvent également être associés à d'autres denrées alimentaires et à des condiments.

Art. 32. L'exploitant d'un établissement de faible capacité où sont fabriqués ou reconditionnés des produits à base de viande doit limiter sa production au maximum mentionné dans son agrément, ou, si un maximum n'y est pas mentionné, à un maximum de 7,5 tonnes de produits finis par semaine ou d'une tonne par semaine en cas de production de foie gras.

Art. 33. L'exploitant d'un établissement fabriquant des produits qui contiennent d'autres denrées alimentaires et dont le pourcentage de viande ou de produit à base de viande est minime (au maximum 10 % m/m) doit déclarer à l'expert les périodes au cours desquelles ces denrées sont introduites, entreposées, manipulées et produites.

Art. 34. Pour les produits à base de viande qui ne peuvent être conservés à température ambiante, l'exploitant de l'établissement doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur l'emballage du produit, la température à laquelle le produit doit être transporté et entreposé ainsi que la date de durabilité minimale ou, dans le cas de produits microbiologiquement périssables, la date limite de consommation.

CHAPITRE VIII. - Des établissements où sont produites d'autres issues traitées d'origine animale.

Art. 35. Aux fins de la préparation d'autres issues traitées d'origine animale, destinées à la consommation humaine, n'est permise que l'utilisation exclusive de matières premières provenant d'animaux qui, suite à l'examen sanitaire avant l'abattage et l'expertise après l'abattage, ont été reconnus propres à la consommation humaine.

Art. 36. Pour la production des graisses animales fondues, des cretons et des sous-produits de la fonte destinés à la consommation humaine, l'emploi de dissolvants est interdit.

CHAPITRE IX. - Dispositions d'abrogation et de modification.

Art. 37. A l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays, modifié par les arrêtés royaux du 19 août 1960, 28 avril 1965, 15 décembre 1965, 5 janvier 1968, 5 avril 1968, 30 août 1968, 9 juin 1970, 15 juin 1970, 1er août 1973, 17 juin 1976, 25 juin 1976, 23 mars 1977, 9 septembre 1981, 30 novembre 1982, 30 juillet 1986, 26 avril 1991, 14 novembre 1991, 11 mai 1992, 30 décembre 1992, 22 juin 1993, 14 septembre 1993 et par la loi du 14 juillet 1994, les articles 7, à l'exception du § 2, troisième et cinquième alinéas, 7bis, 8, 12, 13, 14, 15, premier alinéa, 16, 17, 18, troisième jusqu'au sixième alinéa, 26, deuxième jusqu'au quatrième alinéa ainsi que les deux premières phrases du cinquième alinéa, 27, 36, troisième alinéa et 37, deuxième et troisième alinéas, sont abrogés.

Art. 38. L'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exploitation et au fonctionnement des abattoirs publics et des tueries particulières, modifié par l'arrêté royal du 25 mai 1990, est abrogé.

Art. 39. L'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif à l'exploitation et au fonctionnement des abattoirs d'exportation agréés par le gouvernement, modifié par les arrêtés royaux du 24 avril 1965, 4 avril 1968, 13 septembre 1971, 11 mai 1992 et par la loi du 14 juillet 1994, est abrogé.

Art. 40. L'arrêté royal du 12 mars 1965 relatif à l'importation des viandes, modifié par les arrêtés royaux du 17 janvier 1967, 1er avril 1968, 26 septembre 1968, 14 octobre 1969, 11 juin 1970, 12 septembre 1971, 5 mai 1972, 12 juillet 1972, 11 octobre 1974, 9 août 1976, 20 avril 1977, 21 juin 1979, 9 décembre 1987, 14 novembre 1991, 16 janvier 1992, 30 décembre 1992, 22 juin 1993 et par la loi du 14 juillet 1994, est abrogé.

Art. 41. L'arrêté royal du 28 juin 1966 portant agrégation des abattoirs d'exportation est abrogé.

Art. 42. L'arrêté royal du 1er décembre 1969 portant réglementation en matière de viandes surgelées, modifié par les arrêtés royaux du 9 novembre 1981 et 30 décembre 1992, est abrogé.

Art. 43. A l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, modifié par les arrêtés royaux du 8 octobre 1971, 28 octobre 1972, 7 août 1973, 11 octobre 1974, 20 mars 1978, 29 mars 1979, 4 septembre 1981, 4 novembre 1981, 6 décembre 1983, 1er mars 1985, 4 avril 1986, 4 juillet 1986, 9 décembre 1987, 25 septembre 1992, 30 décembre 1992, 30 décembre 1992, 25 février 1994 et par la loi du 14 juillet 1994, les articles 2, premier alinéa, 3, a, b, et c, 1°, 10, 13 jusqu'à 19bis, 24 jusqu'à 31, 37, 45 et 65, ainsi que l'annexe, sont abrogés.

Art. 44. § 1. A l'arrêté royal du 28 décembre 1970 relatif aux ateliers de préparation des viandes ainsi qu'à l'exportation de leurs produits, modifié par les arrêtés royaux du 4 février 1975, 7 janvier 1977, 11 juillet 1979, 6 mai 1982 et 30 décembre 1992, les articles 2 jusqu'à 10, 11, § 4, 12, 16, 18, 19, 21 et 22, sont abrogés.

§ 2. L'article 1er du même arrêté est remplacé par la disposition suivante :

" Article 1er. Pour l'application du présent arrêté les définitions de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, s'appliquent."

§ 3. A l'article 11, § 1er, du même arrêté, les mots "Les préparations de viandes" sont remplacés par les mots "Les produits à base de viande".

Le même alinéa est complété par les mots "ou du reconditionneur ou des deux."

§ 4. A l'article 11, § 2, du même arrêté, les mots "Les viandes préparées ou conservées doivent" sont remplacés par les mots "Un produit à base de viande non emballé doit".

Au même alinéa sont insérés entre le mot "l'adresse" et les mots "de l'atelier" les mots " ou le numéro d'agrément".

§ 5. Au même arrêté, l'intitulé du chapitre II est remplacé par l'intitulé suivant : "Exportation de produits à base de viande".

§ 6. L'article 14 du même arrêté est remplacé par la disposition suivante :

"Art. 14. Sans préjudice de l'application de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements, modifié par l'arrêté royal du 25 février 1994, et de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, l'exportation de produits à base de viande vers des Etats membres de la C.E. n'est autorisée qu'à condition que soient remplies les exigences de l'article 3, 6 et 7, de l'article 4, 3 et de l'annexe B, chapitre V, point 4 de la directive 77/99/CEE du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale et aux exigences de la directive 80/215/CEE du Conseil du 22 janvier 1980 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande."

Art. 45. L'arrêté royal du 27 octobre 1972 fixant les modalités concernant les déclarations d'abattage dans les abattoirs de volailles, est abrogé.

Art. 46. L'arrêté royal du 18 juillet 1980 relatif aux ateliers de découpage de viandes de volaille et à leurs produits, modifié par les arrêtés royaux des 4 septembre 1981, 25 septembre 1992 et 30 décembre 1992, est abrogé.

Art. 47. § 1. Dans l'arrêté royal du 9 février 1981 relatif aux ateliers de découpe ainsi qu'à l'exportation des viandes fraîches, désossées et découpées, modifié par l'arrêté royal du 11 mai 1992, les articles 2 jusqu'à 12, 14 jusqu'à 16, 19, 20, 22 et 23 sont abrogés.

§ 2. Dans le même arrêté, l'article 13 est remplacé par la disposition suivante :

"Art. 13. L'exportation de viandes fraîches découpées ou désossées ne peut être effectuée que si celles-ci proviennent d'abattoirs et que si elles ont été découpées ou désossées dans des établissements tous agréés en vertu de l'article 4 de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements."

Art. 48. L'arrêté royal du 19 août 1992 relatif à la production et au commerce de viandes hachées et de préparations de viandes est abrogé.

Art. 49. § 1. Dans l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à la production et au commerce de produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale, l'article 1er, § 2, est remplacé par la disposition suivante :

"§ 2. Les définitions de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements sont applicables pour le présent arrêté."

§ 2. a) Dans l'article 3 du même arrêté les mots "La production, l'emballage, l'entreposage, le transport," sont remplacés par les mots " Le marquage de produits à base de viande et".

b) Dans le même article les mots " articles 3, 4, 6, 7, 8, 14 et 18, alinéa 1er" sont remplacés par les mots "articles 3, A, alinéa 7, 14 et 18, alinéa 1er".

Art. 50. Dans l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de lapin, les articles 3, § 1er, 4, 5, 9, 17 jusqu'à 22, 26 et les annexes I et II sont abrogés.

Art. 51. Dans l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier d'élevage, un article 5bis est inséré, rédigé comme suit :

" Art. 5bis. § 1er. Le chef du cercle d'expertise peut autoriser, dans des cas spécifiques, la mise à mort du gibier d'élevage à plumes au lieu d'origine, si celui-ci ne peut être transporté vivant sans risques vers un abattoir de volailles et de lapins agréé, en vue d'assurer la protection du bien-être des animaux, à condition que l'exploitation dispose d'un centre de rassemblement de ce gibier où il est possible d'effectuer un examen sanitaire avant l'abattage.

A cette fin, le propriétaire des animaux introduit une demande par écrit auprès du chef du cercle d'expertise en mentionnant l'espèce animale, le nombre, ainsi que la date et l'heure auxquelles il souhaite effectuer la mise à mort de ces animaux.

§ 2. Si le propriétaire obtient cette autorisation, il ne peut procéder à la mise à mort qu'après l'exécution d'un examen sanitaire avant l'abattage par un expert.

Les animaux mis à mort peuvent éventuellement être saignés et être plumés de façon hygiénique sur place.

En vue de l'habillage, les animaux mis à mort doivent être transportés dans des conditions hygiéniques satisfaisantes vers un abattoir de volailles et de lapins ou vers un établissement de traitement de gibier sauvage ou vers un atelier de découpe agréés à cette fin. Lors de ce transport, les animaux doivent être accompagnés d'une attestation de l'expert, conforme au modèle en annexe. Dans cette attestation, les mots "et ayant subi une saignée correcte" peuvent être biffés.

Dans la mesure où le gibier d'élevage à plumes, mis à mort au lieu d'origine, n'est pas amené dans un délai d'une heure dans un des établissements mentionnés ci-dessus, il doit être réfrigéré jusqu'à 4 °C au maximum et ensuite transporté dans un conteneur ou un moyen de transport dans lequel règne une température entre 0 °C et 4 °C et en évitant l'amoncellement des animaux."

Art. 52. A l'arrêté royal du 9 novembre 1994 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage, l'annexe, point 1, deuxième tiret est complétée par la phrase suivante : "Toutefois, dans l'établissement de traitement de gibier sauvage, l'éviscération peut être différée pour une période de deux semaines maximum après la mise à mort, à condition que ce petit gibier sauvage soit entreposé à une température qui ne dépasse pas 4 °C;".

CHAPITRE X. - Dispositions finales.

Art. 53. Les infractions au présent arrêté sont punies des peines prévues aux :

1° articles 27 à 32 de la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes si l'infraction est constatée dans un établissement appartenant au champ d'application de cette loi, ou si elle se rapporte directement à un acte ou un manquement lors de la production, la préparation, la transformation, le conditionnement ou l'emballage ou lors de l'entreposage de denrées appartenant au champ d'application de cette loi;

2° les articles 9 à 14 de la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier si l'infraction est constatée dans un établissement appartenant au champ d'application de cette loi, ou si elle se rapporte directement à un acte ou un manquement lors de la production, la préparation, la transformation, le conditionnement ou l'emballage ou lors de l'entreposage de denrées appartenant au champ d'application de cette loi.

Art. 54. Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge.

Art. 55. Notre Ministre de la Santé publique et des Pensions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 4 juillet 1996.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique et des Pensions,

M. COLLA

ANNEXES.

Art. N1. Annexe I. Conditions générales d'hygiène et d'exploitation.

Art. 1N1. CHAPITRE I. - Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les établissements.

1. Le plus parfait état d'hygiène personnelle est exigé de la part du personnel et de toute autre personne se trouvant dans les locaux de travail ou d'entreposage. En particulier :

a) le personnel manipulant des viandes fraîches ou des préparations de viandes ou des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale ou des matières premières nus ou conditionnés, ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels de telles denrées sont manipulées, traitées, transformées, transportées ou emballées, doit notamment porter des vêtements de travail, y compris coiffure, et si nécessaire, des protège-nuques ou d'autres vêtements de protection, qui tous doivent être de couleur claire, sauf dans les établissements où des produits à base de viande sont fabriqués ou reconditionnés. Les vêtements et les chaussures doivent être appropriés, propres et faciles à nettoyer. La coiffure du personnel attaché à la production et au conditionnement de produits à base de viande, de viandes hachées et de préparations de viandes doit envelopper complètement la chevelure. En cas de préparation manuelle, le

personnel affecté à la production et au conditionnement de viandes hachées ou de préparations de viandes doit en outre porter un masque bucco-nasal et des gants soit lisses, imperméables et à usage unique soit similaires pouvant être nettoyés et désinfectés;

b) le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail et à la manipulation des viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande, autres issues traitées d'origine animale ou matières premières est tenu de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée;

c) le personnel est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail. Les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche. Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter;

d) dans les locaux de travail et d'entreposage, dans les zones de chargement, de réception, de triage et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs dans lesquels transitent des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande, d'autres issues traitées d'origine animale ou des matières premières, il est interdit de fumer, cracher, manger ou boire.

2. a) Les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale et les matières premières ne peuvent être manipulés, traités ou transformés par des personnes susceptibles de les contaminer;

b) Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande, d'autres issues traitées d'origine animale ou des matières premières, est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à cette affectation;

c) L'employeur ou l'exploitant doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la production, du travail et de la manipulation des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande, des autres issues traitées d'origine animale et des matières premières les personnes susceptibles de les contaminer, jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

3. Les locaux, les outils, le matériel et les équipements de travail ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins que celles qui sont normalement prévues dans un établissement du type concerné.

Cette restriction ne s'applique pas :

- au matériel de transport utilisé dans des établissements ou des locaux où les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande ou les autres issues traitées d'origine animale ne sont pas travaillés et à condition qu'ils soient emballés;

- à la production d'autres denrées alimentaires destinées à la consommation humaine si cela est autorisé et à condition que les locaux, les outils et le matériel soient entièrement nettoyés et désinfectés avant d'être à nouveau affectés à la production de viandes fraîches, de préparations de viandes, de produits à base de viande - en particulier de plats cuisinés - ou d'autres issues traitées d'origine animale;

- aux établissements agréés à la production de produits à base de viande qui contiennent un pourcentage minime (au maximum 10 % p/p du produit fini) de viandes ou de produits à base de viande, où les locaux mentionnés aux points 9, 11, 13, et 19, d) et e) de l'annexe I de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements, ainsi qu'aux dispositifs et aux installations mentionnées aux points 3, 6, 7 et 8, peuvent également être utilisés pour des activités de production de denrées alimentaires ne contenant pas de viandes ni de produits à base de viande.

Sauf dans les entreprises de stockage où se trouvent exclusivement des denrées rigoureusement emballées, des moteurs à combustible fossile, en particulier ceux des chariots élévateurs, ne peuvent être utilisés. En cas d'utilisation de tel combustible à d'autres fins, les gaz de combustion doivent être évacués de façon à ne provoquer aucune influence néfaste sur les denrées.

4. a) Les locaux d'abattage ne peuvent être utilisés à d'autres fins. L'abattage ne peut être effectué que dans les locaux d'abattage.

b) La découpe et le désossage, la production de viandes hachées, la production de préparations de viandes, la production de produits à base de viande et la production d'autres issues traitées d'origine animale et l'emballage doivent être effectués dans des locaux séparés répondant aux conditions d'installation respectives.

Toutefois, si les conditions d'installation relatives à cet effet et les conditions du chapitre II de la présente annexe sont remplies, la découpe, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent être effectués dans un même local. En outre, la production de viandes hachées peut également être effectuée, sous les mêmes

conditions, dans un tel local, pour autant que cela se produise à un endroit séparé et qu'il ne soit ajouté ni condiments ni d'autres denrées alimentaires.

De même peuvent être effectués dans un même local, la production de produits à base de viande et l'emballage, à condition que ces opérations constituent un cycle unique de production garantissant la qualité hygiénique des matières premières et des produits finis. Toutefois, les opérations qui peuvent constituer un risque sanitaire pour certains produits fabriqués simultanément et les opérations associées avec une production excessive de chaleur doivent toujours être effectuées dans un local séparé.

c) Les locaux, les outils, le matériel et les équipements utilisés pour le travail et la transformation d'estomacs, de boyaux et de vessies doivent être exclusivement affectés à ces fins.

d) Dans les locaux ou les endroits séparés pour l'entreposage de viandes reconnues impropres ou déclarées nuisibles, ne peuvent être entreposées ni des viandes reconnues propres, ni des viandes mises en observation en vue d'un complément d'examen ni d'autres denrées alimentaires.

5. Le plus parfait état d'hygiène est exigé pour les locaux. Les sols, les plafonds, les parois et les cloisons, les portes et les fenêtres doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté, afin de ne pas provoquer de contamination des denrées. Les locaux de travail doivent en tout cas être nettoyés et désinfectés à la fin des opérations de la journée et chaque fois qu'il y existe un danger de contamination des denrées. Pendant le nettoyage et la désinfection, aucune denrée ne peut se trouver dans les locaux, sauf s'il s'agit exclusivement de denrées sous emballage clos. Si le même local est utilisé consécutivement pour différents types de production, il doit être nettoyé et désinfecté entre ces différentes activités. Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés pour des denrées non conditionnées, doivent être vidés régulièrement afin d'être nettoyés et désinfectés.

L'appareillage ainsi que l'espace environnant doivent être installés de façon à pouvoir être facilement nettoyés et désinfectés.

6. Les locaux d'entreposage ou de traitement d'autres denrées alimentaires susceptibles d'être incorporées dans des préparations de viandes ou des produits à base de viande doivent répondre aux exigences hygiéniques générales.

7. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux d'un établissement.

8. Le plus parfait état d'hygiène est exigé pour les outils, le matériel et les équipements. Ceux-ci utilisés pour le traitement ou la transformation des viandes fraîches, des préparations de viandes, de produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale, doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Afin de ne pas constituer une source de contamination, ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés. Les machines de production continue doivent au moins être nettoyées et désinfectées à la fin du travail ainsi que chaque fois que leur état de propreté est douteux. (En tout cas, le nettoyage et la désinfection doivent être effectués selon une périodicité et des procédés en accord avec les principes de l'auto-contrôle visé à l'annexe III, Chapitre Ier.) Le bois ne peut être utilisé que dans les cas clairement prévus. <AR 1997-12-22/51, art. 8, 003; En vigueur : 01-02-1998>

(Les outils et le matériel doivent être désinfectés avec de l'eau d'une température minimale de 82 °C. Toutefois, dans les établissements qui fabriquent des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale, d'autres méthodes de désinfection approuvées peuvent être utilisées. Celles-ci peuvent ne pas faire appel à l'eau, pour autant que la fabrication des produits exige l'absence d'eau.) <AR 1997-12-22/51, art. 8, 003; En vigueur : 01-02-1998>

Les outils utilisés pour la découpe et le désossage doivent être exclusivement affectés à ces fins.

Les récipients se trouvant dans les locaux et destinés à collecter les déchets et les viandes impropres à la consommation humaine doivent être vidés chaque jour après utilisation, puis nettoyés et désinfectés.

9. Les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale, les ingrédients à incorporer dans les préparations de viandes ou dans les produits à base de viande, ainsi que les récipients qui les contiennent ne peuvent pas entrer en contact direct avec le sol et doivent être manipulés de façon à éviter tout danger de contamination. Les matières premières ne peuvent en aucune manière entrer en contact avec les produits finis.

10. L'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages. Toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de vapeur, pour le refroidissement des équipements frigorifiques et pour la lutte contre les incendies est autorisée, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande, des autres issues traitées d'origine animale ou des

matières premières. Les conduites d'eau non potable doivent être clairement différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

Lorsqu'il n'y a pas de risque de contamination, le sol des établissements où sont fabriqués des produits à base de viande pasteurisés ou stérilisés dans des récipients hermétiquement clos, peut cependant être nettoyé à la fin de la période de travail avec l'eau provenant des autoclaves ou avec l'eau qui a été utilisée pour refroidir les récipients.

11. Aucun animal ne peut pénétrer dans les établissements, à l'exception, pour les abattoirs, des animaux destinés à l'abattage. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement effectuée. Les fenêtres extérieures ouvertes, doivent être équipées d'écrans de protection contre les insectes et pouvoir être facilement enlevés en vue du nettoyage.

12. Les pesticides, insecticides, détergents, désinfectants et toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité doivent être entreposés dans des locaux ou des armoires fermant à clé. Ils doivent être utilisés de manière à éviter de contaminer les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale et les matières premières. Ils doivent être utilisés suivant les recommandations prescrites par le fabricant et ne présenter aucun risque d'altération des locaux, des outils, du matériel et des équipements. L'utilisation de détergents et de désinfectants doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des locaux, des outils, du matériel et des équipements (sauf si les instructions, données pour l'emploi des substances mentionnées ci-dessus, rendent le rinçage inutile.) <AR 1997-12-22/51, art. 9, 003; En vigueur : 01-02-1998>

13. La température des locaux ou d'une partie des locaux dans lesquels il est procédé au travail des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale, doit être contrôlée et doit garantir une production hygiénique. Si nécessaire ces locaux ou parties de locaux doivent être munis d'un dispositif de conditionnement d'air.

Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Lorsque l'ouverture des fenêtres et des portes entraînerait une contamination des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou des autres issues traitées d'origine animale, fenêtres et portes doivent rester fermées, et si nécessaire verrouillées, pendant la production.

Les locaux de l'établissement doivent être suffisamment ventilés et éclairés. L'éclairage, naturel ou artificiel, ne doit pas modifier les couleurs des denrées.

Art. 2N1. CHAPITRE II. - Le conditionnement et l'emballage.

1. Sans préjudice aux dispositions réglementaires relatives aux objets et matières destinés à être mis en contact avec des denrées alimentaires, le conditionnement et l'emballage doivent répondre à toutes les conditions d'hygiène, notamment ne pas pouvoir altérer les caractères organoleptiques des denrées ni pouvoir transmettre à celles-ci des substances nocives pour la santé humaine.

Si le conditionnement enveloppe intégralement les denrées, sans avoir la solidité d'un emballage, un récipient ouvert, en particulier un eurobox, peut être utilisé comme emballage.

Les emballages doivent être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou des autres issues traitées d'origine animale au cours du transport et des manipulations. L'emploi du bois est interdit, sauf pour les carcasses d'agneaux ou de chevreux sous réserve que toutes les précautions soient prises pour éviter le contact entre les viandes et l'emballage en cas de déchirure du conditionnement.

2. Une enveloppe utilisée comme conditionnement pour des viandes fraîches, des viandes hachées ou des préparations de viandes doit être transparente et incolore. Toutefois, elle ne doit pas être transparente et incolore dans les cas suivants :

- quand elle remplit toutes les conditions de protection d'un emballage, auquel cas, il n'est pas indispensable de la placer dans un deuxième contenant;
- quand elle enveloppe des viandes congelées ou surgelées destinées à être utilisées en l'état comme matière première pour les viandes hachées, les préparations de viandes ou les produits à base de viande.

3. Le conditionnement et l'emballage doivent être placés, immédiatement après leur fabrication, dans une enveloppe protectrice fermée, protégée contre tout endommagement au cours du transport vers l'établissement et être entreposés dans des conditions hygiéniques, sans contact direct avec le sol, dans un local séparé.

Les locaux d'entreposage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et être privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer

les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande ou les autres issues traitées d'origine animale.

Les emballages doivent être assemblés dans de bonnes conditions d'hygiène avant leur introduction dans le local d'emballage. Pour autant qu'il n'y ait aucun risque de contamination des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou des autres issues traitées d'origine animale, il peut être dérogé à cette exigence dans le cas d'assemblage automatique d'emballages ou si dans le local d'emballage ne sont emballées que des denrées déjà conditionnées.

Les emballages doivent être introduits hygiéniquement dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande ou les autres issues traitées d'origine animale non conditionnés.

4. Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes. Conformément au chapitre Ier, point 4, b, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local où sont effectuées d'autres opérations pour autant que les conditions d'hygiène relatives à ces différentes opérations soient remplies.

5. A l'exception des morceaux de lard et de poitrine de porcs, les viandes fraîches découpées ou désossées et les abats doivent être, dans tous les cas, pourvus d'un conditionnement ou placés dans un récipient, sauf s'ils sont entreposés pendus.

Les foies, les rognons et les coeurs d'animaux de boucherie expédiés vers un autre Etat membre de la C.E. doivent, en cas d'emballage, être emballés de façon à ce que chaque conditionnement ne contienne qu'un organe complet.

Lorsque les viandes fraîches découpées ou désossées ou les abats sont conditionnés, cette opération doit être effectuée immédiatement après l'obtention de ces denrées et d'une manière conforme aux règles d'hygiène.

6. Les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être hygiéniquement conditionnées immédiatement après leur production.

7. Les viandes fraîches, les viandes hachées et les préparations de viandes conditionnées doivent être emballées, sauf si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection d'un emballage. Les viandes fraîches découpées ou désossées contenues dans un emballage ne peuvent appartenir qu'à la même espèce animale, sauf en cas de portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur.

8. Les conditionnements et les emballages ne peuvent être réutilisés pour contenir des viandes fraîches, des préparations de viandes, des produits à base de viande ou d'autres issues traitées d'origine animale, exception faite de certains contenants, en particulier des euroboxes, faciles à nettoyer, indéformables et construits en matériaux résistants à la corrosion telle la terre cuite, le verre, le métal inoxydable ou le plastique. Ces contenants seront nettoyés et désinfectés avant réutilisation et avant même d'être introduits dans les locaux de travail où ils seront remplis.

9. (...) <AR 1999-11-06/42, art. 1, 004; En vigueur : 14-01-2000>

Art. 3N1. CHAPITRE III. - L'entreposage.

1. Les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande et les autres issues traitées d'origine animale doivent être entreposés, pendant le temps qu'ils ne sont pas travaillés, transformés ou transportés, dans les locaux de réfrigération des établissements agréés. Les produits à base de viande et les autres issues traitées d'origine animale conservables à température ambiante, peuvent également être entreposés dans un local non réfrigéré d'un établissement agréé.

La température d'entreposage des locaux de réfrigération doit être mesurée et enregistrée.

2. Les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande et les autres issues traitées d'origine animale non emballés doivent être entreposés dans un local distinct contenant exclusivement de telles denrées.

Immédiatement après leur emballage, les viandes fraîches, les préparations de viandes, les produits à base de viande ou les autres issues traitées d'origine animale doivent être placés dans les locaux d'entreposage prévus à cette fin.

3. Les viandes fraîches destinées à la congélation ou à la surgélation doivent provenir directement d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé.

La congélation ou la surgélation des viandes fraîches, des viandes hachées ou des préparations de viandes ne peut être effectuée que dans les locaux de l'établissement où les viandes ont été obtenues ou découpées, où les viandes hachées ou les préparations de viandes ont été produites, ou dans un entrepôt frigorifique agréé, et ce au moyen d'un équipement approprié. Les carcasses ou les morceaux de carcasses et les abats destinés à

la congélation doivent être congelés sans délai indu après une période de stabilisation, sauf si la maturation est exigée pour des motifs sanitaires ou technologiques. Dans ce cas, ils doivent être immédiatement congelés après maturation. Les viandes fraîches découpées ou désossées destinées à la congélation doivent être sans délai indu congelées après la découpe ou le désossage, sauf si la maturation est exigée pour des motifs sanitaires ou technologiques. Dans ce cas, elles doivent être immédiatement congelées après la maturation.

Les viandes fraîches soumises à un processus de congélation ou de surgélation doivent porter l'indication du mois et de l'année dans lesquels elles ont été congelées ou surgelées.

4. Les viandes fraîches doivent être réfrigérées immédiatement après l'expertise, sauf si elles sont découpées à chaud, et maintenues en permanence à une température interne ne dépassant pas :

- +7 °C pour les carcasses, leur morceaux et les viandes découpées ou désossées d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage biongulé et de gros gibier sauvage, mais ne dépassant pas 3 °C s'il s'agit d'abats de ces animaux;

- +4 °C pour les viandes fraîches de volaille, de lapins, de gibier d'élevage à plumes et de petit gibier sauvage.

Pour les viandes congelées, la température requise est de -12 °C au maximum, et pour les viandes surgelées elle est de -18 °C au maximum.

(Même dans le cas où l'on peut utiliser une autorisation de transport de viandes de porcs non-complètement refroidies, accordée conformément à la réglementation relative au transport de viandes, le refroidissement dans un abattoir ne peut pas être interrompu sous prétexte qu'une température à cœur de 16 °C ou inférieure et/ou une température en surface de 9 °C ou inférieure est atteinte.) <AR 2005-03-10/41, art. 4, 009; En vigueur : 01-04-2005>

5. Après avoir été conditionnées et/ou emballées, et suivant leur forme de présentation au marché, les viandes hachées et les préparations de viandes doivent immédiatement être réfrigérées et entreposées à la température interne maximale suivante :

a) sous la forme réfrigérée :

- +2 °C pour les viandes hachées ou les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées;
- +7 °C pour les préparations de viandes obtenues à partir de viandes fraîches d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage biongulé ou de gros gibier sauvage;
- +4 °C pour les préparations de viandes obtenues à partir de viandes fraîches de volaille, de lapins, de gibier d'élevage à plumes et de petit gibier sauvage;
- +3 °C pour les préparations de viandes contenant des abats.

b) sous la forme surgelée : -18 °C.

6. Les produits à base de viande, y compris les plats cuisinés à base de viande, pour lesquels le producteur a indiqué une température maximale d'entreposage, doivent être maintenus à cette température au maximum.

7. Les cretons destinés à la consommation doivent être entreposés,

a) lorsqu'ils sont obtenus à une température inférieure ou égale à 70 °C : à une température maximale de 7 °C pendant une période ne dépassant pas vingt-quatre heures, ou à -18 °C au maximum;

b) lorsqu'ils sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et que leur taux d'humidité est supérieur ou égal à 10 % (m/m) :

- à une température maximale de 7 °C pendant une période ne dépassant pas quarante-huit heures ou à tout rapport temps/température offrant une garantie équivalente;

- à une température maximale de -18 °C;

c) lorsqu'ils sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et que leur taux d'humidité est inférieur à 10 % (m/m) : aucune norme particulière de température.

8. Les estomacs, les boyaux et les vessies traités ou transformés et qui ne peuvent être entreposés à température ambiante, doivent être entreposés dans les locaux frigorifiques prévus à cet effet. En particulier, les produits qui ne sont pas salés ou séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3 °C.

Art. N2. Annexe II. Conditions spéciales d'exploitation.

Art. 1N2. CHAPITRE I. - Dans les abattoirs d'animaux de boucherie.

1. A l'exception des animaux abattus par nécessité ou du gibier d'élevage biongulé mis à mort au lieu d'origine ou du gros gibier sauvage mis à mort, seuls des animaux vivants peuvent être introduits dans les locaux d'abattage. L'abattage ne doit pas pouvoir être vu de la voie publique. Les locaux d'abattage doivent

être éclairés et ventilés de manière adéquate. Au cours des opérations d'abattage, les portes doivent être fermées, à l'exception de l'entrée des animaux à abattre.

2. L'étourdissement et la saignée, l'écorchage ou les opérations d'échaudage, ainsi que l'éviscération doivent être effectués à des emplacements séparés, conformément à l'agrément de l'installation de l'abattoir. A partir de l'écorchage, l'abattage doit être effectué autant que possible sur l'animal suspendu. La contamination ou la souillure des viandes doivent être évitées lors de toute opération d'abattage.

3. La saignée doit être complète. Le sang doit être récolté lors de l'égorgement et être immédiatement réfrigéré. S'il est destiné à la consommation humaine, il doit être récolté dans des récipients parfaitement propres et résistants à la corrosion. Il ne peut être battu à la main, mais uniquement à l'aide d'instruments conformes aux exigences de l'hygiène. Le sang destiné à l'usage industriel doit être entreposé, en attendant son enlèvement, dans des fûts métalliques réfrigérés, munis de couvercles. Le sang ne peut en aucune façon être déversé dans les égouts.

4. Le dépouillement immédiat et complet est obligatoire, sauf pour les porcs et les têtes de veaux qui, s'il ne sont pas dépouillés, doivent être immédiatement débarrassés de leur soies. Pour cette dernière opération, des adjuvants peuvent être utilisés à condition que les porcs et les têtes de veaux soient ensuite complètement douchés à l'eau potable. Les sabots, les onglons et les cornes doivent également être découpés.

Le dépouillement des têtes de veaux, d'ovins et de caprins n'est pas nécessaire si ces têtes sont manipulées de manière à ce que toute contamination ou souillure de viandes fraîches soit évitée.

Les têtes d'ovins et de caprins ne doivent pas être dépouillées non plus si elles sont, y compris la langue et le cerveau, détachées de la carcasse et exclues de la consommation humaine.

5. Les peaux, les soies, les cornes et les sabots ou les onglons doivent être immédiatement placés dans des récipients et dans des locaux ou des endroits destinés à ces fins. Ils ne peuvent en aucun cas être entreposés dans le local d'abattage ni dans des autres locaux où se trouvent des viandes fraîches.

6. Les oreilles d'animaux de boucherie qui, suivant les règlements, doivent porter une marque auriculaire d'identification, doivent rester adhérentes par leurs connexions naturelles à l'animal abattu au moins jusqu'à la fin de l'expertise. Le cas échéant, des précautions doivent être prises afin d'éviter la contamination ou la souillure des viandes fraîches. Sauf si elles sont épilées, ces oreilles doivent être découpées de la carcasse au plus tard à la sortie de l'abattoir.

7. L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard 45 minutes après l'étourdissement ou, en cas d'abattage imposé par un rite religieux, une demi-heure après la saignée. Les poumons, le coeur, le foie, les reins, la rate et le médiastin doivent rester adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles. Toutefois, en présence de l'expert et dans les abattoirs de faible capacité, ils peuvent être détachés, à l'exception des reins. Dans ces cas, ils doivent être présentés à l'expertise ou être munis d'une identification de façon permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse. Ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif avec le mésentère et pour toute autre partie de l'animal nécessaire à l'expertise ou éventuellement nécessaire à l'exécution des contrôles sur la présence de résidus. Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'expertise. Toutefois, pour autant qu'il ne présente aucun signe pathologique ni aucune lésion, le pénis peut être évacué immédiatement. Les reins doivent être dégagés de leur enveloppe graisseuse et, en ce qui concerne les animaux des espèces bovine et porcine et les solipèdes, de leur capsule périrénale. Les plaies de saignée doivent être excisées.

8. L'éviscération doit s'effectuer de manière hygiénique. La vésicule biliaire doit être détachée du foie. Le tractus digestif ne peut être débarrassé de la graisse adhérente et de son contenu que dans le local destiné à ces fins. Toutefois, dans un abattoir de faible capacité, les estomacs et les intestins peuvent être nettoyés dans la salle d'abattage à des moments distincts de l'abattage.

9. Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de six mois doivent être présentées à l'expertise découpées en demies par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Les têtes des porcs et des solipèdes sont également découpées en demies par fente longitudinale. L'expert peut imposer la fente longitudinale de la carcasse et de la tête de tout animal. Toutefois, pour tenir compte des impératifs technologiques ou des habitudes de consommation locale, l'expert peut autoriser la présentation à l'expertise de carcasses de porcs ou de têtes non découpées en demies.

(9bis. Les amygdales, la moelle épinière, les intestins du duodénum jusqu'au rectum et les rates définis comme matériels à risques spécifiés doivent être écartés lors de ou après l'expertise et rassemblés à part en vue d'une destruction appropriée ou d'une autre utilisation autorisée. Dans le même but, sont joints à ces matériels, les têtes entières contenant les matériels à risques spécifiés, sauf si elles sont expédiées vers un atelier de découpe explicitement agréé pour leur découpe.) <AR 2001-05-16/32, art. 9, 005; En vigueur : 01-01-2001>

10. L'habillage, la manipulation et le transport des viandes obtenues doivent être exécutés dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène.

11. Au cours de l'abattage, les buées doivent être suffisamment évacuées.

12. Si le fumier ne peut être évacué chaque jour de l'enceinte de l'abattoir, il doit être stocké à l'emplacement distinct installé à cette fin.

Art. 2N2. CHAPITRE II. - Dans les abattoirs de volailles et de lapins.

1. A l'exception des volailles destinées à la production de foie gras mises à mort à la ferme d'engraissement ou du gibier d'élevage à plumes mis à mort au lieu d'origine ou du petit gibier sauvage mis à mort, seuls des animaux vivants peuvent être introduits dans les locaux d'abattage. Les locaux d'abattage doivent être éclairés et ventilés de manière adéquate. Au cours des opérations d'abattage, les portes de la zone propre de l'abattoir doivent rester fermées.

2. L'étourdissement éventuel et la saignée, l'ecorchement ou l'échaudage éventuel et la plumaison, ainsi que l'éviscération doivent être effectués à des emplacements séparés, conformément à l'agrément de l'installation de l'abattoir.

3. Les volailles abattues doivent être immédiatement et entièrement plumées. Les lapins abattus doivent être immédiatement et entièrement écorchés.

4. Les animaux abattus doivent être ouverts de façon à ce que les cavités et tous les viscères pertinents puissent être inspectés. A cet effet, les viscères à inspecter peuvent soit être détachés soit être laissés attachés à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, leur appartenance à la carcasse d'origine doit pouvoir être identifiée. L'expert peut imposer toute autre manipulation nécessitée par l'inspection.

L'enlèvement des viscères de la carcasse, éventuellement à l'exception des reins, doit être effectué au plus tard immédiatement après l'expertise de manière entière ou partielle, notamment limitée aux boyaux de volaille et de lapins âgés de six mois au maximum. Les parties impropres à la consommation humaine doivent également être immédiatement enlevées.

Toutefois, par dérogation au premier alinéa, l'ouverture et l'éviscération du gibier d'élevage à plumes et du petit gibier sauvage peuvent être différées pour une période de deux semaines maximum après l'abattage, à condition qu'ils soient entreposés à une température qui ne dépasse pas 4 °C. Au plus tard à la fin de cette période ce gibier d'élevage à plumes ou ce petit gibier sauvage doit être présenté, répondant aux dispositions du premier et du second alinéa, à l'expertise définitive dans l'abattoir, l'établissement de traitement du gibier sauvage ou dans l'atelier de découpe où ils ont été transférés.

5. La vésicule biliaire, le péricarde, ainsi que le contenu et la paroi interne du gésier des volailles doivent être écartés.

6. Les viandes de volaille destinées à être soumises à un processus de refroidissement par immersion, selon le procédé défini ci-dessous, doivent, immédiatement après l'éviscération, faire l'objet d'un lavage à fond par aspersion et d'une immersion immédiate. L'aspersion doit être effectuée au moyen d'une installation assurant un lavage efficace des surfaces internes et externes des carcasses. Pour les carcasses dont le poids :

- ne dépasse pas 2,5 kg, la quantité d'eau à utiliser doit être au moins de 1,5 litre par carcasse;
- est compris entre 2,5 kg et 5 kg, la quantité d'eau à utiliser doit être au moins de 2,5 litres par carcasse;
- est égal ou supérieur à 5 kg, la quantité d'eau à utiliser doit être au moins de 3,5 litres par carcasse.

7. Le procédé de refroidissement par immersion doit répondre aux prescriptions suivantes :

a) les carcasses passent à travers un ou plusieurs bacs d'eau ou de glace et d'eau, dont le contenu est constamment renouvelé. N'est admis à cet égard que le système dans lequel les carcasses sont constamment poussées par des moyens mécaniques à travers un flux d'eau avançant à contre-courant;

b) la température de l'eau ou des bacs, mesurée aux lieux d'entrée et de sortie des carcasses, ne doit pas dépasser respectivement 16 °C et 4 °C;

c) il doit être réalisé de façon telle que les viandes soient portées dans les délais les plus brefs à une température de 4 °C;

d) le débit d'eau minimal pour l'ensemble du procédé de refroidissement doit être de :

- 2,5 litres par carcasse de 2,5 kg ou moins;
- 4 litres par carcasse d'un poids compris entre 2,5 kg et 5 kg;
- 6 litres par carcasse de 5 kg ou plus.

S'il y a plusieurs bacs, l'afflux d'eau fraîche et l'écoulement d'eau usée dans chaque bac doivent être réglés de telle façon qu'ils aillent en décroissant dans le sens du mouvement des carcasses, l'eau fraîche étant répartie entre les bacs de telle manière que le flux d'eau à travers le dernier bac ne soit pas inférieur à :

- 1 litre par carcasse de 2,5 kg ou moins;

- 1,5 litre par carcasse d'un poids compris entre 2,5 kg et 5 kg;
- 2 litres par carcasse d'un poids de 5 kg ou plus.

L'eau utilisée pour le premier remplissage des bacs ne doit pas entrer en ligne de compte pour le calcul de ces quantités;

e) les carcasses ne doivent pas séjourner dans la première partie de l'appareil ou le premier bac pendant plus d'une demi-heure ni demeurer dans le reste de l'appareil ou dans le ou les autres bacs plus que le temps strictement nécessaire.

Toutes les dispositions doivent être prises pour que, notamment en cas d'arrêt du travail, le temps de passage prévu au premier alinéa soit respecté.

Après chaque arrêt de l'installation, celle-ci ne peut être remise en fonctionnement qu'après que l'expert ait constaté que les carcasses sont toujours propres à la consommation humaine;

f) chaque appareil doit être entièrement vidé, nettoyé et désinfecté chaque fois que cela est nécessaire, à la fin de la période de travail et au moins une fois par jour.

Art. 3N2. CHAPITRE III. - Dans les ateliers de découpe et les locaux de découpe d'autres établissements.

1. Les viandes fraîches destinées à la découpe ou au désossage doivent, aussitôt qu'elles sont introduites dans l'établissement et jusqu'à ce qu'elles soient découpées ou désossées, être entreposées dans un local frigorifique, à moins qu'elles ne soient découpées ou désossées immédiatement, ce qui est obligatoire en cas de découpe à chaud.

2. Les viandes fraîches ne peuvent être introduites qu'au fur et à mesure des besoins et de la capacité de découpe et de désossage dans les locaux destinés à ces fins. Abstraction faite de la disposition du chapitre V, 3, la température dans les locaux de travail, ne doit pas dépasser 12 °C pendant la découpe, le désossage, la découpe en tranches et, le cas échéant, le conditionnement et l'emballage, et elle doit être enregistrée.

3. Les viandes fraîches entrant dans un local de travail doivent être vérifiées et, au besoin, parées. Les éclats d'os, les caillots de sang et toutes les parties souillées ou suspectes doivent être éliminés lors de ce contrôle ainsi que pendant les opérations mêmes de découpe ou de désossage.

4. La préparation à la découpe ou au désossage des viandes fraîches, ainsi que ces opérations elles-mêmes, doivent être effectuées, sous un éclairage efficace, de façon à ce que toute contamination ou souillure des viandes soit évitée.

5. Sauf en cas de découpe ou de désossage à chaud, les viandes fraîches doivent être maintenues pendant la découpe, le désossage, le tranchage, le débitage en dés, le conditionnement et l'emballage en permanence à une température interne égale ou inférieure à :

- +7 °C pour les viandes d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage biongulé et de gros gibier sauvage;
- +4 °C pour les viandes de volaille, de lapins, de gibier d'élevage à plumes et de petit gibier sauvage.

Toutefois, cette température maximale est de 3 °C en cas de viandes de têtes et des abats d'animaux de boucherie, de gibier d'élevage biongulé et de gros gibier sauvage.

6. Sitôt que la découpe et le désossage et, le cas échéant, le conditionnement et l'emballage sont effectués, les viandes doivent être transportées dans un local frigorifique destiné à cette fin.

(7. Dans les ateliers de découpe agréés explicitement pour la découpe des têtes contenant des matériels à risques spécifiés, les crânes, y compris les encéphales et les yeux doivent, après la découpe des viandes, être rassemblés à part en vue de la destruction appropriée ou d'une autre utilisation autorisée par la réglementation. Cette dernière faculté est subordonnée à la présentation avant l'expédition de l'autorisation ministérielle requise pour cette autre utilisation et délivrée conformément à l'arrêté royal du 16 mai 2001 déclarant nuisibles certains produits d'origine animale présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles.) <AR 2001-05-16/32, art. 10, 005; En vigueur : 01-01-2001>

Art. 4N2. CHAPITRE IV. - Dans les établissements où sont produites des viandes hachées ou des préparations de viandes.

1. Les viandes doivent être vérifiées avant et pendant la découpe ou le désossage et avant la production de viandes hachées ou de préparations de viandes et les caillots de sang, les éclats d'os et toutes les parties souillées ou suspectes doivent être éliminés.

2. Les viandes fraîches utilisées pour la production des viandes hachées doivent :

a) lorsqu'elles ont été congelées ou surgelées, être obtenues à partir de viandes fraîches désossées qui ont été entreposées au maximum dix-huit mois pour la viande bovine, de douze mois pour la viande ovine ou caprine et de six mois pour la viande porcine ou la viande d'autres espèces, après leur congélation ou surgélation, dans un entrepôt frigorifique agréé. Toutefois, de telles viandes porcines, ovines et caprines

peuvent être désossées sur place, conformément aux dispositions hygiéniques, immédiatement après leur décongélation et immédiatement avant leur hachage;

b) lorsqu'elles ont été réfrigérées, être utilisées :

- dans un délai maximal de six jours après l'abattage des animaux, ou,
- dans un délai maximal de quinze jours après l'abattage des animaux pour la viande bovine désossée et emballée sous vide.

3. Lorsque les opérations réalisées entre le moment où les viandes sont introduites dans les locaux de production de viandes hachées et le moment où le produit fini est soumis au processus de réfrigération ou de surgélation sont exécutées dans un délai maximal d'une heure, la température à cœur de la viande doit être au maximum de 7 °C. L'expert peut autoriser un délai supérieur pour des cas individuels où l'ajout de sel se justifie par des motifs technologiques, pour autant que les règles d'hygiène ne soient pas affectées par cette dérogation.

Lorsque lesdites opérations durent plus d'une heure ou au-delà du délai autorisé par l'expert, la viande fraîche ne peut être utilisée qu'après que la température à cœur de cette viande aura été ramenée à 4 °C au maximum.

La température dans les locaux de travail ne doit pas dépasser 12 °C pendant les opérations et elle doit être enregistrée.

4. Les viandes hachées doivent avoir été soumises à un traitement par le froid dans un délai maximal d'une heure après la mise en portions et les opérations de conditionnement, sauf en cas de recours à des procédés nécessitant l'abaissement de la température interne des viandes au cours de leur préparation.

5. Les préparations de viandes doivent être produites à partir de viandes fraîches qui, s'il s'agit de viandes congelées ou surgelées, doivent être utilisées dans un délai maximal de dix-huit mois après l'abattage pour la viande bovine, de douze mois pour les viandes ovine et caprine, la viande de volaille, la viande de lapin ainsi que pour la viande de gibier d'élevage et de six mois pour les viandes des autres espèces. Toutefois, de telles viandes porcines, ovines et caprines peuvent être désossées sur place, conformément aux dispositions hygiéniques, immédiatement avant la production de la préparation de viandes.

Art. 5N2. CHAPITRE V. - Dans les établissements où des produits à base de viande sont fabriqués ou sont reconditionnés.

1. Les viandes fraîches, les viandes hachées, les préparations de viandes, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale et les autres denrées alimentaires à utiliser comme matières premières, doivent être entreposés, dès leur arrivée à l'établissement et jusqu'au moment de leur utilisation, conformément aux conditions d'entreposage des denrées en question.

2. L'utilisation de bois est autorisée dans les locaux de fumaison, de salaison, de maturation, de saumurage et d'entreposage des produits à base de viande, ainsi que dans le local d'expédition, lorsque cela est indispensable pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'y ait aucun danger de contamination de ces produits. Dans ces locaux, les palettes en bois ne sont autorisées que pour le transport de viandes ou de produits à base de viande emballés et exclusivement à cet usage. L'utilisation de métaux galvanisés pour la dessiccation de jambons et de saucissons est autorisée, à condition qu'ils ne soient pas corrodés et qu'ils n'aient pas de contact avec les produits à base de viande.

3. La température dans les locaux de production, de conditionnement et de reconditionnement doit, en tenant compte de la technologie appliquée, garantir une production hygiénique. Quand les opérations de découpe, de désossage et de salaison y sont effectuées, les locaux utilisés à ces fins doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 12 °C, sauf dans les établissements de faible capacité. Dans les locaux où la température ne doit pas dépasser 12 °C, celle-ci doit être enregistrée.

4. Conditions additionnelles lors de la production de produits à base de viande pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos :

a) les récipients endommagés ou mal faits doivent être rejetés, ainsi que les récipients qui ne sont pas propres, à moins que ces derniers soient nettoyés; s'il s'agit de boîtes, celles-ci doivent en tout cas être nettoyées de façon efficace immédiatement avant le remplissage, à l'aide de dispositifs de nettoyage destinés à cette fin;

l'utilisation d'eau stagnante n'est pas autorisée pour le nettoyage des récipients; après leur nettoyage et avant leur remplissage les récipients doivent être mis à égoutter pendant assez de temps;

b) si les récipients sont devenus malpropres après leur remplissage et fermeture hermétique, ils doivent être, avant d'être autoclavés, lavés à l'aide d'un dispositif destiné à cette fin, auquel cas l'eau utilisée doit être potable et suffisamment chaude pour éliminer les graisses;

c) à l'eau des autoclaves peuvent être ajoutées des substances, autorisées dans le secteur alimentaire, pour lutter contre la corrosion des boîtes de conserves et pour adoucir et désinfecter l'eau;

d) les récipients hermétiquement clos doivent être retirés des appareils de chauffage à une température suffisamment élevée pour assurer l'évaporation rapide de l'humidité et ne peuvent pas être manipulés à la main avant le séchage complet;

e) l'eau de l'autoclavage peut être recyclée pour refroidir des récipients qui ont été soumis à un traitement par la chaleur, à condition d'être épurée et traitée au chlore ou d'être soumise à un autre traitement désinfectant autorisé dans le secteur alimentaire, de sorte qu'elle ne puisse pas contaminer les produits et ne constitue pas un risque pour la santé humaine; l'eau recyclée doit circuler en circuit fermé de manière à ne pas pouvoir être utilisée à d'autres fins, sauf, comme l'eau de l'autoclavage, au nettoyage du sol à la fin de la période de travail;

f) après chauffage, les récipients doivent être refroidis dans de l'eau contenant toujours une teneur résiduelle de chlore suffisante, ou d'un autre désinfectant autorisé dans l'eau potable, et ensuite être séchés;

g) avant comme après le traitement par la chaleur, les récipients doivent être manipulés de manière à éviter tout dommage ou toute contamination.

5. Conditions spéciales additionnelles lors de la production de plats cuisinés à base de viande :

a) les produits à base de viande entrant dans la composition du plat cuisine doivent immédiatement après leur cuisson :

- (soit être mélangés, dès que cela est possible d'un point de vue pratique, aux autres ingrédients, auquel cas, le temps durant lequel la température du produit à base de viande est comprise entre 10 °C et 60 °C doit être réduit à un maximum de deux heures;) <AR 1997-12-22/51, art. 12, 003; En vigueur : 01-02-1998>

- soit être réfrigérés à une température inférieure ou égale à 10 °C au moins avant d'être mélangés aux autres ingrédients;

b) les produits à base de viande et les plats cuisinés doivent être réfrigérés à une température à coeur inférieure ou égale à 10 °C dans un délai n'excédant pas deux heures après la fin de la cuisson et à la température d'entreposage dans les meilleurs délais. Toutefois, il peut être dérogé à la période de deux heures lorsqu'un délai plus long se justifie pour des raisons liées à la technologie de production appliquée, pour autant que la salubrité du produit final reste garantie.

c) les plats cuisinés destinés à la surgélation doivent être soumis à ce traitement immédiatement après avoir été refroidis et la température de conservation doit toujours être mentionnée sur l'emballage.

Art. 6N2. CHAPITRE VI. - Dans les établissements où sont produites d'autres issues traitées d'origine animale.

1. Les locaux de travail des établissements agréés à la production d'autres issues traitées d'origine animale ne peuvent être utilisés pour la production de produits non destinés à la consommation humaine que dans les conditions suivantes :

a) les matières premières impropres à la consommation humaine doivent être entreposées dans un local complètement séparé ou dans un emplacement de réception complètement séparé;

b) elles doivent être préparées et transformées dans des locaux séparés avec utilisation d'installations et d'équipements distincts, sauf si la production a lieu dans des installations complètement closes ou à l'aide d'équipements utilisés exclusivement à cet effet;

c) les produits finis obtenus à partir de ces matières premières ne doivent pas être destinés à la consommation humaine et ils doivent être entreposés dans un local séparé ou dans des conteneurs séparés qui sont étiquetés de façon appropriée.

2. Conditions spéciales additionnelles lors de la production de graisses animales fondues, de cretons et de sous-produits de la fonte :

a) les matières premières doivent consister en tissus adipeux ou en os jugés propres à la consommation humaine. Elles doivent contenir le moins possible de sang et d'impuretés et ne pas présenter de signes de dégradation et doivent être produites dans de bonnes conditions d'hygiène;

b) 1° pour la production des graisses animales fondues, seuls peuvent être utilisés des tissus adipeux ou des os collectés dans des abattoirs, des ateliers de découpe ou des établissements où sont produites des préparations de viandes ou des produits à base de viande. Les matières premières doivent être entreposées jusqu'à ce qu'elles soient fondues dans de bonnes conditions d'hygiène et à une température interne inférieure ou égale à 7 °C;

2° par dérogation au point 1°, les matières premières peuvent être entreposées non réfrigérées, pour autant qu'elles soient fondues dans les douze heures suivant le jour de leur obtention;

3° par dérogation au point 1°, les matières premières collectées dans des magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente, où la découpe, le désossage et l'entreposage des viandes ont lieu à la seule fin de l'approvisionnement direct au consommateur final, peuvent être utilisées pour la préparation de graisses animales fondues, pour autant qu'elles répondent à des conditions d'hygiène satisfaisantes et qu'elles soient dûment emballées. Si la collecte est quotidienne, les normes de température prévues aux points 1° et 2° doivent être respectées. Si les matières premières ne sont pas collectées quotidiennement, elles doivent être réfrigérées immédiatement après leur obtention;

c) avant d'être fondues, les matières premières sont soumises à une inspection destinée à établir la présence de matières premières impropres à la consommation humaine ou de substances étrangères. Le cas échéant, celles-ci doivent être éliminées;

d) les matières premières doivent être fondues par la chaleur, la pression ou par une autre méthode appropriée, suivie d'une séparation des graisses par décantation, centrifugation ou filtration ou d'autres méthodes appropriées;

e) les graisses animales fondues préparées conformément aux points a) jusqu'à d) peuvent (...) être raffinées dans le même établissement ou dans un autre établissement en vue d'améliorer leurs qualités physico-chimiques lorsque les graisses à raffiner respectent les normes visées au point f); <AR 1997-12-22/51, art. 13, 003; En vigueur : 01-02-1998>

f) Les graisses animales fondues, selon leur type, doivent respecter les normes suivantes : (Tableau non repris pour des raisons techniques, voir M.B. 03-09-1996, p. 23335). (Modifié par :) <AR 1997-12-22/51, art. 13, En vigueur : 01-02-1998; M.B. 13-01-1998, p. 731>

Art. 7N2. CHAPITRE VII. - Dans les centres de réemballage.

1. Dans les établissements qui procèdent uniquement au regroupement des denrées sans procéder à l'enlèvement du conditionnement, la température dans les locaux de travail ne doit pas dépasser 12 °C pendant les opérations et elle doit être enregistrée dans le cas de réemballage de denrées qui doivent être entreposées à une température inférieure ou égale à 7 °C.

Art. N3. Annexe III. - L'autocontrôle.

Art. 1N3. CHAPITRE I. - Conditions générales. <AR 2002-08-28/41, art. 2, 007; En vigueur : 01-10-2002 et En vigueur : 08-06-2003, voir AR 2002-08-28/41, art. 4>

1. L'exploitant d'un établissement procède à un contrôle régulier de l'hygiène générale dans son établissement en mettant en place et en appliquant une procédure permanente élaborée conformément aux principes suivants du système HACCP :

a) identifier tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable;

b) identifier les points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable pour éviter ou éliminer un danger alimentaire ou pour le ramener à un niveau acceptable;

c) établir, aux points critiques, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;

d) établir et appliquer des procédures de surveillance efficace des points critiques;

e) établir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé;

f) établir des procédures pour vérifier l'efficacité des mesures prévues aux points a) à e); les procédures de vérification sont exécutées périodiquement;

g) établir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures décrites aux points a) à f) et pour faciliter l'exécution des contrôles officiels.

2. Dans le cadre du système visé au point 1, les exploitants d'établissements de viandes peuvent utiliser des guides de bonnes pratiques ayant fait l'objet d'une évaluation par le Comité Scientifique institué auprès de l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.

Art. 2N3. CHAPITRE II. - Echantillonnage bactériologique des carcasses de bovins, porcins, ovins, caprins et équidés dans les abattoirs. <Inséré par AR 2002-08-28/41, art. 2; En vigueur : 01-10-2002 et En vigueur : 08-06-2003, voir AR 2002-08-28/41, art. 4>

Le présent guide décrit l'évaluation bactériologique de la surface des carcasses de bovins, porcins, ovins, caprins et équidés. Il couvre le prélèvement et le traitement des échantillons ainsi que la présentation des résultats.

Pour l'évaluation bactériologique de la surface des carcasses d'ovins, caprins et équidés, le prélèvement et le traitement des échantillons doivent être effectués de la même façon que pour les carcasses de bovins.

1. Méthode d'échantillonnage

L'échantillonnage est effectué au moyen de la méthode non destructive. Les écouvillons consistent en des disques cosmétiques stériles en coton exempts de substances inhibitrices. Une face des écouvillons doit être humidifiée avant le prélèvement au moyen d'une solution stérile du diluant peptone sel (0,1 % peptone + 0,85 % NaCl). La face humide de l'écouvillon doit être frottée d'abord verticalement puis horizontalement, puis en diagonale pendant au moins 20 secondes sur la surface de la carcasse délimitée comme décrit au point 2. " Zones d'échantillonnage ". Une pression aussi forte que possible doit être appliquée. Après avoir utilisé la face humide de l'écouvillon, celui-ci est retourné et la même procédure d'échantillonnage doit être répétée sur la même surface avec la face sèche de l'écouvillon.

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

La surface d'échantillonnage pour l'écouvillonnage doit correspondre aux dimensions décrites dans le point 2. " Zones d'échantillonnage ".

2. Zones d'échantillonnage.

2.1. Carcasses de porcs.

Sur une demi-carcasse de porc, quatre surfaces, correspondant à une surface totale de 600 cm², sont écouvillonnées conformément à la figure 1.

Figure 1 : Zones écouvillonnées sur les carcasses de porcs.

- a) jambon (face interne musculaire du jambon) : 100 cm²
- b) bassin (partie postérieure de l'intérieur du bassin) : 100 cm²
- c) poitrine (sternum et muscles sternocéphaliques) : 300 cm²
- d) membre (face postérieure du membre antérieur) : 100 cm²

(Figure non reprise pour motifs techniques. Voir M.B. 14-09-2002, p. 40890).

2.2. Carcasses de bovins.

Sur une demi-carcasse de bovin, quatre surfaces, correspondant à une surface totale de 1600 cm², sont écouvillonnées conformément à la figure 2.

Figure 2 : Zones écouvillonnées sur les carcasses de bovins.

- a) rumsteck (zone postéro-externe de la cuisse) : 400 cm²
- b) flanc : 400 cm²
- c) gros bout de poitrine (thorax) : 400 cm²
- d) membre (face postérieure du membre antérieur) : 400 cm²

(Figure non reprise pour motifs techniques. Voir M.B. 14-09-2002, p. 40891).

3. Procédure d'échantillonnage et nombre d'échantillons à prélever.

Chaque semaine, de cinq à dix carcasses doivent être échantillonnées sur une seule journée. La fréquence peut être réduite à un test tous les quinze jours si des résultats satisfaisants sont obtenus pendant six semaines consécutives.

Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à couvrir chaque jour de la semaine.

Les échantillons doivent être prélevés entre deux et quatre heures après l'abattage et doivent être représentatifs de la production de la journée avec au minimum un échantillon prélevé à la mi-journée. Un échantillon correspond aux écouvillons provenant des quatre zones d'une même demi-carcasse. Les écouvillons doivent être regroupés à partir des différentes zones d'échantillonnage de la demi-carcasse testée. L'identification de la carcasse, la date et l'heure de l'échantillonnage doivent être consignées pour chaque échantillon.

Lorsque des résultats inadmissibles sont obtenus et que les actions correctives n'améliorent pas les conditions d'hygiène, il n'y a pas lieu de regrouper les écouvillons tant que les problèmes n'ont pas été identifiés et résolus.

(3bis. Procédure d'échantillonnage et nombre d'échantillons à prélever dans les abattoirs de faible capacité

Par dérogation au point 3, alinéas 1er et 2, un nombre initialement minimal d'échantillons à prélever par groupe d'espèces animales (bovins et solipèdes/porcins/ovins et caprins) sur base annuelle est défini pour les abattoirs de faible capacité. Il correspond pour chaque groupe d'espèces animales au nombre total d'abattages

dans ce groupe durant l'année calendrier précédente exprimé en UGB et divisé par vingt, chaque quotient étant arrondi à l'unité supérieure. Cependant, au moins deux échantillons doivent être prélevés par groupe d'espèces animales dont au moins cinq UGB ont été abattus l'année précédente et au moins six échantillons au total.

Le prélèvement du nombre d'échantillons ainsi obtenu est réparti sur l'année en fonction de la répartition prévue des abattages, en tenant compte de la répartition des abattages de l'année précédente. En outre, il faut viser une répartition des échantillonnages sur les jours de la semaine.

Chaque année, avant le 15 janvier, un plan d'échantillonnage, fixant le nombre d'échantillons à prélever par semaine et par groupe d'espèces animales, est ainsi défini. Cependant, si ce système d'échantillonnages n'est pas lancé au début de l'année, le plan ne doit contenir que le reste de l'année calendrier et ne doit, lors de son calcul, que tenir compte de la période correspondante de l'année calendrier précédente.

Avant que l'exploitant ne puisse utiliser ce système d'échantillonnages, il doit d'abord, chaque année, obtenir à cet effet l'autorisation du vétérinaire de contrôle de l'Agence. Il présente, lors de sa demande, le plan d'échantillonnages ainsi que les documents justificatifs du nombre d'abattages sur lesquels il repose. Si, lors de l'exécution du plan, il s'avère que le développement du nombre réel d'abattages présente une différence excédant les 20 % par rapport à l'année précédente, le plan est alors adapté conformément aux instructions du vétérinaire de contrôle de l'Agence.

En cas de résultat inacceptable ou de deux résultats marginaux parmi les cinq derniers prélèvements, le nombre d'échantillons initialement prévu est doublé pendant une période de huit semaines consécutives, avec au minimum un échantillon par semaine; il s'agit d'échantillons supplémentaires non comptabilisables dans le cadre du nombre d'échantillons minimum à prélever annuellement.

3ter. Procédure d'échantillonnage et nombre d'échantillons à prélever dans les abattoirs ne travaillant pas à temps complet

Les abattoirs, autres que ceux de faible capacité, où l'on n'abat pas plus de trois jours par semaine ou bien où, lors d'activité courante, pas plus de 1 000 UGB sont abattus par an, peuvent bénéficier des dispositions du point 3bis, à l'exception de l'alinéa 5, si la fréquence d'échantillonnage a déjà été réduite à un test tous les quinze jours conformément au point 3, alinéa 1er, et si de nouveau des résultats satisfaisants ont été obtenus pendant six semaines consécutives.

Avant de pouvoir utiliser la disposition de l'alinéa 1er, l'exploitant doit en obtenir l'autorisation du vétérinaire de contrôle de l'Agence. A cet effet, l'exploitant produit, lors de sa demande, les pièces justificatives qui prouvent qu'il a été satisfait à toutes les conditions de l'alinéa 1er.

Lorsqu'un résultat inacceptable est obtenu, il faut à nouveau respecter la fréquence d'échantillonnage hebdomadaire et le nombre d'échantillons à prélever conformément au point 3, alinéa 1er.

Lorsqu'un résultat marginal est obtenu, il faut à nouveau respecter la fréquence d'échantillonnage bi-hebdomadaire et le nombre d'échantillons à prélever conformément au point 3, alinéa 1er.) <AR 2005-03-10/41, art. 5, 009; En vigueur : 01-04-2005>

4. Méthode microbiologique pour l'examen des échantillons.

Les écouvillons doivent être conservés entre 0 et 4°C jusqu'à l'examen.

Les écouvillons doivent être homogénéisés dans un sac de dilution en plastique pendant au moins deux minutes dans 100 ml de milieu de dilution (eau peptonée tamponnée ou peptone sel (0,1 % peptone + 0,85 % NaCl)) à environ 250 cycles d'un stomacher péristaltique.

Les échantillons doivent être examinés dans les 24 heures qui suivent l'échantillonnage.

La dilution avant la préparation des cultures en boîte de Pétri doit être effectuée de dix en dix dans du peptone sel (0,1 % peptone + 0,85 % NaCl).

Le dénombrement des *Escherichia coli* et des germes totaux aérobies mésophiles doivent être effectués au moyen des méthodes suivantes :

- Le dénombrement d'*Escherichia coli* doit être réalisé par la méthode NF-V-08-053 par comptage des colonies obtenues en milieu défini dans cette méthode après incubation 24 heures à 44°C.

- Le dénombrement de la flore aérobie mésophile totale doit être réalisé par la méthode NF-V-08-051 par comptage des colonies obtenues en milieu défini dans cette méthode après incubation 48 heures (ensemencement spiral) ou 72 heures (ensemencement en profondeur) à 30°C.

Tous les résultats doivent être exprimés en nombre de ufc (unités formant colonies) par cm² de surface.

D'autres méthodes quantitatives pour l'analyse des bactéries mentionnées plus haut peuvent être utilisées si elles ont été approuvées par un organisme scientifique reconnu, et après accord de l'autorité compétente.

5. Dossiers.

Tous les résultats doivent être consignés en terme d'ufc (unités formant colonies) par cm² de surface.

Les dossiers doivent indiquer 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 exprimés en ufc/cm² de surface.

Une personne responsable du laboratoire doit signer les dossiers.

Pour permettre l'évaluation des résultats, ceux-ci doivent être présentés sous forme de cartes de contrôle comprenant, dans l'ordre, au moins les résultats individuels et la moyenne géométrique de la journée pour les treize dernières semaines.

6. Application de critères microbiologiques.

Les résultats quotidiens doivent être affectés à l'une des trois catégories suivantes pour la vérification du contrôle de processus : acceptable, marginal et inacceptable. 3m et M désignent les limites supérieures des catégories acceptable et marginale.

7. Critères de vérification (tableaux 1 et 2).

Les résultats des tests doivent être classés par catégories en fonction des critères microbiologiques respectifs. A chaque nouvelle série de résultats de test, les critères de vérification sont appliqués à nouveau pour évaluer l'état du contrôle du processus en ce qui concerne la contamination fécale et l'hygiène. Un résultat individuel inacceptable ou plus de trois résultats marginaux sur les 15 derniers doivent déclencher une action en vue de réexaminer les contrôles de processus, en déceler, si possible, la cause et en empêcher la répétition.

Même si les critères établis sont respectés, chaque exploitant doit viser à améliorer constamment ses résultats.

(Lors de l'application des dispositions du point 3bis, il est procédé sur base de n = 5 et c = 1 pour l'application des tableaux 1 et 2.) <AR 2005-03-10/41, art. 5, 009; En vigueur : 01-04-2005>

Tableau 1 : Valeurs limites des résultats marginaux et inacceptables pour les critères de performance bactériens applicables aux carcasses de porcs et exprimés en ufc/cm².

Carcasses de porcs	Acceptable (≤ 3m)	Marginal (> 3m et ≤ M)	Inacceptable (> M)

Germes aerobies mesophiles totaux n = 15; c = 3	≤ 1,2 10.4	> 1,2 10.4 et ≤ 8,3 10.4	> 8,3 10.4

Escherichia coli n = 15; c = 3	≤ 3,1 10.1	> 3,1 10.1 et ≤ 2,4 10.2	> 2,4 10.2

Tableau 2 : Valeurs limites des résultats marginaux et inacceptables pour les critères de performance bactériens applicables aux carcasses de bovins, ovins, caprins et équidés et exprimés en ufc/cm².

Carcasses de bovins ovins, caprins et équidés	Acceptable (≤ 3m)	Marginal (> 3m et ≤ M)	Inacceptable (> M)

Germes aerobies mesophiles totaux n = 15; c = 3	≤ 5,1 10.3	> 5,1 10.3 et ≤ 6,3 10.4	> 6,3 10.4

Escherichia coli n = 15; c = 3	≤ 7,0 10.1	> 7,0 10.1 et ≤ 2,0 10.1	> 2,0 10.1

(1) M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats sont considérés comme inacceptables.

(2) 3 m = seuil limite en-dessous duquel tous les résultats sont considérés comme acceptables.

(3) n = nombre d'unités composant l'échantillon.

(4) c = nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre 3 m et M.

8. Retour d'information

Les résultats doivent être communiqués le plus rapidement possible au personnel responsable de l'abattoir. Ils doivent servir à maintenir et améliorer le niveau d'hygiène d'abattage. Les causes des mauvais résultats doivent être discutées avec le personnel d'abattage en insistant notamment sur :

- 1) les procédures de travail inadaptées;
- 2) la formation et/ou instructions inexistantes ou inadéquates;
- 3) l'utilisation de matériels et de produits inadéquats pour le nettoyage et/ou la désinfection;
- 4) la maintenance inadéquate des appareils de nettoyage;
- 5) la supervision inadéquate.

Art. 3N3. CHAPITRE III. - Echantillonnage bactériologique pour les contrôles du nettoyage et de la désinfection dans les abattoirs et les ateliers de découpe pour des bovins, porcins, ovins, caprins et équidés.
<Inséré par AR 2002-08-28/41, art. 2; En vigueur : 01-10-2002 et En vigueur : 08-06-2003, voir AR 2002-08-28/41, art. 4>

L'échantillonnage bactériologique décrit doit être appliqué conformément aux modes opératoires normalisés en matière d'hygiène (sanitation standard operating procedures - SSOP) précisant les contrôles d'hygiène préopérationnels qui doivent être effectués dans les zones ayant une incidence directe sur l'hygiène des produits.

1. Méthode d'échantillonnage.

Le présent guide décrit la méthode des boîtes de contact et la méthode des écouvillons. L'utilisation de ces méthodes est limitée aux tests sur des surfaces nettoyées et désinfectées, sèches, plates, suffisamment grandes et lisses.

Ces méthodes doivent toujours être appliquées avant le début de la production, jamais en cours de production. En présence de saletés visibles, le nettoyage doit être considéré comme inacceptable sans autre évaluation microbiologique.

Cette méthode ne convient pas pour l'échantillonnage de viande et de produits carnés.

Des méthodes offrant des garanties équivalentes peuvent être utilisées après accord de l'autorité compétente.

1.1. Méthode des boîtes de gélose de contact.

Pour la méthode des boîtes de gélose de contact, des récipients en plastique munis de couvercles (diamètre intérieur au moins de 5 cm) remplis de gélose de comptage (selon ISO, version actuelle) et des récipients remplis de gélose VRBG (violet red bile glucose agar, gélose VRBG selon ISO, version actuelle) sont comprimés sur chaque site d'échantillonnage, puis incubés. La surface de contact de chaque boîte est au moins de 20 cm².

Après sa préparation, la gélose a une durée de vie en stockage d'environ trois mois lorsqu'elle est conservée à 2-4 °C en flacons fermés. Peu avant la préparation des boîtes, la gélose correspondante doit être fondue à 100 °C et refroidie à 46-48 °C. Les boîtes doivent être placées dans une cabine à flux d'air laminaire et remplies de gélose jusqu'à l'obtention d'une surface convexe. Les boîtes préparées doivent être séchées avant utilisation en les incubant en position renversée pendant une nuit à 37 °C. Cette opération permet aussi de contrôler s'il y a eu ou non contamination au cours de la préparation; les boîtes présentant des colonies visibles doivent être rejetées.

Les boîtes ont une durée de vie en stockage d'une semaine à 2-4 °C, une fois scellées dans les sachets en plastique.

1.2. Ecouvillonnage.

Les échantillons doivent être collectés à l'aide d'écouvillons en coton humidifiés dans 1 ml de solution NaCl peptone à 0,1 % sur une surface de 20 cm² de préférence, délimitée par un gabarit stérile. Si l'échantillonnage est effectué après le nettoyage et la désinfection, 30g/l de Tween 80 et 3g/l de lécithine (ou d'autres produits ayant un effet comparable) doivent être ajoutés à la solution d'humidification des écouvillons. Pour les surfaces humides, des écouvillons en coton secs peuvent suffire.

Les écouvillons doivent être tenus avec des pinces stériles et la surface testée doit être frottée dix fois de haut en bas en appuyant fermement sur la surface. Les écouvillons doivent être collectés dans un flacon contenant 40 ml de peptone tamponnée avec une solution saline gélose à 0,1 %. Les échantillons sur écouvillons doivent être réfrigérés à 4 °C jusqu'à leur traitement ultérieur. Le flacon doit être secoué vigoureusement avant la dilution de 10 en 10 dans 40 ml de solution à 0,1 % NaCl peptone, suivie de l'examen microbiologique (par exemple "drop-plating", étalement de goutte).

2. Fréquence.

Dans tous les cas, un minimum de dix échantillons ou un maximum de trente échantillons dans une zone de production étendue doivent être prélevés sur une période de deux semaines. Trois échantillons doivent être 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. Les sites devant faire l'objet de la plus grande attention sont les zones qui entrent ou peuvent entrer en contact avec le produit. Environ deux tiers du total des échantillons doivent être prélevés 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 calendrier doit être établi et indiquer les jours où des surfaces données doivent être échantillonnées. Les résultats doivent être consignés et des diagrammes à barres doivent être réalisés régulièrement pour indiquer l'évolution dans le temps.

(Si tous les résultats sont acceptables pendant une période de six mois, le délai de deux semaines visé au alinéa 1er peut être porté à quatre semaines. Avant de pouvoir utiliser cette dérogation, l'exploitant doit en obtenir l'autorisation du vétérinaire de contrôle de l'Agence. A cet effet, l'exploitant produit, lors de sa demande, les pièces justificatives qui prouvent qu'il a été satisfait à toutes les conditions.

Lorsqu'un résultat inacceptable ou marginal est obtenu, il faut à nouveau respecter la fréquence d'échantillonnage et le nombre d'échantillons à prélever conformément à l'alinéa 1er.) <AR 2005-03-10/41, art. 5, 009; En vigueur : 01-04-2005>

(2bis. Fréquence dans les abattoirs de faible capacité et les ateliers de découpe de faible capacité.

Si les résultats sont favorables pendant trois mois consécutifs, la fréquence peut être réduite de moitié à condition d'obtenir l'autorisation du vétérinaire de contrôle de l'Agence. L'autorisation échoit lorsqu'un résultat défavorable est obtenu.

Pour faire en sorte que toutes les surfaces soient testées sur une période de six mois, un calendrier doit être établi indiquant les jours où des surfaces données doivent être échantillonnées. Les résultats doivent être enregistrés.) <AR 2005-03-10/41, art. 5, 009; En vigueur : 01-04-2005>

3. Transport.

Les boîtes de contact utilisées ne doivent pas être réfrigérées au cours du transport et avant l'incubation.

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

4. Procédures bactériologiques.

En plus de la méthode décrite, les méthodes ISO peuvent être utilisées.

Les comptages bactériologiques doivent être rapportés en fonction du nombre d'organismes par cm² de surface. Les boîtes de comptage inoculées et les boîtes de contact doivent être incubées pendant 24 h à 37 °C + 1 °C dans des conditions aérobies pour le dénombrement des germes totaux aérobies. Cette procédure doit avoir lieu dans les deux heures qui suivent l'échantillonnage. Le nombre de colonies bactériennes doit être compté et consigné.

Pour l'estimation quantitative des entérobactéries, la gélose VRBG doit être utilisée. L'incubation des boîtes inoculées et des boîtes de contact doit débuter dans les deux heures qui suivent l'échantillonnage dans des conditions aérobies. Après 24 h d'incubation à 37 °C + 1 °C, la croissance des entérobactéries doit être examinée.

L'analyse doit être effectuée pour les dénombrements des germes totaux aérobies. L'échantillonnage pour le dénombrement des entérobactéries est facultatif sauf lorsqu'il est demandé par le vétérinaire officiel.

5. Sites d'échantillonnage.

A titre d'exemple, les zones suivantes peuvent être sélectionnées comme sites d'échantillonnage : appareils de stérilisation pour les couteaux, couteaux (jonction de la lame et du manche), couteaux de saignée, pinces de type "elastrator", cuves d'échaudage, machines d'ensachage du côlon, table de grattage/jambier (porcins), lames de scie et coupeuses, dépouillement des bovins, autres instruments d'habillage des carcasses, polisseuse, manilles et conteneurs de transport, convoyeurs à bande de transport, tabliers, tables de coupe, portes battantes s'il y a contact au passage des carcasses, goulottes pour les organes à usage alimentaire, parties de la chaîne fréquemment en contact avec les carcasses, structures aériennes d'où peut s'écouler de l'humidité, etc.

6. Calcul des résultats.

Les résultats des dénombrements des germes totaux aérobies et des entérobactéries des tests réalisés à partir des boîtes de gélose de contact ou des écouvillons, doivent être inscrits sur un formulaire. Pour la vérification du contrôle du processus de nettoyage et de désinfection, deux catégories seulement ont été définies pour les germes totaux aérobies et les entérobactéries : acceptable et inacceptable. Le tableau 3 indique la plage

acceptable pour les germes totaux aérobies ou et les entérobactéries.

Tableau 3 : Valeurs moyennes du nombre de colonies pour les tests de surface.

	Acceptable	Inacceptable
Germes totaux aerobies	0-10/cm2	> 10/cm2
Enterobacteries	0-1/cm2	> 1/cm2

7. Retour d'information.

Les résultats du test doivent être communiqués le plus rapidement possible au personnel compétent. Ils doivent servir à maintenir et améliorer le niveau du nettoyage et de la désinfection. Les causes des mauvais résultats peuvent être clarifiées avec le personnel responsable du nettoyage lorsque les facteurs suivants peuvent être tenus responsables :

- 1) procédures de travail inadaptées;
- 2) formation et/ou instructions inexistantes ou inadéquates;
- 3) utilisation de matériels et de produits inadéquats pour le nettoyage et/ou la désinfection;
- 4) maintenance inadéquate des appareils de nettoyage;
- 5) supervision inadéquate.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 28 août 2002.

ALBERT

Par le Roi :

La Ministre de la Protection de la Consommation, de la Santé publique et de l'Environnement,
M. AELVOET.

Art. 4N3. (ancien Art. 2N3) CHAPITRE (IV). - Conditions spéciales lors de l'utilisation du procédé de refroidissement par immersion pour les carcasses de volailles après l'abattage. <AR 2002-08-28/41, art. 2, 007; En vigueur : 01-10-2002 et En vigueur : 08-06-2003, voir AR 2002-08-28/41, art. 4>

1. Des appareils de contrôle étalonnés doivent permettre un contrôle adéquat et permanent de la mesure et de l'enregistrement :

- de la consommation d'eau au cours de l'aspersion précédant l'immersion;
- de la température de l'eau du bac ou des bacs aux endroits suivants : entrée et sortie des carcasses;
- de la consommation d'eau au cours de l'immersion;
- du nombre des carcasses de chaque tranche de poids visée à l'Annexe II, Chapitre II, 7, d);

2. Le fonctionnement correct de l'installation de refroidissement et son influence hygiénique sont évalués par des méthodes microbiologiques scientifiques en comparant la contamination des carcasses en germes totaux et entérobactériacées avant et après l'immersion. Cette comparaison doit être effectuée à la première mise en activité de l'installation et ensuite de façon périodique et, en tout cas, chaque fois que l'installation a subi des transformations. Le fonctionnement des différents appareils doit être réglé de manière à assurer des résultats satisfaisants sur le plan de l'hygiène.

Art. 5N3. (ancien Art. 3N3) CHAPITRE (V). - Conditions spéciales lors de la production de viandes hachées et de préparations de viandes. <AR 2002-08-28/41, art. 2, 007; En vigueur : 01-10-2002 et En vigueur : 08-06-2003, voir AR 2002-08-28/41, art. 4>

1. (La production doit être contrôlée en effectuant des examens microbiologiques dans un laboratoire jugé adéquat d'un établissement agréé de l'exploitant ou dans un laboratoire agréé pour l'analyse des denrées alimentaires selon une fréquence journalière pour les viandes hachées et une fréquence hebdomadaire pour les préparations de viandes.) <AR 2005-03-10/41, art. 5, 009; En vigueur : 01-04-2005>

2. L'échantillon prélevé aux fins d'analyse doit être constitué par cinq unités et être représentatif de la production journalière.

3. Les contrôles microbiologiques doivent être effectués selon des méthodes scientifiques reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.

4. Les critères microbiologiques auxquels les viandes hachées doivent répondre, sont :

	M (1)	m (2)
Germes aerobies mesophiles (3) = 5 c (4) = 2	5 x 10 exposant 6 /g	5 x 10 exposant 5 /g
Escherichia coli	5 x 10 exposant 2 /g	50/g
Salmonella n = 5 c = 0	absence dans 10 g	
Staphylococcus aureus n = 5 c = 2	5 x 10 exposant 3 /g	10 exposant 2 /g

(1) M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectuée en milieu solide et égal à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.

(2) m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

(3) n = nombre d'unités composant l'échantillon.

(4) c = nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

L'évaluation des résultats des analyses microbiologiques doit se faire selon :

A. Un plan à trois classes de contamination pour les germes aérobies mésophiles, Escherichia coli, et Staphylococcus aureus, à savoir :

- une classe inférieure ou égale au critère m;
- une classe comprise entre le critère m et le seuil M;
- une classe supérieure au seuil M.

1° La qualité du lot est considérée comme :

a) satisfaisante lorsque toutes les valeurs observées sont inférieures ou égales à 3 m lors d'emploi en milieu solide ou à 10 m lors d'emploi en milieu liquide;

b) acceptable lorsque les valeurs observées sont comprises entre :

- i) 3 m et 10 m (=M) en milieu solide,
- ii) 10 m et 30 m (=M) en milieu liquide,

et lorsque c/n est inférieur ou égal à 2/5 avec le plan n = 5 et c = 2 ou tout autre plan d'efficacité équivalente ou supérieure à reconnaître par le Conseil de la C.E.

2° La qualité du lot est considérée comme non satisfaisante :

- dans tous les cas où des valeurs supérieures à M sont observées,
- lorsque c/n est supérieur à 2/5.

Toutefois, lorsque ce dernier seuil a été dépassé pour les micro-organismes aérobies à +30 °C, alors que les autres critères sont respectés, ce dépassement de seuil doit faire l'objet d'une interprétation complémentaire, notamment pour les produits crus.

En tout état de cause, le produit doit être considéré comme toxique ou corrompu lorsque la contamination atteint la valeur microbienne S qui est fixée dans le cas général à m x 103.

Pour Staphylococcus aureus, cette valeur S ne doit jamais pouvoir excéder 5 x 104.

Les tolérances liées aux techniques d'analyse ne sont pas applicables aux valeurs de M et de S.

B. Un plan en deux classes pour les Salmonella, sans aucune tolérance, à classer comme suit :

- "Absence dans" : le résultat est considéré comme satisfaisant;
- "Présence dans" : le résultat est considéré comme non satisfaisant.

5. Les critères microbiologiques auxquels les préparations de viandes doivent répondre, sont :

	M (1)	m (2)
Escherichia coli n = 5 c = 2	5 x 10 exposant 3 /g	5 x 10 exposant 2 /g

Staphylococcus aureus	10 exposant 3 /g	10 exposant 2 /g
n = 5	c = 1	
Salmonella	absence dans 1 g	
n = 5	c = 0	

(1) M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et égal à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.

(2) m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

(Les résultats de l'analyse microbiologique doivent être évalués conformément aux méthodes d'évaluation mentionnées au point 4.) <AR 2002-08-28/41, art. 3, 007; En vigueur : 01-10-2002>

Art. 6N3. (ancien Art. 4N3) CHAPITRE (VI). - Conditions spéciales lors de la production des produits pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos. <AR 2002-08-28/41, art. 2, 007; En vigueur : 01-10-2002 et En vigueur : 08-06-2003, voir AR 2002-08-28/41, art. 4>

1. Les thermomètres de l'appareil de chauffage doivent être contrôlés à l'aide de thermomètres étalonnés.

2. (En outre, l'exploitant doit s'assurer par un sondage que :

a) le matériel utilisé pour les récipients satisfasse aux dispositions relatives aux objets et matières destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires;

b) soit appliqué aux produits à base de viande destinés à être entreposés à une température ambiante, un traitement thermique capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes, ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes, étant entendu qu'un registre des paramètres de fabrication, tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients, etc., est tenu, permettant de vérifier l'efficacité du traitement par la chaleur subi par les récipients;

c) soit pratiqué un contrôle de la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance pour garantir l'efficacité de la fermeture, auquel but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen des sections perpendiculaires et l'examen des serts des récipients fermés;

d) les produits stérilisés ont bien subi un traitement efficace, auquel but, des tests d'incubation doivent être effectués, au moins à 37 °C, pendant sept jours, ou au moins à 35 °C, pendant dix jours ou toute autre combinaison " temps-température " reconnue scientifiquement équivalente, ainsi que d'examens microbiologiques du contenu et des récipients, dans un laboratoire jugé adéquat, d'un établissement agréé de l'exploitant ou dans un laboratoire agréé pour l'analyse des denrées alimentaires;

e) les produits pasteurisés satisfont à des critères reconnus scientifiquement;

f) soient effectués les contrôles nécessaires pour garantir que l'eau de refroidissement est potable ou contient une teneur résiduelle de chlore admise ou d'un autre désinfectant autorisé.) <AR 1997-12-22/51, art. 14, 003; En vigueur : 01-02-1998>

3. Les récipients présentant une formation de gaz et leur contenu doivent être soumis à un examen complémentaire.