



Circulaire relative à l'accès aux abattoirs par d'autres services de contrôle que l'AFSCA.

Référence	PCCB/S2/GDS/1094135	Date	08/08/2013
Version actuelle	1.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Abattoirs, services de contrôle, accès.		

Rédigé par	Validé par
De Smedt Griet, attaché	Diricks Herman, directeur général

1. But

La présente circulaire a pour objectif d'expliquer les règles d'hygiène à observer lorsque d'autres services de contrôle que l'AFSCA souhaitent avoir accès à un abattoir, également dans les cas où la rapidité d'intervention est un facteur déterminant dans la réussite du contrôle visé.

2. Champ d'application

Contrôles dans les abattoirs par d'autres services que l'AFSCA.

3. Références

3.1. Législation

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

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

3.2. Autres

Brochure de l'AFSCA: « Bonnes pratiques d'hygiène lors du contrôle d'un établissement actif dans la chaîne alimentaire » : voir site web AFSCA¹.

4. Définitions et abréviations

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
UPC: unité provinciale de contrôle de l'AFSCA.

5. Accès aux abattoirs pour d'autres services de contrôle que l'AFSCA

Un certain nombre de services de contrôle ont fait savoir à l'AFSCA qu'ils rencontrent parfois des difficultés pour pénétrer dans les abattoirs et surtout pour obtenir un accès rapide à la ligne

¹ <http://www.favv-afsca.fgov.be/publicationsthematiques/bonnespratiquesdhygienelorsducontroledunetablissement.asp>

d'abattage/aux locaux de travail du fait que certains abattoirs se prévalent d'un respect scrupuleux des règles d'hygiène.

5.1. Accès aux locaux de travail

Comme tout un chacun qui pénètre dans les locaux de travail d'un abattoir, les services de contrôle doivent également respecter les règles en matière d'hygiène personnelle et de comportement hygiénique². L'AFSCA a donné à cet effet des directives à ces services de contrôle, qu'ils observeront autant que possible lors de leurs interventions.

Si les services de contrôle ont leurs propres compétences (e.a. libre accès aux locaux), un exploitant ne peut pas y déroger de sa propre initiative en invoquant un respect scrupuleux des règles d'hygiène et/ou des procédures internes en la matière. Il appartient aux services intervenants de considérer les intérêts apparemment contradictoires (intervention rapide versus règles d'hygiène étendues) dans chaque cas spécifique.

Un exemple d'une action non prioritaire en cas de contrôles nécessaires et urgents est le fait de compléter le registre des visiteurs. Le registre de visite pourrait dans de tels cas être complété à l'issue de la visite de contrôle.

Dans certains cas, et certainement lors des interventions importantes, des inspecteurs et/ou contrôleurs de l'AFSCA, ou des vétérinaires chargés de mission, seront présents. Ils pourront ainsi encadrer les collègues des autres services en ce qui concerne l'hygiène et, si nécessaire, leur donner des instructions supplémentaires.

5.2. Utilisation du local réservé à l'AFSCA

Le Règlement (CE) n° 853/2004³ exige que les abattoirs doivent disposer d'une installation correctement équipée fermant à clé ou, le cas échéant, d'un local réservé à l'usage exclusif du service vétérinaire. On entend par là le local mis à la disposition du/des vétérinaire(s) officiels de l'AFSCA.

Si d'autres services de contrôle que l'AFSCA se présentent à l'abattoir, ils doivent, pour se changer dans les règles, utiliser les vestiaires mis à disposition par l'exploitant de l'abattoir. Celui-ci ne peut pas les rediriger vers les locaux du service vétérinaire.

Toutefois, si un accord préalable a été passé entre le service de contrôle concerné et l'AFSCA (notamment l'UPC où l'abattoir se situe), le local réservé au(x) vétérinaire(s) officiel(s) de l'AFSCA peut, suivant les possibilités qu'il offre (vestiaire, travail administratif,...) être utilisé de manière sporadique (c-à-d tout au plus quelques fois par an) par d'autres services de contrôle.

6. Annexes

/

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0		

² Cf. règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004 et la brochure de l'AFSCA "Hygiène personnelle dans les entreprises de la chaîne alimentaire".

³ Annexe III, section I, chapitre II, point 9 (ongulés domestiques) et annexe III, section II, chapitre II, point 7 (volaille et lagomorphes).