



Agence fédérale pour la sécurité
de la chaîne alimentaire

**FAQ - Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs,
ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée,
de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement
d'ongulés domestiques**

En vigueur à partir du : 30-09-16

	Nom – fonction / service	Date	Signature
Rédigé par :	Vincent Helbo Jacques Inghelram Freija Storme	13/09/2016	Jacques Inghelram (sé)
Vérifié par :	Vincent Helbo Directeur a.i.	14/09/2016	Vincent Helbo (sé)
Approuvé par :	Vicky Lefevre Directeur général	27/09/2016	Vicky Lefevre (sé)

I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Le présent document a pour but de diffuser des questions posées par des opérateurs, des auditeurs,... concernant le Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques et l'application de l'autocontrôle dans le secteur des abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques et les réponses qui ont été apportées à ces questions.

Les questions portant sur différents sujets, les réponses ont été réparties en plusieurs chapitres :

- Généralités
- Audit
- Activités
- Bonnes pratiques d'hygiène

II. RÉFÉRENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- 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
- Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002
- Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive

- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (AR H1)
- Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (AR H2)
- Arrêté ministériel du 22 janvier 2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire
- Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certains établissements dans la chaîne alimentaire

III. TERMES, DÉFINITIONS ET DESTINATAIRES

1. Termes et définitions

- **Guide** : Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques (= guide G-018)

2. Abréviations

- **NC** : non-conformité
- **Rég.** : règlement
- **SAC** : système d'autocontrôle

3. Destinataires

Toute personne concernée par l'autocontrôle dans le secteur des abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques.

IV. HISTORIQUE

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 0 – 2009	Première version du document		14-05-2009
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 1 – 2009	Nouvelles questions		15-04-2011
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 2 – 2009	Corrections de questions et nouvelles questions		01-03-2014
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 3 – 2009	Corrections de questions + transfert de questions vers le FAQ « autocontrôle »		<u>6-05-2014</u>
PB 07 – FAQ (G-018) – REV 4 – 2016	Corrections de questions		

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

V. QUESTION/REPONSE

A. Généralités

1.

- **Question**

Pour figurer sur la liste des établissements autorisés à exporter de la viande fraîche vers certains pays tels que, par exemple, ceux qui constitue l'Union douanière (Biélorussie, Fédération de Russie et Kazakhstan), un atelier de découpe doit disposer d'un système d'autocontrôle validé, mais la viande fraîche destinée à l'exportation doit-elle provenir d'un abattoir dont le système d'autocontrôle est validé ?

- **Réponse**

Oui. De plus, les différents recueils d'instruction, qui traduisent les exigences des pays tiers en conditions que l'AFSCA impose pour l'émission des certificats spécifiques aux produits et aux pays de destination, sont disponibles à l'adresse suivante :

<http://www.favv.be/exportationpaystiers/produitsorigineanimale/>

Vous y trouverez plus d'informations sur les exportations de produits d'origine animale.

2.

- **Question**

Une unité d'établissement a des activités d'abattage et d'habillage des animaux, de découpe de viande et de préparation de viandes hachées. Pour figurer sur la liste des établissements autorisés à exporter des découpes de viande fraîche provenant des animaux abattus dans l'établissement vers l'Union douanière (Biélorussie, Fédération de Russie et Kazakhstan), les trois activités doivent-elles être couvertes par un système d'autocontrôle validé ?

- **Réponse**

Au moins les activités d'abattage et d'habillage des animaux (depuis le 1^{er} novembre 2009) et de découpe de viande doivent être couvertes par un système d'autocontrôle validé. Si l'audit est demandé sur la base du guide G-018, toutes les activités qui sont réalisées et qui tombent sous le scope du guide G-018, doivent être couvertes par le système d'autocontrôle validé. La présence d'un système d'autocontrôle validé pour la préparation de viandes hachées sera donc bien nécessaire pour figurer sur la liste des établissements autorisés à exporter des découpes de viande fraîche vers l'Union douanière (Biélorussie, Fédération de Russie et Kazakhstan).

3.

• **Question**

Pour exporter vers l'Union douanière (Biélorussie, Fédération de Russie et Kazakhstan) des produits à base de viande, un établissement de fabrication de produits à base de viande doit-il disposer d'un système d'autocontrôle validé pour cette fabrication et se trouver sur une liste des établissements autorisés à exporter ?

• **Réponse**

Oui, dans le secteur de la viande, les exportations de viandes fraîches, de viandes hachées, de préparations de viande et de produits de viande sont concernées par ces obligations.

4.

• **Question**

Disposer d'un système d'autocontrôle validé sur base d'un guide suffit-il à un abattoir pour pouvoir exporter vers l'Union douanière (Biélorussie, Fédération de Russie et Kazakhstan) ?

• **Réponse**

Non, il faut également que cet établissement satisfasse aux conditions reprises dans le recueil d'instructions et donc :

- figurer sur la liste des établissements agréés pour exporter vers l'Union douanière (Biélorussie, Fédération de Russie et Kazakhstan) ;
- avoir intégré les exigences de l'Union douanière dans son système d'autocontrôle;
- analyser les produits qui peuvent être exportés, sur base des normes de l'Union douanière (par exemple via la participation au plan de monitoring sectoriel.

B. Audits

1.

- **Question**

Le guide G-018 ne couvrant pas l'abattage des ratites, seuls les auditeurs de l'AFSCA sont-ils autorisés à valider le système d'autocontrôle pour cette activité ?

- **Réponse**

Si l'établissement concerné abat essentiellement des bovins (activité couverte par le guide G-018) et que l'abattage de ratites est accessoire (maximum 20% du chiffre d'affaire de l'établissement), il peut faire appel à un OCI agréé pour le guide G-018 pour auditer le système d'autocontrôle de son établissement. L'abattage de bovins est alors audité sur base du guide G-018 et l'abattage de ratites sur base du standard BRC ou du standard IFS ou de la norme ISO 22000. L'audit est réalisé par un vétérinaire chargé de missions par l'Agence pour l'audit des systèmes d'autocontrôle et mandaté et qualifié par l'OCI pour la partie couverte par le guide G-018 (abattage de bovins) comme pour la partie couverte par le standard BRC ou le standard IFS ou la norme ISO 22000 (abattage de ratites).

Si l'abattage de ratites représente plus de 20% du chiffre d'affaire, la validation du système d'autocontrôle pour cette activité ne peut être obtenue que grâce à un audit effectué par un auditeur de l'Agence. Toutefois, la réalisation de la totalité de l'audit par l'Agence est également une option possible.

C. Activités

1.

- **Question**

Un abattoir ou un atelier de découpe doit-il notifier à l'Agence son activité de commerce de gros ?

- **Réponse**

- Si l'abattoir ou l'atelier de découpe vend uniquement à d'autres opérateurs sa propre production, il ne faut pas notifier à l'Agence l'activité de commerce de gros.
- Si l'abattoir ou l'atelier de découpe vend à d'autres opérateurs des produits qui viennent d'autres entreprises, mais qu'il pourrait toutefois produire ceux-ci lui-même dans le cadre de son agrément, il ne faut pas notifier à l'Agence l'activité de commerce de gros.
- Si l'abattoir ou l'atelier de découpe vend à d'autres opérateurs des produits qui viennent d'autres entreprises et qu'il ne pourrait pas

produire ceux-ci lui-même dans le cadre de son agrément, il faut notifier à l'Agence l'activité de commerce de gros.

2.

- **Question**

Une entreprise de fabrication de charcuteries qui découpe des carcasses pour sa fabrication et vend le surplus de viande découpée comme viande fraîche, doit-elle disposer d'un agrément comme atelier de découpe ?

- **Réponse**

Oui, car son agrément pour la production de produits de viande n'est suffisant que si elle vend uniquement des charcuteries et ne vend pas de découpes de viande fraîche.

3.

- **Question**

Une boyauderie attenante à un abattoir doit-elle être couverte par un agrément spécifique ?

- **Réponse**

Oui dès l'instant où il y a salage/séchage/blanchiment.

4.

- **Question**

Est-il acceptable qu'une entreprise produise des viandes séparées mécaniquement de volaille alors que sa lettre d'agrément ne reprend que la préparation ou le (re)conditionnement de viandes séparées mécaniquement de porc ?

- **Réponse**

Oui. Il s'agit d'une ancienne lettre d'agrément qui n'a pas encore été renouvelée. Actuellement, les entreprises qui disposent d'un agrément pour la production de viandes séparées mécaniquement peuvent travailler les viandes provenant de toutes les espèces, même si la lettre d'agrément mentionne un nombre limité d'espèces.

Attention : les os de bovins, d'ovins et de caprins ne peuvent pas être utilisés pour la production de viandes séparées mécaniquement (VSM).

D. Bonnes pratiques d'hygiène

1.

- **Question**

A quelle température doivent être refroidies les têtes et les pattes des porcs après abattage ?

- **Réponse**

Tant que la tête et les pattes sont attachées à la carcasse, la température maximale prévue par la réglementation est de 7°C. Une fois la tête et les pattes détachées de la carcasse, elles sont considérées comme des abats et leur température maximale de conservation et de transport fixée par la réglementation est de 3°C. Cependant, si, au cours des audits qui ont lieu dans le cadre de la validation du système d'autocontrôle, la température de la tête et/ou des pattes détachées de la carcasse se situe entre 3 et 7°C, cela ne constituera pas une non-conformité.