



## Circulaire relative à la gestion de la cysticerose et des viandes ladres

Référence	PCCB/S3/1663108	Date	23/02/2021
Version actuelle	1.1	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Cysticerose, congélation		

Rédigé par	Validé par
Julie Wits, attaché	Heymans Jean-François, directeur général a.i.

### 1. Objectif

La présente circulaire a pour but de préciser les mesures à prendre en présence de carcasses infestées par des cysticerques. Les cysticerques sont les stades larvaires du ténia. En Belgique, il s'agit de *Taenia saginata* dont les cysticerques peuvent être présents dans les muscles de bovins et entraîner une cysticerose bovine. La consommation de cette viande infestée de cysticerques (*Cysticercus bovis*) par l'homme, peut entraîner des problèmes de santé bénins (Téniasis à *Taenia saginata*).

La cysticerose porcine à *Taenia solium* n'est plus présente en Europe Occidentale.

Les viandes fraîches non infestées par des cysticerques et provenant d'animaux présentant une infestation non généralisée par des cysticerques sont appelées des « viandes ladres ».

Cette circulaire abroge la circulaire PCCB/S2/GDS/116162 du 11 janvier 2006.

### 2. Champ d'application

La gestion des carcasses et viandes bovines infestées de cysticerques à l'abattoir, dans les ateliers de découpe et dans les entrepôts frigorifiques où ces carcasses et viandes (et lorsque c'est autorisé par la réglementation, les viandes découpées) sont congelées.

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

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

### **3.2. Autres**

Avis 04-2017 du 13/01/2017 du Comité scientifique de l'Agence : Estimation de l'exposition des consommateurs belges à la cysticerose bovine (Sci Com 2016/05).

Circulaire relative aux abattages privés (PCCB/S3/116116).

## **4. Définitions et abréviations**

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

Agence : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Inspection post mortem : inspection vétérinaire réalisée après l'abattage.

## **5. Gestion des carcasses/viandes infestées de cysticerques**

### **5.1. Gestion des carcasses infestées de cysticerques à l'abattoir**

Tous les bovins présentés à l'abattoir sont soumis lors de l'inspection post-mortem à un examen visant à détecter la présence de cysticerques. Cet examen spécifique n'est pas nécessaire chez les bovins de moins de 8 mois. Cet examen comprend l'inspection visuelle ainsi que les incisions imposées par la réglementation. En cas de détection d'un (de) cysticerque(s), un contrôle approfondi est effectué par le vétérinaire officiel qui peut procéder ou faire procéder à toute incision complémentaire qu'il juge utile pour prendre sa décision.

Les viandes provenant d'une carcasse infestée par des cysticerques sont déclarées impropres à la consommation humaine par le vétérinaire officiel. Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infestées de cysticerques (c'est-à-dire sans cysticerques visibles) peuvent être déclarées propres à la consommation après avoir été soumises à un traitement par la congélation consistant en une congélation durant 10 jours à une température maximale de **-18°C**. L'infestation est réputée généralisée s'il est mis en évidence plus d'un cysticerque par dm<sup>2</sup> en quelque lieu que ce soit.

Les abats comestibles qui ne seront pas soumis au traitement par la congélation doivent être déclarés impropres à la consommation humaine et dénaturés sous la surveillance du vétérinaire officiel.

*Les viandes infestées de manière non généralisée provenant d'un abattage privé peuvent bénéficier d'un traitement particulier (voir circulaire relative aux abattages privés). Le particulier qui a acheté son bovin chez un éleveur, peut, en accord avec ce dernier, retransférer la propriété de la carcasse et les abats du bovin infesté à cet éleveur ou à l'assureur avec lequel cet éleveur a conclu éventuellement une police d'assurance « cysticerose ». Le statut d'abattage privé est dès lors annulé pour ce bovin et l'éleveur ou son assureur peuvent mettre la viande sur le marché à condition que les règles applicables à ces viande infestées de manière non généralisée soient appliquées. Dans une telle*

*situation, entre autres, l'abattoir avec l'accord du vétérinaire officiel, supprime la marque de salubrité particulière en forme de losange qui a été appliquée sur les viandes avant qu'elles ne quittent l'abattoir et corrige dans Beltrace le statut « abattage privé » du bovin concerné en « abattage commercial ». Cette viande cesse ainsi d'avoir le statut « d'abattage privé » et pourra à nouveau revenir sur le marché après son traitement par la congélation.*

### **Marque à apposer sur les viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques destinées à la congélation**

A l'abattoir, les viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques destinées à être soumises à un traitement par congélation doivent toujours être pourvues d'une marque particulière (cachet). Cette marque présente les spécifications suivantes :

- Forme : carrée
- Côté : 5,5 cm
- Lettres : 0,7 cm de hauteur
- Indications :
  - « abattoir »
  - « viande à congeler »
  - localité.

De plus, les viandes (chaque demi-carcasse, quartiers, abats...) doivent être munies d'étiquettes apposées et scellées (au moins pour les demi-carcasses et quartiers) par le vétérinaire officiel et portant la marque susmentionnée ainsi que le numéro d'ordre du document pour le transport et la congélation des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques.

### **Conservation à l'abattoir des carcasses infestées de cysticerques destinées à la congélation**

Jusqu'à leur départ de l'abattoir, les viandes à congeler sont conservées dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène dans un local de consigne réfrigéré et fermé à clé et sous contrôle des vétérinaires officiels. Le gestionnaire de l'abattoir est responsable du fait que les viandes à congeler ne quittent son établissement que pour une destination appropriée. Le responsable de l'abattoir n'est autorisé à laisser sortir les viandes visées, du local de consigne réfrigéré, pour leur transport vers cette destination appropriée pour leur traitement par la congélation qu'après accord d'un vétérinaire officiel.

## **5.2. Transport des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques vers un atelier de congélation ou un atelier de découpe**

Les viandes à congeler ne peuvent être transportées à partir de l'abattoir que :

- soit directement vers un établissement qui dispose d'installations appropriées à la congélation de viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques,
- soit vers un atelier de découpe où elles sont désossées et découpées préalablement au traitement par congélation. Les viandes découpées et désossées doivent être envoyées à partir de l'atelier de découpe vers un établissement qui dispose d'installations appropriées à la congélation de viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques, sauf si ce traitement est réalisé dans l'atelier de découpe même.

Depuis l'abattoir d'expédition jusqu'à la fin du traitement par la congélation, ces viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques doivent être accompagnées du document de transport et de congélation des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques qui a été complété par le vétérinaire officiel chargé de la surveillance dans l'établissement à chaque étape du processus.

### **5.3. Gestion des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques à l'atelier de découpe**

#### **Viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques détectée à l'abattoir**

Si les viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques détectée à l'abattoir sont désossées et découpées dans un atelier de découpe préalablement à la congélation, le désossage, la découpe et l'emballage de ces viandes ne peuvent être effectués qu'en présence et sous la surveillance d'un vétérinaire officiel. A l'issue de ces opérations, les emballages sont scellés par le vétérinaire officiel et munis par l'exploitant de l'atelier de découpe de la marque « viande à congeler » décrite ci-dessus, sur laquelle le mot « abattoir » est remplacé par les mots « atelier de découpe » et le nom de la localité par le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

Le document de transport et de congélation des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques qui a accompagné la viande depuis l'abattoir est soumis au vétérinaire officiel afin que celui-ci le complète.

Après le désossage, la découpe et l'emballage, les viandes sont expédiées directement vers l'établissement pour le traitement par la congélation, sous couvert du document de transport et de congélation des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques.

Les os, graisses et autres issues comestibles provenant du désossage ou de la découpe de ces viandes qui ne sont pas soumises au traitement par la congélation doivent être déclarés impropres à la consommation humaine et dénaturés sous la surveillance du vétérinaire officiel.

Les coûts liés à la mission exercée par le vétérinaire officiel dans le cadre de la découpe de viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques préalablement à la congélation sont facturés par l'Agence à l'atelier de découpe.

#### **Viandes dont l'infestation par des cysticerques est détectée à l'atelier de découpe**

Il est mis fin immédiatement à la découpe des viandes de la carcasse concernée et celles-ci sont entreposées en chambre froide. Le responsable de l'atelier de découpe informe sans délai l'unité locale de contrôle (ULC) dont dépend l'établissement, qui dépêche sur place un vétérinaire officiel.

Le vétérinaire officiel, après examen des viandes, déclare impropre à la consommation humaine les viandes infestées. Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infestées de cysticerques (c'est-à-dire sans cysticerques visibles) peuvent être déclarées propres à la consommation par le vétérinaire officiel. Ce dernier autorise la reprise du désossage, de la découpe et de l'emballage des viandes concernées en sa présence et sous sa surveillance. A l'issue de ces opérations, les emballages sont scellés par le vétérinaire officiel et munis par l'exploitant de l'atelier de découpe de la marque « viande à congeler » décrite ci-dessus, sur laquelle le mot « abattoir » est remplacé par les mots « atelier de découpe » et le nom de la localité par le numéro d'agrément de l'atelier de découpe

Les viandes concernées sont expédiées directement de l'atelier de découpe vers un établissement pour le traitement par la congélation, sous couvert du document de transport et de congélation des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques.

Si l'infestation des viandes par des cysticerques est détectée à l'atelier de découpe, les coûts liés à la mission exercée par le vétérinaire officiel dans le cadre de la découpe et de la congélation de viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques préalablement à la congélation ne sont facturés par l'Agence ni à l'atelier de découpe, ni à l'établissement où le traitement par la congélation est effectué.

#### **5.4. Gestion de la congélation des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques**

La congélation des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques ne peut se faire que dans des établissements qui répondent aux conditions d'installation et d'exploitation imposées par la réglementation.

Les exploitants des établissements de congélation de viandes provenant de carcasses infestées de cysticerques doivent avertir à temps le vétérinaire officiel du jour et de l'heure auxquels sont prévues les opérations de réception, de mise en congélation et de fin de traitement.

Le document de transport et de congélation des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques qui a accompagné la viande depuis l'abattoir (exceptionnellement depuis l'atelier de découpe – voir ci-dessus) est soumis au vétérinaire officiel afin que celui-ci le complète.

Les coûts liés à la mission exercée par le vétérinaire officiel dans le cadre de la congélation de viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques sont facturées par l'Agence à l'établissement de congélation.

#### **Registre des viandes congelées provenant d'une carcasse infestée de cysticerques**

Un registre des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques dont le modèle est libre (format papier ou électronique), doit être tenu par l'exploitant de l'établissement de congélation afin de garantir la parfaite traçabilité des viandes en question et des traitements de congélation. Ce registre doit au moins mentionner pour chaque opération de traitement par congélation :

- le jour et l'heure d'introduction et de sortie de la chambre frigorifique,
- le numéro du document de transport et de congélation des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques.

Le registre est disponible à tout moment pour le vétérinaire officiel et est conservé durant trois ans au moins à dater de l'entrée des viandes provenant d'une carcasse infestée de cysticerques dans l'établissement.

#### **Marques sur les viandes congelées provenant d'une carcasse infestée de cysticerques**

Au terme du traitement par la congélation, les viandes peuvent être débarrassées de la marque « viande à congeler ». Ces viandes doivent être pourvues de la marque d'identification de l'établissement où le traitement par la congélation a eu lieu. Pour autant que l'établissement concerné dispose d'une marque d'identification ovale (cachet ovale d'un établissement agréé) et qu'il ne s'agisse pas de viande provenant d'un abattage privé, la viande congelée peut être mise sur le marché. Si l'établissement ne dispose pas d'une marque d'identification ovale et donc ne dispose pas

d'un agrément, il utilise une marque propre qui permette son identification et qui ne peut être confondue avec une marque ovale. La viande ainsi marquée ne peut être mise sur le marché et ne peut être utilisée que dans le cadre d'un abattage privé.

## 6. Annexes

/

## 7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	12/02/2021	Version originale
1.1	Date de publication	Erreur de traduction dans la version NL