



Circulaire relative aux écoles de boucherie

Référence	PCCB/S3/574427	Date	19/12/2023
Version actuelle	2.2	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Autorisation, agrément, fréquence d'inspection		

Rédigé par	Approuvé par
Colpaert Bert, attaché	Jean-François Heymans, Directeur général

1. But

Tout exploitant d'un établissement alimentaire est dans l'obligation, selon la législation nationale et européenne en vigueur, de se faire enregistrer auprès de l'autorité compétente pour toutes ses activités et tous les établissements sous sa gestion et ne peut exercer l'activité en question que moyennant un enregistrement préalable à l'Agence et si nécessaire, l'établissement a été préalablement agréé ou autorisé.

Les opérateurs ne peuvent s'approvisionner en denrées alimentaires qu'auprès d'établissements enregistrés et si nécessaire agréés ou autorisés.

Cette circulaire a pour but de clarifier les conditions relatives à l'autorisation/agrément pour les écoles qui proposent une formation de boucher. On fournit également plus de précisions sur la fréquence d'inspection dans ces établissements.

2. Champ d'application

Les écoles qui proposent une formation de boucher et mettent sur le marché les denrées alimentaires fabriquées dans ce cadre.

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.

Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation

alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.

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 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 19 janvier 2023 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence.

3.2. Autres

G-003 : Guide d'autocontrôle dans la boucherie ;

G-006 : Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande, viandes séparées mécaniquement à base de volailles ;

G-018 : 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.

G-044 : Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C, Module de viande fraîche, préparations de viande et produits de viande

4. Définitions et abréviations

“Autocontrôle” = l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les produits dont ils ont en charge la gestion :

- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité de la chaîne alimentaire ;
- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente ;
- répondent aux prescriptions du chapitre 3 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions ;

“Commerce de détail” = les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution (distributeurs automatiques), les points de vente mobiles (tels que les food trucks), les cuisines collectives, les traiteurs et les restaurants ;

“Inspection” = l'examen de tout aspect lié aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires ainsi qu'aux dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

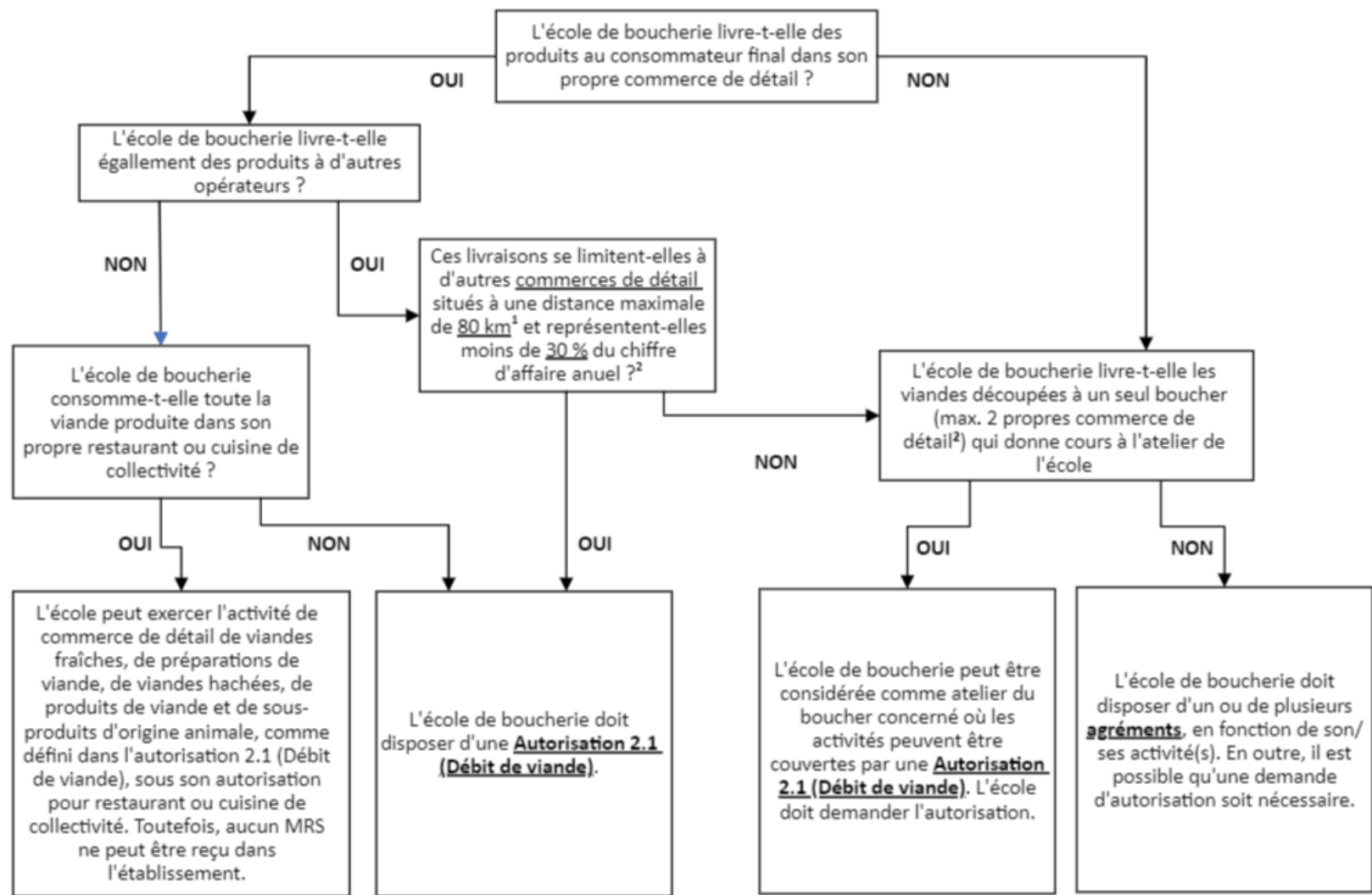
“Inspection globale” = une inspection qui consiste, en fonction des activités de l'établissement, en un contrôle de toutes les dispositions réglementaires relevant de la compétence de l'Agence ;

“Inspection de suivi” = une inspection qui consiste, en fonction des activités de l'établissement, en un contrôle de certains aspects des dispositions réglementaires relevant de la compétence de l'Agence sur une base aléatoire ;

“Système d'autocontrôle (SAC) ” = système qui couvre l'autocontrôle ;

5. Autorisation et agrément

Grâce à l'arbre décisionnel ci-dessous, on peut déterminer de quelle autorisation et/ou quel agrément l'école de boucherie a besoin.



¹ Pour les établissements situés dans une zone géographique soumise à des contraintes naturelles ou spécifiques telles que définies dans la législation régionale, le rayon de 80 km est étendu à 200 km.

² Dans les établissements de vente au détail approvisionnés, ces denrées alimentaires d'origine animale ne peuvent être livrées ou vendues que sur place et au consommateur final.

Le tableau 1 donne un aperçu non limité des agréments et autorisations applicables à différentes activités par rapport à la transformation de viande dans des écoles de boucherie. C'est (ce sont) l' (les) activité(s) correspondante(s) (voir tableau 1) qui doit (doivent) être demandée(s) lors de la demande d'autorisation ou d'agrément à l'AFSCA.

Tableau 1 : Aperçu des agréments et autorisations applicables à différentes activités par rapport à la transformation de viande dans des écoles de boucherie

Activité	Agrément/Autorisation	Activité(s) AFSCA
La découpe, le désossage ainsi que le conditionnement immédiat ou le reconditionnement de viandes fraîches. La découpe de têtes de bovins de plus de 12 mois contenant du matériel à risque spécifié.	Agrément 1.1.2 : Ateliers de découpe	Atelier découpe bovins Atelier découpe - têtes de bovins Atelier découpe porcins Atelier découpe volailles Atelier découpe lapins Atelier découpe ovins et caprins Atelier découpe chevaux Atelier découpe autruches Atelier découpe gibier
La préparation de gibier et viandes obtenues de la chasse en vue de leur commercialisation.	Agrément 1.1.4 : Établissements de traitement du gibier	Etablissement gibier sauvage
La fabrication, le conditionnement immédiat ou le reconditionnement de viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement.	Agrément 1.1.5 : Établissements pour la préparation de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement	Fabricant viande hachée Fabricant préparations de viande Fabricant viandes séparées mécaniquement
La fabrication, le conditionnement immédiat ou le reconditionnement de produits à base de viande.	Agrément 1.2.1 : Établissements pour la fabrication de produits à base de viande	Fabricant produits de viande
L'entreposage réfrigéré ou congelé, en dehors du commerce de détail de viandes fraîches, viandes hachées, préparations de viandes, viandes séparées mécaniquement, les produits à base de viande, graisses animales et cretons, estomacs, vessies et boyaux, gélatine, collagène, sang et extraits de viandes.	Agrément 6/1.1 Entrepôts frigorifiques	Entrepôt frigorifique viande
Le commerce de détail de viandes fraîches, préparations de viande, viandes hachées, produits de viande et de sous-produits d'origine animale. Le retrait de la colonne vertébrale dans le cadre des mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles.	Autorisation 2.1 : Débits de viande	Boucherie Boucherie (MRS)

6. Fréquence d'inspection

Fréquence d'inspection pour les écoles de boucherie possédant une autorisation 2.1

La fréquence d'inspection de base pour les écoles de boucherie qui disposent d'une autorisation est de 1 tous les 4 ans. Cette inspection n'est pas payante. Si le résultat d'inspection est non favorable, un recontrôle aura lieu, qui lui sera bien payant. La fréquence peut être réduite jusqu'à 1 tous les 6 si l'école de boucherie dispose d'un SAC validé.

Fréquence de base pour les écoles de boucherie agréées (au moins un agrément 1.1.2 ou 1.1.5)

Pour des établissements scolaires ou de formation reconnus par les Communautés et qui exercent exclusivement des activités dans le cadre de l'enseignement, il y a un assouplissement des fréquences d'inspection.

La fréquence d'inspection est fixée à 2 par an dont 1 inspection globale de 1 à 4 heures et 1 inspection de suivi de 1 à 2 heures.

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	D'application à partir de	Motif et ampleur de la révision
1.0	06/12/2010	Première version
2.0	04/06/2013	Révision sur base du business plan 2012-2014, nouvel arbre d'activités et modification de l'AR du 16 janvier 2006 – Agréments, autorisations et enregistrements
2.1	17/05/2022	Révision des références, actualisation
2.2	Date de publication	Révision des références, ajout d'un aperçu des activités, actualisation