

Conditions d'agrément pour les abattoirs d'ongulés domestiques et de gibier d'élevage biongulé¹.

Annexe II.1.1.1. à l'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

Activité: l'abattage et l'habillage des animaux appartenant aux espèces suivantes et dont la viande est destinée à la consommation humaine: bovins, caprins, ovins, porcins, solipèdes.

Code d'activité :

- bovins : 23102000
- chèvres : 23102000
- moutons : 23102000
- porcs : 23102000
- solipèdes (équidés) : 23102000
- gibier d'élevage biongulé : 23102000

Informations complémentaires à joindre à la demande :

- un plan d'établissement détaillé mentionnant :
 - o l'échelle ou toutes les dimensions
 - o l'indication des locaux, infrastructures et équipements suivants exigés par la réglementation :
 - une enceinte
 - une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre
 - des toilettes
 - des lavabos destinés au lavage des mains
 - des lavabos et toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant des animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée
 - des vestiaires adéquats pour le personnel
 - des locaux de stabulation
 - un local séparé pour la vidange et le nettoyage des estomacs et intestins
 - des locaux séparés (sauf si une séparation dans le temps est appliquée) pour :
 - l'étourdissement et la saignée
 - dans le cas de l'abattage des porcs, l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage
 - l'éviscération
 - la manipulation de boyaux et de tripes nettoyés
 - la préparation et le nettoyage des autres abats
 - le conditionnement des abats
 - l'expédition des viandes
 - des installations empêchant tout contact entre les viandes et le sol, les murs ou les équipements
 - les chaînes d'abattage
 - les installations pour la désinfection des outils
 - les locaux frigorifiques
 - les installations fermant à clé pour l'entreposage frigorifique des viandes consignées, et des installations séparées fermant à clé pour l'entreposage des viandes déclarées impropres à la consommation humaine
 - des installations fermant à clé réservées à l'abattage des animaux malades ou suspects

¹ Les dispositions relatives à l'identification des animaux (BELTRACE) ne sont pas reprises.

- des locaux ou des armoires pour l'entreposage de pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques
- une installation fermant à clé ou, le cas échéant, un local séparé doté d'un équipement adéquat, réservé à l'usage exclusif du service vétérinaire
- suffisamment de place et d'équipements pour permettre d'effectuer le contrôle officiel
- des équipements pour la protection des denrées alimentaires au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que des aires de réception et de triage
- si les conteneurs étanches pour l'entreposage des peaux, cornes, onglons, sabots et soies de porcs ne sont pas directement enlevés de l'abattoir le jour même de l'abattage, les abattoirs doivent disposer d'un local suffisamment grand pour l'entreposage de ces conteneurs
- si du fumier et le contenu du tractus digestif sont entreposés dans l'abattoir, le local ou l'emplacement réservé à cet effet
- l'emplacement séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport utilisés pour le bétail.
- indications de toutes les portes et portails
- le flux :
 - des animaux vivants
 - des produits
 - du personnel
 - des matériaux d'emballage et de conditionnement
 - des déchets
- un plan détaillé d'implantation mentionnant :
 - l'échelle ou toutes les dimensions
 - toutes les entrées et sorties
- les cas échéant spécifier les matériaux d'emballage ou de conditionnement(*)
- la capacité de production (rythme d'abatage et nombre de jours d'abatage par semaine) par espèce animale(*)
- indiquer si des abattages rituels sont prévus(*)
 - (*) la case « INFORMATIONS ADDITIONNELLES » du formulaire « Annexe IV » de l'AR du 16 janvier 2006 peut être utilisée.

1. Les conditions d'infrastructure.

1.1. Règlement (CE) n° 852/2004.

1. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent:

- a) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations;
- b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces;
- c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles; et
- d) si cela est nécessaire, offrir des conditions de manutention et d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées qui puissent être vérifiées et si nécessaire enregistrées.

[Annexe II, chapitre I, point 2]

2. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

[Annexe II, chapitre I, point 3]

3. Un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

[Annexe II, chapitre I, point 4]

4. Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

[Annexe II, chapitre I, point 9]

1.2. Règlement (CE) n° 853/2004.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la construction, la configuration et l'équipement des abattoirs où sont abattus des ongulés domestiques soient conformes aux exigences ci-après.

1. a) Les abattoirs doivent disposer de locaux de stabulation appropriés et hygiéniques ou, si le climat le permet, de parcs d'attente pour l'hébergement des animaux, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ces locaux et parcs doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation. L'évacuation des eaux résiduelles ne doit pas compromettre la sûreté des aliments.

b) Ils doivent également être dotés d'installations séparées fermant à clé ou, si le climat le permet, de parcs pour l'hébergement des animaux malades ou suspects, équipés d'un dispositif d'évacuation distinct et situés de façon à éviter toute contamination des autres animaux, sauf si l'autorité compétente estime que ces installations ne sont pas nécessaires.

c) Les locaux de stabulation doivent être d'une taille suffisante pour assurer le respect du bien-être des animaux. Ils doivent être aménagés de manière à faciliter les inspections ante mortem, y compris l'identification des animaux ou groupes d'animaux.

[Annexe III, section I, chapitre II, point 1]

2. Pour éviter toute contamination des viandes, ils doivent:

a) comporter un nombre suffisant de locaux adaptés aux opérations;

b) comporter un local séparé pour la vidange et le nettoyage des estomacs et intestins, sauf si l'autorité compétente autorise, au cas par cas, une séparation de ces opérations dans le temps et dans un abattoir déterminé;

c) assurer une séparation dans l'espace et le temps pour les opérations ci-après:

i) l'étourdissement et la saignée;

ii) dans le cas de l'abattage des porcs, l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage;

iii) l'éviscération et la poursuite de l'habillage;

iv) la manipulation de boyaux et de tripes nettoyés;

v) la préparation et le nettoyage des autres abats, notamment la manipulation des têtes dépouillées si ces opérations ne sont pas effectuées sur la chaîne d'abattage;

vi) le conditionnement des abats; et

vii) l'expédition des viandes;

d) avoir des installations empêchant tout contact entre les viandes et le sol, les murs ou les équipements; et

e) avoir des chaînes d'abattage (lorsqu'elles sont utilisées) qui soient conçues de façon à permettre le déroulement continu du processus d'abattage et à éviter une contamination croisée entre les différentes parties de la chaîne. Lorsque plus d'une chaîne d'abattage fonctionne dans les mêmes locaux, leur séparation adéquate doit être assurée pour éviter une contamination croisée.

[Annexe III, section I, chapitre II, point 2]

3. Ils doivent disposer d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.

[Annexe III, section I, chapitre II, point 3]

4. L'équipement utilisé par le personnel manipulant les viandes nues pour se laver les mains doit être doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations.

[Annexe III, section I, chapitre II, point 4]

5. Des installations fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage frigorifique des viandes consignées. Des installations séparées fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage des viandes déclarées impropres à la consommation humaine.

[Annexe III, section I, chapitre II, point 5]

6. Un emplacement séparé doit être doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport utilisés pour le bétail. Toutefois, les abattoirs peuvent ne pas disposer de cet emplacement et de ces installations lorsque l'autorité compétente l'autorise et lorsqu'il existe à proximité des emplacements et installations officiellement agréés.

[Annexe III, section I, chapitre II, point 6]

7. Les abattoirs doivent disposer d'installations fermant à clé réservées à l'abattage des animaux malades ou suspects. Ces installations ne sont pas indispensables si l'abattage est effectué dans un autre établissement agréé à cet effet par l'autorité compétente ou à la fin des opérations d'abattage normal.

[Annexe III, section I, chapitre II, point 7]

8. Si du fumier et le contenu du tractus digestif sont entreposés dans l'abattoir, celui-ci doit être doté d'un local ou d'un emplacement réservé à cet effet.

[Annexe III, section I, chapitre II, point 8]

9. 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.

[Annexe III, section I, chapitre II, point 9]

1.3. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

1. Si la quantité de produits traités requiert la présence régulière ou permanente de l'Agence, les établissements doivent disposer d'un local ou de commodités suffisamment aménagées et fermant à clé, qui se trouvent exclusivement à la disposition de l'Agence.

[Annexe III, chapitre I, point 6]

2. Dans les établissements, il doit y avoir suffisamment de place et d'équipements pour permettre d'effectuer le contrôle officiel de manière efficace à tout moment.

[Annexe III, chapitre I, point 7]

3. Des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Les toilettes doivent être propres et en bon état d'entretien. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur des locaux où sont manipulées ou stockées des denrées alimentaires non emballées.

[Annexe III, chapitre I, point 2]

1.4. Arrêté royal du 22 décembre relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

1. Les établissements qui découpent, transforment traitent ou entreposent des viandes doivent avoir des équipements pour la protection des denrées alimentaires au cours des opérations de chargement et de déchargement ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues.

[Annexe V, I, point 2]

2. Si les conteneurs étanches pour l'entreposage des peaux, cornes, onglons, sabots et soies de porcs ne sont pas directement enlevés de l'abattoir le jour même de l'abattage, les abattoirs doivent disposer d'un local suffisamment grand pour l'entreposage de ces conteneurs.

[Annexe VI, I, point 1]

3. Les abattoirs doivent disposer de locaux frigorifiques avec une capacité suffisante pour le refroidissement et l'entreposage de viandes fraîches.

[Annexe VI, I, point 2]

4. Les abattoirs doivent disposer d'une enceinte avec un dispositif permettant d'exercer une surveillance des entrées et sorties de l'abattoir.

[Annexe VI, I, point 3]

5. Les abattoirs doivent disposer d'une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre afin de protéger cette dernière contre toute contamination.

[Annexe VI, I, point 4]

6. Les abattoirs doivent disposer de lavabos et de toilettes avec chasse d'eau, réservés au personnel manipulant les animaux vivants ou travaillant dans la zone souillée.

[Annexe VI, I, point 5]

2. Les conditions d'équipement

2.1. Règlement (CE) n° 852/2004.

2.1.1. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

1. Il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées.

[Annexe II, chapitre I, point 5]

2. Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

[Annexe II, chapitre I, point 6]

3. Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

[Annexe II, chapitre I, point 7]

4. Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals.

[Annexe II, chapitre I, point 8]

5. Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

[Annexe II, chapitre I, point 10]

2.1.2. Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées

1. La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier:

a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface;

b) les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent;

c) les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher

l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules;

d) fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production;

e) les portes doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent; et

f) les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

[Annexe II, chapitre II, point 1]

2.. Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

[Annexe II, chapitre II, point 2]

2.1.3. Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent:

a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination;

b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination;

c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés; et

d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.

[Annexe II, chapitre V, point 1]

2. Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.

[Annexe II, chapitre V, point 2]

3. S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

[Annexe II, chapitre V, point 3]

2.2. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

1. L'installation de lavage et de séchage des mains est conçue de façon à empêcher la propagation de la saleté. L'utilisation de l'installation de lavage des mains n'autorise pas le contact direct entre les mains et les robinets. Il doit y avoir suffisamment de lavabos à proximité des toilettes.

[Annexe III, chapitre I, point 1]

2.3. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

1. La température dans les locaux frigorifiques ou de congélation doit être mesurée et enregistrée à l'aide d'un thermomètre ou téléthermomètre enregistreur.

[Annexe IV, I, point 2]

2. Les établissements doivent au moins être pourvus :

- a) de dispositifs pour le transport interne hygiénique;
- b) de dispositifs de protection des matières premières et produits finis sans conditionnement ou emballage, lors du chargement et du déchargement;
- c) d'outils résistants à la corrosion et d'appareillage qui satisfont aux exigences d'hygiène et qui sont destinés :
 - au transport interne de denrées alimentaires;
 - à déposer des récipients de manière à éviter que ces récipients ou leur contenu n'entrent directement en contact avec le sol ou les murs.

[Annexe IV, I, point 1]

3. Les établissements doivent être suffisamment éclairés par la lumière du jour et/ou la lumière artificielle. L'éclairage naturel ou artificiel ne peut pas changer la couleur des denrées alimentaires.

[Annexe V, I, point 1]

3. Les conditions d'exploitation.

3.1. Règlement (CE) n° 852/2004.

3.1.1. Les mesures d'hygiène.

Les exploitants du secteur alimentaire prennent, le cas échéant, les mesures d'hygiène spécifiques suivantes:

- a) respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;
- b) procédures nécessaires pour atteindre les objectifs fixés afin que le présent règlement atteigne son but;
- c) respect des exigences en matière de contrôle de la température applicables aux denrées alimentaires;
- d) maintien de la chaîne du froid;
- e) prélèvement d'échantillons et analyses.

[Article 4, point 3]

3.1.2. HACCP.

1. Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP.

[Article 5, point 1]

2. Les exploitants du secteur alimentaire:

- a) démontrent aux autorités compétentes qu'ils se conforment au paragraphe 1 en respectant les exigences de l'autorité compétente, en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise;
- b) veillent à ce que tout document décrivant les procédures élaborées conformément au présent article soit à jour à tout moment;
- c) conservent tout autre document et dossier pendant une période appropriée.

[Article 5, point 4]

3.1.3. Contrôles officiels et agrément

1. Les exploitants du secteur alimentaire coopèrent avec les autorités compétentes conformément aux autres dispositions législatives communautaires applicables ou, lorsqu'il n'en existe pas, au droit national.

[Article 6, point 1]

2. En particulier, tout exploitant du secteur alimentaire notifie à l'autorité compétente appropriée, en respectant les exigences de celle-ci, chacun des établissements dont il a la responsabilité et qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, en vue de l'enregistrement d'un tel établissement.

Les exploitants du secteur alimentaire veillent, en outre, à ce que les autorités compétentes disposent en permanence d'informations à jour sur les établissements, y compris en signalant toute modification significative de leurs activités et/ou toute fermeture d'un établissement existant.

[Article 6, point 2]

3. Toutefois, les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que les établissements soient agréés par les autorités compétentes, à la suite d'au moins une inspection sur place.

[Article 6, point 3]

3.1.4. Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires.

Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien.

[Annexe II, chapitre I, point 1]

3.1.5. Transport.

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

[Annexe II, chapitre IV, point 1]

2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.

[Annexe II, chapitre IV, point 2]

3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.

[Annexe II, chapitre IV, point 3]

4. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.

[Annexe II, chapitre IV, point 5]

5. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.

[Annexe II, chapitre IV, point 6]

6. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

[Annexe II, chapitre IV, point 7]

3.1.6. Déchets alimentaires.

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.

[Annexe II, chapitre VI, point 1]

2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.

[Annexe II, chapitre VI, point 2]

3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.

[Annexe II, chapitre VI, point 3]

4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

[Annexe II, chapitre VI, point 4]

3.1.7. Alimentation en eau.

1. L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée si nécessaire pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante.

[Annexe II, chapitre VII, point 1]

2. Lorsque de l'eau non potable est utilisée, par exemple pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur, la production de froid et à d'autres fins semblables, elle doit circuler dans un système séparé dûment signalé. L'eau non potable ne doit pas être raccordée aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces systèmes.

[Annexe II, chapitre VII, point 2]

3. La vapeur utilisée directement en contact avec les denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un danger pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

[Annexe II, chapitre VII, point 5]

3.1.8. Hygiène personnelle.

1. Toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection.

[Annexe II, chapitre VIII, point 1]

2. Aucune personne atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou porteuse d'une telle maladie, ou souffrant, par exemple, de plaies infectées, d'infections ou lésions cutanées ou de diarrhée ne doit être autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection qui est employée dans une entreprise du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant du secteur alimentaire de sa maladie ou de ses symptômes, et, si possible, de leurs causes.

[Annexe II, chapitre VIII, point 2]

3.19. Dispositions applicables aux denrées alimentaires

1. Les exploitants du secteur alimentaire ne doivent accepter aucun ingrédient ou matière première autre que des animaux vivants, ou tout autre matériau participant à la transformation des produits, dont on sait ou dont on a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, de manière telle que, même après que l'exploitant du secteur alimentaire ait procédé normalement au triage et/ou aux procédures de préparation ou de transformation, le produit final serait impropre à la consommation humaine.

[Annexe II, chapitre IX, point 1]

2. Les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

[Annexe II, chapitre IX, point 2]

3. À toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état.

[Annexe II, chapitre IX, point 3]

4. Des méthodes adéquates doivent être mises au point pour lutter contre les organismes nuisibles. Des méthodes adéquates doivent également être mises au point pour empêcher les animaux domestiques d'avoir accès aux endroits où des aliments sont préparés, traités ou entreposés (ou, lorsque l'autorité compétente l'autorise dans des cas particuliers, pour éviter que cet accès n'entraîne de contamination).

[Annexe II, chapitre IX, point 4]

5. Les matières premières, les ingrédients, les produits semi-finis et les produits finis susceptibles de favoriser la reproduction de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines ne doivent pas être conservés à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Toutefois, il est admis de les soustraire à ces températures pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service des denrées alimentaires, à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé. Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

[Annexe II, chapitre IX, point 5]

6. La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines.

[Annexe II, chapitre IX, point 7]

7. Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être entreposées dans des conteneurs sûrs et séparés.

[Annexe II, chapitre IX, point 8]

3.1.10. Dispositions applicables au conditionnement et à l'emballage des denrées alimentaires

1. Les matériaux constitutifs du conditionnement et de l'emballage ne doivent pas être une source de contamination.

[Annexe II, chapitre X, point 1]

2. Les conditionnements doivent être entreposés de telle façon qu'ils ne soient pas exposés à un risque de contamination.

[Annexe II, chapitre X, point 2]

3. Les opérations de conditionnement et d'emballage doivent être effectuées de manière à éviter la contamination des produits. Le cas échéant, notamment en cas d'utilisation de boîtes métalliques et de bocaux en verre, l'intégrité et la propreté du récipient doivent être assurées.

[Annexe II, chapitre X, point 3]

4. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et, le cas échéant, faciles à désinfecter.

[Annexe II, chapitre X, point 4]

3.1.11. Formation

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller:

1. à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires soient encadrés et disposent d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle;

2. à ce que les personnes responsables de la mise au point et du maintien de la procédure visée à l'article 5, paragraphe 1, du présent règlement, ou de la mise en œuvre des guides pertinents dans leur entreprise aient reçu la formation appropriée en ce qui concerne l'application des principes HACCP; et

3. au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation.

[Annexe II, chapitre XII]

3.2. Règlement (CE) n° 853/2004

3.2.1. Marquage de salubrité et d'identification

Les exploitants du secteur alimentaire ne procèdent à la mise sur le marché d'aucun produit d'origine animale traité dans un établissement, s'il ne porte pas:

a) soit une marque de salubrité apposée conformément au règlement (CE) n° 854/2004,

ou

b) soit, lorsque ledit règlement ne prévoit pas qu'une marque de salubrité doit être apposée, une marque d'identification.

[Article 5, point 1]

Les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce qu'une marque d'identification soit appliquée aux produits d'origine animale conformément aux dispositions visées ci-après:

A. APPLICATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

1. La marque d'identification doit être appliquée avant que le produit ne quitte l'établissement de production.

[Annexe II, section I, A, point 1]

2. Les exploitants du secteur alimentaire doivent, en application de l'article 18 du règlement (CE) n° 178/2002, disposer de systèmes et de procédures leur permettant d'identifier les exploitants qui leur ont fourni des produits d'origine animale et auxquels ils ont livré des produits d'origine animale.

[Annexe II, section I, A, point 4]

B. PRÉSENTATION DE LA MARQUE D'IDENTIFICATION

3. La marque doit être lisible et indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Elle doit être facilement visible pour les autorités compétentes.

[Annexe II, section I, B, point 5]

4. La marque doit indiquer le nom du pays dans lequel l'établissement est situé, qui peut apparaître en toutes lettres ou sous la forme d'un code à deux lettres conformément à la norme ISO pertinente :

BE, BG, CZ, DK, DE, EE, GR, ES, FR, IE, IT, CY, LV, LT, LU, HU, MT, NL, AT, PL, PT, SI, SK, FI, RO, SE et UK.

[Annexe II, section I, B, point 6]

5. La marque doit indiquer le numéro d'agrément de l'établissement. Si un établissement fabrique à la fois des denrées alimentaires auxquelles le présent règlement s'applique et des denrées alimentaires auxquelles il ne s'applique pas, l'exploitant du secteur alimentaire peut apposer la même marque d'identification aux deux types de denrées.

[Annexe II, section I, B, point 7]

6. Lorsqu'elle est appliquée dans un établissement situé dans la Communauté, la marque doit être de forme ovale et inclure l'abréviation CE, EC, EF, EG, EK, EO, EY, ES, EÜ, EK, EB of WE.

Ces abréviations ne doivent pas figurer dans les marques appliquées sur des produits importés dans la Communauté à partir d'établissements situés en dehors de la Communauté.

[Annexe II, section I, B, point 8]

C. MODALITÉS DE MARQUAGE

7. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.

[Annexe II, section I, C, point 9]

8. Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

[Annexe II, section I, C, point 10]

9. En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

[Annexe II, section I, C, point 11]

10. Lorsque les produits d'origine animale sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.

[Annexe II, section I, C, point 13]

11. Lorsque la marque est apposée directement sur les produits d'origine animale, les couleurs utilisées doivent faire l'objet d'une autorisation, conformément aux dispositions communautaires régissant l'utilisation des colorants pour les denrées alimentaires.

[Annexe II, section I, C, point 14]

3.2.2. Objectifs des procédures fondées sur le HACCP

1. Les exploitants du secteur alimentaire gérant des abattoirs doivent s'assurer que les procédures qu'ils ont mises en place conformément aux exigences générales du règlement (CE) n° 852/2004 respectent les exigences dont l'analyse des risques fait apparaître la nécessité et les exigences spécifiques énoncées au paragraphe 2.

[Annexe II, section II, point 1]

2. Les procédures doivent garantir que chaque animal ou, le cas échéant, chaque lot d'animaux qui est admis dans l'abattoir:

a) est correctement identifié;

b) est accompagné des informations pertinentes de l'exploitation d'origine visée à l'annexe II, section III du règlement (CE) n° 852/2004;

c) ne provient pas d'une exploitation ou d'une zone où les mouvements d'animaux sont interdits ou font l'objet d'autres restrictions pour des raisons de santé animale ou publique, sauf si l'autorité compétente le permet;

d) est propre;

e) est en bonne santé, pour autant que l'exploitant puisse en juger; et

f) est dans un état satisfaisant en termes de bien-être au moment de son arrivée dans l'abattoir.

[Annexe II, section II, point 2]

3. En cas de non-respect d'une des exigences visées au paragraphe 2, l'exploitant du secteur alimentaire doit aviser le vétérinaire officiel et prendre les mesures appropriées.

[Annexe II, section II, point 3]

3.2.3. Informations sur la chaîne alimentaire

Les exploitants du secteur alimentaire gérant des abattoirs doivent, le cas échéant, demander, recevoir et vérifier les informations sur la chaîne alimentaire et intervenir comme décrit dans le chapitre pour tous les animaux, autres que le gibier sauvage, qui sont envoyés ou destinés à être envoyés à l'abattoir.

1. Les exploitants d'abattoirs ne doivent pas accepter d'animaux dans les installations de l'abattoir sans avoir demandé et obtenu les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire figurant dans les registres tenus dans l'exploitation d'origine conformément au règlement (CE) n° 852/2004.

[Annexe II, section III, point 1]

2. Les exploitants d'abattoirs doivent obtenir les informations au minimum 24 heures avant l'arrivée des animaux à l'abattoir, sauf dans les circonstances visées au point 7.

[Annexe II, section III, point 2]

3. Les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire visées au point 1 doivent couvrir, en particulier:

a) le statut de l'exploitation d'origine ou le statut régional sur le plan de la santé des animaux;

b) l'état sanitaire des animaux;

c) les médicaments vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux au cours d'une période déterminée et dont le temps d'attente est supérieur à zéro, ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente;

d) la survenance de maladies pouvant influencer la sécurité des viandes;

e) les résultats, s'ils revêtent une importance pour la protection de la santé publique, de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés pour diagnostiquer des maladies pouvant influencer la sécurité des viandes, y compris les échantillons prélevés dans le cadre de la surveillance et du contrôle des zoonoses et des résidus;

f) les rapports pertinents concernant des résultats antérieurs d'inspections ante mortem et post mortem pratiquées sur des animaux provenant de la même exploitation, y compris, en particulier, les rapports du vétérinaire officiel;

g) les données de production, lorsque cela pourrait indiquer la présence d'une maladie; et

h) les nom et adresse du vétérinaire privé qui soigne ordinairement les animaux de l'exploitation d'origine.

[Annexe II, section III, point 3]

4. a) Il n'est toutefois pas nécessaire de fournir à l'exploitant de l'abattoir:

i) les informations visées au point 3, sous a), b), f) et h), si l'exploitant connaît déjà ces informations (par exemple par le biais d'un dispositif permanent ou par un système d'assurance de qualité); ou

ii) les informations visées au point 3, sous a), b), f) et g), si le producteur déclare qu'il n'y a pas d'information pertinente à signaler.

b) Les informations ne doivent pas être fournies sous la forme d'un extrait mot pour mot des registres de l'exploitation d'origine. Elles peuvent être communiquées par un échange de données électroniques ou sous la forme d'une déclaration standardisée signée par le producteur.

[Annexe II, section III, point 4]

5. Les exploitants du secteur alimentaire qui décident d'accepter des animaux dans les installations des abattoirs après avoir évalué les informations pertinentes sur la chaîne alimentaire doivent les mettre sans délai à la disposition du vétérinaire officiel et, à l'exception des circonstances visées au point 7, au minimum 24 heures avant l'arrivée de l'animal ou du lot d'animaux. L'exploitant du secteur alimentaire doit notifier au vétérinaire officiel les informations qui donnent lieu à des préoccupations d'ordre sanitaire avant l'inspection *ante mortem* de l'animal concerné.

[Annexe II, section III, point 5]

6. Si un animal arrive à l'abattoir sans être accompagné d'informations sur la chaîne alimentaire, l'exploitant doit immédiatement le notifier au vétérinaire officiel. L'abattage de l'animal ne peut intervenir tant que le vétérinaire officiel ne l'a pas autorisé.

[Annexe II, section III, point 6]

7. Si l'autorité compétente y consent, les informations sur la chaîne alimentaire peuvent accompagner les animaux auxquels elles se rapportent au moment de leur arrivée à l'abattoir, plutôt que 24 heures à l'avance au moins, dans le cas:

a) d'animaux de l'espèce porcine, de volailles ou de gibier d'élevage ayant subi une inspection *ante mortem* à l'exploitation d'origine, si un certificat signé par le vétérinaire, indiquant qu'il a examiné les animaux à l'exploitation et les a trouvés en bonne santé accompagne les animaux;

b) des solipèdes domestiques;

c) des animaux qui ont subi un abattage d'urgence, s'ils sont accompagnés d'une déclaration signée par le vétérinaire attestant des conclusions favorables de l'inspection *ante mortem*; et

d) des animaux qui ne sont pas fournis directement par l'exploitation d'origine à l'abattoir.

Les exploitants d'abattoirs doivent évaluer les informations pertinentes. S'ils acceptent les animaux pour abattage, ils doivent communiquer les documents visés aux points a) et c) au vétérinaire officiel. L'abattage ou l'habillage des animaux ne peut avoir lieu avant que le vétérinaire officiel ne l'autorise.

[Annexe II, section III, point 7]

8. Les exploitants du secteur alimentaire doivent vérifier les passeports qui accompagnent les solipèdes domestiques pour s'assurer que l'animal est destiné à l'abattage en vue de la consommation humaine. S'ils acceptent l'animal pour abattage, ils doivent donner le passeport au vétérinaire officiel.

[Annexe II, section III, point 8]

3.2.4. Hygiène de l'abattage

Les exploitants du secteur alimentaire exploitant des abattoirs où sont abattus des ongulés domestiques doivent veiller au respect des exigences ci-après.

1. Après l'arrivée des animaux dans l'abattoir, l'abattage ne doit pas être indûment retardé. Toutefois, lorsque les exigences de bien-être le requièrent, les animaux doivent être mis au repos avant l'abattage.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 1]

2. a) La viande provenant d'animaux autres que ceux visés aux points b) et c) ne peut être utilisée pour la consommation humaine si les animaux en question meurent autrement que par abattage dans l'abattoir.

b) Seuls les animaux vivants destinés à l'abattage peuvent être introduits dans les locaux d'abattage, exception faite:

i) des animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors de l'abattoir,

ii) des animaux abattus sur le lieu de production, et

iii) du gibier sauvage.

c) Les viandes provenant d'animaux ayant fait l'objet d'un abattage à la suite d'un accident dans un abattoir peuvent être utilisées pour la consommation humaine si, après inspection, aucune lésion grave autre que celles dues à l'accident n'a été constatée.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 2]

3. Les animaux ou, le cas échéant, chaque lot d'animaux à abattre doivent être identifiés de manière à pouvoir remonter jusqu'à leur origine.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 3]

4. Les animaux doivent être propres.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 4]

5. Les exploitants des abattoirs doivent suivre les instructions du vétérinaire nommé par l'autorité compétente conformément au règlement (CE) n° 854/2004* afin de faire en sorte que l'inspection ante mortem de chaque animal devant être abattu soit effectuée dans des conditions appropriées.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 5]

6. Les animaux introduits dans le hall d'abattage doivent être abattus sans retard indu.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 6]

7. L'étourdissement, la saignée, le dépouillement, l'éviscération et autre habillage doivent être effectués sans retard indu et de manière à éviter toute contamination des viandes. En particulier:

a) la trachée et l'œsophage doivent rester intacts lors de la saignée, sauf s'il s'agit d'un abattage selon un rite religieux;

b) lors de l'enlèvement des cuirs et des toisons:

i) tout contact entre la face externe de la peau et la carcasse doit être évité, et

ii) les exploitants et équipements entrant en contact avec la face externe des cuirs et

des toisons ne doivent pas toucher les viandes;

c) des mesures doivent être prises pour éviter le déversement du contenu du tractus digestif pendant et après l'éviscération et pour assurer que l'éviscération soit terminée aussi vite que possible après l'étourdissement; et

d) l'ablation de la mamelle ne doit pas entraîner de contamination de la carcasse par le lait ou le colostrum.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 7]

8. Il y a lieu de procéder à un dépouillement complet des carcasses et des autres parties du corps de l'animal destinées à la consommation humaine, sauf pour les porcins, les têtes d'ovins, de caprins et de veaux ainsi que pour le museau et les lèvres et les pattes de bovins, d'ovins et de caprins. Les pattes et les têtes, y compris le museau et les lèvres, doivent être manipulées de manière à éviter toute contamination.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 8]

9. S'ils ne sont pas dépouillés, les porcins doivent être immédiatement débarrassés de leurs soies. Le risque de contamination des viandes par l'eau d'échaudage doit être ramené au minimum. Pour cette opération, seuls des additifs agréés peuvent être utilisés. Les porcins doivent être ensuite abondamment rincés à l'eau potable.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 9]

10. Les carcasses doivent être exemptes de toute contamination fécale visible. Toute contamination visible doit être éliminée sans tarder par le parage ou par tout autre procédé ayant un effet équivalent.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 10]

11. Les carcasses et abats ne doivent pas entrer en contact avec le sol, les murs ou les postes de travail.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 11]

12. Les exploitants des abattoirs suivent les instructions de l'autorité compétente afin de faire en sorte que l'inspection post mortem de tous les animaux abattus soit effectuée dans des conditions appropriées conformément au règlement (CE) n° 854/2004.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 12]

13. Tant que l'inspection post mortem n'est pas terminée, les parties d'un animal abattu faisant l'objet d'une telle inspection:

a) doivent pouvoir être identifiées comme provenant d'une carcasse donnée; et

b) ne doivent pas entrer en contact avec d'autres carcasses, abats ou viscères, y compris ceux appartenant à des animaux ayant déjà subi une inspection post mortem.

Toutefois, pour autant qu'il ne présente aucune lésion pathologique, le pénis peut être évacué immédiatement.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 13]

14. Les deux reins doivent être dégagés de leur enveloppe grasseuse. Pour les bovins et les porcins, ainsi que pour les solipèdes, la capsule périrénale doit également être retirée.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 14]

15. Si le sang ou les autres abats de plusieurs animaux sont recueillis dans un même récipient avant la fin de l'inspection post mortem, tout le contenu de celui-ci doit être déclaré impropre à la consommation humaine lorsque la carcasse d'un ou de plusieurs de ces animaux est déclarée impropre à la consommation humaine.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 15]

16. Après l'inspection post mortem:

a) les amygdales des bovins, des porcins et des solipèdes doivent être retirées de façon hygiénique;

b) les parties impropres à la consommation humaine doivent être évacuées dès que possible de la zone propre de l'établissement;

c) les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas entrer en contact avec les viandes déclarées propres à la consommation humaine; et

d) à l'exception des reins, les viscères ou parties de viscères restant dans la carcasse doivent être retirés entièrement et aussi vite que possible, sauf autorisation contraire de la part de l'autorité compétente.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 16]

17. Après l'abattage et l'inspection post mortem, les viandes doivent être entreposées conformément aux dispositions établies à l'annexe III, section I, chapitre III.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 17]

18. Lorsqu'ils sont destinés à subir un traitement ultérieur,

a) les estomacs doivent être blanchis ou nettoyés;

b) les intestins doivent être vidés et nettoyés; et

c) les têtes et les pattes doivent être dépouillées ou blanchies et épilées.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 18]

19. Lorsque des établissements sont agréés pour l'abattage de différentes espèces animales ou pour la manipulation de carcasses de gibier d'élevage et de gibier sauvage, des précautions doivent être prises pour éviter toute contamination croisée, en séparant dans le temps ou dans l'espace les opérations exécutées sur les différentes espèces. Des installations séparées doivent être disponibles pour la réception et l'entreposage des carcasses non dépouillées de gibier d'élevage abattu dans l'exploitation et pour le gibier sauvage.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 19]

20. Si l'abattoir n'a pas d'installations fermant à clé pour l'abattage d'animaux malades ou suspects, les installations utilisées pour l'abattage de ces animaux doivent être nettoyées et désinfectées sous contrôle officiel avant la reprise de l'abattage d'autres animaux.

[Annexe III, section I, chapitre IV, point 20]

3.2.5. Abattage d'urgence

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que la viande provenant d'ongulés domestiques ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors de l'abattoir puisse être destinée à la consommation humaine uniquement si elle est conforme aux exigences ci-après.

1. Un animal sain par ailleurs doit avoir été victime d'un accident qui a empêché son transport jusqu'à l'abattoir pour des considérations de bien-être.

[Annexe III, section I, chapitre VI, point 1]

2. Un vétérinaire doit effectuer une inspection ante mortem de l'animal.

[Annexe III, section I, chapitre VI, point 2]

3. L'animal abattu et saigné doit être transporté vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Le prélèvement de l'estomac et des intestins, à l'exception de tout autre habillage, peut être pratiqué sur place, sous le contrôle du vétérinaire. Tous les viscères enlevés doivent accompagner l'animal abattu jusqu'à l'abattoir et être signalés comme lui appartenant.

[Annexe III, section I, chapitre VI, point 3]

4. Si plus de deux heures s'écoulent entre l'abattage et l'arrivée à l'abattoir, l'animal doit être réfrigéré. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire.

[Annexe III, section I, chapitre VI, point 4]

5. Une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire qui a élevé l'animal, indiquant son identité, tout produit vétérinaire ou autre traitement qui a été administré à celui-ci ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente, doit être acheminée avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir.

[Annexe III, section I, chapitre VI, point 5]

6. Une déclaration établie par le vétérinaire attestant le résultat favorable de l'inspection ante mortem, la date, l'heure et le motif de l'abattage d'urgence ainsi que la nature du traitement éventuel administré par le vétérinaire à l'animal doit être acheminée avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir.

[Annexe III, section I, chapitre VI, point 6]

7. L'animal abattu doit s'avérer propre à la consommation humaine après l'inspection post mortem effectuée dans l'abattoir conformément au règlement (CE) n° 854/2004, y compris tout test complémentaire requis en cas d'abattage d'urgence.

[Annexe III, section I, chapitre VI, point 7]

8. Les exploitants du secteur alimentaire doivent suivre toutes les instructions concernant l'utilisation de la viande que le vétérinaire officiel peut donner à la suite de l'inspection post mortem.

[Annexe III, section I, chapitre VI, point 8]

9. Les exploitants du secteur alimentaire ne peuvent mettre sur le marché des viandes d'animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence si elles ne portent pas une marque de salubrité spéciale qui ne peut être confondue ni avec la marque de salubrité prévue par le règlement (CE) 854/2004 ni avec la marque d'identification prévue à l'annexe II, section I du présent règlement. Les viandes en question ne peuvent être mises sur le marché que dans l'État où l'abattage a lieu et conformément à la législation nationale.

[Annexe III, section I, chapitre VI, point 9]

3.2.6. Entreposage et transport

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que l'entreposage et le transport de la viande d'ongulés domestiques soient effectués conformément aux exigences ci-après.

1. a) Sauf dispositions contraires, l'inspection post mortem doit être suivie immédiatement

d'une réfrigération dans l'abattoir afin d'assurer, dans toutes les parties de la viande, une température ne dépassant pas 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes, selon une courbe assurant une diminution continue de la température. Toutefois, les viandes peuvent être coupées et désossées pendant la réfrigération conformément aux dispositions de l'annexe III, section I, chapitre V, point 4.

b) Lors du processus de réfrigération, une ventilation adéquate doit être assurée afin d'empêcher toute condensation sur les viandes.

[Annexe III, section I, chapitre VII, point 1]

2. Les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 avant l'entreposage et pendant celui-ci.

[Annexe III, section I, chapitre VII, point 2]

3. Les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 avant le transport et pendant celui-ci. Toutefois, le transport peut aussi avoir lieu sur autorisation de l'autorité compétente, pour permettre la production de produits spécifiques, à condition que:

a) ce transport s'effectue conformément aux exigences prévues par l'autorité compétente pour le transport d'un établissement donné à un autre; et

b) que la viande quitte immédiatement l'abattoir ou une salle de découpe située sur le même site que l'abattoir et que le transport ne dure pas plus de deux heures.

[Annexe III, section I, chapitre VII, point 3]

4. Les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation.

[Annexe III, section I, chapitre VII, point 4]

5. Lors de l'entreposage et du transport, les viandes nues doivent être séparées des viandes emballées, à moins qu'elles ne soient entreposées ou transportées à des moments différents ou de telle manière que l'emballage et le mode d'entreposage ou de transport ne peuvent constituer une source de contamination pour la viande.

[Annexe III, section I, chapitre VII, point 5]

3.3. Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

1. Les biocides, visés à l'arrêté royal du 22 mai 2003 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des produits biocides, doivent respecter les dispositions dudit arrêté concernant l'autorisation par le Ministre et doivent être utilisés de manière à ce qu'ils n'aient aucune influence sur les appareils, le matériel, les matières premières et les denrées alimentaires visés au présent arrêté.

[Annexe III, chapitre I, point 4]

2. L'utilisation des pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques ne peut pas comporter de risque de pollution des denrées alimentaires. Ils doivent être utilisés selon les prescriptions du producteur.

[Annexe III, chapitre I, point 5]

3. Les personnes qui entrent en contact direct avec les denrées alimentaires, doivent prouver au moyen d'un certificat médical qu'aucune raison médicale n'empêche leur activité dans le secteur alimentaire.

3.1. Le certificat doit être établi par un médecin et comporter les indications ci-dessous:

- le nom de la personne examinée;
- l'attestation que cette personne est apte à entrer en contact avec les denrées alimentaires (ou une mention équivalente);
- le cas échéant, la mention de certaines mesures préventives spécifiques qui doivent être prises pour éviter la contamination des denrées alimentaires;
- le nom et la signature du médecin;
- la date d'établissement du certificat.

3.2. La durée de validité du certificat s'élève à maximum 3 années. Toutefois, si des personnes doivent cesser leurs activités dû au fait qu'elles sont atteintes ou porteuses d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments, elles ne peuvent reprendre leurs activités qu'après avoir obtenu un nouveau certificat.

3.3. Le certificat doit être présenté aux personnes chargées du contrôle à leur demande.

[Annexe III, chapitre IV, point 1]

4. Dans toute toilette utilisée par le personnel doit être affiché, de manière clairement visible et indélébile, un avis selon lequel le lavage des mains est obligatoire après l'usage des toilettes.

[Annexe III, chapitre IV, point 2]

5. Les animaux domestiques ne peuvent venir dans les lieux où des denrées alimentaires sont traitées, manipulées ou stockées.

(Cette interdiction n'est pas d'application:

- aux animaux de compagnie introduits dans les locaux ou parties de locaux utilisés exclusivement pour la consommation de denrées alimentaires, à condition que les animaux ne constituent aucun risque de contamination;
- pour les chiens nécessaires à l'accompagnement des personnes handicapées, uniquement dans les locaux accessibles au public.)

[Annexe III, chapitre V, point 1]

~~3.4. Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.~~

1. Durant les activités, l'exploitant doit interdire l'accès aux locaux de travail et d'entreposage aux personnes étrangères à l'établissement, à moins que leur présence ne soit nécessaire au fonctionnement de l'établissement.

[Article 18]

2. L'abattage ne peut pas être visible de la voie publique. Lors de l'abattage, les portes doivent rester fermées, à l'exception de l'accès des animaux à abattre.

[Article 28]

3. L'exploitant du secteur alimentaire 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 et de mettre à sa disposition l'utilisation des moyens de communication de l'établissement.

[Article 26]

4. Le vétérinaire officiel peut ordonner l'abattage immédiat des animaux qu'il désigne. L'exploitant doit stopper les opérations d'abattage lorsque le vétérinaire officiel l'ordonne en vue du respect des dispositions légales ou réglementaires ou sur base de motifs sanitaires ou d'hygiène.

[Article 27]

5. L'exploitant de l'abattoir doit communiquer au vétérinaire officiel le moment de l'abattage et l'estimation du nombre d'animaux au plus tard le jour qui précède. Toutefois, s'il s'agit d'un abattage de nécessité, l'exploitant doit en avvertir le vétérinaire officiel le jour même avant 14 heures, ou, si l'abattage s'est déroulé plus tard, le jour ouvrable suivant avant 10 heures.

[Article 29]

6. Les carcasses, parties de carcasses et les abats définitivement reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles doivent, si nécessaire, être mis hors d'usage en présence et suivant les instructions du vétérinaire officiel, par l'exploitant de l'abattoir.

Les moyens nécessaires à cet effet sont également mis à disposition par l'exploitant.

[Article 30]

7. Il est interdit d'habiller, de plumer, d'échauder ou de brûler les animaux avant la mort.

[Article 31, §1]

8. Sauf sur ordre du vétérinaire officiel, il est interdit d'enlever, d'inciser ou de découper des parties de carcasses ou d'abats avant la fin de l'expertise. Les viandes fraîches ne peuvent pas être découpées ou désossées dans les abattoirs, exception faite de la découpe, après expertise, d'organes, de la langue, du diaphragme, de la queue, de la graisse superficielle et de parties pouvant facultativement être enlevées de la carcasse, ainsi que les masséters internes et externes des animaux ayant subi un abattage privé.

[Article 31, §2]

9. Il est interdit de planter les couteaux dans les viandes, de nettoyer les viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et de procéder au soufflage des viandes. 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 chevreaux de poids vif inférieur à 15 kg est autorisée, moyennant le respect des normes d'hygiène.

[Article 31, §3]

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

[Article 31, §4]

11. Dans les locaux de travail et d'entreposage, les zones de chargement, d'arrivage, de tri et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs où des denrées alimentaires sont transportées, il est interdit de fumer, de cracher, de manger ou de boire.

[Annexe IV, II, point 1]

12. Les locaux de travail doivent en tout cas être nettoyés et désinfectés à la fin des activités quotidiennes, et à chaque fois qu'il existe un danger de contamination. Lors du nettoyage et de la désinfection, aucune denrée alimentaire ne peut se trouver dans les locaux, à moins qu'il ne

s'agisse exclusivement de denrées alimentaires dans un emballage fermé. Si un même local est consécutivement utilisé pour différents types de production, il doit être nettoyé et désinfecté entre les différentes activités. Les locaux d'entreposage, en particulier ceux destinés aux denrées alimentaires non-emballées, doivent régulièrement être vidés afin de les nettoyer et de les désinfecter.

[Annexe IV, II, point 2]

13. L'utilisation de bois est interdite sauf dans les locaux où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires emballées et dans les locaux pour le fumage, la salaison, la maturation, le saumurage, l'entreposage ou l'expédition des denrées alimentaires d'origine animale, lorsque cela est nécessaire pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'existe pas de danger de contamination de ces produits. Les plateaux de chargement en bois peuvent uniquement être autorisés dans les locaux pour le transport des denrées alimentaires d'origine animale entièrement enveloppées et exclusivement à cet usage. En outre, l'utilisation de métal galvanisé est autorisée, à condition que ce métal ne soit pas corrodé et qu'il n'entre pas en contact avec les viandes fraîches, préparations de viandes, produits à base de viande et sous-produits d'origine animale.

[Annexe V, II, point 1]

14. A l'exception des entreprises d'entreposage où se trouvent exclusivement des denrées alimentaires dans des emballages fermés, des moteurs à combustible qui produisent des gaz de combustion ne peuvent être utilisés qu'à condition que ces gaz de combustion puissent être évacués directement.

[Annexe V, II, point 2]

15. Il est interdit de découper les abats dans les abattoirs.

[Article 33]

16. Dans les abattoirs pour ongulés domestiques, l'exploitant doit tenir un registre mentionnant :

1° la quantité et la nature des matériels à risque spécifiés qui sont enlevés par l'entreprise de destruction;

2° le nombre et la destination des têtes d'animaux contenant des matériels à risque spécifiés qui ont été envoyées à des ateliers de découpe agréés pour leur découpe;

3° le nombre et la destination des carcasses, demi-carcasses, quartiers ou morceaux d'ongulés domestiques contenant des matériels à risque spécifiés qui ont été envoyés à des établissements agréés ou à des débits de viandes avec un atelier de préparation annexé;

4° la quantité, la nature et la destination des matériels à risque spécifiés, des carcasses, des parties ou morceaux de carcasses, ou des abats les contenant qui ont été envoyés vers une destination autorisée autre que l'entreprise de destruction.

L'exploitant doit à tout moment pouvoir présenter des documents confirmant les indications du registre, à la demande du vétérinaire officiel.

[Article 34]

17. Les locaux d'abattage ne peuvent être utilisés à aucune autre fin. L'abattage ne peut avoir lieu que dans les locaux d'abattage de l'abattoir.

[Annexe VI, III, point 1]

18. Les animaux doivent être saignés convenablement. Le sang doit être recueilli lors de l'égorgeage. S'il est destiné à la consommation humaine, il doit être recueilli dans des récipients parfaitement propres et résistants à la corrosion et doit être immédiatement refroidi.

[Annexe VI, III, point 2]

19. Les carcasses et abats d'ongulés domestiques, à l'exception du système digestif et du sang, doivent rester suspendus jusqu'à la fin de l'expertise.

[Annexe VI, III, point 3]

20. Les sabots, les onglons et les cornes doivent être enlevés.

[Annexe VI, III, point 4]

21. Les oreilles d'ongulés domestiques auxquels une marque auriculaire d'identification doit réglementairement être fixée doivent être laissées sur l'animal abattu, par leur fixation naturelle, au moins jusqu'à la fin de l'expertise. Le cas échéant, des mesures doivent être prises afin d'éviter toute contamination des viandes fraîches. A moins qu'elles ne soient épilées, ces oreilles doivent être enlevées de la carcasse, au plus tard lorsqu'elle quitte l'abattoir.

[Annexe VI, III, point 5]

22. Les plaies de saignée doivent être excisées. La vésicule biliaire doit être détachée du foie.

[Annexe VI, III, point 6]

3.5. Règlement (CE) n° 999/2001.

1. Le personnel des abattoirs doit suivre une formation sur les signes cliniques et l'épidémiologie concernant les EST.

[Art.10,1]

2. Les exploitants d'abattoir doivent présenter tous les bovins âgés de plus de 24 mois:

— faisant l'objet d'un abattage spécial d'urgence au sens de l'article 2, point n), de la directive 64/433/CEE du Conseil (1), ou

— abattus conformément à l'annexe I, chapitre VI, point 28 c), de la directive 64/433/CEE, à l'exception des animaux ne présentant pas de signes cliniques de la maladie et abattus dans le cadre d'une campagne d'éradication de la maladie, afin d'être soumis à un test de dépistage de l'ESB.

[Annexe III,A,I,2.1]

3. Les exploitants d'abattoir doivent présenter tous les bovins âgés de plus de 30 mois:

— abattus dans des conditions normales à des fins de consommation humaine,
ou

— abattus dans le cadre d'une campagne d'éradication de la maladie, conformément à l'annexe I, chapitre VI, point 28, c), de la directive 64/433/CEE, mais ne présentant pas de signes cliniques de la maladie, afin d'être soumis à un test de dépistage d'ESB.

[Annexe III,A,I,2.2]

4. Lorsqu'un animal (*bovin*) abattu à des fins de consommation humaine est sélectionné pour être soumis à un test de dépistage de l'EST, le marquage de salubrité prévu au chapitre XI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE n'est pas apposé sur la carcasse dudit animal avant l'obtention d'un résultat négatif au test rapide.

[Annexe III,A,I,6.1]

5. Il peut être dérogé aux dispositions du point 6.1 dès lors qu'un système officiel mis en place dans l'abattoir garantit qu'aucune partie de l'animal examiné portant la marque de salubrité ne peut quitter l'abattoir tant que le test rapide n'a pas abouti à un résultat négatif.

[Annexe III,A,I, 6.2]

6. Toutes les parties du corps d'un animal soumis à un test de dépistage de l'ESB, y compris la peau, doivent rester sous contrôle officiel jusqu'à ce qu'un diagnostic négatif soit établi par le test rapide, sauf si elles sont éliminées conformément à l'article 4, paragraphe 2, points a) et b), du règlement (CE) no 1774/2002 du Parlement européen et de la Commission (1).

[Annexe III,A,I, 6.3]

7. Toutes les parties du corps d'un animal déclaré positif après le test rapide, y compris la peau, sont éliminées conformément à l'article 4, paragraphe 2, points a) et b), du règlement (CE) no 1774/2002, à l'exception des matériels conservés pour les registres conformément au chapitre B, partie III.

[Annexe III,A,I, 6.4]

8. Lorsqu'un animal abattu à des fins de consommation humaine est déclaré positif après le test rapide, non seulement la carcasse déclarée positive, mais également au moins la carcasse qui précédait immédiatement la carcasse déclarée positive ainsi que les deux carcasses qui suivaient immédiatement cette dernière sur la chaîne d'abattage doivent être détruites, conformément aux dispositions du point 6.4.

[Annexe III,A,I, 6.5]

9. Il peut être dérogé aux dispositions du point 6.5 lorsque l'abattoir est doté d'un système empêchant la contamination entre les carcasses.

[Annexe III,A,I, 6.6]

10. Surveillance des ovins et caprins abattus aux fins de consommation humaine :

Les exploitants d'abattoir doivent éventuellement présenter des ovins et/ou des caprins afin d'être soumis à un test de dépistage d'EST, conformément aux dispositions de l'annexe III,A,I,6.6 du Règlement (CE) N°999/2001.

Règles d'échantillonnage applicables aux animaux visés : Les animaux sont âgés de plus de 18 mois ou ont plus de deux incisives permanentes ayant percé la gencive. L'âge des animaux est estimé sur la base de la dentition, de signes manifestes de maturité ou de toute autre information fiable.

[Annexe III,A,II,2]

11. Lorsqu'un ovin ou un caprin abattu à des fins de consommation humaine est sélectionné pour être soumis à un test de dépistage de l'EST conformément au point 2, le marquage de salubrité prévu au chapitre XI de l'annexe I de la directive 64/433/CEE n'est pas apposé sur sa carcasse avant l'obtention d'un résultat négatif au test rapide.

[Annexe III,A,II,7.1]

12. Il peut être dérogé aux dispositions du point Annexe III,A,II.7.1 dès lors qu'un système officiel agréé par l'autorité compétente mis en place dans l'abattoir garantit que toutes les parties d'un animal peuvent être retrouvées et qu'aucune partie de l'animal testé portant la marque de salubrité ne peut quitter l'abattoir avant l'obtention d'un résultat négatif au test rapide.

[Annexe III,A,II,7.2]

13. Toutes les parties du corps d'un animal soumis à un test de dépistage, y compris la peau, doivent rester sous contrôle officiel jusqu'à ce qu'un diagnostic négatif soit établi par le test rapide, sauf les sous-produits animaux éliminés conformément à l'article 4, paragraphe 2, points a), b) ou e), du règlement (CE) no 1774/2002.

[Annexe III,A,II,7.3]

14. À l'exception des matériels conservés pour les registres conformément au chapitre B, partie III, de l'annexe III,B,III du Règlement 999/2001, toutes les parties du corps d'un animal déclaré positif après le test rapide, y compris la peau, sont éliminées directement conformément à l'article 4, paragraphe 2, points a), b) ou e), du règlement (CE) no 1774/2002.

[Annexe III,A,II,7.4]

15. Les conditions suivantes s'appliquent à l'utilisation de produits sanguins visée au point A b) iii) et de farine de sang, visée au point A c), ainsi que d'aliments pour animaux contenant de telles protéines, dans l'alimentation des animaux d'élevage non ruminants et des poissons respectivement:

a) Le sang provient d'abattoirs agréés par l'Union européenne, n'abattant pas de ruminants et enregistrés comme tels, et est acheminé directement à l'usine de transformation dans des véhicules réservés exclusivement au transport de sang de non-ruminants. Si le véhicule a précédemment servi au transport de sang de ruminants, il doit faire l'objet, après nettoyage, d'une inspection par l'autorité compétente avant le transport de sang de non-ruminants. Par dérogation à cette prescription, l'autorité compétente peut autoriser l'abattage de ruminants dans des abattoirs collectant du sang de non-ruminants destiné à la production de produits sanguins et de farine de sang devant servir à l'alimentation d'animaux d'élevage non ruminants et de poissons respectivement, si ces abattoirs disposent d'un système de contrôle reconnu. Ce système de contrôle prévoit au moins:

- que l'abattage des non-ruminants et celui des ruminants s'effectuent dans des endroits distincts,
- que les installations de collecte, d'entreposage, de transport et d'emballage de sang provenant de ruminants soient physiquement séparées de celles utilisées pour le sang de non-ruminants, et
- que des échantillons de sang provenant de non-ruminants soient régulièrement prélevés et analysés afin de vérifier l'absence de protéines de ruminants.

[Annexe IV,II,D,a)]

16. Sont désignés comme matériels à risque spécifiés les tissus suivants:

- i) le crâne, à l'exclusion de la mandibule, y compris l'encéphale et les yeux, ainsi que la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois, la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires et de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum, mais y compris les ganglions rachidiens et la moelle épinière des bovins âgés de plus de vingt-quatre mois, ainsi que les amygdales, les intestins, du duodénum au rectum, et le mésentère des bovins de tous âges;
- ii) 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 et l'iléon, des ovins et des caprins de tous âges.

[Annexe XI,A,1,a)]

17. Les matériels à risque spécifiés doivent être retirés:

- a) dans les abattoirs ou, le cas échéant, dans d'autres lieux d'abattage;
- b) dans les ateliers de découpe, pour la colonne vertébrale des bovins;

c) le cas échéant, dans les établissements intermédiaires évoqués à l'article 10 du règlement (CE) no 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil (1), ou chez les utilisateurs et dans les centres de collecte agréés et enregistrés en application de l'article 23, paragraphe 2, point c iv), vi) et vii), dudit règlement.

Les dispositions visées ci-dessus ne s'appliquent pas aux matières de catégorie 1 destinées à l'alimentation des oiseaux nécrophages, aux termes de l'article 23, point 2 d), du règlement (CE) no 1774/2002.

[Annexe XI,A,5].

18. La langue des bovins de tous âges destinés à l'alimentation humaine ou animale doit être récoltée dans les abattoirs par une section transversale en avant du processus lingual de l'os basihyoïde.

[Annexe XI,A,6].

19. La viande de la tête des bovins âgés de plus de douze mois doit être récoltée dans les abattoirs, conformément à un système de contrôle validé par l'autorité compétente, afin d'empêcher une contamination possible de la viande de la tête par des tissus du système nerveux central. Ce système intègre au moins les dispositions suivantes:

— les récoltes sont effectuées dans un emplacement réservé, matériellement séparé des autres parties de la chaîne d'abattage,

— lorsque les têtes sont retirées du convoyeur ou des crochets avant la récolte de la viande de la tête, le trou frontal et le trou occipital doivent être refermés à l'aide d'un bouchon imperméable et solide. Lorsque le tronc cérébral fait l'objet d'un échantillonnage en vue d'être soumis à un dépisage de l'ESB en laboratoire, le trou occipital doit être bouché immédiatement après cette opération,

— la viande de la tête ne doit pas être récoltée sur des têtes dont les yeux sont endommagés ou détruits juste avant ou après l'abattage, ou qui ont subi des détériorations susceptibles d'entraîner une contamination de ces têtes par des tissus du système nerveux central,

— la viande de la tête n'est pas récoltée sur les têtes qui n'ont pas été convenablement bouchées aux termes du deuxième tiret,

— sans préjudice des règles générales relatives à l'hygiène, des instructions de travail spécifiques sont établies en vue d'empêcher la contamination de la viande de la tête au cours de la récolte, notamment lorsque le bouchon évoqué au deuxième tiret est détruit ou lorsque les yeux sont endommagés au cours de l'opération,

— un plan d'échantillonnage fondé sur un test en laboratoire permettant de détecter les tissus du système nerveux central est mis en place pour vérifier que les mesures visant à limiter la contamination sont appliquées efficacement.

[Annexe XI,A,7].

20. Les dispositions de l'annexe XI,A,7 ne s'appliquent pas à la récolte de la langue conformément au point 6, ni à celle de la viande des joues dans l'abattoir si cette opération est effectuée sans ôter les têtes des bovins du convoyeur ou des crochets.

[Annexe XI,A,8].

21. Pour les activités suivantes (dérogation aux points 5 et 7), les exploitants doivent demander l'autorisation de l'autorité compétente :

[a) le retrait de la moelle épinière des ovins et des caprins dans les ateliers de découpe spécialement agréés à cet effet; *remarque : pas autorisé en Belgique*]

b) le retrait de la colonne vertébrale de carcasses ou de parties de carcasses dans des boucheries spécifiquement agréées, contrôlées et enregistrées à cet effet;

c) la récolte de la viande de la tête des bovins dans les ateliers de découpe spécialement agréés à cet effet, conformément aux dispositions suivantes:

Les têtes de bovins destinées à être transportées vers des ateliers de découpe spécifiquement agréés pour la récolte de la viande de la tête respectent les conditions suivantes:

— les têtes sont entreposées sur un rayonnage pendant le stockage et le transport depuis l'abattoir jusqu'à l'atelier de découpe spécifiquement agréé,

— le trou frontal et le trou occipital sont convenablement refermés à l'aide d'un bouchon imperméable et solide avant que les têtes soient retirées du convoyeur ou des crochets puis placées sur les rayonnages. Lorsque le tronc cérébral fait l'objet d'un échantillonnage en vue d'être soumis à un dépistage de l'ESB en laboratoire, le trou occipital doit être bouché immédiatement après cette opération,

— les têtes qui n'ont pas été refermées convenablement aux termes du deuxième tiret, ou dont les yeux sont endommagés ou détruits juste avant ou après l'abattage, ou qui ont subi des détériorations susceptibles d'entraîner une contamination de la viande de la tête par des tissus du système nerveux central, sont exclues du transport vers les ateliers de découpe spécifiquement agréés,

— un plan d'échantillonnage fondé sur un test en laboratoire permettant de détecter les tissus du système nerveux central est mis en place pour vérifier que les mesures visant à limiter la contamination sont appliquées efficacement.

La récolte de la viande de la tête des bovins dans des ateliers de découpe spécifiquement agréés à cet effet est effectuée conformément à un système de contrôle validé par l'autorité compétente, afin d'empêcher une contamination possible de la viande de la tête. Ce système intègre au moins les mesures suivantes:

— toutes les têtes sont soumises à un contrôle visuel avant le début de la récolte de leur viande afin de détecter des signes de contamination ou de détérioration et de vérifier qu'elles sont convenablement refermées,

— la viande de la tête n'est pas récoltée sur des têtes qui n'ont pas été convenablement refermées, dont les yeux sont endommagés ou qui ont subi des détériorations susceptibles d'entraîner une contamination de la viande de la tête par des tissus du système nerveux central. En outre, si la présence de telles têtes est soupçonnée, la viande n'est récoltée sur aucune tête,

— sans préjudice des règles générales relatives à l'hygiène, des instructions de travail spécifiques sont établies en vue d'empêcher la contamination de la viande de la tête au cours du transport et de la récolte, notamment lorsque le bouchon est détruit ou lorsque les yeux sont endommagés au cours de l'opération,

— un plan d'échantillonnage fondé sur un test en laboratoire permettant de détecter les tissus du système nerveux central est mis en place pour vérifier que les mesures visant à limiter la contamination sont appliquées efficacement.

[Annexe XI,A,10].

22. Tous les matériels à risque spécifiés sont badigeonnés à l'aide d'une teinture ou, le cas échéant, marqués dès leur retrait, puis intégralement détruits, conformément aux dispositions visées dans le règlement (CE) no 1774/2002, et notamment son article 4, paragraphe 2.

[Annexe XI,A,11].

23. Un système de contrôle est mis en place pour le retrait de la colonne vertébrale, comme indiqué au point 1 a) i). Ce système intègre au moins les mesures suivantes:

a) lorsque le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé, les carcasses ou les coupes de gros de carcasses de bovins contenant la colonne vertébrale sont identifiées par une bande bleue sur l'étiquette mentionnée dans le règlement (CE) no 1760/2000;

b) le nombre de carcasses ou de coupes de gros de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé et le nombre de celles dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé

sont expressément ajoutés sur le document commercial visé à l'article 3, paragraphe 1, point A f) ii) de la directive 64/433/CEE ou, le cas échéant, sur le document visé à l'article 1er, paragraphe 2, de la décision 93/13/CEE de la Commission (1);

c) les boucheries conservent pendant au moins un an les documents commerciaux visés au point b).

[Annexe XI, A, 14].

24. L'exploitant d'abattoir doit éventuellement présenter des ovins à une analyse génotypique au titre des dispositions de cette annexe du Règlement (CE) N°999/2001.

[Annexe III, A, II, 8.2].

3.6. AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle

1. Instaurer, appliquer et maintenir un système d'autocontrôle couvrant la sécurité des produits.

[Art. 3.]

2. Disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer les produits entrants : la nature, l'identification, la quantité, la date de réception, l'identification de l'unité d'exploitation qui fournit le produit.

Pour les produits sortants sont enregistrés : la nature, l'identification, la quantité, la date de livraison, l'identification de l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit.

L'opérateur doit également pouvoir établir la relation entre les produits entrants et les produits sortants.

[Art. 6.]

3. Informer immédiatement l'Agence lorsque l'opérateur considère ou a des raisons de penser qu'un produit qu'il a importé, produit, cultivé, élevé, transformé, fabriqué ou distribué peut être préjudiciable à la santé humaine, animale ou végétale. Il informe l'Agence des mesures qu'il a prises pour prévenir les risques et n'empêche ni décourage personne de coopérer avec l'Agence lorsque cela peut permettre de prévenir, réduire ou éliminer un risque provoqué par un produit.

[Art. 8.]

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 (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.
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Arrêté royal du 22 décembre relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire