

## ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DE SANG

Annexe III.2.7. 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.

### **Définition**

Sang : récolté lors de l'abattage conformément au Règlement (CE) n°853/2004. Le sang collecté à l'abattoir tombe sous la définition de "abats" : viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang (Annexe I point 1.11 de R 853/2004).

### **Contexte**

Cette activité concerne le transport de viandes fraîches (sang) non entièrement refroidies. La réglementation nationale prévoit qu'une dérogation aux températures internes maximales de 3 °C fixées dans le règlement (CE) n° 853/2004 peut être accordée lors du transport de viandes fraîches depuis un abattoir. La possibilité de « transport à chaud » est cependant liée à la condition que l'abattoir d'expédition et l'établissement de destination disposent chacun d'une autorisation délivrée par l'AFSCA. L'assouplissement est limité au transport de sang de porcs depuis l'abattoir vers un établissement de transformation fabriquant des produits sanguins traités thermiquement.

### **Description du lieu, de l'activité et du produit (LAP)**

#### **Code Lieu :**

PL43 Fabricant

#### **Code d'activité :**

AC104 Transformation

#### **Code Produit :**

PR219 Sang frais provenant d'un abattoir et pour le transport duquel des conditions de température particulières sont en vigueur

### **Fiches d'activités**

La fiche d'activité ACT 358 d'application est disponible sur le lien suivant <https://fav-afscfa.be/fr> > Accueil < Thèmes < Starters < Liste d'activités AFSCA (et Fiches d'activités) < Fiches d'activités.

Autres documents requis par la demande

Un plan d'établissement détaillé mentionnant :

- l'échelle ou toutes les dimensions
- l'indication des locaux, infrastructures et équipements suivants exigés par la réglementation, notamment :
  - une séparation nette entre la zone souillée et la zone propre
  - des toilettes avec chasse d'eau
  - des lavabos destinés au lavage des mains
  - des vestiaires adéquats pour le personnel
  - des locaux séparés (sauf si une séparation dans le temps est appliquée) pour la réception et l'expédition des viandes
  - des installations empêchant tout contact entre les viandes et le sol, les murs ou les équipements
  - les locaux frigorifiques
  - des locaux ou des armoires pour l'entreposage de pesticides, insecticides et autres substances plus ou moins toxiques
  - 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
  - indications de toutes les portes et portails
  - le flux :

- 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

**Pour les conditions d'infrastructure, d'équipement et d'exploitation applicables : voir conditions d'agrément 1.2.6. Etablissements pour le traitement de sang.**

## **1. Les conditions d'octroi de l'autorisation – Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viande**

1. L'abattoir d'expédition doit disposer d'installations de réfrigération du sang avec une capacité de réfrigération suffisante, proportionnelle aux activités réalisées.

[Annexe II, Chapitre I, Point 1]

2. Aussi bien à l'abattoir d'expédition qu'à l'établissement de destination, un système d'autocontrôle adéquat doit être opérant. L'autocontrôle doit être étendu par des mesures spécifiquement en lien avec l'application du transport de sang non entièrement réfrigéré, particulièrement en prévoyant :

- a) un système de traçabilité qui permet de connaître le moment du premier abattage dont le sang appartient au chargement, le moment du chargement et du déchargement ainsi que le moment du début de la transformation;
- b) la vérification et l'enregistrement de la température du sang lors du chargement et du déchargement;
- c) un échantillonnage pour analyses microbiologiques du sang lors du chargement à l'abattoir.

[Annexe II, Chapitre I, Point 2]

## **2. Les conditions pour l'exercice de l'autorisation – Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viande**

1. Le sang peut être recueilli à l'abattoir avant d'avoir atteint la température de 3 ° C aux conditions suivantes:

- a) le sang est enlevé à l'abattoir et doit être transformé à l'établissement de destination dans un délai de maximum 24 heures suivant la saignée du premier animal qui est abattu ce jour et dont le sang est collecté: au moment de l'enlèvement, la température du sang ne peut alors pas dépasser 7 °C; ou
- b) le sang est enlevé à l'abattoir après un délai de 24 heures suivant la saignée du premier animal qui est abattu ce jour et dont le sang est collecté et doit être transformé à l'établissement de destination dans un délai de 48 heures suivant la saignée du premier animal qui est abattu ce jour et dont le sang est collecté: au moment de l'enlèvement, la température du sang ne peut alors pas dépasser les 4 °C.

[Annexe II, Chapitre II, Point 1]

2. S'il est fait usage des dérogations mentionnées au point 1, les conditions suivantes sont en outre d'application:

- a) le transport doit se limiter au territoire belge;
- b) lors du transport, le document d'accompagnement commercial mentionné à l'article 7, § 1er, doit être complété par la mention «transport à chaud à 7 ° C» ou «transport à chaud à 4 ° C» selon qu'il est fait utilisation de la possibilité mentionnée au point 1, a, voire 1, b, ci-dessus;
- c) par trajet, il peut y avoir plusieurs abattoirs d'expédition mais il ne peut y avoir qu'un seul

établissement de destination;

d) le sang est transformé en produits sanguins ayant subi un traitement par la chaleur et dont chaque lot est soumis à un contrôle microbiologique décrit dans un système d'autocontrôle validé

[Annexe II, Chapitre II, Point 2]

**Législation:**

- 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
- Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viande fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viande.