

# BC-10

Ver 0.4



Débits de viande produisant  
des matières de catégorie 3  
– prescriptions techniques





## HISTORIQUE DU DOCUMENT

Révision et date d'approbation	Motifs de la révision	Portée de la révision	Date ultime d'application
0.0 1/10/2013	Refonte du système OVC-03	Tout le document	1/01/2014
0.1 29/02/2016	Modification de dénominations (logo et standard)	Tout le document	-
	Modification de la définition de 'Matériels à risque spécifiés' (MRS) (modif. Reg. (CE) 999/2001 - Ann. V)	Point 2	29/02/2016
	Précisions suite à la modification de la définition de MRS	Points 3 & 4	29/02/2016
	Adaptation des conditions liées à la présence d'un système d'autocontrôle ou de qualité	Point 5	1/07/2016
	Mention de la destination de la matière de catégorie 3 dans le contrat avec le collecteur	Point 5.4.2	1/07/2016
0.2 25/03/2016	Modification du statut ESB de la France (pays à risque négligeable → pays à risque contrôlé) : influence sur la liste des MRS	Point 4	25/03/2016
0.3 08/07/2016	Modification du statut ESB de l'Allemagne (pays à risque contrôlé → pays à risque négligeable) : influence sur la liste des MRS	Point 4	08/07/2016
0.4 21/10/2016	Nouvelle mise en page	Tout le document	21/10/2016



# Table des matières

<b>1. INTRODUCTION</b> .....	<b>4</b>
<b>2. DÉFINITIONS</b> .....	<b>5</b>
<b>3. CHAMP D'APPLICATION (SCOPE)</b> .....	<b>11</b>
<b>4. ENREGISTREMENT OU AUTORISATION OFFICIELLE</b> .....	<b>11</b>
<b>5. SYSTÈME D'AUTOCONTRÔLE – SYSTÈME QUALITÉ</b> .....	<b>13</b>
5.1. PRÉSENCE D'UN SYSTÈME – TYPE DE SYSTÈMES ENTRANT EN CONSIDÉRATION.....	13
5.1.1. <i>Débit de viande lié à un distributeur</i> .....	13
5.1.2. <i>Débit de viande non lié à un distributeur</i> .....	13
5.2. ABSENCE DE SYSTÈMES.....	14
5.3. RESPONSABLE .....	14
5.4. DOCUMENTS.....	15
5.4.1. <i>Procédures</i> .....	15
5.4.2. <i>Contrat avec un collecteur</i> .....	16
5.4.3. <i>Traçabilité - Données à consigner</i> .....	16
5.5. INFRASTRUCTURE .....	18
5.5.1. <i>Local et équipements</i> .....	18
5.5.2. <i>Réipients</i> .....	19
5.5.3. <i>Température</i> .....	20
5.6. HYGIÈNE .....	21
5.6.1. <i>Hygiène générale</i> .....	21
5.6.2. <i>Produits de nettoyage et de désinfection</i> .....	22
5.6.3. <i>Réipients</i> .....	23
5.6.4. <i>Lutte contre les nuisibles et la vermine</i> .....	24
5.7. CALIBRATION DES THERMOMÈTRES ET AUTRES DISPOSITIFS DE MESURE .....	25
<b>6. RÉFÉRENCES</b> .....	<b>26</b>

# BC-10 : Débits de viande produisant des matières de catégorie 3 – prescriptions techniques

## 1. Introduction

Les animaux d'élevage sont à l'origine de différents produits d'origine animale qui sont utilisés en alimentation humaine tels que, par exemple, viande, poisson, lait, œufs ou miel. Dans le secteur spécifique de la viande ou du poisson, la totalité de l'animal n'est pas destinée à l'alimentation humaine, que ce soit pour des raisons sanitaires, nutritionnelles, culturelles ou religieuses. Les parties non utilisées peuvent, selon leur origine et/ou leur valeur, être valorisées ou détruites.

Certains déchets de viande ou de poisson peuvent être dirigés vers l'alimentation animale. Après avoir suivi un processus précis répondant à des critères donnés, ils pourront être transformés en matières premières pour aliments des animaux. Citons par exemple la graisse ou la farine de viande qui peut être utilisée dans les fabrications d'aliments pour chiens.

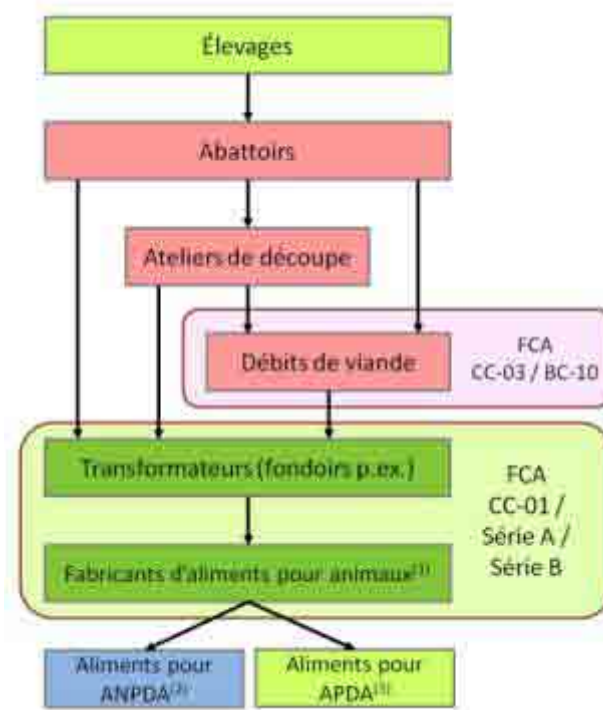
Ces déchets de viande ou de poisson peuvent donc servir :

- à la production d'aliments crus pour animaux familiers ;
- à la production de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments pour animaux familiers (autres que crus).

La qualité de ces déchets de viande ou de poisson est essentielle pour garantir la valeur sanitaire et nutritionnelle des aliments pour animaux qui seront produits.

Tous les déchets ne peuvent être transformés et destinés à l'alimentation animale. La législation en vigueur est très stricte. De plus amples informations sur ce sujet sont disponibles dans le document Feed Chain Alliance 'AT-11 : Sous-produits animaux'.

La figure 1 reprend de manière schématique les différents maillons aboutissant à la valorisation des matières de catégorie 3 en alimentation animale.



- (1) : des restrictions et des interdictions d'utilisation dans l'alimentation des animaux sont d'application.  
(2) : ANPDN - Animaux Non Producteurs de Denrées Alimentaires (tels que chiens, chats, hamsters, etc)  
(3) : APDA - Animaux Producteurs de Denrées Alimentaires (tels que vaches laitières, porcs, volailles, etc)

Figure 1 : Aperçu schématique de la filière de valorisation et de l'intégration des systèmes

Afin d'assurer plus de sécurité alimentaire et de qualité à ces déchets animaux pouvant être transformés, l'asbl OVOCOM a, dès 2005, mis en place un système visant à améliorer le contrôle de ces déchets. La figure 1 permet de visualiser l'intégration de ce système, dont ce document fait partie, dans l'ensemble du standard Feed Chain Alliance mis en place par la filière.

La totalité des exigences techniques applicables aux débits de viande, sont reprises dans ce document. L'approche en est pratique. Différentes explications complètent ou éclairent les exigences. Une signalétique basée sur des pictogrammes permet tant à l'exploitant du débit de viande qu'au contrôleur de bien appréhender les critères à appliquer.



: ce point indique les nuances quant à l'interprétation des exigences proprement dites.



: information essentielle, souvent liée à l'application d'une législation spécifique ou ayant des conséquences importantes sur l'activité du débit de viande.



: recommandation ou information complémentaire.

**A**

: exemples de non-conformités majeures. Face à une non-conformité de ce type, le contrôleur ne pourra émettre un avis favorable conduisant à la délivrance d'une attestation.

**B**

: exemples de non-conformités mineures. Face à une non-conformité de ce type, le contrôleur pourra émettre un avis favorable moyennant la réalisation d'un plan d'action visant la résolution de la non-conformité mineure.

Les principes et modalités de contrôle de ces exigences font l'objet d'un document spécifique, dénommé « CC-03 : Règlement d'inspection des débits de viande ».

## 2. Définitions

### **Abattoir**

Un établissement utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine [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].

### **Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA)**

Organe exécutif fédéral (compétent sur tout le territoire belge), qui rassemble l'ensemble des services d'inspection et de contrôle de la chaîne agroalimentaire. Sa mission est de veiller à la sécurité de la chaîne alimentaire et à la qualité des aliments, afin de protéger la santé des hommes, des animaux et des plantes.

### **Atelier de découpe**

Un établissement de désossage et/ou de découpe de la viande [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].

### **Carcasse**

Le corps d'un animal de boucherie après l'abattage et l'habillage [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].

### **Codage par couleur**

L'emploi systématique de couleurs, conformément au Règlement (UE) n° 142/2011 (annexe VIII, chapitre II, point 1 c)), pour afficher les informations prévues dans ce règlement sur la surface ou une partie de la surface de l'emballage, du conteneur ou du véhicule, ou sur une étiquette ou un symbole apposé sur ces supports [Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive].

### **Collecteur**

Toute personne physique ou morale, agréée par l'autorité compétente et qui exerce son contrôle sur une matière de catégorie 3 durant sa collecte, son transport et sa remise au transformateur [adapté à partir du Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002].

### **Colonne vertébrale**

La colonne vertébrale désignée comme matériels à risque spécifiés par le 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 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale].

### **Débit de viande**

Le magasin, le débit de volailles, lagomorphes (lapins et lièvres) et gibier, la boucherie, le rayon boucherie d'une grande surface ou le commerce ambulancier, dans lequel est effectué le commerce de détail, y compris la préparation ou la transformation, des viandes fraîches, préparations de viandes, viandes hachées, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale [Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale].

### **Denrées alimentaires d'origine animale**

Les viandes fraîches, les préparations de viandes, les viandes hachées, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale, les produits de la pêche frais, entiers ou préparés, les produits de la pêche transformés, les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants, les gastéropodes marins vivants, les escargots, les cuisses de grenouille et les parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques [Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale].

### **État membre ou pays tiers ou une de leurs régions à risque d'ESB contrôlé**

Pays ou région mentionné au point B. de l'annexe de la Décision de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (+ modifications).

### **État membre ou pays tiers ou une de leurs régions à risque d'ESB indéterminé**

Pays ou région mentionné au point C. de l'annexe de la Décision de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (+ modifications).

### **État membre ou pays tiers ou une de leurs régions à risque d'ESB négligeable**

Pays ou région mentionné au point A. de l'annexe de la Décision de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des États membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque d'ESB (+ modifications).

### **Matériels à risque spécifiés (MRS)**

Les tissus mentionnés ci-après (cf. annexe V du Règlement (CE) n° 999/2001) doivent être désignés comme matériels à risque spécifiés s'ils proviennent d'animaux originaires d'un État membre ou d'un pays tiers ou de l'une de leurs régions à risque d'ESB contrôlé ou indéterminé :

- a) en ce qui concerne les bovins:
  - i. le crâne, à l'exclusion de la mandibule, y compris l'encéphale et les yeux, ainsi que la moelle épinière des animaux âgés de plus de 12 mois;
  - ii. la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et des transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires et de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum, mais y compris les ganglions rachidiens des animaux âgés de plus de 30 mois, ainsi que
  - iii. les amygdales, les quatre derniers mètres de l'intestin grêle, le cæcum et le mésentère des animaux de tous âges;
- b) en ce qui concerne les ovins et les caprins:
  - i. le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, les amygdales et la moelle épinière des animaux âgés de plus de 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive, ainsi que
  - ii. la rate et l'iléon des animaux de tous âges.

Les tissus mentionnés sous a) i. et b) provenant d'animaux originaires d'États membres à risque d'ESB négligeable sont considérés comme matériels à risque spécifiés.

Sauf indication contraire, les produits qui contiennent ces tissus ou qui en sont dérivés ne sont pas inclus dans cette définition.

[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].

### **Matières de catégorie 1**

Les matières de catégorie 1 comprennent les sous-produits animaux suivants:

- a) les cadavres entiers et toutes les parties du corps, y compris les cuirs et les peaux, des animaux suivants :

- i. les animaux suspectés d'être infectés par une EST conformément au règlement (CE) n° 999/2001 ou pour lesquels la présence d'une EST a été officiellement confirmée;
- ii. les animaux mis à mort dans le cadre de mesures d'éradication des EST;
- iii. les animaux autres que les animaux d'élevage et les animaux sauvages, tels que les animaux familiers, les animaux de zoo et les animaux de cirque;
- iv. les animaux utilisés dans une ou des procédures définies à l'article 3 de la directive 2010/63/UE du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2010 relative à la protection des animaux utilisés à des fins scientifiques, dans les cas où l'autorité compétente décide que ces animaux ou une des parties de leur corps présentent un risque potentiel sérieux pour la santé humaine ou celle d'autres animaux en raison de ladite ou desdites procédures, sans préjudice de l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1831/2003;
- v. les animaux sauvages, dès lors qu'ils sont suspectés d'être infectés par une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux;
- b) les matériels suivants :
  - i. les matériels à risque spécifiés;
  - ii. les cadavres entiers ou les parties d'animaux morts contenant des matériels à risque spécifiés au moment de l'élimination;
- c) les sous-produits animaux dérivés d'animaux qui ont fait l'objet d'un traitement illégal tel que défini à l'article 1er, paragraphe 2, point d), de la directive 96/22/CE ou à l'article 2, point b), de la directive 96/23/CE;
- d) les sous-produits animaux contenant des résidus d'autres substances et de contaminants environnementaux mentionnés sur la liste du groupe B, point 3), de l'annexe I de la directive 96/23/CE, dès lors que ces résidus dépassent le niveau autorisé par la législation communautaire ou, à défaut, par la législation nationale;
- e) les sous-produits animaux collectés lors du traitement des eaux résiduaires prévu par les mesures d'application adoptées en vertu de l'article 27, premier alinéa, point c):
  - i. auprès des établissements et des usines qui transforment des matières de catégorie 1; ou
  - ii. auprès d'autres établissements ou usines dans lesquels des matériels à risque spécifiés sont retirés;
- f) les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international;
- g) les mélanges de matières de catégorie 1 avec des matières des catégories 2 et/ou 3.

[Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002].

## **Matières de catégorie 2**

Les matières de catégorie 2 comprennent les sous-produits animaux suivants:

- a) le lisier, le guano non minéralisé et le contenu de l'appareil digestif;
- b) les sous-produits animaux collectés lors du traitement des eaux résiduaires prévu par les mesures d'application adoptées en vertu de l'article 27, premier alinéa, point c) :
  - i. auprès des établissements et des usines qui transforment des matières de catégorie 2; ou
  - ii. auprès d'abattoirs autres que ceux visés à l'article 8, point e);
- c) les sous-produits animaux contenant des résidus de substances autorisées ou de contaminants dépassant les niveaux autorisés, tels que visés à l'article 15, paragraphe 3, de la directive 96/23/CE;
- d) les produits d'origine animale qui ont été déclarés impropres à la consommation humaine en raison de la présence de corps étrangers dans ces produits;
- e) les produits d'origine animale autres que les matières de catégorie 1:
  - i. qui sont importés ou introduits à partir d'un pays tiers et ne sont pas conformes à la législation vétérinaire communautaire applicable à leur importation ou à leur introduction dans la Communauté, sauf si la législation communautaire autorise leur importation ou leur



- introduction sous réserve de restrictions spécifiques ou bien leur renvoi vers le pays tiers;  
ou
- ii. qui sont expédiés vers un autre État membre et ne respectent pas les exigences fixées ou autorisées par la législation communautaire, sauf s'ils sont retournés avec l'autorisation de l'autorité compétente de l'État membre d'origine;
- f) les animaux et parties d'animaux, autres que ceux visés aux articles 8 ou 10:
  - i. dont la mort ne résulte pas d'un abattage ni d'une mise à mort en vue de la consommation humaine, y compris les animaux mis à mort à des fins de lutte contre une maladie;
  - ii. les fœtus;
  - iii. les ovocytes, les embryons et le sperme non destinés à la reproduction; et
  - iv. les poussins morts dans l'œuf;
- g) les mélanges de matières de catégorie 2 et de catégorie 3;
- h) les sous-produits animaux autres que les matières de catégorie 1 ou 3.

[Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002].

### **Matières de catégorie 3**

Les matières de catégorie 3 comprennent les sous-produits animaux suivants:

- a) les carcasses et parties d'animaux abattus ou, dans le cas du gibier, les corps ou parties d'animaux mis à mort, qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais qui, pour des raisons commerciales, ne sont pas destinés à une telle consommation;
- b) les carcasses et les parties suivantes provenant d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et ont été considérés comme propres à l'abattage pour la consommation humaine à la suite d'une inspection ante mortem, ou les corps et les parties suivantes de gibier mis à mort en vue de la consommation humaine conformément à la législation communautaire:
  - i. les carcasses ou les corps et parties d'animaux écartés comme étant impropres à la consommation humaine conformément la législation communautaire, mais qui sont exempts de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux;
  - ii. les têtes des volailles;
  - iii. les cuirs et les peaux, y compris les chutes et rognures, les cornes et les pieds, y compris les phalanges et les os du carpe, du métacarpe, du tarse et du métatarse:
    - des animaux autres que les ruminants nécessitant un test de dépistage des EST, et
    - des ruminants qui ont fait l'objet d'un test de dépistage négatif, conformément à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 999/2001;
  - iv. les soies de porcs;
  - v. les plumes;
- c) les sous-produits animaux provenant de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, visés à l'article 1er, paragraphe 3, point d), du règlement (CE) n° 853/2004, qui n'ont présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux;
- d) le sang des animaux qui n'ont présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par ce sang, obtenu à partir des animaux suivants qui ont été abattus dans un abattoir après avoir été considérés comme propres à l'abattage pour la consommation humaine à la suite d'une inspection ante mortem conformément à la législation communautaire :
  - i. les animaux autres que les ruminants nécessitant un test de dépistage des EST; et
  - ii. les ruminants qui ont fait l'objet d'un test de dépistage négatif, conformément à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 999/2001;
- e) les sous-produits animaux issus de la fabrication de produits destinés à la consommation humaine, y compris les os dégraissés, les cretons et les boues de centrifugeuses ou de séparateurs issues de la transformation du lait;
- f) les produits d'origine animale ou les aliments contenant de tels produits, qui ne sont plus destinés à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts

de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale;

- g) les aliments pour animaux familiers et les aliments pour animaux d'origine animale ou qui contiennent des sous-produits animaux ou des produits dérivés, qui ne sont plus destinés à l'alimentation animale pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale;
- h) le sang, le placenta, la laine, les plumes, les poils, les cornes, les fragments de sabot et le lait cru issus d'animaux vivants qui n'ont présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par ce produit;
- i) les animaux aquatiques et les parties de ces animaux, à l'exception des mammifères marins, n'ayant présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux;
- j) les sous-produits d'animaux aquatiques qui proviennent d'établissements ou d'usines fabriquant des produits destinés à la consommation humaine;
- k) les matières suivantes provenant d'animaux n'ayant présenté aucun signe de maladie transmissible par ces matières aux êtres humains ou aux animaux:
  - i. les carapaces de crustacés ou coquilles de mollusques présentant des corps mous ou de la chair;
  - ii. les éléments suivants provenant d'animaux terrestres:
    - les sous-produits d'écloserie,
    - les œufs,
    - les sous-produits d'œufs, y compris les coquilles;
  - iii. les poussins d'un jour abattus pour des raisons commerciales;
- l) les invertébrés aquatiques et terrestres autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux;
- m) les animaux et les parties de ceux-ci, appartenant à l'ordre des rongeurs (Rodentia) et des lagomorphes (Lagomorpha), à l'exception des matières de catégorie 1 visées à l'article 8, points a) iii), iv) et v), et des matières de catégorie 2 visées à l'article 9, points a) à g);
- n) les cuirs et les peaux, les sabots, les plumes, la laine, les cornes, les poils et les fourrures issus d'animaux morts n'ayant présenté aucun signe de maladie transmissible par ce produit aux êtres humains ou aux animaux, autres que ceux visés au point b) du présent article;
- o) les tissus adipeux d'animaux qui n'ont présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par ces tissus, qui ont été abattus dans un abattoir et qui ont été considérés comme propres à l'abattage pour la consommation humaine à la suite d'une inspection ante mortem conformément à la législation communautaire;
- p) les déchets de cuisine et de table autres que ceux visés à l'article 8, point f).

Les matières de catégorie 3 visées aux points n), o) et p) ne peuvent être transformées pour la fabrication d'aliments pour les animaux d'élevage autres que les animaux à fourrure.

[Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002].

### **Matières premières pour aliments des animaux**

Les produits d'origine animale dont l'objectif principal est de satisfaire les besoins nutritionnels des animaux, à l'état naturel, frais ou conservés, et les dérivés de leur transformation industrielle, ainsi que les substances organiques ou inorganiques, comprenant ou non des additifs pour l'alimentation animale, qui sont destinés à être utilisés pour l'alimentation des animaux par voie orale, soit directement en l'état, soit après transformation, ou pour la préparation d'aliments composés pour animaux ou en tant que supports des prémélanges [adapté à partir du Règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, modifiant le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 79/373/CEE du Conseil, la directive 80/511/CEE de la

Commission, les directives 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/ CEE, 93/113/CE et 96/25/CE du Conseil, ainsi que la décision 2004/217/CE de la Commission].

### **Sous-produits animaux**

Les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme [Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002].

### **Transformateur**

Toute personne physique ou morale, agréée par l'autorité compétente et qui exerce son contrôle sur une matière de catégorie 3 durant sa transformation en matières premières pour aliments des animaux [adapté à partir du Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002].

### **Viandes**

Les parties comestibles, y compris le sang, des ongulés domestiques, de la volaille, des lagomorphes, du gibier sauvage (petit et gros gibier sauvage), du gibier d'élevage [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].

## **3. Champ d'application (scope)**

Les exigences et prescriptions reprises dans ce document sont appliquées de manière volontaire par les débits de viande qui produisent exclusivement des matières de catégories 3 et ne manipulent aucune matériel à risque spécifié (MRS).

La présence de MRS dans les installations ou le fait d'être autorisé à procéder au retrait de MRS entraîne de facto l'exclusion du débit de viande du champ d'application.

Ce document s'applique également si le débit de viande produit d'autres matières de catégorie 3 que celles issues de la viande (p.ex. poisson).

Les inspections des débits de viande sont réalisées uniquement par des organismes d'inspection reconnus par l'ASBL OVOCOM conformément au document « CC-03 : Règlement d'inspection des débits de viande ».

## **4. Enregistrement ou autorisation officielle**

Le débit de viande doit être enregistré auprès des autorités compétentes.

En Belgique, le débit de viande doit disposer d'une autorisation délivrée par l'AFSCA.

Cette autorisation est requise pour les activités suivantes :

- commerce de détail de viandes fraîches, préparations de viande, viandes hachées et de produits à base de viande;
- retrait de la colonne vertébrale dans le cadre des mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST).

Cette autorisation vaut pour un point de vente et non pour un groupe de points de vente.

Lorsque des matériels à risque spécifiés (MRS) sont enlevés dans le débit de viande, cela doit être mentionné sur l'autorisation.



### *Interprétation « Enregistrement ou autorisation officielle »*

- *Le débit de viande belge doit présenter un document spécifiant qu'il dispose d'une autorisation de l'AFSCA pour exercer ses activités. Il peut éventuellement renvoyer à une liste officielle régulièrement mise à jour où les coordonnées de son établissement apparaissent.*
- *Le débit de viande installé en dehors de la Belgique (Union européenne) doit présenter un document spécifiant qu'il est enregistré par l'autorité nationale compétente de l'état-membre où il est établi. Il peut éventuellement renvoyer à une liste officielle régulièrement mise à jour où les coordonnées de son établissement apparaissent.*
- *L'autorisation ou l'enregistrement doit concerner spécifiquement le débit de viande appliquant ce document BC-10.*
- *Aucune matière de catégorie 1 ou 2 ne peut être présente et/ou produite par le débit de viande. La présence de matières de catégorie 2 peut être exceptionnellement tolérée lorsqu'il s'agit de matières de catégorie 3 présentant des symptômes de dégradation. Ces matières doivent être identifiées et évacuées en dehors du circuit prévu pour les matières de catégorie 3.*
- *Le débit de viande ne peut pas manipuler des matériels à risque spécifiés, tels que la colonne vertébrale de bovins de plus de 30 mois en provenance d'un état-membre à risque contrôlé (Allemagne p.ex.) (cf. définitions). Le débit de viande ne peut donc disposer d'aucune autorisation particulière permettant le retrait des MRS.*

### **A**

### *Exemples de non-conformités majeures*

- *Le débit de viande ne dispose pas d'une autorisation délivrée par l'autorité compétente (En Belgique, l'AFSCA).*
- *L'autorisation mentionne le retrait de matériels à risque spécifiés.*
- *L'autorisation ou l'enregistrement n'est pas spécifique à un point de vente mais vaut pour plusieurs points de vente.*
- *Le débit de viande ne peut produire aucun justificatif de son enregistrement ou de son autorisation.*
- *Des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine autres que de catégorie 3 sont présents dans le débit de viande (ex : déchets animaux de catégorie 1).*



### *Matériel à risque spécifié (MRS) et origine des animaux*

*Les matériels à risque spécifié peuvent différer en fonction de l'espèce (bovins, ovins, caprins), de l'âge de l'animal et du statut ESB de l'état-membre, du pays-tiers ou de la région d'origine du ruminant (cf. définitions).*

*Un même organe peut donc être considéré, ou non, comme un matériel à risque spécifié en fonction du pays de naissance et/ou d'abattage de l'animal.*

*A titre d'exemple, l'Allemagne, la France, l'Irlande, l'Espagne, la Pologne ou le Royaume-Uni (risque d'ESB contrôlé) présentent une liste de MRS 'bovins' plus grande que des pays comme la Belgique, le Luxembourg ou les Pays-Bas (risque d'ESB négligeable).*



### *Matériel à risque spécifié (MRS) et origine des animaux*

*Il faut donc être très attentif lorsque le débit de viande manipule des produits originaires de pays présentant un statut ESB différent de celui dans lequel il est établi.*

## **5. Système d'autocontrôle – système qualité**

Le débit de viande doit disposer d'un système qualité et/ou d'un système d'autocontrôle.

Les mesures de maîtrise des matières de catégorie 3 sont reprises dans le système qualité ou le système d'autocontrôle du débit de viande.

En absence d'un tel système, la fréquence d'inspection minimum est renforcée (2 inspections inopinées/an).

### **5.1. Présence d'un système – Type de systèmes entrant en considération**

#### **5.1.1. Débit de viande lié à un distributeur**

Le débit de viande doit être intégré dans le système qualité mis en place par le distributeur. Ce système qualité doit être contrôlé par l'organisme d'inspection qui procède également au contrôle des matières de catégorie 3 du débit de viande.

#### **5.1.2. Débit de viande non lié à un distributeur**

Ce cas de figure n'est applicable que par les débits de viande établis en Belgique.

Le débit de viande ne disposant pas d'un système qualité lié à un distributeur doit avoir mis en place un système d'autocontrôle basé sur le « Guide d'autocontrôle en boucherie G-003 » qui peut être obtenu auprès de la Fédération Nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

Le système d'autocontrôle du débit de viande doit :

- soit avoir fait l'objet d'une validation par l'AFSCA ;
- soit avoir été vérifié par un organisme d'inspection reconnu par l'AFSCA et disposer d'une attestation délivrée par cet organisme d'inspection.



### *Interprétation « Type de systèmes »*

- *Si le débit de viande est lié à un distributeur (p.ex. rayon boucherie d'un supermarché, lié à une enseigne comme franchisé ou non), l'organisme de contrôle qui vérifie le système qualité du distributeur doit également vérifier les exigences liées aux matières de catégorie 3.*
- *Dans le cas où le débit de viande n'est pas lié à un distributeur, l'organisme qui vérifie et délivre l'attestation relative au système d'autocontrôle peut être différent de celui qui vérifie les exigences liées aux matières de catégorie 3.*
- *Un débit de viande belge peut à la fois être lié à un distributeur, disposer d'un système qualité et d'un système d'autocontrôle validé. Dans ce cas, l'organisme qui contrôle le système qualité doit être le même que celui qui vérifie les prescriptions de ce document BC-10.*

## A Exemples de non-conformités majeures

- *Le débit de viande ne dispose pas d'un système qualité ou d'un système d'autocontrôle.*
- *La maîtrise des matières de catégorie 3, jusqu'à leur prise en charge par le collecteur, ne sont pas documentée dans le système qualité ou le système d'autocontrôle.*
- *Le système qualité du distributeur est contrôlé par un autre organisme de contrôle que celui qui réalise le contrôle de l'application du document BC-10.*

### 5.2. Absence de systèmes

Lorsque le débit de viande ne peut justifier d'une des situations exposées au point 5.1, une fréquence de contrôle de deux (2) inspections inopinées/an doit être appliquée.

Cette fréquence peut passer à une (1) inspection inopinée annuelle lorsque deux inspections inopinées consécutives se sont soldées par un résultat positif. En cas de résultat non satisfaisant de l'inspection inopinée annuelle, le retour à la fréquence initiale est obligatoire jusqu'à ce que deux inspections consécutives sur une période de 12 mois apportent à nouveau satisfaction.

Lorsqu'il existe un cadre officiel de certification/inspection ou de validation individuelle des systèmes d'autocontrôle par une ou plusieurs autorités compétentes à l'échelon national ou régional, la vérification du débit de viande selon les modalités décrites dans ce point 5.2. ne peut se réaliser que durant une période transitoire de trois (3) ans. Passé cette période, le débit de viande doit répondre aux conditions décrites aux points 5.1.

Ces cadres officiels nationaux ou régionaux doivent pouvoir être certifiés/inspectés ou validés individuellement par une organisation indépendante (organisme de certification ou d'inspection, autorités compétentes). Les documents de référence et les listes des débits de viande concernés doivent être disponibles. L'évaluation des cadres officiels nationaux ou régionaux par rapport aux objectifs poursuivis par la vérification des débits de viande décrite dans le présent document et le document 'CC-03 - Règlement d'inspection des débits de viande' est réalisé par OVOCOM sur proposition des secteurs concernés (débits de viande, fondoirs, petfood, etc).

La liste des pays ou régions disposant d'un tel cadre officiel, évalué par OVOCOM, est reprise ci-dessous :

Pays disposant d'un cadre officiel de certification ou de validation individuelle		
Pays (état-membre, pays-tiers ou région)	Document(s) de référence	Autorité(s) compétente(s)
Belgique	G-003 : Guide d'autocontrôle en boucherie	Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA)

### 5.3. Responsable

Une personne responsable de la gestion des matières de catégorie 3 et des documents (procédures et enregistrements) relatifs à ces matières doit être désignée. Cette personne doit disposer d'un minimum de connaissance quant à la législation de ce secteur et à l'application de ce document BC-10.



### Recommandation

*Il est recommandé que le responsable reçoive une formation continue ou régulière sur les matières concernées.*



### Interprétation « Responsable »

- *L'attestation n'est délivrée que s'il apparaît que la personne responsable pour le débit de viande maîtrise la problématique des matières de catégorie 3.*

### A

#### Exemples de non-conformités majeures

- *Aucun responsable de la gestion des matières de catégorie 3 n'a été désigné.*
- *Le responsable ne maîtrise pas la problématique des matières de catégorie 3.*
- *Le personnel ne connaît pas les instructions d'hygiène liées aux matières de catégorie 3.*

### B

#### Exemples de non-conformités mineures

- *Le responsable maîtrise imparfaitement la problématique des matières de catégorie 3.*

## 5.4. Documents

### 5.4.1. Procédures

L'exploitant du débit de viande met en place un système et des procédures afin d'identifier les autres exploitants auxquels il a fourni les matières de catégorie 3 qu'il produit. Il met ces informations à la disposition de l'organisme d'inspection à la demande de celui-ci.

Le débit de viande doit consigner les envois et les documents commerciaux correspondant aux expéditions de matières de catégorie 3.



### Interprétation « Procédures »

- *Le débit de viande lié à un distributeur peut éventuellement disposer d'un système administratif centralisé à l'un ou l'autre niveau du distributeur. Dans ce cas, une partie des procédures ne sont pas développées directement dans le débit de viande inspecté. Néanmoins, elles doivent pouvoir être vérifiées par l'organisme d'inspection (p.ex. en examinant les documents au siège du distributeur).*
- *Si le débit de viande n'est pas lié à un distributeur, tous les documents doivent être présents dans le débit de viande et contrôlés.*

### A

#### Exemples de non-conformités majeures

- *Les procédures mises en place dans le système de qualité ou d'autocontrôle ne prennent pas en considération la problématique des matières de catégorie 3.*

## **B** Exemples de non-conformités mineures

- *Les procédures mises en place dans le système de qualité ou d'autocontrôle ne prennent pas en considération, ou de manière insuffisante, tous les aspects de la problématique des matières de catégorie 3, décrits dans ce document BC-10.*

### 5.4.2. Contrat avec un collecteur

Le débit de viande doit disposer, de manière vérifiable, d'un contrat de reprise de matière de catégorie 3 par un collecteur.

Ce contrat doit spécifier :

- le nom et les coordonnées du collecteur ;
- le n° d'agrément ou d'enregistrement du collecteur ;
- la destination des matières de catégorie 3 (la destination doit être spécifiquement mentionnée dans le contrat (alimentation animale, production de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments pour animaux familiers (crus ou non) ou encore renvoi à la rubrique ad hoc du document commercial)) ;
- la fréquence d'enlèvement.

L'agrément ou l'enregistrement du collecteur doit au minimum couvrir la collecte et le transport de matières de catégorie 3. La fréquence d'enlèvement ne peut être inférieure à un enlèvement toutes les 2 semaines.



### *Altération et dégradation des matières de catégorie 3*

*Lorsque les matières de catégorie 3 sont altérées (p.ex. pourrissement visible, odeur soutenue de putréfaction), elles sont déclassées en « matières de catégorie 2 ». Elles ne peuvent plus être destinées à l'alimentation animale.*

## **A** Exemples de non-conformités majeures

- *Le débit de viande ne peut produire aucun justificatif quant à un contrat avec son collecteur.*
- *Le collecteur n'est pas agréé ou enregistré pour la collecte de matières de catégorie 3.*
- *Le contrat ne mentionne pas spécifiquement qu'il a trait à la collecte de matières de catégorie 3.*
- *Les matières de catégorie 3 sont enlevées moins qu'une fois toutes les deux semaines*

### 5.4.3. Traçabilité - Données à consigner

Le débit de viande dispose de système ou de procédures grâce auxquels les produits entrants et sortants (y inclus les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine) sont enregistrés et la liaison entre les deux peut être établie.

Cela consiste au minimum en :




- Un enregistrement de la viande entrante :
  - Numéro d'identification du bovin à vendre (En Belgique : Sanitel) ;
  - Numéro du lot de la viande bovine ;
  - Traçabilité pour toutes espèces animales (porcs, volaille, cheval, agneau, etc...) ;
- Une traçabilité des matières de catégorie 3 au niveau du collecteur et du transformateur :
  - Classement des bordereaux de traçabilité durant 2 ans (une copie, l'original accompagnant les sous-produits animaux collectés) ;
  - Doit être mentionné sur le bordereau de traçabilité :
    - Boucher (nom + adresse + numéro d'autorisation) ;
    - Collecteur (nom + adresse + numéro d'agrément) ;
    - Transformateur (nom + adresse + numéro d'agrément) ;
    - Numéro de référence unique (à mentionner sur la facture) ;
    - Quantité ;
    - Espèce animale dont les matières de catégorie 3 sont issues (mentionner « divers » si différentes espèces animales) ;
    - Signature du producteur (= débit de viande) de matières de catégorie 3 ;
  - Conserver la facture qui confirme la destination et la transformation des matières de catégorie 3.

Pour les matières de catégorie 3, les données à consigner par le débit de viande sont les suivantes :

- une description de l'espèce animale pour les matières de catégorie 3 ;
- la quantité de matières de catégorie 3 ;
- la date d'enlèvement des matières de catégorie 3 ;
- les nom et adresse du transporteur et du destinataire et, s'ils en ont un, leur numéro d'agrément ou d'enregistrement.

Le responsable consigne les documents commerciaux par ordre chronologique. Pour le transport, il doit être fait usage soit du document commercial pour le transport, à l'intérieur de l'Union européenne, de sous-produits animaux et de produits dérivés non destinés à la consommation humaine (modèle européen), soit de tout autre document reprenant les mêmes informations.

Les documents commerciaux doivent être conservés au minimum 2 ans.

 **Interprétation « Données à consigner »**

- *Le responsable ne doit pas conserver les informations « description » et « date d'enlèvement » séparément s'il garde une copie du document commercial pour chaque envoi et tient à disposition ces informations avec les autres informations requises (quantité et noms du transporteur et du destinataire + numéro d'agrément ou d'enregistrement).*
- *Lorsque tout ou partie des documents ne sont pas disponibles sur place (système qualité géré depuis le siège du distributeur p.ex.), ceux-ci doivent pouvoir néanmoins être contrôlés lors de l'inspection.*
- *Les factures d'achats et les documents commerciaux en provenance du commerce de gros, des abattoirs et ateliers de découpe doivent mentionner que la viande livrée (carcasses et pièces de viande) ne contient pas de colonne vertébrale de ruminants de plus de 30 mois.*
- *La forme du registre (entrée ou sortie) n'est pas définie. On peut se servir de la classification chronologique des documents commerciaux, d'un registre écrit ou informatisé ou de tout autre système équivalent.*

**A** **Exemples de non-conformités majeures**

- *Les prescriptions relatives à la traçabilité des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (matières de catégorie 3) ne sont pas respectées.*

## **A** Exemples de non-conformités majeures

- *Les documents liés à la traçabilité des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (matières de catégorie 3) ne sont pas conservés pendant une période minimale de 2 ans.*
- *Il est impossible de vérifier la traçabilité ou celle-ci n'est pas réalisable (absence des bordereaux p.ex.).*
- *Oubli fréquent de la signature du responsable du débit de viande (plus de 5 % des bordereaux).*

## **B** Exemples de non-conformités mineures

- *La facture ne mentionne pas la destination et la transformation des matières de catégorie 3.*
- *La vérification de la traçabilité est possible mais elle pose problème (absence sporadique de l'un ou l'autre document).*
- *Oubli accidentel de la signature du responsable du débit de viande (moins de 5 % des bordereaux).*
- *Remplissage insuffisant des documents par le collecteur.*

## 5.5. Infrastructure

### 5.5.1. Local et équipements

Le local où sont entreposées les matières de catégorie 3 est adapté à l'usage visé. Ce local est seulement accessible au personnel autorisé.

Les équipements sont en bon état et ne présentent pas de danger pour les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine. Les lubrifiants et huiles utilisés au niveau de l'équipement sont de qualité alimentaire (food-grade) et ne peuvent pas contaminer les sous-produits animaux.

Le local et les équipements sont faciles à nettoyer, à désinfecter et à entretenir. Le local et les équipements sont organisés en manière telle que la séparation entre les viandes, les déchets et les matières de catégorie 3 soit effective et garantie dans le temps.



### Interprétation « Infrastructure »

- *Les matériaux constituant le local doivent pouvoir être nettoyés facilement et efficacement (p.ex. il n'y a pas de revêtements absorbants).*
- *Le local ne permet pas l'entrée de nuisibles (p.ex. ouvertures non protégées par des moustiquaires ou des grilles).*
- *La conception du local et son entretien limitent le risque de corps étrangers dans les matières de catégorie 3 (p.ex. protection des systèmes d'éclairage contre les bris de verre).*
- *Le local ne peut être accessible à des tiers (p.ex. personnel de contrôle) que sous la conduite du responsable du débit de viande.*

## **A** Exemples de non-conformités majeures

- *Le local ne convient absolument pas à l'entreposage des sous-produits animaux.*
- *Les équipements en contact avec les matières de catégorie 3 sont en très mauvais état et présentent un danger pour la sécurité des produits.*

## **A** Exemples de non-conformités majeures

- *Les lubrifiants et huiles utilisées pour le fonctionnement des équipements ne sont pas « food-grade » et peuvent contaminer les sous-produits animaux.*
- *Les viandes et les matières de catégorie 3 ne sont pas séparées de manière effective.*
- *L'organisation du local ne peut pas garantir la séparation des matières de catégorie 3 avec d'autres produits stockés (poubelles, autres déchets, etc).*

### 5.5.2. Récipients

L'entreposage des matières de catégorie 3 doit se faire exclusivement dans des récipients destinés à cet usage. Ces récipients sont en bon état, étanche et fermés. Ils doivent être tenus à l'abri de la vermine. Ces récipients ne peuvent contenir que des matières de catégorie 3. Ils ne peuvent servir à stocker ou collecter d'autres déchets.

Les récipients servant à l'entreposage des matières de catégorie 3 doivent :

- Être d'une seule et même couleur ;
- Porter, visiblement et lisiblement, la mention « Matières de catégorie 3 – Non destiné à la consommation humaine » .

Les produits emballés doivent être déconditionnés avant leur entreposage dans le récipient destiné aux matières de catégorie 3.



#### *Produits et corps étrangers dans les matières de catégorie 3*

*Les matières de catégorie 3 qui sont entreposées doivent être exemptes de corps et de produits étrangers (détergents, désinfectants, etc).*

*Ces corps étrangers peuvent accompagner la matière de catégorie 3 elle-même (restes d'emballage p.ex.) comme provenir de l'installation ou du récipient utilisé. Il est important de prendre aussi en compte la présence de produits étrangers comme les détergents ou les désinfectants, dont la présence éventuelle peut être liée à une mauvaise utilisation (non-respect du mode d'emploi p.ex.).*



#### *Envoi de matières de catégorie 3 entre états-membres*

*Lorsque les matières de catégorie 3 sont destinées à un opérateur installé dans un autre état-membre que celui du débit de viande, il y a lieu de respecter un code couleur spécifique soit au niveau de l'étiquette, soit au niveau du récipient lui-même. Ce codage par la couleur est vert, avec une forte proportion de bleu pour la distinguer facilement des autres couleurs. Les autres exigences relatives aux matières de catégorie 3 restent d'application.*



#### *Autres mentions et couleurs pour les matières de catégorie 1 et 2*

- *Les matières de catégorie 2 doivent porter la mention « Non destiné à la consommation*



### Autres mentions et couleurs pour les matières de catégorie 1 et 2

animale », voire, dans des cas précis, « Destiné à l'alimentation de ... » (complété par le nom de l'espèce à laquelle la matière est destinée). Il s'agit d'une exception rarement rencontrée au niveau des débits de viande (animaux de cirque, de zoos, etc). Pour les envois à destination d'un autre état-membre, le codage par la couleur est le jaune.

- L'étiquette ou le récipient destiné aux matières de catégorie 1 porte la mention « Exclusivement pour élimination ». Il existe un certain nombre de cas particuliers pour lesquels les mentions sont différentes (cf. Reg (UE) 142/2011 – Annexe VIII – Chapitre II – 2). Pour un envoi dans un autre état-membre, le code couleur spécifique est le noir.



### Interprétation « Récipients »

- Les corps étrangers n'ont pas leur place dans le récipient destiné aux matières de catégorie 3. Il sera fait attention à la présence d'emballages, de papiers et de plastiques alimentaires (hamburgers p.ex.), de bois (pour brochettes p.ex.).
- Le récipient destiné aux matières de catégorie 3 n'est pas une poubelle ! Mouchoirs en papiers, gobelets, bouteilles en plastique, etc n'y ont pas leur place.
- Des substances diverses, comme les désinfectants ou les produits de nettoyage, même dilués, ne peuvent être déversés avec les matières de catégorie 3.

### A

### Exemples de non-conformités majeures

- Les récipients ne sont pas étanches ou en bon état ou ne sont pas fermés.
- Les récipients destinés aux matières de catégorie 3 sont de couleurs différentes.
- Les récipients contiennent d'autres produits que des matières de catégorie 3.
- L'étiquette spécifique aux matières de catégorie 3 ne respecte pas les prescriptions d'étiquetage.
- Uniquement pour un envoi intra-communautaire (entre états-membres) : Le code couleur « vert, avec une forte proportion de bleu » n'est pas appliqué.
- Les récipients contiennent des corps étrangers ou des substances autres (ex : biocides utilisés pour la désinfection) en mélange avec les matières de catégorie 3.
- Les matières de catégorie 3 sont pourries ou présentent une odeur soutenue de putréfaction.

## 5.5.3. Température

Les matières de catégorie 3 sont généralement des produits hautement périssables. La température ambiante n'est pas une température appropriée pour empêcher l'altération des sous-produits animaux et éviter ainsi tous les risques possibles pour la santé animale et la santé publique. Tout pourrissement des produits entraîne le déclassement des matières de catégorie 3 en matières de catégorie 2. Ces dernières sont interdites pour une destination en alimentation animale.

En fonction de la destination des matières collectées, il faut distinguer les exigences de température suivantes :

- 1) Matières de catégorie 3 issues de viande et de produits à base de viande destinées à la production d'aliments crus pour animaux familiers : max. + 7 °C.
- 2) Matières de catégorie 3 destinées à la production de matières premières pour aliments des animaux ou d'aliments pour animaux familiers (autres que crus) :
  - a. Sous forme réfrigérée : max. + 7 °C.

- b. Sous forme congelée : min. - 18 °C.
- c. Exception : si collecte dans les 24 heures avant transformation et que le transport qui s'en suit se fait à l'aide d'un moyen de transport dans lequel la température d'entreposage est maintenue.

Le local, dans lequel les matières de catégorie 3 sont stockées plus d'une journée de travail, doit être conçu de manière telle à ce que la température puisse être maintenue à un niveau adéquat et permettre son contrôle.



#### Interprétation « Température »

- *La température (max. + 7 °C ou min. -18 °C) doit être vérifiée régulièrement afin de garantir la bonne conservation. Elle doit être vérifiée au moins une fois/jour. Elle doit être enregistrée si elle s'avère être non conforme avec les exigences de température liées à la destination de la matière de catégorie 3.*
- *Si la collecte se déroule dans les 24 heures avant transformation, les prescriptions de température ne doivent pas être appliquées. Dans la pratique, cela signifie que les matières de catégorie 3 produites dans le courant de la journée de travail, doivent être prises en charge par le collecteur avant la fin de cette même journée.*
- *Il est essentiel de préserver la température de conservation le plus longtemps possible. A titre d'exemple, le récipient ne doit pas être sorti trop tôt le jour de la collecte. Une bonne coordination avec le collecteur est nécessaire. Si le récipient est sorti à l'extérieur des bâtiments, il faut que le responsable tienne compte des circonstances atmosphériques du jour (gel/canicule), de l'exposition (ombre/soleil) et du risque de déprédation (animaux domestiques, rongeurs, mouettes, mouches, etc).*

#### A

#### Exemples de non-conformités majeures

- *Les matières de catégorie 3 sont stockées dans un local où il n'est pas possible d'obtenir et/ou de maintenir les températures exigées.*
- *Il n'existe pas de thermomètre ou d'autres dispositifs permettant la mesure de la température des matières de catégorie 3.*
- *Lors de l'inspection, la température mesurée n'est pas conforme aux seuils requis.*
- *L'examen de l'enregistrement des températures montre des températures non conformes, sans qu'il y ait eu de réactions adéquates de la part du responsable du débit de viande.*
- *En cas de dépassement de la température exigée pour les matières de catégorie 3, le débit de viande ne réalise aucun enregistrement.*

#### B

#### Exemples de non-conformités mineures

- *Les enregistrements des dépassements de température des matières de catégorie 3 ne sont pas toujours réalisés.*

## 5.6. Hygiène

### 5.6.1. Hygiène générale

Le local où les matières de catégorie 3 sont présentes doit être propre et maintenu dans un bon état de propreté. Les animaux domestiques ne peuvent avoir accès au local où sont entreposées les matières de catégorie 3.

Il est interdit de fumer, de boire (sauf de l'eau) et de manger dans le local.

Le plan de nettoyage doit contenir les procédures pour le nettoyage et/ou la désinfection du local et/ou des équipements.

Ce plan doit au minimum contenir les éléments suivants :

- fréquence de nettoyage ;
- type de produit à utiliser (biocides, détergents, etc) ;
- procédure à appliquer.

L'eau utilisée pour le nettoyage du local doit être de la même qualité que celle utilisée pour le nettoyage du reste du débit de viande. Les endroits servant à l'écoulement des eaux, y compris les évacuations, doivent être régulièrement nettoyés.

Le matériel servant au nettoyage et à la désinfection doit être en bon état et régulièrement nettoyé et désinfecté.

### **A** Exemples de non-conformités majeures

- *Les instructions d'hygiène ne sont pas connues par le personnel et l'hygiène du personnel n'est pas satisfaisante.*
- *Il y a des signes clairs qu'on fume, mange ou boit dans le local (mégots ou bouteilles vides (autre que de l'eau) p.ex.).*
- *Le local n'est pas propre.*
- *Des animaux domestiques ont accès au local (p.ex. présence d'animaux ou traces de passage)*
- *Le nettoyage et la désinfection du local ne sont pas repris dans le plan général de nettoyage et de désinfection.*
- *Le matériel de nettoyage (raclettes, brosses, seaux, etc) n'est pas propre ou n'est pas en bon état.*
- *Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté (pas de référence aux produits utilisés, absence de mode d'emploi, etc). Le nettoyage et la désinfection ne sont pas satisfaisants.*
- *Le plan de nettoyage et de désinfection est documenté mais n'est pas appliqué.*
- *Il n'y a jamais de désinfection (pas de désinfectant dans le débit de viande et absence de justificatifs d'achat de désinfectants).*
- *Des désinfectants non autorisés sont utilisés (exception : eau de javel).*
- *Le mode d'emploi des produits de nettoyage et des désinfectants n'est pas respecté (oubli du rinçage p.ex.).*

### **B** Exemples de non-conformités mineures

- *Les instructions d'hygiène ne sont pas connues par le personnel mais l'hygiène du personnel est satisfaisante.*
- *Le plan de nettoyage et de désinfection n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté mais le nettoyage et la désinfection sont satisfaisants.*
- *Le plan de nettoyage et de désinfection ne correspond pas à la situation observée sur le terrain.*

## 5.6.2. Produits de nettoyage et de désinfection

Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être conservés dans un autre local que les matières de catégorie 3 ou dans une armoire spéciale.

Ces produits doivent être appropriés et autorisés pour un usage dans le secteur alimentaire (En Belgique, numéro B). L'eau de javel peut également être utilisée.



#### *Autorisation d'un désinfectant pour un usage dans le secteur alimentaire*

*Les désinfectants utilisés dans le débit de viande doivent :*

*être autorisés dans le pays de l'Union Européenne où ils sont utilisés, conformément à la législation relative aux biocides (Directive 98/8/CE et Règlement (UE) n° 528/2012), et appartenir au type de produits « 4 » (Désinfectants pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires et les aliments pour animaux)*



#### *Liste des désinfectants autorisés*

*Pour la Belgique, une liste des désinfectants autorisés est disponible sur le site Internet du SPF « Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement » (<https://portal.health.fgov.be/>).*



#### *Exemples de non-conformités majeures*

- Il n'y a pas de désinfectant présent dans le débit de viande et absence de justificatifs d'achat de désinfectants autorisés ou d'eau de javel.*
- Des désinfectants non autorisés sont présents dans le débit de viande (exception : eau de javel).*
- Des désinfectants non autorisés sont utilisés (exception : eau de javel).*
- Les désinfectants sont conservés, en dehors d'une armoire spéciale, dans le même local que les matières de catégorie 3.*

### 5.6.3. Récipients

Le récipient doit être propre et sec avant utilisation. Ses faces extérieures doivent être maintenues propres durant celle-ci.

Il doit être nettoyé, lavé et désinfecté après chaque utilisation jusqu'au degré nécessaire à empêcher toute contamination croisée par des restes ou des dangers issus d'une utilisation précédente.

La prise en charge (responsabilité) des étapes de nettoyage/lavage/désinfection doit être arrêtée entre le débit de viande et le collecteur de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Le nettoyage et la désinfection des récipients doivent être repris dans le plan général de nettoyage et de désinfection.



#### *Interprétation « Récipients »*



### Interprétation « Réipients »

- *Les réipients doivent être secs avant utilisation. Eventuellement, il est autorisé de nébuliser un peu d'eau potable sur le fond afin que les premières matières qui y sont déposées adhèrent moins et que le réipient se vide plus facilement. Cette eau ne peut en aucun cas être additionnée de détergent ou de désinfectant. Cela ne dispense pas de réaliser les opérations ultérieures de nettoyage et de désinfection.*

### A

### Exemples de non-conformités majeures

- *Les réipients ne sont pas propres et secs avant utilisation.*
- *Les parois extérieures des réipients en cours d'utilisation ne sont pas propres.*
- *Les réipients ne sont pas (suffisamment) nettoyés, voire désinfectés si nécessaire, après utilisation.*
- *Le nettoyage des réipients n'est pas repris dans le plan général de nettoyage et de désinfection.*

## 5.6.4. Lutte contre les nuisibles et la vermine

L'environnement immédiat de l'établissement doit être propre et ne pas être une source de présence de nuisibles (rongeurs, insectes, etc).

Un plan de lutte contre les nuisibles et la vermine, relatif au local où les matières de catégorie 3 sont présentes, doit être disponible. Les emplacements et la fréquence de contrôle de tous les appâts (y compris les pièges à insectes) doivent y être indiqués.

Si la lutte contre les nuisibles et la vermine est confiée à un tiers, le débit de viande doit disposer d'une convention avec ce dernier. Toutes les interventions doivent être enregistrées.

Les appâts ne peuvent être en contact avec les matières de catégorie 3, même de manière accidentelle.

Si la lutte contre les insectes est réalisée au moyen de lampes, la fréquence de remplacement des lampes doit être déterminée et respectée.

Les biocides utilisés dans le cadre de la lutte contre les nuisibles et la vermine doivent être autorisés.



### Autorisation d'un biocide à utiliser dans la lutte contre les nuisibles ou la vermine

*Les biocides (p.ex. rodenticides) utilisés dans les bâtiments, installations ou véhicules doivent : être autorisés dans le pays de l'Union Européenne où ils sont utilisés, conformément à la législation relative aux biocides (Directive 98/8/CE), et appartenir au type de produits ad hoc (p.ex. « 14 » : Rodenticides)*



### Liste des biocides autorisés

*Pour la Belgique, une liste des biocides autorisés est disponible sur le site Internet du SPF « Santé publique, sécurité de la chaîne alimentaire et environnement »*





### Liste des biocides autorisés

(<https://portal.health.fgov.be/>).



### Interprétation « Lutte contre les nuisibles et la vermine »

- *Le local et l'environnement ne peuvent être une source de contamination pour les matières de catégorie 3, ni fonctionner comme un « réservoir » de nuisibles ou de vermine.*
- *Pour être efficace, la lutte contre les rongeurs et les insectes doit comprendre le placement d'appâts.*
- *Le local ne peut permettre l'entrée de nuisibles ou de vermines. Les ouvertures doivent être bouchées ou grillagées (moustiquaires sur les ouvertures de ventilation p.ex.).*

### A

#### Exemples de non-conformités majeures

- *Le plan de lutte n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté. La lutte sur le terrain n'est pas satisfaisante.*
- *Des traces de rongeurs ou d'oiseaux sont présentes dans le local (p.ex. déjections, plumes, cadavres).*
- *Les biocides, utilisés dans le cadre de la lutte contre les nuisibles et la vermine, ne sont pas autorisés pour cet usage.*
- *Dans le cas où le débit de viande se charge de la lutte contre les nuisibles et la vermine, le mode d'emploi des biocides utilisés n'est pas respecté (surdosage ou sous-dosage).*

### B

#### Exemples de non-conformités mineures

- *Le plan de lutte n'est pas documenté ou est insuffisamment documenté mais la lutte sur le terrain est satisfaisante.*
- *Le plan reprenant la disposition des appâts n'est pas disponible.*
- *Les fiches techniques des produits utilisés pour la lutte contre les nuisibles et la vermine ne sont pas (toutes) disponibles.*
- *Les interventions réalisées dans le cadre de la lutte contre les nuisibles et la vermine ne sont pas disponibles.*
- *Les lampes des désinsectiseurs ne sont pas remplacées conformément à la fréquence préétablie.*

## 5.7. Calibration des thermomètres et autres dispositifs de mesure

Les thermomètres et autres dispositifs de mesure utilisés pour la surveillance des matières de catégorie 3 produites et entreposées par le débit de viande doivent être régulièrement vérifiés et calibrés, et ce au moins une fois par an.

Le débit de viande doit disposer d'une procédure décrivant la marche à suivre pour procéder à cette calibration. Les résultats de la calibration sont enregistrés. Dans le cas où le résultat de la calibration s'avèrerait non conforme, des mesures adéquates doivent être prises (nouvelle calibration, remplacement du thermomètre, etc).



### Interprétation « Calibration »

- *Lorsque les résultats de la calibration ne sont pas satisfaisants, il y a lieu de prendre des mesures pour y remédier, comme, p.ex., le remplacement du thermomètre ou la réparation du dispositif de mesure. Il ne faut pas oublier de calibrer le nouvel appareillage éventuel.*

### A

### Exemples de non-conformités majeures

- *Le débit de viande ne dispose pas d'une procédure pour la vérification ou la calibration des thermomètres et autres dispositifs de mesure utilisés pour la surveillance des matières de catégorie 3 produites et entreposées.*
- *Le personnel en charge de la vérification et de la calibration ignore la marche à suivre.*
- *La vérification et la calibration des thermomètres et autres dispositifs de mesure destinés aux matières de catégorie 3, ne sont pas réalisées ou sont réalisées moins d'une fois par an.*
- *Le débit de viande ne peut démontrer que les thermomètres et dispositifs de mesure, utilisés pour la surveillance des matières de catégorie 3 produites et entreposées, ont été calibrés (absence d'enregistrement).*
- *Le débit de viande n'a pas pris de mesures adéquates suite à la constatation d'un résultat de calibration non conforme.*

## 6. Références

- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 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.
- Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002.
- Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.
- 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.
- Circulaire du 6 mai 2011 concernant les prescriptions en matière de température lors de l'entreposage et du transport de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine (Réf : PCCB/S1/666285).
- Règlement (CE) n° 767/2009 du Parlement européen et du Conseil du 13 juillet 2009 concernant la mise sur le marché et l'utilisation des aliments pour animaux, modifiant le règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 79/373/CEE du Conseil, la directive 80/511/CEE de la Commission, les directives 82/471/CEE, 83/228/CEE, 93/74/ CEE, 93/113/CE et 96/25/CE du Conseil, ainsi que la décision 2004/217/CE de la Commission.
- Règlement (UE) n° 528/2012 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2012 concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides