

JUSTEL - Législation consolidée

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2015/11/30/2015018401/justel>

Dossier numéro : 2015-11-30/09

Titre

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

Situation : Intégration des modifications en vigueur publiées jusqu'au 06-01-2020 inclus.

Source : AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

Publication : Moniteur belge du 15-12-2015 page : 73890

Entrée en vigueur : 25-12-2015

Table des matières

[TITRE 1er.](#) - Définitions

Art. 1

[TITRE 2.](#) - Information sur la chaîne alimentaire

Art. 2

[TITRE 3.](#) - Prescriptions en matière d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale, en complément du règlement (CE) n° 853/2004.

[CHAPITRE 1er.](#) - Prescriptions concernant plusieurs produits d'origine animale

[Section 1re.](#) - Dispositions pour tous les établissements

Art. 3-5

[Section 2.](#) - Prescriptions pour l'entreposage réfrigéré

Art. 6

[Section 3.](#) - Prescriptions pour le reconditionnement et le réemballage de produits d'origine animale

Art. 7

[Section 4.](#) - Prescriptions pour les établissements où des animaux sont abattus ou des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées

Art. 8

[Section 5.](#) - Prescriptions pour tous les établissements, autres que les abattoirs, où des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées

Art. 9-10

[Section 6.](#) - Prescriptions pour les abattoirs

Art. 11-16

[Section 7.](#) - Marques d'identification

Art. 17

[CHAPITRE 2.](#) - Prescriptions spécifiques pour certains produits d'origine animale

[Section 1re.](#) - Viandes d'ongulés domestiques et d'ongulés à nombre de doigts pairs

[Sous-section 1re.](#) - Prescriptions pour les abattoirs

Art. 18-20

[Sous-section 2.](#) - Prescriptions pour les ateliers de découpe

Art. 21-22

[Sous-section 3.](#) - Hygiène lors de l'abattage

Art. 23

[Section 2.](#) - Viandes de volaille, de lagomorphes et de ratites

[Sous-section 1er.](#) - Prescriptions pour les abattoirs de volailles et de lagomorphes

Art. 24

[Sous-section 2.](#) - Prescriptions pour ateliers de découpe de volailles et de lagomorphes

Art. 25

[Sous-section 3.](#) - Hygiène lors de l'abattage de volailles et de lagomorphes

Art. 26

[Sous-section 4.](#) - Abattage de ratites dans les abattoirs agréés

Art. 27

[Section 3.](#) - Activités spécifiques Salles d'abattage à l'exploitation agréées

Art. 28

[Section 4.](#) - Viandes de gibier sauvage

Art. 29-32

[Section 5.](#) - Viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement

Art. 33

[Section 6.](#) - Produits à base de viande

Art. 34

[Section 7.](#) - Produits de la pêche

Art. 35-36

[Section 8.](#) - Lait cru et produits laitiers

[Sous-section 1re.](#) - Lait cru

Art. 37

[Sous-section 2.](#) - Produits laitiers

Art. 38

[Section 9.](#) - Estomacs, vessies et boyaux traités

Art. 39

[Section 10.](#) - Gélatine

Art. 40

[Section 11.](#) - Collagène

Art. 41

[TITRE 4.](#) - Dispositions abrogatoires et finales

Art. 42-44

[ANNEXES.](#)

Art. N1-N6

Texte

[TITRE 1er.](#) - Définitions

Article [1er.](#) § 1er. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

2° Ministre : le Ministre qui a la sécurité de la chaîne alimentaire dans ses attributions;

3° Abattage : la mise à mort d'animaux destinés à la consommation humaine;

4° Abattage privé : l'abattage d'un animal dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de son ménage;

5° Colonne vertébrale : la colonne vertébrale désignée comme matériel à risque spécifié 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;

6° Règlement (CE) n° 852/2004 : le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

7° Règlement (CE) n° 853/2004 : le 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;

8° Règlement (CE) n° 854/2004 : le règlement (CE) n° 854/2004 du parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine;

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, les définitions reprises à l'article 2 du règlement (CE) n° 853/2004 sont également applicables.

[TITRE 2.](#) - Information sur la chaîne alimentaire

[Art. 2.](#) Le modèle et le contenu minimal de l'information sur la chaîne alimentaire visée à l'annexe II, section III, du règlement (CE) n° 853/2004 sont déterminés par le Ministre conformément au règlement précité. Les formulaires sont publiés sur le site web de l'Agence

[TITRE 3.](#) - Prescriptions en matière d'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale, en complément du règlement (CE) n° 853/2004.

[CHAPITRE 1er.](#) - Prescriptions concernant plusieurs produits d'origine animale

[Section 1re.](#) - Dispositions pour tous les établissements

[Art. 3.](#) Durant les activités, l'exploitant du secteur alimentaire interdit 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.

[Art. 4.](#) Dans les établissements, ne peuvent être effectuées que les activités pour lesquelles l'agrément, l'autorisation ou l'enregistrement a été accordé.

Les locaux ne peuvent pas servir à d'autres fins que celles auxquelles ils sont destinés.

[Art. 5.](#) Les établissements satisfont aux prescriptions d'aménagement et d'exploitation fixées en annexe 1re du

présent arrêté.

Section 2. - Prescriptions pour l'entreposage réfrigéré

Art. 6. Les établissements où des produits d'origine animale sont entreposés réfrigérés ou surgelés, disposent :
1° d'un local ou emplacement pour la réception et l'expédition de produits d'origine animale;
2° de locaux suffisamment grands, faciles à nettoyer et dans lesquels on peut entreposer les produits d'origine animale à la température prescrite et sans danger de contamination.

Section 3. - Prescriptions pour le reconditionnement et le réemballage de produits d'origine animale

Art. 7. Les établissements où des produits d'origine animale pourvus d'un conditionnement sont à nouveau rassemblés et/ou sont pourvus d'un nouveau conditionnement ou d'un nouvel emballage, disposent, outre les dispositifs et locaux prévus à l'article 6 :

- 1° d'un ou plusieurs locaux pour le reconditionnement des produits d'origine animale;
- 2° d'un ou plusieurs locaux pour le réemballage des produits d'origine animale.

S'il est assez grand pour que le réemballage, l'expédition et la réception se déroulent de manière hygiénique, le local mentionné à l'article 6, 1°, peut être utilisé pour le réemballage.

Section 4. - Prescriptions pour les établissements où des animaux sont abattus ou des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées

Art. 8. Les établissements dans lesquels des animaux sont abattus ou des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées satisfont aux prescriptions fixées en annexe 2.

Section 5. - Prescriptions pour tous les établissements, autres que les abattoirs, où des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées

Art. 9. § 1er. Dans les établissements, autres que les abattoirs, où des viandes sont découpées, transformées, traitées ou entreposées, il est interdit d'introduire, de détenir, de transformer, de traiter ou d'emballer :

- 1° des viandes fraîches qui n'ont pas été soumises à l'expertise à moins qu'elles ne puissent réglementairement être présentées pour l'expertise dans cet établissement;
- 2° des viandes fraîches impropres à la consommation humaine ou qui n'ont pas été autorisées à l'importation;
- 3° des viandes fraîches infestées par les cysticerques et non-traitées à moins que l'établissement n'exécute ce traitement;
- 4° des viandes fraîches qui, conformément à la marque de salubrité, sont obtenues d'un abattage privé;
- 5° des denrées alimentaires d'origine animale ne portant ni marque de salubrité, ni marque d'identification, sauf si cela n'est pas requis;
- 6° des denrées alimentaires d'origine animale pour lesquelles il ne figure dans le registre d'entrée de l'établissement aucune inscription adéquate permettant de déterminer leur provenance.

§ 2. Par dérogation à l'alinéa précédent, 3° et 4°, les viandes obtenues lors d'un abattage privé peuvent être présentes dans les entreprises suivantes du secteur alimentaire, pour les traitements cités ci-après :

- 1° dans un atelier de découpe : pour la découpe des viandes infestées par les cysticerques préalablement à leur transfert dans un établissement disposant d'installations adéquates pour congeler les viandes infestées par les cysticerques;
- 2° dans un établissement disposant d'installations adéquates pour congeler les viandes infestées par les cysticerques : pour la congélation des viandes infestées par les cysticerques;
- 3° dans un atelier de découpe : pour l'enlèvement de la colonne vertébrale des carcasses de bovins de plus de 30 mois.

Les carcasses obtenues lors d'abattages privés qui sont expédiées dans une entreprise du secteur alimentaire pour un traitement cité à l'alinéa précédent, 3° sont munies d'une étiquette mentionnant le nom et l'adresse de l'entreprise du secteur alimentaire de destination et le motif de l'expédition.

Dans les registres d'entrée et de sortie, il doit être fait mention du traitement spécifique visé qui se trouve à la base de l'expédition.

Art. 10. § 1er. S'il se trouve en même temps dans l'établissement, d'une part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, sont autorisées au marché intracommunautaire et, d'autre part, des viandes fraîches qui, conformément à l'estampille, peuvent exclusivement être vendues sur le territoire national, ou encore, des viandes fraîches ne pouvant être autorisées au marché intracommunautaire qu'après un traitement spécifique, toutes ces viandes sont entreposées dans des endroits séparés et préparées ou transformées dans des endroits séparés ou à des moments différents. Les viandes emballées peuvent toutefois être entreposées ensemble.

§ 2. Toutes les mesures de précaution requises par le vétérinaire officiel afin d'éviter toute confusion entre les viandes qui portent une estampille avec une portée différente en ce qui concerne la mise sur le marché, sont prises.

Section 6. - Prescriptions pour les abattoirs

[Art. 11.](#) 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.

[Art. 12.](#) § 1er. Le vétérinaire officiel peut ordonner l'abattage immédiat des animaux qu'il désigne.

§ 2. L'exploitant du secteur alimentaire stoppe 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.

[Art. 13.](#) L'abattage ne peut pas être visible de la voie publique. Lors de l'abattage, les portes restent fermées, à l'exception de l'accès des animaux à abattre.

[Art. 14.](#) L'exploitant de l'abattoir communique 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 de l'abattoir en avertit 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.

[Art. 15.](#) Les carcasses, parties de carcasses et les abats définitivement reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles sont, si nécessaire, mis hors d'usage en présence et suivant les instructions du vétérinaire officiel, par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement où l'expertise a eu lieu. Les moyens nécessaires à cet effet sont également mis à disposition par l'exploitant. Le Ministre peut établir une liste des colorants pouvant être utilisés pour la mise hors d'usage des viandes précitées.

[Art. 16.](#) § 1er. 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.

§ 2. 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 également autorisée, moyennant le respect des normes d'hygiène.

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

Toutefois, les carcasses de volaille, de lapins, et de petit gibier sauvage peuvent à l'abattoir être bourrées d'abats provenant d'animaux de la même espèce abattus dans cet abattoir. A cet effet, les carcasses comme les abats utilisés doivent être préalablement reconnus propres à la consommation humaine.

[Section 7.](#) - Marques d'identification

[Art. 17.](#) § 1er. Par dérogation à l'article 5, 1, b, du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, la marque d'identification apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine obtenues à partir de volailles, lagomorphes et petit gibier sauvage et qui proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire prévues dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, est conforme au modèle suivant :

1° forme : ovale, recouverte d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque de salubrité et que les indications figurant sur celle-ci restent lisibles;

2° indications :

- dans la partie supérieure : BELGIQUE ou BE;
- au centre : le numéro d'agrément de l'établissement;
- dans la partie inférieure : l'abréviation CE;
- des informations permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes.

Cette marque d'identification ne peut être apposée que sous la surveillance directe du vétérinaire officiel.

§ 2. Par dérogation à l'article 5, 1, b, du règlement (CE) n° 853/2004 précité, conformément à la décision 2007/118/CE de la Commission du 16 février 2007 définissant les modalités d'utilisation d'une nouvelle marque d'identification conforme à la directive 2002/99/CE du Conseil, la marque d'identification apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine obtenues à partir de volailles et de gibier à plumes d'élevage et qui proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire prévues dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, est conforme au modèle suivant ou en respecte les proportions, les informations qu'elle contient devant rester lisibles :

1° forme : un carré dont la diagonale extérieure est supérieure ou égale à 30 mm et dont l'épaisseur du trait est