



## COMITE SCIENTIFIQUE DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

### **Avis 17-2005 : Projet d'arrêté royal relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale (dossier Sci Com 2005/06)**

Le Comité Scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire émet l'avis suivant :

#### **I. Termes de référence**

Le projet d'arrêté royal relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale détermine les conditions sanitaires qui sont d'application dans les débits où a lieu le commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale (débits de viandes, débits de poisson, magasins d'alimentation générale, supermarchés, cuisines de collectivités, restaurants, ...). Ce projet constitue une actualisation de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés, et d'une série d'articles de l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, compte tenu de l'évolution au sein du secteur et des règlements européens en matière d'hygiène (Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et Règlement (CE) n° 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale). Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le projet, en prêtant une attention spéciale :

- aux prescriptions en matière de température,
- aux conditions régissant la production de viandes hachées,
- aux conditions fixées pour la livraison entre débits.

#### **II. Remarques spécifiques par article**

##### Art. 1

- §1, 1°. Dans la définition des denrées alimentaires d'origine animale, les mammifères marins et les reptiles ne sont pas repris. La question qui se pose est de savoir si ces espèces relèvent ou non du domaine d'application de l'arrêté royal.
- §1, 6°. La différence entre lieu, emplacement ou site n'est pas claire. Le Comité scientifique conseille de reprendre le terme "local" du Règlement (CE) n° 852/2004.
- §1, 8°. La liste des denrées alimentaires pouvant être mises en vente dans un débit de poisson pourrait être complétée par les escargots, cuisses de grenouilles, mammifères marins et reptiles.
- §1, 11°. Dans la définition de "eindverbruiker" (dans le texte néerlandais), il faut remplacer "levensmiddelenexploitatie" par "levensmiddelenbedrijf", comme défini à l'Art. 1, §1, 5°.

##### Art. 2

Dans le texte néerlandais, le terme "voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong bestemd voor menselijke consumptie" devrait être remplacé par "levensmiddelen van dierlijke oorsprong", comme dans le Règlement (CE) n° 853/2004. Ceci est valable pour l'ensemble du projet d'arrêté royal. Etant donné qu'une denrée alimentaire est par définition destinée à la consommation humaine (comme indiqué dans le Règlement (CE) n° 178/2002), ceci ne doit pas être explicitement mentionné.

#### Art. 4

Cet article constitue une modification fondamentale de la réglementation relative aux viandes fraîches, étant donné qu'il est permis de mettre en vente dans un débit de denrées alimentaires ou dans un distributeur automatique des viandes fraîches préemballées. Le Comité scientifique estime que ceci implique un risque important, et conseille de reformuler cet article de telle manière que la vente de viandes

fraîches, préemballées ou non, soit exclue du commerce de détail dans les débits de denrées alimentaires et les distributeurs automatiques.

#### Art. 5

- 2°. Il est notamment dit dans cet article que "toute contamination croisée doit être évitée". Comme cette exigence n'est pas réalisable d'un point de vue pratique, le Comité scientifique suggère de dire que "la contamination croisée doit être évitée autant que possible". Cette remarque est valable pour l'ensemble du projet d'arrêté royal.
- 4°. Le fait d'équiper les étals et les comptoirs d'un thermomètre n'offre pas en soi une garantie que le public est informé de la température exacte dans l'étal ou le comptoir. Il est recommandé de décrire une série de critères auxquels le thermomètre doit satisfaire pour indiquer une température exacte (avec une certaine tolérance).
- 5°. Au lieu de "denrées alimentaires séchées", il serait préférable d'utiliser le terme "denrées alimentaires microbiologiquement stables à température ambiante". Cette remarque est valable pour l'ensemble du projet d'arrêté royal.

#### Art. 7

- 2°. La première phrase de cette disposition est très complexe et devrait être reformulée.
- 3°. Dans le texte néerlandais, "keurmerk" doit être remplacé par "gezondheidsmerk".

#### Art. 8

- Dans la première phrase de cet article, il y a une discordance entre le texte néerlandais ("bedorven, schadelijk of ongeschikt") et le texte français ("gâtées, corrompues ou nuisibles").
- L'exigence de devoir traiter comme des matières de catégorie 1 tous les sous-produits animaux dans les débits de viandes où sont produites des matières de catégorie 1 est ressentie comme déraisonnablement sévère par le Comité scientifique. Le risque lié aux matières de catégorie 1 peut être maîtrisé d'une autre manière.
- Au lieu du terme "opschikken" (dans le texte néerlandais), il faut utiliser le terme "opmaken" (ou éventuellement le terme "opwerken").

#### Art. 9

- Le Comité scientifique est d'accord avec les températures proposées. Il estime aussi que l'exigence de respecter à tout moment les températures à cœur spécifiées ne devrait pas donner lieu à des mesures trop strictes lors du constat d'une infraction pendant un contrôle. En revanche, ces mesures devraient être proportionnelles à l'écart constaté.
- §1, 3°. A ce point, il y aurait lieu de rajouter les abats frais de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage.
- §1, 6°. Ici, il faudrait spécifier que si des viandes hachées ou des préparations de viandes sont achetées et que le producteur mentionne une autre température de conservation, cette dernière température doit être respectée.
- §1, 7°. "Qualité" devrait être remplacé par "sûreté alimentaire". En même temps, il est déconseillé de spécifier une température maximale de 10°C, car cette température ne convient pas aux espèces tropicales. Il est à remarquer

que les poissons vivants et les crustacés vivants peuvent aussi être vendus, mais ne sont pas mentionnés ici.

- §1, 8°. Les produits de crustacés et mollusques cuits et réfrigérés mentionnés sous ce point devraient être déplacés au point 10°.
- §1, 10°. Les dispositions relatives aux produits de la pêche transformés devraient plutôt être élaborées de façon analogue à celles concernant les produits à base de viande au point 5°.
- §2. Le Comité scientifique n'a pas d'objection de principe contre la température à cœur minimale proposée de 65°C pour les denrées alimentaires d'origine animale qui sont conservées ou livrées chaudes, mais il précise que même une température de 55°C est acceptable du point de vue de la santé publique. Le Comité mentionne néanmoins qu'une température inférieure à 65°C pourrait avoir des répercussions défavorables pour la qualité des denrées alimentaires.
- §3. Il est conseillé de remplacer "température plus contraignante" par "température spécifique".

#### Art. 11

La question qui se pose est de savoir si la condition "les denrées alimentaires d'origine animale sont conditionnées" est suffisamment spécifique. Il faudrait également vérifier si le texte néerlandais ("verpakt") et le texte français ("conditionné") concordent suffisamment.

#### Art. 12, 4°

Dans le texte néerlandais, "uitsnijden" devrait être remplacé par "versnijden".

#### Art. 13

- Le Comité scientifique est d'accord avec les espèces animales mentionnées qui entrent en considération pour la production de viandes hachées. Il estime qu'il faut interdire la viande hachée de volaille.
- Le Comité scientifique estime que les préparations de viandes hachées de volailles peuvent être autorisées s'il est précisé qu'elles doivent être suffisamment cuites à cœur avant consommation.
- Du point de vue de l'hygiène, il est à déconseiller que de la viande de la tête soit utilisée pour la préparation de viandes hachées.

#### Art. 16, 3°

Dans le texte néerlandais, "in moten verdelen" devrait être remplacé par "versnijden".

#### Art. 18

Il faudrait indiquer qui est responsable du contrôle visuel des parasites visibles (à savoir, les exploitants des débits de poisson).

#### Art. 19, 1°

- La signification des termes "activité limitée" n'est pas claire dans le cadre de cet article. Est-ce que cela dépend de la dimension de l'étal ou du comptoir? Il est recommandé de mieux objectiver cette notion.
- Ce n'est pas clair non plus s'il s'agit de denrées alimentaires tant conditionnées que non conditionnées. On pourrait éventuellement déduire de l'art. 20, § 1 qu'il s'agit de denrées alimentaires conditionnées d'origine animale.

#### Art. 20, §2

Ceci se rapporte-t-il par exemple à la découpe de produits non réduits en portions (comme le jambon cuit) qui sont livrés sous conditionnement au magasin d'alimentation ?

#### Art. 22

La raison pour laquelle l'expression "la cession à titre gratuit ou onéreux" doit être mentionnée pour le commerce ambulancier n'est pas claire. Ceci n'est-il pas aussi d'application dans les débits de viandes et de poisson ?

Art 26

§1, 1° et 2°. Les conditions énumérées pour la livraison entre débits semblent assez arbitraires. Un pourcentage de 30 % indique qu'il s'agit d'une activité secondaire. La limitation à 800 kg par semaine semble donner une marge suffisante à l'exploitant d'un débit de viandes ou d'un débit de poisson, mais reste arbitraire. On définit aussi une distance maximale de 80 km. Avec les moyens modernes de transport et de réfrigération, ceci semble très arbitraire. Ainsi, un boucher de la Région wallonne qui produit du "Jambon d'Ardenne" ne peut, par exemple, pas le livrer à un commerçant de la Région flamande. N'est-ce pas trop sévère ?

Art 28.

La question qui se pose est de savoir si la période de transition de 1 an pour les débits de viandes et les débits de poisson existants n'est pas trop courte, étant donné que dans un certain nombre de cas, d'importants travaux d'investissement sont quand même nécessaires.

### **III. Conclusion**

Le Comité scientifique est d'accord avec le contenu du projet d'arrêté royal, à condition de tenir compte des remarques formulées ci-avant.

Pour le Comité scientifique,  
Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert.  
Président  
Bruxelles, le 30/05/2005