



## Circulaire relative à l'organisation de l'expertise assistée par l'établissement

Référence	PCCB/S3/1669193	Date	04/02/2021
Version actuelle	1.0	Applicable à partir de	<b>Date de publication</b>
Mots clefs	Expertise assistée par l'établissement - volailles - abattoir		

Rédigé par	Approuvé par
Karolien Vanderschot, attaché	Heymans Jean-François, directeur général a.i.

### 1. But

Cette circulaire a pour objectif de fournir des précisions sur l'organisation et le déroulement de l'expertise pour laquelle le vétérinaire officiel est assisté par des assistants d'établissement dans les abattoirs de volailles. Elle remplace le document « Informations sur l'inspection assistée par l'établissement ».

### 2. Champ d'application

Ce document est d'application pour les abattoirs de volailles ayant choisi de recourir à l'expertise assistée par l'établissement.

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels).

Règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission du 8 février 2019 concernant des règles spécifiques pour la réalisation des contrôles officiels en rapport avec la production de viande et les zones de production et de reparcage des mollusques bivalves vivants conformément au Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil.

Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels.

Arrêté royal du 25 janvier 2011 fixant les conditions pour l'inspection assistée par l'établissement dans les abattoirs de volailles.

### **3.2. Autres**

Guide : G-006 : guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande et viande séparée mécaniquement à base de volailles.

## **4. Définitions et abréviations**

AE : assistant d'établissement : membre du personnel de l'abattoir ayant suivi une formation et réussi un test de compétence ;

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

AM: expertise ante mortem ;

AR : arrêté royal ;

Bon lot : lot qui ne présente pas de problème particulier en ce qui concerne l'expertise, la santé animale, le bien-être animal<sup>1</sup> ;

Carcasses enlevées : carcasses retirées de la chaîne d'abattage par les AE ;

Carcasses non enlevées : carcasses qui n'ont pas été retirées de la chaîne d'abattage par les AE ;

EAE : expertise assistée par l'établissement : inspection pour laquelle le VO est assisté par des AE, conformément aux dispositions réglementaires ;

ICA : informations sur la chaîne alimentaire. Vous trouverez plus d'informations sur le site internet de l'AFSCA (AFSCA > Professionnels > Production animale > Informations sur la chaîne alimentaire) ;

Lot : l'ensemble ou un nombre d'animaux d'un troupeau pour lesquels les informations contenues dans l'ICA sont identiques et s'appliquent ;

---

<sup>1</sup> Le contrôle du respect des exigences de bien-être animal est une compétence régionale.

Occupation normale : effectif d'AE nécessaire pour assurer simultanément sur la chaîne d'abattage les missions des AE en cas de « bon lot » ;

Pool actif : groupe d'AE disponibles dans un établissement = 2,5 x « l'occupation normale » ;

PM : expertise post mortem ;

ULC : Unité locale de Contrôle compétente de l'AFSCA ;

VO : vétérinaire officiel : un vétérinaire habilité, en vertu du Règlement (CE) n° 2017/625, à agir en cette capacité et nommé par l'autorité compétente, c'est-à-dire au niveau des abattoirs, le CDM (vétérinaire chargé de missions auprès de l'AFSCA) ou l'inspecteur vétérinaire de l'AFSCA ;

VE : vétérinaire d'établissement : vétérinaire de l'abattoir et intervenant en tant que première personne de contact pour le VO.

## **5. Organisation de l'expertise assistée par l'établissement (EAE)**

### **5.1. Autorisation et déroulement de l'expertise assistée par l'établissement**

#### **5.1.1. Autorisation**

Les abattoirs de volailles souhaitant mettre en place l'expertise assistée par l'établissement doivent répondre aux conditions suivantes :

- appliquer pendant au moins 12 mois des bonnes pratiques d'hygiène et appliquer des procédures basées sur les principes HACCP et obtenir des résultats favorables (y compris favorables avec remarques) pour les contrôles de l'AFSCA portant sur l'infrastructure, l'installation et l'hygiène, l'autocontrôle, la traçabilité et la notification obligatoire,
- disposer d'un système d'autocontrôle validé,
- placer le SAC sous la responsabilité du VE, et
- disposer d'un nombre d'assistants formés tel que précisé à l'annexe 3 de l'AR du 25/01/2011.

L'ULC effectue une enquête technique et administrative et donne l'autorisation de mettre en place l'expertise assistée par l'établissement s'il est satisfait aux conditions. Dès que les conditions susmentionnées ne sont plus rencontrées, l'autorisation est retirée.

L'EAE consiste en une expertise post mortem effectuée par le VO en collaboration avec les AE et le VE.

#### **5.1.2. Expertise ante-mortem (AM)**

L'expertise ante mortem est effectuée entièrement par le VO.

L'exploitant de l'abattoir fait en sorte que l'ICA des volailles d'abattage soit mis à la disposition du VO au plus tard 24 heures avant l'arrivée des animaux. Avant l'arrivée des animaux, le VO prend sa décision d'abattage provisoire sur base des informations contenues dans les ICA et la communique au VE.

Après l'arrivée des animaux, le VO effectue l'expertise ante mortem des animaux arrivés. La décision d'abattage provisoire est confirmée ou revue après cette expertise ante mortem. Le VO prend donc une décision d'abattage définitive et la communique au VE. Il donne alors également ses instructions aux AE.

### **5.1.3. Expertise post-mortem (PM)**

L'expertise après l'abattage ne peut être effectuée que moyennant la présence d'au moins un VO.

#### **5.1.3.1. Le vétérinaire officiel (VO)**

Le VO donne des instructions aux AE. Il inspecte de manière aléatoire les carcasses non enlevées. Le VO inspecte de manière systématique toutes les carcasses enlevées.

#### **5.1.3.2. Les assistants d'établissement (AE)**

Les AE doivent avoir suivi une formation organisée par l'abattoir. Cette formation est à la fois pratique (sur la chaîne d'abattage) et théorique. La partie sur la mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène dans l'établissement et le fonctionnement de celui-ci est donnée par le VE, celle sur le contrôle des volailles abattues et des viandes est donnée par le VO. A l'issue de cette formation, l'AE doit avoir réussi le test organisé par l'AFSCA pour pouvoir entrer en fonction. Chaque mois, les AE sont évalués sur leur connaissance et leur compétence par le VO.

Les tâches des AE sont effectuées sous la surveillance directe du VO. Les AE suivent toutes les instructions écrites et orales du VO. Ils fournissent au VO la collaboration nécessaire et délivrent toutes les informations pouvant être utiles pour la prise d'une décision concernant l'expertise. Les AE signalent sans délai les problèmes, rencontrés dans l'exercice de leurs activités, au VO et peuvent faire appel chaque fois que nécessaire au VO pour solliciter son avis.

Les tâches des AE consistent à faire le tri des carcasses (pas d'expertise) :

#### **1. Examiner visuellement les carcasses et si nécessaire, palper les parties suivantes :**

- a. le côté extérieur de la carcasse, sans la tête et les pattes, excepté lorsque celles-ci sont destinées à la consommation humaine ;*
- b. les intestins ;*
- c. la cavité de la carcasse.*

*Ce faisant, ils doivent prendre les précautions nécessaires afin d'éviter la contamination des viandes suite à des manipulations et en tout cas, les limiter à un minimum.*

#### **2. Prêter attention :**

- a. aux anomalies concernant la consistance, la couleur, l'odeur et l'aspect des carcasses ;*
- b. aux anomalies importantes occasionnées par les activités d'abattage ;*
- c. au bon fonctionnement de l'installation d'abattage.*

#### **3. Enlever les carcasses qui présentent les anomalies décrites au point 2 et les mettre à la disposition du vétérinaire officiel.**

Les AE doivent être visuellement identifiables durant l'exercice de leurs activités en tant qu'AE (par ex. vêtement d'une couleur distincte, couvre-chef,...).

#### **5.1.3.3. Le vétérinaire d'établissement (VE)**

Le VE est co-responsable à part entière de l'implémentation d'un système d'autocontrôle, basé sur le guide. Le VE fait fonction d'enseignant, d'accompagnateur et de personne de contact pour les AE. Il fait fonction de premier contact avec le VO en ce qui concerne l'évaluation des AE, l'évaluation d'un lot de poulets, la mise au travail d'AE supplémentaires ou les problèmes éventuels qui se posent au cours des activités d'expertise.

En tant qu'intermédiaire entre l'exploitant et le VO, le VE contribue tant au suivi des questions relatives à la sécurité alimentaire des problèmes de bien-être animal<sup>2</sup> qu'au suivi de l'assurance qualité au sein de l'établissement.

#### 5.1.3.4. Présentation des carcasses enlevées au VO

Les carcasses enlevées doivent toujours être présentées de manière ordonnée au VO, de sorte qu'elles puissent être aisément soumises individuellement à une expertise PM. Il doit donc y avoir un dispositif pour présenter au VO les carcasses retirées (suspendues à un montant ou à une ligne collatérale, étalées dans des casiers ou n'importe quelle autre méthode permettant aux carcasses enlevées de ne pas être entassées les unes sur les autres et de permettre une expertise facilitée par le VO).

Les carcasses retirées ne peuvent jamais retourner dans le circuit des "carcasses non enlevées" et ne peuvent donc plus retourner à la consommation humaine.

## 5.2. Normes et effectifs

*La norme relative au nombre requis d'assistants d'établissement formés dont doit disposer l'abattoir s'élève à trois au minimum. Si la capacité d'abattage dépasse 2.000 animaux abattus ou un multiple de 2.000, par heure, la norme est à chaque fois augmentée de trois.*

Si le rythme d'abattage réel diverge fortement de la capacité d'abattage, on peut tenir compte, pour déterminer le nombre d'AE à former, du rythme d'abattage moyen des 12 derniers mois. L'abattoir limitera alors le rythme d'abattage moyen à celui ainsi calculé dans le cadre de l'expertise assistée par l'établissement (EAE).

Les directives relatives à l'occupation de la ligne d'éviscération prévoit :

*L'occupation réelle par ligne d'éviscération se fait toujours selon l'indication du VO. À cet effet, il tient compte des directives suivantes :*

- *pour l'occupation normale, la même norme que celle utilisée par l'Agence pour l'occupation des experts vétérinaires est d'application ;*
- *l'occupation normale peut être augmentée en fonction du résultat de l'examen de l'état de santé de la volaille ou en conséquence d'autres nécessités.*

*Le vétérinaire officiel peut, s'il l'estime nécessaire, exiger l'échange des assistants d'établissement.*

### **Détermination du nombre d'AE pour une « occupation normale »**

Afin de déterminer s'il s'agit d'un bon lot, les pourcentages de refus suivants sont appliqués :

	Bon	Moyen	Mauvais
Lot de poulets de chair	< 0,7%	0,7 – 1,2%	> 1,2%
Lot de poules à bouillir	< 1,1%	1,1 - 1,6%	> 1,6%

---

<sup>2</sup> Le contrôle du respect des exigences de bien-être animal est une compétence régionale.

Le nombre d'AE pour une « occupation normale » par chaîne d'abattage est repris dans le tableau suivant :

Rythme d'abattage = nombre de poulets / heure	Nombre d'AE pour une occupation normale (= en cas de bon lot)
Jusqu'à 9.000	2
> 9.000	3
> 11.500	4

**Augmentation du nombre d'AE nécessaire pour l'EAE lorsqu'on ne se trouve pas dans une situation « d'occupation normale »**

*Le nombre d'AE pour une occupation normale **peut être augmentée** en fonction du résultat de l'examen de l'état de santé de la volaille ou en conséquence d'autres nécessités.*

Le VO détermine les effectifs d'AE aux moments suivants :

1. Lors de l'expertise ante mortem :
  - sur base de l'évaluation de l'ICA des volailles d'abattage ;
  - sur base de l'expertise ante mortem des animaux arrivés ;
2. Lors de l'expertise post mortem au moment d'inspecter les carcasses non enlevées :
  - sur base des résultats de l'expertise des 1.000 premières carcasses d'un lot qui passe sur la chaîne ;
  - sur base des résultats de l'expertise de 1.000 carcasses supplémentaires d'un lot qui passe sur la chaîne ;
  - sur base de l'évaluation continue des AE ;
3. Lors de l'expertise post mortem, au moment d'inspecter les carcasses enlevées.

Les effectifs d'AE peuvent être augmentés dans les situations suivantes :

- si la tolérance de 2% pour le nombre de carcasses approuvées à tort par l'AE n'est pas respectée ou respectée difficilement ;
- si un grand nombre de carcasses sont enlevées à tort ;
- si le lot présent sur la chaîne d'abattage n'est pas un « bon lot » (énormément de carcasses devant être refusées, présence de lésions difficiles à constater, présence de lésions nécessitant un examen plus approfondi à un autre endroit sur la chaîne d'abattage qu'au niveau du poste d'expertise) ;
- si l'état de santé des volailles ou d'autres circonstances justifient une augmentation du nombre de AE (p.ex. si le VO constate que les carcasses à enlever n'ont pas été décrochées, en dépit qu'il s'agit d'un bon lot).

**Position des AE lors de l'exécution de leurs tâches**

Au moins un AE exerce ses tâches sur la chaîne d'abattage au niveau du poste d'expertise. Les autres AE exercent leur mission sur la chaîne d'abattage aux endroits les plus indiqués. Par exemple, si de par la nature des anomalies, il est indiqué de décrocher les carcasses avant la plate-forme de contrôle (par ex. ascites, carcasses souillées), un AE doit les décrocher plus tôt pour ne pas contaminer inutilement l'ensemble de la chaîne.

L'objectif de l'EAE est également d'optimiser l'expertise. Les règles strictes de « l'expertise classique » doivent donc être considérées sous cette nouvelle approche. Par exemple, dans le cadre de l'expertise classique, rien ne peut être enlevé avant la plate-forme de contrôle, de sorte qu'aucune anomalie ne soit soustraite au regard de l'expert. Cela est par contre autorisé pour l'EAE, mais toutes les carcasses enlevées doivent toujours être mises à disposition du VO.

### **Rotation des AE au cours d'une même journée d'abattage**

*Le vétérinaire officiel peut, s'il l'estime nécessaire, exiger l'échange des assistants d'établissement.*

### **Tour de rôle de tous les AE formés exigés par la réglementation**

Le pool actif doit être intégré dans un tour de rôle mensuel, de sorte que tous les AE puissent toujours être mis-remis en activité sans formation supplémentaire-nouvelle. S'il s'avère que 1x/semaine plus d'AE formés devraient être mis en activité que ceux disponibles dans le pool actif, il faut alors élargir le pool actif. L'abattoir doit alors organiser une formation 'AE'.

### **5.3. Evaluation des prestations de l'AE**

Le VO évalue les AE mensuellement :

- il effectue un contrôle aléatoire du tri effectué par les AE pendant une durée de 30 minutes ;
- il attribue un score en fonction du :
  - a) nombre de carcasses enlevées (A) ;
  - b) nombre de carcasses enlevées à tort (B) ;
  - c) nombre de carcasses approuvées (carcasses non-enlevées de la chaîne) à tort (C). Le VO précise les raisons.

Le résultat final du calcul détermine l'évaluation de la performance de l'AE. L'évaluation est considérée comme favorable quand le résultat final du calcul suivant atteint un minimum de 98% :  $(A-B)/(A-B+C) \times 100\%$ . Par conséquent, un taux d'erreur maximum de 2% est toléré.

Lors d'une mauvaise évaluation et/ou d'une diminution de la qualité du contrôle :

- le VO informe le VE qui doit prendre des mesures afin de corriger la situation (par exemple : une augmentation du nombre d'AE sur la chaîne, un remplacement des AE présent sur la chaîne, un ralentissement du rythme d'abattage,...) ;
- le cas échéant, le VO prend aussi des mesures ;
- l'ULC est mise au courant de la situation par le VO et prend, le cas échéant, également des mesures (augmentation temporaire du nombre de VO présents dans l'abattoir pendant les activités).

### **5.4. Dossiers**

L'exploitant de l'abattoir tient à jour un registre avec le planning d'abattage (heures de début et de fin de l'abattage), ainsi que des heures de début et de fin d'abattage prévues. Il actualise également la liste des AE disponibles chaque mois = le pool actif, c'est la liste des AE formés disponibles à même de remplir des tâches dans le cadre d'une occupation normale, ainsi que lorsqu'une augmentation du nombre d'AE sur la chaîne d'abattage est nécessaire.

L'opérateur rédige le planning d'activité d'EAE des AE. Ce planning doit être disponible pour le VO 24 heures avant le début des activités, ou le vendredi pour la semaine suivante. De cette manière, le VO sait quel AE effectue l'EAE et à quel moment (« occupation normale »).

Modèle de planning d'activité des AE :

Liste des AE pour occupation normale				
Date	Heure de	à	Lieu	Nom de l'AE

## 6. Annexes

/

## 7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	Date de publication	Version originale Adaptation au modèle des circulaires de l'AFSCA