

ANNEXE III – Modèle

(Version 4 – juin 2009)

SPF SANTÉ PUBLIQUE, SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE ET
ENVIRONNEMENT

AGENCE FÉDÉRALE POUR LA SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE
ALIMENTAIRE

N° d'ordre . :

CONTROLE VETERINAIRE DU TRANSPORT, DE LA DECOUPE ET DE L'ENTREPOSAGE DE VIANDES EN L'ATTENTE DU RESULTAT DE TESTS ESB

VOLET A – Autorisation de transport ⁽¹⁾

Je soussigné, Dr, expert de l' AFSCA à l'abattoir de, autorise que les viandes de la carcasse testée / voisine ⁽²⁾, en l'attente de résultats de tests ESB, provenant de l'animal suivant :

- espèce :, catégorie :

- numéro des marques auriculaires SANITEL :

- poids abattu (kg) n° d'identification au pesage

- référence AFSCA de la carcasse testée / voisine ⁽²⁾ :

dont le propriétaire à l'abattoir est (nom, adresse)

soient désossées, découpées et emballées à l'atelier de découpe agréé suivant :

sous surveillance vétérinaire, dans l'attente du résultat des tests, après avoir / ne pas avoir ⁽²⁾ été soumises au classement par un classificateur agréé.

La carcasse est transportée au départ de l'abattoir par le moyen de transport de viandes suivant :

- nom et adresse du transporteur :

- n° d'immatriculation du véhicule :

Fait à, le

(Cachet et signature de l'expert à l'abattoir)

VOLET B – Attestation de découpe et d'entreposage sous surveillance vétérinaire ⁽³⁾

Je soussigné Dr, vétérinaire de contrôle de l'AFSCA à l'atelier de découpe agréé certifie que les viandes décrites au volet « A » ci-dessus ont été désossées, découpées et emballées le (date) :

sous ma surveillance en vue de leur entreposage sous surveillance vétérinaire en l'attente du résultat des tests ESB.

Les emballages ont été marqués à l'aide d'étiquettes portant les mêmes mentions que celles qui figuraient sur celles apposées sur la carcasse correspondante à l'abattoir.

Les emballages, au nombre de, d'un poids total de Kg, ont été scellés par mes soins sous le n° ont été entreposés sous mon contrôle dans les locaux frigorifiques de l'atelier de découpe le (date)

Fait à, le

(Cachet et signature du vétérinaire de contrôle à l'atelier de découpe)

VOLET C – Décision à l'issue de l'entreposage sous surveillance vétérinaire ⁽⁴⁾

Je soussigné Dr, vétérinaire de contrôle de l'AFSCA à l'établissement agréé pour l'entreposage des viandes mentionné au volet « B » ci-dessus, certifie que les viandes décrites ci-dessus ont été, sur base du résultat favorable / défavorable des tests ESB ⁽⁵⁾:

- saisies en tant que matériels à risque spécifiés et dénaturés le (date) pour être remis au collecteur agréé « catégorie I » ;

- déclarées propres à la consommation humaine et revêtues de l'estampille le (date)

Fait à, le

(cachet et signature du vétérinaire de contrôle de l'atelier de découpe)

VOLET D – Contrôle ⁽⁵⁾

Vu et classé à, le

(cachet et signature du vétérinaire de l'abattoir)

¹ L'exemplaire original du document dont le volet « A » est dûment complété et signé par l'expert accompagne les viandes lors du transport direct de l'abattoir vers l'atelier de découpe et d'entreposage, où il est remis dès l'entrée au vétérinaire de contrôle. L'expert conserve à l'abattoir une copie jusqu'au retour de l'exemplaire original dont les volets « B » et « C » sont dûment complétés.

² Biffer la mention inutile.

³ Le vétérinaire de contrôle complète et signe le volet « B » à l'issue des opérations de découpe et de mise en entreposage dans l'atelier de découpe. Il envoie aussitôt une copie à l'expert de l'abattoir mentionné au volet « A » et conserve l'exemplaire original dans l'atelier de découpe pendant toute la durée de l'entreposage.

⁴ Au terme de l'entreposage sous surveillance vétérinaire, le vétérinaire de contrôle de l'atelier de découpe complète et signe le volet « C ». Il renvoie à l'expert de l'abattoir mentionné au volet « A » l'exemplaire original dont les volets « B » et « C » sont dûment complétés. Il conserve une copie durant trois ans dans l'atelier de découpe.

⁵ L'expert complète et signe le volet « D » dès réception en retour de l'exemplaire original du document dont les volets « B » et « C » sont dûment complétés, et le conserve à l'abattoir durant trois ans.