

Module

Sous-produits animaux





Table des matières

1.	Introduction	5
1.1	Champ d'application	5
1.2	Comment faut-il appliquer ce module ?	5
2.	Introduction	5
3.	Bonnes pratiques d'hygiène	6
4.	Traçabilité	8
5.	Exemple de registre de sous-produits animaux	9

1. Introduction

Ce module constitue un complément au manuel pratique d'autocontrôle pour les secteurs B2C. Il doit obligatoirement, en plus du manuel pratique, être appliqué par les opérateurs qui relèvent du champ d'application de ce module et qui souhaitent bénéficier des assouplissements en matière de HACCP.

1.1 Champ d'application

Ce module est d'application pour tous les opérateurs qui exercent des activités donnant lieu à la production de sous-produits animaux. Les sous-produits animaux sont des produits d'origine animale (par ex. viandes, poisson, lait, œufs... et toutes les denrées alimentaires dans lesquelles ces produits sont présents, tels que lasagne bolognaise, soupe de poisson, pudding, biscuits...) qui ne sont (plus) destinés à la consommation humaine. Il s'agit notamment de déchets d'origine animale, mais aussi d'anciennes denrées alimentaires.

Les sous-produits animaux, les déchets produits lors d'activités dans les secteurs de l'horeca et des cuisines de collectivités (= déchets de cuisine) et les déchets de table ne relèvent pas du champ d'application de ce module quand ils sont éliminés en tant que déchets ménagers résiduels. Ils tombent toutefois sous le champ d'application s'ils ont une autre destination, comme par ex. la transformation en biogaz ou le compostage.

Le lait cru, le colostrum ainsi que leurs produits dérivés obtenus, conservés, éliminés ou utilisés dans l'exploitation d'origine ne tombent pas sous le champ d'application de ce module.

1.2 Comment faut-il appliquer ce module ?

- ⇒ Lisez le texte d'introduction
- ⇒ Appliquez correctement les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) décrites dans ce module.
- ⇒ Complétez les formulaires d'enregistrement nécessaires et conservez-les au moins pendant 2 ans. L'assouplissement pour 6 mois n'est pas d'application ici.



2. Introduction

Le règlement 1069/2009¹ et le règlement d'exécution 142/2011² contiennent des prescriptions pour la collecte et l'enlèvement des sous-produits animaux. Ces obligations sont décrites dans le présent module.

¹ 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 sous-produits animaux)

² 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

Suivant la définition de la législation Européenne¹, on entend par **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”*. Cela ne concerne donc pas uniquement de la viande ou du poisson, mais également le beurre, la gélatine, les œufs, le lait... qui ne sont pas/plus destinés à la consommation humaine (par ex. suite aux problèmes d’emballage, dans le cas qu’une date limite de consommation est dépassée...). Il peut par exemple s’agir de matières premières qui n’entrent plus en ligne de compte pour la transformation (par ex. suite à des problèmes de température d’entreposage).

D’autre part, la législation¹ définit **les anciennes denrées alimentaires**. Ce sont *“des produits d’origine animale ou des denrées alimentaires contenant des produits d’origine animale, autres que les déchets de cuisine et de table, 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”*. Il s’agit ici donc d’un sous-groupe de sous-produits animaux.

En Belgique, la législation et le contrôle sur le respect des exigences en ce qui concerne les sous-produits animaux, relèvent de différents services publics, en fonction de la destination des sous-produits animaux. Il est donc la destination des sous-produits animaux qui détermine qui est l’autorité compétente (la Région ou l’AFSCA).

3. Bonnes pratiques d’hygiène

Lors des activités

Pour un fonctionnement aisé dans un établissement, les sous-produits animaux peuvent être rassemblés pendant les opérations dans un récipient à déchets ouvert (portant de préférence l’indication de la catégorie : voir plus loin dans ce module), à condition que ces déchets ne restent que peu de temps dans les locaux et ne puissent provoquer de contamination ou de détérioration des denrées alimentaires.

Classifier et entreposer

Les sous-produits animaux doivent être identifiés et subdivisés en 3 catégories différentes en fonction du risque pour la santé publique et la santé animale. Cette subdivision est définie dans la législation Européenne¹.

Quelques exemples de produits par catégorie:

- Relèvent entre autres de la **catégorie 1** les sous-produits animaux contenant des contaminants environnementaux. Par ex: Vous recevez la communication que les œufs que vous avez reçus contiennent un contaminant environnemental.
Dans une boucherie titulaire d’une autorisation d’enlèvement de la colonne vertébrale dans le cadre des mesures contre les EST, **tous les** déchets animaux générés dans la boucherie doivent être collectés en tant que matériels de catégorie 1. Tous ces déchets doivent être dénaturés au moyen d’une solution aqueuse de bleu de méthylène à 0,5 %, même si le boucher n’a plus enlevé de colonne vertébrale depuis un certain temps.
Les mélanges de matériel de catégorie 1, 2 et 3 appartiennent toujours à la catégorie 1.



- Les produits avariés d'origine animale ou les produits d'origine animale déclarés impropres à la consommation humaine du fait qu'ils contiennent des éléments étrangers au produit (plastique, métal, emballages...), sont du matériel de **catégorie 2**. Les crustacés et coquillages qui meurent sans raison apparente doivent également être classés comme matériels de catégorie 2. Les mélanges de matériel de catégorie 2 et 3 appartiennent toujours à la catégorie 2.
- Les anciennes denrées alimentaires font notamment partie de la **catégorie 3** comme par exemple les restes de produits pouvant encore être consommés mais qui ne peuvent plus être vendus ou (des parties) des ingrédients animaux qui ne sont pas utilisés. Vous disposez par exemple des ingrédients qui se rapprochent de leur DLC, mais vous savez que vous ne pouvez plus les utiliser dans la recette d'un produit fini dans le délai.

Les conteneurs dans lesquels les catégories différents sont conservées, doivent être identifiés au moyen d'une étiquette indiquant la catégorie de risque:

- Catégorie 3 – Non destiné à la consommation humaine
- Catégorie 2 – Non destiné à la consommation animale
- Catégorie 1 – Exclusivement pour élimination

Les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine sont de préférence conservés dans un local séparé et, s'ils ne sont pas collectés à la fin de la journée de travail, les matériaux de catégorie 3 périssables sont toujours conservés à une température de maximum 7°C. Les matériaux de catégorie 1 ou 2 peuvent être conservés à température ambiante à condition que ça n'a pas de conséquence pour l'hygiène dans votre établissement. Les déchets animaux ne peuvent être conservés dans un même local frigorifique que des denrées alimentaires que s'il n'y a aucune autre possibilité.



- Prenez dans ce cas là, les mesures de précaution adéquates pour éviter toute contamination croisée; une séparation physique est requise (par ex. stockage dans un fût hermétiquement fermé).
- Le récipient à déchets doit être propre et conservé à distance suffisante des denrées alimentaires.
- Ne conservez jamais de récipients à déchets au-dessus de denrées alimentaires.

Les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ne peuvent être enlevés que par un transporteur enregistré à cet effet. Les opérateurs qui transportent, emploient, utilisent ou transforment des sous-produits animaux doivent être agréés ou enregistrés par l'autorité compétente (les Régions et/ou l'AFSCA). Pour l'entreposage sur le lieu où les sous-produits animaux sont produits (par ex. dans la boucherie même), un enregistrement n'est pas nécessaire. Pourtant, si vous transportez vous-mêmes des sous-produits animaux (par ex. des unités d'établissements différentes vers un dépôt central), vous devez enregistrer cette activité. Informez-vous auprès de l'autorité compétente.

Les anciennes denrées alimentaires


Les applications éventuelles et une exception pour l'élimination en tant que déchets ménagers résiduels pour les anciennes denrées alimentaires sont reprises dans une note séparée de l'Agence. Celle-ci peut également être consultée sur le site web de l'AFSCA: www.afsca.be > Professionnels > Production animale > Sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine > Notes: Note explicative sur les possibilités de collecter, transporter et éliminer les anciennes denrées alimentaires selon les dispositions des règlements 1069/2009 et 142/2011.

Les déchets de cuisine

Les déchets de cuisine, la fraction animale ainsi que végétale, y compris les graisses de friture usagées, ne peuvent être utilisés comme aliments pour les animaux. Les déchets de cuisine sont interdits non seulement pour le bétail, mais également pour les animaux de compagnie ou autres

4. Traçabilité

Lors du transport, les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine doivent toujours être accompagnés d'un « **document commercial de traçabilité** ». La forme requise du document dépend de la destination/de la transformation ultérieure et de la destination géographique des sous-produits animaux. Les obligations concernant le document commercial sont spécifiées dans la circulaire concernant le document commercial pour sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine en Belgique : exigences de forme – modèle. Cette circulaire se trouve sur le site web de l'AFSCA : www.afsca.be > Professionnels > Production animale > sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine > Circulaires.

 Un **registre** des sous-produits animaux transportés mentionnant les données suivantes doit également être tenu :

- date d'enlèvement ;
- la catégorie (1, 2 ou 3) ;
- la quantité (le nombre de pièces, le poids ou le volume) ;
- l'espèce animale s'il s'agit de matériel de catégorie 3 destiné aux aliments pour animaux (par ex. lors d'une expédition vers un établissement de transformation de catégorie 3) ;
- l'identification Sanitel s'il s'agit de carcasses entières ou de têtes ;
- le nom, l'adresse et le numéro d'agrément ou d'enregistrement du transporteur ; et
- le nom, l'adresse et le numéro d'agrément ou d'enregistrement du destinataire.

Un exemple de registre pouvant être utilisé facultativement est disponible dans ce module.

Le registre peut se composer d'une classification chronologique (des exemplaires destinés au producteur) des documents commerciaux pour la traçabilité de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine dont les rubriques pertinentes ont été complétées ou peut être remplacé par un système informatisé offrant les mêmes garanties.

Le registre doit être conservé sur place pendant deux ans, même si vous pouvez bénéficier des assouplissements d'autocontrôle et/ou de traçabilité. L'assouplissement pour la conservation des registres n'est ici donc pas d'application.

