

Annexe 1: Echantillonnage des viandes hachées et préparations de viande dans le cadre du Règlement (CE) N° 2073/2005

Les établissements sont répartis en 4 catégories sur base de la quantité moyenne produite (kg/semaine) du total de viandes hachées et préparations de viande (Tableau 1). Cette moyenne est calculée sur base des données des 52 dernières semaines de production. Les semaines de non-production ne sont pas prises en considération.

Tableau 1: Répartition des catégories

Catégorie	Quantité moyenne produite
Catégorie 1	Plus de 2000 kg/semaine
Catégorie 2	Entre 1000 et 2000 kg/semaine
Catégorie 3	Entre 200 et 1000 kg/semaine
Catégorie 4	Moins de 200 kg/semaine

Les établissements appartenant aux catégories 2, 3 et 4 doivent satisfaire à une analyse des risques. L'autorisation de fréquence d'échantillonnage réduite ne peut être obtenue par ces établissements que si le nombre de résultats non conformes indiqué dans le Tableau 2 n'est pas dépassé au cours des 12 derniers mois de production.

Tableau 2 : Analyse des risques : nombre maximal autorisé de résultats non conformes au cours des 12 derniers mois

Catégorie de denrées alimentaires	Catégorie 2	Catégories 3 et 4
<b>Salmonella</b>		
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	Maximum 2 résultats non conformes	Maximum 1 résultat non conforme
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	Maximum 5 résultats non conformes	Maximum 3 résultats non conformes
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	Maximum 4 résultats non conformes	Maximum 2 résultats non conformes
<b>E. coli</b>		
Viande hachée	Maximum 2 résultats non conformes	Maximum 1 résultat non conforme
Préparations de viande	Maximum 2 résultats non conformes	Maximum 1 résultat non conforme
<b>Nombre de colonies aérobies</b>		
Viande hachée	Maximum 2 résultats non conformes	Maximum 1 résultat non conforme

Si l'établissement a obtenu l'autorisation, les fréquences d'échantillonnage ci-dessous doivent être appliquées. Les critères microbiologiques associés sont indiqués dans le Tableau 3.

1. Catégorie 1

- Les établissements appartenant à la catégorie 1 doivent respecter la fréquence d'échantillonnage spécifiée dans le Règlement (CE) N° 2073/2005.

2. Catégorie 2
  - Les établissements appartenant à la catégorie 2 peuvent appliquer une fréquence d'échantillonnage réduite. Cette fréquence consiste à réaliser un échantillonnage au moins une fois toutes les 2 semaines pour un groupe de produit (p.ex. viande hachée, filet américain, paupiettes, ...).
  - Un groupe de produit différent doit à chaque fois être échantillonné, de sorte que tous les groupes de produit aient leur tour. Chaque groupe de produit doit être échantillonné au moins 2 fois par an.
  - L'échantillonnage doit à chaque fois avoir lieu un jour différent de la semaine, de sorte que tous les jours soient pris en compte.
  - L'échantillonnage doit avoir lieu durant les semaines de production.
3. Catégorie 3
  - Les établissements appartenant à la catégorie 3 peuvent appliquer une fréquence d'échantillonnage réduite. Cette fréquence consiste à réaliser un échantillonnage au moins une fois par mois pour un groupe de produit (p.ex. viande hachée, filet américain, paupiettes, ...).
  - Un groupe de produit différent doit à chaque fois être échantillonné, de sorte que tous les groupes de produit aient leur tour. Chaque groupe de produit doit être échantillonné au moins 2 fois par an.
  - L'échantillonnage doit à chaque fois avoir lieu un jour différent de la semaine, de sorte que tous les jours soient pris en compte.
  - L'échantillonnage doit avoir lieu durant les semaines de production.
4. Catégorie 4
  - Les établissements appartenant à la catégorie 4 peuvent appliquer une fréquence d'échantillonnage réduite. Cette fréquence consiste à réaliser un échantillonnage au moins une fois tous les 2 mois pour un groupe de produit (p.ex. viande hachée, filet américain, paupiettes, ...).
  - Un groupe de produit différent doit à chaque fois être échantillonné, de sorte que tous les groupes de produit aient leur tour. Chaque groupe de produit doit être échantillonné au moins 2 fois par an.
  - L'échantillonnage doit à chaque fois avoir lieu un jour différent de la semaine, de sorte que tous les jours soient pris en compte.
  - L'échantillonnage doit avoir lieu durant les semaines de production.

En cas de résultats insuffisants, l'opérateur doit prendre des mesures conformément à l'article 7 du Règlement (CE) N° 2073/2005 ainsi que les mesures décrites au niveau des critères pour le nombre de colonies aérobies et pour E. coli dans la viande hachée et les préparations de viande, dans l'Annexe I, Chapitre 2 du Règlement. Les mesures prises à la suite de résultats insatisfaisants doivent être enregistrées dans le cadre du système HACCP. En cas de dépassement du critère pour Salmonella, une notification doit également être faite auprès de l'AFSCA (conformément à l'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire et à l'AM du 22/11/2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire).

De plus, la fréquence d'échantillonnage est adaptée comme suit :

- Un échantillon des trois lots suivants du produit doit à chaque fois être prélevé et analysé du point de vue du paramètre pour lequel le dépassement a été constaté. Le plan d'échantillonnage prévu par le Règlement (CE) N° 2073/2005 doit pour cela être suivi (à savoir n=5, c=0 pour Salmonella et n=5, c=2 pour le nombre de colonies aérobies et E. coli).
- Il faut temporairement passer à la fréquence d'échantillonnage d'une catégorie inférieure (p.ex. un établissement appartenant à la catégorie 2 doit temporairement appliquer la fréquence de la catégorie 1). Une fois que deux résultats successifs suffisants sont obtenus sur base de la fréquence augmentée, la fréquence peut de nouveau être revue à la baisse.

Tableau 3 : Critères microbiologiques

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage n, c		Limite	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
Viande hachée et préparations de viande destinées à être consommées crues	Salmonella	Catégorie 1	n=5, c=0	Absence dans 25g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		Catégorie 2	n=5, c=0			
		Catégorie 3	n=5, c=0			
		Catégorie 4	n=5, c=0			
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	Salmonella	Catégorie 1	n=5, c=0	Absence dans 25g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		Catégorie 2	n=5, c=0			
		Catégorie 3	n=5, c=0			
		Catégorie 4	n=5, c=0			
Viande hachée et préparations de viande d'autres espèces que les volailles destinées à être consommées cuites	Salmonella	Catégorie 1	n=5, c=0	Absence dans 10g	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
		Catégorie 2	n=5, c=0			
		Catégorie 3	n=5, c=0			
		Catégorie 4	n=5, c=0			

Suite du Tableau 3 : Critères microbiologiques

Catégorie de denrées alimentaires	Micro-organisme	Plan d'échantillonnage n, c		Limite	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		Catégorie	n, c			
Viande hachée	Nombre de colonies aérobies	Catégorie 1	n=5, c=2	m = 5 x 10 <sup>5</sup> ufc/g M = 5 x 10 <sup>6</sup> ufc/g	ISO 4833	Fin du procédé de fabrication
		Catégorie 2	n=3, c=0			
		Catégorie 3	n=1, c=0			
		Catégorie 4	n=1, c=0			
	E. coli	Catégorie 1	n=5, c=2	m = 50 ufc/g M = 500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication
		Catégorie 2	n=3, c=0			
		Catégorie 3	n=1, c=0			
		Catégorie 4	n=1, c=0			
Préparations de viande	E. coli	Catégorie 1	n=5, c=2	m = 500 ufc/g ou cm <sup>2</sup> M = 5000 ufc/g ou cm <sup>2</sup>	ISO 16649-1 ou 2	Fin du procédé de fabrication
		Catégorie 2	n=3, c=0			
		Catégorie 3	n=1, c=0			
		Catégorie 4	n=1, c=0			