



Circulaire relative à l'agrément et au fonctionnement des abattoirs et ateliers de découpe mobiles

Référence	PCCB/S3/1703195	Date	27/09/2021
Version actuelle	1.0	D'application à partir du	Date de publication
Mots-clés	abattoirs, installations mobiles		

Rédigé par	Validé par
Karolien Vanderschot Tom Van Vooren	Jean-François Heymans, directeur général

1. But

Cette circulaire a pour objectif de préciser comment doit être appliquée et interprétée la réglementation relative à l'agrément et au fonctionnement des abattoirs et ateliers de découpe dans le cas d'installations mobiles. Lorsque les règles applicables aux établissements mobiles sont identiques à celles qui s'appliquent aux établissements situés sur des sites fixes, celles-ci ne sont pas reprises dans la circulaire.

2. Champ d'application

Abattages d'ongulés domestiques, de volailles et de lagomorphes ainsi que de gibier d'élevage dans des abattoirs mobiles agréés.

Découpe de viande d'ongulés domestiques, de volailles et de lagomorphes ainsi que de gibier d'élevage et de gibier sauvage dans des ateliers de découpe mobiles agréés avec possibilité de production de viandes hachées et de préparations de viande sous agrément.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) N° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) no 1255/97.

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) no 999/2001, (CE) no 396/2005,

(CE) no 1069/2009, (CE) no 1107/2009, (UE) no 1151/2012, (UE) no 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) no 1/2005 et (CE) no 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) no 854/2004 et (CE) no 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).

Arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté ministériel du 28 septembre 2010 relatif au registre informatisé dans les abattoirs

3.2. Autres

/

4. Définitions et abréviations

Abattoir mobile : abattoir agréé qui se déplace d'un lieu d'abattage à un autre

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Agence : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Atelier de découpe mobile : atelier de découpe agréé qui se déplace d'un lieu de découpe à un autre

Lieu d'abattage : le lieu où l'abattoir mobile exerce son activité

Lieu de découpe : le lieu où l'atelier mobile exerce son activité

SAC : système d'autocontrôle

ULC : unité locale de contrôle

Unité d'établissement à laquelle est relié un abattoir mobile : une unité d'établissement au sens du code de droit économique, livre I^{er}, titre 2, c'est-à-dire un lieu d'activité, géographiquement identifiable par une adresse, où s'exerce au moins une activité de l'entité enregistrée ou à partir duquel elle est exercée, où est accueilli l'abattoir mobile entre ses activités d'abattage au niveau des lieux d'abattage

Unité d'établissement à laquelle est relié un atelier de découpe mobile : une unité d'établissement au sens du code de droit économique, livre I^{er}, titre 2, c'est-à-dire un lieu d'activité, géographiquement identifiable par une adresse, où s'exerce au moins une activité de l'entité enregistrée ou à partir duquel elle est exercée, où est accueilli l'atelier de découpe mobile entre ses activités de découpe au niveau des lieux de découpe

5. Abattoirs mobiles agréés

Les exigences légales (et l'interprétation de celles-ci) applicables aux abattoirs mobiles sont les mêmes que celles qui s'imposent aux abattoirs sur un site fixe sauf spécification contraire reprise dans la réglementation ou dans cette circulaire.

Le SAC de l'unité d'établissement à laquelle est attachée un abattoir mobile, doit non seulement concerner cette unité d'établissement et l'activité de l'abattoir mobile elle-même, mais aussi la gestion et le contrôle des lieux d'abattage de l'abattoir mobile pour ce qui concerne l'activité d'abattage.

Lorsqu'il est fait appel à un abattoir mobile, toutes les activités d'abattage et d'habillage qui suivent l'abattage, doivent se faire dans l'abattoir mobile.

5.1. Agrément

L'unité d'établissement à laquelle est attachée un abattoir mobile, comme pour les abattoirs sur un site fixe, doit disposer d'un agrément délivré par l'AFSCA. Cet agrément est demandé à l'ULC dont dépend l'unité d'établissement. L'agrément précise quelles espèces pourront être abattues dans l'abattoir mobile.

En outre, l'agrément de l'abattoir mobile couvre les lieux d'abattage où cet abattoir mobile exerce son activité. Ces lieux d'abattage doivent répondre aux exigences fixées, pour être approuvés par l'Agence, et doivent être liés à cet agrément. Une liste de ces lieux d'abattage où l'abattoir mobile peut exercer son activité, est jointe à l'agrément délivré à l'unité d'établissement à laquelle est attaché un abattoir mobile.

L'opérateur responsable de l'abattoir mobile introduit une demande auprès de son ULC (c'est-à-dire l'ULC dont dépend son unité d'établissement) pour chaque nouveau lieu d'abattage où il souhaite que son abattoir mobile exerce une activité d'abattage.

Les documents suivants sont joints à la demande :

- un plan de l'abattoir mobile,
- un plan de l'unité d'établissement à laquelle est attachée l'abattoir mobile,
- les plans des lieux d'abattage.

Les abattoirs mobiles ne peuvent donc exercer leurs activités que dans les lieux d'abattage approuvés par l'Agence et identifiés dans leur agrément.

Tant l'unité d'établissement à laquelle est attaché un abattoir mobile, l'abattoir mobile lui-même et les lieux d'abattage sont contrôlés par l'AFSCA avant la délivrance de l'agrément. Le coût de ces contrôles est à charge de l'opérateur responsable de l'abattoir mobile. Si de nouveaux lieux d'abattage sont souhaités après la délivrance de l'agrément de l'abattoir mobile, ceux-ci doivent être contrôlés par l'AFSCA avant de pouvoir être utilisés. Le coût de ce contrôle est également à charge de l'opérateur responsable de l'abattoir mobile.

5.2. Exigences d'équipement et d'installation

L'unité d'établissement à laquelle est attaché un abattoir mobile doit disposer :

- d'une installation de nettoyage et de désinfection de l'abattoir mobile,
- le cas échéant, d'une installation de nettoyage et de désinfection des caisses de transport des volailles et lagomorphes réutilisables,
- d'une installation frigorifique pour les viandes qui seraient mises en observation en attendant une conclusion définitive de l'inspection post-mortem,
- des installations de stockage fermant à clé, réfrigérées lorsque c'est nécessaire pour limiter les nuisances et risques sanitaires¹, pour les différents sous-produits animaux non-comestibles résultant des activités d'abattage (tels que les peaux, les soies, les cornes, les onglons, les plumes,...) ainsi que pour les viandes déclarées impropres à la consommation,
- des installations adéquates pour recevoir le sang destiné à entrer dans la chaîne alimentaire, le cas échéant.

L'abattoir mobile ne doit pas disposer :

- d'installations d'hébergement des animaux – les animaux en attente d'abattage doivent toutefois pouvoir être abrités des aléas climatiques,
- d'installations de quarantaine pour les ongulés domestiques malades ou soupçonnés d'être malades,
- d'un local séparé pour la vidange et le nettoyage des estomacs et intestins en cas d'abattage d'ongulés à condition que ces estomacs et intestins soient exclus de la chaîne alimentaire dès la fin de l'inspection post-mortem.

L'abattoir mobile doit également être équipé d'un outil informatique et d'une liaison Internet adaptés à partir duquel sont enregistrés toutes les données nécessaires à une activité d'abattage. L'outil informatique et la liaison Internet doivent être mis à disposition du vétérinaire officiel sur les différents lieux d'abattage.

5.3. Exigences relatives au fonctionnement des abattoirs mobiles

Les abattoirs mobiles peuvent se rendre dans les exploitations agricoles pour y abattre exclusivement des animaux qui y sont élevés. Aucun animal ne peut être transporté d'une exploitation agricole à une autre pour y être abattu dans un abattoir mobile qui y serait installé.

Avant de passer d'un lieu d'abattage à un autre, l'abattoir mobile doit être soumis à une procédure de nettoyage et de désinfection complète (roues du véhicule et, le cas échéant, caisses de transport réutilisables incluses).

Concernant les abattoirs mobiles pour volailles et lagomorphes, le nettoyage et la désinfection des caisses de transport réutilisables peut se faire :

- au niveau du lieu d'abattage, si les caisses de transport sont la propriété de celui-ci (la désinfection systématique après chaque utilisation n'est pas nécessaire puisque les caisses ne quittent pas l'élevage ; par contre, un nettoyage correct est toujours obligatoire entre les utilisations),

¹ La nature de l'activité rendra pratiquement toujours la réfrigération nécessaire.

- au niveau de l'unité d'établissement de l'abattoir mobile ou du lieu d'abattage si les caisses de transport sont la propriété du gestionnaire de l'abattoir mobile.

L'abattage des animaux doit se faire à l'abattoir mobile en observant les exigences légales relatives au respect du bien-être animal. Les réglementations régionales en matière d'environnement doivent également être respectées.

Les parties déclarées impropres à la consommation humaine doivent être récupérées dans des conteneurs hermétiques aussi rapidement que possible afin de ne pas pouvoir contaminer la zone propre. Ils sont ramenés à l'unité d'établissement pour y être traitées conformément à la réglementation en vigueur.

De même, les eaux résiduaires provenant de l'activité de l'abattoir mobile sont collectées et ramenées à l'unité d'établissement pour y être traitées conformément à la réglementation environnementale en vigueur sauf autorisation contraire des autorités régionales compétentes.

Les marques d'identification sont conservées sous clé lorsqu'elles ne sont pas utilisées par le vétérinaire officiel.

Les animaux soumis à un abattage d'urgence ne peuvent pas être pris en charge par des abattoirs mobiles agréés.

Les abattoirs mobiles ne peuvent pas se rendre dans les exploitations agricoles lorsque celles-ci ou la zone où elles sont situées, sont frappées par des restrictions sanitaires concernant le mouvement des animaux.

5.4. Expertise

Le responsable de l'abattoir mobile transmet à l'ULC dont dépend le lieu d'abattage où se déroulent les abattages, un planning d'abattage au moins une semaine avant les activités d'abattage prévues afin qu'un vétérinaire officiel soit désigné pour procéder aux inspections ante- et post-mortem requises,

De par leur nature, les abattoirs mobiles bénéficient de la procédure d'expertise contingentée.

Le planning transmis à l'ULC reprend les données suivantes :

- la date de l'activité d'abattage,
- le lieu d'abattage où sera installé l'abattoir mobile,
- l'heure à partir de laquelle tous les animaux à abattre seront prêts pour être soumis à l'inspection ante-mortem (tous les animaux doivent pouvoir être soumis à l'inspection ante-mortem au moins une demi-heure avant le début des abattages),
- l'heure d'arrivée de l'abattoir mobile sur le lieu d'abattage,
- l'heure de début des abattages,
- le nombre d'animaux à abattre par espèce,
- l'heure de fin des abattages,
- l'heure souhaitée de l'inspection post-mortem des animaux abattus.

5.5. Exigences relatives aux lieux d'abattage

Les lieux d'abattage d'un abattoir mobile sont reliés à l'agrément de celui-ci.

Le lieu d'abattage d'un abattoir mobile doit :

- être en « dur » afin de permettre un nettoyage et une désinfection de l'aire d'installation si nécessaire (exemple : une surface bétonnée),
- ne pas permettre aux personnes non autorisées d'approcher des animaux et de l'abattoir mobile,
- ne pas permettre que l'acte d'abattage soit visible de la voie publique,

Le responsable du lieu d'abattage qui accueille un abattoir mobile doit :

- disposer d'une installation qui permette au vétérinaire officiel de réaliser correctement l'inspection ante-mortem des animaux (contrôle d'identification individuel des animaux inclus, le cas échéant) qui sont présentés à l'abattage (une contention des animaux, adaptée à l'espèce animale concernée, doit être assurée),
- disposer le cas échéant, d'une installation de nettoyage et de désinfection des caisses réutilisables de transport des volailles et des lagomorphes,
- mettre à disposition du personnel de l'abattoir mobile et du vétérinaire officiel des toilettes avec à proximité de celles-ci un évier avec eau chaude et froide (si l'abattoir mobile ne dispose pas de toilettes adaptées). Il n'est toutefois pas nécessaire de disposer de toilettes séparées pour le personnel de la zone sale et de la zone propre de l'abattoir mobile. Au niveau des toilettes doit être affiché l'avis prévu à l'annexe III, chapitre IV de l'arrêté royal du 13 juillet 2014,
- mettre à disposition du personnel de l'abattoir mobile et vétérinaire officiel un local adapté à usage de vestiaire si ce local n'est pas présent dans l'abattoir mobile,
- mettre à disposition du personnel de l'abattoir mobile et du vétérinaire officiel un local adapté pouvant servir de bureau avec une liaison Internet fonctionnelle où pourra être installé l'outil informatique de l'abattoir mobile afin d'effectuer les enregistrements nécessaires, si ce local n'est pas présent dans l'abattoir mobile,
- le cas échéant, fournir l'eau potable (chaude et froide) nécessaire au bon fonctionnement de l'abattoir mobile,
- disposer d'une installation frigorifique adaptée pour recevoir les viandes déclarées propres à la consommation après l'inspection post-mortem si des viandes restent sur place. L'éventuel transfert des viandes de l'installation frigorifique de l'abattoir mobile vers l'installation frigorifique du lieu d'abattage doit se faire sans risque de contamination des viandes. Les viandes doivent être protégées des contaminations lors du transfert. Si le transfert a lieu avant le refroidissement complet des viandes, l'installation frigorifique du lieu d'installation devra répondre aux mêmes exigences que celles d'un abattoir sur un site fixe en ce qui concerne, entre autres, la capacité de refroidissement et l'enregistrement des températures via un thermomètre enregistreur.

L'ensemble des installations requises doit se trouver à proximité du lieu d'abattage où est installé l'abattoir mobile

6. Les ateliers de découpe mobiles agréés

Les exigences légales (et l'interprétation de celles-ci) applicables aux ateliers de découpe mobiles sont les mêmes que celles qui s'imposent aux ateliers de découpe sur un site fixe sauf spécification

contraire reprise dans la réglementation ou dans cette circulaire. Il en va de même en ce qui concerne l'éventuelle production de viandes hachées et de préparations de viande associée. Le cas échéant, les exigences légales applicables à la production de viandes hachées et de préparations de viande devront donc également être respectées.

Le SAC de l'unité d'établissement à laquelle est attachée l'atelier de découpe mobile, doit non seulement concerner cette unité d'établissement et l'activité de l'atelier de découpe mobile lui-même, mais aussi la gestion et le contrôle des lieux de découpe de l'atelier de découpe mobile.

Lorsqu'il est fait appel à un atelier de découpe mobile, toutes les activités de découpe prévues doivent se faire dans l'unité de découpe mobile.

6.1. Agrément

L'unité d'établissement à laquelle est attachée un atelier de découpe mobile, comme pour les ateliers de découpe sur un site fixe, doit disposer d'un agrément délivré par l'AFSCA. Cet agrément est demandé à l'ULC dont dépend l'unité d'établissement.

En outre, l'agrément de l'atelier de découpe mobile couvre les lieux de découpe où celui-ci exerce son activité. Ces lieux de découpe doivent répondre aux exigences fixées, pour être approuvés par l'Agence, et liés à cet agrément. Une liste de ces lieux de découpe où l'atelier de découpe mobile peut exercer son activité est jointe à l'agrément délivré à l'unité d'établissement à laquelle est attachée l'atelier de découpe mobile.

L'opérateur responsable de l'atelier de découpe mobile introduit une demande auprès de son ULC (c'est-à-dire l'ULC dont dépend son unité d'établissement) pour chaque nouveau lieu de découpe où il souhaite exercer une activité de découpe de viande.

Les documents suivants sont joints à la demande :

- un plan de l'atelier de découpe mobile,
- un plan de l'unité d'établissement à laquelle est attachée l'atelier de découpe mobile,
- les plans des lieux de découpe.

Les ateliers de découpe mobiles ne peuvent exercer leurs activités que dans les lieux de découpe approuvés par l'Agence et identifiés dans leur agrément.

Tant l'unité d'établissement à laquelle est attachée l'atelier de découpe mobile, l'atelier de découpe mobile lui-même et les lieux de découpe sont contrôlés par l'AFSCA avant la délivrance de l'agrément. Le coût de ces contrôles est à charge de l'opérateur responsable de l'atelier de découpe mobile. Si de nouveaux lieux de découpe sont souhaités après la délivrance de l'agrément de l'atelier de découpe mobile, ceux-ci doivent être contrôlés par l'AFSCA avant de pouvoir être utilisés. Le coût de ce contrôle est également à charge de l'opérateur responsable de l'atelier de découpe mobile.

6.2. Exigences d'équipement et d'installation

L'unité d'établissement à laquelle est attachée un atelier de découpe mobile doit disposer :

- d'une installation de nettoyage et de désinfection de l'atelier de découpe mobile,
- d'une installation frigorifique pour les viandes découpées le cas échéant,

- des installations de stockage, le cas échéant réfrigérées, nécessaires pour les différents sous-produits animaux résultant des activités de découpe.

6.3. Exigences relatives au fonctionnement des ateliers de découpe mobiles

Les ateliers de découpe mobiles peuvent se rendre dans les exploitations agricoles pour y découper des viandes qui proviennent d'un abattoir agréé et d'animaux de l'exploitation agricole en question.

Avant de passer d'un lieu de découpe à l'autre, l'atelier de découpe mobile doit être soumis à une procédure de nettoyage et de désinfection complète (équipements, roues du véhicules,...).

Les sous-produits résultant de l'activité de découpe doivent être récupérées dans des conteneurs hermétiques aussi rapidement que possible. Ils doivent être stockées de manière hygiénique et séparés des viandes. Ils sont ramenés à l'unité d'établissement pour y être traitées conformément à la réglementation en vigueur.

De même, les eaux résiduaires provenant de l'activité de l'atelier de découpe mobile sont collectées et ramenées à l'unité d'établissement pour y être traitées conformément à la réglementation environnementale en vigueur sauf autorisation contraire des autorités régionales compétentes.

Les ateliers de découpe mobiles peuvent, le cas échéant, prendre en charge les carcasses directement à l'abattoir. Le transfert de la carcasse dans l'atelier de découpe mobile agréé doit se faire de telle manière que la sécurité de la chaîne alimentaire soit garantie. Les viandes doivent être protégées des contaminations lors du transfert.

6.4. Contrôle du vétérinaire officiel

Le responsable de l'unité d'établissement dont dépend l'atelier de découpe mobile informe, au moins une semaine à l'avance, l'ULC dont dépend l'unité d'établissement, des lieux de découpe où il compte installer son atelier de découpe mobile ainsi que l'heure de début et de fin des activités de découpe prévues.

6.5. Exigences relatives aux lieux de découpe

Les lieux de découpe d'un atelier de découpe mobile sont reliés à l'agrément de celui-ci.

Le lieu de découpe d'un atelier de découpe mobile doit :

- être en « dur » afin de permettre un nettoyage et une désinfection de l'aire d'installation si nécessaire (exemple : une surface bétonnée),
- ne pas permettre aux personnes ne travaillant pas sous l'agrément de l'atelier de découpe mobile de pénétrer dans celui-ci.

Le gestionnaire du lieu de découpe qui accueille un atelier de découpe mobile doit :

- mettre à disposition du personnel de l'atelier de découpe mobile et du vétérinaire officiel des toilettes avec à proximité de celles-ci un évier avec eau chaude et froide (si l'atelier de découpe mobile ne dispose pas de toilettes adaptées). Au niveau des toilettes doit être affiché l'avis prévu à l'annexe III, chapitre IV de l'arrêté royal du 13 juillet 2014,
- si l'atelier de découpe mobile ne dispose pas d'un vestiaire adapté, mettre à disposition du personnel de l'atelier de découpe mobile et du vétérinaire officiel un local adapté à usage de

vestiaire. Dans ces cas, il faut alors toutefois que l'atelier de découpe mobile dispose d'un sas sanitaire où il est possible de se désinfecter les mains, de revêtir un tablier jetable, un couvre-chef, des surchaussures jetables et éventuellement des gants jetables avant de pénétrer dans l'atelier de découpe proprement dit,

- le cas échéant, fournir l'eau potable (chaude et froide) nécessaire au bon fonctionnement de l'atelier de découpe mobile,
- disposer d'une installation frigorifique adaptée pour recevoir les viandes à découper (il doit s'agir soit de l'installation frigorifique d'un établissement agréé (abattoir agréé, atelier agréé, entrepôt frigorifique agréé)),
- disposer d'une installation frigorifique adaptée pour recevoir les viandes découpées, si de telles viandes restent sur place. Le transfert des viandes entre l'installation frigorifique du lieu d'installation et l'atelier de découpe mobile doit se faire sans risque de contamination des viandes.

L'ensemble de ces installations doit se trouver à proximité du lieu de découpe où s'installe l'atelier de découpe mobile.

7. Annexes

/

8. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	D'application à partir	Motif et portée de la révision
1.0	27/09/2021	Version originale