

**Conditions SPÉCIFIQUES d'autorisation pour les abattoirs qui expédient des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers ou des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros d'animaux des espèces bovine, porcine, ovine et caprine, pour lesquelles une dérogation d'exigences de température est d'application**

**Activité :** Transport à chaud viande de porc, ovins, caprins, bovins

**Code d'activité :** ACT 435

Lieu	PL1	Abattoir
Activité	AC35	Expédition dérogeant à certaines exigences de température
Produit	PR243	Viande fraîche de porcs, ovins, caprins et bovins

**Informations complémentaires à joindre à la demande :** Néant

### **1. Conditions d'infrastructure**

Les conditions pour les abattoirs d'ongulés domestiques sont également d'application.

### **2. Conditions d'équipement**

Les conditions pour les abattoirs d'ongulés domestiques sont également d'application.

### **3. Conditions d'exploitation**

Les conditions pour les abattoirs d'ongulés domestiques sont toujours d'application.

3.1 Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes.

Lors du chargement des moyens de transport, les précautions nécessaires doivent être prises afin d'éviter la formation de condensation. Dans tous les cas, les portes de l'espace de chargement des moyens de transport doivent directement être fermées après le chargement et l'installation de refroidissement et le ventilateur de circulation d'air doivent être actionnés.

[Annexe, Chapitre II, 8]

3.2 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

3.2.1 la température est surveillée et enregistrée dans le cadre des procédures fondées sur les principes HACCP ;

Annexe III, Section I, Chapitre VII, 3. b) i)

3.2.2 les exploitants du secteur alimentaire expédiant et transportant les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros ont reçu une autorisation écrite délivrée par l'autorité compétente du lieu de départ leur permettant de faire usage de ladite dérogation ;

Annexe III, Section I, Chapitre VII, 3. b) ii)

3.2.3 le véhicule transportant les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros est équipé d'un instrument qui surveille et enregistre les températures de l'air auxquelles les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros sont soumis de manière à ce que les autorités compétentes soient en mesure de vérifier le respect des conditions de durée et de température figurant au point viii) ;

Annexe III, Section I, Chapitre VII, 3. b) iii)

3.2.4 le véhicule transportant les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros prend en charge, pour chaque opération de transport, les viandes provenant d'un seul abattoir uniquement ;

Annexe III, Section I, Chapitre VII, 3. b) iv)

3.2.5 les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros faisant l'objet de ladite dérogation doivent avoir une température à cœur de 15 °C au début du transport s'ils sont destinés à être transportés dans le même compartiment que les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros qui respectent l'exigence de température énoncée au point 1 (c'est-à-dire 7 °C) ;

Annexe III, Section I, Chapitre VII, 3. b) v)

3.2.6 une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire accompagne l'envoi ; cette déclaration doit indiquer la durée de réfrigération avant le chargement, l'heure à laquelle le chargement des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers ou des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros a commencé, la température de surface pour l'heure en question, la température de l'air maximale pendant le transport à laquelle les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros peuvent être soumis, la durée de transport maximale autorisée, la date de l'autorisation et le nom de l'autorité compétente délivrant la dérogation ;

Annexe III, Section I, Chapitre VII, 3. b) vi)

3.2.7 ce type de viande est transporté conformément aux paramètres suivants :

3.2.7.1 Pour une durée de transport maximale <sup>(6)</sup> de six heures :

<b>Espèce</b>	<b>Température de surface <sup>(1)</sup></b>	<b>Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface <sup>(2)</sup></b>	<b>Température de l'air maximale durant le transport <sup>(3)</sup></b>	<b>Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal <sup>(4)</sup></b>
Ovine et caprine	7 °C	8 heures	6 °C	$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$
Bovine		20 heures		$\log_{10} 3,5 \text{ ufc/cm}^2$
Porcine		16 heures		$\log_{10} 4 \text{ ufc/cm}^2$

3.2.7.2 Pour une durée de transport maximale <sup>(6)</sup> de trente heures:

<b>Espèce</b>	<b>Température de surface (1)</b>	<b>Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface (2)</b>	<b>Température à cœur (5)</b>	<b>Température de l'air maximale durant le transport (3)</b>	<b>Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal (4)</b>
Porcine	7 °C	16 heures	15 °C	6 °C	log <sub>10</sub> 4 ufc/cm <sup>2</sup>

3.2.7.3 Pour une durée de transport maximale <sup>(6)</sup> de soixante heures :

<b>Espèce</b>	<b>Température de surface (1)</b>	<b>Durée maximale de réfrigération pour atteindre la température de surface (2)</b>	<b>Température à cœur (5)</b>	<b>Température de l'air maximale durant le transport (3)</b>	<b>Nombre de colonies aérobies des carcasses moyen journalier maximal (4)</b>
Ovine et caprine	4 °C	12 heures	15 °C	3 °C	log <sub>10</sub> 3 ufc/cm <sup>2</sup>
Bovine		24 heures			

(1) Température de surface maximale autorisée au moment du chargement et après celui-ci, mesurée au niveau de la partie la plus épaisse de la carcasse, des demi-carcasses, des quartiers ou des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros.

(2) Durée maximale autorisée entre le moment de la mise à mort et l'obtention de la température de surface maximale autorisée lors du chargement.

(3) Température de l'air maximale à laquelle la viande est autorisée à être soumise à partir du début du chargement et pendant toute la durée du transport.

(4) Nombre de colonies aérobies des carcasses moyennes journalier maximal mesuré dans l'abattoir en se basant sur une fenêtre «glissante» de 10 semaines, autorisé pour les carcasses des espèces concernées, tel qu'évalué par l'exploitant, à la satisfaction de l'autorité compétente, conformément aux procédures d'échantillonnage et d'essai énoncées à l'annexe I, chapitre 2, points 2.1.1 et 2.1.2 et à l'annexe I, chapitre 3, point 3.2, du règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

(5) Température à cœur maximale de la viande autorisée au moment du chargement et après celui-ci.

(6) Durée maximale autorisée à partir du début du chargement de la viande dans le véhicule jusqu'à achèvement de la livraison finale. Le chargement de la viande dans le véhicule peut être

différé au-delà de la durée maximale autorisée pour la réfrigération de la viande jusqu'à sa température de surface spécifiée. Si c'est le cas, alors la durée de transport maximale autorisée doit être réduite d'une durée qui soit égale à la durée pour laquelle le chargement a été différé. L'autorité compétente de l'État membre de destination peut limiter le nombre de points de livraison.

Annexe III, Section I, Chapitre VII, 3. b) viii)

#### **4. Liens utiles**

[Circulaire relative au transport de sang de porc non entièrement refroidi et de carcasses et parties de carcasses de bovin, d'ovin, de caprin et de porc non entièrement refroidies](#)