

AVIS 16-2021

Objet:

**Projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal
du 26 avril 2009 concernant des critères
microbiologiques applicables aux denrées
alimentaires**

(SciCom 2021/10)

Avis scientifique approuvé par le Comité scientifique le 17 septembre 2021.

Mots-clés:

Arrêté royal, critères microbiologiques

Key terms:

Royal decree, microbiological criteria

Table des matières

Résumé	3
Summary	3
1. Termes de référence	4
1.1. <i>Question</i>	4
1.2. <i>Dispositions législatives</i>	4
1.3. <i>Méthode</i>	4
2. Abréviations	4
3. Contexte	4
4. Avis	5
5. Incertitudes	8
6. Conclusion	8
Références	9
Membres du Comité scientifique	10
Conflit d'intérêts	10
Remerciements	10
Composition du groupe de travail	11
Cadre juridique	11
Disclaimer	11

Résumé

Avis 16-2021 du Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA relatif au projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Question

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le projet d'arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Méthode

L'avis repose sur l'opinion d'experts.

Avis et conclusion

Le Comité scientifique formule un certain nombre de remarques en vue d'améliorer le projet d'arrêté royal. Dans les limites de sa mission, le Comité scientifique soutient le projet d'arrêté royal.

Summary

Opinion 16-2021 of the Scientific Committee established at the FASFC on the draft Royal Decree amending the Royal Decree of 26 April 2009 on microbiological criteria for food products

Question

The Scientific Committee is asked to review the draft royal decree amending the Royal Decree of 26 April 2009 on microbiological criteria for food products.

Method

The opinion is based on expert opinion.

Advice and conclusion

The Scientific Committee makes a few comments to improve the draft royal decree. Within the limits of its mission, the Scientific Committee supports the draft royal decree.

1. Termes de référence

1.1. Question

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le projet d'arrêté royal (AR) modifiant l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

1.2. Dispositions législatives

Règlement (CE) N° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

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

1.3. Méthode

Le présent avis est basé sur l'opinion d'experts.

2. Abréviations

AFSCA	Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
AR	Arrêté royal
SciCom	Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA

Vu les discussions menées durant la réunion du groupe de travail du 25/05/2021 et la séance plénière du Comité scientifique du 17 septembre 2021,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

3. Contexte

L'AR du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires comprend, entre autres, des critères d'hygiène des procédés qui complètent le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Le présent projet d'AR modifiant l'AR du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ajoute des critères d'hygiène des procédés pour les carcasses et les viandes découpées de lagomorphes et de gibier d'élevage. Pour les carcasses de bovins, veaux, ovins, caprins, chevreux et porcs, les limites légales sont fixées dans l'AR du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, lorsqu'une méthode non destructive est utilisée pour l'échantillonnage. Dans le cadre de la révision de la législation, ces critères d'hygiène des procédés pour les carcasses seront déplacés vers l'AR du 26 avril 2009.

En 2013, le Comité scientifique a déterminé des limites d'action qui s'appliquent aux carcasses et aux viandes de lapins et de gibiers d'élevage comme valeurs indicatives d'hygiène des procédés dans les abattoirs et les ateliers de découpe, et qui peuvent être utilisées par l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) dans le cadre du programme de contrôle officiel.

4. Avis

Le Comité scientifique formule un certain nombre de remarques en vue d'améliorer le projet de texte de la version coordonnée de l'AR du 26 avril 2009 (Tableau 1).

Tableau 1 : Remarques formulées sur les modifications proposées pour l'AR du 26 avril 2009.

Version coordonnée de l'AR	Remarques du Comité scientifique
CHAPITRE 1er. – Champ d'application et définitions	Il est recommandé de se référer à la définition de gibier d'élevage du Règlement (CE) n° 853/2004 dans le champ d'application de cet AR.
<p>Art. 4.</p> <p>Il est interdit de mettre dans le commerce des denrées alimentaires qui:</p> <p>1° sont moisies, fermentées ou gâtées de quelque autre façon que ce soit, exception faite pour les denrées ou substances alimentaires dont l'état moisi ou fermenté est propre à la denrée et résulte d'un procédé normal de fabrication ou de préparation;</p>	Plusieurs termes sont utilisés pour décrire la même chose, à savoir les denrées alimentaires ou les denrées ou substances alimentaires. La dénomination « denrées ou substances alimentaires » est reprise de l'AR du 3 janvier 1975 relatif aux denrées et substances alimentaires considérées comme déclarées nuisibles. Il est recommandé, si possible, d'harmoniser l'utilisation de ces termes. Il existe une définition européenne du terme "denrée alimentaire" (Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires).
ANNEXE	La fréquence d'échantillonnage, liée à ces critères microbiologiques, fait partie d'un autre projet d'AR en raison d'une répartition des compétences. Ce point sera abordé dans un autre avis du SciCom. Il est opportun si possible de reprendre les critères microbiologiques et la fréquence d'échantillonnage dans le même AR.

<p>ANNEXE</p> <p>Limites</p>	<p>Dans le tableau reprenant les critères microbiologiques, les valeurs seuils sont parfois exprimées en valeurs numériques et parfois en valeurs logarithmiques. Il est recommandé d'harmoniser cela.</p>
<p>ANNEXE</p> <p>Méthode d'analyse de référence (6)</p>	<p>Pour les quatre premières catégories de denrées alimentaires, aucune méthode d'analyse de référence n'est mentionnée. Cela peut être complété par des références aux méthodes ISO.</p>
<p>ANNEXE</p> <p>Point d'application du critère</p> <p>Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage</p>	<p>Dans la pratique, l'échantillonnage des carcasses est actuellement effectué pendant le ressuage, dans les deux à quatre heures qui suivent l'abattage. L'AR du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale mentionne ce qui suit pour les carcasses de bovins/ovins/caprins/chevaux : « Les échantillons sont prélevés à la fin de la chaîne d'abattage ou dans la chambre froide, et ce dans les deux à quatre heures qui suivent l'abattage, et sont représentatifs de la production de la journée ». Ces critères d'hygiène des procédés pour les carcasses sont déplacés dans le projet d'AR, qui fait l'objet du présent avis. Dans le projet actuel d'AR, le stade auquel le critère s'applique est indiqué comme suit : « Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage », par analogie avec le Règlement européen (CE) n° 2073/2005. À l'exception de la volaille, l'échantillonnage des carcasses aura donc lieu avant le ressuage pour toutes les espèces animales.</p> <p>L'échantillonnage avant le ressuage signifie que les écouillons doivent être prélevés à la fin de la chaîne d'abattage. La réalisation de l'échantillonnage à un moment différent aura un impact sur les résultats. Il est attendu que lors d'un échantillonnage après l'habillage mais avant le ressuage, les résultats du dénombrement (germes aérobies et <i>Enterobacteriaceae</i>) soient plus élevés et que <i>Salmonella</i> soit détectée dans un plus grand nombre d'échantillons. Ceci s'explique par le fait que durant le ressuage, les bactéries se fixent sur les carcasses et sont moins détectées par la méthode d'échantillonnage des écouillons. Du point de vue du risque pour la santé publique, l'échantillonnage avant le ressuage est favorable puisque davantage de dépassements seront identifiés par rapport à l'échantillonnage réalisé dans les 2 à 4h qui suivent l'abattage. Le Comité scientifique soutient la modification proposée dans le projet d'AR.</p>
<p>ANNEXE</p> <p>Point d'application du critère</p> <p>Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage</p>	<p>Il y a une différence entre le tableau français et le tableau néerlandais. Le tableau français mentionne quatre fois « Carcasses pendant le ressuage, entre deux et quatre heures après l'abattage » tandis que la version néerlandaise mentionne « Carcasses après l'abattage mais avant le ressuage ». Les deux versions linguistiques doivent contenir le même message, cela doit être corrigé.</p>

<p>ANNEXE</p> <p>5. Carcasses de lagomorphes</p> <p>6. Viandes découpées de lagomorphes</p>	<p>Dans l'avis du SciCom 21-2013, des critères d'hygiène des procédés (<i>Salmonella</i> spp., <i>E. coli</i>, germes aérobies et Enterobacteriaceae) sont proposés pour les carcasses et la viande de lagomorphes dans les abattoirs et les ateliers de découpe. Le projet d'AR a conservé les critères relatifs aux germes aérobies, Enterobacteriaceae et <i>Salmonella</i> pour les carcasses, ainsi que les critères relatifs aux germes aérobies et <i>E. coli</i> pour les viandes découpées de lagomorphes. L'avis du SciCom n'a donc pas entièrement été suivi. Le schéma d'échantillonnage pour les germes aérobies et les <i>Enterobacteriaceae</i> n'a pas non plus été complété pour les carcasses de lagomorphes. Ce choix a été fait par analogie avec le Règlement européen (CE) n°2073/2005¹. Les dispositions spécifiques d'échantillonnage des carcasses seront incluses dans le projet d'AR distinct « arrêté royal relatif aux infrastructures, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'expertise des animaux abattus ».</p> <p>Les <i>Enterobacteriaceae</i> et <i>E. coli</i> sont toutes deux des indicateurs de contamination fécale. Pour la viande réfrigérée (conservation à 4°C maximum), le dénombrement d'<i>E. coli</i> est préférable car <i>E. coli</i> ne se développe pas dans ces conditions. Pour l'échantillonnage des carcasses, le Comité scientifique est d'accord avec le choix des <i>Enterobacteriaceae</i> comme prévu dans le projet d'AR.</p> <p>Le Comité scientifique soutient le choix de conserver un critère pour <i>Salmonella</i> pour les carcasses mais pas pour les viandes découpées de lagomorphes.</p>
<p>ANNEXE</p> <p>5. Carcasses de lagomorphes</p>	<p>Pour les carcasses de lagomorphes, un échantillon est prélevé. Par analogie avec d'autres espèces animales, il est recommandé de prélever également cinq échantillons à analyser pour les lagomorphes (n = 5, c = 1), où cinq sous-échantillons sont regroupés (pools) pour chaque échantillon.</p>

¹ Critères 2.1.1 pour les carcasses de bovins, ovins, caprins et d'équidés (germes aérobies et *Enterobacteriaceae*) ; critères 2.1.3 pour les carcasses de bovins, ovins, caprins et d'équidés (*Salmonella*) ; critères 2.1.6 pour la viande hachée (germes aérobies et *E. coli*)

<p>ANNEXE</p> <p>7. Carcasses de gibier d'élevage</p>	<p>La quantité de gibier d'élevage abattu dans les abattoirs belges est plutôt limitée. Le Comité scientifique se demande si la détermination d'une moyenne journalière est réalisable. Il est proposé de supprimer la mention « Moyenne journalière de la valeur log » dans les valeurs seuils et d'adapter la fréquence d'échantillonnage (par ex. un échantillon toutes les deux semaines en période pertinente). Les fréquences d'échantillonnage ne font pas partie du projet d'AR actuel. Ce point sera abordé dans un autre avis du SciCom concernant le projet d'AR reprenant les fréquences d'échantillonnage.</p>
<p>ANNEXE</p> <p>10. Carcasses de bovins, veaux, ovins, caprins, chevaux</p> <p>11. Carcasses de porcs</p>	<p>La méthode destructive pour les critères d'hygiène des procédés pour les carcasses de bovins, veaux, ovins, caprins, chevaux et porcs est reprise dans le règlement européen (CE) n° 2073/2005. La méthode non destructive, reprise dans le projet d'AR actuel, est complémentaire aux dispositions relatives à la méthode destructive présentes dans le règlement européen. Dans la pratique, en Belgique, ce sont surtout les méthodes non destructives qui sont utilisées. Les critères microbiologiques proposés pour la méthode non destructive sont plus stricts de 0,5 log que pour la méthode destructive. Le Comité scientifique est d'accord avec cette approche, vu qu'une méthode non destructive détecte une plus petite fraction de bactéries sur la surface de la carcasse qu'une méthode destructive.</p>

5. Incertitudes

Les incertitudes dans cet avis concernent celles qui sont inhérentes à une opinion d'experts.

6. Conclusion

Le Comité scientifique formule un certain nombre de remarques en vue d'améliorer le projet d'AR. Dans les limites de sa mission, le Comité scientifique soutient le projet d'AR.

Pour le Comité scientifique,

Dr. L. Herman (Sé.)
Présidente
Le 20/09/2021

Références

SciCom (2013). Avis 21-2013 du Comité scientifique institué auprès l'AFSCA du 21 septembre 2013 sur des limites d'action applicables aux viandes de lapin et de gibier d'élevage en tant que valeurs indicatives d'hygiène des procédés (dossier Sci Com 2013/14). Disponible via le lien suivant: https://www.favv-afsca.be/comitescientifique/avis/2013/_documents/AVIS21-2013_FR_DossierSciCom2013-14.pdf

Présentation du Comité scientifique institué auprès l'AFSCA

Le Comité scientifique (SciCom) est un organe consultatif institué auprès l'Agence fédérale belge pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) qui rend des **avis scientifiques indépendants** en ce qui concerne l'évaluation et la gestion des risques dans la chaîne alimentaire, et ce sur demande de l'administrateur délégué de l'AFSCA, du ministre compétent pour la sécurité alimentaire ou de sa propre initiative. Le Comité scientifique est soutenu administrativement et scientifiquement par la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques de l'Agence alimentaire.

Le Comité scientifique est composé de 22 membres, nommés par arrêté royal sur base de leur expertise scientifique dans les domaines liés à la sécurité de la chaîne alimentaire. Lors de la préparation d'un avis, le Comité scientifique peut faire appel à des experts externes qui ne sont pas membres du Comité scientifique. Tout comme les membres du Comité scientifique, ceux-ci doivent être en mesure de travailler indépendamment et impartialement. Afin de garantir l'indépendance des avis, les conflits d'intérêts potentiels sont gérés en toute transparence.

Les avis sont basés sur une évaluation scientifique de la question. Ils expriment le point de vue du Comité scientifique qui est pris en consensus sur la base de l'évaluation des risques et des connaissances existantes sur le sujet.

Les avis du Comité scientifique peuvent contenir des **recommandations** pour la politique de contrôle de la chaîne alimentaire ou pour les parties concernées. Le suivi des recommandations pour la politique est la responsabilité des gestionnaires de risques.

Les questions relatives à un avis peuvent être adressées au secrétariat du Comité scientifique : Secretariat.SciCom@afsca.be

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

A. Clinquart, P. Delahaut, B. De Meulenaer, N. De Regge, J. Dewulf, L. De Zutter, A. Geeraerd, N. Gillard, L. Herman, K. Houf, N. Korsak, L. Maes, M. Mori, A. Rajkovic, N. Roosens, C. Saegerman, M.-L. Scippo, P. Spanoghe, K. Van Hoorde, Y. Vandenplas, F. Verheggen, S. Vlaeminck

Conflit d'intérêts

Aucun conflit d'intérêts n'a été signalé.

Remerciements

Le Comité scientifique remercie la Direction d'encadrement pour l'évaluation des risques et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le Comité scientifique souhaite également remercier L. Maes et N. Roosens pour la relecture approfondie de l'avis.

Composition du groupe de travail

Le groupe de travail était composé de :

Membres du Comité scientifique :	K. Houf (rapporteur), A. Clinquart, L. De Zutter, N. Korsak
Experts externes:	S. Gabriël (Ugent)
Gestionnaire du dossier:	K. Feys

Les activités du groupe de travail ont été suivies par les membres de l'administration suivants (comme observateurs) : K. De Pauw (SPF santé publique), V. Helbo (AFSCA), J. Wits (AFSCA)

Cadre juridique

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 24 septembre 2020.

Disclaimer

Le Comité scientifique conserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données deviennent disponibles après la publication de cette version.