

AVIS 05-2022

Objet :

**Projet d'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**

(SciCom 2021/12)

Avis scientifique approuvé par le Comité scientifique le 25/03/2022.

**Mots-clés :**

Législation, sécurité alimentaire, denrées alimentaires d'origine animale, infrastructure, hygiène, traçabilité

**Key terms:**

Legislation, food safety, food of animal origin, infrastructure, hygiene, traceability

## Contenu

Résumé .....	3
Summary .....	5
Termes de référence .....	7
<i>Contexte et Question</i> .....	7
<i>Dispositions légales</i> .....	8
<i>Méthode</i> .....	8
Évaluation du projet d'AR .....	9
Réponses aux questions spécifiques .....	13
Incertitudes .....	17
Conclusions .....	17
Références .....	18
Membres du Comité scientifique .....	19
Conflit d'intérêts .....	19
Remerciements .....	19
Composition du groupe de travail .....	20
Cadre légal .....	20
Disclaimer .....	20

## Résumé

### Projet d'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

#### Contexte & Question

Le Comité scientifique est invité à évaluer le projet d'arrêté royal (AR) relatif à l'infrastructure, à l'hygiène et à la traçabilité des établissements manipulant des denrées alimentaires d'origine animale et réglementant l'inspection des animaux abattus. Le projet d'AR résulte de la volonté de l'AFSCA de réviser en profondeur toute la législation en matière d'hygiène alimentaire afin d'améliorer la protection du consommateur, de simplifier les exigences légales et de mettre à jour la législation belge en réduisant le nombre d'arrêtés.

En outre, un certain nombre de questions spécifiques sont posées en rapport avec le projet d'AR.

#### Méthode

L'évaluation du projet d'AR a été réalisée sur la base d'une opinion d'experts et des données disponibles dans la littérature scientifique.

#### Conclusion

Le Comité scientifique a formulé plusieurs remarques afin d'améliorer le projet d'AR.

Le Comité scientifique estime que la norme (maximum 10 ufc/cm<sup>2</sup>) pour l'indicateur d'hygiène "nombre de colonies aérobies" dans les établissements où les animaux sont abattus ou dans lesquels la viande est découpée, transformée, manipulée ou stockée est trop élevée. Les surfaces qui ont été nettoyées et désinfectées devraient présenter un nombre de colonies aérobies beaucoup plus faible. Il est recommandé de l'abaisser et de tenir compte également du type d'exploitation et du lieu d'échantillonnage au sein de l'exploitation.

En outre, le Comité scientifique a répondu à un certain nombre de questions spécifiques :

*La zone minimale d'échantillonnage (au moins 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> pour les carcasses de petits ruminants) par zone d'échantillonnage) est-elle suffisante pour offrir des garanties suffisantes pour la détection des micro-organismes pathogènes qui pourraient se développer pendant le transport d'une carcasse partiellement refroidie ?*

Pour le Comité scientifique, cette surface à échantillonner est suffisante. Il est toutefois uniquement nécessaire de déterminer le nombre de colonies aérobies. Aucune recherche de pathogènes ne doit être effectuée car aucun développement significatif de pathogènes n'est à prévoir à 7°C.

*L'AR du 30 novembre 2015 prévoit un échantillonnage sur des surfaces plus importantes que les surfaces minimales prévues par le règlement (CE) n° 2073/2005. Cela est-il justifié ou la surface d'échantillonnage minimale offre-t-elle une garantie suffisante pour la détection de micro-organismes pathogènes ?*

Le Comité scientifique est d'avis que cette zone d'échantillonnage plus large peut être retenue. Plus la zone d'échantillonnage est grande, plus les chances de détecter les agents pathogènes présents sont élevées. Toutefois, il convient de noter que le lieu d'échantillonnage peut jouer un rôle encore plus important que la zone d'échantillonnage en ce qui concerne la sensibilité de la détection des agents pathogènes. Après tout, la contamination est très variable sur une même carcasse.

*Le projet d'AR stipule que les estomacs, les intestins et les vessies qui ne sont pas salés ou séchés peuvent être transportés à une température supérieure à 3°C si ce transport a lieu le même jour que*

*l'abattage des animaux dont ils proviennent. Si ce transport a lieu le même jour que l'abattage des animaux, est-il nécessaire d'établir une température au-dessus de laquelle ces estomacs, intestins et vessies ne doivent pas être transportés afin de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire ou un délai maximal pour ce transport ?*

Un certain nombre de conditions sont proposées pour le transport des estomacs, intestins et vessies qui n'ont pas été salés ou séchés et qui sont collectés à l'abattoir avant d'avoir atteint une température de 3°C. Il est proposé une procédure similaire à celle qui est actuellement appliquée pour le sang non réfrigéré.

*Le projet de l'AR prévoit que dans les abattoirs, les ateliers de découpe et les établissements de traitement du gibier, des contrôles microbiologiques de nettoyage et de désinfection sont effectués par les exploitants. Il s'agit d'une numération des germes aérobies sur des échantillons de surface. Les incubations pour ces analyses doivent-elles être faites à 30°C ou mieux à 37°C ?*

Le comité a réalisé une étude bibliographique sur l'influence d'une incubation à 30°C (pendant 48-72 heures) par rapport à une incubation à 37°C (pendant 24 heures) sur le nombre de colonies aérobies afin de vérifier la mise en œuvre correcte du nettoyage et de la désinfection. L'influence de la température d'incubation semble être relativement limitée. En général, l'incubation à 37°C est effectuée pour la détection des bactéries mésophiles, auxquelles appartiennent divers agents pathogènes. L'incubation à 30°C est plutôt réalisée pour le comptage des bactéries environnementales (mésophiles et psychrotrophes). Cependant, il y a une différence dans le temps d'incubation et on peut s'attendre à des changements dans les espèces bactériennes identifiées.

*Le projet d'AR prévoit l'échantillonnage et l'analyse de la viande découpée du gibier d'élevage, ainsi que le respect de critères microbiologiques. Afin de pouvoir démontrer l'absence de développement de micro-organismes pathogènes, serait-il pertinent d'étendre ces exigences à la viande de gibier sauvage découpée ou de prévoir des exigences plus appropriées ?*

La viande de gibier sauvage est en soi un produit similaire à la viande de gibier d'élevage. Le risque éventuel est toutefois potentiellement plus élevé du fait que des organes peuvent être touchés pendant la chasse, ce qui peut contaminer la carcasse, de même qu'en raison du laps de temps généralement plus long entre la mise à mort de l'animal et le début de la réfrigération.

Si ces échantillonnages et analyses devaient être effectués sur des viandes de gibier sauvage, des critères d'hygiène de processus devraient être définis. Ces critères d'hygiène des processus n'existent toutefois pas encore pour le gibier sauvage. Pour cela, il faut d'abord disposer de données de terrain sur la contamination des carcasses et des viandes de gibier sauvage dans les unités de traitement du gibier. Des critères d'hygiène de processus peuvent alors être définis sur cette base. Cependant, cela n'entre pas dans les termes de référence de cette demande d'avis.

*Après l'introduction de la demande d'avis initiale, un paragraphe a encore été ajouté à l'article 32 du projet d'AR : « § 3. Les abats issus d'un abattage privé dans un abattoir agréé peuvent être introduits dans le circuit commercial, à condition qu'ils aient été jugés propres à la consommation humaine lors de l'expertise par le vétérinaire officiel. ». Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer cet ajout.*

Le Comité scientifique peut marquer son accord avec cet ajout au projet d'AR. Il s'agit ici en effet d'abats provenant d'animaux qui ont été soumis à une expertise vétérinaire au cours du processus d'abattage et qui ont été jugés propres à la consommation humaine.

## Summary

### **Draft Royal Decree on the infrastructure, hygiene and traceability of establishments handling food of animal origin and regulating the inspection of slaughtered animals**

#### Background & Terms of reference

The Scientific Committee is requested to assess the draft Royal Decree (RD) on the infrastructure, hygiene and traceability of establishments handling food of animal origin and regulating the inspection of slaughtered animals. The draft Royal Decree is the result of the wish of the FASFC to thoroughly revise all legislation on food hygiene in order to improve consumer protection, simplify legal requirements and update Belgian legislation by reducing the number of Decrees.

In addition, a number of specific questions are asked with regard to the draft Royal Decree.

#### Method

The assessment of the draft RD was carried out on the basis of expert opinion and available data in the scientific literature.

#### Conclusions

The Scientific Committee formulated several remarks to improve the draft RD.

In addition, a number of specific questions are answered:

*Is the minimum sampling area (at least 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> for carcasses of small ruminants) per sampling zone) sufficient to provide sufficient guarantees for the detection of pathogenic micro-organisms that may develop during the transport of an incompletely cooled carcass?*

For the Scientific Committee this sampling area is sufficient. However, it is only necessary to determine the aerobic germ count. No research into pathogens is required since no significant outgrowth of pathogens is to be expected at 7°C.

*The RD of 30 November 2015 provides for sampling over larger areas than the minimum areas laid down in Regulation (EC) No. 2073/2005. Is this justified or does the minimum sampling area provide sufficient guarantee for the detection of pathogenic micro-organisms?*

The Scientific Committee is of the opinion that this larger sampling area can be retained. The larger the sampling area, the higher the chance of detecting any pathogens present. However, it should be noted that the sampling location may play an even greater role than the sampling area with regard to the sensitivity of pathogen detection. After all, contamination is highly variable on the same carcass (Biasino et al., 2018).

*The draft RD stipulates that stomachs, intestines and bladders that are not salted or dried can be transported at a temperature higher than 3°C if such transport takes place on the same day as the slaughter of the animals from which they originate. In this case, is it necessary to establish a temperature above which these stomachs, intestines and bladders should not be transported in order to guarantee the safety of the food chain or a maximum time limit for such transport.*

The Scientific Committee proposes a number of conditions for the transport of stomachs, intestines and bladders that have not been salted or dried and which are collected at the slaughterhouse before reaching a temperature of 3°C. A similar procedure is proposed as is currently the case for blood that has not been fully cooled.

*The draft RD envisages that in slaughterhouses, cutting plants and game handling establishments, microbiological controls of cleaning and disinfection are carried out by the operators. This consists of an aerobic germ count on surface samples. Should the incubations for these analyses be done at 30°C or better at 37°C?*

The Committee conducted a literature study on the influence of an incubation at 30°C (for 48-72 hours) versus an incubation at 37°C (for 24 hours) on the aerobic colony count to verify the correct implementation of cleaning and disinfection. The influence of the incubation temperature appears to be relatively limited. In general, incubation at 37°C is carried out for the detection of mesophilic bacteria, to which various pathogens belong. The incubation at 30°C is rather performed for the enumeration of environmental bacteria (mesophiles and psychrotrophs). However, there is a difference in incubation time and shifts in the identified bacterial species are to be expected.

*The draft RD considers the sampling and analysis of cut meat from farmed game, as well as the compliance with microbiological criteria. To be able to demonstrate that there is no growth of pathogenic micro-organisms, would it be relevant to extend these requirements to cut meat of wild game or to provide for more appropriate requirements?*

Wild game meat is in a similar product to farmed game meat. However, the potential risk is possibly greater because of the possibility of organs being shot during the hunt with a consequent contamination of the carcass and because of the generally longer period between the killing of the animal and the start of refrigeration.

If such sampling and analysis were to be carried out on wild game meat, process hygiene criteria would need to be defined. However, these process hygiene criteria do not yet exist for wild game. Field data on contamination of carcasses and wild game meat in the game handling units should be available first. Process hygiene criteria can then be set based on these data. However, this does not fall within the reference terms of this request for advice.

*After the initial request for advice was submitted, another paragraph was added to Article 32 of the draft RD: '§3. Offal from private slaughter in an approved slaughterhouse may be introduced into the commercial circuit provided that it has been approved by the official veterinarian as fit for human consumption'. The Scientific Committee is asked to evaluate this addition.*

The Scientific Committee can agree with this addition to the draft RD. It concerns offal that originates from animals that have undergone a veterinary inspection at slaughter and that have been found fit for human consumption.

## Termes de référence

### Contexte et Question

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le projet d'arrêté royal (AR) 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. Le projet d'AR est le résultat de la volonté de l'AFSCA de réviser en profondeur l'ensemble de la législation en matière d'hygiène des denrées alimentaires en vue d'une meilleure protection des consommateurs, d'une simplification des exigences légales et d'une mise à jour de la législation belge en réduisant le nombre d'arrêtés.

En outre, un certain nombre de questions spécifiques sont posées en ce qui concerne le projet d'AR :

1. Le Règlement (CE) n° 853/2004 prévoit des prescriptions spécifiques en ce qui concerne le transport de certaines viandes d'ongulés qui n'ont pas été entièrement réfrigérées (annexe III, section I, chapitre VII). Ce règlement précise, entre autres, que certains critères microbiologiques doivent être respectés pour les carcasses afin de pouvoir transporter ces viandes sans avoir à satisfaire, au préalable, à la température maximale de 7°C à cœur. En ce qui concerne les surfaces à échantillonner, le règlement (CE) n° 853/2004 renvoie au règlement (CE) n° 2073/2005 qui, en cas d'utilisation d'une méthode d'échantillonnage non destructive, spécifie une surface minimale à échantillonner (au moins 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> pour les carcasses de petits ruminants) par zone d'échantillonnage). Cette surface d'échantillonnage minimale est-elle suffisante pour offrir assez de garanties pour la détection de micro-organismes pathogènes qui pourraient se développer pendant le transport d'une carcasse partiellement refroidie, ou doit-elle être adaptée ?
2. Pour satisfaire aux exigences du règlement (CE) n°2073/2005 relatives à l'échantillonnage de carcasses d'ongulés au moyen de la méthode d'échantillonnage non destructive, l'AR du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale prévoit l'échantillonnage de surfaces plus grandes que les surfaces minimales reprises dans le règlement (CE) n° 2073/2005. Cette disposition est reprise, sans modification, dans le projet d'AR soumis à l'avis du Comité scientifique. Cela est-il justifié ou la surface d'échantillonnage minimale offre-t-elle une garantie suffisante pour la détection de micro-organismes pathogènes ?
3. Le projet d'AR stipule que les estomacs, intestins et vessies qui n'ont pas été salés ou séchés peuvent être transportés à une température supérieure à 3°C si ce transport a lieu le même jour que l'abattage des animaux dont ils proviennent. Si le transport a lieu le même jour que l'abattage des animaux, est-il nécessaire de déterminer une température au-dessus de laquelle ces estomacs, intestins et vessies ne pourraient pas être transportés afin de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire ou bien une durée maximale pour ce transport ? Dans l'affirmative, à quelle température minimale ces organes devraient-ils être réfrigérés avant le transport et/ou quelle durée maximale devrait être imposée pour ce transport ?
4. Le projet d'AR prévoit que des contrôles microbiologiques de nettoyage et de désinfection soient effectués, par les opérateurs, dans les abattoirs, ateliers de découpe et établissements de traitement du gibier. Cela consiste en un dénombrement des colonies aérobies sur des échantillons de surface. Les incubations pour ces analyses doivent-elles être réalisées à 30°C ou de préférence à 37°C ?
5. Le projet d'AR prévoit l'échantillonnage et l'analyse des viandes de gibier d'élevage découpées, ainsi que le respect des critères microbiologiques. Afin de pouvoir démontrer l'absence de croissance de micro-organismes pathogènes, serait-il pertinent d'étendre ces exigences aux viandes de gibier sauvage découpées ou de prévoir des exigences plus adaptées ?
6. Après l'introduction de la demande d'avis initiale, un paragraphe a encore été ajouté à l'article 32 du projet d'AR : « § 3. *Les abats issus d'un abattage privé dans un abattoir agréé peuvent*

*être introduits dans le circuit commercial, à condition qu'ils aient été jugés propres à la consommation humaine lors de l'expertise par le vétérinaire officiel. ».*

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer cet ajout.

### **Dispositions légales**

La législation de base pertinente est la suivante :

**Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

**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° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005** concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

**Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005** établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004.

**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) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 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) n° 854/2004 et (CE) n° 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 30 décembre 1992** relatif à la production et au commerce de produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale.

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

**Arrêté royal du 4 juillet 1996** relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, modifié par les arrêtés royaux des 11 octobre 1997, 22 décembre 1997, 6 novembre 1999, 16 mai 2001, 18 mars 2002 et 10 mars 2005.

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

### **Méthode**

Cette évaluation des risques a été réalisée sur la base d'une opinion d'experts et des données disponibles dans la littérature scientifique.



Considérant les discussions lors des réunions de groupe de travail des 8 juillet 2021, 16 septembre 2021 et 18 octobre 2021 et de la séance plénière du Comité scientifique du 25 mars 2022,

## le Comité scientifique formule l'avis suivant :

### Évaluation du projet d'AR

Le Comité scientifique a étudié le projet d'AR et a formulé un certain nombre de remarques. Celles-ci sont reprises dans le Tableau 1.

**Tableau 1. Remarques sur le projet d'AR 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.**

Arrêté royal	Remarques du Comité scientifique (modifications indiquées en gras)
Titre 2 : ICA	L'utilisation d'abréviations dans les titres doit être évitée. Indiquez "Informations sur la chaîne alimentaire".
Titre 5 : Chapitre 1 et chapitre 3 : Enregistrement des données	Il doit être clairement indiqué que la déclaration d'abattage doit être faite par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier tandis que l'enregistrement des constatations lors de l'expertise doit être effectué par l'expert vétérinaire responsable.
Art. 18. § 1. 2)	<i>de la déclaration, conforme au règlement (UE) 2020/2235, mise à disposition sur le site Internet de l'Agence, pour les gibiers d'élevage abattus sur le lieu d'élevage, <del>y compris les ratites d'élevage;</del></i>  Les ratites appartiennent à la catégorie « gibier d'élevage ». La même remarque s'applique à l'art. 18. § 2.
Art. 27 et suivants	le terme « <i>secteur alimentaire</i> » doit être remplacé par « abattoir »
Art. 30 (version fra	<i>abattage de nécessité d'urgence</i>
Art. 31. § 1. <i>Les carcasses, les parties de carcasses et les abats définitivement reconnus ou déclarés impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles sont mis hors d'usage, si nécessaire, en présence et suivant les instructions du vétérinaire officiel, par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement où l'expertise a eu lieu.</i>	Les sous-produits animaux de catégorie 3 constituent une exception importante. Ils ne sont plus propres à la consommation humaine, mais peuvent être utilisés dans l'alimentation animale notamment. Par conséquent, ils ne doivent pas être mis hors d'usage. Les sous-produits animaux de catégorie 1 et 2 doivent quant à eux être mis hors d'usage.

Art. 34. § 2.	En dérogation à l'article 5, point 1, b, du règlement (CE) n° 853/2004 précité, conformément à la décision 2007/118/CE de la Commission du 16 février 2007 définissant les modalités d'utilisation d'une nouvelle marque d'identification conforme à la directive 2002/99/CE du Conseil, la marque d'identification apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine obtenues à partir de volailles <del>et d'oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques mais qui sont élevés comme des animaux domestiques</del> qui proviennent d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire prévues dans l'AR du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, est conforme au modèle suivant ou en respecte les proportions, les informations qu'elle contient devant rester lisibles :
Titre 7, chapitre 2, Section 1	Viandes d'ongulés domestiques et <del>d'ongulés à nombre de doigts pairs</del> : les biongulés font partie des ongulés domestiques
Art. 50. § 2 (version néerlandaise)	Gedood vrij wild, aangevoerd in een wildbewerkingsinrichting, mag er slechts worden <del>behandeld</del> <del>werkt dan</del> nadat een visueel onderzoek ervan is uitgevoerd door de officiële dierenarts.
Art. 50. § 4 (version néerlandaise)	Grof vrij wild in de huid mag van een Belgische wildbewerkingsinrichting naar een andere Belgische wildbewerkingsinrichting worden verzonden op voorwaarde dat het tijdens het vervoer naar die wildbewerkingsinrichting vergezeld gaat door een <u>verklaring</u> <del>aangifte</del> <del>die</del> werd ingevuld en ondertekend door de officiële dierenarts die de post-mortem keuring in de wildbewerkingsinrichting van verzending heeft uitgevoerd. Het model van aangifte wordt ter beschikking gesteld op de website van het Agentschap.
Art. 52 : Il est interdit aux exploitants d'entreprises du secteur alimentaire de mettre dans le commerce, d'offrir, d'exposer ou de mettre en vente, de transporter pour la vente, de vendre ou de livrer du lait ou des denrées alimentaires obtenues à partir de lait cru qui n'ont pas été soumis au contrôle visé à l'article 5, de l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels.	Il convient de se référer à l'ensemble de l'AR du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels, et pas uniquement à l'article 5 de l'AR concerné.

Art. 54. §2 Pour le lait cru non pré-emballé, l'information est transmise par affichage de manière à ce que le consommateur final puisse facilement en prendre connaissance	Il est recommandé d'utiliser une formulation similaire à celle de l'AR du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.
Art. 55	<i>Le commerce de détail qui livre <del>directement</del> au consommateur final <b>des produits laitiers transformés</b> à partir de lait cru et qui <del>ne ont pas subissent pas de traitement thermique</del> <b>pasteurisation ou de traitement au moins équivalent pendant le processus de transformation</b> permettant d'éliminer les germes présents dans le lait, respecte les exigences suivantes : Cette formulation doit également être utilisée au point a) de l' Art. 55.</i>
Art. 55. b) pour les produits laitiers non pré-emballés au sens du règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les informations doivent être affichées de telle manière que le consommateur final puisse facilement en prendre connaissance.	Il convient de vérifier s'il ne faut pas également faire référence ici au 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.
Art. 57	<i>Les établissements dans lesquels sont traités des estomacs, vessies et boyaux doivent disposer d'une séparation <del>nette</del> <b>physique</b> entre la zone souillée et la zone propre <b>des étapes de processus successives</b> afin de protéger cette dernière contre toute contamination <del>limiter au maximum la</del> <b>contamination croisée</b></i>
Annexes.	Différents termes sont utilisés pour le dénombrement des colonies aérobies (= le terme mentionné dans le règlement 2073/2005). Il est recommandé de n'utiliser que ce terme tout au long du document.
Annexe 2 : A. 2°	<i>l'identification du transporteur, <del>ainsi que, pour le transporteur non établi dans le pays, son numéro d'autorisation dans son pays d'établissement;</del></i>
Annexe 2 : A. 4° (version néerlandaise)	<i>de datum van ontvangst van de karkassen, van de registratie van de <del>aangifte</del> <b>verklaring</b> van de gekwalificeerde persoon;</i>
Annexe 3 I. 1° (version néerlandaise)	<i>Opdat de toepassing van hygiënische werkwijze mogelijk is en dat de <del>besmettingen</del> <b>contaminaties</b> vermeden kunnen worden, moeten de inrichtingen beschikken over een voldoende aantal lokalen of installaties voor de productie, de onmiddellijke verpakking, de verpakking, de opslag, de ontvangst en de verzending van producten wanneer deze activiteiten worden uitgeoefend.</i>

Annexe 4 4°	Le Comité scientifique estime que la norme (maximum 10 ufc/cm <sup>2</sup> ) de l'indicateur d'hygiène « colonies aérobies » pour les établissements où des animaux sont abattus ou bien où des viandes sont découpées, transformées, manipulées ou stockées est trop élevée pour garantir la sécurité alimentaire. Les surfaces qui ont été nettoyées et désinfectées devraient avoir un nombre de colonies aérobies nettement inférieurs. Il convient de noter que les critères relatifs aux dénombrements des colonies aérobies pour le contrôle du nettoyage et de la désinfection adéquats des étables de volailles sont beaucoup plus faibles. En outre, le critère doit être adapté au type d'établissement et à l'endroit dans l'établissement (par exemple, les surfaces de contact dans un abattoir où un degré de contamination plus élevé peut être toléré, par rapport aux surfaces de contact dans une zone microbiologiquement contrôlée au sein d'un établissement qui tranche et emballe des produits carnés pasteurisés et où seulement une contamination minimale peut être tolérée).
Annexe 5 I. 2°	<b><i>Pour la conservation des échantillons prélevés (en attendant le transport), les abattoirs mettent à disposition des vétérinaires officiels et entretiennent un réfrigérateur d'une taille adaptée aux activités de l'établissement et au contenu duquel seuls les vétérinaires officiels ont accès. Ce réfrigérateur doit garantir une température de conservation entre 0 et +4°C. La température est automatiquement enregistrée.</i></b>
Annexe 5 I. 8°	<i>bovins (sauf les veaux jusqu'à <b>de 8 mois maximum</b>)</i>
Annexe 5 IV. 1°	<i>Les abattoirs abattant annuellement 200 UGB ou moins. Le Comité se demande si cette capacité maximale s'applique à chaque espèce animale individuellement ou à l'ensemble de ces espèces.</i>
Annexe 5 IV. 5°	<i>Conformément au règlement (CE) n°2073/2005, dans le cas de l'application de la méthode non destructive, quatre zones sont échantillonnées par carcasse d'ongulé domestique au moyen d'une éponge abrasive. Les sites d'échantillonnage sont spécifiés par espèce animale plus bas dans le texte. Pour la méthode d'échantillonnage destructive, les sites d'échantillonnage ne sont pas spécifiés. Il est recommandé de le faire.</i>
Annexe 5 IV. 6°	<i>Lorsque des résultats insatisfaisants sont obtenus et que les actions correctives n'améliorent pas les conditions d'hygiène, il n'y a pas lieu d'utiliser une seule éponge pour écouillonner les 4 zones tant que les problèmes n'ont pas été identifiés et résolus. <b>Et ce, afin d'identifier la répartition de la forte contamination sur la carcasse.</b> En cas de contamination persistante, 4 prélèvements sont réalisés par demi-carcasse et regroupés par zone afin de déterminer la source de cette contamination.</i>

Annexe 6 IV. 5°	l'orthographe et le style corrects sont <i>Salmonella</i> Enteritidis/ <i>Salmonella</i> Typhimurium Pour information, le nom complet est <i>Salmonella enterica</i> subspecies <i>enterica</i> serotype Enteritidis et <i>Salmonella enterica</i> subspecies <i>enterica</i> serotype Typhimurium.
Annexe 6 V	Il est recommandé de prévoir des fréquences d'échantillonnage assouplies pour les abattoirs qui abattent de petites quantités de lagomorphes.
Annexe 7	Une fréquence d'échantillonnage réduite est actuellement imposée aux abattoirs qui abattent du gibier d'élevage s'ils abattent au maximum 1 000 unités de gros bétail (UGB) par an et encore plus réduite s'ils abattent au maximum 100 UGB par an. Cette fréquence d'échantillonnage réduite n'est toutefois pas prévue pour les unités de traitement du gibier à capacité limitée. Le Comité scientifique estime que cette fréquence d'échantillonnage réduite devrait également être introduite dans les unités de traitement du gibier à capacité limitée. En outre, le Comité se demande si cette capacité maximale s'applique à chaque espèce animale individuelle dans la catégorie du gibier d'élevage ou à l'ensemble de ces espèces.

Enfin, dans son avis 16-2021 (Projet d'AR modifiant l'AR du 26 avril 2009 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires), le Comité scientifique a formulé un certain nombre de recommandations concernant la fréquence d'échantillonnage. La fréquence d'échantillonnage est toutefois fixée dans le projet d'AR qui fait l'objet de la présente demande d'avis. Le Comité scientifique suggère les fréquences d'échantillonnage suivantes dans les cas ci-dessous :

- Annexe 6 : Pour les carcasses de lagomorphes, un seul échantillon est prélevé pour analyse. Par analogie avec d'autres espèces animales, il est recommandé de prélever également cinq échantillons à analyser pour les lagomorphes ( $n=5^1$ ,  $c=1^2$ ), cinq sous-échantillons étant regroupés pour chaque échantillon.
- Annexe 7 : Dans l'avis 16-2021, il a été proposé de prélever un échantillon toutes les 2 semaines pendant les périodes pertinentes et de supprimer la moyenne journalière de la valeur log, étant donné que la quantité de gibier d'élevage abattu en Belgique est plutôt limitée, soit 879 cervidés d'élevage en 2020. Afin d'appliquer uniformément la fréquence d'échantillonnage à toutes les espèces animales, le Comité scientifique approuve les fréquences mentionnées à l'annexe 7 du projet d'arrêté royal (Tableau 1 de l'annexe 7).

## Réponses aux questions spécifiques

*Le Règlement (CE) n° 853/2004 prévoit des prescriptions spécifiques en ce qui concerne le transport de certaines viandes d'ongulés qui n'ont pas été entièrement réfrigérées (annexe III, section I, chapitre VII). Ce règlement précise, entre autres, que certains critères microbiologiques pour les carcasses doivent être respectés afin de pouvoir transporter ces viandes sans avoir à satisfaire, au préalable, à la température de 7°C. En ce qui concerne les surfaces à échantillonner, le règlement (CE) n° 853/2004*

<sup>1</sup> n=nombre d'échantillons

<sup>2</sup> c=critère ou le nombre d'unités d'échantillonnage donnant des valeurs comprises entre m et M ; avec m = la valeur seuil du nombre de bactéries en dessous de laquelle tous les résultats sont considérés comme satisfaisants et M = la valeur limite du nombre de bactéries au-delà de laquelle les résultats sont considérés comme insatisfaisants

*renvoie au règlement (CE) n° 2073/2005 qui, en cas d'utilisation d'une méthode d'échantillonnage non destructive, spécifie une surface minimale à échantillonner (au moins 100 cm<sup>2</sup> (50 cm<sup>2</sup> pour les carcasses de petits ruminants) par zone d'échantillonnage). Cette surface d'échantillonnage minimale est-elle suffisante pour offrir assez de garanties pour la détection des micro-organismes pathogènes qui pourraient se développer pendant le transport d'une carcasse qui n'a pas été entièrement refroidie, ou doit-elle être adaptée ?*

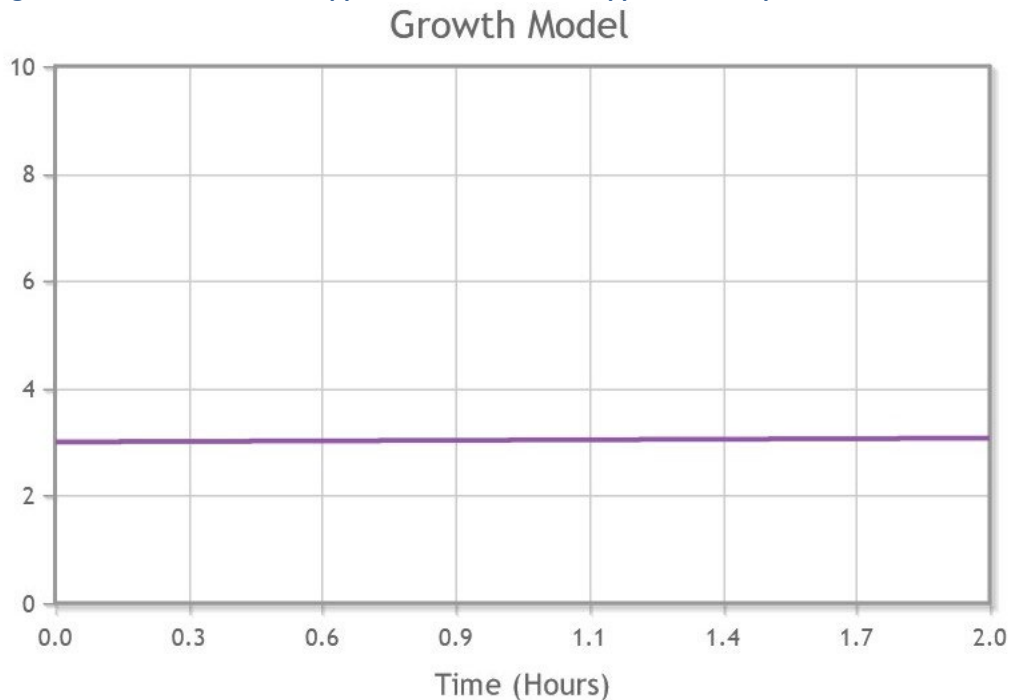
Pour le Comité scientifique, cette surface à échantillonner est suffisante. Il est uniquement nécessaire de déterminer le nombre de colonies aérobies, car il s'agit du paramètre le plus approprié pour surveiller l'impact de ce mode de transport.

*Pour satisfaire aux exigences du règlement (CE) n°2073/2005 relatives à l'échantillonnage de carcasses d'ongulés au moyen de la méthode d'échantillonnage non destructive, l'AR du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale prévoit l'échantillonnage de surfaces plus grandes que les surfaces minimales reprises dans le règlement (CE) n° 2073/2005. Cette disposition est reprise, sans modification, dans le projet d'AR soumis à l'avis du Comité scientifique. Cela est-il justifié ou la surface d'échantillonnage minimale offre-t-elle une garantie suffisante pour la détection de micro-organismes pathogènes ?*

Le Comité scientifique estime que cette disposition peut être maintenue. Plus la surface d'échantillonnage est grande, plus la probabilité de détecter d'éventuels agents pathogènes est élevée. Il convient toutefois de noter que le lieu d'échantillonnage peut jouer un rôle encore plus important que la surface d'échantillonnage en termes de sensibilité de détection d'agents pathogènes. Le degré de contamination est en effet très variable sur une même carcasse (Biasino et al., 2018 Demaître et al., 2020).

*Le projet d'AR stipule que les estomacs, intestins et vessies qui n'ont pas été salés ou séchés peuvent être transportés à une température supérieure à 3°C si ce transport a lieu le même jour que l'abattage des animaux dont ils proviennent. Si le transport a lieu le même jour que l'abattage des animaux, est-il nécessaire de déterminer une température au-dessus de laquelle ces estomacs, intestins et vessies ne pourraient pas être transportés, afin de garantir la sécurité de la chaîne alimentaire, ou bien une durée maximale pour ce transport ? Dans l'affirmative, à quelle température minimale ces organes devraient-ils être réfrigérés avant le transport et/ou quelle durée maximale devrait être imposée pour ce transport ?*

Une publication conjointe de la FAO et de l'OMS (2002) ne mentionne pas de développement de *Salmonella* lors du transport à 10°C pendant un court laps de temps, comme 2 heures par exemple. Une simulation du développement de *Salmonella spp.* à l'aide du logiciel Combase indique également qu'aucun développement n'est à prévoir à une température de 10°C pendant 2h (voir figure 1).

Figure 1. Simulation du développement de *Salmonella spp.* à une température ambiante de 10°C pendant 2h.

— **Salmonella spp**

Init. level	Phys.state	Temp (°C)	pH	Aw	Max. rate (log.conc/h)	Dbl. time (Hours)	Lag time (Hours)	MPD (log CFU/g)
3	1	10	7	0.997	0.036	8.352	0	8.52

En raison du principe de précaution, le Comité scientifique propose d'appliquer la même méthode de travail que celle actuellement en vigueur pour le sang non complètement refroidi (annexe 9 du projet d'AR) :

*Les estomacs, boyaux et vessies qui n'ont pas été salés ou séchés peuvent être collectés à l'abattoir avant d'atteindre une température de 3°C, aux conditions suivantes :*

*a) les estomacs, boyaux et vessies sont collectés à l'abattoir et réceptionnés à l'établissement de destination dans un délai de maximum 12 heures à compter de la saignée du premier animal abattu ce jour-là : la température des estomacs, boyaux et vessies ne peut alors pas dépasser **10°C dans l'ensemble du produit** au moment de la collecte ; ou*

*b) les estomacs, boyaux et vessies sont collectés à l'abattoir et réceptionnés à l'établissement de destination dans un délai de maximum 24 heures après la saignée du premier animal abattu ce jour-là : la température des estomacs, boyaux et vessies ne peut alors pas dépasser **7°C dans l'ensemble du produit** au moment de la collecte.*

*c) Lorsqu'il est dérogé à la température de 3°C, la température des estomacs, boyaux et vessies ne peut pas augmenter pendant le transport.*

Le Comité scientifique insiste sur la réalisation de contrôles du respect de ces conditions.

*Le projet d'AR prévoit que dans les abattoirs, ateliers de découpe et établissements de traitement du gibier, des contrôles microbiologiques de nettoyage et de désinfection soient effectués par les*



*opérateurs. Cela consiste en un dénombrement des colonies aérobies sur des échantillons de surface. Les incubations pour ces analyses doivent-elles être réalisées à 30°C ou de préférence à 37°C ?*

L'influence de la température d'incubation sur le nombre de colonies aérobies semble être relativement limitée. Même les études comparant l'incubation à 7°C et à 30°C n'ont pas montré de différences significatives dans les comptages bactériens. Après identification des bactéries détectées, des changements dans les espèces bactériennes récupérées ont pu être démontrés (Yu et al., 2020 ; Peruzu et al., 2021).

L'influence des deux méthodes d'incubation proposées sur le résultat des colonies aérobies est brièvement résumée dans le Tableau 1.

En général, l'incubation est effectuée à 37°C pour la détection des bactéries mésophiles auxquelles appartiennent divers agents pathogènes. L'incubation à 30°C (généralement pendant 2 à 3 jours) est effectuée pour le dénombrement des bactéries environnementales (mésophiles et psychrotrophes). Le choix de la température d'incubation pour vérifier la réalisation correcte du nettoyage et de la désinfection dépend donc fortement de l'objectif visé. Sur la base du tableau ci-dessous, il appartient aux responsables établissant la politique à suivre de faire un choix.

**Tableau 2. Influence de la température d'incubation sur les résultats du dénombrement des colonies aérobies.**

Conditions d'incubation	Croissance bactérienne	Objectif visé	Références
<b>Incubation à 37°C (généralement pendant 24 heures)</b>	Bactéries mésophiles <sup>1</sup> . Nombre de bactéries généralement plus faible.	Principalement dénombrement des bactéries potentiellement pathogènes (Enterobacteriaceae, <i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> ...).	Erdősi et al. (2012) ; Jay et al. (2002) ; Simmons et al. (2007) ; Jaja et al. (2018)
<b>Incubation à 30°C (généralement pendant 48 à 72 heures)</b>	Bactéries mésophiles et psychrotrophes <sup>2</sup> . Nombre de bactéries généralement plus élevé.	Offre une meilleure idée de la flore bactérienne présente et ne se limite pas uniquement aux bactéries potentiellement pathogènes.	

<sup>1</sup> Une bactérie mésophile est une bactérie qui se développe le mieux à une température modérée, avec un intervalle de croissance optimal entre 20 et 45°C.

<sup>2</sup> Les bactéries psychrotrophes sont définies comme des bactéries qui se développent à 7°C, bien que leur température de croissance optimale soit plus élevée (20°C-30°C).

*Le projet d'AR prévoit l'échantillonnage et l'analyse des viandes de gibier d'élevage découpées, ainsi que le respect des critères microbiologiques. Afin de pouvoir démontrer l'absence de développement de micro-organismes pathogènes, serait-il pertinent d'étendre ces exigences aux viandes de gibier sauvage découpées ou de prévoir des exigences plus appropriées ?*

Dans le cas de pathogènes, il est préférable de parler de « présence » de pathogènes plutôt que de « croissance ».

En soi, dans le cas des viandes de gibier sauvage, il s'agit d'un produit similaire à celui des viandes de gibier d'élevage. Le risque éventuel est toutefois potentiellement plus élevé du fait que des organes



peuvent être touchés pendant la chasse, ce qui peut contaminer la carcasse, de même qu'en raison du laps de temps généralement plus long entre la mise à mort de l'animal et le début de la réfrigération. Si ces échantillonnages et analyses devaient être effectués sur des viandes de gibier sauvage, des critères d'hygiène de processus devraient être définis. Ces critères d'hygiène des processus n'existent toutefois pas encore pour le gibier sauvage. Pour cela, il faut d'abord disposer de données de terrain sur la contamination des carcasses et des viandes de gibier sauvage dans les unités de traitement du gibier. Des critères d'hygiène de processus peuvent alors être définis sur cette base. Cela ne relève toutefois pas des termes de référence de cette demande d'avis.

Après l'introduction de la demande d'avis initiale, un paragraphe a encore été ajouté à l'article 32 du projet d'AR : « § 3. Les abats issus d'un abattage privé dans un abattoir agréé peuvent être introduits dans le circuit commercial, à condition qu'ils aient été jugés propres à la consommation humaine lors de l'expertise par le vétérinaire officiel. »

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer cet ajout.

Le Comité scientifique peut marquer son accord avec cet ajout au projet d'AR. Il s'agit ici en effet d'abats provenant d'animaux qui ont été soumis à une expertise vétérinaire au cours du processus d'abattage et qui ont été jugés propres à la consommation humaine.

## Incertitudes

Les incertitudes dans cet avis se rapportent à celles inhérentes à une opinion d'experts.

## Conclusions

Le Comité scientifique a examiné le projet d'AR 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 et a formulé un certain nombre de remarques. Il a en outre été répondu à quelques questions spécifiques.

Pour le Comité scientifique,  
La Présidente,

Dr. L. Herman (Sé.)  
29/03/2022

## Références

Biasino W, De Zutter L, Mattheus W, Bertrand S, Uyttendaele M, Van Damme I. Correlation between slaughter practices and the distribution of *Salmonella* and hygiene indicator bacteria on pig carcasses during slaughter. *Food Microbiol.* 2018 Apr;70:192-199.

Demaître N, Van Damme I, De Zutter L, Geeraerd AH, Rasschaert G, De Reu K. Occurrence, distribution and diversity of *Listeria monocytogenes* contamination on beef and pig carcasses after slaughter. *Meat Sci.* 2020 Nov;169:108177.

Erdősi O, Szakmár K, Reichart O, Széke ly-Körmöczy P, Laczay P, 2012. Application of the redox potential measurement-based rapid method in the microbial hygienic control. *Acta Alimentaria*, Vol. 41 (1), pp. 45–55.

Food and Agriculture Organization and World Health Organization, 2002. Risk assessments of Salmonella in eggs and broiler chickens. Microbiological risk assessment series, no. 2, 2002. World Health Organization, Geneva.  
[https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwiUkoCSkZj2AhWnQ\\_EDHfQ1CrwQFnoECAIQAAQ&url=https%3A%2F%2Fapps.who.int%2Firis%2Frest%2Fbitstreams%2F1354245%2Fretrieve&usg=AOvVaw3PAcaNme\\_BzD64oEO9\\_JDm](https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&ved=2ahUKEwiUkoCSkZj2AhWnQ_EDHfQ1CrwQFnoECAIQAAQ&url=https%3A%2F%2Fapps.who.int%2Firis%2Frest%2Fbitstreams%2F1354245%2Fretrieve&usg=AOvVaw3PAcaNme_BzD64oEO9_JDm)

Jaja IF, Green E, Muchenje V, 2018. Aerobic Mesophilic, Coliform, Escherichia coli, and Staphylococcus aureus Counts of Raw Meat from the Formal and Informal Meat Sectors in South Africa. *Int J Environ Res Public Health.* 2018 Apr 21;15(4):819.

Jay JM, 2002. A review of aerobic and psychrotrophic plate count procedures for fresh meat and poultry products. *J Food Prot.* 2002 Jul;65(7):1200-6.

Peruzy MF, Houf K, Joossens M, Yu Z, Proroga YTR, Murru N. Evaluation of microbial contamination of different pork carcass areas through culture-dependent and independent methods in small-scale slaughterhouses. *Int J Food Microbiol.* 2021 Jan 2;336

Simmons J, Tamplin ML, Jenson I, Sumner J, 2008. Effect of Incubation Temperature on Aerobic Plate Counts of Beef and Sheep Carcasses. *Journal of Food Protection*, Vol. 71, No. 2, Pages 373–375.

Yu Z, Joossens M, Houf K. Analyses of the Bacterial Contamination on Belgian Broiler Carcasses at Retail Level. *Front Microbiol.* 2020 Sep 16;11:539540.

## Présentation du Comité scientifique institué auprès de l'AFSCA

Le Comité scientifique est un organe consultatif institué auprès de 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 en charge de la sécurité alimentaire ou de sa propre initiative. Le Comité scientifique est soutenu d'un point de vue administratif et scientifique par la Direction d'encadrement de l'Agence pour l'évaluation des risques.

Le Comité scientifique est composé de 22 membres, nommés par arrêté royal sur base de leur expertise scientifique dans des 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, ces experts externes doivent être en mesure de travailler en toute indépendance et impartialité. 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 adopté par consensus sur la base de l'évaluation des risques et des connaissances existantes en la matière.

Les avis du Comité scientifique peuvent comprendre des **recommandations** pour la politique de contrôle de la chaîne alimentaire ou pour les parties intéressées. Le suivi des recommandations stratégiques relève de la responsabilité des gestionnaires de risques.

Les questions portant sur un avis peuvent être adressées au secrétariat du Comité scientifique : [Secretariat.SciCom@afsca.be](mailto:Secretariat.SciCom@afsca.be).

## Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique se compose 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, P. Veys\*\*, S. Vlaeminck

\* membre jusqu'en décembre 2021

\*\* membre à partir de janvier 2022

## Conflit d'intérêts

Aucun conflit d'intérêt n'a été constaté.

## 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. Gillard pour leur « deep reading » de l'avis.

## Composition du groupe de travail

Le groupe de travail était composé de :

Membres du Comité scientifique :	L. De Zutter (rapporteur), N. Korsak, K. Houf, M. Mori, C. Saegerman
Experts externes :	S. Gabriël (UGent)
Gestionnaire de dossier :	P. Depoorter

Les activités du groupe de travail ont été suivies par les membres suivants de l'administration (à titre d'observateurs) : V. Helbo (AFSCA), K. Vanderschot (AFSCA), Julie Wits (AFSCA).

## Cadre légal

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, en particulier 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 le 24 septembre 2020 par le Ministre.

## Disclaimer

Le Comité scientifique se réserve à tout moment le droit de modifier le présent avis dans le cas où de nouvelles informations et données seraient mises à sa disposition après la publication de la présente version.