



Minute

Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Politique de Contrôle

Direction Transformation et
Distribution des Denrées
alimentaires

CA-Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin botanique, 55
1000 Bruxelles
Tél. 02 211 82 11

S3.pccb@afsca.be
www.afsca.be

NE 0267.387.230

Note

Aux organismes de certification
Aux fédérations professionnelles

Correspondant :	Vincent Helbo			
Téléphone :	02/211 86 34			
E-mail :	vincent.helbo@afsca.be			
Votre lettre du	Vos références	Nos références	Annexes	Date
		PCCB/S3/VHO/14017 1209205		08/07/2014
Objet :	Propreté des cages de transport de volailles entre l'élevage et l'abattoir			

Une étude a été effectuée dans le secteur des abattoirs de volailles afin de contrôler la propreté des cages utilisées pour le transport des volailles entre l'élevage et l'abattoir avant chargement ainsi que la présence de germes pathogènes au niveau de ces mêmes cages avant transport.

Suite aux résultats de cette étude, l'Agence tient à rappeler aux organismes de certification que, dans le cadre de leurs audits des systèmes d'autocontrôle dans les abattoirs de volailles, ils doivent impérativement contrôler que les procédures de nettoyage et désinfection des cages utilisées pour le transport des volailles sont satisfaisantes et correctement mises en œuvre. L'auditeur doit donc procéder non seulement à la vérification de la procédure de nettoyage et désinfection (documentation + mise en œuvre) que l'entreprise utilise sur les cages, mais aussi vérifier dans l'établissement la propreté effective d'un échantillon de cages prêtes à être utilisées (résultat du nettoyage).

La constatation de non-conformités en ce qui concerne la gestion des cages de transport des volailles doit conduire l'auditeur à exiger la mise en œuvre d'actions et mesures correctives avant toute validation du système d'autocontrôle.

Signé

P. Naassens

Directeur général a.i.