



Circulaire concernant les prescriptions en matière de température lors de l'entreposage et du transport de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

Référence	PCCB/S1/666285	Date	06/05/11
Version actuelle	1.0	Date de mise en application	13/05/11
Mots-clés	Sous-produits animaux non-destinés à la consommation humaine, température, entreposage, transport		

Rédigé par	Approuvé par
Keppens Christophe, Attaché	Diricks Herman, Directeur général Politique de contrôle

1. Objectif

Cette circulaire résume les exigences de température pour l'entreposage et le transport de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

2. Champ d'application

Ces prescriptions en matière de température pour sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine sont d'application à l'entreposage initial auprès des entreprises de denrées alimentaires et des entreprises de distribution de denrées alimentaires, lors du transport et de l'entreposage éventuel dans des entreprises d'entreposage.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

Règlement (CE) n°142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.

4. Définitions et abréviations

SPA= sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine

PAT = protéines animales transformées comme défini en annexe I du Règl (UE) n° 142/2011

5. Prescriptions en matière de températures pour SPA

Les SPA et produits qui contiennent des SPA doivent être rassemblés, transportés et entreposés à une température appropriée.

Pour le matériel de catégorie 1 ou 2, il peut s'agir d'entreposage ou de transport à température ambiante aussi longtemps que cela n'entraîne pas de risque dans les entreprises de denrées alimentaires. Pour cette raison, les entreprises de denrées alimentaires doivent entreposer les SPA de manière à éviter la contamination croisée et, si nécessaire, dans une partie de l'établissement spécialement destinée à cet effet.

Pour le matériel de catégorie 3, la température ambiante n'est pas une température appropriée pour les produits hautement périssables (activité de l'eau élevée (valeur a_w)) pour éviter tous les risques possibles pour la santé animale et la santé publique, à moins que le temps d'entreposage ne se limite à un minimum. Cela occasionnera en effet le pourrissement, de sorte le matériel ne pouvant plus être considéré comme du matériel de catégorie 3 mais comme du matériel de catégorie 2, entraînant l'interdiction de la destination 'aliments pour animaux'. La température qui doit être respectée doit être reprise dans le plan HACCP.

Le matériel non transformé de catégorie 3 issu de viandes et de produits à base de viande destiné à la production d'aliments crus pour animaux familiers doit toujours être transporté et entreposé de manière réfrigérée à une température maximale de 7 °C.

Le matériel non transformé de catégorie 3 destiné à la production de matières premières pour aliments pour animaux ou aliments pour animaux de compagnie (autre que crus) doit également être transporté et entreposé de manière réfrigérée (+7°C) ou congelée (-18°C) à moins qu' :

- il n'ait été transformé dans les 24 heures après avoir été rassemblé ou après avoir été enlevé du réfrigérateur ou du congélateur, si le transport qui s'en suit se fait à l'aide d'un moyen de transport dans lequel la température d'entreposage est maintenue ;
- il ne s'agisse de lait, produits laitiers ou dérivés du lait stables à température ambiante en raison du traitement et/ou de caractéristiques du matériel ;
- il ne soit utilisé comme aliment pour animaux à fourrure.

Lorsque du matériel de catégorie 3 va vers un transformateur, c'est presque toujours pour la destination finale 'alimentation pour animaux' (par ex. graisse animale pour l'alimentation animale, PAT pour animaux de compagnie) et les exigences du paragraphe précédent doivent donc être suivies.

Les véhicules frigorifiques utilisés pour le transport doivent être conçus de sorte que la température puisse être maintenue à un niveau adéquat durant toute la période du transport et qu'elle puisse être contrôlée.

6. Annexes

Aucune.

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	13/05/11	-