



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS
Direction F - Office alimentaire et vétérinaire

DG(SANCO) 2012-6353 – RAPPORT DE MISSION FINAL

RAPPORT FINAL D'UN AUDIT

EFFECTUÉ EN

BELGIQUE

DU 3 AU 14 SEPTEMBRE 2012

AFIN D'ÉVALUER LES CONTRÔLES OFFICIELS DE LA PRODUCTION DE VIANDE DE
LAPIN D'ÉLEVAGE, DE GÉLATINE ET DE MATIÈRES PREMIÈRES POUR GÉLATINE
DESTINÉE À LA CONSOMMATION HUMAINE

En fonction des informations fournies par l'autorité compétente, les erreurs factuelles relevées dans le projet de rapport ont été corrigées; les éclaircissements éventuels figurent en note de bas de page.

Le texte en langue anglaise est le seul faisant foi

Synthèse

L'audit avait pour objectif d'évaluer les contrôles officiels de la production de viande de lapin d'élevage, de gélatine et de matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine.

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (FAVV/AFSCA: Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen / Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire) est l'autorité compétente (AC) chargée des contrôles officiels de la production de viande de lapin d'élevage, de gélatine et de matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine. L'organisation de la FAVV/AFSCA reste identique à la description donnée dans le profil national de la Belgique.

La Belgique n'a pas établi de procédure pour vérifier la bonne application des exigences de l'article 9, paragraphe 1, de la directive 92/65/CEE. Certains lots sont accompagnés de certificats sanitaires et inscrits dans TRACES (Trade Control and Expert System), d'autres sont échangés sur la seule base d'un document commercial.

En général, les contrôles officiels sur la production de viande de lapin d'élevage sont satisfaisants. L'équipe de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) chargée de l'audit (ci-après, l'«équipe d'audit») a toutefois relevé quelques défaillances concernant les contrôles des infrastructures, des équipements et de l'hygiène lors de l'abattage. Dans l'un des abattoirs visités, la FAVV/AFSCA n'avait pas évalué l'opération d'abattage des lapins lors de l'inspection préalable à l'agrément et des inspections de routine. La traçabilité n'était pas garantie dans cet abattoir.

Les contrôles effectués par la FAVV/AFSCA dans l'exploitation de lapins visitée n'ont pas rendu compte des conditions d'hygiène médiocres régnant dans l'exploitation. L'exploitation n'a été enregistrée que récemment pour cette activité, alors qu'elle envoie des lapins à l'abattage depuis plusieurs années.

D'importantes défaillances ont été observées dans une tannerie, où quelques lots ont été jugés par l'exploitant du secteur alimentaire (ESA) propres à la consommation humaine, malgré l'absence des documents commerciaux nécessaires. Par ailleurs, l'ESA a accepté des peaux très sales comme matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine. Lors de l'opération de prêtannage, un produit biocide a été utilisé, ce qui est interdit dans l'Union européenne (UE). L'ESA n'a pas réussi à prouver que deux autres produits chimiques étaient autorisés dans le secteur des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. L'équipe d'audit a demandé des garanties concernant l'établissement en question.

En général, les contrôles officiels portant sur le traitement de la gélatine sont satisfaisants. Les installations des tanneries qui préparent les matières premières destinées à la production de gélatine ne sont pas contrôlées par l'AC avant autorisation. Or le contrôle officiel de l'entreposage de matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine laissait à désirer et a révélé plusieurs défaillances.

L'AC est sur le point de retirer, si ce n'est déjà fait à la suite des récents contrôles officiels, l'autorisation accordée à deux des trois centres de collecte devant être visités par l'équipe d'audit, et ce faute de conformité avec les exigences de l'UE. Du reste, plusieurs défaillances ont été observées dans les documents commerciaux qui accompagnent les matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine.

Plusieurs recommandations ont été adressées à l'AC pour qu'elle remédie aux défaillances mises en évidence au cours de l'audit.

Table des matières

1	INTRODUCTION	1
2	OBJECTIFS	1
3	BASE JURIDIQUE	2
4	CONTEXTE	2
4.1	RESUME DES PRECEDENTS RAPPORTS D’AUDIT DE L’OAV	2
4.1.1	<i>VIANDE DE LAPINS D’ELEVAGE</i>	2
4.1.2	<i>GELATINE ET MATIERES PREMIERES POUR LA PRODUCTION DE GELATINE DESTINEE A LA CONSUMMATION HUMAINE</i>	2
5	CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS	3
5.1	LEGISLATION.....	3
5.2	AUTORITES COMPETENTES	4
5.2.1	<i>ENREGISTREMENT ET AGREMENT DES ETABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE</i>	5
5.2.2	<i>HIERARCHISATION DES CONTROLES OFFICIELS</i>	6
5.2.3	<i>ÉCHANTILLONNAGES ET ANALYSES EN LABORATOIRE OFFICIELS</i>	6
5.3	ENREGISTREMENT DES EXPLOITATIONS, IDENTIFICATION DES ANIMAUX, CONTROLES OFFICIELS SUR LES ANIMAUX VIVANTS	7
5.4	CONTROLES OFFICIELS DU RESPECT DES REGLES D’HYGIENE PAR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE AU NIVEAU DES ETABLISSEMENTS	8
5.4.1	<i>EXIGENCES GENERALES ET SPECIFIQUES D’HYGIENE</i>	9
5.4.2	<i>SYSTEMES FONDES SUR LES PRINCIPES HACCP</i>	13
5.4.3	<i>CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES</i>	14
5.4.4	<i>TRAÇABILITE, ETIQUETAGE ET MARQUAGE D’IDENTIFICATION</i>	14
5.4.5	<i>INFORMATIONS SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE</i>	15
5.4.6	<i>INSPECTIONS ANTE MORTEM ET POST MORTEM</i>	16
5.4.7	<i>BIEN-ETRE DES ANIMAUX AU MOMENT DE L’ABATTAGE OU DE LA MISE A MORT</i>	16
5.4.8	<i>DOCUMENTATION SUR LES CONTROLES OFFICIELS</i>	17
6	CONCLUSIONS GENERALES	18
7	REUNION DE CLOTURE	19
8	RECOMMANDATIONS	19
	ANNEXE 1 – REFERENCES JURIDIQUES	19

ABREVIATIONS ET DEFINITIONS UTILISEES DANS CE RAPPORT

Abréviation	Explication
AC	Autorité compétente
ACC	Autorité centrale compétente
AFSCA	<u>Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire</u>
CE	Communauté européenne
DG(SANCO)	Direction générale de la santé et des consommateurs
ESA	Exploitant du secteur alimentaire
FAVV	<i>Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen</i> (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire)
HACCP	Analyse des risques et maîtrise des points critiques
OAV	Office alimentaire et vétérinaire
RASFF	Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
UE	Union européenne

1 INTRODUCTION

Cet audit a eu lieu en Belgique, du 3 au 14 septembre 2012.

Il s'inscrivait dans le programme d'audit de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV). L'équipe d'audit se composait de deux inspecteurs de l'OAV.

Au cours de l'audit, un représentant de l'autorité centrale compétente (ACC), l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (FAVV/AFSCA), a accompagné l'équipe d'audit.

La réunion d'ouverture s'est tenue le 3 septembre 2012 en présence de l'ACC, à Bruxelles. Lors de cette réunion, l'équipe d'audit a confirmé les objectifs et le parcours de l'audit et a demandé des informations complémentaires nécessaires au bon déroulement de celui-ci.

2 OBJECTIFS

L'audit avait pour objectif d'évaluer le déroulement des contrôles officiels de la production et l'entreposage de denrées alimentaires d'origine animale.

L'équipe d'audit a examiné en particulier:

- l'organisation et le fonctionnement de l'AC; et
- les contrôles officiels du respect par les ESA des règles générales et particulières applicables à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

L'évaluation a porté en particulier sur les contrôles de la viande de lapin d'élevage, de la gélatine et des matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine dans le cadre des règlements (CE) n° 178/2002, (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004. Pour atteindre ces objectifs, l'audit s'est déroulé selon le schéma suivant:

Autorité compétente		Remarques
Au niveau central	√	FAVV/AFSCA
Au niveau local et régional	√	3 bureaux régionaux, au niveau local, l'AC était toujours présente sur place
Production/transformation/distribution de denrées alimentaires – Activités		
Abattoirs	3	2 réservés exclusivement à l'abattage de lapins d'élevage; 1 pratiquant également l'abattage de volaille
Ateliers de découpe	4	3 ateliers intégrés aux abattoirs
Entrepôts frigorifiques	1	Entreposage de lots importés de viande de lapin
Exploitations	1	Lapins d'élevage
Établissements de transformation de la gélatine	2	
Entreposage	1	Entreposage de matières premières pour la gélatine destinée à la consommation humaine

Tannerie	1	Matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine (peaux refendues)
Établissements de gélatine	2	Transformation des produits finis issus de la gélatine

3 BASE JURIDIQUE

L'audit a été effectué conformément aux dispositions générales de la législation européenne et, en particulier, de l'article 45 du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.

Note: les références complètes au droit de l'UE sont données à l'annexe 1. Les citations d'actes juridiques européens contenues dans ce rapport renvoient, lorsqu'il y a lieu, à la dernière version modifiée desdits actes.

4 CONTEXTE

4.1 RESUME DES PRECEDENTS RAPPORTS D'AUDIT DE L'OAV

4.1.1 Viande de lapins d'élevage

Il s'agissait du premier audit effectué en Belgique sur les systèmes de contrôle de la santé publique appliqués aux contrôles officiels de la production de viande de lapin d'élevage.

En 2011, 2 948 091 lapins ont été abattus dans 12 abattoirs agréés, dont trois représentaient 95 % des animaux abattus. Les lapins vivants proviennent de Belgique et de cinq autres États membres. En 2011, 4 223, 6 tonnes de viande de lapin d'élevage ont été importées de Chine (source: COMEXT).

Une notification de rejet à la frontière a été envoyée par la FAVV/AFSCA par l'intermédiaire du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF): la notification 2012.ASC – Présence de chloramphénicol, substance interdite, dans la viande de lapin provenant de Chine. Les 19 tonnes de viande de lapin de ce lot provenant de Chine pour être importé en France en passant par la Belgique ont été détruites en France.

4.1.2 Gélatine et matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine

Un audit avait déjà été effectué en Belgique en janvier 2007 pour examiner l'exécution des contrôles officiels de la gélatine [référence DG (SANCO)/2007-7229]. L'objectif général de cet audit était d'évaluer les mesures mises en place pour appliquer les règles concernant l'approvisionnement en gélatine et en matières premières servant à sa production, ainsi que leur traçabilité. L'audit s'est concentré sur les contrôles officiels effectués par les AC en vue de vérifier l'approvisionnement, le flux et la destination corrects de la gélatine destinée à la consommation humaine et de la gélatine destinée à d'autres fins.

Le rapport d'audit précédent contenait deux recommandations relatives aux contrôles officiels sur la gélatine. La première concernait les exigences d'étiquetage et le contenu des documents

commerciaux accompagnant les matières premières destinées à la production de gélatine. La deuxième portait sur l'agrément des installations de production de gélatine. Le plan d'action transmis par la FAVV/AFSCA a fourni des garanties satisfaisantes en réponse à ces deux recommandations.

Le rapport d'audit de l'OAV en question est disponible à l'adresse suivante:

http://ec.europa.eu/food/fvo/index_en.cfm

5 CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS

5.1 LEGISLATION

Prescriptions légales

L'article 291, paragraphe 1, du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne dispose que «les États membres prennent toutes les mesures de droit interne nécessaires pour la mise en œuvre des actes juridiquement contraignants de l'Union».

Constatations de l'audit

La FAVV/AFSCA a informé l'équipe d'audit qu'elle avait demandé au Comité scientifique un avis sur l'utilisation des eaux de surface comme eaux de traitement dans la production de gélatine, quand elles ne satisfont pas tout à fait aux exigences prévues par la directive 98/83/CE, dans les deux établissements de transformation de la gélatine. L'avis du Comité était positif à l'égard de certaines restrictions et contenait plusieurs recommandations.

La FAVV/AFSCA n'avait pas officiellement formalisé les dérogations et les exceptions à la directive susmentionnée en raison de la transposition incomplète de la directive 98/83/CE du Conseil dans le droit national et, plus spécifiquement, de ses articles 3 et 9. Un établissement en particulier ne respectait ni les recommandations du Comité ni les restrictions imposées à l'utilisation des eaux de surface. Du reste, l'article 2, paragraphe 1, point b), de la directive susmentionnée limite cette possibilité aux situations dans lesquelles la qualité des eaux ne peut affecter la salubrité de la denrée alimentaire finale. Les eaux de traitement étaient toutefois utilisées aussi pour le nettoyage des surfaces de contact après la production.

Dans un des abattoirs de lapins visités, la concentration de nitrate se situait souvent au-delà de la limite acceptable, mais l'ESA ne pouvait rien faire pour remédier définitivement à ce problème.

L'équipe d'audit a été informée qu'une nouvelle législation nationale sur le bien-être des lapins dans les exploitations était en cours d'élaboration. Le projet d'arrêté royal doit entrer en vigueur le 1^{er} janvier 2013¹ et prévoit des périodes transitoires pour son application complète. Ce projet prévoit qu'à compter du 1^{er} janvier 2025 tous les lapins de gavage et de reproduction devront être gardés dans des parcs bien délimités, et non plus dans des cages.

¹ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a indiqué que le projet d'arrêté royal était en cours d'examen au sein du Conseil d'État. Sa publication devrait avoir lieu en 2013.

Les autorités belges n'ont pas défini d'exigences supplémentaires concernant la traçabilité des lapins d'élevage au niveau de l'exploitation ou des groupes d'animaux d'une même origine pendant le transport².

Les autorités belges n'ont pas établi de procédure pour vérifier la bonne application des exigences de l'article 9, paragraphe 1, de la directive 92/65/CEE concernant les échanges de lapins d'élevage provenant d'autres États membres. Certains lots de lapins d'élevage provenant d'autres États membres, envoyés à l'abattoir, sont accompagnés d'un certificat sanitaire contenant les garanties de police sanitaire visées aux articles 4 et 9 de la directive 92/65/CEE du Conseil et sont inscrits dans TRACES (*Trade Control and Expert System*), d'autres sont accompagnés seulement d'un document commercial.

Les informations sur la chaîne alimentaire qui accompagnent les lapins envoyés à l'abattoir n'étaient pas toujours complètes ou signées (voir chapitre 5.4.5 pour plus de détails)³.

L'AC a informé la Commission du «projet d'arrêté royal relatif aux conditions d'hygiène relatives à l'approvisionnement direct par un détenteur d'animaux ou un autre producteur de produits primaires ou un chasseur de petites quantités de certaines denrées d'origine animale au consommateur final [...]». Ce projet limite le maximum de lapins pouvant être abattus dans les exploitations en vue de la vente directe à 500 ou 1 000 selon les exigences spécifiques.

Conclusions

La législation belge ne prévoit pas d'exemptions aux dispositions de l'article 3 de la directive 98/83/CE du Conseil. Pourtant, les établissements de transformation de la gélatine utilisent des eaux de surface qui ne répondent pas tout à fait aux exigences de ladite directive.

Aucune législation nationale n'existe pour l'identification de lapins vivants ou de groupes de lapins d'une même origine au niveau de l'exploitation ou lors du transport depuis leur exploitation d'origine. Par conséquent, les lapins d'élevage sont envoyés à l'abattage et acceptés sans être correctement identifiés.

La FAVV/AFSCA n'a pas garanti que les exigences de police sanitaire visées aux articles 4 et 9 de la directive 92/65/CEE du Conseil étaient pleinement satisfaites pour chaque lot de lapins envoyé à l'abattoir.

5.2 AUTORITES COMPETENTES

Prescriptions légales

² Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a indiqué qu'elle n'avait pas l'intention d'adopter dans l'immédiat les mesures permettant l'identification des lapins vivants. Les détenteurs de lapins vivants sont responsables de la traçabilité de leurs produits. Les obligations relatives à la traçabilité des lapins qui sont visées à l'article 18, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 178/2002 leur seront rappelées.

³ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a indiqué que le mémorandum CONT/2011/83 de la DGC exposait les mesures à prendre en cas de non-conformité avec les ICA. Le mémorandum sera prochainement modifié comme suit: si des manquements sont constatés en ce qui concerne les données utiles relatives aux ICA, le CDM (vétérinaire chargé de mission) en informera son UPC (unité provinciale de contrôle). Cette unité enquêtera sur la personne désignée comme responsable de l'abattoir pour l'animal en question ainsi que sur les autres personnes concernées, si cela est nécessaire. Si la personne responsable ou les autres personnes relèvent d'une autre UPC, l'UPC de l'abattoir soumettra le cas à l'autre UPC en question.

L'article 4 du règlement (CE) n° 882/2004 dispose que les États membres désignent les autorités compétentes auxquelles incombe la responsabilité des objectifs et contrôles officiels prévus par le règlement. L'article prévoit également les critères opérationnels applicables aux AC.

En vertu de l'article 8 du règlement (CE) n° 882/2004, les autorités compétentes sont tenues d'effectuer leurs contrôles officiels conformément à des procédures documentées comportant des informations et des instructions à l'intention du personnel chargé de ces contrôles.

Constatations de l'audit

La FAVV/AFSCA est l'AC responsable des contrôles officiels sur la production de viande de lapin d'élevage, de gélatine et de matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine. Le profil national de la Belgique [référence DG(SANCO)/2010/8469] fixe les modalités d'application de certaines dispositions du règlement (CE) n° 882/2004, comme la désignation des AC, les ressources affectées à la réalisation des contrôles, l'organisation et l'application des contrôles officiels, les mesures coercitives, la vérification et l'examen des contrôles officiels et des procédures, le plan de contrôle national pluriannuel et le rapport annuel. Le profil national de la Belgique décrit également les responsabilités des AC.

La FAVV/AFSCA applique des procédures documentées pour les contrôles officiels. Toutefois, elle n'a pas prévu de procédures documentées pour les contrôles officiels dans les exploitations qui gardent des lapins. S'agissant des autres types d'établissements visés par le présent audit, des procédures documentées étaient prévues pour les contrôles officiels.

Le profil national de la Belgique est disponible à l'adresse suivante:

http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles_en.cfm

5.2.1 Enregistrement et agrément des établissements du secteur alimentaire

Prescriptions légales

L'article 31 du règlement (CE) n° 882/2004 exige des États membres qu'ils définissent des procédures pour l'enregistrement et l'agrément des établissements du secteur de l'alimentation animale et du secteur alimentaire, afin d'examiner le respect des conditions d'agrément et de retrait des agréments.

Constatations de l'audit

Selon le profil national de la Belgique, un système d'enregistrement et d'agrément des établissements a été mis en place conformément aux dispositions des règlements (CE) n° 882/2004 (article 31), (CE) n° 852/2004 (article 6) et (CE) 853/2004 (article 4). Les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables des établissements ainsi que de l'enregistrement des ESA sont établies dans l'arrêté royal du 16 janvier 2006, qui en attribue la responsabilité à la FAVV/AFSCA. Cet arrêté royal régit également le renouvellement des agréments existants. La procédure d'autorisation, qui s'applique, dans le contexte de cet audit, aux tanneries et aux centres de collecte où sont entreposées les matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine, ne prévoit pas de visite préalable sur place.

En général, la procédure d'enregistrement et d'agrément des établissements du secteur alimentaire respecte les modalités figurant dans le profil national de la Belgique. Néanmoins, les observations suivantes ont été émises:

- un abattoir a été agréé par la FAVV/AFSCA pour l'abattage de volailles et de lapins d'élevage alors que la procédure d'abattage des lapins d'élevage n'avait été évaluée par l'AC ni lors de la procédure d'agrément ni lors des visites de contrôles qui ont suivi;
- dans un des établissements de transformation de la gélatine, les locaux d'entreposage des matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine ne satisfaisaient pas aux critères d'hygiène. Pour plus de détails, voir chapitre 5.4.1.2;
- un autre établissement a été agréé pour l'entreposage et la transformation de matières premières destinées aux cretons, alors que cette activité n'était pas exercée. La FAVV/AFSCA a pris immédiatement une mesure corrective pour modifier l'agrément en conséquence;
- s'agissant des centres de collecte et des tanneries, la FAVV/AFSCA n'a pas vérifié, avant d'autoriser les établissements de ce type, si l'ESA satisfaisait aux exigences minimales spécifiques pour l'entreposage de matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine, conformément à l'annexe III, section XIV, chapitres I et II, du règlement (CE) n° 853/2004;
- l'équipe d'audit a constaté que plusieurs locaux d'entreposage à température ambiante de gélatine destinée à la consommation humaine n'avaient été enregistrés que récemment par la FAVV/AFSCA.

5.2.2 Hiérarchisation des contrôles officiels

Prescriptions légales

L'article 3 du règlement (CE) n° 882/2004 prévoit que les contrôles officiels doivent être effectués régulièrement et en fonction du risque et à une fréquence adéquate. Les contrôles doivent être réalisés, généralement sans préavis, à n'importe quel stade de la production et de la transformation. Ils doivent porter avec le même soin sur les exportations hors de l'UE, les importations dans l'UE et les produits mis sur le marché de l'UE.

Constatations de l'audit

- Dans l'un des abattoirs visités, la FAVV/AFSCA n'avait pas évalué la procédure d'abattage des lapins d'élevage (pour plus de détails, voir chapitre 5.2.1).
- Une fois autorisés, les centres de collecte et les tanneries font l'objet de contrôles au moins une fois par an. Cette fréquence n'était pas respectée pour deux des établissements visités. C'était également le cas pour un centre de collecte dont l'équipe d'audit a évalué le dossier. Dans deux cas, l'autorisation avait été retirée ou suspendue peu de temps avant le présent audit, à la suite de contrôles officiels.
- Les contrôles officiels dans les autres établissements visités respectaient la fréquence imposée.

5.2.3 Échantillonnages et analyses en laboratoire officiels

Prescriptions légales

L'article 10 du règlement (CE) n° 882/2004 prévoit que les tâches liées aux contrôles officiels sont, en général, effectuées selon des méthodes et techniques de contrôle appropriées. L'échantillonnage et l'analyse figurent parmi ces méthodes et techniques.

Constatations de l'audit

La FAVV/AFSCA a analysé des échantillons de gélatine à différents niveaux pour examiner les paramètres microbiologiques suivants: *Bacillus cereus* et *Salmonella* spp., respectivement en 2010 et 2011. Aucun ne s'est avéré positif.

En 2010 et en 2011 également, la FAVV/AFSCA a analysé des échantillons de gélatine destinée à la consommation humaine dans le seul but de détecter d'éventuels résidus d'arsenic. Aucun ne s'est avéré positif. Le programme officiel d'échantillonnage pour 2012 inclut désormais tous les métaux lourds figurant à l'annexe III, section XIV, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004, à l'exception du dioxyde de soufre et du peroxyde d'hydrogène.

La FAVV/AFSCA a présenté les résultats des analyses sur les résidus dans la viande de lapin d'élevage réalisées en 2011 dans le cadre du programme national de suivi des résidus. Aucun des 169 échantillons ne s'est avéré positif.

Conclusions

L'organisation de la FAVV/AFSCA, l'AC responsable de l'organisation et de l'application des contrôles officiels sur la production de viande de lapin d'élevage, de gélatines et de matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine, reste identique à la description donnée dans le profil national de la Belgique.

La FAVV/AFSCA respectait les procédures en vigueur pour l'agrément et l'autorisation des établissements. Cependant, l'agrément a été accordé à un abattoir de lapins sans évaluation de la procédure d'abattage. Concernant les centres de collecte et tanneries, la FAVV/AFSCA accorde l'autorisation à la demande de l'ESA, mais sans aucune vérification préalable des conditions spéciales. Le système de contrôle officiel était trop superficiel pour constater des cas de non-conformité dans plusieurs locaux d'entreposage de matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine. Seuls les contrôles officiels récents ont mis en lumière de graves défauts de conformité et ont débouché sur le retrait ou la suspension de l'autorisation de certains établissements.

On ne peut pas dire qu'il ait été donné suite de manière satisfaisante à la recommandation formulée dans le rapport précédent, qui préconisait «d'agréer les installations de production de gélatine conformément aux dispositions de l'article 4, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 853/2004».

La FAVV/AFSCA n'a pas prévu de procédures documentées pour les contrôles officiels dans les exploitations de lapins d'élevage.

5.3 ENREGISTREMENT DES EXPLOITATIONS, IDENTIFICATION DES ANIMAUX, CONTROLES OFFICIELS SUR LES ANIMAUX VIVANTS

Prescriptions légales

La directive 92/65/CEE du Conseil – et, en particulier, ses articles 4 et 9 – établit des conditions de police sanitaire pour les échanges de lapins vivants. Les lapins vivants ne peuvent être échangés que s'ils proviennent d'exploitations enregistrées par l'AC; celle-ci doit veiller à l'application des

conditions de l'article 4.

L'article 3, paragraphe 3, de la directive 90/425/CEE du Conseil prévoit que l'autorité compétente procède au contrôle des exploitations afin de s'assurer que les animaux destinés aux échanges répondent aux exigences de l'UE et, en particulier, respectent les conditions prévues au paragraphe 1, points c et d), en matière d'identification.

Constatations de l'audit

Les exploitations comptant plus de 100 lapins d'élevage destinés au gavage et plus de 20 lapins d'élevage destinés à la reproduction sont enregistrées dans la base de données BOOD, conformément à l'arrêté royal du 16 janvier 2006. Les exploitations ne sont pas enregistrées dans la base de données nationale (SANITEL), alors que d'autres animaux d'élevage, tels que les bovins, les porcins, les ovins et les caprins, sont enregistrés.

L'exploitation visitée n'a été enregistrée en tant qu'exploitation d'élevage de lapins par la FAVV/AFSCA qu'en février 2012. Pourtant, elle importait de France des lapins vivants depuis plusieurs années. Les lapins vivants étaient envoyés régulièrement dans un abattoir voisin et l'exploitation était contrôlée par la FAVV/AFSCA pour d'autres animaux d'élevage.

La FAVV/AFSCA n'a pas relevé, lors du contrôle officiel dans l'exploitation visitée, les mauvaises conditions d'hygiène (excréments s'accumulant sous les cages, présence de poussière et de saletés anciennes sur les cages, grands trous dans les murs, protection insuffisante contre les moustiques, entreposage de granulés pour rongeurs au-dessus des cages, etc.). Aucun registre spécifique n'était tenu dans l'exploitation pour indiquer le nombre d'animaux présents, le nombre de naissances, le nombre d'animaux morts et envoyés à l'abattoir. Il existait des registres pour certaines cages, mais incomplets et pas toujours lisibles. L'éleveur ne pouvait pas présenter de données précises sur les taux de mortalité.

Conclusions

Une exploitation n'a été enregistrée que récemment en tant qu'élevage de lapins, alors qu'elle procédait à des échanges depuis plusieurs années. La FAVV/AFSCA n'a pas garanti le respect des bonnes pratiques d'hygiène dans l'exploitation visitée.

5.4 CONTROLES OFFICIELS DU RESPECT DES REGLES D'HYGIENE PAR LES EXPLOITANTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE AU NIVEAU DES ETABLISSEMENTS

Prescriptions légales

L'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 852/2004 prévoit que les exploitants du secteur alimentaire opérant à n'importe quel stade de la chaîne de production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires après le stade de la production primaire ou des opérations connexes se conforment aux règles générales d'hygiène figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004. Ces dispositions portent sur le nettoyage et l'entretien, l'agencement, la conception, la construction, l'emplacement et les dimensions des locaux utilisés pour les denrées alimentaires. Le règlement (CE) n° 852/2004 ne s'applique ni aux centres de collecte ni aux tanneries, conformément à l'article 1, paragraphe 2, point d), dudit règlement.

L'article 3 du règlement (CE) n° 853/2004 prévoit que les exploitants du secteur alimentaire se

conformement aux dispositions correspondantes des annexes II et III. L'article 4, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 852/2004 prévoit que les exploitants du secteur alimentaire prennent des mesures d'hygiène spécifiques concernant le respect des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le respect des exigences en matière de contrôle de la température et le prélèvement d'échantillons et les analyses.

L'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 854/2004 précise que l'autorité compétente doit effectuer des contrôles officiels afin de s'assurer que les exploitants du secteur alimentaire respectent ces exigences.

Constatations de l'audit

Dans l'un des abattoirs visités, l'ESA ne s'était pas montré coopératif envers l'équipe d'audit et la FAVV/AFSCA, lors des visites précédentes. La traçabilité n'était pas garantie dans cet abattoir.

Cet établissement ne procédait pas à l'abattage de lapins à l'époque de l'audit de l'OAV. De ce fait, la procédure d'abattage n'a pas pu être évaluée par l'équipe d'audit.

5.4.1 Exigences générales et spécifiques d'hygiène

5.4.1.1 Viande de lapins d'élevage

Dans l'ensemble, l'ESA respectait les exigences générales et spécifiques d'hygiène. L'équipe d'audit a néanmoins formulé quelques remarques:

- Concernant l'hygiène lors de l'abattage, des défaillances ont été relevées dans deux des établissements visités:
 - dans l'un des abattoirs visités, le dépouillement et l'éviscération n'étaient pas effectués de manière à empêcher toute contamination de la viande. Les équipements, en particulier pour le dépouillement et l'éviscération, ne garantissaient pas l'hygiène requise⁴;
 - dans un autre abattoir visité, les mesures prises pour éviter le déversement du contenu du tractus digestif pendant l'éviscération étaient insuffisantes;
 - dans les deux établissements, les défaillances relevées par l'équipe d'audit en matière d'hygiène lors de l'abattage s'expliquaient par un manque de formation et de supervision du personnel de l'ESA et par l'absence de mesures correctives⁵.
- S'agissant de l'hygiène, des remarques ont été formulées dans trois des établissements visités:
 - dans un des établissements, malgré des contrôles à la réception des carcasses, certaines

⁴ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a indiqué que ce problème avait été signalé à l'abattoir et que l'exploitant avait prévu, dans son plan d'action, de revoir la procédure d'abattage et de l'adapter lorsque cela était nécessaire.

⁵ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a indiqué que des mesures complémentaires avaient été prises concernant le manque de formation et de supervision du personnel.

carcasses contaminées passaient par l'opération de découpe automatique;

- dans un des établissements, l'entreposage des emballages n'était pas acceptable. Certains cartons moisissés étaient entreposés dans un couloir (ancien entrepôt frigorifique) où l'on pouvait observer de la condensation⁶;
- dans un des établissements, le risque de contamination croisée était présent dans une chambre froide en raison de la présence de viande emballée et non emballée, de palettes en bois, de produits à base de viande et de fromage.
- Des défaillances ont été constatées en ce qui concerne la structure et les équipements:
 - dans deux des abattoirs visités, l'abattage des lapins se faisait à l'endroit même où arrivaient les lapins vivants;
 - l'absence d'endiguement des eaux usées, la construction d'une machine à éviscérer automatique et le nombre insuffisant de lavabos à certains postes entraînaient une contamination croisée⁷;
 - dans un des établissements visités, le nettoyage et la désinfection des cages pour lapins vivants laissaient à désirer⁸.
- La plupart des défaillances observées par l'équipe d'audit n'avaient pas été remarquées lors des contrôles officiels.

5.4.1.2 Gélatine et matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine

5.4.1.2.1 Transport et entreposage des matières premières

Les lots de matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine étaient généralement accompagnés d'un document commercial conforme au modèle qui figure dans le règlement (CE) n° 853/2004. L'équipe d'audit a néanmoins formulé quelques remarques:

- pratiquement tous les documents commerciaux contrôlés par l'équipe d'audit contenaient une attestation complémentaire indiquant l'origine des peaux. Les ESA ont confirmé, en particulier, que les matières premières provenant d'animaux en bonne santé ayant fait l'objet d'une inspection *ante mortem* et d'une inspection *post mortem* ont été jugées propres à la consommation humaine. Les ESA demandent cette déclaration pour leurs clients ou en vue d'une certification future;
- dans un des établissements, plusieurs documents commerciaux ne précisaient pas que les matières premières utilisées pour la production de gélatine étaient destinées à la

⁶ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a indiqué que tous les emballages moisissés avaient été détruits. Le système de refroidissement de l'établissement a été désactivé, et la condensation, éliminée.

⁷ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a fait remarquer qu'en raison des récents réaménagements effectués dans la partie insalubre de l'abattoir les lavabos n'étaient toujours pas placés là où il le fallait; ce problème sera corrigé dès que possible. Les dispositifs d'alimentation en eau de la machine à éviscérer sont maintenant dirigés de manière plus efficace, ce qui évite la contamination croisée.

⁸ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a fait observer que le fabricant avait été contacté pour fournir les caractéristiques de la nouvelle machine permettant de nettoyer et de désinfecter les cages.

consommation humaine;

- dans les établissements visités, plusieurs documents commerciaux n'indiquaient pas correctement l'origine et la provenance, en particulier les lots échangés dans des centres de collecte ou des locaux d'entreposage;
- dans un des établissements, une série de défaillances a été relevée dans le document commercial accompagnant la matière première utilisée pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine:
 - certains documents commerciaux accompagnant les lots de peaux faisaient référence à la directive 92/118/CEE du Conseil, désuète;
 - certains lots de peaux étaient accompagnés de documents commerciaux indiquant que les matières premières visaient la production de gélatine destinée à la consommation humaine, ainsi que de documents commerciaux pour les matières de catégorie 3 (non destinées à la consommation humaine);
 - certains lots de peaux étaient accompagnés de documents commerciaux pour les matières de catégorie 3 exclusivement, alors que les peaux étaient jugées propres à la consommation humaine par l'ESA;
 - pour un lot de peaux refendues envoyé à une installation de transformation de la gélatine, le document commercial indiquait que la matière première était utilisée pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine. Le document de transport, au contraire, indiquait qu'il s'agissait d'une matière de catégorie 1, à plus haut niveau de risque.

L'équipe d'audit a demandé à la FAVV/AFSCA de prendre des mesures correctives pour les lots de matières premières pour la gélatine destinée à la consommation humaine dont il est impossible de déterminer si elles se prêtaient ou étaient destinées à la consommation humaine;

- dans un des établissements, les remarques suivantes ont été formulées au sujet de l'entreposage des matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine:
 - les peaux de porc fraîches entreposées n'étaient pas réfrigérées et l'ESA ne pouvait garantir qu'elles étaient transformées dans le délai légal de 24 heures. La FAVV/AFSCA a confirmé que l'ESA prévoit d'installer des installations de réfrigération⁹. Dans les locaux d'entreposage, il y avait deux lots mal emballés et partiellement contaminés par des saletés. Une partie des lots étaient en contact avec le mur, sur lequel poussaient des algues;
 - par ailleurs, des morceaux de peaux de porc fraîches, retrouvés lors du nettoyage des camions (sur le sol, par exemple) après la livraison, étaient entreposés dans une caisse ouverte à l'extérieur, sans protection et souillés. L'ESA a expliqué que cette matière première serait encore utilisée pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine;
 - dans une autre pièce, où étaient entreposés à température ambiante les os de porc déshydrés, les murs, plafonds et sols n'étaient pas lisses et étaient difficiles à

⁹ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a fait remarquer qu'un système de refroidissement était maintenant en service.

nettoyer. Du reste, les murs et plafonds étaient très sales et recouverts de poussière¹⁰.

Les rapports de contrôle officiel ne mentionnent pas les remarques précitées qu'a soulevées l'équipe d'audit concernant les échanges et l'admissibilité des matières premières utilisées pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine. La FAVV/AFSCA n'a pas relevé les défaillances concernant les restes trouvés lors du nettoyage des camions et la non-conformité des locaux d'entreposage des os de porc déshydratisés.

5.4.1.2.2 Transformation de la gélatine

Prétannage

Une des tanneries visitées produisait des peaux refendues pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine. L'équipe de l'audit a néanmoins formulé quelques remarques:

- l'agencement de la tannerie ne permettait pas d'assurer un flux de production continu;
- une partie des installations, en particulier là où sont produites les peaux refendues, n'était pas propre. Dans cette partie, l'herbe poussait à l'intérieur du bâtiment;
- tous les équipements de prétannage n'étaient pas composés de matières non corrosives. Les tables sur lesquelles les peaux étaient débarrassées de la graisse et des tissus musculaires étaient en bois et recouvertes d'un plan de travail en PVC. Le plan de travail n'était pas lisse. La peinture des équipements servant à refendre les peaux s'écaillait;
- l'ESA a expliqué que les équipements, notamment les conteneurs pour entreposer les peaux refendues, étaient simplement nettoyés à l'eau;
- l'équipe d'audit a constaté que des peaux très sales avaient été déclarées propres à la consommation humaine par l'expéditeur et acceptées par l'ESA pour la production de peaux refendues. L'ESA ne disposait pas de critères pour le refus ou l'acceptation des peaux sales destinées à la production de denrées alimentaires;
- à la fin 2008, la FAVV/AFSCA a autorisé la tannerie à entreposer des matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine. L'ESA a expliqué que ce n'est qu'à partir de janvier 2012 que des peaux refendues ont été produites en vue de la production de gélatine destinée à la consommation humaine. Le premier contrôle officiel par la FAVV/AFSCA depuis l'octroi de l'autorisation a eu lieu en juin 2012. Lors de ce contrôle, la FAVV/AFSCA a observé que l'opération de prétannage faisait intervenir certains produits tels que des biocides (Busan 85 ®, qui contient du diméthylthiocarbamate de potassium) et autres dérivés d'alcool pour lesquels l'ESA n'a pu démontrer qu'ils étaient sans danger en cas d'utilisation dans le secteur alimentaire. Par mesure de précaution (indépendamment d'autres observations plus spécifiques concernant les sous-produits animaux), la FAVV/AFSCA a suspendu l'autorisation spéciale accordée à la tannerie. La substance active diméthylthiocarbamate de potassium ne peut être utilisée dans l'UE en tant que produit biocide de type 20. Par conséquent, conformément aux dispositions de la directive 98/8/CE concernant les produits biocides, le Busan 85 ® ne peut être mis sur le marché européen en vue d'une mise en contact avec des denrées alimentaires¹¹.

Transformation de la gélatine

¹⁰ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a fait remarquer qu'il était nécessaire de tenir compte de la nature du produit lors de l'examen des exigences applicables à l'infrastructure.

¹¹ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a fait part de sa volonté de voir toutes les sociétés de ce type observer les mêmes exigences à l'échelle de l'Union en ce qui concerne les produits biocides, ce afin d'éviter une concurrence déloyale.

L'ESA a expliqué à l'équipe d'audit que la gélatine était produite exclusivement à partir d'os et de peaux de porcs. Les os de bovins sont utilisés pour la production d'ossein. L'utilisation de peaux de bovins pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine a été interrompue peu de temps avant le début de cet audit. Les os de bovins proviennent principalement d'Inde. Les os de porcs et les peaux de porcs et de bovins sont d'origine belge ou proviennent d'autres États membres. Certaines peaux de bovins viennent également de Norvège.

Dans l'ensemble, la transformation de la gélatine était satisfaisante et conforme aux prescriptions légales.

5.4.2 *Systèmes fondés sur les principes HACCP*

Prescriptions légales

Conformément à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004, les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. Les contrôles officiels de tous les produits d'origine animale visés par le règlement (CE) n° 854/2004 comprennent des audits des producteurs qui appliquent les principes HACCP [article 4, paragraphe 3, point a), et article 5 du règlement (CE) n° 854/2004].

Constatations de l'audit

5.4.2.1 *Viande de lapins d'élevage*

Dans les établissements visités de production de viande de lapins d'élevage, des systèmes fondés sur les principes HACCP étaient en place. La vérification, comprise dans les contrôles officiels, se déroulait comme prévu. Lors des contrôles officiels, l'équipe d'audit et la FAVV/AFSCA n'ont pas relevé de défaillances majeures. Dans un des établissements, toutefois, des résultats positifs à l'E. coli n'ont pas fait l'objet d'une enquête plus approfondie et aucune mesure corrective n'a été prise (voir chapitre 5.4.3.1).

5.4.2.2 *Gélatine*

Dans les établissements de transformation de la gélatine visités, des systèmes fondés sur les principes HACCP étaient en place. Outre les analyses requises pour les résidus de paramètres, conformément au règlement (CE) n° 853/2004, d'autres paramètres ont été analysés et les ESA avaient établi, pour certains paramètres, des normes plus strictes que ne l'impose la législation.

La FAVV/AFSCA n'a pas relevé que l'ESA n'avait pas cherché à déterminer la source de la contamination de lots de gélatine qui avaient donné des résultats positifs au dépistage de la bactérie coliforme (voir chapitre 5.4.3.2).

Les résultats des analyses de résidus dans les produits finis, conformément à l'annexe III, section XIV, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004, étaient disponibles. Dans un des établissements de transformation de la gélatine, l'équipe d'audit a remarqué que l'ESA analysait les paramètres sur la base d'un échantillon composite d'une production hebdomadaire dans le cadre de son propre programme de contrôle. Bien que la législation n'impose aucune fréquence d'échantillonnage, cette manière de faire n'est pas considérée comme correcte car elle réduit le degré de fiabilité du processus de contrôle.

5.4.3 Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Prescriptions légales

Les caractéristiques des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires respectent les dispositions du règlement (CE) n° 2073/2005. L'article premier du règlement (CE) n° 2073/2005 prévoit que l'autorité compétente vérifie le respect des règles et des critères énoncés dans ledit règlement.

Constatations de l'audit

5.4.3.1 Viande de lapins d'élevage

Le règlement (CE) n° 2073/2005 ne prévoit aucun critère microbiologique applicable à la viande de lapins d'élevage. Dans deux des établissements visités, l'ESA prélevait des échantillons microbiologiques de carcasses pour la bactérie coliforme et la Salmonella. Dans un des établissements visités, des résultats positifs à l'E. coli n'ont pas fait l'objet d'une enquête plus approfondie et aucune mesure corrective n'a été prise.

5.4.3.2 Gélatine et matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine

Les résultats des analyses de la gélatine pour la Salmonella étaient disponibles. Les ESA ont expliqué qu'ils avaient ajouté des paramètres microbiologiques en réponse à une recommandation des fabricants de gélatine européens. Des analyses sont également effectuées pour la bactérie coliforme, le *Clostridium*, le rendement et les moisissures et la teneur totale en germes. Dans un des établissements visités, des résultats positifs ont été obtenus pour la bactérie coliforme mais aucune démarche n'a été entreprise pour déterminer l'origine de la contamination.

5.4.4 Traçabilité, étiquetage et marquage d'identification

Prescriptions légales

En vertu de l'article 18 du règlement (CE) n° 178/2002, la traçabilité des denrées alimentaires, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée dans des denrées alimentaires est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Les ESA disposent de systèmes et de procédures pour identifier toute personne leur ayant fourni un produit, ainsi que les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Selon l'article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 854/2004, la vérification du respect des exigences en matière de traçabilité s'effectue dans tous les établissements agréés.

Les dispositions pour le marquage d'identification d'un produit d'origine animale figurent à l'article 5 et à l'annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004 et la vérification du respect de ces exigences est prévue à l'article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 854/2004. L'article 3 de la directive 2000/13/CE établit les mentions que doit comporter l'étiquetage des denrées alimentaires destinées à être livrées en l'état au consommateur final. L'annexe III, section XIV, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004 prévoit des exigences en matière d'étiquetage de la gélatine propre à la consommation humaine (produits finis).

Constatations de l'audit

5.4.4.1 Viande de lapins d'élevage

Tous les établissements visités disposaient de systèmes de traçabilité et le marquage d'identification était réalisé de manière satisfaisante. Dans un des établissements visités toutefois, la traçabilité de la viande de lapin ne pouvait pas être garantie. Pour plusieurs lots de lapins d'élevage abattus, l'ESA ne pouvait pas préciser la destination de la viande. Pour plusieurs lots de viande de lapin envoyés depuis l'abattoir visité, l'ESA ne pouvait pas retrouver l'origine du produit. Par ailleurs, les étiquettes sur les boîtes et les emballages dans la chambre froide indiquaient une date limite de consommation qui, selon l'ESA, était en fait la date de production.

La FAVV/AFSCA a fourni une justification satisfaisante de la réponse donnée à la notification de rejet à la frontière, enregistrée dans le RASFF sous la référence 2012.ASC, à la suite de résultats positifs aux résidus d'une substance interdite, le chloramphénicol, dans de la viande de lapin provenant de Chine.

5.4.4.2 Gélatine

Dans tous les établissements visités, des systèmes de traçabilité étaient en place et la gélatine destinée à la consommation humaine était correctement étiquetée et pourvue de marques d'identification.

5.4.5 Informations sur la chaîne alimentaire

Prescriptions légales

Selon l'article 3 du règlement (CE) n° 853/2004, les exploitants du secteur alimentaire se conforment aux dispositions correspondantes des annexes II et III. Plus particulièrement, les exploitants du secteur alimentaire gérant des abattoirs doivent, le cas échéant, demander, recevoir et vérifier les informations sur la chaîne alimentaire et intervenir pour tous les animaux, autres que le gibier sauvage, envoyés ou destinés à être envoyés à l'abattoir. Selon l'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 854/2004, le vétérinaire officiel exécute des tâches d'inspection dans les abattoirs, notamment en ce qui concerne les informations sur la chaîne alimentaire.

Constatations de l'audit

La FAVV/AFSCA a créé un modèle pour les informations sur la chaîne alimentaire applicable aux lapins d'élevage envoyés à l'abattoir. Ce modèle s'applique depuis le 1^{er} janvier 2012. Il ne contient aucune déclaration à signer par le responsable de l'exploitation d'origine, notamment sur l'absence de symptômes de myxomatose ou l'absence de rage ou de contacts avec des épidémies ou des cas suspects de rage au cours du dernier mois¹².

Les informations sur la chaîne alimentaire étaient présentes pour les lots vérifiés par l'équipe d'audit dans les trois abattoirs visités. Le contenu des modèles des autres États membres ne suivait pas un modèle uniforme et n'incluait pas toujours les déclarations relatives à la santé animale requises par la directive 92/65/CEE du Conseil. Plusieurs documents contenant des informations sur la chaîne alimentaire n'étaient ni complétés ni signés par le précédent éleveur des lapins d'élevage.

¹² Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a fait remarquer qu'il était nécessaire de déterminer si cette déclaration était encore nécessaire, que ce soit dans un document séparé ou dans le document de transmission des ICA.

L'ESA et la FAVV/AFSCA n'ont pas pu prouver que des mesures avaient été prises dans ce cas.

5.4.6 *Inspections ante mortem et post mortem*

Prescriptions légales

L'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 854/2004 prévoit que le vétérinaire officiel exécute des tâches d'inspection, dont une inspection *ante mortem* de tous les animaux avant l'abattage, conformément aux dispositions générales de l'annexe I, section I, chapitre II, du règlement (CE) n° 854/2004, et une inspection *post mortem* conformément aux exigences générales de l'annexe I, section I, chapitre II, et des exigences spécifiques de l'annexe I, section IV, chapitre VI, du règlement (CE) n° 854/2004.

Constatations de l'audit

Les lapins vivants ou le groupe d'animaux d'une même origine envoyés à l'abattoir n'ont pas été identifiés. Le plan de chargement du camion et l'espace réservé à l'entreposage dans la zone de déchargement de l'abattoir ne prouvent rien, dès lors que des cages identiques sont utilisées dans tous les cas et que les lapins des différents groupes ne pouvaient être distingués.

La FAVV/AFSCA a informé l'équipe d'audit que l'inspection *ante mortem* avait lieu à l'abattoir avant l'abattage, et non dans l'exploitation d'origine. Les résultats de l'inspection *ante mortem* sont bien documentés.

L'inspection *post mortem* est exclusivement réalisée par des vétérinaires sur la ligne d'abattage. Toutefois, en raison de l'organisation du travail, l'inspection *post mortem* de tous les animaux n'est pas garantie quand les inspections *ante mortem* et *post mortem* sont combinées. Du reste, dans un des abattoirs visités, le vétérinaire officiel examinait uniquement les carcasses, compte tenu de la vitesse de la ligne d'abattage.

5.4.7 *Bien-être des animaux au moment de l'abattage ou de la mise à mort*

Prescriptions légales

L'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 854/2004 prévoit que le vétérinaire officiel exécute des tâches d'inspection, notamment en ce qui concerne le bien-être des animaux. La directive 93/119/CE du Conseil établit des règles européennes pour la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort.

Constatations de l'audit

Les ESA des trois abattoirs visités n'étaient pas bien informés des changements apportés à la réglementation sur le bien-être des animaux par le règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil, qui entrera en vigueur en janvier 2013. La FAVV/AFSCA a affirmé avoir informé la Fédération des abattoirs de Belgique de ces changements, notamment en ce qui concerne l'obligation de désigner un responsable du bien-être des animaux et de proposer des formations aux responsables qui prennent en charge les animaux vivants dans les abattoirs¹³.

¹³ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a indiqué que la lettre avait été diffusée dans le secteur le

Dans un des laboratoires visités, les équipements étaient toujours dépourvus des dispositifs sonores ou visuels et un dispositif servant à indiquer la tension et la charge de courant n'était pas assez visible pour les exploitants. Les dispositifs adéquats ne sont devenus obligatoires qu'à partir du 1^{er} janvier 2013.

5.4.8 *Documentation sur les contrôles officiels*

Prescriptions légales

Conformément à l'article 9 du règlement (CE) n° 882/2004, les autorités compétentes doivent établir des rapports sur les contrôles officiels qu'elles ont effectués, en y incluant une description de l'objectif des contrôles officiels, des méthodes appliquées, des résultats obtenus et, le cas échéant, des mesures que doit prendre l'exploitant concerné.

Constatations de l'audit

Un système de rapport est utilisé, comme l'indique le profil national de la Belgique. Les résultats des contrôles officiels sont correctement documentés et étaient disponibles dans les établissements visités, à une exception près.

Toutefois, plusieurs défaillances n'ont pas été mentionnées ni correctement traitées. Dans certains cas, des défaillances sans grande importance et n'ayant pas entraîné de résultats défavorables revenaient dans les rapports suivants. L'équipe de l'audit a également constaté que plusieurs questions soulevées dans le rapport n'étaient pas examinées en profondeur, notamment les documents commerciaux accompagnant les lots de matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine.

Conclusions

Viande de lapins d'élevage

Dans l'ensemble, la FAVV/AFSCA exerce un contrôle sur la production de viande de lapin. L'équipe d'audit a toutefois relevé plusieurs défaillances, en particulier:

- la non-conformité des ESA aux mesures à prendre lors de l'abattage pour éviter toute contamination de la viande de lapin d'élevage pendant le dépouillement et l'éviscération. Dans l'un des établissements, cette défaillance était en partie due aux équipements utilisés;
- l'absence d'identification adéquate des lapins (ou groupes de lapins) envoyés à l'abattoir;
- s'agissant de l'infrastructure des abattoirs, l'absence de séparation entre les zones d'abattage et de réception;
- l'absence d'action corrective de la part de l'ESA quand celui-ci constate, au cours de la surveillance, qu'un paramètre microbiologique n'est pas dûment vérifié, et
- la non-conformité des équipements d'étourdissement des lapins d'élevage dans un des abattoirs visités.

Gélatine et matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine

Dans l'ensemble, la FAVV/AFSCA contrôle l'opération de production de gélatine destinée à la consommation humaine, mais le contrôle des installations agréées ou autorisées pour l'entreposage des matières premières utilisées dans la production de gélatine destinée à la consommation humaine laissait à désirer.

La fréquence minimale des contrôles officiels des établissements autorisés pour l'entreposage des matières premières utilisées dans la production de gélatine destinée à la consommation humaine n'était pas respectée. À une exception près, les installations visitées ne satisfaisaient pas aux exigences d'entreposage des matières premières utilisées pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine.

La FAVV/AFSCA a pris des mesures de sauvegarde dans une des tanneries visitées, mais seulement après une visite récente. Dans cet établissement, l'ESA et la FAVV/AFSCA ne pouvaient pas garantir que certains des produits utilisés dans l'opération de production ne présentaient aucun danger en cas d'utilisation dans les denrées alimentaires et aliments pour animaux. Du reste, l'ESA utilisait un biocide interdit dans l'UE. Enfin, l'agencement de l'opération de production, les équipements en place et l'acceptation de peaux très sales ne garantissaient pas des bonnes pratiques d'hygiène¹⁴.

La FAVV/AFSCA n'a répondu qu'à une partie des recommandations du précédent rapport (au sujet de l'étiquetage et des documents commerciaux), tandis que la question du contenu des documents commerciaux accompagnant les matières premières pour la production de gélatine n'a pas été traitée de manière satisfaisante.

Des défaillances ont été relevées dans les contrôles de la FAVV/AFSCA sur les programmes HACCP adoptés par les ESA, en particulier en ce qui concerne la suite donnée aux résultats positifs des analyses des paramètres microbiologiques.

6 CONCLUSIONS GENERALES

En général, les contrôles officiels de la production de viande de lapin d'élevage sont satisfaisants. Toutefois, l'équipe d'audit a relevé quelques défaillances concernant les contrôles des infrastructures, des équipements et de l'hygiène lors de l'abattage. Dans l'un des abattoirs visités, la FAVV/AFSCA n'avait pas évalué l'opération d'abattage des lapins lors de l'inspection préalable à l'agrément et lors des inspections de routine. La traçabilité n'était pas garantie dans cet abattoir.

Les contrôles effectués par la FAVV/AFSCA dans l'exploitation de lapins visitée n'ont pas rendu compte des conditions d'hygiène médiocres régnant dans l'exploitation. L'exploitation n'a été enregistrée que récemment pour cette activité, alors qu'elle envoie des lapins à l'abattage depuis plusieurs années.

D'importantes défaillances ont été observées dans une tannerie, où quelques lots ont été jugés par l'ESA propres à la consommation humaine, malgré l'absence des documents commerciaux nécessaires. Par ailleurs, l'ESA a accepté des peaux très sales comme matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine¹⁵. Lors de l'opération de prêtannage, un

¹⁴ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a indiqué qu'il était nécessaire de tenir compte du type d'entreprise et de celui des matières premières manipulées.

¹⁵ Dans sa réponse au projet de rapport, l'AC belge a indiqué qu'elle s'était mise en relation avec les autorités

produit biocide a été utilisé, ce qui est interdit dans l'UE. L'ESA n'a pas réussi à prouver que deux autres produits chimiques étaient autorisés dans le secteur des denrées alimentaires et des aliments pour animaux. L'équipe d'audit a demandé des garanties concernant l'établissement en question.

En général, les contrôles officiels portant sur le traitement de la gélatine sont satisfaisants. Les locaux des centres de collecte et des tanneries qui préparent les matières premières destinées à la production de gélatine ne sont pas contrôlés par l'AC avant autorisation. Toutefois, le contrôle officiel sur l'entreposage des matières utilisées pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine laissait à désirer et a révélé plusieurs défaillances.

L'AC est sur le point de retirer, si ce n'est déjà fait à la suite des récents contrôles officiels, l'autorisation accordée à deux des trois centres de collecte ou tanneries devant être visités par les visites de l'équipe d'audit, pour des raisons de non-conformité avec les exigences de l'UE. Du reste, plusieurs lacunes ont été observées dans les documents commerciaux qui accompagnent les matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine.

7 REUNION DE CLOTURE

Une réunion de clôture a eu lieu le 14 septembre 2012 avec l'ACC et la FAVV/AFSCA. Lors de cette réunion, l'équipe d'audit a présenté les constatations et les conclusions préliminaires de l'audit et a informé l'ACC des délais applicables à l'établissement du rapport et à la réponse.

Le représentant de l'ACC a pris note des constatations et des conclusions présentées par l'équipe d'audit. L'AC a souligné à la réunion de clôture qu'il était difficile pour les établissements stockant des peaux de bovins d'avoir une idée précise des exigences raisonnables en matière d'hygiène des infrastructures [reprises au point 5 du chapitre I de la section XIV du règlement (CE) n° 853/2004], étant donné la nature des matières premières et leur propreté, qui est une notion toute relative.

8 RECOMMANDATIONS

Un plan d'action décrivant les mesures prises ou prévues pour donner suite aux recommandations formulées dans le rapport, assorti d'un calendrier, devrait être soumis à la Commission dans un délai de vingt-cinq jours ouvrables à compter de la réception du rapport.

N°	Recommandation
1.	Les AC doivent veiller à ce que les exigences de la directive 98/83/CE du Conseil soient satisfaites, particulièrement quand des eaux de surface sont utilisées dans les installations de production de denrées alimentaires.
2.	Les AC doivent veiller à ce que les lapins vivants (ou les groupes de lapins provenant d'une même exploitation d'origine) ne soient acceptés pour l'abattage que s'ils sont correctement identifiés, conformément aux exigences de l'annexe I, section II, chapitre III, du règlement (CE) n° 854/2004 du Conseil.

irlandaises pour les informer que les peaux de bovins très sales étaient envoyées dans une tannerie qui les utilisait comme matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine. Elle a procédé à une inspection de l'établissement fournisseur de peaux et exigé de celui-ci qu'il cesse de déclarer les peaux propres à la consommation humaine.

N°	Recommandation
3.	Les AC doivent revoir les procédures documentées des contrôles officiels dans les exploitations qui gardent des lapins, conformément aux exigences de l'article 8 du règlement (CE) n° 882/2004, afin de permettre aux vétérinaires officiels de vérifier les exigences applicables en matière d'identification, d'enregistrement et de mouvement d'animaux, de bonnes pratiques d'hygiène et de conditions de bien-être animal.
4.	Les AC doivent veiller à ce que les abattoirs de lapins agréés satisfassent aux exigences applicables visées à l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004. Une attention particulière doit être apportée aux zones d'étourdissement et de mise à mort, aux équipements destinés au bien-être animal et à l'hygiène lors de l'abattage.
5.	Les AC doivent revoir les procédures d'autorisation des centres de collecte et des tanneries afin de veiller à ce que les conditions soient satisfaites concernant l'entreposage des matières premières utilisées pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine, conformément aux exigences de l'article 31 du règlement (CE) n° 882/2004.
6.	Les AC doivent revoir l'autorisation de tous les centres de collecte et de toutes les tanneries ainsi que l'agrément des établissements de transformation qui entreposent les matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine, afin de veiller à ce que les conditions soient satisfaites concernant l'entreposage de ces matières premières, conformément au chapitre I, point 5, et au chapitre II, point 2, de l'annexe III, section XIV, du règlement (CE) n° 853/2004.
7.	Les AC doivent veiller à ce qu'un document commercial comportant les informations visées à l'annexe III, section XIV, chapitre II, point 1, du règlement (CE) n° 853/2004, accompagne les matières premières utilisées pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine pendant le transport vers un centre de collecte ou une tannerie et au moment de la livraison dans les établissements de production de gélatine.

La réponse de l'autorité compétente à ces recommandations peut être consultée à l'adresse:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2012-6353

ANNEXE 1 – REFERENCES JURIDIQUES

Référence juridique	Journal officiel	Titre
Règlement n° 178/2002	JO L 31 du 1.2.2002, p. 1-24	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.
Règlement n° 852/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 1, rectifié et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 3	Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
Règlement n° 853/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 55, rectifié et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22	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 n° 854/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 206, rectifié et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 83	Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
Règlement n° 882/2004	JO L 165 du 30.4.2004, p. 1, rectifié et republié au JO L 191 du 28.5.2004, p. 1	Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux
Règlement n° 2073/2005	JO L 338 du 22.12.2005, p. 1-26	Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Référence juridique	Journal officiel	Titre
Règlement n° 2074/2005	JO L 338 du 22.12.2005, p. 27-59	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 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004
Règlement n° 1099/2009	JO L 303 du 18.11.2009, p. 1-30	Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort
Règlement n° 1162/2009	JO L 314 du 1.12.2009, p. 10-12	Règlement (CE) n° 1162/2009 de la Commission du 30 novembre 2009 portant dispositions d'application transitoires des règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004
Directive 90/425/CEE	JO L 224 du 18.8.1990, p. 29-41	Directive 90/425/CEE du Conseil du 26 juin 1990 relative aux contrôles vétérinaires et zootechniques applicables dans les échanges intracommunautaires de certains animaux vivants et produits dans la perspective de la réalisation du marché intérieur
Directive 92/65/CEE	JO L 268 du 14.9.1992, p. 54-72	Directive 92/65/CEE du Conseil du 13 juillet 1992 définissant les conditions de police sanitaire régissant les échanges et les importations dans la Communauté d'animaux, de spermes, d'ovules et d'embryons non soumis, en ce qui concerne les conditions de police sanitaire, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A section I de la directive 90/425/CEE

Référence juridique	Journal officiel	Titre
Directive 92/118/CEE	JO L 62 du 15.3.1993, p. 49-68	Directive 92/118/CEE du Conseil du 17 décembre 1992 définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A, chapitre 1, de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE
Directive 93/119/CE	JO L 340 du 31.12.1993, p. 21-34	Directive 93/119/CE du Conseil du 22 décembre 1993 sur la protection des animaux au moment de leur abattage ou de leur mise à mort
Directive 96/22/CE	JO L 125 du 23.5.1996, p. 3-9	directive 96/22/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant l'interdiction d'utilisation de certaines substances à effet hormonal ou thyrostatique et des substances β -agonistes dans les spéculations animales et abrogeant les directives 81/602/CEE, 88/146/CEE et 88/299/CEE
Directive 96/23/CE	JO L 125 du 23.5.1996, p. 10-32	Directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/358/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE
Directive 98/8/CE	JO L 123 du 24.4.1998, p. 1-63	Directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil du 16 février 1998 concernant la mise sur le marché des produits biocides
Directive 98/83/CE	JO L 330 du 5.12.1998, p. 32-54	Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine
Directive 2000/13/CE	JO L 109 du 6.5.2000, p. 29-42	Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard