

Remarques des autorités belges sur le rapport de la mission OAV viande de lapin et gélatine dont le numéro de référence est le suivant : DG (SANCO)/2012-6353

N°	référence	Texte du rapport et remarque
1	Synthèse §3	<p><i>La Belgique n'impose aucune exigence spécifique en matière de lapins vivants importés d'autres EM.</i></p> <p>Rem: Lors de l'audit, des discussions ont eu lieu à ce sujet entre les autorités nationales et les inspecteurs de l'OAV. Ces derniers n'ont pas procuré une guidance claire à ce sujet. La Belgique n'est pas convaincue de la nécessité réglementaire d'un certificat vu le libellé de l'article 9, alinéa 2 de la directive 92/65 CEE. Il est nécessaire que l'OAV communique sa position spécifique par écrit ou, si nécessaire l'apporte à la discussion lors d'un groupe de travail du SCOFCAH avant de prendre les mesures le cas échéant.</p>
2	Synthèse §6	<p><i>« Lors de l'opération de prétannage, un produit biocide a été utilisé, ce qui est interdit dans l'Union européenne (UE). »</i></p> <p>Rem : Cette affirmation est à nuancer : Le biocide utilisé Busan 85 Diméthylthiocarbamate de potassium est autorisé dans l'Union européenne pour les application désinfection des surface en contact avec les denrées alimentaires mais pas pour entrer en contact direct avec les denrées alimentaires cf. Règlement (CE) No 2032/2003 de la Commission du 4 novembre 2003 concernant la seconde phase du programme de travail de dix ans visé à l'article 16, paragraphe 2, de la directive 98/8/CE du Parlement européen et du Conseil concernant la mise sur le marché des produits biocides, et modifiant le règlement (CE) no 1896/2000</p>
3	Synthèse §7	<p><i>« Les locaux d'entreposage des centres de collecte et des tanneries qui peuvent entreposer des matières premières destinées à la production de gélatine ne sont pas contrôlés par l'AC avant autorisation. »</i></p> <p>Rem : Selon l'article 4 , 2 c) du règlement 853/2004, les locaux d'entreposage des centres de collecte et des tanneries ne sont pas soumis à un agrément car le stockage des produits ne nécessite pas de régulation de température et donc par conséquent d'agrément. Ceci est confirmé au point 5 du chapitre I de la section 14 de ce même règlement où il est question d'une autorisation par les autorités compétentes. C'est uniquement dans le cas des agréments que les opérateurs doivent avoir une agrération préalable au début des activités.</p>
4	Synthèse § 8	<p><i>« 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/tanneries devant être visités par l'équipe d'audit, et ce faute de conformité avec les exigences de l'UE. »</i></p> <p>Rem : C'est à la demande du centre de collecte que l'autorisation a été retirée.</p>
5	4.1.Résumé des précédents rapports d'audit de	<p>4.1.1: viande de lapins d'élevage  <i>"Les lapins vivants proviennent de Belgique, , de cinq autres EM et de Chine"</i></p> <p>Rem: rectifier la provenance des lapins, il n'y a pas de lapins vivants en</p>

	l'OAV	provenance de Chine
6	5.1. Constatations de l'audit	<p>« La FAVV/AFSCA a informé l'équipe d'audit qu'elle avait demandé au Comité scientifique national 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. »</p> <p>Rem : Supprimer national dans la phrase</p>
7	5.1. Constatations de l'audit	<p>« La FAVV/AFSCA n'avait pas officiellement formalisé les dérogations 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 son article 3. »</p> <p>Rem : Ajouter à la phrase après « les dérogations » « et les exemptions ». Remplacer après « plus spécifiquement » « de ses articles 3 et 9 respectivement ». Comme mentionné dans la réunion de clôture, le fait de déroger à l'eau potable est possible cf. la disposition 1a) du Ch. VII de l'annexe II du règlement 852/2004 « L'alimentation en eau potable, qui doit être utilisée <u>si nécessaire</u> pour éviter la contamination des denrées alimentaires, doit être en quantité suffisante. »</p>
8	5.1.	<p>Dans un des abattoirs de lapins visités, la concentration en nitrate se situait souvent au-delà de la limite acceptable, sans que l'ESA ou l'AFSCA ne remédient à ce problème</p> <p>Rem: Het "drinkwater" wordt sinds februari 2012 betrokken uit een "nieuwe" filterput.</p> <p>-eerste 2 analyses: nitraat ver beneden 50 mg/ml</p> <p>- na eerste analyse nitraat&gt;50 mg/ml (54): onmiddellijk nieuwe analyse met nitraat&lt; 50 mg/ml</p> <p>- laatste analyse (september): opnieuw &gt;50 mg/ml (51)</p> <p>- ondertussen (november): &lt; 50 mg/ml</p> <p>Gezien het over minimale overschrijding gaat zullen de resultaten geëvalueerd worden na 5 analyses.</p>
9	5.1	<p>L'équipe d'audit a été informée qu'une nouvelle législation était en cours d'élaboration concernant les conditions d'hygiène et de bien-être des animaux dans les exploitations de lapins d'élevage. Le projet d'arrêté royal doit entrer en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2003 et prévoit des périodes transitoires pour son application compétente. Ce projet prévoit qu'à partir de 2025 tous les lapins de gavage et de reproduction devront être gardés dans des parcs bien délimités et non plus dans des cages.</p> <p>Rem: Remplacer la phrase biffée par "relatif au bien-être des lapins dans les élevages", et remplacer "gavage" par "engraissement". Le projet d'AR est en cours d'examen par le Conseil d'Etat. La publication devrait avoir lieu en 2013.</p>

10	5.1	<p><i>Les autorités belges n'ont pas défini d'exigences spécifiques concernant l'identification des lapins d'élevage au niveau de l'exploitation ou des groupes d'animaux d'une même origine pendant le transport</i></p> <p>Rem: les autorités belges n'ont pas l'intention d'adopter immédiatement des mesures pour l'identification des lapins vivants. Les détenteurs de lapins vivants sont responsables de la traçabilité de leurs produits. Les obligations concernant la traçabilité des lapins visées à l'article 18.1 du règlement (CE) n°18/2002 leur seront rappelées .</p>
11	5.1	<p><i>Les autorités belges n'ont pas prévu d'exigences spécifiques concernant les échanges de lapins vivants provenant d'autres EM. Certains lots de lapins d'élevage provenant d'autres EM, 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 et sont inscrits dans l'entrepôt de données TRACES, d'autres sont accompagnés seulement d'un document commercial</i></p> <p>Rem: remplacer "entrepôt" par "banque" Lors de l'audit, des discussions ont eu lieu à ce sujet entre les autorités nationales et les inspecteurs de l'OAV. Ces derniers n'ont pas procuré une guidance claire à ce sujet. La Belgique n'est pas convaincue de la nécessité réglementaire d'un certificat vu le libellé de l'article 9, alinéa 2 de la directive 92/65 CEE. Il est suggéré que l'OAV communique sa position spécifique par écrit ou , si nécessaire l'apporte à la discussion lors d'un groupe de travail du SCOFCAH avant de prendre les mesures le cas échéant.</p>
12	5.1	<p><i>Les informations sur la chaîne alimentaire qui accompagnent les lapins à l'abattoir n'étaient pas toujours complètes ou signées</i></p> <p>Rem: La note de service de la DGC CONT/2011/83 fixe les mesures à prendre en cas de non-conformité dans l'ICA. Cette note sera prochainement adaptée dans le sens suivant : Si des non conformités sont constatées quant aux données mentionnées sur l'ICA, le CDM (vétérinaire chargé de mission) en informe son UPC (unité provinciale de contrôle). Celle-ci effectuera une enquête chez la personne enregistrée comme responsable à l'abattoir de l'animal concerné et si nécessaire chez d'autres personnes impliquées. Si ce responsable ou ces personnes sont domiciliés dans une autre UPC, l'UPC de l'abattoir transmet le dossier à cette UPC.</p>
13	5.2.1 Enregistrement et agrément des établissements du secteur alimentaire	<p><i>Un abattoir a été agréé par l'AFSCA pour l'abattage de volailles et de lapins d'élevage alors que la procédure d'abattage n'a pas été évaluée par l'AC ni lors de la procédure d'agrément, ni lors des visites de contrôle qui ont suivi</i></p> <p>Rem: Pour l'agrément définitif , il y a eu contrôle via la CL 2286,2104,2418 et 2225</p>
14	5.2.1	« <i>La procédure d'autorisation, qui s'applique, dans le contexte de cet audit, aux</i>

	Enregistrement et agrément des établissements du secteur alimentaire	<p>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. »</p> <p>Rem : cf. 3</p>
15	5.2.1 Enregistrement et agrément des établissements du secteur alimentaire	<p>« un établissement agréé par la FAVV/AFSCA pour entreposer des matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine disposait uniquement de locaux d'entreposage à température ambiante. L'autorisation ne mentionnait pas cette limitation; »</p> <p>Rem : Les autorisations sont octroyées sur base des déclarations d'activité spécifiées par l'opérateur via le formulaire de demande d'autorisation. Si l'opérateur veut procéder à un stockage réfrigéré, il doit déclarer un changement d'activités et demander un agrément.</p>
16	5.2.1 Enregistrement et agrément des établissements du secteur alimentaire	<p>« 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; »</p> <p>Rem : une inspection préalable n'a pas lieu avant délivrance de l'autorisation mais l'inspection prévue avec une fréquence annuelle prévoit de vérifier la conformité aux exigences du règlement 853/2004. Etant donné que les matières premières sont sales par nature, il faut cependant interpréter les exigences d'hygiène avec une certaine flexibilité.</p>
17		<p>In een bezocht slachthuis werden het villen en het verwijderen van de ingewanden niet op dusdanige wijze uitgevoerd dat besmetting van het vlees werd vermeden. De uitrusting maakte hygiënisch werken niet mogelijk, met name de uitrusting voor het villen en het verwijderen van de ingewanden.</p> <p>Rem: Dit werd aldus meegedeeld aan het slachthuis en de uitbater heeft hierop geantwoord in zijn actieplan: herdenken van het slachtproces en bijsturen waar nodig</p>
18	5.3	<p>"les exploitations contenant plus de 100 lapins d'élevage destinés au <del>gavage</del>"</p> <p>Rem: remplacer "gavage" par "engraissement"</p>
19	5.4.1 Exigences générales et spécifiques d'hygiène 5.4.1.1. Viande de lapins d'élevage	<p>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 correctives</p> <p>Rem:</p> <p>Betreft onvoldoende opleiding van personeel onderaanneming.</p> <p>Maatregelen: 1 werknemer (openen buikholte) vervangen</p>

		<p>- opleiding slachthygiëne en persoonlijke hygiëne</p> <p>Toezicht door operator: onvoldoende frequent en onvoldoende geregistreerd.</p> <p>Maatregelen:</p> <p>dagelijks toezicht van gehele slachtlijn met registratie</p>
20		<p><i>Dans un des établissements, malgré le contrôle à la réception des carcasses, certaines carcasses contaminées passaient par l'opération de découpe mécanique</i></p> <p>Rem: Vooraleer de karkassen in de snijzaal komen hebben zij reeds een controle in het slachthuis ondergaan op faecale bezoedeling en blijkbaar heeft deze controle bij één bepaald karkas gefaald. Is dus toe te schrijven aan een menselijke fout.</p>
21	5.4.1.1. Viande de lapins d'élevage	<p><i>Dans un des établissements, l'entreposage des emballages n'était pas acceptable. Certains cartons moisissés étaient entreposés dans un couloir où l'on pouvait observer de la condensation.</i></p> <p>Rem: Veroorzaakt door koeling in dit lokaal (voormalige koelruimte)</p> <p>Alle beschimmelde verpakkingsmateriaal vernietigd</p> <p>Koeling in lokaal uitgeschakeld zodat condens uitgesloten wordt</p>
22	5.4.1.1. Viande de lapins d'élevage	<p>Dans deux des abattoirs visités, l'abattage des lapins se faisait à l'endroit même où arrivaient les lapins vivants.</p> <p>Rem: A l'annexe III, section II, Chapitre II, c, sont énumérées les activités (points i, ii, iii) qui doivent être effectuées dans des locaux séparés. Il n'est spécifié nulle part que l'étourdissement ne peut avoir lieu dans le local de réception, pour autant que suivant le point 2.a, le local serait approprié à cet effet.</p> <p>In de ontvangstruimte van het eerste slachthuis gebeurt enkel de verdooving (volledig gesloten proces waar geen besmetting van naakt vlees mogelijk is. Dit is een tijdelijke oplossing tot de planwijzigingen uitgevoerd zijn: verdooving en kelen in één lokaal. Een nieuwe plan zal door de betrokken PCE goedgekeurd worden.</p> <p>In de tweede slachthuis is er wel een scheidingswand voorzien van de aanvoerruimte doch geen apart lokaal. Het Hoofdbestuur is van mening dat dit voldoende is als scheiding.</p>
23	5.4.1.1. Viande de lapins d'élevage	<p>L'absence d'endiguement des eaux usées, la construction d'une machine d'éviscération automatique et le nombre insuffisant de lavabos à certains postes entraînaient une contamination réciproque</p>

		<p>Rem: Door de recente herinrichting van het onrein gedeelte van het slachthuis mankeren er nog adequaat geplaatste wasbakken: dit zal zo snel mogelijk worden opgelost. De sproeiers van de machine voor het openen van de buikholte zijn nu beter gericht zodat kruisbesmetting vermeden wordt.</p>
24	5.4.1.1. Viande de lapins d'élevage	<p>Dans un des établissements visités, le nettoyage et la désinfection des cages pour lapins vivants laissaient à désirer.</p> <p>Rem: Betreft nieuwe bakkenwasmachine die reinigen én ontsmetten toelaat. De toesteleigenschappen zijn opgevraagd bij de fabrikant.</p> <p>Maatregelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aanpassing van de CID concentratie</li> <li>- bacteriologische controle van de kratten met steri plaatjes: "aanvaardbaar"</li> </ul>
25	5.4.1.1. Viande de lapins d'élevage	<p>La plupart des défaillances observées par l'équipe d'audit n'avaient pas été remarquées lors des contrôles officiels</p> <p>Rem:- laatste hercontrole voor het betrokken slachthuis na P15 in januari 2012</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- toevallige vaststellingen op één werkpost (persoonlijke hygiëne)</li> <li>- NC vaststellingen betreffende verdoven: van toepassing vanaf 2013</li> </ul>
26	5.4.1.2.1 Transport et entreposage des matières premières	<p>« 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 réfrigération. »</p> <p>Rem : un système de refroidissement a été entretemps mis en service.</p>
27		<p>« dans une autre pièce, où étaient entreposés à température ambiante les os de porc déshydrolysés, les murs, plafonds et sols n'étaient pas lisses et étaient difficiles à nettoyer. Du reste, les murs et plafonds étaient très sales et recouverts de poussière. »</p> <p>Rem : Nous comprenons que cette infrastructure ne réponde pas aux exigences de l'article XIV Ch I, section 5 mais il faut tenir compte de la nature du produit. Les os secs sont stockés en attente de traitement et de lavage avec une solution d'acide chlorhydrique de 4 % pendant au moins 3 jours. Ces os à traiter doivent être considérés comme des matières premières qui doivent subir différentes opérations de nettoyage comme l'élimination de poussière, de cailloux et d'éléments ferromagnétiques, avant de subir les bains acides.</p>
28	5.4.1.2.2 Transformation de la gélatine	<p>« La substance active diméthylthiocarbamate de potassium ne peut être utilisée dans l'UE en tant que produit biocide. Par conséquent, conformément aux dispositions de la directive 98/8/CE concernant les produits biocides, le Bussan 85<sup>®</sup> ne peut être mis sur le marché européen. »</p>

		<p>Rem : Ajouter après « produit biocide » de type 20. Supprimer un des S à Bussan 85. Dans la 2<sup>ème</sup> phrase ajouter à la fin de la phrase « pour entrer en contact avec les denrées alimentaires ». Nous insistons ici pour que toutes les entreprises de ce type respectent les mêmes exigences en matières de biocides dans toute l'Union européenne et ce pour éviter une concurrence déloyale.</p>
29		<p>« L'ESA a expliqué à l'équipe d'audit que la gélatine était produite exclusivement à partir d'os et de peaux de bovins et de porcs. »</p> <p>Rem : Il n'y a aucune gélatine qui soit produite en Belgique à partir d'os et de peaux de bovins. En Belgique, les os de bovins subissent seulement un traitement à l'acide dans lequel les minéraux sont éliminés. Le produit obtenu est appelé osseïne bovine et celui-ci n'est pas transformé ultérieurement en gélatine, mais va vers des usines de production de gélatine situées en dehors de la Belgique et dans le cas de l'entreprise de gélatine visitée vers une succursale basée au Royaume-Uni. Les peaux de bovins ne sont donc pas traitées chez les fabricants belges de gélatine.</p>
30	5.4.2.2 Gélatine	<p>« 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). »</p> <p>Rem : Une inspection est une photographie à un moment donnée avec contrôle de certains sujets mais pas tous. De plus, il s'agit dans ce cas d'une valeur indicative. Il n'existe pas de critère dans la législation.</p>
31		<p>« 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 les paramètres étaient analysés sur la base d'un échantillon composite d'une production hebdomadaire seulement. »</p> <p>Rem : Rien n'est spécifié au niveau de la législation en matière de fréquence d'échantillonnage. C'est à l'opérateur de décider des contrôles à effectuer dans le cadre de son autocontrôle</p>
32	5.4.3.1 Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires Viandes de lapins d'élevage	<p>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.</p> <p>Vu que le règlement 2073/2005 ne fixe pas de critères microbiologiques pour la viande de lapins, les exploitants concernés ne peuvent réaliser des échantillonnages que dans le cadre de <u>leur autocontrôle</u>.</p>
33	5.4.5 Traçabilité, étiquetage et marquage d'identification	<p>La FAVV a créé un modèle pour les ICA applicable aux lapins d'élevage envoyés à l'abattoir. Ce modèle s'applique depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2012. <del>Il contient des déclarations à signer par le responsable de l'exploitation d'origine, notamment sur l'absence de symptômes de myxomatose et de rage ou l'absence de rage ou de contacts avec des épidémies ou des cas suspects de rage au cours du dernier mois</del></p> <p>Rem: Il y a une confusion dans ce texte. Les déclarations requises par la directive 92/65CEE</p>

		<i>ressortent de la réglementation santé animale et ne sont pas requises par le paquet hygiène. Elles ne sont donc pas reprises dans le modèle général de transmission de l' ICA. La question est de savoir s'il faut toujours cette déclaration, soit dans un document séparé, soit dans le document de transmission de l'ICA.</i>
34	5.4.6 Inspections AM et Pm	<p>Wegens de organisatie van het werk is bij het combineren van de ante- en post-mortemkeuring de postmortemkeuring van alle dieren niet gegarandeerd.</p> <p>Rem:</p> <p>Om de keuring secundum de reglementering optimaal uit te voeren zouden 3 FTE keurders noodzakelijk zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 AM en DWZ in het slachthuis (opslag levende dieren, verdoving en verbloeding)</li> <li>- 2 PM keurders (keuring karkassen &amp; slachtafval, toezicht slachthygiëne in andere lokalen)</li> </ul> <p>Slechts 1,5 FTE voorzien</p>
35	5.4.7 Bien être des animaux au moment de l'abattage ou de la mise à mort  Prescriptions légales	<p><i>Brief aan de sector overgemaakt</i></p> <p>Deze brief werd op 6 juli 2012 door de betrokken bevoegde overheid aan de sector overgemaakt</p>
36	5.4.7 Bien être des animaux au moment de l'abattage ou de la mise à mort  Prescriptions légales	<p><i>Dans un des laboratoires visités, les équipements étaient dépourvus de dispositifs sonores ou visuels nécessaires et un dispositif servant à indiquer la tension et la charge de courant n'était pas assez visible pour les exploitants</i></p> <p>Rem: remplacer "laboratoires" par "abattoirs"</p> <p>Rem: Slechts verplicht vanaf 2013 de nodige apparatuur zal moeten worden aangeschaft.</p>
37	5.4.8 Documentatio n sur les contrôles officiels	<p><i>« 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. »</i></p> <p>Rem : idem 16</p>
38		<i>« À une exception près, les installations visitées ne satisfaisaient pas aux exigences d'entreposage des matières premières utilisées pour la production de</i>



		<p><i>gélatine destinée à la consommation humaine. »</i></p> <p><i>Rem : idem 16</i></p>
39		<p><i>Dans les tanneries « 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'hygiène. »</i></p> <p><i>Rem : Il faut tenir compte du type d'entreprise et du type de matières premières manipulées. Les GHP doivent être appliquées avec une certaine flexibilité.</i></p>
40		<p><i>« La FAVV/AFSCA n'a répondu qu'à une partie des recommandations du précédent rapport (au sujet de l'étiquetage), »</i></p> <p><i>Rem : Pour quelle partie n'a t-on pas répondu au sujet de l'étiquetage ? Pouvez-vous préciser ?</i></p>
41		<p><i>« Par ailleurs, l'ESA a accepté des peaux très sales comme matières premières pour la production de gélatine destinée à la consommation humaine. »</i></p> <p><i>Rem : Nous avons contacté les autorités xxxxxxx pour leur signaler que des peaux de bovins très sales parvenaient à une tannerie qui les utilisaient comme matières premières pour en faire de la gélatine pour consommation humaine. Ces dernières ont inspecté le fournisseur de peaux et lui ont imposé de ne plus déclarer ces peaux comme aptes à la consommation humaine.</i></p>
42		<p>Les locaux d'entreposage des centres de collecte et des tanneries qui peuvent entreposer des matières premières destinées à la production de gélatine ne sont pas contrôlés par l'AC avant autorisation.</p> <p><i>Rem : idem 3</i></p>
43	8 Recommandat ions	<p><i>« Le représentant de l'ACC a pris acte des constatations et des conclusions présentées par l'équipe d'audit » alors que la version en EN : « The representative of the CCA acknowledged the findings and conclusions presented by the FVO audit team. »</i></p> <p><i>Rem : remplacer dans le phrase en Anglais « acknowledged » par « took notes of ». Nous avons en effet signalé lors de la réunion de clôture qu'il est difficile pour les établissements qui stockent des peaux de bovins d'avoir une idée précise des exigences raisonnables en matière d'hygiène des infrastructures (reprises au point 5 du Ch I de la section XIV du Règlement 853/2004) étant donné la nature des matières premières et leur degré de propreté toute relative.</i></p>

## Réponses aux recommandations

1	<p>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.</p> <p>Rép : Un projet de modification de l' Arrêté royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires est en cours d'adaptation par le Service Public Fédéral et prévoira les exemptions et les dérogations prévues dans la directive 98/83/CE. De plus, l'annexe de la directive 98/83/CE est en cours de révision au niveau de la Commission européenne. Ce changement imposera également une transposition en droit national qui passera par la modification de même arrêté.</p>
2	<p>Les AC doivent veiller à ce que les lapins vivants (ou les groupes de lapins provenant d'une même exploitation d'origine) ne soient pas 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.</p> <p>Rép : Les détenteurs de lapins vivants et les exploitants des abattoirs sont responsables de la traçabilité de leurs produits. Les obligations concernant la traçabilité des lapins visées à l'article 18.1 du règlement (CE) n°178/2002 leur seront rappelées .</p> <p>Les agents de contrôle seront avertis de mettre l'accent sur les contrôles du système de traçabilité des lapins vivants à l'abattoir.</p>
3	<p>Les AC doivent revoir les procédures documentées des contrôles officiels dans les exploitations qui détiennent 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 en matière d'identification, d'enregistrement et de mouvements d'animaux, de bonnes pratiques d'hygiène et de conditions de bien-être animal.</p> <p>Rép : L'AFSCA va évaluer la nécessité de créer des check-listes spécifiques aux lagomorphes. L'AFSCA veillera à ce que les dispositions des diverses réglementations (notamment en matière d'enregistrement des exploitations de lapins, conformément à l'AR du 16 janvier 2006 – article 2 § 2 point 6) soient respectées.</p>
4	<p>Les AC doivent veiller à ce que les abattoirs de lapins 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.</p> <p>Rép : Les exigences applicables visées à l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 sont contrôlées par les AC au moyen de procédures documentées selon une fréquence déterminée en fonction du risque .Un plan d'action a été mis en place afin de remédier aux déficiences constatées lors de l'audit. Les équipements destinés au bien-être animal</p>

	sont mis en conformité dès le 1 <sup>er</sup> janvier 2013.
5	<p>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.</p> <p>Rép : La fiche AER (agrément-Autorisation-Enregistrement) qui reprend la procédure d'autorisation pour les tanneries et les centres de collecte de matières premières pour fabrication de gélatine va être adaptée. Une autorisation avec inspection préalable au début des activités sera prévue. La check liste concernant les inspections sera adaptée. En plus du scope hygiène, la traçabilité et la gestion des déchets seront ajoutés . Le délai prévu est de 5 mois à dater de l'approbation des réponses aux recommandations</p>
6	<p>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.</p> <p>Rép : Les autorisations des deux seules entreprises centre de collecte et tannerie ont été retirées. Pour ce qui concerne l'entreprise de production de gélatine, la constatation de non conformités au niveau de l'infrastructure de stockage des matières ne doit pas conduire à un retrait de l'agrément. L'opérateur sera appelé à mettre en place un plan d'actions pour pallier aux non conformités.</p>
7	<p>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.</p> <p>Rép : Comme dit précédemment dans la réponse à la recommandation 5, la check liste d'inspection sera révisée et le scope traçabilité sera ajouté afin de vérifier la conformité des documents commerciaux aux dispositions reprises à l'annexe III, section XIV, chapitre II, point 1, du règlement (CE) n° 853/2004.</p>