



Circulaire relative aux écoles de boucherie

Référence	PCCB/S3/574427	Date	17/05/2022
Version actuelle	2.1	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clés	Autorisation, agrément, fréquence d'inspection		

Rédigé par	Approuvé par
Colpaert Bert, attaché	Jean-François Heymans, Directeur général

1. But

Tout exploitant d'un établissement alimentaire est dans l'obligation, selon la législation nationale et européenne en vigueur, de se faire enregistrer auprès de l'autorité compétente pour toutes ses activités et tous les établissements sous sa gestion et ne peut exercer l'activité en question que moyennant un enregistrement préalable à l'Agence et si nécessaire, l'établissement a été préalablement agréé ou autorisé.

Les opérateurs ne peuvent s'approvisionner en denrées alimentaires qu'auprès d'établissements enregistrés et si nécessaire agréés ou autorisés.

Cette circulaire a pour but de clarifier les conditions relatives à l'autorisation/agrément pour les écoles qui proposent une formation de boucher. On fournit également plus de précisions sur la fréquence d'inspection dans ces établissements.

2. Champ d'application

Les écoles qui proposent une formation de boucher et mettent sur le marché les denrées alimentaires fabriquées dans ce cadre.

3. Références

3.1. Législation

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

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant les fréquences des inspections nécessitant la présence d'un agent de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans les établissements du secteur des viandes et du poisson dans le cadre du programme de contrôle de l'Agence.

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

3.2. Autres

G-003 : Guide d'autocontrôle dans la boucherie ;

G-006 : Guide générique autocontrôle pour abattoirs et ateliers de découpe de volailles et établissements de production de viande hachée, préparations de viande, viandes séparées mécaniquement à base de volailles ;

G-018 : Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques.

G-044 : Guide d'autocontrôle générique pour le secteur B2C, Module de viande fraîche, préparations de viande et produits de viande

4. Définitions et abréviations

“Audit” = un examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents satisfont aux dispositions préétablies et si ces dispositions sont mises en oeuvre de façon effective et permettent d'atteindre les objectifs ;

“Autocontrôle” = l'ensemble des mesures prises par les opérateurs pour faire en sorte que, à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les produits dont ils ont en charge la gestion :

- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité de la chaîne alimentaire ;
- répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente ;
- répondent aux prescriptions du chapitre 3 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

et la surveillance du respect effectif de ces prescriptions;

“Contrôle officiel” = toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente ou par la Communauté européenne pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires ainsi que des dispositions concernant la santé animale et le bien-être des animaux ;

“Inspection” = l'examen de tout aspect lié aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires ainsi qu'aux dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

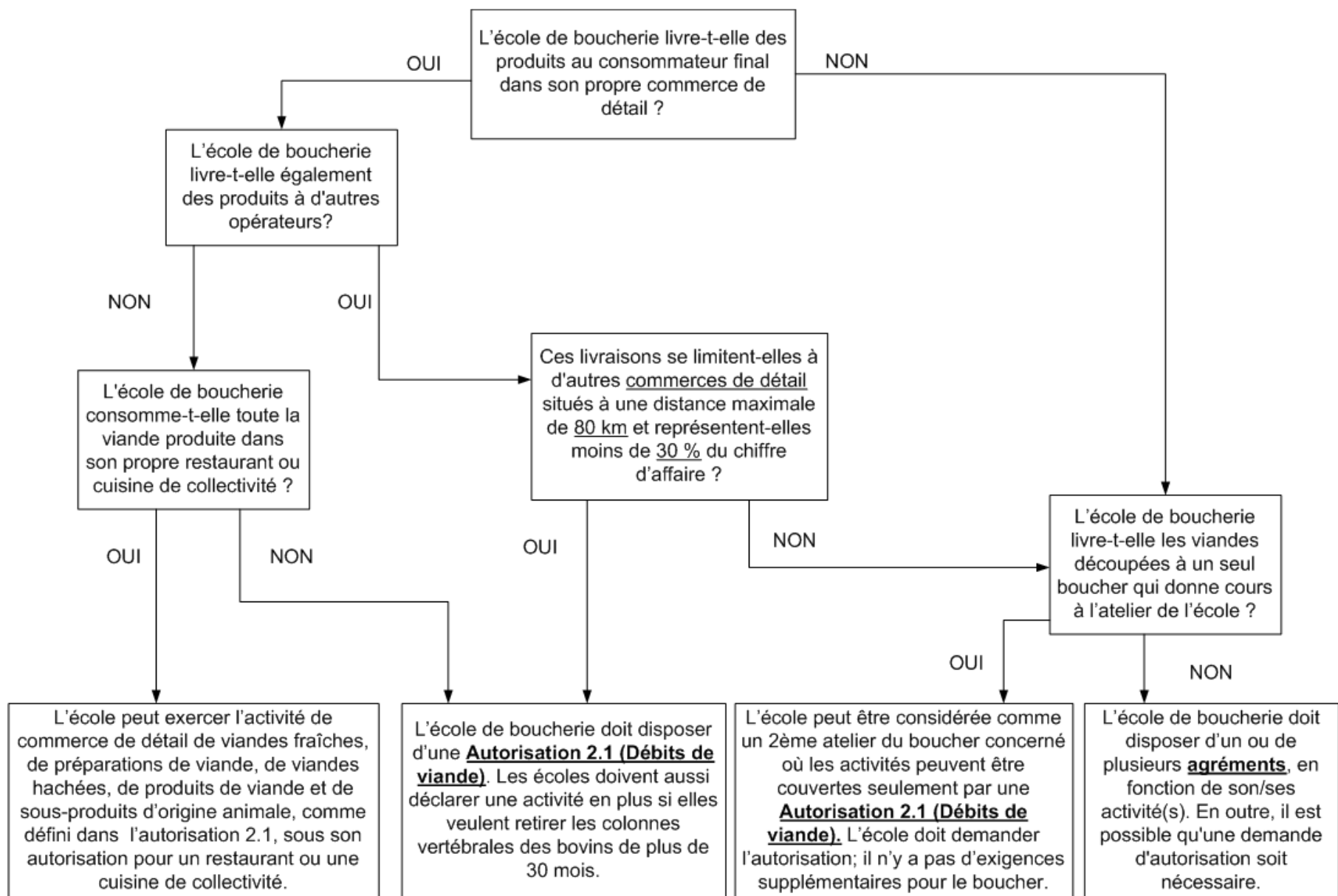
“Inspection globale (IG)” = contrôle de toutes les dispositions réglementaires relevant de la compétence de l’Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, en fonction des activités de l’établissement ;

“Inspection de suivi (IS)” = contrôle aléatoire de certains aspects des dispositions réglementaires relevant de la compétence de l’Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire, en fonction des activités de l’établissement ;

“Système d’autocontrôle (SAC)” = système qui couvre l’autocontrôle ;

5. Autorisation et agrément

Grâce à l’arbre décisionnel ci-dessous, on peut déterminer de quelle autorisation et/ou quel agrément l’école de boucherie a besoin.



Le tableau 1 donne un aperçu non-limité des agréments et autorisations applicables à différentes activités par rapport à la transformation de viande dans des écoles de boucherie. C'est (ce sont) l' (les) activité(s) correspondante(s) (voir tableau 1) qui doit (doivent) être demandée(s) lors de la demande d'autorisation ou d'agrément.

Tableau 1 : Aperçu des agréments et autorisations applicables à différentes activités par rapport à la transformation de viande dans des écoles de boucherie

Activité	Agrément/Autorisation
<p>La découpe, le désossage ainsi que le conditionnement immédiat ou le reconditionnement de viandes fraîches.</p> <p>La découpe de têtes de bovins de plus de 12 mois contenant du matériel à risque spécifié.</p>	Agrément 1.1.2 : Ateliers de découpe
<p>La préparation de gibier et viandes obtenues de la chasse en vue de leur commercialisation.</p>	Agrément 1.1.4 : Établissements de traitement du gibier
<p>La fabrication, le conditionnement immédiat ou le reconditionnement de viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement.</p>	Agrément 1.1.5 : Établissements pour la préparation de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement
<p>La fabrication, le conditionnement immédiat ou le reconditionnement de produits à base de viande.</p>	Agrément 1.2.1 : Établissements pour la fabrication de produits à base de viande
<p>L'entreposage réfrigéré ou congelé, en dehors du commerce de détail de viandes fraîches, viandes hachées, préparations de viandes, viandes séparées mécaniquement, les produits à base de viande, graisses animales et cretons, estomacs, vessies et boyaux, gélatine, collagène, sang et extraits de viandes.</p>	Agrément 6/1.1 Entrepôts frigorifiques
<p>Le commerce de détail de viandes fraîches, préparations de viande, viandes hachées, produits de viande et de sous-produits d'origine animale.</p> <p>Le retrait de la colonne vertébrale dans le cadre des mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles.</p>	Autorisation 2.1 : Débits de viande

6. Fréquence d'inspection

Fréquence d'inspection pour les écoles de boucherie possédant une autorisation 2.1

La fréquence d'inspection de base pour les écoles de boucherie qui disposent d'une autorisation est de 1 tous les 4 ans. Cette inspection n'est pas payante. Si des non conformités graves sont constatées, un recontrôle aura lieu, qui lui sera bien payant. La fréquence peut être réduite de moitié si l'école de boucherie dispose d'un SAC validé.

Fréquence de base pour les écoles de boucherie agréées (au moins un agrément 1.1.2 ou 1.1.5)

La fréquence d'inspection pour un atelier de découpe et pour des établissements pour la fabrication de viandes hachées, préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement est fixée à 8 par an. Les écoles de boucherie agréées sont actives en moyenne six mois par an. Cela signifie que la fréquence d'inspection pour ces écoles peut être réduite à 4 par an, dont une inspection globale de 4h et trois inspections de suivi de 2h.

L'Agence considère les ateliers de découpe des écoles comme des ateliers, à l'instar des établissements qui font partie des 'très petites entreprises', qui peuvent bénéficier d'assouplissements supplémentaires. Cela signifie que la durée des inspections de suivi peut être réduite de moitié après une inspection globale favorable. Les années qui suivent, la durée des inspections globales peut aussi être réduite de moitié. Après une inspection défavorable la durée normale s'applique de nouveau.

Tableau 2 : Aperçu de la fréquence d'inspection pour les écoles de boucherie avec au moins un agrément 1.1.2 ou 1.1.5

		Fréquence de base			Durée de l'inspection exprimée en heures		
		IG	IS	Total	IG	IS	Total
Ecoles dont le SAC est non validé	Normal	1	3	4	4	2	10
	1 ^{re} année après IG positive	1	3	4	4	1	7
	Années suivantes	1	3	4	2	1	5
Ecoles dont le SAC est validé	Normal	1	1	2	4	2	6
	1 ^{re} année après IG positive	1	1	2	4	1	5
	Années suivantes	1	1	2	2	1	3

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	D'application à partir de	Motif et ampleur de la révision
1.0	06/12/2010	Première version
2.0	04/06/2013	Révision sur base du business plan 2012-2014, nouvel arbre d'activités et modification de l'AR du 16 janvier 2006 – Agréments, autorisations et enregistrements
2.1	Date de publication	Révision des références, actualisation