

# « Les abattoirs et les ateliers de découpe utilisent des biocides tous les jours, même si ce terme ne vous dit rien »

Dans les abattoirs et les ateliers de découpe, les désinfectants sont utilisés quotidiennement. Bien qu'ils soient efficaces pour prévenir le développement de germes pathogènes, un certain groupe de produits - les biocides - peuvent présenter un risque pour l'homme. Carlo van der Mast, directeur qualité, sécurité et environnement à l'abattoir de porcs de Noordvlees, et Tino Vanderlinden, directeur régional de l'entreprise de nettoyage ISS, expliquent comment les abattoirs et les ateliers de découpe utilisent les biocides en toute sécurité et quelles obligations ils doivent remplir.

Les biocides sont des pesticides. Ils sont utilisés pour lutter contre les organismes nocifs, des bactéries et des virus aux champignons et aux nuisibles, en les repoussant, en les rendant inoffensifs ou en les détruisant. Ces biocides présentent un risque élevé pour la santé. Ils peuvent être toxiques, cancérigènes ou nocifs pour la reproduction. Ils appartiennent au « circuit restreint » et sont principalement réservés aux utilisateurs professionnels. Les dangers et les risques liés à chaque produit sont disponibles dans les actes d'autorisation et les fiches de données de sécurité, mieux connues sous le nom de « safety data sheets ».

« Les abattoirs utilisent ces produits chimiques quotidiennement, même si le terme « biocides » ne vous dit rien », explique Tino Vanderlinden, directeur régional d'ISS. « Il s'agit notamment des désinfectants contenant de l'acide peracétique ou du peroxyde d'hydrogène, des désinfectants contenant du chlore ou des produits à base de sels d'ammonium quaternaire pour les matériaux sensibles. Ce sont tous des biocides qui sont utilisés dans le secteur, en particulier pour désinfecter en profondeur la zone de production et les véhicules de transport. »



## « Les nouveaux travailleurs reçoivent une formation adéquate sur l'utilisation des produits chimiques en toute sécurité »

TINO VANDERLINDEN,  
MANAGER RÉGIONAL CHEZ ISS



## Recours à des sociétés de services

Selon Carlo van der Mast, directeur qualité, sécurité et environnement chez Noordvlees : « Les grands abattoirs recourent quotidiennement aux services d'une société de nettoyage externe pour désinfecter la zone de production. Notre abattoir de porcs coopère avec ISS à cet effet. Une fois le travail de la journée terminé pour nos propres travailleurs, ils s'occupent de toute la salle. »

« Nous veillons à ce que notre équipe de nettoyage puisse travailler dans un environnement de travail sûr et sain », affirme Tino Vanderlinden. « Non seulement nous nous assurons que les biocides sont utilisés correctement et uniquement pour les applications pour lesquelles ils sont autorisés, mais nous veillons également à ce que notre personnel porte des vêtements appropriés et un équipement de protection individuelle, tel que des bottes de sécurité, des lunettes de protection ou un masque facial complet avec filtre. En outre, les nouveaux travailleurs reçoivent une formation adéquate sur les risques posés par les produits dangereux, sur les mesures qu'ils peuvent prendre pour réduire ces risques et sur les vêtements de protection qu'ils doivent porter. Nous leur apprenons aussi à les porter correctement. Par exemple, la manche de la combinaison résistant aux produits chimiques doit passer au-dessus du gant et non l'inverse, afin d'empêcher le liquide de s'égoutter dans le gant. Enfin, chaque année, nos travailleurs suivent un cours de recyclage sur l'utilisation des produits chimiques en toute sécurité. »



« Dans notre système d'épuration des eaux usées, nous utilisons des biocides pour désinfecter l'eau. Nous pouvons ensuite réutiliser l'eau épurée »

CARLO VAN DER MAST, DIRECTEUR QUALITÉ, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT CHEZ NOORDVLEES

## Autocontrôle

L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) exige que les abattoirs et les ateliers de découpe prennent des mesures pour garantir que la viande respecte des normes strictes de qualité et de sécurité. En tant que grande entreprise, Noordvlees procède elle-même à cet autocontrôle. « Nous contrôlons systématiquement que la décontamination est effectuée correctement », explique Carlo van der Mast. « En plus d'un contrôle visuel, nous effectuons également un examen bactériologique. » Selon Tino Vanderlinden : « Afin de garantir notre qualité, nous demandons encore à ISS de faire effectuer un autre autocontrôle par un laboratoire indépendant. »

## Épurer l'eau

Dans la station d'épuration des eaux propre à Noordvlees, on travaille également avec des biocides du circuit restreint. « C'est comme ça que nous désinfectons les eaux usées. Il s'agit d'un système fermé ; l'eau est donc automatiquement épurée avec un produit qui contient du chlore. Nous n'avons qu'à ajouter soigneusement le biocide et à le vérifier régulièrement », explique Carlo van der Mast. « Nous utilisons l'eau épurée pour nettoyer les véhicules de transport. »

Dans la zone de production, l'eau doit répondre à des normes plus strictes en matière d'eau potable. « À cette fin, on pompe de l'eau souterraine. Cette eau est parfaitement sûre et potable. Les tests microbiologiques que nous effectuons régulièrement le montrent également », explique Carlo van der Mast. « Il existe par ailleurs des abattoirs et des ateliers de découpe où l'eau pompée n'est pas encore immédiatement utilisable dans la zone de production. Alors ils la désinfectent d'abord avec du chlore ou des rayons UV. »

## Enregistrement obligatoire

Si vous souhaitez utiliser un biocide du circuit restreint, vous devez vous enregistrer en ligne sur [www.biocide.be](http://www.biocide.be) et confirmer ce statut chaque année. « Nous travaillons avec une entreprise de nettoyage externe, mais nous achetons aussi nous-mêmes des biocides », affirme Carlo van der Mast. Dans ce cas, la règle est la suivante : quiconque achète ou utilise des biocides doit s'enregistrer comme utilisateur. Tant Noordvlees qu'ISS doivent donc s'enregistrer comme utilisateur professionnel. »

## Le SPF Santé publique informe

Envie d'en savoir plus sur l'utilisation sûre des biocides, les risques qui y sont liés ou l'obligation d'enregistrement ? Vous trouverez de nombreuses informations à ce sujet sur [www.biocide.be](http://www.biocide.be).

Vous trouverez également une brochure et une fiche d'information adaptées au secteur de la viande :

- **Biocides dans le secteur de la viande. Que devez-vous savoir en tant qu'utilisateur professionnel ?** (pour l'employeur/le conseiller en prévention)
- **Travailler en toute sécurité avec des produits désinfectants. Biocides, reconnaissez-les et protégez-vous !** (pour les travailleurs)



**BIOCIDES ?**  
Je les utilise  
de manière  
raisonnée

 service public fédéral  
**SANTÉ PUBLIQUE,  
SÉCURITÉ DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE  
ET ENVIRONNEMENT**

**.be**