COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS

Direction F - Office alimentaire et vétérinaire

**NUMERO DE REFERENCE: DG(SANCO)/2011-6008- RS**

# EXTRAIT DU RAPPORT D'UN AUDIT EFFECTUE PAR L'OFFICE ALIMENTAIRE ET VETERINAIRE

## AUX PAYS-BAS

## DU 16 AU 25 NOVEMBRE 2011

## AFIN D'EVALUER LES SYSTEMES DE CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES REGISSANT LA PRODUCTION ET LA MISE SUR LE MARCHE DES VIANDES DE VOLAILLE ET DES PRODUITS A BASE DE VIANDES DE VOLAILLE

***N.B.: LE TEXTE QUI SUIT EST LA TRADUCTION DE PARTIES DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL [N° DE REF. DG(SANCO)/2011-6008]. DESTINE A ETRE CONSULTE PAR LES VISITEURS DE CE SITE, IL N'A CEPENDANT AUCUNE VALEUR OFFICIELLE. EN TOUT ETAT DE CAUSE, IL CONVIENT DE SE REPORTER AU TEXTE INTEGRAL DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL.***

**RESUME**

*Le rapport décrit les résultats d'un audit réalisé par l'Office alimentaire et vétérinaire aux Pays-Bas, du 16 au 25 novembre 2011.*

*L'audit avait pour objectif de vérifier que les contrôles officiels portant sur les viandes de volaille et les produits à base de viandes de volaille étaient effectués conformément à la législation de l'Union européenne.*

*Le rapport conclut qu'il existe un système complet et documenté de contrôles officiels des viandes de volailles et des produits élaborés à partir desdites viandes, qui prévoit également des contrôles réguliers dans les établissements. Toutefois, l'efficacité de ces contrôles est compromise par une supervision vétérinaire officielle lacunaire des abattoirs, par l'absence de détection de certaines insuffisances lors des contrôles officiels et par l'inadéquation des mesures de suivi et d'application.*

*Le rapport adresse une série de recommandations à l'autorité néerlandaise compétente afin que celle-ci remédie aux manquements constatés et améliore le système de contrôle existant.*

**Recommandations**

L'autorité compétente est invitée à fournir aux services de la Commission, dans un délai de vingt-cinq jours ouvrables à compter de la réception du rapport, des garanties et un plan d'action assorti d'un calendrier d'exécution, afin de remédier à toutes les lacunes relevées dans le rapport et, en particulier, de donner suite aux recommandations ci-dessous:

| N° | Recommandation |
|---|---|
| 1. | L'autorité compétente devrait garantir, lors des contrôles officiels, un examen exhaustif des conditions d'agrément des établissements et l'adoption de mesures appropriées lorsque les conditions ne sont pas remplies, comme l'exige l'article 31 du règlement (CE) n° 882/2004. |
| 2. | L'autorité compétente devrait veiller à ce que les exigences de l'Union en matière d'inspection ante mortem soient respectées, en particulier celles qui sont décrites à l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004 [section I, chapitre II, partie B, point 1 a), et section IV, chapitre V, partie A, point 6]. |
| 3. | L'autorité compétente devrait veiller à ce que les exigences fixées par l'Union pour la supervision officielle des inspections post mortem soient respectées, en particulier celles qui sont décrites à l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004 [section III, chapitre III, partie A, point a), et section IV, chapitre V, partie B, point 1 b)]. |
| 4. | Afin de se conformer aux exigences de l'article 54 du règlement (CE) n° 882/2004, l'autorité compétente devrait veiller à ce que les lacunes décelées dans les établissements visités soient corrigées et n'apparaissent pas dans d'autres établissements agréés. |
| 5. | L'autorité compétente devrait veiller au respect des exigences de l'annexe III, section V, du règlement (CE) n° 853/2004 par les établissements produisant des préparations de viandes et, en particulier, garantir que des préparations de viandes ne sont pas utilisées comme matières premières pour la fabrication d'autres préparations de viandes et qu'elles ne sont pas recongelées après décongélation. |
| 6. | L'autorité compétente devrait veiller à ce que les procédures fondées sur les principes HACCP qu'appliquent les exploitants du secteur alimentaire soient pleinement conformes à l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004. |
| 7. | L'autorité compétente devrait veiller à ce que les plans d'échantillonnage et les méthodes d'essai utilisés dans le cadre des programmes d'autocontrôle des exploitants du secteur alimentaire soient conformes aux dispositions du règlement (CE) n° 2073/2005. |
| 8. | L'autorité compétente devrait prélever des échantillons officiels lorsque cela est nécessaire, comme le prévoient ses procédures internes ainsi que le règlement (CE) n° 854/2004 [article 4, paragraphe 8, point c)]. |
| 9. | L'autorité compétente devrait veiller à ce que l'eau potable utilisée dans les établissements préparant des viandes de volaille et des produits élaborés à partir de ces viandes fasse l'objet de contrôles pour tous les paramètres (y compris chimiques) prévus dans la directive 98/83/CE du Conseil. |
| 10. | L'autorité compétente devrait garantir le suivi des manquements mis en |

| N° | Recommandation |
|---|---|
| | évidence au cours des contrôles officiels et l'adoption de mesures coercitives efficaces, comme l'exigent les articles 54 et 55 du règlement (CE) n° 882/2004. Les sanctions prévues doivent notamment être dissuasives. |

La réponse de l'autorité compétente aux recommandations peut être consultée à l'adresse suivante:
http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2011-6008