



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

DG(SANCO) 2012-6333 - RM FINAL

RAPPORT D'UN AUDIT

EFFECTUÉ EN

ITALIE

DU 18 AU 28 JUIN 2012

AFIN D'ÉVALUER LES CONTRÔLES OFFICIELS CONCERNANT L'ABATTAGE ET LA
TRANSFORMATION DES VIANDES FRAÎCHES, EN PARTICULIER LA VIANDE FRAÎCHE
CHEVALINE

Suite aux observations faites par l'autorité compétente sur le projet de rapport, toute erreur factuelle a été corrigée dans le texte. Toute clarification apparaît sous forme de note en bas de page.

Résumé

L'Italie est le pays membre le plus important pour ce qui concerne l'abattage des équidés (environ 56000/an). L'équipe d'audit a visité les établissements d'abattage, de découpe et de transformation les plus importants ainsi qu'un élevage et deux centres de rassemblement dans les régions les plus actives d'Italie (Pouilles, Lombardie, Frioul Vénétie Julienne et Vénétie).

Les autorités compétentes centrales et régionales disposent en général des structures, des pouvoirs, du personnel qualifié et des procédures adéquates y inclus pour la priorisation des contrôles dans les entreprises. Dans deux régions visitées– Lombardie et Vénétie - un système d'inspection et d'audit des établissements basé sur l'évaluation des risques était en place. Dans la région des Pouilles, les autorités compétentes ont mentionné le sous-effectif pour justifier l'absence de priorisation des contrôles et le fait que les contrôles officiels ne sont ni réguliers ni planifiés.

Un système d'enregistrement des exploitations est en place ainsi qu'un agrément des centres de rassemblement pour les équidés. De plus, un système d'identification des équidés est en place sur base du règlement (EC) No 504/2008. Enfin, une base de données centralisée collecte les informations concernant l'identification des équidés. Une autre base de données enregistre tous les animaux abattus. Un lien opérationnel a été créé très récemment entre ces deux bases de données. Toutefois, le transfert des données est encore incomplet avec pour conséquence des distorsions de données. Dès lors, à l'heure actuelle, ces bases de données ne peuvent être considérées comme fiables.

Dans les établissements visités par l'équipe d'audit, la majorité des chevaux abattus provenaient d'autres États membres. Leur identification était, en générale, satisfaisante. Pourtant, en aucun cas, il n'y avait de contrôle croisé des passeports et des transpondeurs lorsque ceux-ci étaient présents. De plus, de nombreuses déficiences ont été notées dans les passeports.

Les procédures d'agrément varient d'une région à l'autre. Dans la majorité des établissements visités, les agréments accordés avant l'entrée en vigueur du Paquet Hygiène n'ont pas été réévalués depuis bien que le Ministère de la Santé ait déclaré qu'une telle révision aurait dû être menée par les régions.

Les laboratoires de recherche des trichines visités avaient été approuvés et accrédités ou en phase d'accréditation et participaient à des tests circulaires de vérification des compétences organisés par le laboratoire national de référence. Toutefois, il a été confirmé que, jusqu'à présent, aucun test circulaire utilisant des viandes chevalines n'avait été organisé par le laboratoire de référence.

Tous les établissements visités présentaient des structures, un flux des opérations et des équipements satisfaisants. Pourtant, dans tous les abattoirs évalués, des déficiences importantes ont été constatées en matière d'hygiène des opérations. Les audits menés par les autorités n'avaient pas détectés toute une série des déficiences identifiées par l'OAV. Dans la plupart des abattoirs visités les examens ante et post mortem se déroulaient conformément à la législation communautaire.

Tous les établissements avaient mis en place des autocontrôles couvrant les diverses responsabilités leur incombant ainsi qu'un système basé sur les principes HACCP. L'équipe d'audit a observé certaines déficiences en ce qui concerne l'échantillonnage et l'analyse des carcasses et des produits finis. Dans de nombreux cas, l'information de la chaîne alimentaire n'était pas satisfaisante.

Un système de traçabilité était en place dans tous les établissements visités. Pourtant, dans un établissement, toute une série d'anomalies ont été constatées. En particulier, des viandes découpées d'origine diverses étaient emballées dans des cartons d'un établissement d'un pays tiers avec des marques d'identification d'origine.

Table des Matieres

1	<u>INTRODUCTION</u>	1
2	<u>OBJECTIFS</u>	1
3	<u>BASE JURIDIQUE</u>	1
4	<u>CONTEXTE</u>	2
5	<u>CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS</u>	2
5.1	<u>AUTORITÉS COMPÉTENTES</u>	2
5.1.1	<i><u>DÉSIGNATION DES AUTORITÉS COMPÉTENTES</u></i>	2
5.1.2	<i><u>COOPÉRATION ET COORDINATION ENTRE ET À L'INTÉRIEUR DES AUTORITÉS COMPÉTENTES</u></i>	2
5.1.3	<i><u>ENREGISTREMENT/AGRÈMENT DES ÉTABLISSEMENTS</u></i>	3
5.1.4	<i><u>PRIORITISATION DES CONTRÔLES OFFICIELS</u></i>	4
5.1.5	<i><u>ECHANTILLONNAGE OFFICIEL ET ANALYSE DE LABORATOIRES</u></i>	5
5.1.6	<i><u>PROCÉDURES POUR LA PERFORMANCE DES CONTRÔLES</u></i>	5
5.1.7	<i><u>MESURES DE MISE EN APPLICATION</u></i>	6
5.1.8	<i><u>VÉRIFICATION ET EXAMEN DES CONTRÔLES OFFICIELS ET DES PROCÉDURES</u></i>	6
5.2	<u>CONTRÔLES OFFICIELS DANS LES ÉTABLISSEMENTS POUR VÉRIFIER LE RESPECT DESEXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE PAR LES OPÉRATEURS DU SECTEUR DES DENRÉES ALIMENTAIRES</u>	7
5.2.1	<i><u>RESPECT DES EXIGENCES GÉNÉRALES ET SPÉCIFIQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE PAR LES OPÉRATEURS DU SECTEUR DES DENRÉES ALIMENTAIRES</u></i>	7
5.2.2	<i><u>PROCÉDURES FONDÉES SUR LES PRINCIPES HACCP</u></i>	8
5.2.3	<i><u>CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES</u></i>	10
5.2.4	<i><u>TRACABILITÉ, ÉTIQUETAGE ET MARQUAGE D'IDENTIFICATION</u></i>	10
5.2.5	<i><u>INFORMATIONS SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE</u></i>	11
5.2.6	<i><u>ENREGISTREMENT DES EXPLOITATIONS, IDENTIFICATION DES CHEVAUX ET CONTRÔLES DE LEURS MOUVEMENTS</u></i>	12
5.2.7	<i><u>INSPECTION ANTE ET POST MORTEM</u></i>	13
5.2.8	<i><u>MARQUAGE DE SALUBRITÉ DES VIANDES</u></i>	14
5.2.9	<i><u>BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX AU MOMENT DE L'ABATTAGE</u></i>	14
5.2.10	<i><u>DOCUMENTATION DES CONTRÔLES OFFICIELS</u></i>	15
6	<u>CONCLUSION GÉNÉRALE</u>	15
7	<u>REUNION DE CLOTURE</u>	16
8	<u>RECOMMANDATIONS</u>	16
	<u>ANNEXE 1 - RÉFÉRENCES JURIDIQUES</u>	17

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS UTILISÉES DANS LE PRÉSENT RAPPORT

Abréviation	Signification
AC(s)	Autorité(s) compétente(s)
ASL	Unité de santé locale (autorité compétente locale).
CE	Commission européenne
HACCP	Analyse des risques et maîtrise des points critiques
IVC	Inspection Vétérinaire Central
OAV	Office Alimentaire et vétérinaire
UE	Union Européenne

1 INTRODUCTION

L'audit a été réalisé en Italie du 18 au 28 juin 2012. Il faisait partie du programme d'audits de l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV). L'équipe d'audit de l'OAV comprenait quatre auditeurs de l'OAV et un expert national.

L'équipe d'audit de l'OAV a été accompagnée tout au long de la mission par des représentants de l'autorité centrale compétente, le Ministère de la Santé.

La réunion initiale s'est déroulée le 18 juin 2012 à Rome. Lors de cette réunion, l'équipe d'audit de l'OAV a confirmé les objectifs et l'itinéraire pour l'audit et des informations additionnelles utiles pour le déroulement de l'audit ont été demandées.

2 OBJECTIFS

L'objectif principal de l'audit était d'évaluer les contrôles officiels concernant la production, la transformation et le stockage des viandes fraîches et particulièrement de la viande fraîche chevaline.

Dans le cadre de cet objectif, l'itinéraire de l'audit a compris les réunions et visites suivantes:

cadre de cet objectif, l'itinéraire de l'audit a compris les réunions et visites suivantes

AUTORITÉS COMPÉTENTES			Commentaire
Autorités compétentes	Centrales	2	
	Régionales	4	
Locales dans tous les établissements visités			
Abattoirs	8		
Ateliers de découpe	10		<i>y compris trois non liés à un abattoir</i>
Ateliers de transformation	3		
Laboratoires de trichines	3		
Exploitation agricole (éleveur des chevaux pour l'abattage)	1		
Centres de rassemblement	2		

3 BASE JURIDIQUE

L'audit a été conduit sous les conditions générales de la législation communautaire et en particulier l'article 45 du règlement (CE) N° 882/2004 du Parlement Européen et du Conseil concernant les contrôles officiels menés pour vérifier la conformité avec la loi sur les denrées et les aliments pour animaux et les règles en matière de santé et de bien-être animal.

4 CONTEXTE

Le présent audit fait partie d'une série d'audits menés dans différents Etats Membres produisant des viandes chevalines.

L'Italie est le pays membre le plus important pour ce qui concerne l'abattage des équidés (environ 56000/an). L'équipe d'audit a visité les établissements d'abattage, de découpe et de transformation les plus importants aussi qu'un élevage et deux centres de rassemblement dans les régions les plus actives d'Italie (Pouilles, Lombardie, Frioul-Vénétie Julienne et Vénétie).

5 CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS

5.1 AUTORITÉS COMPÉTENTES

5.1.1 Désignation des autorités compétentes

Bases légales

L'article 4 du règlement CE N° 882/2004 exige que les Etats Membres désignent une autorité compétente pour les contrôles officiels prévus dans le règlement. Il définit aussi les critères opérationnels à respecter par l'autorité compétente.

Constatations de l'audit

Le système des contrôles officiels mis en place pour la production de viandes fraîches chevalines est le même que celui en place pour les viandes fraîches de boucherie en général, système qui est décrit dans le profil pays de l'Italie. Pour ce qui concerne la production de viandes fraîches chevalines, les autorités compétentes centrales et régionales disposent en général des structures, des pouvoirs et du personnel qualifié et des procédures adéquates y inclus pour la priorisation des contrôles dans les entreprises. Toutefois, dans la région des Pouilles, l'AC a mentionné une insuffisance de l'effectif pour justifier l'absence de priorisation des contrôles et le fait que les contrôles officiels ne sont ni réguliers ni planifiés..

5.1.2 *Coopération et coordination entre et à l'intérieur des autorités compétentes*

Bases légales

L'article 4(3) du règlement CE N° 882/2004 exige une coopération effective et efficace entre autorités compétentes. L'article 4(5) du règlement exige que lorsque, dans une même autorité compétente, plus d'un service est en charge de mener des contrôles officiels, une coordination effective et efficace soit assurée entre ces différents services.

Constatations

En Italie, le Ministère de la Santé, les Régions et les Provinces Autonomes ainsi que les autorités locales (Les ASL : Unités locales de Santé) sont en charge de mener les contrôles officiels au sens du règlement (CE) No 882/2004.

Le Ministère de la Santé est responsable de la coordination et fournit des lignes directrices pour ces contrôles. De même, les Régions sont responsables de la coordination des ASL qui relèvent de leur compétence. L'équipe d'audit a identifié une série des déficiences en ce qui concerne la coordination entre les autorités et au sein de chacune d'entre elles: (voir la section 5.1.4). En pratique, chaque ASL décide de la façon dont elle conduit les contrôles officiels.

5.1.3 Enregistrement/agrément des établissements

Bases légales

L'article 31 du règlement (CE) N° 882/2004 exige que les Etats Membres mettent en place des procédures pour l'enregistrement/l'agrément des établissements produisant des denrées ou des aliments pour animaux, pour évaluer leur conformité avec les conditions d'agrément ainsi que procéder au retrait des agréments.

Constatations

Le système pour l'agrément des établissements de production de viandes y inclus les viandes chevalines est depuis 2001 géré par les régions.

L'opérateur qui souhaite un agrément doit soumettre une demande à l'autorité compétente régionale décrivant les activités pour lesquelles il demande un agrément ainsi que le processus technologique de production qu'il entend mettre en place. Cette demande est examinée par une commission technique de l'autorité régionale. Si le dossier administratif est acceptable, l'autorité régionale procède à un contrôle initial sur place et délivre l'agrément si elle estime toutes les conditions d'agrément suffisamment remplies. Au besoin, un agrément conditionnel est délivré et une visite de suivi est menée par les autorités régionales ou le vétérinaire officiel.

L'équipe d'audit a constaté que les procédures varient d'une région à l'autre. Dans la majorité des établissements visités, les agréments accordés avant l'entrée en vigueur du Paquet Hygiène n'ont pas été réévalués depuis. Pourtant, le représentant du Ministère de la Santé a déclaré qu'une telle révision aurait dû être menée par les régions.

Dans un établissement visité par l'équipe d'audit, l'agrément conditionnel a été accordé en août 2009. En juillet 2010, donc après 11 mois, les autorités régionales ont effectué une inspection sur place pour évaluer l'établissement en vue de l'octroi de l'agrément définitif. A cette occasion, 26 déficiences ont été notées, parmi lesquelles au moins 17 concernant des déficiences structurelles. L'opérateur a été invité à transmettre, dans un délai de 15 jours, une documentation concernant la correction de ces déficiences. Pourtant, plus de trois mois se sont écoulés avant que le vétérinaire officiel ne confirme la correction de ces déficiences à la Région afin d'accorder un agrément définitif à l'établissement.

Dans un autre établissement, les déficiences identifiées par l'autorité compétente comprenaient l'absence d'une étable de quarantaine, ce qui n'est pas une exigence de la législation communautaire. Dans cet établissement, le délai pour corriger des déficiences était de 30 jours. Toutefois, plus de dix mois se sont écoulés avant que ces déficiences ne soient résolues et ceci sans réaction des autorités compétentes et sans que l'agrément conditionnel délivré ne soit remis en cause.

Les formulations utilisées dans les décisions d'agrément ne sont pas toujours précises. Un abattoir visité a été agréé pour la production des «viandes rouges», deux autres pour les «viandes fraîches» sans que les espèces précises ne soient mentionnées.

Dans deux établissements, qui n'étaient pas agréés pour la production de viandes hachées, l'équipement pour la production de celles-ci était présent. L'un des opérateurs a affirmé qu'il s'agissait d'un équipement «personne» et qu'il n'a pas été utilisé. Pourtant, l'équipe d'audit a trouvé des traces d'utilisation (couteaux du hachoir couverts de restes de viande).

5.1.4 *Prioritisation des contrôles officiels*

Bases légales

L'article 3 du règlement (CE) N° 882/2004 exige que les contrôles officiels soient exécutés régulièrement, sur base d'une analyse de risque et avec une fréquence appropriée. Ces contrôles doivent couvrir tous les stades de la chaîne de production et de transformation et, de façon générale, doivent être exécutés sans avertissement préalable. Les contrôles seront menés avec le même soin pour les exportations de l'Union Européenne, les importations dans l'Union européenne et pour les produits mis sur le marché de l'Union Européenne.

Constatations

Le Ministère de la Santé a élaboré et adressé aux Régions et Provinces Autonomes en date du 31 mai 2007 des lignes directrices concernant la prioritisation des contrôles officiels sur base de l'analyse de risque, couverts par les Règlements (C E) No 854/2004 et 882/2004.

Ces lignes directrices ont un caractère général. Elles donnent des critères pour l'évaluation des risques mais pas de lien entre le niveau du risque calculé et la fréquence ou le rythme des contrôles qui lui correspond. Toutefois, un groupe de travail au niveau national a été convoqué afin de revoir les lignes directrices et de fixer les barèmes pour le nombre de visites en fonction du risque.

Ces lignes directrices doivent être prises en compte par chaque Région et Province Autonome.

Dans la Région de Pouilles, les lignes directrices ont été transposées dans la législation régionale. Un groupe de travail pour mettre le système en place a été créé, mais les instruments de mise en œuvre manquent. Dès lors, il n'existe aucun plan d'audits et contrôles réguliers et planifiés dans les établissements de cette région. Dans chacun des établissements visités dans cette région, la situation était différente. Dans deux établissements, une procédure d'évaluation du risque basée sur des différentes listes de contrôle était en place. Cette procédure d'évaluation n'a pas été mise en place dans le troisième établissement visité par l'équipe de l'OAV dans la région des Pouilles.

Dans un établissement, des contrôles ad hoc par les autorités locales ou régionales, ont eu lieu. Dans deux autres, il n'y a pas eu de contrôles du tout, ni par l'ASL, ni par la Région, sauf pour l'agrément. L'activité des Vétérinaires officiels y était limitée à l'inspection ante et post mortem et aux contrôles d'identification des animaux abattus.

Dans deux régions - Lombardie et Vénétie – l'autorité compétente a mis en place un système d'audit et de vérification des contrôles officiels ainsi que un système d'audit des établissements basé sur l'évaluation des risques présentés par les différents établissements.

Dans la Région de Lombardie, la Région a préparé des lignes directrices pour les contrôles officiels, dont l'exécution est de la responsabilité des ASL. L'ASL en charge d'un établissement visité par l'équipe de l'audit avait mis en place un plan de contrôles élaboré et détaillé. Dans cet établissement, deux audits annuels et trois inspections ont été prévus en 2012.

Dans la région de Vénétie, les contrôles officiels sont basés sur l'instruction régionale du 23 mai 2007. Ce document décrit en détail différents types des contrôles et indique leur fréquence selon l'activité et la catégorie du risque. Il prévoit deux types de contrôles dans les établissements : inspections et vérifications périodiques. Le rythme d'inspection varie selon le type d'établissement: d'une fois par semaine à une fois chaque trois semaines pour les ateliers de découpe et deux fois par semaine à une fois chaque trois semaines pour les ateliers de transformation. Pour ce qui concerne les vérifications, le rythme varie de 4 mois à un an.

Indépendamment de la fréquence des contrôles officiels, plusieurs déficiences notées par l'équipe de l'OAV n'ont pas été identifiées par les autorités compétentes dans les établissements visités lors de

cet audit. Dans certains cas, les déficiences étaient identifiées dans les rapports, sans pourtant aucune évidence qu'une action corrective a été mise en place. Dès lors, certaines de ces déficiences notées par les AC étaient encore présentes lors de la visite de l'OAV. Cela concerne en particulier les déficiences mentionnées dans la section 5.2.1.

5.1.5 Echantillonnage officiel et analyse de laboratoires

Bases légales

L'article 4 du règlement(CE) N° 882/2004 exige que les AC possèdent ou aient accès à des capacités adéquates en matière de laboratoires. L'article 11 du règlement définit des exigences en matière d'échantillonnage et d'analyse et l'article 12 exige que les AC désignent des laboratoires qui peuvent analyser des échantillons prélevés pendant les contrôles officiels. Il définit aussi les critères pour l'accréditation des laboratoires désignés.

Des dispositions spécifiques concernant le contrôle des trichines sont édictées dans le règlement (CE) N° 2075/2005.

Constatations

Les laboratoires de recherche des trichines visités avaient été approuvés conformément à la procédure mise en place par l'autorité compétente. Ils étaient de surcroît accrédités ou en phase d'accréditation par l'organisme national d'accréditation et participaient à des tests circulaires de vérification des compétences organisés par le laboratoire national de référence. L'équipe d'audit a pu confirmer que les structures, équipements et procédures étaient en général en place dans les laboratoires visités et que ceux-ci avaient fait l'objet de contrôles réguliers par l'autorité compétente et l'organisme tiers en charge de l'accréditation. Toutefois, dans les trois types de procédures mentionnées ci-dessus, les tests auxquels avaient participé ces laboratoires utilisaient de la viande porcine et non de la viande chevaline. L'AC a confirmé que, jusqu'à présent, aucun test circulaire utilisant des viandes chevalines n'avait été organisé par le laboratoire de référence.

Dans un de ces laboratoires, l'équipe d'audit a noté que la pepsine utilisée pour les examens de recherche de trichines était périmée depuis 6 mois. De la pepsine non périmée était également présente mais elle n'était pas utilisée.

5.1.6 Procédures pour la performance des contrôles

Bases légales

L'article 8 du règlement (CE) N° 882/2004 exige que les AC exécutent leurs contrôles officiels en accord avec des procédures documentées qui contiennent l'information et les instructions à l'attention du personnel qui exécute les contrôles officiels.

L'article 9 du même règlement fixe les règles concernant les rapports à rédiger suite aux contrôles officiels.

Constatations

Le Ministère de la Santé (voir section 5.1.4.) a élaboré une instruction contenant des lignes directrices pour ce qui concerne la priorisation et la performance des contrôles officiels.

Cette instruction, pourtant, n'est pas mise en application dans toutes les régions d'Italie et en particulier pas dans les Pouilles. Dans un établissement, des contrôles ad hoc, par les autorités locales ou régionales, ont eu lieu. Dans deux autres, il n'y a pas eu de contrôles du tout, ni par l'ASL, ni par la Région, sauf pour l'agrément. L'activité des Vétérinaires Officiels y était limitée à l'inspection ante et post mortem et aux contrôles d'identification des animaux abattus

Dans la même région, dans un autre établissement, le vétérinaire officiel a établi une procédure écrite pour exécution des contrôles en matière d'identification des chevaux présentés pour l'abattage.

Dans la région de Lombardie, dans un établissement visité, des procédures de contrôle étaient en place basées sur des listes de contrôle préparées au niveau local (ASL).

Dans la région de Vénétie, l'instruction régionale du 23 mai 2007 contient des procédures détaillées pour la performance des contrôles officiels et des listes de contrôles.

5.1.7 Mesures de mise en application

Bases légales

L'article 54 du règlement(CE) N° 882/2004 exige qu'une CA qui identifie une non-conformité prenne une action appropriée pour s'assurer que l'opérateur remédie à la situation. L'article 55 du règlement prévoit que les Etats Membres définiront les règles concernant les sanctions applicables aux infractions à la loi sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux et à d'autres exigences de l'Union Européenne concernant la santé et le bien être animal et qu'ils prendront toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que ces dispositions soient appliquées. Les sanctions appliquées doivent être efficaces, proportionnées et dissuasives.

Constatations

Dans un établissement, une procédure de suivi permanente des défauts d'identification concernant les chevaux venant d'autres Etats Membres été mise en place. Dans la région des Pouilles, l'équipe d'audit a pu confirmer l'existence de réexpéditions vers le pays d'origine de chevaux présentant des défauts d'identification. L'ampleur du problème reste pourtant le même vis-à-vis certains Etats Membres et l'Italie n'a pas épuisé toutes les possibilités de réaction vis à vis ces Etats Membres.

5.1.8 Vérification et examen des contrôles officiels et des procédures

Bases légales

L'article 4 du règlement (CE) N° 882/2004 exige que les ACs assurent l'impartialité, la cohérence et la qualité des contrôles officiels à tous les niveaux et garantissent l'efficacité et la pertinence des contrôles officiels. L'article 8 prévoit qu'elles doivent avoir des procédures en place pour vérifier l'efficacité des contrôles officiels, pour assurer l'efficacité des actions correctives et pour mettre à jour la documentation, si nécessaire. L'article 4 du règlement exige que les ACs conduisent des audits internes, ou soient auditées par des auditeurs externes. Ces audits doivent être sujets à une évaluation indépendante et conduits de façon transparente.

Constatations

Le Ministère de la Santé a effectué en 2011 au total 30 audits au total dans les secteurs qui relèvent de sa responsabilité (santé animale, santé publique, bien-être animal, etc.) dans les Régions et Provinces autonomes. Parmi ces audits, aucun ne portait spécifiquement sur les viandes chevalines mais, entre autres, sur les viandes et le lait en général (6 audits), le bien-être animal (11 audits) ou sur le système de gestion et de contrôles d'une région (3 audits). Un de ces derniers concernait une des régions visitées par l'équipe d'audit, les Pouilles.

Le Ministère de la Santé a aussi mené des contrôles plus spécifiques sur les viandes de cheval en coopération avec la gendarmerie sanitaire (*Carabinieri per la tutela della Salute*) et son unité antifraude, NAS, en particulier en Pouilles (14 contrôles) et Vénétie (4 contrôles).

En plus, la NAS, dans le cadre de son activité investigatrice autonome, a effectué en 2011 une série des contrôles dans les abattoirs (324 contrôles), les exploitations (168) et les boucheries équines

(93), y découvrant en particulier des fautes d'identification (43 % des exploitations), des incertitudes concernant l'origine des chevaux (7% des exploitations), des déficiences hygiéniques et manquements dans les autocontrôles (64% des irrégularités dans les abattoirs), ainsi que des fraudes commerciales et des viandes infestées par les parasites chez 18 bouchers.

Dans la région des Pouilles, des procédures d'audit et de vérification des contrôles officiels n'ont pas été mises en place par les autorités régionales.

Dans la région de Lombardie, il y a un plan régional d'audit et de vérification des contrôles officiels. Les 15 ASL de la région ont toutes été auditées en 2011. Ces audits concernent aussi la supervision des établissements par l'ASL. En 2012, un suivi d'audit dans 6 ASL est prévu.

Dans la Région de Vénétie, un plan régional d'audit et de vérification des contrôles officiels est aussi en place. Parmi les 21 ASL, 10 ont été auditées en 2010, 6 en 2011 et 5 sont prévues pour un audit en 2012. Les contrôles et audits des établissements sont menés par les ASL et selon les plans établis par les ASL sur base de l'instruction régionale.

Conclusions sur les Autorités Compétentes

Les autorités compétentes centrales et régionales disposent en général des structures, des pouvoirs, du personnel qualifié et des procédures adéquates y compris pour la priorisation des contrôles dans les entreprises. Dans deux régions visitées – Lombardie et Vénétie - on a mis en place un système d'audit et de vérification des contrôles officiels basé sur l'évaluation des risques. Pourtant, dans la région de Pouilles, les autorités compétentes ont mentionné le sous-effectif pour justifier l'absence de plan régional d'audit et de vérification des contrôles officiels.

5.2 CONTRÔLES OFFICIELS DANS LES ÉTABLISSEMENTS POUR VÉRIFIER LE RESPECT DES EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE PAR LES OPÉRATEURS DU SECTEUR DES DENRÉES ALIMENTAIRES.

5.2.1 Respect des exigences générales et spécifiques en matière d'hygiène par les opérateurs du secteur des denrées alimentaires

Bases légales

L'article 4(2) du règlement (CE) N° 852/2004 prévoit que l'opérateur des denrées alimentaires qui couvre n'importe quel stade de la production, de la transformation et de la distribution des denrées après la production primaire doit respecter les règles générales d'hygiène reprise à l'annexe II du règlement (CE) N° 852/2004. Ces dispositions concernent le nettoyage et l'entretien, le flux de production, la construction, l'équipement et les dimensions de locaux utilisés pour les denrées alimentaires.

L'article 4(3) du règlement (CE) 852/2004 prévoit que l'opérateur doit adopter des mesures spécifiques concernant les critères microbiologiques, le respect des exigences en matière de températures, ainsi que l'échantillonnage et les analyses pour les denrées alimentaires.

L'article 3 du règlement (CE) N° 853/2004 prévoit que l'opérateur respecte les exigences spécifiques des annexes II et III de ce règlement.

Constatations

Tous les établissements visités présentaient en général des structures, un flux des opérations et des équipements satisfaisants.

Toutefois dans deux d'entre eux, des déficiences en matière d'entretien et de maintenance ont été notées. Dans deux autres, la procédure de nettoyage et de désinfection n'était pas satisfaisante avec présence résiduelle de contaminations à différents endroits.

Par ailleurs, dans tous les abattoirs visités, des déficiences importantes ont été constatées en matière d'hygiène des opérations:

- dans quatre des huit abattoirs visités, la température des stérilisateurs était souvent largement inférieure à 82 degrés. Dans deux de ces abattoirs, la situation n'a pu être entièrement corrigée en dépit des efforts de l'opérateur. Dans un de ces abattoirs, la température des stérilisateurs n'a pas été vérifiée lors des contrôles pré-opérationnels. Dans aucun des cas, des procédures alternatives n'avaient été mises en place.
- dans quatre abattoirs visités, des stérilisateurs opérationnels faisaient défaut pour les scies à fendre le sternum et la carcasse. Dans deux d'entre eux, l'eau des lavabos montés sur une plateforme ou l'eau de rinçage de la scie de fente de carcasses coulait sur les carcasses et les contaminaient. Dans un de ces abattoirs, cette dernière déficience a été corrigée immédiatement après avoir été pointée par l'équipe de l'OAV.
- dans tous les abattoirs visités sauf un, des déficiences en matière de dépouillement des carcasses ont été identifiées, certaines significatives:
- dans trois abattoirs, utilisation du même couteau pour couper la peau et travailler sous la peau, sans le nettoyer et le désinfecter y compris pour la saignée et le dépouillement des têtes,
- dans trois abattoirs, utilisation systématique des douchettes avec éclaboussures et risque de contamination des viandes,
- évacuations des eaux usées des lavabos non connectées à l'égout.

Par ailleurs, l'équipe d'audit a noté la présence d'un nombre élevé de chevaux sales et même très sales. Pourtant, l'opérateur n'avait mis en place aucune stratégie pour améliorer la situation.

Enfin, dans un autre cas, les carcasses quittaient l'établissement avant d'atteindre la température prévue. Ce fait avait déjà fait objet de remarque de la part de l'AC en 2010. Dans le même abattoir, l'équipe de l'OAV a noté un flux des ouvriers entre la partie sale et propre de l'établissement, sans qu'aucune précaution d'hygiène ne soit prise.

Conclusions

Tous les établissements visités présentaient en général des structures, un flux des opérations et des équipements satisfaisants. Toutefois, dans tous les abattoirs vus en activité, des déficiences importantes ont été constatées en matière d'hygiène des opérations. Des déficiences en matière de maintenance et propreté ont aussi été identifiées.

5.2.2 Procédures fondées sur les principes HACCP

Bases Légales

L'article 5 du règlement (CE) No 852/2004 prévoit que l'opérateur des denrées alimentaires mette en place, applique et maintienne une ou plusieurs procédures permanentes fondées sur les principes HACCP. La section II de l'annexe II du règlement (CE) No 853/2004 établit des exigences spécifiques pour les procédures fondées sur le HACCP dans les abattoirs. Les contrôles officiels de produits d'origine animale dans le cadre du règlement (CE) No 854/2004 doivent inclure les audits des procédures fondées sur les principes HACCP (Article 4(3)(a) et (5) du règlement (CE) No 854/2004.

Constatations

Tous les établissements visités avaient mis en place un système d'autocontrôles couvrant les diverses responsabilités leur incombant basé sur les principes HACCP.

Pourtant, dans un établissement, les déficiences suivantes ont été observées:

- l'opérateur avait mis en place un plan détaillé sans identifier les risques liés à la trichine dans les viandes sous vide,
- pour les viandes arrivant en quartiers le risque présenté par les trichines a été identifié comme le plus bas (1 de 3) avec le niveau d'occurrence le plus élevé (3 de 3), donc le contraire de la situation réelle,
- dans les mesures correctives identifiées pour combattre le risque «trichine», aucune référence n'a été faite au fait que ces viandes devraient avoir subi une détection systématique sous contrôle officiel à l'abattoir de production. Les mesures correctives mises en place par l'opérateur en question étaient basées sur l'agrément des fournisseurs. Toutefois, la procédure écrite ne correspondait pas à la réalité telle que observée par l'équipe de l'OAV lors d'un audit précédent dans l'abattoir ayant fourni les viandes.
- les ingrédients utilisés pour la production de produits et de préparations à base de viandes ne faisaient pas l'objet d'une analyse du risque.

Dans le même établissement, l'eau potable provenait du réseau public avec toutefois un stockage au sein de l'établissement, sans qu'il soit possible d'accéder à la citerne de stockage. Cet élément n'avait pas fait l'objet de précautions particulières. Néanmoins, le programme d'analyses mensuelles qui couvrait E.Coli, Enterococchi et Coliformes à 37 °C n'avait mis en évidence aucune anomalie. L'opérateur a déclaré que l'eau fournie était chlorée mais il ne pouvait pas documenter ce fait ni par des analyses réalisées par son fournisseur ni par des analyses réalisées dans son établissements. En plus, il n'y avait pas d'analyses chimiques documentées ni par l'opérateur fournisseur ni par l'OSA.

L'équipe d'audit a observé certaines déficiences en ce qui concerne l'échantillonnage et l'analyse des carcasses et des produits finis, ainsi que, dans deux cas, le contrôle de la température des viandes à l'arrivée.

Dans deux autres établissements, l'équipe d'audit a observé que le système HACCP a été basé sur un modèle générique, préparé par un consultant externe et pas adapté à la réalité et aux besoins de ces établissements. En particulier, des étapes de production de produits à base de viande, comme l'addition des nitrites et nitrates, le salage, le conditionnement sous vide, étaient identifiés comme des PCC, alors que il était possible de gérer ces risques, selon les spécifications propres de l'opérateur, par des bonnes pratiques d'hygiène. Dans un établissement, le monitoring, des concentrations en nitrites et nitrates, était limité à l'analyse de deux échantillons de produit fini par an, dans l'autre, à 3-4 échantillons par an sur le produit semi fini. Dans un de ces établissements, la procédure de contrôle de température des viandes entrantes prévoyait comme température acceptable 7 ± 3 °C, en contradiction avec la législation communautaire.

Conclusions

Tous les établissements visités avaient mis en place un système d'autocontrôles couvrant les diverses responsabilités leur incombant basé sur les principes HACCP. Pourtant, l'équipe d'audit a constaté des déficiences répétées en ce qui concerne la conception du plan, l'analyse du risque, l'identification et le monitoring des points critiques de contrôle.

5.2.3 Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Bases légales

Les exigences légales concernant les critères microbiologiques auxquelles les denrées alimentaires doivent satisfaire sont définies dans le règlement (CE) N° 2073/2005. L'article 1 de ce règlement édicte que l'AC vérifie la conformité avec les règles et critères définis dans le règlement. Cela couvre une série de sujets qui concernent les abattoirs, les ateliers de découpe, l'abattage d'urgence, la manipulation du gibier, le lait cru et les produits laitiers ainsi que d'autres produits d'origine animale.

Constatations

En ce qui concerne l'examen bactériologique des carcasses, dans un abattoir, les échantillons étaient prélevés une fois par mois, 5 échantillons de 5 carcasses, toutes espèces confondues, après réfrigération. Le choix ne dépendait pas de la carcasse mais de la chaîne de production. Dans un autre abattoir, l'échantillonnage était mené correctement.

Dans un troisième établissement, abattant moins de 10 animaux par semaine, une dérogation a été accordée par l'AC pour la prise d'échantillons tous les quatre mois. Dans aucun des cas vérifiés par l'équipe d'audit, il n'y a pas eu de suivi des résultats.

Conclusions

L'équipe d'audit a constaté que, dans les abattoirs évalués pour ce sujet, le système en place n'était pas conforme au règlement CE N° 2073/2005.

5.2.4 Traçabilité, étiquetage et marquage d'identification

Bases légales

L'article 18 du règlement (CE) N° 178/2002 prévoit que la traçabilité des denrées et des animaux produisant des denrées ainsi que de toutes autres substances destinées à être incorporées dans une denrée doit être établie à tous les stades de production, de transformation et de distribution. L'opérateur doit avoir en place des systèmes et des procédures pour identifier ceux qui leur ont fourni les produits et ceux à qui ils ont livrés ces produits. L'article 4(6) du règlement (CE) N° 854/2004 exige que la vérification des exigences en matière de traçabilité doit avoir lieu dans tous les établissements approuvés.

Des exigences concernant l'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 de la conformité à ces exigences est prévue à l'article 4(6) du règlement (CE) N° 854/2004. L'article 3 de la directive 2000/13 détaille les exigences concernant l'étiquetage des denrées destinées au consommateur final. Les règlements (CE) N° 1760/2000 et (CE) N° 1825/2000 contiennent des exigences spécifiques pour la viande bovine.

Constatations

Un système de traçabilité était en place dans tous les établissements visités.

Pourtant, dans un établissement visité, l'équipe d'audit a relevé toute une série d'anomalies:

- le système d'enregistrement des quartiers à l'entrée de la salle de découpe ouvrait la

possibilité d'enregistrer plusieurs fois le même quartier;

- l'OSA ne portait aucune attention au fait que certains rendements de production dépassaient largement le rendement moyen obtenu à partir du nombre initial de carcasses.

Dans cet établissement, des viandes découpées de provenance diverses étaient emballées dans des cartons pré imprimés d'une entreprise de pays tiers, cartons qui portaient de surcroît encore les marques d'identification d'origine.

Dans un établissement, deux numéros d'agrément séparés avaient été accordés, l'un pour l'atelier de découpe, l'autre pour l'atelier de transformation. Lors de la visite, l'équipe de l'OAV a constaté que les deux numéros étaient utilisées en même temps pour un même produit: la marque d'identification de l'atelier de transformation était apposée sur le produit, et la marque d'identification de l'atelier de découpe sur les cartons, où était emballé ce produit.

Conclusions

Un système de traçabilité était en place dans tous les établissements visités. Des déficiences graves ont été constatées dans un établissement visité où l'emballage utilisé indiquait une origine de viandes différente de la réalité. Dans un autre, l'application de marques d'identification était incorrecte.

5.2.5 Informations sur la chaîne alimentaire

Bases légales

L'article 3 du règlement (CE) N° 853/2004 prévoit que l'opérateur doit respecter les exigences pertinentes des annexes II et III à ce règlement. En particulier, les opérateurs en charge d'abattoirs doivent, selon les cas, demander, recevoir, contrôler et réagir aux informations de la chaîne alimentaire concernant tous les animaux, autres que les gibiers sauvages envoyés ou destinés à être envoyés à l'abattoir. L'article 5(1) du règlement (CE) N° 854/2004 prévoit que le vétérinaire officiel mènera aussi des tâches d'inspection concernant l'information de la chaîne alimentaire.

Constatations

Dans tous les cas évalués par l'équipe d'audit, un document reprenant les informations de la chaîne alimentaire accompagnait les animaux amenés à l'abattage ou destinés à être abattus. Toutefois, aucun modèle défini n'a été mis en place par les autorités compétentes à quelque niveau que ce soit. En conséquence, certains des documents ne fournissaient pas toujours les informations exigées par la législation communautaire. De plus, dans un centre de rassemblement par lequel transitent des nombres importants de chevaux acheminés d'autres pays membres vers l'Italie, l'équipe d'audit a constaté que de nombreux documents qui accompagnaient les animaux à leur arrivée dans le centre de rassemblement ne comportait pas les informations nécessaires au responsable du centre pour émettre le document interne à l'Italie ("Modelo Quattro") destiné à accompagner les animaux vers l'abattoir de destination.

Par ailleurs, dans un cas, le document accompagnant les animaux ne contenait aucune référence à l'identification des chevaux sauf leur nombre, indiqué dans le certificat sanitaire.

Conclusions

L'équipe d'audit a observé que, dans de nombreux cas, la mise en place des dispositions communautaires en matière d'information de la chaîne alimentaire n'était pas satisfaisante.

5.2.6 Enregistrement des exploitations, identification des chevaux et contrôles de leurs mouvements

Bases légales

Le règlement (CE) N° 504/2008 établit les règles pour l'identification des équidés. L'article 3(3) prévoit que le système d'identification des équidés doit être composé des éléments suivants: un document d'identification unique (passeport) valable à vie, une méthode permettant d'établir un lien univoque entre le document d'identification et l'équidé, une base de données identifiant l'animal et la personne ayant reçu le document d'identification. L'article 15 établit aussi des règles concernant les mouvements et le transport des équidés de boucherie.

Constatations

Les autorités compétentes ont mis en place un système d'enregistrement des exploitations ainsi qu'un agrément des centres de rassemblement pour les équidés. De plus, un système d'identification des équidés est en place sur base du règlement (EC) No 504/2008. Enfin, une base de données centralisée collecte les informations concernant l'identification des équidés.

Une autre base de données enregistre tous les animaux abattus. Certains contrôles automatiques de plausibilité font défaut. Ainsi, il est possible d'enregistrer dans cette base de données un cheval non destiné à la consommation humaine sans que le système réagisse. L'AC a informé l'équipe d'audit que le système informatique, régulièrement et d'une façon automatique, produit et envoie aux autorités de supervision des rapports sur les erreurs dans les données introduites, permettant ainsi un certain contrôle a posteriori.

Un lien opérationnel a été créé très récemment entre ces deux bases de données. Toutefois, le transfert des données est encore incomplet avec pour conséquence des distorsions de données.

Dans les établissements visités par l'équipe d'audit, la majorité des chevaux abattus provenaient d'autres États membres et étaient destinés à l'abattage immédiat. Leur identification était, en générale, satisfaisante. Pourtant, en aucun cas, il n'y avait de contrôle croisé des passeports et des transpondeurs lorsque ceux-ci étaient présents. De plus, de nombreuses déficiences ont été notées dans les passeports.

L'équipe d'audit a mis en évidence les points suivants:

- dans tous les abattoirs et centres de rassemblement visités, l'OSA effectuait un contrôle d'identification. Toutefois, hormis dans un abattoir et un centre de rassemblement, aucune procédure écrite n'était documentée.
- dans tous les abattoirs et centres de rassemblement visités, sauf un, une liste de transpondeurs présents était établie. Cette liste de transpondeurs était vérifiée avec le contenu du certificat et le contenu du passeport. En l'absence de transpondeur, une confrontation de l'animal avec le signalement dans le passeport, a été effectuée. Toutefois, dans un cas, seule la confrontation des passeports avec un numéro de série ciselé sur l'animal était effectuée. Toutefois, dans tous les abattoirs et centres de rassemblement visités, il n'y avait pas à la fois la lecture du transpondeur et vérification du passeport.

L'équipe d'audit a pu vérifier des passeports provenant d'une dizaine d'Etats Membres et deux Pays tiers. Des nombreuses déficiences ont été vérifiées et notamment:

- toute une série des passeports n'étaient pas indivisibles;
- passeports incomplets, avec des sections non complétées;

- dans certains cas, la formulation de la section 9 n'était pas conforme à celle du règlement communautaire.

Conclusions

Des déficiences ont été notées en ce qui concerne le contrôle d'identification. Un lien univoque entre le document d'identification et le cheval n'a pas toujours été vérifié. Les bases de données qui enregistrent les chevaux vivants destinés à l'abattoir et les animaux abattus ne peuvent être considérées comme fiables pour l'instant.

5.2.7 Inspection ante et post mortem

Bases légales

L'article 5(1) du règlement (CE) N° 854/2004 prévoit le marquage de salubrité des carcasses d'ongulés domestiques, des gibiers d'élevage autres que les lapins et des gibiers sauvages ainsi que des demi carcasses, quartiers ou morceaux de gros soit exécuté dans les abattoirs et les établissements de production du gibier par ou sous la responsabilité du vétérinaire officiel lorsque les contrôles officiels n'ont pas identifié de déficience qui rendrait la viande impropre à la consommation humaine.

Constatations

Dans la plupart des abattoirs visités, les examens ante et post mortem se déroulaient conformément à la législation communautaire. Pourtant, dans trois abattoirs, les registres des examens ante- et post mortem faisaient défaut. Dans deux autres, l'examen post mortem des abats blancs n'était pas réalisé.

Dans un établissement, les carcasses étaient estampillées avant l'examen des têtes et des abats rouges. Les abats blancs ne faisaient pas l'objet d'examen.

Dans le même établissement, le vétérinaire en charge d'examen post mortem ne pouvait voir toute la carcasse, mais seulement la partie frontale inférieure (absence de plateforme),

Dans un autre établissement, le registre d'examen ante- et post mortem faisait défaut : le seul registre présent était le registre d'étable indiquant les animaux entrant et abattus.

Comme registre d'examen post mortem a été présenté à l'équipe d'audit un registre de saisie partielle des abats (deux entrées par an).

Dans un troisième établissement, le registre d'examen ante mortem faisait défaut. Au lieu de cela, le vétérinaire officiel a présenté une liste des chevaux faisant partie de chaque envoi, mais sans aucune remarque concernant le fait que l'examen ante mortem avait eu lieu.

Dans un quatrième établissement, en ce qui concerne le registre d'examen post mortem, l'AC a fait référence au document appelé "certificat selon article 17" appelé aussi "Libération des viandes". Ce certificat est délivré conformément au Règlement national du 20 décembre 1928 n. 3298 sur la surveillance sanitaire des viandes pour chaque lot des viandes jugé aptes à la consommation humaine. La souche du certificat est gardée sous forme d'un journal. Dans un autre établissement, l'AC a un document similaire nommé "Registre d'abattage", où le vétérinaire officiel autorisait un lot de viandes pour la "consommation libre" ou destruction. Pourtant, aucun de ces documents ne faisait référence au fait, que l'examen post mortem a été fait, avec un résultat satisfaisant. En plus, l'identité des animaux abattus n'y était pas mentionné.

Conclusions

Dans la plupart des abattoirs visités les examens ante et post mortem se déroulaient conformément à la législation communautaire. Des déficiences ont été constatées en ce qui concerne l'enregistrement des résultats de ces examens.

5.2.8 *Marquage de salubrité des viandes*

Bases légales

L'article 5(1) du règlement (CE) N° 854/2004 prévoit le marquage de salubrité des carcasses d'ongulés domestiques, des gibiers d'élevage autres que les lapins et des gibiers sauvages ainsi que des demi carcasses, quartiers ou morceaux de gros soit exécuté dans les abattoirs et les établissements de production du gibier par ou sous la responsabilité du vétérinaire officiel lorsque les contrôles officiels n'ont pas identifié de déficience qui rendrait la viande impropre à la consommation humaine.

Constatations

L'équipe d'audit n'a relevé aucune déficience significative concernant le marquage de salubrité des viandes.

5.2.9 *Bien-être des animaux au moment de l'abattage*

Bases légales

L'article 5(1) du règlement (CE) N° 854/2004 exige que le vétérinaire officiel exécute des tâches de contrôle, y inclus concernant le bien-être animal. La directive du Conseil 93/119/CE définit les règles concernant la protection des animaux au moment de l'abattage.

Constatations

L'équipe d'audit a pu évaluer la procédure d'assommage dans 5 abattoirs visités. Les déficiences suivantes ont été identifiées

- dans un abattoir, les chevaux menés à l'assommage refusaient d'avancer et reculaient, en causant un retard considérable dans le processus d'abattage. Un de ces chevaux a été piqué avec un bâton sous le ventre et frappé sur les jarrets. L'équipe d'audit a observé, que les chevaux menés par licol avançaient sans problème, et le problème est apparu, quand le personnel, visiblement pressé, ne mettait plus le licol. Dans cet abattoir, sur 50 chevaux abattus, l'assommage n'était pas satisfaisant dans 3 cas.
- dans un autre abattoir, il était évident que les procédures démontrées à l'équipe d'audit ne correspondaient pas à la pratique de tous les jours: les chevaux courraient librement dans l'étable et refusaient d'entrer dans le couloir vers le box d'assommage. Une fois entrés, certains chevaux refusaient d'avancer, et ils étaient alors poussés par le personnel. Dans un cas, quatre personnes poussaient en cheval vers sa destination, y compris le directeur de l'établissement, en tablier blanc, qui poussait un cheval très sale avec son épaule.
- dans un troisième, abattoir, la taille du box d'assommage n'était pas adaptée à la taille des animaux abattus. En conséquence, il était souvent difficile pour le personnel de faire rentrer le cheval dans le box et de l'en extraire après assommage.
- dans un quatrième abattoir, la construction du box d'assommage permettait au cheval dans le box de voir la saignée des chevaux précédents. Dans cet abattoir, l'équipe a observé l'assommage de 11 chevaux. Dans 8 cas, l'assommage était satisfaisant et dans les 3 autres cas, il ne l'était pas, l'animal montrant encore des signes de respiration spontanée.

Conclusions

Les dispositions dans le domaine du bien-être animal au moment de l'abattage ou de la mise à mort n'étaient respectées dans quatre des abattoirs visités en activité

5.2.10 Documentation des contrôles officiels

Bases légales

L'article 9 du règlement (CE) N° 882/2004 exige que les ACs rédigent des rapports pour les contrôles officiels réalisés. Ces rapports doivent mentionner la raison du contrôle, les méthodes utilisées, les résultats obtenus ainsi que toute action à entreprendre par l'opérateur.

Constatations

Dans la région de Pouilles, dans un établissement, il n'y avait pas de documentation du tout; dans deux autres, il y avait des rapports annuels pour évaluation du risque, sur base de liste de contrôle, ou encore des rapports des inspections ad hoc pour l'octroi de l'agrément.

En plus, l'équipe d'inspection a examiné un rapport de contrôle ad hoc effectué par les Carabinieri dans un abattoir de cette région. Ce rapport contenait tous les éléments pertinents et donnait une image claire de la situation dans cet établissement ainsi que la demande d'action par le vétérinaire officiel. La documentation sur le suivi n'a pas été disponible.

Dans la région de Lombardie, la documentation d'audit d'un abattoir, examinée par l'équipe de l'OAV contenait la description de non conformités, la date limite pour leur correction, et un registre de suivi de non conformités déjà corrigées où en progrès. Le rapport d'inspection dans le même abattoir a été fait sur base d'une liste de contrôle, où les non conformités étaient indiquées. Pourtant, il n'y a pas eu de documentation de suivi.

Dans la région de Vénétie les résultats des très fréquentes inspections dans les établissements sont documentés et transmis aux opérateurs seulement dans le cas de constatation de non-conformités: le vétérinaire officiel remplit une feuille de non-conformité, avec une date limite pour la correction de déficiences. La feuille est mis à jour lors de la suivie de l'action corrective. Une copie est envoyée aux autorités régionales.

Conclusions

La situation variait dans des différents régions et établissements visités entre l'absence quasi-totale de documentation des contrôles officiels jusqu'au une documentation détaillé et complète

6 CONCLUSION GENERALE

Les autorités italiennes ont mis en place un système de contrôle couvrant toutes les étapes de la production des viandes chevalines. Toutefois ce système de contrôles officiels ne satisfait pas entièrement aux exigences de la législation communautaire. En effet, des lacunes ont été constatées en particulier pour ce qui concerne l'enregistrement des chevaux et l'hygiène d'abattage, mais aussi pour ce qui concerne les contrôles d'identité, la traçabilité des viandes et l'agrément des établissements. Dans une des régions visitées, aucun système de priorisation des contrôles officiels n'était en place. La documentation des contrôles officiels variait selon les établissements et souvent

n'était pas satisfaisante,

7 REUNION DE CLOTURE

Une réunion finale s'est déroulée le 28 juin 2012 avec l'autorité centrale compétente. Lors de cette réunion, l'équipe d'audit de l'OAV a présenté ses constatations et conclusions préliminaires et a informé l'AC des délais pour la rédaction du rapport d'audit et les commentaires à ce rapport.

Les ACs ont pris note des constatations et des conclusions et ont informé l'équipe d'audit des actions déjà entreprises ou planifiées pour rencontrer les déficiences identifiées.

8 RECOMMANDATIONS

Un plan décrivant les actions prises ou planifiées en réponse aux recommandations du présent rapport et fixant un calendrier pour corriger les déficiences identifiées devrait être présenté à la Commission endéans 25 jours ouvrables suivant la réception du rapport.

N°.	Recommandation
1.	De mettre en place dans toutes les régions d'Italie un système de contrôles officiels des établissements basé sur l'évaluation des risques présentés par ces différents établissements, conformément à l'article 3 du règlement EC N° 882/2004.
2.	De prendre les actions nécessaires pour améliorer le fonctionnement de la base de données chevaline centrale dans la cadre des exigences du règlement (CE) N° 504/2008.
3.	D'assurer que les opérateurs mettent en place des procédures permettant d'établir, lors de contrôle d'identité, un lien univoque entre le document d'identification et le cheval, conformément aux dispositions de l'article 3 du Règlement (CE) no 504/2008.
4.	De mettre en place un système d'audit et de vérification des contrôles officiels conformément aux articles 4 et 8 du Règlement (CE) 882/2004 dans toutes les régions d'Italie.
5.	D'assurer le respect par les opérateurs de la conformité des établissements avec les exigences en matière d'hygiène conformément à l'article 54 du Règlement (CE) 882/2004.
6.	D'assurer que les procédures pour l'agrément des établissements sont conformes aux exigences de l'article 4 du Règlement (EU) 853/2204 et de l'article 3 du Règlement

N°.	Recommandation
	(EU) 854/2004.
7.	De prendre à court terme les actions nécessaires pour contraindre les opérateurs à respecter les dispositions de l'article 3 du règlement (CE) N° 853/2004 et les vétérinaires officiels les dispositions de l'article 5(1) du règlement (CE) N° 854/2004 concernant les informations sur la chaîne alimentaire.

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=2012-6333

ANNEXE 1 - RÉFÉRENCES JURIDIQUES

Législation communautaire	Journal officiel	Titre
Reg. 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
Reg. 852/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 1-54, rectifié et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 3-21	Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
Reg. 853/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 55-205, rectifié et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22-82	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
Reg. 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
Reg. 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
Reg. 1/2005	JO L 3 du 5.1.2005, p. 1-44	Règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97

Législation communautaire	Journal officiel	Titre
Reg. 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
Reg. 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
Reg. 2075/2005	JO L 338 du 22.12.2005, p. 60-82	Règlement (CE) n° 2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes
Reg. 1950/2006	JO L 367 du 22.12.2006, p. 33-45	Règlement (CE) n° 1950/2006 de la Commission du 13 décembre 2006 établissant, conformément à la directive 2001/82/CE du Parlement européen et du Conseil instituant un code communautaire relatif aux médicaments vétérinaires, une liste de substances essentielles pour le traitement des équidés
Reg. 504/2008	JO L 149 du 7.6.2008, p. 3-32	Règlement (CE) n° 504/2008 de la Commission du 6 juin 2008 portant application des directives 90/426/CEE et 90/427/CEE du Conseil en ce qui concerne les méthodes d'identification des équidés
Dir. 93/119/EC	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

Législation communautaire	Journal officiel	Titre
Dir. 96/22/EC	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
Dir. 96/23/EC	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 oeuvre 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
Dir. 96/93/EC	JO L 13 du 16.1.1997, p. 28-30	Directive 96/93/CE du Conseil du 17 décembre 1996 concernant la certification des animaux et des produits animaux
Dir. 98/83/EC	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