



COMMISSION EUROPÉENNE
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS

Direction F - Office alimentaire et vétérinaire

DG(SANCO) 2012-6354 - RM FINAL

RAPPORT D'UN AUDIT

EFFECTUÉ EN

FRANCE

DU 03 AU 14 SEPTEMBRE 2012

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

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'audit a été réalisé en France du 3 au 14 septembre 2012. Il avait pour objectif d'évaluer les contrôles officiels concernant la production de viandes chevalines.

Au niveau départemental les autorités compétentes (AC) ont souvent mentionné la pénurie de personnel officiel comme étant à l'origine des problèmes détectés par l'équipe de l'Office Alimentaire et Vétérinaire (OAV) au cours de l'audit; en particulier, les vétérinaires sous contrat à temps partiel dans les abattoirs n'ont pas le temps nécessaire pour accomplir toutes les tâches d'inspection et d'audit prévues par la législation de l'Union Européenne (UE).

Les AC ont mis en place un système d'enregistrement des exploitations et des marchés ainsi que d'agrément des centres de rassemblement pour les équidés destinés au marché intracommunautaire. Toutefois, lors des visites à quatre centres de rassemblement, l'équipe d'audit a relevé que toute une série d'exigences fixées par la législation de l'UE et nationale n'étaient pas remplies, et qu'aucun des centres ne disposait d'un agrément valide. Un système d'identification des équidés destinés à l'abattage, conforme aux exigences du règlement (CE) No 504/2008, est en place depuis 2003, et il existe une base de données centralisée destinée à collecter toutes les données concernant l'identification des équidés et les passeports émis. Toutefois, il faut souligner qu'à l'heure actuelle, la base de données n'est pas à jour pour certaines informations, comme celles concernant l'exclusion de la consommation humaine des animaux.

Le Laboratoire national de référence (LNR) pour les trichines organise des essais interlaboratoires en collaboration avec le réseau des Laboratoires départementaux d'analyse, conduit les recherches sur les suspicions et procède au typage des souches de Trichinella, comme l'exige l'article 33 du règlement (CE) n° 882/2004.

L'application des dispositions de l'UE en matière d'informations relatives à la chaîne alimentaire n'était pas satisfaisante, notamment parce que ces informations étaient incomplètes ou absentes.

Le système en place pour l'agrément des établissements de production de viandes, dont les viandes chevalines, ainsi que les processus de production des viandes évalués par l'équipe d'audit étaient en général conformes aux exigences de l'UE. De manière systématique dans tous les abattoirs visités, l'équipe d'audit a observé que les eaux résiduaires s'écoulant des stérilisateurs, lave-mains et équipements n'étaient pas canalisées, d'où un risque majeur de contamination croisée des carcasses; cette non-conformité n'avait été notée ni par les opérateurs, ni par les vétérinaires officiels, ni par le personnel auxiliaire présent en permanence lors de l'abattage. Par contre, tous les établissements visités avaient mis en place un système basé sur les principes HACCP ainsi qu'un système de traçabilité en amont et en aval de l'entreprise. Seules des déficiences structurelles d'une certaine importance ont été constatées dans un établissement visité.

Dans tous les abattoirs visités, les examens ante mortem ne se déroulaient pas conformément à la législation de l'UE: comme cela avait déjà été noté au cours des audits de 2006, 2009 et 2012, l'inspection ante mortem est effectuée par le personnel auxiliaire sur tous les animaux entrant dans l'enceinte des abattoirs, et seuls les animaux «à problème» peuvent être présentés au vétérinaire officiel pour un examen plus approfondi.

L'autorité compétente a mis en place un système de vérification de conformité et d'audit des établissements, basé sur l'évaluation des risques présentés par les différents établissements. Toutefois, la faiblesse du suivi qui, généralement, n'inclut pas de délai, et, parfois, l'absence de prise de mesures à l'égard des non-conformités ne permettent pas toujours d'assurer qu'il soit remédié aux déficiences dans les meilleurs délais, même dans les cas où une simple amélioration des procédures de nettoyage suffirait.

Le rapport adresse plusieurs recommandations aux AC françaises, les invitant à remédier aux déficiences constatées par l'équipe de l'OAV.

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>	4
5.1	<u>AUTORITÉS COMPÉTENTES</u>	4
5.1.1	<i><u>DÉSIGNATION DES AUTORITÉS COMPÉTENTES</u></i>	4
5.1.2	<i><u>COOPÉRATION ET COORDINATION ENTRE LES AUTORITÉS COMPÉTENTES ET AU SEIN DE CELLES-CI</u></i>	4
5.1.3	<i><u>ENREGISTREMENT/AGRÈMENT DES ÉTABLISSEMENTS</u></i>	5
5.1.4	<i><u>PRIORISATION DES CONTRÔLES OFFICIELS</u></i>	5
5.1.5	<i><u>ÉCHANTILLONNAGE OFFICIEL ET ANALYSE DE LABORATOIRE</u></i>	6
5.1.6	<i><u>PROCÉDURES D'EXÉCUTION DES CONTRÔLES</u></i>	7
5.1.7	<i><u>MESURES DE MISE EN APPLICATION</u></i>	8
5.1.8	<i><u>VÉRIFICATION ET EXAMEN DES CONTRÔLES OFFICIELS ET DES PROCÉDURES</u></i>	9
5.2	<u>CONTRÔLES OFFICIELS DANS LES ÉTABLISSEMENTS POUR VÉRIFIER LE RESPECT DES EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE PAR LES OPÉRATEURS DU SECTEUR DES DENRÉES ALIMENTAIRES ET MISE EN PLACE DES CONTRÔLES OFFICIELS</u>	10
5.2.1	<i><u>RESPECT DES EXIGENCES GÉNÉRALES ET SPÉCIFIQUES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE</u></i>	10
5.2.2	<i><u>PROCÉDURES FONDÉES SUR LES PRINCIPES HACCP</u></i>	11
5.2.3	<i><u>CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX DENRÉES ALIMENTAIRES</u></i>	12
5.2.4	<i><u>TRACABILITÉ, ÉTIQUETAGE ET MARQUAGE D'IDENTIFICATION</u></i>	13
5.2.5	<i><u>INFORMATIONS SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE</u></i>	13
5.2.6	<i><u>ENREGISTREMENT DES EXPLOITATIONS</u></i>	14
5.2.7	<i><u>IDENTIFICATION DES ANIMAUX ET CONTRÔLES DE LEURS MOUVEMENTS</u></i>	16
5.2.8	<i><u>INSPECTION ANTE ET POST MORTEM</u></i>	17
5.2.9	<i><u>MARQUAGE DE SALUBRITÉ DES VIANDES</u></i>	18
5.2.10	<i><u>BIEN-ÊTRE DES ANIMAUX AU MOMENT DE L'ABATTAGE OU DE LA MISE À MORT</u></i>	18
5.2.11	<i><u>DOCUMENTATION DES CONTRÔLES OFFICIELS</u></i>	19
6	<u>CONCLUSION GÉNÉRALE</u>	19
7	<u>REUNION DE CLÔTURE</u>	21
8	<u>RECOMMANDATIONS</u>	21
	<u>ANNEXE 1 - RÉFÉRENCES JURIDIQUES</u>	23

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS UTILISÉES DANS LE PRÉSENT RAPPORT

Abréviation	Signification
AC	Autorité(s) compétente(s)
ACC	Autorité compétente centrale
ANSES	<i>Agence Nationale de Sécurité Sanitaire, de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail</i>
AUX	Personnel auxiliaire officiel (ou agent technique)
CRPM	Code rural et de la pêche maritime
DD(CS)PP	<i>Direction Départementale (de la Cohésion Sociale et) de la Protection des Populations (l'AC)</i>
DGAL	Direction Générale de l'Alimentation (l'ACC)
DG SANCO	Direction Générale de la Santé et des Consommateurs
EDE	Établissement de l'Élevage
EILA	Essais inter-laboratoires d'aptitude
HACCP	Analyse des risques et maîtrise des points critiques
ICA	Information sur la chaîne alimentaire
IFCE	L'établissement publique <i>Institut Français du Cheval et de l'Équitation</i>
LDA	Laboratoire départemental d'analyse
LNR	Laboratoire National de Référence (ANSES – Maison Alfort)
MPA	Mesure de police administrative
OAV	Office alimentaire et vétérinaire
PNI	Plan National d'Inspection (2011-2015)
SIRE	<i>Système d'informations relatif aux équidés</i>
UE	Union Européenne
VO	Vétérinaire officiel

1 INTRODUCTION

L'audit a été réalisé en France du 3 au 14 septembre 2012. Il faisait partie du programme d'audits de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV). L'équipe d'audit comprenait deux auditeurs de l'OAV.

L'équipe d'audit de l'OAV a été accompagnée tout au long de la mission par des représentants de l'autorité centrale compétente (ACC), la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL).

La réunion initiale s'est tenue le 3 septembre 2012 à Paris. Lors de cette réunion, l'équipe d'audit de l'OAV a confirmé les objectifs et l'itinéraire de 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.

En ce qui concerne le champ d'application, la vérification a porté principalement sur l'organisation des contrôles officiels (articles 3 à 7 du règlement (CE) n° 882/2004), les procédures et méthodes de contrôle et de vérification (article 10, paragraphe 8, du règlement (CE) n° 882/2004), les mesures de mise en application (articles 54 à 55 du règlement (CE) n° 882/2004) et l'enregistrement et l'agrément des établissements (article 31 du règlement (CE) n° 882/2004).

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

Autorités compétentes	centrale	3	Réunions initiale, de clarification et de clôture.
	départementales et locales		Au cours des visites aux établissements.
Abattoirs		4	
Ateliers de découpe		2	Dont l'un attaché à l'abattoir.
Ateliers de transformation		2	Dont l'un attaché à l'atelier de découpe.
Laboratoires		1	ANSES, le laboratoire central de référence pour les trichines.
Centres de rassemblement/négociants		4	

3 BASE JURIDIQUE

L'audit a été conduit selon les dispositions générales de la législation de l'UE et en particulier l'article 45 du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement Européen et du Conseil 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.

4 CONTEXTE

Le présent audit fait partie d'une série d'audits menés dans différents États Membres produisant des viandes chevalines. Les précédents audits conduits en France en matière de production de viandes concernaient l'évaluation des contrôles officiels relatifs à la sécurité des denrées alimentaires, en particulier les viandes [DG(SANCO)/2009-8231], la traçabilité de la viande bovine et des produits bovins [DG(SANCO)/2010-8497] et les contrôles sur les critères microbiologiques applicables aux aliments d'origine animale, prévus par le règlement (CE) n° 2073/2005 [DG(SANCO)/2012-6330].

La mission DG(SANCO)/2009-8231 avait débouché, entre autres, sur les recommandations suivantes:

- mettre en place au plus tôt le processus de simplification législative promis en 2006 et plus spécialement la création d'un système de sanctions proportionnées à la gravité des déficiences/infractions identifiées;
- renforcer les actions entreprises dans les établissements ne satisfaisant pas aux normes communautaires, spécialement ceux du secteur des viandes;
- prendre de toute urgence des mesures drastiques vis-à-vis des trois abattoirs visités par l'équipe d'inspection;
- revoir à très court terme la situation dans les abattoirs classifiés en catégorie 3 et en catégorie 4 et prendre les mesures correctives qui s'imposent pour mettre ces abattoirs aux normes communautaires ou faire cesser leurs activités.

Dans sa réponse au rapport de la mission, l'ACC avait fourni différentes garanties, notamment concernant la mise en place d'un nouveau dispositif législatif permettant la mise en oeuvre du paquet hygiène et la mise en place de sanctions proportionnées conformément à l'article 55 du règlement (CE) n° 882/2004. Elle s'était aussi engagée à revoir les agréments des établissements en tenant compte des exigences du paquet hygiène. Elle avait enfin confirmé qu'au 1^{er} janvier 2010 aucun abattoir de catégorie 4 ne subsisterait en France. Les réactions de l'ACC à ces recommandations avaient été jugées satisfaisantes par l'OAV, et à vérifier lors d'une mission suivante.

La mission DG(SANCO)/2010-8231 avait débouché, entre autres, sur la recommandation suivante:

- prendre les mesures nécessaires pour mettre la législation française en matière de centres de rassemblement et de négociants en bestiaux en accord avec la législation de l'UE et plus spécialement avec les exigences de la directive 64/432/CEE du Conseil.

Dans sa réponse au rapport de la mission, l'ACC avait fourni le décret et l'arrêté parus en 2011, qui modifiaient les dispositions précédentes. L'OAV avait jugé insatisfaisante la réponse de l'ACC car les modifications avaient été partiellement mises en application, existaient partiellement comme projet d'arrêté modifiant l'arrêté du 9 juin 1994, et n'étaient pas encore pleinement en accord avec les exigences de la directive 64/432/CEE du Conseil.

Enfin, la mission DG(SANCO)/2012-6330 avait débouché, entre autres, sur les deux recommandations suivantes:

- veiller à ce que les contrôles officiels soient effectués à la fréquence appropriée et conformément aux prescriptions de l'article 3 du règlement (CE) n° 882/2004;
- veiller à ce que les vétérinaires officiels effectuent les tâches d'inspection en abattoir comme exigé au chapitre II, section I, annexe I, du règlement (CE) n° 854/2004.

Dans sa réponse au rapport de la mission l'ACC a affirmé qu'une modification du Plan national d'inspection (PNI) 2011-2015 sera envisagée en 2012 (voir chapitre 2.1.4), et que le Ministère de l'Agriculture considère comme une des priorités des AC de maintenir les effectifs du personnel

officiel dans le secteur des abattoirs.

La France est un pays importateur de viandes chevalines et de chevaux vivant destinés à l'abattage; quelques données sont présentées dans les tableaux ci-dessous.

Importation et commerce intra-communautaire de viande chevaline en France (source: COMEXT):

Pays	2009	2010	2011
Argentine	1 386,6	1 366,8	1 132,3
Australie	254,1	166,4	91,2
Canada	3 401,9	2 827,9	1 836,7
Mexique	1 310,4	1 308,9	1 204,5
Uruguay	411,2	222,4	147,2
Brésil	484,2	70,5	-
Suisse	-	0,1	-
Nouvelle Zélande	3,5	-	-
Total Extra-EUR27	7 252	5 963	4 411,9
État membre	2009	2010	2011
Belgique	8 053,1	7 505,3	6 438,6
Allemagne	1 293,5	991,1	356,1
Irlande	519,4	1 151	1 364,4
Italie	44,9	50,2	2,2
Luxembourg	2 288,7	1 204,5	1 685,1
Pays Bas	1 852,2	2 255,3	1 670,7
Pologne	4,1	-	0,2
Espagne	22,2	35,6	199,2
Royaume Uni	1 463,1	2 152	1 994,1
Danemark	20,4	103,4	-
Roumanie	-	1	-
Suède	-	0,2	-
Grèce	6,5	-	-
Total Intra-EUR27	15 568,1	15 449,6	13 710,2

Introduction de chevaux vivants d'autres pays membres (source: TRACES):

État membre	2010	2011	2012
Pologne	1 447	790	320
Espagne	559	261	147
Belgique	207	1 073	826
Total	2 213	2 124	1 293

Selon les données fournies par l'ACC, un total de 16 988 équidés ont été abattus en 2011 en France.

5 CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS

5.1 AUTORITÉS COMPÉTENTES

5.1.1 Désignation des autorités compétentes

Base légale

L'article 4 du règlement (CE) N° 882/2004 exige que les États Membres désignent les AC pour les contrôles officiels prévus dans le règlement. Il définit aussi les critères opérationnels devant être respectés par ces AC.

Constatations

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 d'animaux de boucherie en général, système qui est décrit dans le profil national de la France (disponible à la page http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles_en.cfm).

Au niveau local, les vétérinaires officiels (VO) et le personnel auxiliaire officiel (AUX) sont chargés des contrôles.

Pour ce qui concerne la production de viandes fraîches chevalines, les AC disposent en général des structures, des pouvoirs et des procédures adéquates, y inclus pour la priorisation des contrôles dans les entreprises.

Par contre, au niveau départemental les AC ont souvent mentionné la pénurie de personnel officiel comme étant à l'origine des problèmes détectés par l'équipe de l'OAV au cours de l'audit (voir chapitres 5.1.4, 5.2.1, 5.2.6 et 5.2.7). En particulier, les petits et moyens abattoirs sont sous la surveillance de vétérinaires libéraux, sous contrat à temps partiel (dans un abattoir visité par l'équipe de l'OAV le vétérinaire avait un contrat de 20% d'un équivalent plein temps), ce qui ne leur permet pas d'accomplir toutes les tâches d'inspection et d'audit prévues par la législation de l'UE.

5.1.2 Coopération et coordination entre les autorités compétentes et au sein de celles-ci

Base légale

L'article 4, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 882/2004 requiert une coopération effective et efficace entre les AC. L'article 4, paragraphe 5, du règlement exige que, lorsque, dans une même AC, plus d'un service est chargé de mener des contrôles officiels, une coordination effective et efficace soit assurée entre ces différents services.

Constatations

Même après la réorganisation administrative du 2010, les structures départementales de l'AC restent chargées de mener les contrôles officiels au sens du règlement (CE) n° 882/2004; elles diffèrent selon la taille du département concerné: l'AC est la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et Protection des Populations (DDCSPP) pour les départements de moins de 400 000 habitants en général, et la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) pour les départements plus grands.

Les DD(CS)PP sont responsables de l'application de la réglementation de l'UE et nationale. Pour le secteur faisant l'objet de l'audit de l'OAV, plusieurs notes de service sont disponibles pour clarifier les conditions dans lesquelles les contrôles officiels doivent être conduits; elles fixent, entre autres,

les conditions pour l'agrément des centres de rassemblement et des établissements traitant des denrées d'origine animale ainsi que pour les contrôles au cours des transports d'animaux. Par ailleurs, la note de service DGAL/SDSSA/n° 2012-8172 parue le 7 août 2012 clarifie les conditions des contrôles portant sur les équidés conduits à l'abattoir, en liaison avec l'identification et la pharmacie vétérinaire.

L'équipe d'audit de l'OAV a toutefois noté que l'interprétation de certaines notes de service et de certaines procédures (concernant notamment la délivrance et le maintien des agréments des centres de rassemblement pour équidés, les conditions pour l'enregistrement des négociants et les contrôles sur les équidés à l'abattoir en liaison avec les traitements médicamenteux) n'étaient pas uniformes dans les services des différents départements visités.

5.1.3 Enregistrement/agrément des établissements

Base légale

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

Constatations

Un système est en place pour l'agrément des établissements de production de viandes, y compris les viandes chevalines. La base légale est l'arrêté du 8 juin 2006, modifié en dernier lieu par l'arrêté du 4 juin 2012. Une circulaire spécifique organise la catégorisation des abattoirs de boucherie selon leur degré de conformité aux normes de l'UE. Les conditions d'agrément font l'objet d'une réévaluation en fin d'année, au moment de la notation du classement. Il est prévu qu'à partir de 2013 le système des redevances sanitaires sera adapté au classement de l'établissement.

Tous les établissements visités qui traitaient des denrées d'origine animale avaient un agrément valide, et étaient classés, sauf un, en catégorie II.

En réponse aux recommandations du rapport 2009, l'ACC avait déclaré qu'aucun établissement classé en catégorie 4 (donc non conforme aux normes de l'UE) n'était en activité sur le territoire français au 1^{er} janvier 2010. Toutefois, l'équipe d'audit a été informée qu'un tel établissement a été en activité jusqu'en avril 2012 (date de sa suspension) en étant classé en catégorie IV depuis 2010.

L'équipe d'audit a aussi relevé que les AC avaient, dans quelques cas, utilisé les possibilités de flexibilité offertes par la législation de l'UE: ainsi, dans un abattoir, une procédure de désinfection des menus outils par stérilisateurs à aspersion a été validée par l'opérateur et autorisée par l'AC. Dans deux abattoirs, une autre procédure mise en place a été validée, laquelle visait à accorder le temps nécessaire pour éviter que les viandes quittent les établissements avant d'atteindre la température prescrite par la réglementation. Toutefois, la description des tests qui ont permis de définir ces deux procédures n'était pas suffisamment détaillée pour permettre à l'AC de les valider.

5.1.4 Priorisation des contrôles officiels

Base légale

L'article 3 du règlement (CE) n° 882/2004 exige que les contrôles officiels soient exécutés régulièrement, sur la base d'une analyse des risques et à une fréquence appropriée. Ces contrôles doivent couvrir tous les stades de la chaîne de production et de transformation et, de façon générale,

être exécutés sans avertissement préalable. Les contrôles doivent être menés avec le même soin pour les exportations de l'UE, les importations dans l'UE et pour les produits mis sur le marché de l'UE.

Constatations

Un système de vérification de conformité et d'audit des établissements, fondé sur une évaluation des risques présentés par les différents établissements, est en place.

Les contrôles officiels sont menés en accord avec le PNI 2011-2015, établi au niveau central, qui définit trois grands axes d'activité: la prévention, l'amélioration et la répression. Seul l'axe de la prévention concerne les abattoirs, les ateliers de découpe et ceux de transformation de produits et de préparations à base de viandes: les fréquences d'inspection sont définies au niveau central, en prenant en compte le classement des établissements, et appliquées par les DD(CS)PP concernées sans aucune flexibilité possible. Les fréquences d'inspection varient à raison d'une par an pour les établissements classés en catégorie I et II, et de deux par an pour les établissements de catégorie III; une modification des fréquences d'inspection dans les abattoirs est envisagée par l'ACC dans le courant de 2012, ce qui portera à deux par an le nombre d'inspections des établissements en conformité, et à quatre par an celles des établissements avec un certain nombre de non-conformités.

L'équipe de l'OAV a relevé que les fréquences d'inspection étaient respectées dans les abattoirs et dans l'un des ateliers de transformation visités. Dans un autre atelier, pourtant classé en catégorie III, aucune inspection n'a eu lieu entre 2007 et 2012.

Le groupe de sept "référénts abattoirs" agit sur le terrain à la demande de la DGAL ou des DD(CS)PP. Le recul de ces référents par rapport aux entreprises et à l'équipe d'inspection sanitaire sur les sites leur permet d'établir un diagnostic plus pertinent de la situation dans les abattoirs, et leur action facilite la prise de mesures correctives par l'autorité sanitaire locale ainsi que par l'opérateur. Il est prévu qu'en 2013 les référents abattoirs inspectent un échantillon des abattoirs classés en catégorie II afin de réévaluer leur notation.

Un même réseau de référents existe depuis 2010 pour le secteur des produits et des préparations à base de viandes.

Pour le moment, aucune fréquence n'a encore été fixée pour les contrôles officiels portant sur les centres de rassemblement; l'équipe de l'OAV a toutefois été informée qu'en 2013 tous les centres de rassemblements (quelle que soit l'espèce animale concernée) seront inspectés en vue de la mise à jour de leur agrément (voir chapitre 5.2.6). L'ACC a précisé que cette mise à jour pourrait intéresser jusqu'à 2 100 centres de rassemblement, dont 900 procédant à des échanges intracommunautaires et/ou à des exportations.

5.1.5 Échantillonnage officiel et analyse de laboratoire

Base légale

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 d'accréditation des laboratoires désignés.

Des dispositions spécifiques concernant le contrôle des trichines figurent dans le règlement (CE) n° 2075/2005.

Constatations

Le LNR pour la recherche de *Trichinella* spp est le laboratoire de l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire, de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail (ANSES) de Maison Alfort. Ce laboratoire procède à la recherche des trichines depuis 1986, et est formellement désigné comme LNR par l'arrêté du 29 décembre 2009. Ce LNR travaille dans l'assurance qualité depuis 1999 et est accrédité selon la norme ISO 17025 depuis 2009.

Ses tâches principales, en conformité avec l'article 31 du règlement (CE) n° 882/2004, sont de procéder à la confirmation et au typage des souches de *Trichinella* spp provenant des services départementaux, et d'organiser des essais interlaboratoires d'aptitude (EILA) pour les LDA. Une souche de référence d'une trentaine d'isolats est maintenue au LNR et renouvelée deux fois par an.

Deux sessions d'EILA sont organisées chaque année (au printemps et à l'automne), et les LDA qui en fin de compte obtiennent des résultats insatisfaisants aux tests quantitatifs participent à une session de «rattrapage». Vu que la viande équine congelée crée des problèmes de défloculation au stade de la décantation, les échantillons des EILA sont préparés avec de la viande de porc. Les résultats des EILA des dernières années ont été présentés à l'équipe de l'OAV: un seul LDA a échoué en 2009 au test quantitatif, ayant dénombré moins de 40% des larves contenues dans les quatre échantillons.

Un réseau de 74 LDA, réparti sur le territoire métropolitain, est chargé des tests de recherche des trichines sur les animaux sensibles. Selon l'article 221-23 du Code rural et de la pêche maritime, les LDA doivent prioritairement être agréés par l'ACC; l'agrément n'est délivré que si le LDA est accrédité selon ISO 17025 et s'il participe aux EILA. Un arrêté ministériel sur les trichines est en préparation: il prévoit pour la fin de 2013 l'accréditation de la méthode de recherche des trichines pour tous les LDA, qui doivent présenter leurs dossiers d'agrément pour le 31 décembre 2012.

Une formation facultative est organisée chaque année pour le personnel des LDA par le LNR et est suivie par une dizaine de personnes par an.

Les LDA ne sont pas audités par le LNR, mais par l'organisme d'accréditation national COFRAC au cours de ses inspections annuelles. La DGAI, en tant que membre du Comité technique d'arbitrage, est informée de tout retrait ou de toute suspension d'accréditation d'un LDA.

Selon le LNR, 2 cas de trichinose chez les sangliers, et 5 cas chez les porcs élevés en plein air ont été détectés en 2011, alors que le dernier cas détecté chez les chevaux remonte à 1999 (cheval en provenance de Pologne) et à 2001 (animal provenant de Serbie). Une dizaine de suspicions sont examinées chaque année à partir d'échantillons prélevés sur des animaux sensibles.

Le prélèvement d'échantillons pour la détection de trichines à l'abattoir est effectué exclusivement par le personnel des services vétérinaires, selon les procédures décrites dans les notes de services n° 2004-8242 et n° 2006-8063, et conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 2075/2005.

5.1.6 Procédures d'exécution des contrôles

Base légale

L'article 8 du règlement (CE) n° 882/2004 exige que les AC exécutent leurs contrôles officiels selon des procédures documentées qui contiennent les informations et les instructions à l'intention du personnel qui exécute les contrôles officiels.

L'article 9 dudit règlement fixe les règles concernant les rapports à rédiger à la suite des contrôles officiels.

Constatations

Comme déjà mentionné dans le rapport de 2009, les AC agissent sur la base de procédures documentées qui contiennent les informations et les instructions nécessaires pour les agents qui exécutent les contrôles officiels.

La note de service du 7 août 2012 précise les contrôles à effectuer sur les chevaux vivants conduits à l'abattoir; quelques différences d'interprétation ont été notées sur le terrain, car le personnel des différentes DD(CS)PP n'était pas toujours familiarisé avec les procédures récemment mises à jour, notamment en ce qui concerne l'évaluation des informations contenues dans le chapitre IX du document d'identification des équidés («feuille médicamentée»).

Comme indiqué dans le rapport de 2009, des grilles d'inspection générales et des «mini grilles» thématiques (se concentrant sur un aspect particulier, tel que l'hygiène pré-opérationnelle ou l'hygiène d'exploitation, l'identification des bovins et le bien-être animal), sont utilisées par les VO et/ou par les AUX: la matière technique et réglementaire y est bien présentée, de façon à obliger les agents officiels à conclure leur évaluation en ayant vu l'ensemble de l'établissement, mais aussi les détails de ses différentes sections.

La base de données informatique SIGAL contient les rapports d'inspection de tous les établissements, leur notation de classement ainsi que le suivi des non-conformités; pour pouvoir introduire l'évaluation dans SIGAL, il faut que tous les éléments techniques de l'évaluation soient couverts, ce qui se fait généralement en trois ou quatre inspections partielles au cours de l'année.

En général, les grilles d'inspection étaient convenablement utilisées et les déficiences clairement mentionnées en fonction de leur importance; toutefois, certaines déficiences systématiquement relevées dans les établissements par l'équipe de l'OAV n'y étaient pas mentionnées (voir chapitre 5.2.1).

Au cours des contrôles dans les établissements d'abattage, de découpe, de produits à base de viandes et de préparation de viandes, ainsi que pour la vérification des conditions d'agrément des centres de rassemblement, le personnel officiel dispose de vade-mecum équipés de grilles d'inspection spécifiques détaillant la situation attendue par rapport aux conditions d'agrément et de fonctionnement, ainsi que la flexibilité possible et la méthodologie de travail.

5.1.7 Mesures de mise en application

Base légale

L'article 54 du règlement (CE) n° 882/2004 exige qu'une AC qui relève une non-conformité prenne une mesure appropriée pour s'assurer que l'opérateur remédie à la situation. L'article 55 du règlement prévoit que les États fixent le régime de sanctions applicables aux infractions à la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires, ainsi qu'aux autres dispositions de l'Union européenne relatives à la protection de la santé animale et du bien-être des animaux, et prennent toutes les mesures nécessaires pour que ces sanctions soient appliquées. Les sanctions prévues doivent être effectives, proportionnées et dissuasives.

Constatations

Les AC disposent en général des pouvoirs appropriés pour imposer à l'opérateur la prise de mesures destinées à remédier aux déficiences identifiées.

Les niveaux de courrier administratif dont les services disposent pour imposer des mesures correctives en cas de déficiences vont du simple rappel réglementaire à l'avertissement administratif, en passant par les mesures de police administrative (MPA) incluant un courrier

d'intention et un courrier d'injonction. Toutefois, l'obligation d'imposer des délais pour les mesures correctives est seulement prévue en cas de MPA.

À la suite de la publication de l'ordonnance n° 2010-460 du 6 mai 2010 et du décret n° 2011-537 du 17 mai 2011, qui ont remanié le dispositif pénal applicable aux infractions du Code rural et de la pêche maritime (CRPM), l'ACC a fait paraître la note de service DGAL/MAPP/n° 2012-8067 portant sur les détails d'application. La note de service DGAL/MAPP/n° 2011-8219, par ailleurs, demande aux DD(CS)PP de prendre contact avec les parquets afin d'établir une politique pénale commune, notamment en matière de transactions. Toutefois, les sanctions pénales des infractions au CRPM sont encore insuffisamment développées et, quand elles sont appliquées, présentent un faible taux de poursuites.

Toutefois, un suivi parfois faible qui généralement n'inclut pas de délais, et parfois l'absence de prises de mesures à l'égard des non-conformités ne permettent pas toujours de garantir que les déficiences seront corrigées au plus vite, même dans les cas où une simple amélioration des procédures de nettoyage, ou une connexion des équipements au réseau des eaux usées suffiraient.

En cas de déficiences concernant les structures, l'équipe de l'OAV a noté que les services avaient demandé un échéancier des travaux aux exploitants: toutefois, dans deux abattoirs visités sur quatre, ni l'équipe d'inspection sanitaire sur le site ni l'équipe de l'OAV n'ont été en mesure de prendre connaissance de ces documents. Dans un cas, l'échéancier a été fourni plus tard à l'équipe de l'OAV, quand l'inspection sanitaire sur le site a pu en obtenir une copie chez l'exploitant.

L'équipe d'audit de l'OAV a constaté la présence insuffisante de VO dans un abattoir visité, et l'absence de contrôle régulier des centres de rassemblement et des établissements de catégorie III.

L'équipe d'audit de l'OAV a pu aussi confirmer l'existence de procédures et de cas de saisie et de destruction appliquées aux carcasses de chevaux présentant des déficiences en matière d'identification; dans tous ces cas, l'équipe d'inspection sur le site a confirmé que la perte économique consécutive à la saisie était une mesure plus efficace que la procédure pénale longue et incertaine.

5.1.8 Vérification et examen des contrôles officiels et des procédures

Base légale

L'article 4 du règlement (CE) n° 882/2004 exige que les AC 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 AC conduisent des audits internes, ou soient auditées par des auditeurs externes. Ces audits doivent être l'objet d'une évaluation indépendante et conduits de façon transparente.

Constatations

Le Plan de Qualité National prévoit deux niveaux de supervision pour évaluer la compétence des inspecteurs sur le site: le premier niveau concerne la supervision des rapports d'inspections, alors que pour le deuxième niveau, un superviseur sur le site est engagé pour évaluer la mise en application pratique des règles du métier.

Dans les établissements visités, toutefois, les procédures routinières de vérification n'ont pas été portées à la connaissance de l'équipe de l'OAV.

Jusqu'à présent, aucun audit spécifique sur la filière chevaline n'a été mené en France par l'ACC.

Conclusions sur les autorités compétentes

Pour ce qui concerne la production de viandes fraîches chevalines, les AC françaises disposent en général des structures, pouvoirs et procédures adéquats. Par contre, au niveau départemental les AC ont souvent mentionné la pénurie de personnel officiel comme étant à l'origine des problèmes détectés par l'équipe de l'OAV au cours de l'audit, tels que la présence insuffisante de VO dans les abattoirs, l'absence de contrôle régulier des centres de rassemblement et des établissements de catégorie III. L'interprétation des procédures, surtout de celles récemment mises à jour, n'était pas uniforme entre les services des différents départements visités,

Les laboratoires chargés de la recherche des trichines n'ont pas encore de méthode accréditée; toutefois, le prélèvement d'échantillons à l'abattoir est en conformité avec les dispositions du règlement (CE) n° 2075/2005.

Pour ce qui concerne le suivi des non-conformités, il est parfois médiocre, car il n'inclut pas de délais et ne permet pas toujours d'assurer que les déficiences soient corrigées au plus vite. Les sanctions pénales des infractions sont encore insuffisamment développées, mais les services ont confirmé que la perte économique conséquent aux saisies sanitaires était une mesure plus efficace que la procédure pénale longue et incertaine.

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 ET MISE EN PLACE DES CONTRÔLES OFFICIELS

5.2.1 Respect des exigences générales et spécifiques en matière d'hygiène

Base légale

L'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 852/2004 prévoit que l'opérateur, à n'importe quel stade de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires après la production primaire, doit respecter les règles générales d'hygiène reprises 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 des locaux utilisés pour les denrées alimentaires.

L'article 3 du règlement (CE) n° 853/2004 prévoit que l'opérateur doit respecter les exigences spécifiques des annexes II et III de ce règlement. L'article 4, paragraphe 3, du règlement (CE) n° 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.

Constatations

Dans tous les établissements visités sauf un, l'état d'entretien/de maintenance et de propreté des structures et des équipements était globalement satisfaisant. En revanche, un établissement de produits de viandes classé en catégorie III présentait de nombreuses déficiences en ce qui concerne les structures et la propreté, qui ont été relevées par le service officiel, sans que l'exploitant ait présenté un échéancier des travaux à cet égard. Il faut noter, toutefois, que l'entreprise avait déjà effectué plusieurs travaux.

Les contrôles des nettoyages et des désinfections étaient aussi correctement documentés. Les processus de production des viandes évalués par l'équipe d'audit étaient en général conformes aux exigences de l'UE. Dans tous les cas, l'équipe de l'OAV a admis que le classement des

établissements était cohérent avec les conditions structurelles et d'hygiène.

Toutefois, les mêmes défauts ont été systématiquement relevés par l'équipe d'audit, et notamment:

- dans les abattoirs visités, la température de plusieurs stérilisateurs était largement inférieure à 82°C; les opérateurs ont expliqué que cela était dû au système de canalisation qui ne permettait pas de maintenir l'eau à la température requise, ou à la température de l'eau à la sortie de la chaudière. Dans deux de ces abattoirs, la situation n'a pu être entièrement corrigée en dépit des efforts de l'opérateur. Dans l'un de ces abattoirs, la température des stérilisateurs n'était pas vérifiée lors des contrôles pré-opérationnels réalisés par l'opérateur.
- les eaux résiduelles n'étaient pas canalisées convenablement, et l'eau qui tombait des stérilisateurs, lave-mains, scies, etc., entraînait un risque élevé de contamination des carcasses. Les opérateurs ont expliqué que cela n'avait pas été tenu en compte lors du projet.

Toutefois, ces irrégularités relevées systématiquement dans tous les abattoirs par l'équipe d'audit de l'OAV n'avaient pas été identifiées par les AC et ne figuraient pas dans leurs rapports.

En outre, les manquements suivants ont été notés dans certains établissements:

- dans un abattoir visité, le box d'assommage n'était pas approprié pour l'abattage des chevaux qui étaient en mesure de voir le hall d'abattage avant l'assommage ;
- dans deux abattoirs, toutes les têtes des chevaux touchaient le fond du bac de saignée, ou traînaient sur la grille de saignée;
- dans un abattoir, des contacts systématiques des jarrets antérieurs avec une plateforme, entraînant un risque élevé de contamination de la viande, ont été relevés.

Dans un autre établissement de découpe et de préparation de viandes, la procédure de nettoyage n'était pas satisfaisante; bien que les services l'aient noté et que l'exploitant ait sollicité l'entreprise de nettoyage, il a été relevé au moment de la visite que, dans les locaux, des équipements présentaient des résidus de graisse et de viande, et des armoires électriques de la poussière incrustée de matière grasse.

Dans un abattoir, bien que l'opérateur disposât d'une procédure pour gérer les animaux sales en les abattant en fin de chaîne, l'équipe d'audit a noté qu'il ne l'appliquait pas toujours.

Une tendance générale à ne pas établir de délais pour la mise en œuvre des actions correctives par les exploitants a été notée, même en cas de risque de contamination des denrées, alors qu'un simple nettoyage aurait suffi.

Par ailleurs, dans le cas de l'établissement de produits de viandes, classé en catégorie III, le suivi des nombreuses non-conformités présentes, bien identifiées par l'AC, n'a pas été documenté.

Conclusion

Dans tous les établissements visités, sauf un, les structures, le flux des opérations et la maintenance des structures étaient généralement satisfaisants. En revanche, certains équipements, tels que les stérilisateurs et une canalisation appropriée des eaux usées faisaient systématiquement défaut dans tous les abattoirs visités. Ces déficiences n'avaient pas été identifiées par les ACs. Cela questionne la capacité des ACs à effectuer des contrôles officiels de façon efficace.

5.2.2 Procédures fondées sur les principes HACCP

Tous les établissements de production de viandes visités avaient mis en place un système d'autocontrôles fondé sur les principes HACCP, couvrant les diverses responsabilités leur

incombant et incluant un contrôle de traçabilité en amont et en aval de l'entreprise. Ces systèmes d'autocontrôles étaient en général satisfaisants.

Dans les abattoirs, le système ne prévoyait pas d'analyse des points critiques pour la maîtrise des risques, mais des conditions préalables préopérationnelles ou opérationnelles pour la maîtrise du processus d'abattage.

Dans tous les abattoirs visités où l'équipe de l'OAV avait relevé le mauvais fonctionnement de plusieurs stérilisateurs déjà au démarrage des opérations d'abattage, ce même fait n'avait pas été noté sur les fiches des contrôles préopérationnels de l'exploitant, ce qui permettait de procéder à l'abattage dans des conditions d'hygiène insatisfaisantes.

Dans un atelier de découpe, l'équipe d'audit a observé que le contrôle de la propreté des viandes à l'arrivée n'était pas prévu, et que quelques carcasses avaient été acceptées bien que présentant des traces de souillures fécales.

En général, les analyses d'eau potable présentées par les exploitants étaient conformes à la législation de l'UE. Dans un cas, les procédures de contrôle de la potabilité de l'eau dans l'établissement ne comprenaient pas de plan indiquant les points de prélèvement et leur rotation régulière. Dans tous les cas, l'exploitant avait le droit d'exiger auprès de l'opérateur du réseau les résultats des analyses mais n'en faisait pas l'usage.

Conclusion

Systématiquement, dans tous les abattoirs visités, le mauvais fonctionnement de plusieurs stérilisateurs n'avait pas été noté sur les fiches des contrôles préopérationnels de l'exploitant, ce qui permettait de procéder à l'abattage dans des conditions d'hygiène insatisfaisantes. L'application des autres procédures fondées sur les principes HACCP était en général en conformité avec la législation de l'UE.

5.2.3 Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Base légale

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^{er} de ce règlement dispose 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.

Constataions

Dans les cas de vérification par l'équipe d'audit, les carcasses et les produits étaient échantillonnés conformément au règlement (CE) n° 2073/2005 et les résultats étaient conformes aux exigences de l'UE. Les échantillonnages et leurs résultats avaient fait l'objet de contrôles de la part de l'AC. Tous les abattoirs visités étaient «multiples espèces», et le prélèvement de cinq échantillons sur cinq carcasses se faisait en fonction de la représentativité de l'espèce animale; cinq carcasses chevalines étaient échantillonnées au moins une fois par an.

Conclusion

Sur la base des évaluations de l'équipe d'audit, la situation générale est conforme aux exigences de l'UE.

5.2.4 *Traçabilité, étiquetage et marquage d'identification*

Base légale

L'article 18 du règlement (CE) n°178/2002 prévoit que la traçabilité des denrées et des animaux producteurs de denrées alimentaires ainsi que de toute autre substance destinée à être incorporée dans une denrée alimentaire doit être établie à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution.

L'opérateur doit disposer de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. L'article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 854/2004 exige que la vérification des exigences en matière de traçabilité ait lieu dans tous les établissements agréés.

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, paragraphe 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 est en place dans tous les établissements visités. Le contrôle de ces systèmes fait partie des contrôles officiels exécutés par l'AC. Hormis dans un cas, l'équipe d'audit n'a pas mis en évidence de déficience lors des opérations de traçabilité menées dans les différents établissements visités. Dans un atelier de découpe attendant à un abattoir, le registre des activités indiquait la date d'introduction des quartiers dans les chambres froides au lieu de la date réelle de découpe, et donc de production.

Le marquage d'identification et l'étiquetage des viandes fraîches chevalines et des produits à base de viandes observés par l'équipe d'audit étaient conformes à la législation de l'UE.

Conclusion

Sauf dans un cas, l'équipe d'audit n'a pas relevé de déficiences en la matière.

5.2.5 *Informations sur la chaîne alimentaire*

Base légale

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

Constatations

Les informations qui relèvent du chapitre IX («volet des traitements médicamenteux») du

document d'identification des équidés (passeport), et en particulier celles qui relèvent des obligations du règlement (CE) n° 1950/2006, sont considérés par les AC françaises comme répondant aux exigences de l'UE sur l'Information sur la chaîne alimentaire (ICA). Aucune information additionnelle, telle que prévue à l'annexe II, section III, du règlement (CE) n° 853/2004 (entre autres, sur l'état sanitaire des animaux et la survenance de maladies pouvant influencer la sécurité des viandes), n'est requise.

Tous les abattoirs visités avaient mis en place des procédures destinées à vérifier que le chapitre IX ne contenait pas la signature du propriétaire/détenteur excluant l'animal de la chaîne alimentaire. Toutefois, une certaine confusion a été notée là où la signature de la partie III.A par le vétérinaire sanitaire et le propriétaire/détenteur était requise et où la partie III.B devait rester vierge. Les exploitants des centres de rassemblement visités ont affirmé que cela était la règle pour ne pas avoir les chevaux refoulés à l'abattoir; ainsi, le vétérinaire sanitaire confirmait par sa signature l'absence de traitements dont il n'avait pas connaissance, qui n'étaient pas sous son contrôle et pour lesquels il n'avait pas de documents à l'appui.

L'équipe de l'OAV a relevé, pendant la visite de deux centres de rassemblement, que l'ICA préparée pour un envoi intra-UE et pour un cheval destiné à un abattoir français contenait plus d'informations que le feuillet médicamenteux, sans pour cela être basée sur d'autres documents à l'appui de ces informations additionnelles (contrairement aux dispositions des articles 3 et 6 de la directive 93/96/CE).

Conclusion

La situation actuelle concernant les informations sur la chaîne alimentaire n'est pas satisfaisante car les informations ne couvrent pas tous les éléments prévus par la législation de l'UE ou, quand elles sont fournies, elles ne sont pas toujours fiables. En plus, l'approche sur le terrain n'est pas uniforme entre les services des différents départements.

5.2.6 Enregistrement des exploitations,

Base légale

La directive 2009/156/CE établit les conditions de police sanitaire régissant les mouvements et les importations d'équidés en provenance des pays tiers. L'article 7 prévoit que les équidés doivent être acheminés, dans les délais les plus brefs, de l'exploitation de provenance, soit directement, soit après passage dans un centre de rassemblement, tel que défini à l'article 2, paragraphe 2, point o), de la directive 64/432/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intra-UE d'animaux des espèces bovine et porcine, vers le lieu de destination.

La directive 64/432/CEE du Conseil définit à l'article 2, paragraphe 2, point o), un centre de rassemblement comme tout emplacement, y compris les exploitations, les centres de collecte et les marchés, où sont rassemblés des animaux de l'espèce bovine ou porcine issus de différentes exploitations d'origine en vue de la constitution de lots d'animaux destinés aux échanges. Ces centres de rassemblement doivent être agréés à des fins commerciales et satisfaire aux exigences prévues à l'article 11. L'article 11, paragraphe 3, dispose que l'AC dresse et tient à jour la liste des centres de rassemblement agréés et de leur numéro d'agrément, et la communique aux autres États membres et au public. Le paragraphe 5 prévoit que l'AC doit s'assurer que les centres de rassemblement disposent d'un nombre suffisant de vétérinaires officiels pour effectuer toutes les tâches qui leur incombent.

Constatations

Les AC ont mis en place un système d'enregistrement des exploitations (par l'Établissement de l'Élevage - EDE) et des marchés. Les textes réglementaires pour l'agrément des centres de rassemblement sont aussi en place depuis 1994.

Comme lors de l'audit sur la traçabilité bovine en 2010, l'équipe de l'OAV a détecté une différence majeure entre la législation nationale et la législation de l'UE en ce qui concerne la définition du «centre de rassemblement», la définition nationale étant plus large que celle de la directive 64/432/CEE, et prévoyant un circuit national en dehors du circuit intra-UE. Trois types de centres de rassemblement sont couramment prévus dans la législation nationale: ceux agréés pour les échanges intra-UE et/ou pour l'exportation vers les pays tiers (article 15 de l'arrêté du 9 juin 1994, modifié en dernier lieu par l'arrêté du 16 décembre 2011), et ceux enregistrés pour les activités de négoce nationales (article R 233-3-1 du CRPM, modifié par le décret n° 2011-239 du 3 mars 2011). L'arrêté du 16 décembre 2011 définit les conditions d'agrément de tous les centres de rassemblement, prévoyant que si les installations ne sont pas uniquement utilisées pour les échanges intra-UE, le fonctionnement du centre doit garantir la séparation des animaux destinés aux échanges intra-UE et de ceux ne répondant pas à l'ensemble des conditions sanitaires requises pour ces échanges, ce qui n'était pas le cas dans tous les centres visités..

La définition de la directive 64/432/CEE à l'article 2, paragraphe 2, point o), est la suivante : Centre de rassemblement: tout emplacement, y compris les exploitations, les centres de collecte et les marchés, où sont rassemblés des animaux de l'espèce bovine ou porcine issus de différentes exploitations d'origine en vue de la constitution de lots d'animaux destinés aux échanges. Ces centres de rassemblement être agréés à des fins commerciales et satisfaire aux exigences prévues à l'article 11".

La définition française (article R. 233-3-1 du CRPM) est la suivante: " Un centre de rassemblement est tout emplacement où sont rassemblés des animaux issus de différentes exploitations en vue de la constitution de lots d'animaux destinés aux échanges intra-UE, à l'exportation vers des pays tiers ou à l'expédition sur le territoire national". De ce fait, en France, les centres de rassemblement ne sont plus limités aux échanges intra-UE mais coexistent avec des activités de négoce nationales et ou locales.

Trois des centres de rassemblement visités par l'OAV étaient aussi enregistrés comme «opérateurs commerciaux», où les activités de commerce intra-UE coexistaient avec des activités de négoce nationales et ou locales (selon l'opinion des AC, permettant le commerce d'animaux mais pas le réallotement de ces mêmes animaux).

Aucun des centres visités ni aucune des AC compétentes rencontrées durant les visites n'ont pu produire un document d'agrément valable. En outre, deux centres n'ont pu présenter aucun document exigé par la législation nationale, notamment le plan d'ensemble des installations avec une description détaillée des locaux ou des aires prévus pour les chargement-chargement-détention des animaux, les procédures de mise en œuvre des contrôles lors de l'arrivée-chargement des animaux, de nettoyage et de désinfection des installations-équipements-véhicules et d'enregistrement de ceux-ci, ainsi que de mise en œuvre des contrôles lors de la certification, et le plan de lutte contre les rongeurs. De plus, ils présentaient des structures qui n'étaient pas faciles à nettoyer et à désinfecter. Dans les deux autres centres, l'élaboration des procédures internes de contrôle avait seulement débuté peu de temps avant l'audit de l'OAV, et celles-ci étaient encore à l'état de projet à soumettre aux AC.

Dans le cas des centres de rassemblement visités, plusieurs AC ont justifié leur performance par la pénurie d'effectifs: l'insuffisante documentation disponible concernant les contrôles n'a jamais relevé que la majorité des exploitations visitées ne remplissaient pas les conditions d'agrément prévues par la réglementation nationale et de l'UE en vigueur.

Par ailleurs, la liste des centres de rassemblement agréés pour les échanges intra-UE, publiée sur le site des autorités françaises, et accessible sur le site de la DG SANCO, n'était pas à jour: trois des centres visités par l'OAV ne figurent pas sur cette liste mais des échanges fréquents ont toutefois lieu à partir de ces centres. L'ACC a fourni la preuve que ces centres étaient bien présents dans les différentes bases de données se trouvant dans l'intranet des AC; l'absence de ces centres de la liste publiée, et donc accessible aux opérateurs, est due, selon l'ACC, aux difficultés de croisement des informations entre les différentes bases de données.

5.2.7 Identification des animaux et contrôles de leurs mouvements

Base légale

Le règlement (CE) n° 504/2008 établit les règles pour l'identification des équidés. L'article 3, paragraphe 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

Un système d'identification des équidés fondé sur le règlement (CE) n° 504/2008 est en place: l'arrêté du 21 mai 2004 relatif à l'identification complémentaire des équidés par la pose d'un transpondeur électronique imposait déjà depuis 2003 l'identification par puce électronique de tous les équidés destinés à l'abattage. Depuis 2008, tout équidé né en France doit être identifié avant le sevrage et au plus tard le 31 décembre de son année de naissance; un passeport et une carte d'immatriculation (pour déclarer les changements de propriétaire) sont établis par l'établissement public «Institut Français du Cheval et de l'Équitation» (IFCE). L'identification a lieu par des agents qualifiés de l'IFCE et encadrés par un vétérinaire, ou par des vétérinaires agréés, et constitue un acte vétérinaire.

L'arrêté du 21 août 2009 dispose que, par dérogation, les équidés peuvent être identifiés, dans le cadre du projet pilote approuvé par le ministre chargé de l'agriculture, par l'apposition de deux repères auriculaires (le premier étant un repère visuel et le second comportant un transpondeur électronique) réalisée par l'éleveur dans un délai de huit jours à compter de la date de naissance. Moins de 400 animaux par an ont été identifiés jusqu'à présent dans le cadre du projet pilote, mais il est prévu que ce système d'identification soit appliqué dès 2013, quand cette méthode d'identification pourra se substituer au marquage actif par transpondeur de certains poulains de trait destinés à une filière courte (environ 5 000 poulains destinés à l'abattage par an seront potentiellement concernés par cette démarche).

En vertu de l'article D 212-50 du CRPM, tout détenteur doit s'assurer que l'équidé soit identifié avant de le prendre en charge ou de faire procéder à son identification avant sa mise en circulation ou son transport. L'équipe de l'OAV a relevé que tous les centres de rassemblement étaient munis d'un ou plusieurs lecteurs de transpondeurs, et qu'aucun cheval n'était chargé en l'absence d'identification, ou quand un lien univoque entre le passeport et le cheval ne pouvait pas être vérifié.

Une base de données centralisée, le «Système d'informations relatif aux Équidés» (SIRE), géré par l'IFCE, collecte toutes les données concernant l'identification des équidés et les passeports émis par les associations régionales membres de la fédération ainsi que par les autres associations pour certaines races de chevaux. Un certain nombre de contrôles automatiques ou manuels sont prévus

dans SIRE pour vérifier les données qui y sont introduites. La base SIRE gère en outre les règlements de 51 stud-books. Le personnel chargé de l'identification transmet les formulaires d'identification au fichier central dans les huit jours, de même que le nouveau propriétaire est tenu d'envoyer la carte d'immatriculation endossée par le cédant. Dans le mois suivant leur réception, les informations relatives à l'identification complémentaire électronique contenues dans les formulaires d'identification doivent être enregistrées dans le fichier central. La base SIRE estime qu'en 2011, à peu près 15 000 animaux ont été identifiés au delà des dates limite (année de naissance ou six mois depuis la naissance). Toutefois, certaines des informations essentielles prévues à l'article 20 du règlement (CE) n° 504/2008, telles que celles concernant le statut connu de l'animal comme n'étant pas destiné à l'abattage pour la consommation humaine, font défaut ou ne sont pas mises à jour, de sorte que la base des données n'est pas toujours fiable. Cela est encore aggravé par le fait que, suivant le modèle de passeport utilisé, la décision du propriétaire d'écarter l'animal de la consommation humaine ne peut être notée que sur la carte d'immatriculation, qui n'est pas toujours renvoyée à la base SIRE.

L'ACC a informé l'équipe de l'OAV qu'à la suite d'une plainte déposée par un État membre, l'IFCE ne sera plus le seul organisme pouvant délivrer les passeports pour des chevaux nés en France et inscrits dans un stud-book.

Suite à une obligation réglementaire de 2010, en application de l'Ordonnance N° 2006-1548 du 7 décembre 2006 tout détenteur d'équidés à titre permanent ou temporaire (à l'exception des cliniques vétérinaires et des transporteurs) est tenu de se déclarer auprès de l'IFCE, qui identifie chaque lieu de stationnement par un numéro national unique. A présent, quelque 30 000 détenteurs (sur 60 000 estimés) sont enregistrés dans SIRE.

Lors de l'abattage des équidés, le passeport est transmis par l'inspection sanitaire au fichier central. Cela ne se fait pas pour les chevaux qui font l'objet d'échanges vers d'autres États membres. Pour ce qui est des chevaux d'origine étrangère abattus en France, l'IFCE détruit les passeports et en transmet une liste à l'organisme émetteur étranger.

Conclusion

Les AC ont mis en place un système d'identification des équidés qui comprend les éléments requis par le règlement (CE) n° 504/2005. Toutefois, du fait que certaines informations essentielles font défaut ou ne sont pas mises à jour, la base de données n'est pas toujours fiable.

Par ailleurs, vu la situation mise à jour lors des visites, les AC françaises ne peuvent garantir l'application des dispositions nationales et de l'UE pertinentes au niveau des centres de rassemblement. Cette situation avait été déjà relevée au cours de l'audit de 2010. Une performance insuffisante générale des AC a été notée lors des visites, et plusieurs ACs l'ont justifiée par la pénurie d'effectifs¹.

5.2.8 Inspection ante et post mortem

Bases légales

L'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 854/2004 prévoit que le vétérinaire officiel effectue des tâches d'inspection, dont l'examen ante mortem de tous les animaux avant leur abattage, conformément aux exigences générales de l'annexe I, chapitre II, section I, et l'examen post mortem conformément aux exigences générales de de l'annexe I, chapitre II, section I, ainsi qu'aux

¹ Dans leur commentaires au projet de rapport les ACs françaises ont affirmé que dans le cadre du renouvellement des conditions d'agrément des centres de rassemblement, les autorités françaises ont prévu de mobiliser des moyens humains significatifs, correspondant à 30 équivalent temps plein sur l'année 2013.

exigences spécifiques de la section IV du règlement (CE) n° 854/2004.

Constatations

La note de service DGAL/SDSSA/No 2010-8171 du 23 juin 2010 définit deux niveaux d'inspection ante mortem: l'inspection du premier niveau, effectuée par le VO ou l'AUX, consiste à examiner physiquement chaque animal présenté à l'abattage, tandis que l'inspection du deuxième niveau est obligatoirement effectuée par le VO et consiste en un examen des animaux écartés lors du premier niveau d'inspection. Sur ce point, la réglementation française n'est pas en conformité avec les exigences de l'Article 5 du règlement (CE) n° 854/2004, ni avec les prescriptions de l'annexe I, section I, chapitre II, point B-1-a), du règlement (CE) n° 854/2004 et de l'annexe I, section III, chapitre I, point 2, dudit règlement.

Comme cela a déjà été noté au cours des audits de 2006, de 2009 et de 2012, l'équipe de l'OAV a relevé dans tous les abattoirs visités que l'inspection ante mortem des animaux se faisait essentiellement par l'intervention de l'AUX, et que l'intervention du VO était limitée aux cas douteux identifiés par l'AUX.

Dans tous les abattoirs visités, l'inspection post mortem et le prélèvement d'échantillons pour la recherche de trichines étaient effectués par les AUX et la décision relative aux carcasses mises en observation était prise par le VO, en conformité avec la législation de l'UE.

Conclusion

Dans tous les abattoirs visités, les examens ante mortem ne se déroulaient pas conformément à la législation de l'UE; comme cela avait déjà été noté au cours des audits précédents, l'inspection ante mortem est effectuée par les AUX, et seuls les animaux écartés par l'AUX sont présentés au VO pour un examen plus approfondi. L'examen post mortem et l'échantillonnage pour la recherche de trichines étaient en conformité avec la législation de l'UE.

5.2.9 Marquage de salubrité des viandes

Base légale

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

Constatations

Aucune grave irrégularité concernant le marquage de salubrité des viandes n'a été relevée.

Conclusion

La situation concernant le marquage de salubrité des viandes est satisfaisante.

5.2.10 Bien-être des animaux au moment de l'abattage ou de la mise à mort

Bases légales

L'article 5, paragraphe (1,) du règlement (CE) n° 854/2004 exige que le vétérinaire officiel

exécute des tâches de contrôle, y compris des tâches incluses concernant le bien être-animal. La directive 93/119/CE du Conseil 93/119/CE définit les règles concernant la protection des animaux au moment de l'abattage.

Constatations

En général, l'équipe d'inspection a pu constater que les dispositions dans le domaine du bien-être animal au moment de l'abattage ou de la mise à mort étaient respectées. Les grilles d'inspection mises à disposition du personnel officiel comprennent une section pour l'évaluation du bien-être animal à l'abattoir.

Toutefois, des non-conformités notées par l'équipe de l'OAV n'ont pas été détectées: dans un cas, la construction du box d'assommage n'a pas permis que la tête des animaux soit convenablement immobilisée, ce qui rendait parfois l'assommage problématique, et dans un autre abattoir, la position du box d'assommage était telle que les animaux y introduits pouvaient voir le hall d'abattage.

En outre, dans un abattoir visité, les rapports d'inspection mentionnaient un problème de bien-être animal chez les jeunes bovins, pour lequel des mesures correctives avaient été demandées; toutefois, un problème de même gravité a été noté par l'équipe de l'OAV chez les porcs le jour de la visite, sans que le service d'inspection sanitaire sur le site ne réagisse. L'équipe de l'OAV a demandé une action corrective immédiate sur place. L'insuffisante présence du VO, due à son contrat à temps partiel, a été mentionnée comme justification par l'AC.

Conclusion

Hormis dans en deux cas, la situation concernant le bien-être des équidés au moment de l'abattage est satisfaisante. Cependant, suite à la présence insuffisante du VO au moment de l'abattage, une grave non-conformité concernant le bien-être des des porcs a été notée.

5.2.11 Documentation des contrôles officiels

Base légale

L'article 9 du règlement (CE) n° 882/2004 exige que les AC rédigent des rapports sur les contrôles officiels réalisés. Ces rapports doivent mentionner la raison du contrôle, les méthodes utilisées, les résultats obtenus ainsi que toute action devant être entreprise par l'opérateur.

Constatations

Dans les abattoirs visités, les contrôles officiels évalués étaient documentés et les rapports contenaient les informations requises ainsi qu'un rappel des non-conformités classées par gravité.

Toutefois, certaines irrégularités relevées systématiquement dans tous les abattoirs par l'équipe d'audit de l'OAV ne figuraient pas dans les rapports dressés par les AC. De plus, une tendance générale à ne pas établir de délais pour la mise en œuvre des actions correctives par les exploitants a été notée. Par ailleurs, dans le cas de l'établissement de produits de viandes, classé en catégorie III, le suivi des nombreuses non-conformités présentes, bien identifiées par l'AC, n'a pas été documenté.

Conclusion

Les contrôles officiels dans les abattoirs et établissements de viandes sont généralement

suffisamment documentés, à l'exception des suivis. Toutefois, les AC ont tendance à ne pas imposer de délais pour la mise en œuvre des actions correctives par les exploitants.

6 CONCLUSION GÉNÉRALE

Pour ce qui concerne la production de viandes fraîches chevalines, les AC françaises disposent en général de structures, pouvoirs et procédures adéquats. En revanche, au niveau départemental les AC ont souvent mentionné la pénurie de personnel officiel comme étant à l'origine des problèmes détectés par l'équipe de l'OAV au cours de l'audit, tels que la présence insuffisante des VO dans les abattoirs, l'absence de contrôle régulier des centres de rassemblement et des établissements de catégorie III. L'interprétation des procédures, surtout de celles récemment mises à jour, n'était pas non plus uniforme entre les services des différents départements visités.

Les laboratoires chargés de la recherche des trichines n'ont pas encore d'accréditation de leur méthode; toutefois, le prélèvement d'échantillons à l'abattoir est en conformité avec les dispositions du règlement (CE) n° 2075/2005.

Pour ce qui concerne le suivi des non-conformités, il est parfois médiocre, car il n'inclut pas de délais et ne permet pas toujours d'assurer la correction au plus vite des irrégularités. Les sanctions pénales des infractions sont encore insuffisamment développées mais les services ont confirmé que la perte économique consécutive aux saisies sanitaires était une mesure plus efficace que la longue et incertaine procédure pénale.

Dans tous les établissements visités, sauf un, les structures, le flux des opérations et la maintenance des structures étaient généralement satisfaisants. En revanche, certains équipements, tel que les stérilisateurs et la canalisation appropriée des eaux usées faisaient systématiquement défaut dans tous les abattoirs visités. Ces déficiences n'avaient pas été identifiées par les ACs. Cela questionne la capacité des ACs à effectuer des contrôles officiels de façon efficace.

Systématiquement, dans tous les abattoirs visités, le mauvais fonctionnement de plusieurs stérilisateurs n'avait pas été noté sur les fiches des contrôles préopérationnels de l'exploitant, ce qui permettait d'abattre les animaux dans des conditions d'hygiène insatisfaisantes. L'application des autres procédures fondées sur les principes HACCP et en matière de traçabilité était en général conforme à la législation de l'UE et nationale.

Les AC ont mis en place un système d'identification des équidés qui comprend les éléments requis par le règlement (CE) n° 504/2005. Toutefois, du fait que certaines informations essentielles font défaut ou ne sont pas mises à jour, la base de données n'est pas toujours fiable.

La situation actuelle concernant les informations sur la chaîne alimentaire n'est pas satisfaisante, car les informations ne couvrent pas tous les éléments prévus par la législation de l'UE. De plus, l'approche sur le terrain n'est pas uniforme entre les services des différents départements.

Par ailleurs, vu la situation mise à jour lors des visites, les AC françaises ne peuvent garantir l'application des dispositions nationales et de l'UE pertinentes applicables aux centres de rassemblement. Cette situation avait été déjà notée au cours de l'audit de 2010. Une performance insuffisante générale des AC a été notée lors des visites; plusieurs AC l'ont justifié par la pénurie d'effectifs.

Dans tous les abattoirs visités, les examens ante mortem ne se déroulaient pas conformément à la législation de l'UE; comme cela avait déjà été noté au cours des audits précédents, l'inspection ante mortem est effectuée par les AUX, et seuls les animaux écartés par l'AUX sont présentés au VO pour un examen plus approfondi. L'examen post mortem et l'échantillonnage pour la recherche des

trichines étaient conformes à la législation de l'UE.

Hormis dans deux cas, la situation concernant le bien-être des équidés au moment de l'abattage est satisfaisante. De plus, en raison de la présence insuffisante du VO au moment de l'abattage, une grave non-conformité concernant le bien-être des porcs a été notée.

Les contrôles officiels dans les abattoirs et établissements de viandes sont généralement suffisamment documentés, à l'exception des suivis. Toutefois, les AC ont tendance à ne pas imposer de délais pour la mise en œuvre des actions correctives par les exploitants.

7 REUNION DE CLÔTURE

Une réunion finale s'est déroulée le 14 septembre 2012 avec l'ACC. Lors de cette réunion, l'équipe d'audit de l'OAV a présenté ses premières constatations et conclusions et a informé l'ACC des délais fixés pour la rédaction du rapport d'audit et les commentaires sur ce rapport.

L'ACC a pris note des constatations et des conclusions et a fourni quelques informations complémentaires.

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 dans les 25 jours ouvrables suivant la réception du rapport.

N°.	Recommandation
1.	Prendre les mesures nécessaires pour mettre la législation française concernant les centres de rassemblement et les négociants d'animaux vivants en conformité avec la législation de l'UE et plus spécialement les exigences de la directive 64/432/CEE du Conseil.
2.	Assurer à très court terme la réévaluation et l'agrément de la totalité des centres de rassemblement, quelle que soit l'espèce animale concernée, et prendre les mesures nécessaires pour remédier aux irrégularités constatées dans l'organisation et l'exécution des contrôles officiels, comme le requièrent la directive 64/432/CEE du Conseil et la réglementation nationale d'application.
3.	Assurer dans tous les établissements agréés la fréquence d'inspection prévue par la réglementation nationale, en particulier pour ce qui concerne les établissements de produits à base de viandes et les ateliers de découpe, afin d'atteindre les objectifs visés par le règlement (CE) n° 882/2004, comme prévu par l'article 3.1 dudit règlement.
4.	S'assurer que, dans tous les cas où des non-conformités sont détectées au niveau d'un établissement ou d'une exploitation, des mesures correctrices soient prises, comme prévu à l'article 8, paragraphe 3, point.b), du règlement (CE) n° 882/2004, et qu'en cas

N°.	Recommandation
	de manquement, des mesures coercitives soient prises comme le requiert l'article 54 dudit règlement.
5.	S'assurer que l'inspection ante mortem soit effectuée par le vétérinaire officiel, conformément aux prescriptions de l'annexe I, section I, chapitre II du règlement (CE) n° 854/2004, et prévoir, le cas échéant, que les auxiliaires officiels puissent assister les vétérinaires officiels dans les limites des prescriptions de l'annexe I, section III, chapitre I, paragraphe 2, dudit règlement.
6.	S'assurer que la présence des VO dans les abattoirs soit suffisante pour leur permettre d'accomplir les tâches prévues par la législation de l'UE, en particulier par les articles 4 et 5 du règlement (CE) n° 854/2004.
7.	S'assurer que l'information sur la chaîne alimentaire (ICA) couvre tous les éléments prévus par la législation de l'UE, en particulier par l'annexe II, section III, du règlement (CE) n° 853/2004, et que les vétérinaires officiels mènent leurs tâches d'inspection concernant l'ICA comme prévu par l'annexe I, section I, chapitre II, du règlement (CE) n° 854/2004.

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=2012-6354

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
Dir. 2009/156/EC	JO L 192 du 23.7.2010, p. 1-24	Directive 2009/156/CE du Conseil du 30 novembre 2009 relative aux conditions de police sanitaire régissant les mouvements d'équidés et les importations d'équidés en provenance des pays tiers