



NUMERO DE REFERENCE: DG(SANCO)/2013-6726- RS

EXTRAIT DU RAPPORT D'UN AUDIT EFFECTUE PAR L'OFFICE ALIMENTAIRE ET  
VETERINAIRE AU ROYAUME-UNI

DU 29 JANVIER AU 8 FEVRIER 2013

AFIN D'ÉVALUER LES SYSTEMES DE CONTROLE DE LA SECURITE ALIMENTAIRE EN PLACE,  
REGISSANT LA PRODUCTION ET LA MISE SUR LE MARCHE DES VIANDES DE VOLAILLE ET DE  
LEURS PRODUITS DERIVES

**NB. LE TEXTE QUI SUIT EST LA TRADUCTION DE PARTIES DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL  
(N° DE REF.: DG(SANCO)/2013-6726). DESTINE A ETRE CONSULTE PAR LES VISITEURS DE CE  
SITE, IL N'A CEPENDANT AUCUNE VALEUR OFFICIELLE. EN TOUT ETAT DE CAUSE, IL CONVIENT  
DE SE REPORTER AU TEXTE INTEGRAL DU RAPPORT D'AUDIT ORIGINAL.**

**RESUME**

*Le rapport rend compte des conclusions d'un audit réalisé par l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV) au Royaume-Uni, du 29 janvier au 8 février 2013, afin d'évaluer le système de contrôle de la sécurité alimentaire en place, régissant la production et la mise sur le marché des viandes de volaille et de leurs produits dérivés.*

*Le rapport conclut qu'il existe un système établi de contrôles officiels des viandes de volaille et de leurs produits dérivés, qui inclut des contrôles réguliers effectués en fonction du risque, avec des procédures documentées et détaillées éprouvées.*

*Toutefois, l'efficacité de ce système est compromise par certaines lacunes dans son application. Plus particulièrement, les contrôles officiels destinés à vérifier le respect par les exploitants du secteur alimentaire des exigences générales et spécifiques d'hygiène (problèmes de maintenance et d'hygiène dans les établissements visités) n'étaient pas toujours adéquats. Certaines lacunes ont été constatées en ce qui concerne la vérification par l'autorité compétente des autocontrôles réalisés par les exploitants du secteur alimentaire des paramètres microbiologiques et la fréquence des contrôles officiels au niveau de la production primaire.*

*Le rapport inclut un certain nombre de recommandations adressées à l'autorité centrale compétente, visant à remédier aux lacunes et manquements constatés et à améliorer le système de contrôle officiel en place.*

## **Recommandations**

**L'AUTORITE CENTRALE COMPETENTE DEVRAIT PRESENTER AUX SERVICES DE LA COMMISSION DES GARANTIES ET UN PLAN D'ACTION, ASSORTI D'UN CALENDRIER D'EXECUTION, DANS UN DELAI DE VINGT-CINQ JOURS OUVRABLES A COMPTER DE LA RECEPTION DU RAPPORT, AFIN DE REMEDIER A TOUS LES MANQUEMENTS CONSTATES ET NOTAMMENT DONNER SUITE AUX RECOMMANDATIONS SUIVANTES:**

N°.	Recommandation
1.	L'autorité centrale compétente devrait veiller à ce que l'agrément des établissements ait lieu conformément aux exigences établies à l'article 31 du règlement (CE) n° 882/2004, notamment en ce qui concerne l'agrément conditionnel et les activités autorisées.
2.	L'autorité centrale compétente devrait vérifier l'agrément des établissements lors de l'exécution des contrôles officiels, comme l'exige l'article 31, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 882/2004, en veillant dès lors à ce que les manquements constatés par l'équipe chargée de l'audit soient corrigés dans les établissements visités et ne soient pas présents dans les autres.
3.	L'autorité centrale compétente devrait veiller à ce que des contrôles officiels soient effectués régulièrement, en tenant compte du risque et selon une fréquence appropriée, à tous les stades de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires, des animaux et des aliments pour animaux, y compris les contrôles du respect par les ESA des dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 pour les élevages avicoles, au sens de l'article 3 du règlement (CE) n° 882/2004.
4.	L'autorité centrale compétente devrait veiller à ce que des vétérinaires officiels accomplissent les inspections ante mortem sur tous les animaux des abattoirs conformément au paragraphe 1, point a), partie B, chapitre II, section I, annexe I au règlement (CE) n° 854/2004.
5.	L'autorité centrale compétente devrait veiller à ce que les exigences de l'UE relatives aux inspections post mortem soient respectées, notamment celles concernant la vitesse de la chaîne d'abattage qui doit permettre une inspection adéquate, et les abats doivent faire l'objet d'une inspection post mortem [partie D, chapitre II, section I, annexe I au règlement (CE) n° 854/2004].
6.	L'autorité centrale compétente devrait veiller à ce que les exigences de l'UE concernant l'âge des matières premières pour la production de viande hachée soient respectées [chapitre III, paragraphe 2, point b), i), de la section V de l'annexe III au règlement (CE) n° 853/2004].
7.	L'autorité centrale compétente devrait veiller à ce que lors de la mise en œuvre des programmes d'échantillonnage d'autocontrôle par les ESA, les protocoles d'échantillonnage et les méthodes de test utilisés soient conformes aux exigences de l'UE [règlement (CE) n° 2073/2005].

N°.	Recommandation
8.	L'autorité centrale compétente devrait veiller à ce que les exigences de l'UE pour l'utilisation correcte d'additifs alimentaires soient respectées [règlement (CE) n° 1333/2008].

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=2013-6726](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6726)