



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

DG(SANCO) 2013-6688 – RAPPORT DE MISSION FINAL

RAPPORT FINAL D'UN AUDIT

EFFECTUÉ EN

FRANCE

du 11 AU 20 JUIN 2013

EN VUE D'ÉVALUER LES SYSTÈMES DE CONTRÔLE EN PLACE RÉGISSANT LA
PRODUCTION ET LA MISE SUR LE MARCHÉ DES VIANDES DE VOLAILLE ET DE
LEURS PRODUITS DÉRIVÉS

Le texte en anglais est le seul faisant foi

Synthèse

Le présent rapport décrit les résultats d'un audit réalisé par l'Office alimentaire et vétérinaire en France du 11 au 20 juin 2013.

L'objectif de cet audit était de déterminer si l'organisation des AC et l'application des dispositions nationales sur la base desquelles elles contrôlent les viandes de volaille et leurs produits dérivés sont conformes aux exigences établies par l'UE.

Le rapport conclut à l'existence d'un système de contrôles officiels des viandes de volaille et de leurs produits dérivés, comprenant des contrôles réguliers fondés sur les risques pour lesquels des procédures documentées ont été mises en place.

Si certaines améliorations ont été observées par l'équipe chargée de l'audit depuis le dernier audit du secteur de la viande de volaille réalisé en France en 2008, il subsiste de graves non-conformités au niveau des inspections ante mortem et post mortem et les modalités nationales de mise en œuvre s'écartent toujours considérablement de la législation actuelle de l'Union européenne.

L'efficacité du système de contrôles officiels est également compromise par des non-conformités détectées par l'équipe chargée de l'audit et non par l'autorité compétente, notamment en ce qui concerne les conditions de bien-être animal au moment de l'abattage des volailles.

En ce qui concerne les non-conformités détectées par l'autorité compétente lors des contrôles officiels (p.ex. dans les activités d'autocontrôle des ESA, le bien-être animal, dans le cadre de l'entretien et des pratiques d'hygiène des établissements), les mesures correctives prises pour remédier à la situation ne sont pas toujours correctement suivies et efficacement mises en œuvre.

Le rapport comprend une série de recommandations adressées à l'autorité compétente centrale, qui visent à la rectification des manquements et des non-conformités observés et à l'amélioration de la mise en œuvre du système de contrôles officiels mis en place.

Table des matières

1	INTRODUCTION	1
2	OBJECTIFS	1
3	BASE JURIDIQUE	1
4	HISTORIQUE DU DOSSIER	2
4.1	PRECEDENT AUDIT DE L'OAV	2
4.2	INFORMATIONS SUR LA PRODUCTION ET LE COMMERCE	2
5	CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS	2
5.1	LEGISLATION ET MESURES D'EXECUTION.....	2
5.2	AUTORITE COMPETENTE	4
5.3	CONTROLES OFFICIELS CONCERNANT LA PRODUCTION ET LA MISE SUR LE MARCHE	7
5.3.1	<i>CONTROLES AU NIVEAU DES ELEVAGES</i>	7
5.3.2	<i>PROCEDURES D'AGREMENT</i>	8
5.3.3	<i>INSPECTIONS ANTE MORTEM ET POST MORTEM</i>	8
5.3.4	<i>BIEN-ETRE ANIMAL AU MOMENT DE L'ABATTAGE</i>	11
5.3.5	<i>CONTROLES AU NIVEAU DES ETABLISSEMENTS</i>	12
5.3.6	<i>RESPECT, PAR LES ESA, DES CRITERES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX DENREES ALIMENTAIRES ET ECHANTILLONNAGE OFFICIEL</i>	15
5.3.7	<i>TRAÇABILITE, ETIQUETAGE ET MARQUAGE D'IDENTIFICATION</i>	17
5.4	SYSTEME D'ALERTE RAPIDE POUR LES DENREES ALIMENTAIRES ET LES ALIMENTS POUR ANIMAUX (RASFF)	17
5.5	LABORATOIRES	18
6	CONCLUSIONS GENERALES	18
7	REUNION DE CLOTURE	19
8	RECOMMANDATIONS	20
	ANNEXE 1 –REFERENCES JURIDIQUES	22

ABREVIATIONS ET DEFINITIONS UTILISEES DANS LE PRESENT RAPPORT

Abréviation	Explication
AC/ACC	Autorité compétente/autorité compétente centrale
DGAL	Direction générale de l'alimentation
DGCCRF	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
ENSV	École nationale des services vétérinaires
UE	Union européenne
ESA	Exploitant du secteur alimentaire
ICA	Informations sur la chaîne alimentaire
OAV	Office alimentaire et vétérinaire
HACCP	Analyse des risques et maîtrise des points critiques
INFOMA	Institut national de formation des personnels du ministère de l'agriculture
MAAF	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
RASFF	Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux
COFRAC	Comité français d'accréditation

1 INTRODUCTION

L'audit s'est déroulé en France du 11 au 20 juin 2013. Il s'inscrivait dans le cadre du programme d'audit prévu de l'Office alimentaire et vétérinaire (OAV).

L'équipe chargée de l'audit était composée de deux inspecteurs de l'OAV. Des représentants de l'autorité compétente (AC) ont accompagné l'équipe pendant toute la durée de l'audit.

Le 11 juin 2013, une réunion d'ouverture s'est tenue avec l'autorité compétente centrale (ACC). Pendant cette réunion, l'équipe chargée de l'audit a confirmé les objectifs et l'itinéraire de l'audit et a demandé des informations supplémentaires nécessaires à son exécution satisfaisante.

2 OBJECTIFS

L'objectif de cet audit était de déterminer si l'organisation des AC et l'application des dispositions nationales sur la base desquelles elles contrôlent les viandes de volaille et leurs produits dérivés sont conformes aux exigences établies par l'UE.

Le tableau ci-après indique les sites visités et les réunions organisées afin d'atteindre l'objectif susmentionné:

Autorité compétente		
ACC	1	Réunion d'ouverture et réunion de clôture
Laboratoire		
Officiel	1	
Production primaire		
Exploitation avicole	1	
Installations de transformation des denrées alimentaires		
Abattoirs	4	
Ateliers de découpe	4	Liés aux abattoirs
Établissement de préparation de viandes	2	Liés aux abattoirs
Établissements produisant des produits à base de viandes	2	Un lié à un abattoir

3 BASE JURIDIQUE

L'audit a été réalisé conformément aux dispositions générales de la législation de l'UE et en particulier de l'article 45 du 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.

La liste complète des instruments juridiques de l'UE mentionnés dans le présent rapport est jointe en annexe. Les actes juridiques cités renvoient, le cas échéant, à la dernière version modifiée.

4 HISTORIQUE DU DOSSIER

4.1 PRECEDENT AUDIT DE L'OAV

Le dernier audit du secteur de la volaille réalisé en France avant l'actuel s'est déroulé en 2008 et avait mis en lumière des non-conformités au niveau des inspections ante mortem et post mortem. Le rapport de l'audit 2008 est disponible sur le site web de l'UE à l'adresse suivante: http://ec.europa.eu/food/fvo/ir_search_fr.cfm.

L'AC a fourni des garanties écrites concernant l'application de ces recommandations.

4.2 INFORMATIONS SUR LA PRODUCTION ET LE COMMERCE

L'ACC a informé l'équipe chargée de l'audit que la production française de volaille avait été évaluée à 1 864 400 tonnes en 2011.

Le tableau ci-dessous indique les quantités de viandes de volaille produites en France et mises sur le marché d'autres pays de l'Union européenne en 2011 (chiffres fournis par l'ACC).

Type de produit	Quantité en tonnes pour 2011	
	frais	congelé
Viande de poulet	57,40	46,40
Viande de dinde	33,00	36,40
Foie de canard et d'oie	1 057,00	1 164,00

5 CONSTATATIONS ET CONCLUSIONS

5.1 LEGISLATION ET MESURES D'EXECUTION

Prescriptions légales

Article 4, paragraphe 2, point e), et article 8 du règlement (CE) n° 882/2004.

Article 1^{er}, paragraphe 3, point d), et paragraphe 4, et article 10 du règlement (CE) n° 853/2004.

Constatations

La législation française n'a pas été soumise à une évaluation exhaustive dans le cadre de cet audit.

L'ACC a indiqué à l'équipe chargée de l'audit qu'en ce qui concernait le secteur de la volaille, les AC observaient la législation européenne et nationale applicable.

La direction générale de l'alimentation (DGAL) a publié plusieurs documents d'orientation ainsi qu'une note de service relative aux contrôles officiels des denrées alimentaires et axée plus spécifiquement sur le secteur de la volaille.

L'équipe chargée de l'audit a relevé que des dispositions législatives avaient été mises en place au niveau national pour les producteurs fournissant de faibles quantités de viandes de volailles et de lagomorphes abattus sur le lieu d'élevage directement au consommateur final ou à des commerces de détail locaux approvisionnant directement le consommateur final (conformément à l'article 1^{er}, paragraphe 3, point d), et paragraphe 4, du règlement (CE) n° 853/2004), notamment:

- le décret n° 2008-1054 du 10 octobre 2008 relatif aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés.

- Arrêté du 10 octobre 2008 pris pour l'application des articles D. 654-3 à D. 654-5 du code rural et de la pêche maritime et relatif aux règles sanitaires applicables aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés et ses dispositions d'exécution publiées par l'ACC sous la forme de la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8282.

Conformément à l'article 10 du règlement (CE) n° 853/2004, les dispositions législatives nationales suivantes ont été publiées:

- décret n° 2009-1601 du 18 décembre 2009 relatif à l'appellation d'origine contrôlée «Volaille de Bresse» ou «Poulet de Bresse», «Poularde de Bresse», «Chapon de Bresse»;
- arrêté du 20 mai 2009 relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles;

Plusieurs dispositions d'exécution ont été élaborées sous la forme de notes de service:

- DGAL/SDSSA/N2007-8171, concernant le dossier de demande de reconnaissance de certaines productions avicoles au titre des méthodes traditionnelles.
- DGAL/SDSSA/N2007-N°771, concernant les adaptations aux exigences communautaires définies par le paquet Hygiène.
- DGAL/SDSSA/L2008-N°0659, concernant la mise en œuvre du paquet Hygiène dans la filière palmipèdes gras - Cas particulier des établissements livrant les ateliers de découpe collectifs (centres de regroupement).
- DGAL/SDSSA/N2009-8193, concernant les mises aux normes communautaires des abattoirs de volailles et de lagomorphes disposant d'un agrément loco-régional ou national: éléments de flexibilité.

La législation nationale a été notifiée à la Commission et aux États membres.

Les dispositions d'exécution nationales régissant les inspections ante mortem et post mortem dans les abattoirs de volailles s'écartent considérablement des exigences établies par le règlement (CE) n° 854/2004. Les principales divergences sont les suivantes:

- les inspections ante mortem sont effectuées au niveau de l'abattoir par le personnel de l'exploitant du secteur alimentaire (ESA) et non par un vétérinaire officiel comme le prévoit la législation de l'UE ;
- les inspections post mortem dans les abattoirs de volaille ne sont pas contrôlées par un vétérinaire officiel comme le prévoit la législation de l'UE ;
- un vétérinaire officiel n'effectue pas personnellement les contrôles officiels prévus à l'annexe I, section IV, chapitre V, partie B, point 1), du règlement (CE) n° 854/2004 ;
- les résultats des inspections ante mortem et post mortem ne sont pas régulièrement reçus et conservés par l'AC (en infraction aux dispositions de l'annexe I, section II, chapitre I, point 1), du règlement (CE) n° 854/2004).

(Pour plus de détails, voir le point 5.3.3 sur les inspections ante mortem et post mortem).

L'équipe chargée de l'audit a noté que le Code rural et de la pêche maritime et le Code de la consommation habilitaient le personnel de la DGAL (aux niveaux central, régional et local) à effectuer des contrôles, à entrer dans des locaux, à obtenir des informations, à prélever des échantillons et à adopter des mesures coercitives.

Conclusions

Des mesures nationales adaptant les prescriptions de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 ainsi que celles relatives aux producteurs fournissant de faibles quantités de viandes de volailles et de lagomorphes abattus sur le lieu d'élevage directement au consommateur final ou à des détaillants locaux approvisionnant directement le consommateur final ont été mises en place et notifiées à la Commission et aux États membres.

Les dispositions d'exécution nationales régissant les inspections ante mortem et post mortem dans les abattoirs de volaille s'écartent considérablement des exigences établies par le règlement (CE) n° 854/2004.

5.2 AUTORITE COMPETENTE

Prescriptions légales

Les articles 4, 6 et 8 du règlement (CE) n° 882/2004.

L'annexe I, section III, du règlement (CE) n° 854/2004, en particulier les chapitres III et IV.

Constatations

L'ACC responsable du contrôle des viandes de volailles et de leurs produits dérivés est la DGAL qui relève du ministère de l'agriculture et de la pêche (MAAF). L'ACC est notamment chargée de la transposition de la législation applicable de l'UE ainsi que de la coordination des contrôles des établissements du secteur des denrées alimentaires agréés. L'ACC fournit au personnel officiel des instructions (notes de service), des grilles d'inspection harmonisées ainsi que des lignes directrices générales et sectorielles pour les inspections (vade-mecum - manuels).

La Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), sous l'autorité du ministère de l'économie et des finances, est responsable des contrôles officiels portant sur l'étiquetage et la composition des denrées alimentaires, et de la description des produits sur les factures émises par les ESA.

Au niveau départemental (local), les contrôles officiels sont effectués par les directions départementales. Le nom de chaque direction dépend de l'organisation des services administratifs au niveau départemental: il y a, par exemple, la direction départementale de la protection des populations ou la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations. Ces directions sont placées sous la coordination de l'autorité régionale (directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt pour le personnel de la DGAL, et les directions régionales des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi pour le personnel de la DGCCRF).

Il existe une hiérarchie directe entre le niveau central et le niveau départemental.

L'équipe d'audit a été informée par l'ACC du fait que les systèmes de contrôles officiels de la DGAL sont accrédités selon la norme ISO 17020 depuis mars 2010.

Le système de contrôles officiels portant sur la chaîne de production des viandes de volailles et de leurs produits dérivés est le même que celui utilisé pour toutes les autres denrées alimentaires d'origine animale. Une description des systèmes de contrôle est disponible dans la rubrique «Country Profile» (profil national) pour la France à l'adresse suivante: http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles_fr.cfm.

L'ACC a informé l'équipe d'audit de l'existence de référents nationaux au niveau régional et départemental. Ces points de référence nationaux font le lien entre les agents sur le terrain et

l'administration centrale. Ils apportent leur expertise aux entreprises locales, effectuent des audits dans certains établissements (en priorité ceux présentant le plus de risques) et contribuent à l'élaboration des formations et à la préparation des procédures documentées (vade-mecum, instructions).

Les niveaux d'effectifs sont décrits dans la rubrique Profil national. L'ACC a fourni à l'équipe chargée de l'audit des informations plus détaillées sur le nombre d'agents officiels participant aux contrôles officiels dans le secteur de la volaille. On compte actuellement 166 salariés à temps complet, dont un tiers sont des vétérinaires officiels et les autres des auxiliaires officiels.

La présence d'un vétérinaire officiel et d'auxiliaires officiels dans les abattoirs de volailles dépend du volume de la production. Seuls les plus grands abattoirs, produisant plus de 30 000 tonnes de viande par an, sont soumis à la supervision permanente d'un vétérinaire officiel et d'auxiliaires officiels. Toutefois, dans aucun des deux grands abattoirs visités le vétérinaire officiel n'est resté en permanence sur place pendant l'abattage: dans l'un des cas, le vétérinaire officiel était sur place un à deux jours par semaine, et dans l'autre cas, il était sur place tous les jours, mais seulement pendant un tiers de la journée de travail.

Dans l'un des abattoirs visités, dont le volume de production se situait entre 15 000 et 30 000 tonnes, le vétérinaire officiel était présent sur place un à deux jours par semaine.

L'équipe d'audit a noté la présence quotidienne d'auxiliaires officiels dans les trois abattoirs visités mentionnés ci-dessus. Toutefois, leurs heures de travail ne correspondaient pas à celles de l'abattoir, ce qui signifie qu'ils n'ont pas été présents en permanence à l'abattoir pendant l'abattage de toutes les volailles.

Dans l'un des abattoirs visités, dont la capacité de production a été chiffrée à 10 000 tonnes par an, l'équipe chargée de l'audit a noté que les auxiliaires officiels étaient présents sur place une fois par semaine. En outre, la surveillance dans l'établissement était assurée par un vétérinaire vacataire (c.-à-d. un vétérinaire privé engagé par l'AC locale pour accomplir des tâches officielles spécifiques). Ses principales tâches consistaient à assurer la surveillance, à intervenir en cas d'alerte et à prendre des décisions si nécessaire. La fréquence de ses visites sur place était généralement hebdomadaire.

L'équipe d'audit a confirmé que dans les élevages et les établissements visités, l'AC a eu accès aux locaux ainsi qu'aux documents conservés par l'ESA.

Formation

Les vétérinaires officiels et les auxiliaires officiels reçoivent une formation initiale à leur arrivée, puis une formation continue tout au long de leur carrière sur la base de cours organisés par deux organismes du MAAF: l'École nationale des services vétérinaires (ENSV) (<http://www.ensv.fr/>) pour les vétérinaires officiels et l'Institut national de formation des personnels du ministère de l'agriculture (INFOMA) (<http://infoma.agriculture.gouv.fr/>) pour les auxiliaires officiels.

Des sessions de formation locales viennent également compléter les formations officielles en abordant des thèmes spécifiques. Elles sont dispensées par les points de référence nationaux.

L'ACC définit les domaines prioritaires pour la formation du personnel en fonction des demandes exprimées par ses sous-directions ainsi que des besoins recensés à la suite des évaluations des précédentes sessions de formation.

L'ACC a informé l'équipe chargée de l'audit des différents cours de formation dispensés au personnel de l'AC.

La formation du personnel de l'AC en 2011, en 2012 et au début de 2013 a été consacrée entre autres à des thèmes tels que: «L'inspection des abattoirs de volailles et de lagomorphes» dans le

cadre de la formation continue de l'INFOMA (mars 2013),: «Les vétérinaires officiels dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes» dans le cadre de la formation continue de l'ENSV (formation annuelle) ; «L'inspection des petits abattoirs de volailles» dans le cadre des échanges pratiques (du 7 février au 18 avril 2013) ; et «Les technologies et règlements sur les produits à base de viande» dans le cadre de la formation Formco-INFOMA (formation de quatre jours).

L'équipe chargée de l'audit a pu accéder à des preuves de la participation du personnel à ces sessions de formation.

L'équipe chargée de l'audit a noté que l'ACC était responsable de l'agrément des centres de formation pour le personnel des ESA participant aux inspections ante mortem et post mortem. Les centres de formation doivent respecter les cahiers des charges établis par l'ACC pour les formations, notamment les exigences relatives à la formation théorique et pratique aux inspections ante mortem et post mortem. Dans les abattoirs inspectés, le personnel des ESA était formé aux inspections ante mortem et post mortem. Toutefois, une seule journée de formation était prévue pour les inspections ante mortem.

Bien que dans les établissements contrôlés, le personnel de l'AC et de l'ESA ait fourni des preuves de participation à différentes sessions de formation, l'équipe chargée de l'audit a relevé d'importantes non-conformités au niveau des inspections ante mortem et post mortem ainsi qu'au niveau de la protection des volailles au moment de l'abattage (voir section 5.3.5 sur le bien-être animal lors de l'abattage).

Audits internes et de vérification

Les dispositions d'audit interne de l'ACC, basées sur les exigences de l'article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 882/2004, sont formalisées par des procédures écrites et exécutées au niveau central, régional et local.

Une description des audits internes et de vérification est disponible dans la rubrique «Country Profile» (profil national) pour la France à l'adresse suivante: http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles_fr.cfm.

L'équipe de l'OAV en charge de l'audit a noté qu'aucun audit technique interne n'a encore été effectué dans le secteur de la viande de volaille et des produits à base de viande de volaille.

En plus des audits internes, les inspections sont supervisées, conformément à la norme ISO/IEC 17020 (dans le cadre du système de gestion de la qualité). Cette supervision consiste notamment à examiner les documents existants et à effectuer des visites sur place. Les procédures sont établies dans un plan national de qualité. L'équipe chargée de l'audit a reçu des preuves de la supervision assurée au niveau départemental.

Conclusions

Les AC responsables des contrôles officiels dans le cadre de l'audit ont été désignées.

Compte tenu du nombre d'agents des AC disponibles et de la taille du secteur français de la viande de volaille et des produits à base de viande de volaille, et sur la base des preuves relatives à la présence limitée des vétérinaires officiels et des auxiliaires officiels sur les sites visités, le niveau actuel de supervision officielle n'est pas suffisant pour la réalisation des contrôles prévus par l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004 à la fréquence prévue au chapitre II, section III, de ce règlement.

Si des formations sont organisées pour le personnel des AC et des ESA participant aux inspections ante mortem et post mortem, l'équipe chargée de l'audit a constaté une connaissance insuffisante

des principales exigences établies au niveau de l'UE, en particulier en ce qui concerne les inspections ante mortem et post mortem et la protection des volailles au moment de l'abattage.

Les CA disposent d'outils pour vérifier l'efficacité et l'adéquation des contrôles officiels au niveau des établissements.

Des audits techniques internes ont été réalisés dans le secteur des denrées alimentaires, mais pas dans le secteur des volailles.

5.3 CONTROLES OFFICIELS CONCERNANT LA PRODUCTION ET LA MISE SUR LE MARCHÉ

5.3.1 Contrôles au niveau des élevages

Prescriptions légales

Article 3 du règlement (CE) n° 882/2004.

Annexe I du règlement (CE) n° 852/2004.

Article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 854/2004.

Constatations

L'ACC a fait savoir à l'équipe chargée de l'audit que tous les élevages de plus de 250 volailles doivent être notifiés aux autorités départementales. Les exploitations sont enregistrées et les ESA reçoivent pour chaque poulailler un code unique d'identification nationale (INUAV).

Les données ainsi collectées sont enregistrées dans le système national de données (SIGAL).

L'équipe chargée de l'audit s'est rendue dans un élevage de poulets fournissant des animaux à un abattoir qui a également fait l'objet d'une visite. L'élevage était enregistré. Les registres de l'ESA étaient correctement conservés et à disposition. Les registres des troupeaux comportaient notamment des informations sur le nombre de volailles présentes dans chaque poulailler, la mortalité quotidienne, la consommation d'aliments et d'eau, l'utilisation de médicaments vétérinaires (date d'administration et période d'élimination) et la vaccination. Un programme de lutte contre les zoonoses était en place. Les informations relatives à la chaîne alimentaires examinées par l'équipe chargée de l'audit comportaient des informations sur les résultats des recherches de salmonelles effectuées conformément aux exigences de l'UE.

L'exploitation visitée était maintenue dans des conditions adéquates et appliquait des mesures de biosécurité satisfaisantes.

En 2011, un échantillonnage officiel a été réalisé dans l'exploitation pour la détection de *Salmonella*, dans le cadre du programme national de contrôle des salmonelles, avec des résultats satisfaisants. Selon l'AC, les contrôles officiels effectués dans les élevages de poulets peuvent l'être dans le cadre de contrôles du bien-être animal/de la conditionnalité/des aliments pour animaux et de la surveillance des résidus. Les contrôles officiels visant à s'assurer du respect des dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 par les ESA sont effectués dans le cadre des inspections de la conditionnalité. Toutefois, la fréquence de ces contrôles correspond à 1 % du nombre total d'exploitations par an. Aucun contrôle officiel du respect des exigences du règlement (CE) n° 852/2004 n'a encore été effectué dans l'élevage visité par l'équipe chargée de l'audit.

Conclusions

Les exploitations avicoles sont enregistrées. Des contrôles officiels dans les élevages visant à s'assurer du respect des dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 par les ESA sont régulièrement effectués dans le cadre des inspections de la conditionnalité; toutefois, la fréquence de ces contrôles

est faible et insuffisante.

5.3.2 *Procédures d'agrément*

Prescriptions légales

Article 6 du règlement (CE) n° 852/2004.

Article 4 du règlement (CE) n° 853/2004.

Article 31, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 882/2004.

Constatations

Les critères généraux et les procédures administratives utilisés par les AC pour l'agrément des établissements sont établis dans une instruction officielle (note de service DGAL/SDSSA/N2007-8014).

Il existe également des textes juridiques spécifiques détaillant les particularités des agréments concernant les différents types d'établissements, notamment:

- pour les abattoirs: l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale) et la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8119 concernant la procédure d'agrément et la composition du dossier d'agrément;
- pour les ateliers de découpe, les établissements produisant des produits à base de viande et les établissements frigorifiques: la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8153 concernant la production de produits à base de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément.

Selon le système en place aux fins de l'agrément des établissements, les ESA sont tenus de présenter à l'AC au niveau départemental une demande accompagnée, entre autres, d'une description des activités de l'entreprise, d'un plan directeur, d'un plan de maîtrise sanitaire et d'un plan d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP). À la suite de l'examen de la demande et d'une première inspection, un agrément conditionnel peut être accordé à l'établissement pour une période maximale de trois mois. Si nécessaire, cet agrément conditionnel peut être renouvelé pour une nouvelle période de trois mois. L'agrément final est accordé à la suite d'une inspection in situ, pour autant que toutes les conditions fixées par la législation alimentaire, notamment l'existence d'un système efficace fondé sur les principes HACCP, soient remplies.

Tous les établissements visités ont été agréés par l'AC pour les activités réalisées sur place et l'équipe d'audit a pu consulter les documents d'agrément y relatifs.

Tous les établissements agréés sont repris dans une base de données électronique (SIGAL) et font l'objet d'une publication sur le site internet du MAAF.

Conclusions

Les procédures d'agrément des établissements sont en place et dans l'ensemble bien mises en œuvre.

5.3.3 *Inspections ante mortem et post mortem*

Prescriptions légales

Articles 4 et 5 du règlement (CE) n° 854/2004.

Constatations

Inspections ante mortem

L'ACC a indiqué à l'équipe chargée de l'audit que les inspections ante mortem étaient effectuées au niveau des abattoirs. C'était le cas dans tous les abattoirs visités.

Dans les abattoirs visités, l'équipe chargée de l'audit a noté que les inspections ante mortem étaient effectuées par le personnel de l'ESA et non par un vétérinaire officiel, comme l'exige la législation de l'UE.

Les inspections ante mortem se composaient

- d'un contrôle documentaire (avec examen des informations relatives à la chaîne alimentaire);
- d'une identification des lots de volailles;
- d'un contrôle du bien-être animal;
- d'une inspection clinique des volailles.

En 2008, l'AC a révisé les critères selon lesquels les volailles et les carcasses devaient être évaluées par l'ESA lors des inspections post mortem. En 2009, l'AC a mis en œuvre un système destiné à uniformiser les critères d'alerte pour le contrôle des informations relatives à la chaîne alimentaire, des inspections ante et post mortem par l'ESA (révisés en juillet 2012 par la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8167). Si certaines valeurs sont atteintes pour ces critères, le personnel de l'AC doit en être averti afin qu'il prenne une décision si nécessaire. Toutefois, l'équipe chargée de l'audit a relevé certaines non-conformités au niveau de la mise en œuvre de ce système, notamment les suivantes:

- dans l'un des abattoirs visités, le système révisé n'avait pas encore été mis en œuvre;
- un ESA avait mal interprété certains critères pour les inspections ante mortem et seul le premier camion de volailles provenant d'un même élevage ou d'un même lot avait été soumis à une inspection ante mortem;
- dans certains cas, l'abattage avait eu lieu avant la réception d'une décision du vétérinaire officiel.

L'équipe chargée de l'audit a remarqué sur les sites contrôlés que les volailles envoyées à l'abattoir étaient accompagnées d'informations sur la chaîne alimentaire signées par l'éleveur.

En plus des contrôles réalisés par l'ESA, l'équipe chargée de l'audit a noté que les auxiliaires officiels des abattoirs visités contrôlaient régulièrement les informations sur la chaîne alimentaire et procédaient également à des contrôles aléatoires de certains lots de volailles vivantes; toutefois, aucune trace écrite de ces contrôles n'est conservée et le personnel de l'AC ne contrôle pas tous les camions/lots de volailles vivantes. L'équipe chargée de l'audit a par ailleurs noté que le contrôle portant sur la période d'élimination des médicaments vétérinaires se basait uniquement sur les déclarations d'informations sur la chaîne alimentaire et n'incluait pas la vérification de la durée de cette période par rapport aux valeurs établies dans la législation.

Des tests de compétence visant à évaluer les performances du personnel de l'ESA effectuant les inspections ante mortem sont inclus dans les dispositions nationales, mais n'ont pas encore été réalisés.

L'ACC a informé l'équipe chargée de l'audit de l'existence de deux grilles d'inspection succinctes élaborées pour l'évaluation officielle par l'AC des inspections ante mortem (y compris l'évaluation des informations relatives à la chaîne alimentaire) réalisées par l'ESA. Ces deux mini-grilles

devraient être mises en œuvre à partir de juillet 2013.

Inspections post mortem

L'ACC a indiqué à l'équipe chargée de l'audit que le personnel de l'ESA participant aux inspections post mortem était

- formé par des centres de formation officiellement autorisés par le MAAF (note de service DGAL/SDSSA/N2013-8028);
- placé sous le contrôle, l'autorité et la responsabilité des services officiels (arrêté du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes);
- soumis à des évaluations périodiques afin de garantir la qualité de l'inspection des viandes.

Dans les abattoirs visités, l'équipe chargée de l'audit a relevé que les inspections post mortem étaient réalisées par le personnel de l'ESA, mais qu'elles n'étaient pas supervisées par le vétérinaire officiel comme l'exige la législation de l'UE; en particulier, le vétérinaire officiel n'était pas présent lors des examens ante mortem et post mortem et ne supervisait pas ces activités. Le vétérinaire officiel n'effectue pas personnellement les contrôles officiels prévus à l'annexe I, section IV, chapitre V, partie B, point 1), du règlement n° 854/2004, en particulier l'inspection quotidienne des viscères et des cavités corporelles d'un échantillon représentatif de volailles et l'inspection détaillée d'un échantillon aléatoire, dans chaque lot d'une même origine, de parties de volailles ou de volailles entières déclarées impropres à la consommation humaine à la suite de l'inspection post mortem.

L'équipe chargée de l'audit a noté que depuis 2012, l'AC avait mis en œuvre un système de tests d'évaluation (tests de compétence) effectués à une fréquence définie par l'ACC. L'objectif de ces tests est d'évaluer les performances (globales et individuelles) du personnel de l'ESA participant aux inspections post mortem. Toutefois, dans un abattoir visité, ces tests de compétence n'ont pas encore été effectués. Dans un autre abattoir visité, des résultats insuffisants ont été relevés pour cinq tests d'évaluation consécutifs réalisés depuis 2012 sur une chaîne d'abattage de dindes. Malgré les demandes en ce sens du vétérinaire officiel, aucune mesure corrective adéquate n'a été prise par l'ESA afin d'améliorer les performances du personnel de l'abattoir participant à ces inspections.

Dans deux abattoirs visités, l'équipe chargée de l'audit a noté qu'une inspection post mortem n'avait eu lieu qu'avant l'éviscération et ne comportait pas d'examen des cavités des volailles et des abats qui les accompagnent. Les inspections post mortem réalisées dans ces abattoirs ne satisfaisaient pas aux exigences de la législation de l'UE.

Dans deux autres abattoirs visités, la conception de la chaîne d'abattage ne permettait pas d'effectuer des inspections post mortem sur les carcasses et les abats qui les accompagnaient (qui leur correspondaient) comme le prévoit la législation de l'UE. Les carcasses étaient contrôlées séparément, mais aucun équipement (p.ex. des miroirs) n'était disponible pour permettre l'examen de toutes les surfaces externes. Dans l'un de ces deux abattoirs, les foies et les gésiers collectés étaient contrôlés dans une pièce séparée après l'éviscération; toutefois, ces contrôles s'inscrivaient dans le cadre du contrôle de la qualité de la production et non pas dans celui des inspections post mortem. En outre, les autres abats tels que les intestins n'étaient pas du tout contrôlés (ils étaient immédiatement évacués après l'éviscération).

Dans un autre abattoir visité, l'un des points d'inspection désignés n'était pas adapté (miroir trop proche de la chaîne d'abattage des poulets, vitesse de la chaîne trop rapide, empêchant le contrôle adéquat des carcasses et des abats). En outre, sur le même site, le personnel participant aux inspections post mortem sur la chaîne d'abattage des dindes effectuait d'autres tâches (éviscération,

coupe des ailes). Bien qu'elle ait été détectée par le vétérinaire officiel, qui a demandé des mesures correctives, cette lacune n'avait pas été traitée au moment de l'audit de l'OAV.

L'équipe chargée de l'audit a relevé que le personnel des ESA conservait une trace écrite des résultats des inspections ante mortem et post mortem et que ces résultats étaient régulièrement envoyés à l'exploitation d'où était originaire la volaille. Toutefois, le personnel de l'AC des abattoirs visités ne recevait pas ces documents et ne les conservait donc pas.

Conclusions

Bien que l'équipe chargée de l'audit ait constaté certaines améliorations depuis le dernier audit du secteur des viandes de volaille en France en 2008 (p.ex. amélioration des instructions de l'ACC concernant la participation du personnel des ESA aux inspections ante mortem et post mortem, les tests de compétence pour l'évaluation des inspections post mortem, etc.), les inspections ante mortem et post mortem sont toujours loin de satisfaire aux exigences de l'UE.

5.3.4 Bien-être animal au moment de l'abattage

Prescriptions légales

Articles 3, 4 et 5 du règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil.

Constatations

L'ACC a informé l'équipe chargée de l'audit de la situation concernant l'application du règlement (CE) n° 1099/2009 en France:

- un guide de bonnes pratiques a été élaboré afin de faciliter l'application des procédures opérationnelles standard dans les abattoirs de volailles. Son adoption est prévue pour septembre 2013;
- des grilles d'inspection détaillées pour les inspections thématiques ayant trait au bien-être animal au moment de l'abattage ont été élaborées et devraient entrer en application à la fin de l'été 2013. Ces grilles d'inspection couvriront des aspects comme les procédures opérationnelles standard dans les abattoirs, les contrôles relatifs à l'étourdissement, etc.;
- une formation spécifique du personnel officiel au nouveau régime d'inspection et aux procédures d'inspection ayant trait au bien-être animal est prévue en 2014.

L'équipe d'audit a relevé qu'un prestataire de formation est autorisé depuis février 2013 par l'ACC à former le personnel des abattoirs de volailles aux questions relatives au bien-être animal. Après la formation, le personnel doit passer un test en ligne dont la réussite lui permet d'obtenir de l'AC locale un certificat de compétence, comme le prévoit la législation de l'UE.

L'ACC a indiqué à l'équipe chargée de l'audit que les instructions du fabricant relatives à l'utilisation du matériel d'immobilisation et d'étourdissement ont été collectées et qu'une liste de ces instructions est en train d'être établie et sera bientôt mise à la disposition du public sur l'internet.

Dans tous les abattoirs visités, des paramètres d'étourdissement incorrects étaient appliqués et l'équipe chargée de l'audit a donc relevé la présence dans la chaîne d'abattage de nombreuses volailles qui avaient été étourdiées, mais présentaient toujours des signes de conscience (réflexe cornéen, respiration rythmée, importants battements d'ailes et même soulèvement de tête). Si des documents relatifs à la surveillance exercée par les ESA au niveau de l'étourdissement étaient disponibles, ils n'évoquaient aucune lacune en matière d'étourdissement ou de problème concernant la perte de conscience des volailles.

Sur les quatre abattoirs visités, les valeurs minimales des paramètres d'étourdissement exigées par le règlement (CE) n° 1099/2009 n'étaient respectées que sur une seule chaîne d'un abattoir (utilisant une méthode d'étourdissement au gaz). Dans trois abattoirs visités pratiquant l'abattage halal, l'équipe chargée de l'audit a observé que les volailles avaient été étourdies avant la saignée. Toutefois, les valeurs des paramètres d'étourdissement appliqués étaient inadéquates et les volailles étaient donc seulement immobilisées avant la saignée et n'étaient pas suffisamment étourdies. Cette pratique n'est pas conforme au règlement (CE) n° 1099/2009.

Dans l'un des abattoirs visités, l'équipe chargée de l'audit a observé que les contrôles des ESA en matière d'étourdissement étaient effectués après la saignée, avant que les volailles n'entrent dans l'échaudoir, et non pas immédiatement après l'étourdissement. Bien que l'AC ait détecté et pris note de cette lacune dans l'un de ses rapports officiels en 2012, les instructions des ESA n'avaient pas été modifiées au moment de la visite de l'OAV.

Bien que les ESA aient produit des preuves de leur participation à différentes formations sur le bien-être animal, dont l'une dispensée par le centre de formation autorisé, l'équipe chargée de l'audit a détecté des non-conformités dans tous les abattoirs visités.

Conclusions

L'efficacité du système de contrôles officiels des conditions de bien-être pour l'animal au moment de l'abattage est compromise par de nombreuses non-conformités détectées par l'équipe chargée de l'audit et qui n'avaient pas encore été enregistrées ou signalées par l'AC.

Les non-conformités signalées par l'AC n'avaient pas été corrigées de manière adéquate.

5.3.5 Contrôles au niveau des établissements

Prescriptions légales

Article 4 du règlement (CE) n° 854/2004.

Articles 54 et 55 du règlement (CE) n° 882/2004.

Règlement (CE) n° 1333/2008.

Constatations

La France a instauré un système de contrôles officiels basé sur les risques conformément aux exigences de l'article 3 du règlement (CE) n° 882/2004.

La fréquence des inspections tient compte:

- des risques recensés au niveau des denrées alimentaires, des processus, des matériaux, des opérations, etc.;
- des performances antérieures des ESA;
- de la fiabilité des autocontrôles exercés par les ESA;
- des résultats des audits.

Les établissements de transformation de denrées alimentaires sont divisés en trois groupes en fonction des priorités suivantes : prévention, amélioration et élimination (maîtrise). Le groupe de la prévention couvre les établissements agréés ainsi que l'ensemble des établissements présentant des risques élevés (catégorie IV). La fréquence des contrôles pour ce groupe est fixée au niveau central en tant que fréquence minimale. Pour les établissements de la catégorie IV (à risques élevés), la fréquence minimale est fixée à deux contrôles par an, tandis qu'elle est d'un contrôle par an pour la catégorie III et d'un contrôle tous les trois ans pour les catégories I et II. Pour les établissements

relevant du groupe d'amélioration et d'élimination, la fréquence des contrôles est déterminée par l'AC locale sous la coordination de l'autorité régionale.

Les risques sont calculés en tenant compte:

- du risque théorique propre au site lié à l'activité;
- du volume de production;
- de la sensibilité des consommateurs;
- d'une évaluation globale d'un établissement par un contrôleur suite à une inspection (partielle ou totale) réalisée avec la grille d'inspection.

Sur la base de ces facteurs, les établissements reçoivent une note de risque déterminant leur catégorie de risques (de I à IV) et donc la fréquence minimale des inspections.

Les abattoirs sont classés en fonction de leur degré de conformité établi sur la base des résultats de l'inspection annuelle de classification ayant servi à déterminer leur fréquence d'inspection. La fréquence d'inspection minimale est fixée au niveau national pour ces types d'établissements (au moins une inspection complète par an).

Selon l'ACC, sur 690 abattoirs agréés, 31 appartiennent à la catégorie III, 560 à la catégorie II et 99 à la catégorie I. Il convient de noter que le nombre d'abattoirs classés dans les catégories III et IV a diminué depuis le précédent audit de l'OAV en 2008, tandis que la catégorie IV est vide et que la catégorie III a connu une diminution de 29 % à 3,96 %. L'équipe chargée de l'audit a toutefois relevé que les mêmes deux grands abattoirs (dont la production se chiffre entre 15 000 et 30 000 tonnes par an) se sont trouvés dans la catégorie III en 2012 et 2013 (à cause de manquements au niveau de l'entretien, de l'hygiène et des structures), ce qui illustre l'inefficacité des mesures coercitives adoptées.

Les programmes d'inspection sont conçus au niveau national, régional ou départemental avec l'aide du système SIGAL. La mise en œuvre des programmes d'inspection est régulièrement contrôlée au niveau départemental et régional par un système de suivi des contrôles officiels. Ce système permet de contrôler les indicateurs quantitatifs ainsi que certains indicateurs qualitatifs. Les résultats de ce suivi pour toute la France ont été présentés à l'équipe chargée de l'audit. Pendant les dialogues de gestion annuels tenus au niveau national, régional et départemental, les résultats des inspections obtenus au cours de l'année précédente sont discutés et les objectifs des services officiels (y compris les besoins de formation) sont définis pour l'année suivante. Ces dialogues permettent de faire correspondre les ressources disponibles avec la demande.

Toutefois, dans un département visité, l'équipe chargée de l'audit a observé qu'en 2011 et 2012, les fréquences d'inspection prévues pour les établissements de volailles n'avaient pas été atteintes (p.ex. sur les 21 inspections d'ateliers de découpe de volaille prévues, treize seulement ont été réalisées en 2011 et sur les treize inspections d'établissements de transformation de viande prévues, huit seulement ont été réalisées en 2012).

Une grille d'inspection harmonisée et un manuel d'inspection (vade-mecum) sont utilisés lors des contrôles officiels.

Dans les établissements visités, des rapports de contrôle officiel pouvaient être consultés. En cas de manquement constaté par l'AC, l'ESA fournissait un plan d'action corrective assorti d'un délai d'exécution. Dans l'un des abattoirs visités (catégorie I), l'équipe chargée de l'audit a relevé qu'à la suite d'une inspection annuelle ayant mis en lumière certaines non-conformités (moyennes et mineures), le rapport d'inspection ainsi que sa lettre d'accompagnement avaient été remis à l'ESA, mais qu'aucun plan d'action assorti d'un délai d'exécution n'avait été officiellement demandé.

Malgré les demandes de l'équipe chargée de l'audit, il n'a pas toujours été possible d'obtenir des preuves d'un suivi adéquat des actions correctives entreprises. L'équipe chargée de l'audit a également remarqué que certaines non-conformités identiques avaient été signalées dans plusieurs rapports consécutifs dans un même établissement, ce qui compromet l'efficacité des mesures coercitives adoptées.

En plus des inspections susmentionnées, l'équipe chargée de l'audit a noté que les auxiliaires officiels et le vétérinaire officiel effectuaient également d'autres contrôles officiels, p.ex. en ce qui concerne l'hygiène préopérationnelle, opérationnelle et postopérationnelle, la vérification des résultats des documents d'autocontrôle des ESA, les inspections thématiques ou la certification des exportations de viande de volaille et de produits à base de viande de volaille vers des pays tiers, et que leurs conclusions étaient consignées dans un journal conservé par l'établissement.

Toutefois, l'équipe chargée de l'audit a noté que quelques-unes seulement des non-conformités détectées dans les établissements visités avaient été relevées lors des contrôles officiels et avaient été mentionnées dans les rapports d'inspection disponibles.

Constatations générales dans les établissements

Dans les établissements visités, les conditions générales d'hygiène étaient globalement satisfaisantes. Cependant, l'équipe d'audit a relevé certains manquements.

Par exemple (tous les manquements n'ont pas été constatés dans tous les établissements):

En ce qui concerne l'entretien:

- les surfaces de certaines zones spécifiques (en particulier les lignes de jonction des murs et du sol) n'étaient pas maintenues en bon état et n'étaient pas faciles à nettoyer et à désinfecter;
- la peinture à la surface des plafonds était parfois écaillée;
- certaines zones localisées n'étaient pas protégées contre la condensation et la formation de glace;
- le sol était abîmé à certains endroits.

En ce qui concerne les pratiques d'hygiène:

- des caisses propres vides étaient entreposées à proximité immédiate de caisses de volailles vivantes dans la zone de réception;
- de la viande fraîche exposée et des boîtes en carton étaient manipulées par le même opérateur pendant l'emballage;
- des équipements poussiéreux se trouvaient au-dessus de viande de volaille exposée;
- de la viande fraîche se trouvait dans l'atelier de découpe à une température de plus de 9° C alors qu'aucun découpage nécessitant un réchauffement n'était effectué;
- de la viande exposée était entreposée dans des caisses préformées placées directement sur des palettes;
- des couteaux n'étaient pas suffisamment nettoyés;
- des plateaux sales étaient nettoyés à proximité immédiate de caisses propres utilisées pour le transport interne de viande fraîche, contaminant ainsi ces dernières à cause des éclaboussures d'eau sale.

Les contrôles officiels des procédures sur la base des principes HACCP font partie de l'inspection du plan de contrôle sanitaire. Ils sont décrits dans la note de service DGAL/SDSSA/N2012-8156.

Le manuel de la DGAL contient des orientations détaillées pour le personnel d'inspection effectuant des contrôles des procédures basés sur les principes HACCP.

Tous les établissements visités par l'équipe chargée de l'audit possédaient un système documenté d'autocontrôle basé sur les principes HACCP. Les audits réguliers des plans HACCP et des bonnes pratiques d'hygiène sont réalisés par l'AC. Des grilles d'inspection uniformes sont utilisées lors de ces audits.

Les procédures des ESA basées sur les principes HACCP étaient globalement bien mises en œuvre.

Conclusions

Il existe un système régulier et documenté de contrôles officiels des établissements de viande de volaille et de produits à base de viande de volaille. Dans les établissements visités, les conditions générales d'hygiène étaient globalement satisfaisantes; certaines non-conformités observées au niveau de l'entretien et des bonnes pratiques d'hygiène n'avaient pas été détectées ni signalées lors des contrôles officiels.

En ce qui concerne les non-conformités détectées par l'AC lors des contrôles officiels, les mesures correctives prises pour remédier à la situation ne sont pas toujours suivies de manière adéquate ni effectivement mises en œuvre.

Les établissements visités avaient adopté des plans HACCP qui étaient globalement bien mis en œuvre.

5.3.6 Respect, par les ESA, des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires et échantillonnage officiel

Prescriptions légales

Article 4 du règlement (CE) n° 854/2004.

Article 11 du règlement (CE) n° 882/2004.

Règlement (CE) n° 2073/2005, en particulier son article premier.

Constatations

Activités d'échantillonnage des ESA

Les ESA avaient mis en place un plan d'échantillonnage complet dans tous les établissements visités. Des analyses microbiologiques des produits, de l'eau et des surfaces sont réalisées dans un laboratoire de l'ESA ou dans des laboratoires externes.

Les échantillons étaient prélevés conformément au plan d'échantillonnage de l'ESA et les résultats du laboratoire étaient disponibles.

Néanmoins, l'équipe chargée de l'audit a relevé notamment les non-conformités suivantes:

- un nombre insuffisant d'unités d'échantillonnage pour les préparations à base de viande dans l'un des établissements visités (prélèvement d'une seule unité au lieu des cinq unités prévues dans un même lot);
- sauf dans un établissement visité, aucun audit de l'eau n'avait été réalisé, contrairement à ce que prescrit la directive 98/83/CE du Conseil.

Dans la plupart des établissements visités, l'équipe chargée de l'audit a noté que les résultats des analyses microbiologiques de l'eau et des produits étaient conformes.

Toutefois, dans l'un des établissements visités, où de nombreux résultats s'étaient avérés non

conformes aux critères d'hygiène des procédés (*E. coli*) dans les préparations à base de viande depuis avril 2013, rien n'indiquait que l'ESA avait mené des investigations de suivi adéquates et aucune mesure corrective satisfaisante n'avait été mise en œuvre.

L'équipe chargée de l'audit a relevé que dans chaque établissement visité, l'AC vérifiait régulièrement les registres de programmes d'échantillonnage de l'ESA et leurs résultats concernant la conformité avec les critères microbiologiques.

Toutefois, les non-conformités susmentionnées n'avaient jamais été détectées ni signalées lors des contrôles officiels.

Dans l'un des abattoirs visités, l'équipe chargée de l'audit a observé que depuis le début de 2012, les résultats des échantillons de peau du cou étaient systématiquement non conformes et que la présence de *Salmonella* Indiana a été régulièrement détectée. Malgré sa présence fréquente dans l'établissement, l'AC n'a pris conscience de ce problème qu'à l'issue de sa dernière inspection en mai 2013.

Échantillonnage officiel

Un échantillonnage officiel est réalisé dans le cadre des plans officiels de surveillance et de suivi. Les plans nationaux de surveillance et de suivi sont établis annuellement.

La note de service (DGAL/SDSSA/N2008-8009) fournit des informations concernant la réalisation des analyses microbiologiques des denrées alimentaires et le traitement des résultats.

Le plan de surveillance des volailles a été mis en œuvre en 2008, 2009, 2010, 2011 et 2012.

En 2008:

- contamination par *Salmonella* de préparations de viandes de volaille et de porc et de produits à base de viande au stade de la vente de détail;
- contamination de produits à base de viande de volaille et de porc au stade de la distribution.

En 2009:

- contamination par *Salmonella* et *Campylobacter* de viandes de volaille fraîches au stade de la vente de détail;
- contamination de viandes de volaille fraîches au stade de la distribution.

En 2010:

- contamination par *Salmonella* de viandes de volaille et de porc fraîches au stade de la vente de détail;
- contamination microbiologique de carcasses de volailles et de dindes dans des abattoirs.

En 2011:

- contamination par *Salmonella* de viandes de volaille et de porc au stade de la production;
- plan de contrôle des produits chimiques dans la volaille.

En 2012:

- plan de contrôle des produits chimiques dans les volailles.

Le programme d'échantillonnage officiel au niveau des établissements comprend les résidus (directive 96/23/CE).

Les résultats étaient à la disposition de l'équipe d'audit.

Dans deux des établissements visités, l'équipe chargée de l'audit a relevé qu'en 2012, deux échantillons officiels avaient été prélevés sur des morceaux frais et des préparations à base de viande pour être soumis à des analyses microbiologiques (respectivement *Salmonella* et *Salmonella* et *E. Coli*), avec des résultats conformes.

Conclusions

Les programmes d'échantillonnage des viandes de volaille et de leurs produits dérivés appliqués dans le cadre des autocontrôles des ESA ne sont pas exécutés en respectant intégralement le règlement (CE) n° 2073/2005 (dans certains cas, un nombre inadéquat d'unités d'échantillonnage ont été prélevées et les mesures prévues par la législation de l'UE en cas de résultats non conformes aux critères d'hygiène des procédés étaient inefficaces), ce qui révèle un manque d'efficacité des contrôles officiels sur ce plan. En outre, les audits de l'eau ne sont pas réalisés comme l'exige la directive 98/83/CE du Conseil.

L'échantillonnage officiel est organisé au niveau central et les échantillons officiels ont été prélevés conformément à ce plan.

5.3.7 Traçabilité, étiquetage et marquage d'identification

Prescriptions légales

Traçabilité: article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 854/2004.

Étiquetage: annexe III, section V, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004.

Marquage d'identification: article 4, paragraphe 6, du règlement (CE) n° 854/2004 et annexe II, section I, du règlement (CE) n° 853/2004.

Constataions

Des systèmes de traçabilité satisfaisants étaient en place dans les établissements visités. Les AC effectuent régulièrement des contrôles de traçabilité lors des contrôles officiels.

Dans deux des établissements visités, l'équipe chargée de l'audit a observé la présence, dans la zone d'expédition, de quelques caisses de produits finaux dont les étiquettes et les marques d'identification n'avaient pas été correctement appliquées : elles avaient été uniquement apposées sur le matériel de conditionnement (et non sur l'emballage) de sorte qu'elles n'étaient pas détruites lors de l'ouverture de l'emballage.

Conclusions

Dans les établissements visités, des systèmes étaient en place en vue d'assurer une traçabilité totale.

5.4 SYSTEME D'ALERTE RAPIDE POUR LES DENREES ALIMENTAIRES ET LES ALIMENTS POUR ANIMAUX (RASFF)

Prescriptions légales

Article 50 du règlement (CE) n° 178/2002.

Règlement (UE) n° 16/2011.

Constataions

Depuis le début de 2011, 21 notifications du système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux (RASFF) ont été effectuées pour des viandes de volaille ou des produits

à base de viandes de volaille originaires de France.

Dans un cas examiné par l'équipe chargée de l'audit, l'exploitant et l'AC ont adopté des mesures de suivi appropriées.

Conclusions

L'AC prend des mesures adéquates de réaction aux notifications RASFF.

5.5 LABORATOIRES

Prescriptions légales

Articles 11, 12 et 33 du règlement (CE) n° 882/2004.

Constatations

La liste de laboratoires agréés pour la microbiologie alimentaire est publiée sur le site web du ministère de l'agriculture à l'adresse suivante: <http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-methodes-officielles-alimentation>.

L'équipe chargée de l'audit a visité un laboratoire officiel accrédité. L'accréditation avait été accordée par le Comité français d'accréditation (COFRAC). L'équipe chargée de l'audit a relevé que les méthodes utilisées au sein du laboratoire étaient accréditées. Le laboratoire est soumis à des audits réguliers du COFRAC destinés à vérifier que les conditions d'accréditations sont toujours remplies. Les rapports de ces audits étaient disponibles. L'équipe chargée de l'audit a observé qu'aucune insuffisance n'avait été détectée dans le laboratoire de microbiologie alimentaire lors du dernier audit en date.

Les méthodes officielles d'échantillonnage et d'analyse utilisées étaient soit les méthodes de référence indiquées à l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005, soit d'autres méthodes validées conformément au protocole ISO 16140.

Les méthodes sont publiées sur la page web suivante:

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Microbiologie_alimentaire_-_Liste_des_methodes_officielles.pdf

L'équipe chargée de l'audit a examiné les documents relatifs à la participation du laboratoire aux tests d'aptitude pour les paramètres microbiologiques (*Salmonella*, *Listeria*) et a relevé que le laboratoire participait régulièrement aux tests d'aptitude (avec toutes les méthodes accréditées) organisés par le laboratoire national de référence, avec des résultats satisfaisants.

Conclusions

Le laboratoire accrédité visité a été désigné pour effectuer les analyses des échantillons prélevés lors des contrôles officiels dans le secteur de la volaille conformément aux articles 11 et 12 du règlement (CE) n° 882/2004 et satisfait aux exigences de la législation de l'UE.

6 CONCLUSIONS GENERALES

Il existe un système de contrôles officiels des viandes de volailles et de leurs produits dérivés, qui comprend des contrôles réguliers fondés sur les risques pour lesquels des procédures documentées ont été mises en place.

Si certaines améliorations ont été observées par l'équipe d'audit depuis le dernier audit du secteur de la viande de volaille réalisé en France en 2008, il subsiste de graves non-conformités au niveau

des inspections ante mortem et post mortem et les modalités nationales de mise en œuvre s'écartent toujours considérablement de la législation actuelle de l'Union européenne.

L'efficacité du système de contrôles officiels est également mise en péril par des insuffisances détectées par l'équipe d'audit et non pas l'AC, notamment en ce qui concerne les conditions de bien-être animal au moment de l'abattage des volailles.

En ce qui concerne les insuffisances détectées par l'AC lors des contrôles officiels (p.ex. dans les autocontrôles des ESA, le bien-être animal, dans le cadre des pratiques d'entretien et d'hygiène des établissements), les mesures correctives prises pour remédier à la situation ne sont pas toujours correctement suivies et efficacement mises en œuvre.

7 REUNION DE CLOTURE

Lors de la réunion de clôture, qui s'est tenue le 20 juin 2013 à Paris, l'équipe d'audit a présenté les principales constatations et les premières conclusions de l'audit aux AC.

Pendant cette réunion, l'ACC a accepté les constatations ainsi que les conclusions préliminaires présentées par l'équipe chargée de l'audit.

8 RECOMMANDATIONS

L'ACC est invitée à fournir aux services de la Commission, dans un délai de vingt-cinq jours ouvrables à compter de la réception du rapport, des garanties et un plan d'action, assorti d'un calendrier d'exécution, pour remédier à tous les manquements relevés dans le rapport et, notamment, pour donner suite aux recommandations suivantes:

N°	Recommandation
1.	L'AC devrait veiller à garantir un niveau de supervision officielle suffisant pour la réalisation des contrôles officiels exigés par l'annexe I à la fréquence établie au chapitre II, section III, du règlement (CE) n° 854/2004, en particulier des inspections ante mortem et post mortem.
2.	L'ACC devrait veiller à ce que les instructions officielles relatives aux inspections ante mortem et post mortem dans les abattoirs de volaille soient conformes aux exigences de l'UE et notamment au règlement (CE) n° 854/2004.
3.	L'ACC devrait maintenir l'agrément des établissements sous examen lors de la réalisation des contrôles officiels comme le prévoit l'article 31, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 882/2004, afin de garantir que les non-conformités détectées par l'équipe chargée de l'audit, en particulier celles ayant trait aux pratiques d'entretien et d'hygiène, sont corrigées dans les établissements visités et absentes des autres établissements.
4.	L'ACC devrait veiller à ce que des contrôles officiels soient effectués régulièrement, en fonction des risques et à la fréquence appropriée, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, des animaux et des produits d'origine animale, y compris des contrôles du respect, par les ESA, des dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 relatives aux exploitations avicoles conformément à l'article 3 du règlement (CE) n° 882/2004.
5.	L'ACC devrait veiller à ce que les inspections ante mortem soient effectuées conformément à l'annexe I, section I, chapitre II, du règlement (CE) n° 854/2004.
6.	L'ACC devrait veiller à ce que les exigences du règlement (CE) n° 854/2004 relatives aux inspections post mortem soient respectées, notamment: <ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="304 1541 1442 1720">• Celles relatives à la supervision des inspections, à la désignation et à l'équipement des points d'inspection post mortem, à la vitesse de la chaîne d'abattage permettant une inspection adéquate, ainsi qu'aux exigences selon lesquelles les cavités des volailles et les abats qui les accompagnent doivent être soumis à une inspection post mortem (annexe I, section I, chapitre II, partie D).<li data-bbox="304 1727 1442 1827">• Le vétérinaire officiel doit effectuer personnellement les contrôles officiels prévus à l'annexe I, section IV, chapitre V, partie B, point 1).

N°	Recommandation
7.	Afin de satisfaire aux exigences en matière de bien-être animal, les AC devraient veiller à ce que les non-conformités relatives au bien-être animal détectées par l'équipe chargée de l'audit dans les abattoirs soient corrigées et ne se retrouvent pas dans les autres établissements agréés. En particulier, l'étourdissement des volailles devrait être effectué conformément à l'article 4 et les contrôles qui s'y rapportent doivent être réalisés selon les dispositions de l'article 5 du règlement (CE) n° 1099/2009.
8.	Les AC devraient veiller à ce que les manquements détectés lors des contrôles officiels fassent l'objet d'un suivi et que des mesures coercitives efficaces soient prises (articles 54 et 55 du règlement (CE) n° 882/2004).
9.	L'ACC devrait veiller à ce que, lors de la mise en œuvre des plans d'échantillonnage soumis à l'autocontrôle des ESA, les plans d'échantillonnage et les mesures adoptées en réponse aux résultats insatisfaisants soient conformes aux exigences de l'UE (annexe I, chapitres 1 et 2, et article 7 du règlement (CE) n° 2073/2005).
10.	L'AC devrait veiller à ce que tous les paramètres de l'eau potable utilisée dans les établissements de viandes de volaille et de produits à base de viandes de volaille soient soumis à des tests (audit de l'eau) conformément à la directive 98/83/CE du Conseil.

La réponse de l'autorité compétente peut être consultée à l'adresse suivante:

http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6688

ANNEXE 1 –REFERENCES JURIDIQUES

Référence juridique	Journal officiel	Titre
Directive 96/23/CE	JO L 125 du 23.5.1996, pp. 10-32.	Directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre 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
Directive 98/83/CE	JO L 330 du 5.12.1998, pp. 32-54.	Directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine
Règlement (CE) n° 178/2002	JO L 31 du 1.2.2002, pp. 1-24.	Règlement (CE) no 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
Règlement (CE) n° 852/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 1, corrigé et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 3	Règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 853/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 55, corrigé et republié au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22	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
Règlement (CE) n° 854/2004	JO L 139 du 30.4.2004, p. 206, corrigé 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

Référence juridique	Journal officiel	Titre
Règlement (CE) n° 882/2004	JO L 165 du 30.4.2004, p. 1, corrigé 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
Règlement (CE) n° 2073/2005	JO L 338 du 22.12.2005, pp. 1-26.	Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
Règlement (CE) n° 1333/2008	JO L 354 du 31.12.2008, pp. 16-33.	Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires
Règlement (CE) n° 1099/2009	JO L 303 du 18.11.2009, pp. 1-30.	Règlement (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort
Règlement (UE) n° 16/2011	JO L 6 du 11.1.2011, pp. 7-10.	Règlement (UE) n° 16/2011 de la Commission du 10 janvier 2011 portant modalités d'application relatives au système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux