



COMMISSION EUROPÉENNE  
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ ET DES CONSOMMATEURS

Direction F - Office alimentaire et vétérinaire

**N° DE RÉFÉRENCE: DG (SANCO)/2013-6691-RS**

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

**EN HONGRIE**

**DU 7 AU 17 MAI 2013.**

**AFIN D'EVALUER LES SYSTEMES DE CONTROLE DE LA SECURITE DES DENREES  
ALIMENTAIRES APPLIQUES CONCERNANT LA PRODUCTION ET LA MISE SUR LE MARCHÉ 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)/2013-6691] 2013-6691). 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.***

## **SYNTHESE**

*Ce rapport décrit les résultats d'un audit effectué en Hongrie par l'Office alimentaire et vétérinaire, du 7 au 17 mai 2013, afin d'évaluer le système de contrôle officiel de la sécurité des denrées alimentaires régissant la production et la mise sur le marché de la viande de volaille et de ses produits dérivés.*

*Le rapport conclut à l'existence d'un système complet et bien documenté de contrôles officiels des viandes de volaille et de leurs produits dérivés.*

*Si les conditions au niveau des établissements sont globalement appropriées, le système perd en efficacité du fait de déficiences dans sa mise en œuvre. Celles-ci se manifestent notamment dans les inspections ante mortem et post mortem, par un manque de supervision de la production et de l'étiquetage des viandes séparées mécaniquement, par une insuffisance des conditions de bien-être des animaux, par la faiblesse des mesures répressives et l'inadéquation de la formation du personnel officiel.*

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

## Recommandations

**L'AUTORITE CENTRALE COMPETENTE (ACC) EST INVITEE A FOURNIR AUX SERVICES DE LA COMMISSION, DANS UN DELAI DE VINGT--CINQ JOURS OUVRABLES A COMPTER DE LA RECEPTION DU RAPPORT, DES GARANTIES ET UN PLAN D'ACTION ASSORTI D'UN CALENDRIER D'EXECUTION, POUR REMEDIER A TOUTES LES INSUFFISANCES RELEVES EN TENANT COMPTE NOTAMMENT DES RECOMMANDATIONS MENTIONNEES CI-DESSOUS.**

N°.	Recommandation
1.	L'AC devrait communiquer aux services de la Commission et aux États membres, d'une part, la législation nationale prescrivant les règles qui régissent les activités et les personnes impliquées dans l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités, de viande de volailles abattues dans l'exploitation, du consommateur final ou du commerce de détail local fournissant directement cette viande au consommateur final sous la forme de viande fraîche (article 1 <sup>er</sup> , paragraphe 3, point d), du règlement (CE) n° 853/2004) et, d'autre part, les dérogations accordées aux établissements à faible production du secteur de la volaille (article 10, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 853/2004), comme le requièrent respectivement la directive 98/34/CE et le règlement (CE) n° 853/2004 à son article 10, paragraphe 5.
2.	L'AC devrait désigner les vétérinaires agréés effectuant en son nom les contrôles officiels dans les élevages de volailles [article 2, point g), du règlement (CE) n° 854/2004]. Elle doit s'assurer, en particulier, que ces vétérinaires ne se trouvent pas en situation de conflit d'intérêts (article 4, paragraphe 2, point b), du règlement (CE) n° 882/2004).
3.	L'AC devrait vérifier l'agrément des établissements lorsqu'elle effectue des contrôles officiels, comme l'exige l'article 31, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 882/2004, et donc veiller à ce que les défaillances constatées par l'équipe d'audit soient corrigées dans les établissements visités et n'apparaissent pas dans les autres.
4.	L'AC devrait veiller à ce que les listes des établissements agréés soient maintenues à jour, notamment en ce qui concerne les activités réellement exercées [article 31, paragraphe 2, point f), du règlement (CE) n° 882/2004].
5.	L'AC devrait veiller à ce que les sanctions imposées en cas d'infractions soient efficaces, proportionnées et dissuasives, comme le prévoit l'article 55 du règlement (CE) n° 882/2004.
6.	L'AC devrait veiller à ce que le personnel chargé des contrôles officiels reçoive une formation appropriée lui permettant de s'acquitter avec compétence de ses obligations et bénéficie d'une mise à niveau dans son domaine de compétence (article 6 du règlement (CE) n° 882/2004).
7.	L'AC devrait veiller à ce que des contrôles officiels soient effectués dans les abattoirs pour garantir le bien-être des animaux au moment de l'abattage,

N°.	Recommandation
	conformément au règlement (CE) n° 1099/2009.
8.	L'AC devrait veiller à ce qu'un vétérinaire officiel au moins soit présent dans les abattoirs, tout au long des deux inspections, ante mortem et post mortem (annexe I, section III, chapitre II, point 1, du règlement (CE) n° 854/2004). Toute adaptation apportée par l'AC aux règles de présence des vétérinaires officiels dans les abattoirs devrait résulter d'une analyse des risques, conformément au règlement (CE) n° 854/2004, annexe I, section III, chapitre II, paragraphe 2.
9.	L'AC devrait veiller à ce que les inspections post mortem soient effectuées conformément aux exigences générales de l'annexe I, section I, chapitre II, point D, et de l'annexe I, section III, chapitre I, ainsi qu'aux exigences spécifiques fixées à l'annexe I, section IV, chapitre V, point B, du règlement (CE) n° 854/2004. L'AC devrait accorder une attention particulière aux points désignés pour l'inspection post mortem, à la supervision des auxiliaires officiels par les vétérinaires officiels, à l'inspection de toutes les parties des carcasses et des abats, aux contrôles individuels effectués par un vétérinaire officiel ainsi qu'à l'exhaustivité des rapports d'activités rédigés par le personnel officiel.
10.	L'AC devrait s'assurer que les VSM vendues à d'autres établissements sont accompagnées des informations nécessaires permettant leur utilisation appropriée, conformément au règlement (CE) n° 853/2004, et que l'étiquetage des produits contenant des viandes séparées mécaniquement destinés au consommateur final soit conforme aux exigences de la directive 2000/13/CE et de l'article 16 du règlement (CE) n° 178/2002.
11.	L'AC devrait veiller à ce que les exigences de l'UE concernant la bonne utilisation des additifs alimentaires soient respectées (règlement (CE) n° 1333/2008).
12.	L'AC devrait veiller à ce que les exploitants du secteur alimentaire appliquent des procédures HACCP conformes aux prescriptions de l'article 5 du règlement (CE) n° 852/2004, notamment en ce qui concerne l'identification de tout danger qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable.

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

[http://ec.europa.eu/food/fvo/rep\\_details\\_en.cfm?rep\\_inspection\\_ref=2013-6691](http://ec.europa.eu/food/fvo/rep_details_en.cfm?rep_inspection_ref=2013-6691)