Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements d'abattage et de découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2017-534** **16/06/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2016-950 du 14/12/2016 : Prolongation jusqu'au 30 juin 2017 des mesures fixées dans la LDL DGAL/SDSSA/L2009-0824 relative à la gestion des carcasses de porcs sortant de l'abattoir à une température supérieure à 7°C.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Prolongation jusqu'au 31 décembre 2017 des mesures fixées dans la LDL DGAL/SDSSA/L2009-0824 relative à la gestion des carcasses de porcs sortant de l'abattoir à une température supérieure à 7°C.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP DTAM975

Résumé : La présente note de service prolonge jusqu'au 31 décembre 2017 les mesures fixées dans la LDL DGAL/SDSSA/L2009-0824 du 22 octobre 2009 relative à la gestion des carcasses de porcs sortant de l'abattoir à une température supérieure à 7°C.

Textes de référence :- 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 ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Lettre à diffusion limitée DGAL/SDSSA/L2009-0824 du 22 octobre 2009 relative à la gestion des carcasses de porcs sortant de l'abattoir à une température supérieurs à 7°C ;
- Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments du 18 février 2009 relatif au transport des carcasses de porc n'ayant pas atteint la température réglementaire à la sortie de l'abattoir (saisine 2008-SA-0283).
- Avis de l'ANSES du 19 février 2014 (saisine 2013-SA-0003) ;
- Avis scientifique de l'EFSA sur les risques de santé publique liés au maintien de la chaîne du froid pendant le stockage et le transport de la viande d'ongulés domestiques (EFSA-Q-2013-00646 adopté en mars 2014) ;
- Avis scientifique de l'EFSA du 8 juin 2016 sur le développement des bactéries d'altération pendant le stockage et le transport des viandes (EFSA-Q-2015-00163).

Dans les précédentes instructions techniques relatives à la gestion de la température des carcasses de porcs en sortie d'abattoir, je vous informais que ce sujet était en cours de discussion au niveau européen, sur la base des éléments fournis par l'EFSA dans ses avis de mars 2014 et juillet 2014. A la suite des discussions fin 2014 et début 2015 en groupe de travail et en CPVADAAA (Comité Permanent des Végétaux, des Animaux, des Denrées Alimentaires et des Aliments pour Animaux), la Commission avait souhaité recueillir les avis des différents États membres et des professionnels, *via* un questionnaire détaillé ; les avis étaient attendus pour le 31 août 2015.

La Commission a synthétisé les avis des États Membres et a saisi l'EFSA le 11 novembre 2015 afin de clarifier certains éléments des deux premiers avis. Cet avis complémentaire est paru le 8 juin 2016 et a permis à la Commission Européenne de faire avancer le dossier, qui fait toujours l'objet de discussions.

Dans la mesure où ce dossier est suivi au niveau européen, et dans l'attente d'évolution réglementaire sur le sujet prochainement, les consignes permettant de gérer la sortie des abattoirs de carcasses de porcs à une température en tout point comprise entre 7° et 15°C maximum, fixées dans la LDL L2009-0824 du 22 octobre 2009, sont prolongées jusqu'au 31 décembre 2017.

Je vous rappelle toutefois que tout relevé de température supérieur à 15°C à cœur en sortie d'abattoir doit impérativement faire l'objet d'un constat d'infraction (procès-verbal). Le non respect de ce seuil par les professionnels et l'absence de contrôle de son strict respect par les services d'inspection mettraient en péril l'aboutissement du dossier au niveau européen.

Je vous remercie de me signaler toutes difficultés rencontrées dans l'application de cette note.

Le Directeur Général Adjoint de l'Alimentation
Chef du Service de la Gouvernance
et de l'International
CVO

Loïc EVAIN