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/2018-222** **21/03/2018**

Date de mise en application : 01/04/2018
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2017-1005 du 19/12/2017 : Prolongation jusqu'au 31 mars 2018 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 2018 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 2018 les 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.

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°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires;
- Règlement (UE) n°2017/1981 de la Commission du 31 octobre 2017 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de température pendant le transport de viande;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant;
- 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 supérieure 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).

L'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 prévoit que les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers, les demi-carcasses découpées en trois morceaux doivent atteindre et conserver une température à cœur de +7°C maximum avant le transport et pendant celui-ci.

Cette annexe a été modifiée par le règlement (UE) 2017/1981 de la Commission du 31 octobre 2017. Afin d'éviter toute utilisation abusive de cette dérogation, la Commission exige que les autorités compétentes du lieu de départ des viandes attribuent des autorisations aux exploitants du secteur alimentaire expédiant et transportant les carcasses sous réserve que l'ensemble des conditions énoncées dans le règlement (UE) 2017/1981 soient remplies.

Aussi dans l'attente de la modification de l'arrêté du 18 décembre 2009 sur le sujet et afin de permettre aux exploitants du secteur alimentaire de s'organiser, les dispositions 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 2018.**

Je vous rappelle 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).

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

Le Directeur général de l'alimentation

Patrick DEHAUMONT