ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

DIRECTION GENERALE DE L'ALIMENTATION
Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Bureau des matières premières
Adresse : 251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Dossier suivi par : F. METZ
Tél. : 01-49-55-84-07 / 54-83
Réf. interne : SDSSA/BMP/FM

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2007-8221

Date: 29 août 2007

Classement : EI 23 et EI 32

Date de mise en application :Immédiate
Date limite de réponse :Aucune
Nombre d'annexe: 1
Degré et période de confidentialité: Services d'inspection

Objet : Bilan des anomalies constatées lors d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles et de gibier sauvage d'origine française, au cours de l'année 2006. Points d'attention lors des contrôles dans les entreprises françaises au vu des non conformités constatées sur des produits français par les autres Etats membres.

Bases juridiques :

- NS 8208 du 21/08/2006 - Nouvelles procédures dans le cadre des contrôles à destination.
- NS 8209 du 21/08/2006 - Contrôles à destination : bilan 2005 - orientations 2006
- NS DGAL/SDSSA/N2006-8124 du 22 mai 2006 - Application du paquet hygiène aux contrôles à destination de viandes fraîches ; Orientation des contrôles à destination sur les viandes fraîches pour 2006 ; Bilan des anomalies constatées lors d'échanges intracommunautaires et d'exportation vers les Pays Tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles et de gibier sauvage d'origine française et provenant d'autres Etats membres, au cours de l'année 2005.

MOTS-CLES : échanges - non-conformité - Etat membre - viandes fraîches - animaux de boucherie - volailles - 2006.

Résumé :

Dans le secteur des viandes fraîches, la présente note définit certains points sur lesquels les services vétérinaires doivent porter leur attention dans le cadre de l'inspection des établissements.

La note récapitule les anomalies constatées au cours de l'année 2006 par les services vétérinaires des Etats membres sur des viandes fraîches d'animaux de boucherie et de volailles d'origine française. Vous trouverez en annexe à titre informatif un récapitulatif exhaustif de toutes les anomalies constatées en 2006 par les services vétérinaires des autres Etats membres sur des produits français.

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs départementaux des services vétérinaires DDSV-R	• Pour information : Préfets Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires Directeur de l'Ecole nationales des services vétérinaires Directeur de l'INFOMA Missions économiques (Etats membres)

I / Bilan des non conformités constatées sur des produits français lors d'échanges intra-communautaires au cours de l'année 2006

I-1 Viandes d'animaux de boucherie :

I-1-1 Irrégularités de l'inspection :

Les autorités belges ont reçu des produits dont la DLC était dépassée, de même qu'une carcasse de bovin présentant un certains nombre de lésions (infiltration, odeur anormale, foyers purulents). (point p) Chapitre V section II du règlement (CE) n°854/2004).

I-1-2 Irrégularités d'estampillage :

Des anomalies d'estampillage ont été relevées sur des viandes exportées en Belgique. (point I-1-1 de la note de service 8124 du 22 mai 2006).

I-1-3 Salmonelles :

Les autorités sanitaires danoises, norvégienne et italiennes ont constaté la présence de salmonelles sur des viandes de porc et de veau exportées en 2006.

I-1-4 Anomalies d'ordre documentaire :

Les autorités sanitaires italiennes ont signalé une non concordance entre le document commercial d'accompagnement et l'étiquetage des viandes bovines quant à l'âge des bovins.
Ces mêmes autorités ont bloqué des viandes françaises car le numéro de l'entrepôt par lequel avait eu transité les viandes en France avait été reporté sur le bon de livraison. Elles ont conclu à une ambiguïté quant à l'établissement d'origine.
Concernant des viandes bovines exportées en Italie, la lettre de voiture ne comportait pas d'information sur l'établissement de provenance, de même que le numéro d'agrément de cet établissement inscrit sur le document commercial était illisible. (point I-1-6 de la note de service 8124 du 22 mai 2006)

I-1-5 Contrôles spécifiques dans le cadre de l'application du Règlement (CE) n°999/2001 modifié du Parlement européen et du Conseil fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines EST :

Les autorités sanitaires britanniques ont constaté sur des viandes bovines (têtes bovines désossées) la présence de MRS (amygdales). Le retrait de ces dernières avait mal été effectué. Il est rappelé que le retrait des MRS doit être fait sous la supervision des services vétérinaires.

I-2 : Viandes de volailles :

** Irrégularités de l'inspection - anomalies d'estampillage - anomalies d'ordre documentaire : les bases réglementaires sont identiques à celles pour les animaux de boucherie (points 1-1, 1-2 et 1-4).*

I-2-1 Salmonelles :

Les autorités belges ont relevé la présence de salmonelles sur des cuisses de poulet préemballées. L'établissement d'où étaient issues ces viandes avait un plan HACCP validé et ne présentait pas de non-conformités particulières. Il n'y avait pas eu d'alerte communautaire pour cette anomalie. (article 4 point 3.a) du Règlement (CE) n°852/2004*",* chapitre V (point 1.g) de la section II de l'annexe I du règlement (CE) n° 854/2004, règlement (CE) n° 2073/2005 *de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.)*

I-2-2 Anomalie d'estampillage (liée au statut de l'établissement)

Des carcasses de poulet de Bresse ont été expédiées en Italie par un établissement agréé pour la mise sur le marché loco-régional. Même pour des volailles traditionnelles, les échanges intra-communautaires ne sont ouverts qu'aux établissements agréés pour la mise sur le marché communautaire.

II / point sur lesquels votre attention doit être portée au vue des non conformités constatées au point I

Compte tenu des anomalies détaillées au point I (et dans l'annexe) concernant des viandes fraîches françaises, qu'elles soient issues d'animaux de boucherie ou de volailles, j'ai l'honneur de vous demander de porter une attention particulière sur les points suivants lors de l'inspection des établissements.

II-1 plan HACCP et actions correctives

Vous veillerez à ce que le plan de maîtrise sanitaire et notamment le planning des analyses sur produit soit effectivement mis en œuvre et respecte les dispositions du règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires*.

Lorsqu'un critère d'hygiène n'est pas respecté, comme par exemple le critère salmonelle, il y a lieu de mettre en œuvre les actions correctives nécessaires pour remédier à la non conformité conformément au plan HACCP et au règlement précité. Concernant Campylobacter spp, il doit être compris dans la liste des dangers biologiques pris en compte dans le plan HACCP des établissements pour les différentes espèces (bovine, porcine, volaille).

II-2 concernant les MRS

Le retrait des MRS doit être correctement effectué. Il doit être fait sous la supervision des services vétérinaires.

II-3 concernant les documents d'accompagnement

Vous informerez, lors de vos inspections les opérateurs de l'intérêt qu'ils doivent porter à la rédaction des documents d'accompagnement. Ce document, lors d'un contrôle, doit permettre aux inspecteurs de vérifier les éléments de traçabilité.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

Annexe : ***Tableaux récapitulant les anomalies rencontrées par les services vétérinaires des autres Etats membres sur des viandes d'origine française en 2006 :***

Viandes fraîches d'animaux de boucherie et de gros gibier sauvage -2006:

PAYS	PRODUITS	MOTIFS	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	QUANTITE	DEVENIR DES PRODUITS
BELG	différents lots de viandes originaires des établissements français Nord Viande Distribution (59-599-02) et SARL Oviasud (12-208-10 et Delgutte (59-279-01)	anomalies d'estampillage +DLC dépassée		demande d'enquête au sein de ces 3 établissements le 29 mars 2006 + informations que certains lots ont été placés sous saisie définitive Résultats d'enquête DDSV 12 transmise aux belges le 1er août 2006		
BELG	une carcasse de bovin	infiltration, odeur anormale, foyers purulents au niveau de la cuisse, absence de marque de salubrité . Sur la carcasse figurent uniquement des marques de forme octogonale avec les mentions (AVS ou AV5) ainsi qu'une inscription illisible qui font penser à un abattage rituel certifié Etablissement français producteur : SOVIAM à Meaux (77-284-01)		juillet 2006 : courrier d'information et demande d'enquête approfondie au vu de ces graves non conformités à la DDSV 77 réponse de la DDSV 77 transmise aux autorités belges le 4 septembre 2006	une carcasse de bovin	les services vétérinaires belges ont saisi et détruit cette carcasse
Danemark (alerte CE 2006-22)	Loin ribs ou os de longe (établissement producteur : abattoir des Crêts : 01-053-01)	Salmonelle (typhimurium)		Autorisation de réexpédition le 23 janvier 2006 En parallèle : courrier à la DDSV 01 pour demander les conclusions de l'inspection au sein de l'abattoir le 20 janvier 2006		

Italie	Viandes bovines originaires du déprt 81	CMR ne portait pas d'indication relative à l'établissement de provenance et la marque de salubrité présente sur le document commercial était illisible		Info à la DDSV 61 de cette non-conformité le 2 janvier 2006		
Italie	Viandes porcines (originaires du département 79)	Salmonella Spp		Info de la DDSV le 27 janvier 2006 : blocage des 5 prochains lots + demande de mise en place d'actions correctives et de vérification des autocontrôles Nouvelle mise en évidence de salmonelles (Salmonella derby) dans le cadre de contrôles renforcés sur des viandes de porc originaires de l'établissement 79-061-02) Info à la DDSV 79 le 7 mars 2006 que compte tenu de la faible quantité et de la DLC dépassée des produits concernés par la demande de réexpédition (136 Kg) émanant des autorités sanitaires italiennes, la DGAL a donné son accord pour la destruction des produits en Italie + demande au professionnel de mise ne place d'actions correctives		Résultats d'enquête transmis au CVO italien le 24 avril 2006
Italie	un bovin (origine département 12)	lésions de cysticercose au niveau du cœur		info de la DDSV 12 le 17 mars 2006 : information de l'éleveur propriétaire de cet animal des lésions constatées et demande d'effectuer le cas échéant une enquête au sein de cet élevage afin de connaître l'origine de cette contamination +aucun message TRACES n'a été transmis . Rappel que pour tout échangé de bovin un message Traces doit impérativement parvenir au préalable à l'Etat membre concerné		
Norvège (alerte CE 2006/3) date de notification : 2 janvier 2006)	Carrés doubles de veaux Quantité lot 1 : 32 cartons (470 Kg) Quantité lot 2 : 32 cartons (470 Kg) Originaires	salmonelles		Autorisation de réexpédition le 9 février 2006 Demande des autorités italiennes : elles souhaitent connaître la liste des lots et des destinataires italiens des marchandises provenant de l'établissement 19-031-01 entre le 2/01 et le 9/02 .		

	du département 19 : abattoir de Brive la Gaillarde Viande Corrèze SAS n°19-031-01			Demande transmis à DDSV 19 le 21/02 transmis directement à l'ambassade par la DDSV 19 le 7 mars 2006 (copie adressée à la DGAL)		
Royaume-Uni	un lot de viandes de têtes bovines désossées. lot consigné dans le cadre de l'affaire Eurofreeze : présence de MRS (amygdales)			Résultats d'enquête transmis au CVO le 25 septembre 2006 amygdales retirées par un opérateur hors chaîne . Défaut de supervision de ce retrait sur ce lot. Les os et autres déchets étaient tout de suite placés dans les bacs destinés à l'équarrissage , et les viandes expédiées en entrepôt. Un contrôle approfondi par des agents des services vétérinaires du Pas de Calais sur les viandes de têtes, a permis de constater que les amygdales étaient parfois incomplètement enlevées. Des actions correctives ont été demandées immédiatement et depuis le 25 août dernier, le retrait des amygdales de bovin est réalisé sur chaîne		

viandes de volailles et de petits gibiers sauvages – année 2006 :

PAYS	PRODUITS	MOTIFS	TEXTE COMMUNAUTAIRE DE REFERENCE	DATE	QUANTITE	DEVENIR DES PRODUITS
Italie	Carcasses de poulet de Bresse	Mise sur le marché intra-communautaire par un établissement agréé pour le marché loco-régional	Article 4 du règlement 853/2004	Juillet 2006	10 kg	Réexpédition autorisée en France
Belgique	Cuisses de poulet préemballées	Présence de Salmonella	règlement 178/2002 et 2073/2005 (article 7)	février 2006		