



ORDRE DE SERVICE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments Bureau des matières premières Bureau des établissements de production et de transformation</p> <p>Sous-direction de la santé et de la protection animales Bureau de la pharmacie vétérinaire et de l'alimentation animale</p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Pascale GILLI-DUNOYER / Jocelyn MEROT / Françoise KREMER / Marianne SALGUES / Karen BUCHER Tél. : 01.49.55.84.28 / 84.08 / 84.91 / 84.99 / 83.77 Réf. interne : DGAL – SDSSA</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/SDSPA/N2007-8233</p> <p>Date: 13 septembre 2007</p> <p>Classement : SSA 133</p>
---	---

N 894

Le Ministre de l'agriculture, et de la pêche
à
(liste de diffusion)

Date de mise en application : immédiate

Abroge et remplace :

Date limite de réponse :

☞ Nombre d'annexe : 0

Degré et période de confidentialité : Aucune

Objet : Nouveau foyer de fièvre aphteuse au Royaume Uni : dispositions concernant les mesures relatives aux denrées alimentaires d'origine animale en provenance de Grande Bretagne.

Bases juridiques :

Décision 2007/554/CE de la Commission du 9 août 2007 *relative à des mesures de protection provisoires contre la fièvre aphteuse au Royaume Uni*, et notamment son article 15

Décision 2007/608/CE de la Commission du 13 septembre 2007 amendant la Décision 2007/554/CE de la Commission du 9 août 2007 *relative à des mesures de protection provisoires contre la fièvre aphteuse au Royaume Uni*, et notamment son article 2

Directive 2003/85/CE du Conseil du 29 septembre 2003 *établissant des mesures communautaires de lutte contre la fièvre aphteuse*, et notamment ses articles 39 et 40 paragraphe 1

Directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 *fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine*, et notamment son article 3 paragraphe 1

Directive 89/662/CEE du Conseil du 11 décembre 1989 *relative aux contrôles vétérinaires applicables dans les échanges intracommunautaires dans la perspective de la réalisation du marché intérieur*, et notamment son article 9 paragraphe 1.

Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8198 du 7 août 2007 *relative aux cas de fièvre aphteuse au Royaume-Uni – mesures relatives aux denrées alimentaires d'origine animale en provenance de Grande Bretagne.*

Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2007-8204 du 8 août 2007 *relative aux cas de fièvre aphteuse au Royaume Uni – complément d'information concernant les mesures relatives aux denrées alimentaires d'origine animale en provenance de Grande Bretagne.*

MOTS-CLES : fièvre aphteuse – Royaume-Uni – viandes – produits laitiers

Résumé : La présente note de service définit les mesures de recensement à mettre en œuvre par les directeurs des services vétérinaires et les professionnels vis à vis des denrées alimentaires d'origine animale - viandes d'animaux de boucherie et produits laitiers - introduits en France à partir de la Grande Bretagne **depuis le 25 août 2007.**

Destinataires	
Pour exécution : Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : Préfets DDAF DRAF ENSV INFOMA DGPEI, DGDDI, DGS, DGCCRF Office de l'élevage Fédérations et syndicats professionnels

A la suite de la confirmation le 12 septembre 2007 d'un foyer de fièvre aphteuse survenu dans un élevage bovin du Surrey au Royaume Uni la Commission a adopté une décision modifiant la décision du 6 août 2007 relative à des mesures de protection.

Ce nouveau foyer fait suite à de précédents cas de fièvre aphteuse survenus dans la même zone au début du mois d'août 2007.

L'AFSSA a rendu un avis le 13 septembre précisant : « s'agissant d'e l'épisode actuel, le recensement de toutes les importations de produits animaux n'ayant pas subi de traitements inactivant le virus de la fièvre aphteuse en provenance de Grande Bretagne depuis le 25 août 2007, ainsi que la prise de mesures conservatoires de non commercialisation de ces produits apparaissent nécessaires , ce dans l'attente d'éléments épidémiologiques complémentaires ».

Cet avis sera actualisé dans les meilleurs délais à la lumière des dernières informations transmises par les Autorités britanniques tendant à indiquer que la situation est stabilisée.

Néanmoins, de façon à préparer d'éventuelles mesures conservatoires visant à éviter une possible diffusion du virus de la fièvre aphteuse sur le territoire national, il convient d'assurer le recensement des denrées susceptibles de présenter un risque vis à vis du danger fièvre aphteuse.

Il convient de préciser que seule la Grande Bretagne est considérée comme zone à haut risque et que les mesures de recensement ne concernent pas les produits obtenus en Irlande du Nord.

Les espèces sensibles sont les espèces bovine, ovine, caprine et porcine ainsi que les autres biongulés.

Des précisions vous seront apportées ultérieurement par notes complémentaires en particulier en ce qui concerne l'évolution épidémiologique de la situation et les conséquences relatives à l'évolution des mesures

Recensement des denrées originaires de Grande Bretagne

Les établissements premiers destinataires, détenteurs de viandes fraîches, viandes hachées, viandes séparées mécaniquement, préparations de viandes, produits transformés non assainis (ex. : fromages au lait cru) reçus de **Grande Bretagne (Angleterre, Pays de Galle, Ecosse)** et produits après le 25 août 2007 réalisent **un état de leur stock et le transmettent sous 24 heures à leur DDSV.**

Les établissements premiers destinataires ayant livrés des carcasses, ou des pièces de gros en provenance de Grande Bretagne informent **dans les meilleurs délais** leurs clients. La liste des clients et des quantités livrées est mise à la disposition des services vétérinaires.

Ces dispositions ne sont pas assorties dans un premier temps de mesures conservatoires.

Vous voudrez bien informer les professionnels concernés du contexte dans lequel cette demande est formulée en insistant sur le fait que le risque en cause est un risque lié à la santé animale exclusivement, les produits visés ne présentant aucun risque pour la santé humaine. **Vous insisterez également sur le fait que le risque de contamination des animaux des espèces sensibles via les denrées animales ou d'origine animale est principalement lié au recyclage en alimentation animale des denrées susceptibles d'être contaminées.**

Certificats sanitaires

Les dispositions de la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8218 du 16 août 2007 « cas de fièvre aphteuse au Royaume-Uni – exigences en matière de certification concernant les produits en provenance de Grande-Bretagne » sont de nouveau applicables pour les produits jusqu'au 15 octobre.

Le modèle de certificat présenté en annexe de la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8222 du 28 août 2007 reste utilisable pour les produits en provenance d'Irlande du Nord.

Contrôle des denrées introduites par les voyageurs :

Des instructions seront transmises par la DGAL aux services des Douanes pour l'application de l'article 13 point 2 de la Décision 2007/552/CE du 6 août 2007. Cet article précise que « les Etats membres mettent en œuvre dans un esprit de coopération le contrôle des bagages des passagers en provenance des zones du territoire du Royaume-Uni énumérées à l'Annexe I (Grande Bretagne à ce jour), ainsi que des campagnes d'information visant à prévenir l'introduction de produits d'origine animale sur le territoire des Etats membres autres que le Royaume-Uni. »

Dans ce cadre, vous pourrez être sollicités pour porter votre concours à l'administration des Douanes. Des affiches pour l'information des voyageurs sont en place dans les ports et aéroports. La mise à disposition de poubelles pour la récupération des denrées présentes dans les bagages des voyageurs (sandwichs - produits divers à risque achetés en Grande Bretagne) est aussi souhaitable.

En fonction de l'évolution de la situation au Royaume-Uni, ces mesures sont susceptibles d'être modifiées.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL