



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

viandes

Question écrite n° 14118

Texte de la question

M. Jean-Jacques Candelier attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur la question des normes et délais concernant le conditionnement et l'abattage des animaux. En effet, ces sujets d'hygiène et de sécurité alimentaire concernent l'ensemble des consommateurs. L'intoxication éventuelle, suite au non-respect des textes en vigueur, peut avoir des effets sérieux sur la santé des consommateurs. C'est pourquoi il lui demande quelles sont les règles en vigueur concernant l'abattage des animaux, le conditionnement de la viande, ainsi que les délais à respecter pour l'acheminement.

Texte de la réponse

L'abattage des animaux relève essentiellement de réglementations communautaires qui doivent être mises en oeuvre par les opérateurs du secteur et contrôlées par les vétérinaires officiels des directions départementales des services vétérinaires. Le règlement (CE) n° 178-2002 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 fixe les grands principes permettant d'assurer un niveau élevé de protection de la santé des consommateurs et entre autres dispositions définit la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire. Le « paquet hygiène », corpus réglementaire communautaire, pris sur la base du règlement précédemment cité est entré en application le 1er janvier 2006. Cet ensemble de textes établit les obligations à respecter en matière d'hygiène des denrées alimentaires tant pour les exploitants du secteur alimentaire que pour les autorités compétentes chargées des contrôles officiels. L'inspection sanitaire en abattoir constitue un des fondements des métiers de vétérinaires officiels et d'auxiliaires officiels. L'importance accordée à cette mission se traduit par une inspection permanente des établissements d'abattage, chaque animal étant individuellement inspecté dans le respect d'un référentiel réglementaire précis, détaillé dans le règlement (CE) n° 854-2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinées à la consommation humaine. Les effectifs disponibles et la compétence des agents affectés à ces missions doivent permettre d'assurer cette inspection qui contribue à assurer la sécurité et la salubrité des viandes mises sur le marché. Les opérateurs ont la responsabilité de définir la durée de vie commerciale qu'ils estiment pouvoir donner aux viandes qu'ils mettent sur le marché. À cette fin, ils procèdent à des tests microbiologiques qui leur permettent de justifier les durées de vie (date limite de consommation, DLC ou date limite d'utilisation optimale, DLUO) qu'ils fixent pour leurs produits.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Jacques Candelier](#)

Circonscription : Nord (16^e circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 14118

Rubrique : Agroalimentaire

Ministère interrogé : Agriculture et pêche
Ministère attributaire : Agriculture et pêche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 8 janvier 2008, page 129

Réponse publiée le : 25 mars 2008, page 2568