



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

boucherie

Question écrite n° 43215

Texte de la question

Mme Muriel Marland-Militello interroge M. le ministre de l'agriculture et de la pêche sur la réglementation et les normes d'hygiène auxquelles sont soumises les boucheries. Elle aimerait également savoir quels contrôles sont effectués en la matière ainsi que le nombre et la nature des infractions constatées en 2007 et en 2008.

Texte de la réponse

Le paquet hygiène, entré en application au 1er janvier 2006, a pour objectif de mettre en place une politique unique et transparente en matière d'hygiène, applicable à toutes les denrées alimentaires et à tous les exploitants du secteur alimentaire. Cette réglementation, fondée sur la responsabilisation des professionnels, fixe les objectifs à atteindre tout en laissant une certaine latitude sur les moyens. D'autre part, la mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point : pour chaque produit et process de fabrication, une analyse de danger est effectuée pour déterminer les points critiques essentiels à maîtriser) est généralisée et le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène est fortement encouragé. Ces guides, rédigés par les professionnels et validés par l'administration, ont pour vocation d'aider les professionnels à atteindre les objectifs fixés par la réglementation. Le règlement (CE) n° 852/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, et notamment des bouchers, des règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires. Des exigences particulières sont également fixées dans le règlement (CE) n° 853/2004 pour la production des denrées animales ou d'origine animale. Les bouchers sont soumis à ce règlement s'ils fournissent des produits à un autre établissement. Cette activité est soumise à déclaration auprès des directions départementales des services vétérinaires conformément à l'arrêté ministériel du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité. La réglementation nationale distingue un boucher s'adressant uniquement au consommateur et un boucher dont tout ou partie de la production est destiné à des professionnels. Lorsque la clientèle visée est le consommateur, l'arrêté ministériel du 9 mai 1995 détermine les règles à respecter en matière d'hygiène des locaux, équipements, eau, personnel et denrées alimentaires. Lorsque la clientèle est aussi constituée de professionnels (par exemple des restaurateurs), ces établissements sont également soumis à des règles particulières prévues par arrêté du 8 juin 2006 fixant les conditions pour accéder à la dérogation à l'obligation d'agrément (notamment en terme d'activité, de tonnage et de distance de livraison). Par ailleurs des dispositions particulières s'appliquent à tous les bouchers, concernant le retrait et l'élimination des vertèbres des bovins de plus de trente mois, qui sont aussi soumis à l'arrêté du 17 mars 1992. L'objectif est de protéger le consommateur de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB). Enfin, l'origine de la viande bovine doit être portée à la connaissance du consommateur conformément au décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002. Les contrôles des services vétérinaires sont réalisés selon le même mode opératoire chez tous les établissements de métiers de bouche (charcutiers, traiteurs, poissonniers,...), sans distinction entre ceux-ci. Chaque année environ 13 000 établissements de métiers de bouche sont contrôlés par les services vétérinaires. Si l'hygiène générale des établissements est dans une grande majorité conforme ou présentant des non-conformités mineures, des points d'amélioration portent en général sur la formalisation des

procédures (plan de nettoyage et désinfection, procédures d'hygiène du personnel...).

Données clés

Auteur : [Mme Muriel Marland-Militello](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 43215

Rubrique : Commerce et artisanat

Ministère interrogé : Agriculture et pêche

Ministère attributaire : Agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 3 mars 2009, page 1930

Réponse publiée le : 5 mai 2009, page 4210