



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 69591

Texte de la question

M. Georges Ginesta attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, sur la nécessité d'accroître les contrôles sanitaires sur la viande animale après les récentes révélations apportées par un ancien directeur du service qualité d'une des grandes entreprises de transformation de ce secteur. Il lui demande de bien vouloir lui indiquer les mesures urgentes qu'il entend prendre afin de rassurer les consommateurs.

Texte de la réponse

Une politique harmonisée a été mise en place depuis janvier 2006 au sein de l'Union européenne concernant l'hygiène des denrées alimentaires. Cinq règlements principaux, qui constituent le « Paquet Hygiène », fixent les exigences en la matière. L'esprit général des textes applicables aux professionnels consacre la logique d'une approche fondée sur une obligation de résultats : la réglementation fixe les objectifs à atteindre, en laissant la responsabilité primaire aux exploitants, qui ont le choix des moyens mis en oeuvre pour garantir la sécurité des aliments. La mise en place de procédures basées sur les principes de l'HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) est généralisée (hormis à la production primaire). Chaque exploitant du secteur alimentaire est tenu de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS), qui décrit les mesures prises pour assurer la salubrité et la sécurité sanitaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. La stratégie des auto-contrôles décrite dans le PMS doit permettre de démontrer l'efficacité du dispositif mis en oeuvre pour garantir l'hygiène des denrées alimentaires produites et mises sur le marché. La direction générale de l'alimentation (DGAL) est pour sa part chargée d'organiser les contrôles officiels en sécurité sanitaire des aliments. Les agents des services déconcentrés relevant du ministère chargé de l'agriculture réalisent l'inspection des établissements afin d'évaluer que les mesures de maîtrise mises en place par les exploitants respectent les dispositions réglementaires relatives à l'hygiène des denrées alimentaires, qui portent notamment sur les matières premières utilisées, les conditions de production, de stockage et de distribution. Depuis 2011, la programmation des contrôles officiels dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments est fondée sur une analyse de risque. Les établissements sont classés de façon hiérarchisée en fonction de la nature de leur activité et du type de produits fabriqués. Les priorités d'action sont fixées à partir de l'ensemble des éléments disponibles, tels que l'exploitation des alertes et des suspicions de toxi-infections alimentaires collectives, les résultats des missions d'audit (office alimentaire et vétérinaire, pays tiers), les résultats des évaluations lors des inspections précédentes. Pour les produits sensibles, tels la viande hachée ou certains produits carnés transformés, la fréquence d'inspection est a minima annuelle. Quand des non-conformités sont relevées, des suites appropriées et proportionnées, administratives ou pénales, sont mises en oeuvre. Il n'en demeure pas moins que des pratiques délictueuses peuvent survenir, et qu'un dispositif destiné à les détecter le plus précocement possible est nécessaire. A cette fin, la brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires (BNEVP), rattachée à la DGAL, est une unité capable d'intervenir sur l'ensemble du territoire, qui constitue une force de frappe mobilisable en urgence. Elle concentre son activité sur la lutte contre la délinquance organisée dans différents domaines, notamment les denrées alimentaires. Elle conduit

régulièrement des enquêtes dans les secteurs les plus sensibles ou ceux dans lesquels des fraudes sont suspectées. Les conclusions des enquêtes de la BNEVP sont toujours examinées de façon détaillée afin de mettre en place les évolutions nécessaires sur les points de non-conformité constatés, et ainsi rendre les contrôles plus efficaces à tous les niveaux de la chaîne alimentaire. Les cas de fraudes et de manquements avérés détectés à l'occasion de ces enquêtes font par ailleurs l'objet de poursuites judiciaires, sous l'autorité du Procureur de la République. D'une façon générale, les enquêtes administratives de la BNEVP sont systématiquement valorisées, tant en interne (formation des contrôleurs, enrichissement des instructions, ciblage des contrôles) que vis-à-vis des représentants professionnels concernés pour l'amélioration de leurs pratiques. Par ailleurs, dès lors que des pratiques délictueuses sont suspectées dans un établissement, le dossier est transmis aux autorités judiciaires et les investigations nécessaires sont conduites, en lien avec la gendarmerie nationale, notamment l'office central de lutte contre les atteintes à l'environnement et à la santé publique (OCLAESP). Les récentes révélations apportées par un ancien directeur de service qualité portent sur des faits datant de 2008 concernant une entreprise donnée de produits carnés. Il convient de ne pas généraliser une telle situation à l'ensemble des établissements agroalimentaires. Les investigations ont été menées par la justice et les suites judiciaires nécessaires ont été mises en oeuvre.

Données clés

Auteur : [M. Georges Ginesta](#)

Circonscription : Var (5^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 69591

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [25 novembre 2014](#), page 9712

Réponse publiée au JO le : [6 janvier 2015](#), page 54