

Protection sanitaire de la chaîne alimentaire européenne.

Un article de Philippe Vandiest – F.I.C.O.W.

L'Union européenne a défini le 29 avril dernier un règlement fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale à partir du 1^{er} janvier 2006. Ce règlement, long de 151 pages annexes comprises, est paru dans le journal officiel de l'Union européenne daté du 30 avril 2004 sous le n° 853/2004 (L139/55). Il peut être consulté sur le site internet de l'Union européenne (europa.eu.int).

Ce règlement établit des règles spécifiques d'hygiène pour tous les secteurs de production (viandes, mollusques, produits de la pêche, lait, oeufs et produits transformés) et possède un champ d'application pour chacun des maillons des filières: le producteur, l'abatteur, le transformateur et le négociant.

Ses objectifs principaux sont:

- d'uniformiser les règles de production des denrées alimentaires d'origine animale en énonçant des principes de production communs aux états membres de l'Union;
- d'accroître la sécurité alimentaire des consommateurs, en réduisant notamment les risques de contamination bactériologique et chimique des produits alimentaires. Ce règlement contribue de la sorte à l'objectif principal du précédent règlement de l'Union européenne (n° 852/2004 (L139/1)) qui oblige les exploitants du secteur alimentaire opérant à tout stade autre que la production primaire de mettre en place des procédures d'analyse des risques et de maîtrise de points critiques (système HACCP).
- d'assurer la traçabilité des denrées alimentaires d'origine animale en obligeant les exploitants du secteur alimentaire d'apposer une marque de salubrité ou d'identification sur les produits qu'ils mettent sur le marché.

Ce règlement ne s'applique pas pour les productions primaires à usage domestique privé ainsi que pour l'approvisionnement direct par le producteur de produits primaires au consommateur ou à un commerce de détail local fournissant directement le consommateur.

Principes énoncés dans le règlement concernant les producteurs de viande ovine et caprine :

Annexe II; section II:

Les exploitants du secteur alimentaire gérant les abattoirs doivent s'assurer que les procédures HACCP qu'ils ont mis en place dans le respect du règlement (CE) 852/2004 garantissent que chaque animal qui est admis dans l'abattoir:

1. est correctement identifié;
2. est accompagné des informations reprises à la section III;
3. ne provient pas d'une exploitation ou d'une zone où les mouvements d'animaux sont interdits ou font l'objet d'autres restrictions pour des raisons de santé animale ou publique, sauf dérogation de l'autorité compétente;
4. est propre;
5. est en bonne santé, pour autant que l'exploitant de l'abattoir puisse en juger;
6. est dans un état satisfaisant en termes de bien-être au moment de son arrivée dans l'abattoir.

Annexe II; section III:

1. Les exploitants d'abattoirs ne doivent pas accepter d'animaux dans leurs installations sans avoir demandé et obtenu (*des éleveurs*) les informations pertinentes sur la sûreté alimentaire figurant dans les registres tenus dans l'exploitation d'origine conformément au règlement (CE) 852/2004 et reprises au point 3.
2. Les exploitants d'abattoirs doivent obtenir les informations au minimum 24 heures avant l'arrivée des animaux à l'abattoir, sauf dans les circonstances visées au point 7.
3. Les informations pertinentes relatives à la sûreté alimentaire visées au point 1 doivent couvrir, en particulier:
 - a) le statut de l'exploitation d'origine ou le statut régional sur le plan de la santé des animaux;
 - b) l'état sanitaire des animaux;
 - c) les médicaments vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux au cours d'une période déterminée et dont le temps d'attente est supérieur à zéro, ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente;
 - d) la survenance de maladies pouvant influencer la sécurité des viandes;
 - e) les résultats, s'ils revêtent une importance pour la protection de la santé publique, de toute analyse faite sur l'exploitation pour diagnostiquer des maladies pouvant influencer la sécurité des viandes;
 - f) les rapports pertinents concernant des résultats antérieurs d'inspections ante mortem et post mortem pratiquées sur des animaux provenant de la même exploitation, y compris les rapports du vétérinaire officiel;
 - g) les données de production, lorsque cela pourrait indiquer la présence d'une maladie;
 - h) les nom et adresse du vétérinaire de l'exploitation.
4. Il n'est pas nécessaire de fournir à l'exploitant de l'abattoir:
 - les informations visées au point 3 a), b), f) et h) si l'exploitant connaît déjà ces informations (par exemple par le biais d'un dispositif permanent ou par un système d'assurance de qualité);
 - les informations visées au point 3 a), b), f) et g) si le producteur déclare qu'il n'y a pas d'information pertinente à signaler.
5. L'exploitant de l'abattoir doit mettre les informations reçues à disposition du vétérinaire officiel au minimum 24 heures avant l'arrivée de l'animal concerné et doit lui notifier les informations qui donnent lieu à des préoccupations d'ordre sanitaire avant l'inspection ante mortem de l'animal concerné.
6. Si un animal arrive à l'abattoir sans information préalablement communiquée, l'abattage de l'animal ne peut intervenir tant que le vétérinaire officiel ne l'a pas autorisé.
7. Si l'autorité compétente y consent, les informations peuvent être transmises lors de l'arrivée des animaux à l'abattoir plutôt que 24 heures minimum à l'avance dans le cas:
 - d'animaux devant subir un abattage d'urgence, s'ils sont accompagnés d'une déclaration signée par le vétérinaire d'exploitation attestant de conclusions favorables de l'inspection ante mortem;
 - d'animaux qui ne sont pas fournis directement par l'exploitation d'origine à l'abattoir.

L'abattage des animaux ne peut avoir lieu avant que le vétérinaire officiel ne l'autorise.

Principes énoncés dans le règlement concernant les producteurs de lait cru de brebis et de chèvres et de produits laitiers dérivés :

Annexe III; section IX:

I. Exigences concernant la production primaire de lait cru.

1. Le lait doit provenir d'animaux:

- ne présentant aucun symptôme de maladie contagieuse transmissible à l'homme par le lait;
- en bon état de santé et ne présentant aucun signe de maladie pouvant entraîner la contamination du lait et, en particulier, qui ne souffrent pas d'une infection de l'appareil génital accompagnée d'écoulement, d'entérite avec diarrhée accompagnée de fièvre ou d'une inflammation visible du pis;
- qui ne présentent aucune blessure du pis pouvant altérer le lait;
- appartenant à une exploitation officiellement indemne de brucellose (*B. melitensis*) ou sise dans une région ou un pays reconnu indemne de brucellose, ce qui est le cas de la Belgique (si cette clause n'est pas respectée, le lait provenant d'animaux ne présentant pas de réaction positive aux tests de dépistage, ou qui ont été vaccinés dans le cadre d'un programme d'éradication agréé, et qui ne présentent aucun symptôme de la maladie peut être utilisé soit pour la fabrication de fromages d'une durée de maturation d'au moins deux mois, soit après avoir subi un traitement thermique tel qu'il présente une réaction négative au test de la phosphatase);
- dans le cas de chèvres gardées avec des vaches, inspectées et testées négativement contre la tuberculose.

2. Les locaux destinés à l'entreposage du lait doivent être séparés des locaux ou sont hébergés les animaux. Ils doivent être équipés d'un équipement de réfrigération permettant un refroidissement immédiat à une température ne dépassant pas 8°C lorsqu'il est collecté chaque jour et 6°C lorsque la collecte n'est pas effectuée quotidiennement.

3. Pendant le transport, la chaîne du froid doit être maintenue et la température du lait ne doit pas dépasser 10°C à l'arrivée dans l'établissement de destination.

4. Les exigences de température visées aux points 2 et 3 ne doivent pas être respectées si le lait répond aux critères prévus au point 7 et si:

- il est traité dans les deux heures suivant la traite, ou si
- une température plus élevée est autorisée par l'autorité compétente pour des raisons technologiques liées à certaines fabrications.

5. Les personnes affectées à la traite et à la manipulation du lait cru doivent respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Des installations leur permettant de se laver les mains et les bras doivent être disposées à proximité du lieu de traite.

6. Des contrôles concernant la qualité du lait (teneur en germes) doivent être effectués de façon représentative, soit par le producteur, soit par le collecteur ou le transformateur, soit dans le cadre d'un programme de contrôle régional ou national.

7. La teneur en germes à 30°C du lait cru ne peut dépasser 1.500.000/ml de moyenne sur une période de deux mois avec au moins deux prélèvements par mois. Toutefois, si le lait cru est destiné à des fabrications n'impliquant aucun traitement thermique, il ne peut excéder une teneur de 500.000 germes/ml sur une période de deux mois avec au moins deux prélèvements par mois.

II. Exigences concernant les produits laitiers.

Arrivé à l'établissement de transformation, le lait doit être rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6°C et conservé à cette température jusqu'à sa transformation, sauf si:

- la transformation commence immédiatement après la traite ou dans les quatre heures qui suivent l'arrivée du lait dans l'établissement de transformation;
- une température plus élevée est autorisée par l'autorité compétente pour des raisons technologiques liées à certaines fabrications.

Principes du système HACCP.

Le règlement 852/2004 de l'Union européenne impose aux maillons des filières autres que celui de la production primaire des produits de mettre en place des procédures d'analyse des risques et de maîtrise de points critiques (système HACCP).

Il impose de la sorte aux intervenants de la chaîne alimentaire européenne une règle équivalente à celle imposée par le législateur belge à ses filières nationales par l'arrêté royal du 14 novembre 2003, paru dans le Moniteur Belge le 12 décembre 2003.

Cet arrêté royal, imposant l'auto contrôle et la traçabilité des produits à partir du 1^{er} janvier 2005, redéfinit les principes du système de « Hazard Analysis and Critical Control Points », dit HACCP, qui sont :

- l'identification de tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- l'identification des points critiques de contrôle au niveau desquels un contrôle est indispensable pour éviter ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- l'établissement, aux points critiques de contrôle, des limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
- l'établissement et l'application de procédures de surveillance efficaces des points critiques de contrôle ;
- l'établissement d'actions correctives lorsque la surveillance révèle qu'un point critique de contrôle n'est pas entièrement maîtrisé ;
- l'établissement de procédures permettant de vérifier si les mesures visées aux points précédents fonctionnent correctement. Des procédures de vérification sont exécutées régulièrement. Les procédures sont réexaminées chaque fois que le processus de production de l'entreprise est modifié de telle manière que la sécurité alimentaire pourrait en être affectée ;
- si nécessaire, l'établissement de plans d'échantillonnage et d'analyses permettant de s'assurer de la validité du système d'auto contrôle.

Registres d'exploitation.

Comme mentionné précédemment dans le point 1 de l'analyse de l'annexe II section III, le règlement européen 852/2004 impose la tenue de registres dans les élevages.

Doivent y être mentionnés :

- la nature et l'origine des aliments donnés aux animaux ;
- les produits vétérinaires et les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente ;
- l'apparition de maladies susceptibles d'affecter la sûreté des produits d'origine animale ;
- les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic, qui revêtent une importance pour la santé humaine ;
- tout rapport pertinent sur des contrôles effectués sur des animaux ou des produits d'origine animale.