

Domaine
Santé publique,
santé animale et
végétale

PAQUET HYGIENE RELATIF AUX PRODUCTIONS PRIMAIRES ANIMALES

Fiche B12

mise à jour le 15 septembre 2015

QUEL EST L'OBJECTIF ?

Suite aux différentes crises sanitaires des années 90, de grands principes en matière de sécurité sanitaire des aliments ont été mis en place. Ces principes concernent tous les opérateurs de la chaîne alimentaire :

- fabricants d'aliments pour animaux,
- agriculteurs,
- artisans,
- industries agroalimentaires,
- distributeurs,
- ...

Les prescriptions posées sont les suivantes :

- assurer la sécurité sanitaire des aliments : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse ou présentant un risque,
- garantir la traçabilité : les clients et les fournisseurs de chaque intervenant de la chaîne alimentaire, exceptés les consommateurs finaux, doivent être identifiés,
- responsabiliser les intervenants : chaque intervenant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur,
- procéder au rappel et au retrait des denrées en cas de crise.

SUIS-JE CONCERNÉ ?

Tous les exploitants agricoles sont concernés. Vous êtes donc concerné, même si vous livrez votre production à une entreprise privée ou à une coopérative.

L'obligation de traçabilité s'applique à tous les exploitants pour toutes les denrées alimentaires et les aliments pour animaux y compris ceux produits à la ferme.

QUELLES RÈGLES DOIS-JE RESPECTER ?

Les exigences contrôlées au titre de la conditionnalité portent sur :

- la tenue du registre d'élevage ;
- l'information sur la chaîne alimentaire dans le secteur de la volaille ;
- les mesures de prophylaxie et de police sanitaire ;
- les bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur laitier et de l'abattage ;
- les règles d'hygiène, d'identification et de marquage des œufs ;
- le stockage des médicaments et des aliments.

Plus concrètement :

1/ La tenue du registre d'élevage pour les éleveurs

Vous devez respecter les mesures concernant l'utilisation des médicaments vétérinaires, ainsi que celles visant à contrôler la présence de résidus provenant des médicaments vétérinaires dans les aliments.

Les points de contrôle concernent trois domaines :

✧ **Les traitements médicamenteux**

Il sera vérifié

- × la présence d'ordonnances, obligatoires pour tout médicament (y compris les aliments médicamenteux) présent sur l'exploitation et délivrable sur ordonnance, ainsi que pour tout traitement inscrit sur le registre sanitaire,

- * la présence des bons de livraisons ou des factures des médicaments délivrables sans ordonnance,
- * l'enregistrement de tous les traitements effectués sur les animaux,
- * le respect du temps d'attente pour la consommation de la viande, ou du lait, issu de l'animal traité défini par le vétérinaire sur la prescription correspondante (ou à défaut d'ordonnance, du temps d'attente défini sur le produit),

❖ **Les aliments pour animaux**

Il sera vérifié :

- * la présence des bons de livraison, des factures ou des étiquettes correspondant aux aliments distribués aux animaux,
- * l'enregistrement de la distribution des aliments supplémentés en anticoccidiens et antihistomonostatiques et le respect de l'interdiction de distribuer des aliments supplémentés en antibiotiques utilisés comme additif,
- * le respect du temps d'attente défini sur l'étiquette d'un aliment supplémenté,

❖ **La visite obligatoire par le vétérinaire sanitaire en élevage bovins est annuelle, et biennale pour les élevages avicoles**

C'est la présence du compte rendu de visite qui est vérifiée. Il s'agit de prévenir l'introduction des maladies contagieuses transmissibles à l'être humain, et la maîtrise des risques sanitaires.

2/ L'information sur la chaîne alimentaire dans le secteur de la volaille

L'objectif est d'assurer la sécurité sanitaire des volailles abattues. La fiche d'information sur la chaîne alimentaire est un document établi par l'éleveur, transmis au responsable de l'abattoir qui s'assure que les services d'inspection en disposent au moins 24h avant la date prévue d'abattage des animaux.

En tant qu'éleveur de volailles, vous devez conserver les données du registre d'élevage, reprises par cette fiche.

Il sera vérifié la conservation des données sanitaires (registre d'élevage), reprises par la fiche sanitaire d'élevage lors de l'envoi à l'abattage des volailles élevées en bandes.

3/ Respect des mesures de prophylaxie et de police sanitaire

Vous devez respecter les mesures liées à la santé des animaux, y compris les programmes de surveillance des zoonoses (maladies contagieuses pour l'homme telles que tuberculose, brucellose...).



Sont concernés tous les exploitants qui ont une activité d'élevage de bovins ou autres ruminants...

Les points de contrôle sont les suivants :

- ✧ réalisation des tests de dépistage pour l'obtention ou le maintien d'une qualification sanitaire pour la brucellose ou la tuberculose chez les bovins, la brucellose chez les petits ruminants.
- ✧ respect des mesures de police sanitaire prescrites par un arrêté préfectorale de mise sous surveillance ou portant déclaration d'infection d'une zoonose réputée contagieuse.

4/ Les bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur de l'abattage et le secteur laitier

▪ **Dans le secteur de l'abattage :**

Vous n'êtes pas autorisé à abattre un animal de boucherie en dehors d'un abattoir agréé.

Exception : l'abattage pour la consommation familiale de porcs, ovins ou caprins élevés dans l'exploitation, ou l'abattage, sous contrôle vétérinaire, d'animaux accidentés non transportables ou dangereux sont autorisés.



Sont concernés tous les exploitants qui ont une activité de production d'animaux de boucherie : bovins, ovins, caprins, porcins...

▪ **Dans le secteur laitier :**



Sont concernés tous les exploitants qui ont une activité de production laitière, y compris ceux ayant une activité de transformation laitière.

Vous devez respecter certaines exigences en matière de nettoyage des installations de traite et des équipements, ainsi que des mesures d'hygiène pendant la traite :

- La présence d'attestation de contrôle de la machine à traire sera vérifiée. Le contrôle devra être fait depuis moins de 18 mois.



Il s'agit d'un contrôle OPTITRAITE®. Dans le Territoire de Belfort, seuls deux organismes sont habilités à réaliser ces contrôles :

- La Chambre Interdépartementale d'Agriculture (maître d'œuvre départemental),
- L'entreprise Nussbaumer de Retzwiller.

- le local de stockage du lait et du colostrum doit être séparé de la stabulation ;
- une protection adéquate contre les rongeurs doit être mise en place pour empêcher tout risque de contamination du lait et du colostrum ;
- les matériaux en contact avec le lait doivent être bien lisses, lavables et non toxiques. Les matériaux utilisés doivent être aptes au contact alimentaire.

5/ Respect des règles d'identification et de marquage des œufs

Les œufs doivent être marqués avec le code d'immatriculation réservé à chaque élevage afin de garantir leur traçabilité tout au long de la filière. Depuis juillet 2005, cette immatriculation concerne également la vente d'œufs sur les marchés locaux. Les règles d'étiquetage et de marquage sont différentes selon la destination des œufs.



Seuls les exploitants dont la production est vendue directement à la ferme ne sont pas concernés par cette mesure.

Sont vérifiés :

- ✧ la salubrité des œufs et les conditions de stockage dans l'élevage
- ✧ la présence d'étiquetage ou des mentions obligatoires lorsque les œufs sont destinés à l'industrie alimentaire ou à un centre d'emballage,
- ✧ l'exactitude du code distinctif de l'élevage d'origine apposé sur les œufs lorsque ceux-ci sont emballés sur un site d'élevage,
- ✧ l'enregistrement du producteur et l'apposition sur les œufs de son numéro distinctif lorsque les œufs sont vendus sur le marché directement au consommateur,

6/ Le stockage des médicaments et des aliments

Il est vérifié :

- ✧ la présence d'un placard réservé au stockage des médicaments vétérinaires ;
- ✧ la présence d'un local, ou d'un équipement spécifique réservé à l'entreposage des aliments. Les aliments pour animaux ne doivent pas être entreposés avec les produits phytopharmaceutiques, les biocides ou les fertilisants (qui peuvent contenir des protéines d'origine animale) ;
- ✧ la mise en œuvre d'un entreposage séparé entre les aliments médicamenteux et les aliments non médicamenteux.

QUELS JUSTIFICATIFS DOIS-JE CONSERVER ?

Pour tous les éleveurs :

- le registre d'élevage dûment complété,
- la présence d'un local ou d'une armoire pharmaceutique (ordonnances, bons de livraison, enregistrement)

Pour les éleveurs laitiers : l'attestation de contrôle de la machine à traire, datant de moins de 18 mois.

Pour les éleveurs de bovins : le compte rendu de visite vétérinaire annuelle.

Pour les éleveurs de volailles : les données sanitaires reprises par la fiche d'information sur le chaîne alimentaire lors de l'envoi à l'abattage des volailles.

QUELS CONTRÔLES SERONT RÉALISÉS ?

Les contrôles de ces diverses exigences sont effectués par la DDCSPP.

Il s'agit de vérifier :

- la complétude du registre,
- les temps d'attestation,
- les attestations de contrôle,
- ...



POUR EN SAVOIR PLUS ?

❖ **Sur la réglementation :**

Le paquet hygiène :

- règlement 852 / 2004 applicable à l'ensemble des denrées alimentaires
- règlement 853 / 2004 applicable aux denrées alimentaires d'origine animale
- règlement 183 / 2005 concernant l'alimentation animale

Articles 14, 15, 17.1, 18, 19 et 20 du règlement CE n°178/2002 du parlement européen et du Conseil 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.



QUI CONTACTER ?

✧ **Chambre Interdépartementale d'Agriculture 25-90**

Jonxion 1 – 1 Avenue de la Gare TGV – 90400 MEROUX

☎ : 03 84 46 61 50

✧ **Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations – Services Vétérinaires**

Place de la Révolution Française – 90000 BELFORT

☎ : 03 84 21 98 50