

REPUBLIQUE FRANCAISE
MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE LA PECHE ET DE L'ALIMENTATION
DIRECTION GENERALE DE L'ALIMENTATION
SERVICE DE LA QUALITE ALIMENTAIRE ET DES ACTIONS VETERINAIRES
ET PHYTOSANITAIRES
SOUS-DIRECTION DE L'HYGIENE ALIMENTAIRE

Bureau Maîtrise sanitaire dans l'abattage
et la première transformation

FCC/PA/RF - N° 190

Téléphone : 49.55.84.01 et 84.07

Adresse 175 rue du Chevaleret
75646 PARIS CEDEX 13

Note de Service DGAL/SDHA/N.95/N° 8219

du 15 septembre 1995

OBJET : Agrément pour l'exportation vers l'**AFRIQUE DU SUD** des établissements producteurs
de viandes fraîches.

Date de mise en application : immédiate

Références : - Arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les
abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches
et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.

- Arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les
établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie
découpées, désossées ou non.

- Arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les
établissements d'abattage de volailles.

- Arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les
ateliers de découpe de viandes de volailles.

I - CONTROLE DES IMPORTATIONS DE VIANDES FRAICHES EN PROVENANCE DE FRANCE :

Les autorités vétérinaires sud-africaines nous ont informés que suite à une réorganisation de
leurs services, le contrôle des exportations françaises de viandes fraîches (boucherie et volaille) risque
de devenir plus sévère à l'avenir.

Les exigences de la réglementation sanitaire sud-africaine relative à l'hygiène des abattoirs et
des ateliers de découpe correspondent au respect strict des exigences communautaires en la matière. En
conséquence, seuls les établissements agréés CEE d'un TRES BON NIVEAU HYGIENIQUE sont
susceptibles de conserver leur agrément à l'exportation vers ce pays.

PLAN DE DIFFUSION

Pour exécution :

- Préfets
- Directeurs des services vétérinaires

Pour information :

- Contrôleurs Généraux des Services Vétérinaires
- D.R.A.F.
- D.D.A.F.
- Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires

Il faut s'attendre à une visite des établissements agréés pour l'Afrique du Sud par les autorités de ce pays d'ici un an. D'ici là, il est indispensable que les services vétérinaires de chaque département réévaluent la conformité des établissements aux exigences des arrêtés cités en références.

Pour les établissements non conformes, vous voudrez bien en informer la direction générale de l'alimentation, bureau maîtrise sanitaire dans l'abattage et la première transformation, afin qu'ils soient rayés sur la liste des établissements agréés, à moins qu'ils ne fassent le nécessaire pour se mettre en conformité. Il peut également être envisagé de radier les établissements qui n'ont effectué aucun envoi vers l'Afrique du Sud depuis un certain temps (par exemple, depuis 2 ans) et qui ne pensent pas redévelopper de circuit commercial vers ce pays.

Pour me permettre d'établir la nouvelle liste des établissements agréés pour l'exportation vers l'Afrique du Sud, vous voudrez me confirmer la conformité des établissements qui doivent y être maintenus.

II – CERTIFICATION SALMONELLES POUR LES ETABLISSEMENTS PRODUCTEURS DE VIANDES FRAICHES DE VOLAILLES :

L'Afrique du Sud prévoit de subordonner l'agrément des établissements exportant des viandes fraîches de volailles vers son territoire, à l'application effective d'un programme de réduction des germes pathogènes, en particulier des Salmonelles et plus spécialement *Salmonella enteritidis*.

Vous trouverez ci-dessous les grandes lignes des exigences sud-africaines en matière de Salmonelles :

- ce programme de réduction doit être implanté dans les établissements par les industriels eux-mêmes sous la supervision des autorités vétérinaires. Les industriels concernés devront donc pouvoir justifier de la mise en place d'un plan d'autocontrôles, comportant des analyses microbiologiques dont les résultats sont satisfaisants ;

- pour le maintien de l'agrément à l'exportation vers l'Afrique du Sud, les autorités sanitaires de ce pays considèrent comme un préalable indispensable la transparence des résultats obtenus dans le cadre de ce programme et des analyses associées. Ce respect de la transparence permettrait l'installation d'une relation de confiance entre les deux pays ;

- en conséquence, les autorités sud-africaines n'effectueront pas de contrôle systématique de chaque envoi de viandes de volailles françaises. Elles procéderont uniquement de temps en temps à des contrôles de manière aléatoire ;

- tout établissement non conforme aux conditions ci-dessus devra être retiré de la liste des établissements producteurs de viandes fraîches de volailles agréés pour l'exportation vers l'Afrique du Sud ;

- une évaluation régulière du programme de contrôle des Salmonelles et des améliorations obtenues devra être effectuée conjointement par les établissements et les services vétérinaires. Ce suivi régulier devra permettre d'apporter toute modification nécessaire pour optimiser l'efficacité des contrôles ;

- pour être reconnu par l'Afrique du Sud, le programme de contrôle et les analyses associées doivent être fondés sur des méthodes scientifiquement reconnues ;

– les importateurs sud-africains devront signer un permis d'importation précisant que les viandes de volailles qu'ils importent proviennent exclusivement d'établissements conformes aux exigences ci-dessus en matières de réduction des Salmonelles ;

– enfin, le certificat export signé par un vétérinaire inspecteur devra certifier la participation de l'établissement à un tel programme de réduction des Salmonelles.

III – IONISATION :

Les autorités sanitaires ne sont pas opposées à l'ionisation des viandes dans la mesure où ce traitement n'a pas pour objet de camoufler une denrée impropre à la consommation. L'exportateur devra donc joindre au certificat export les résultats d'une analyse de la denrée avant ionisation.

Je vous rappelle qu'en France, seules deux catégories de viandes de volailles sont autorisées à être traitées par rayonnements ionisants ; à savoir :

- les viandes de volailles séparées mécaniquement (arrêté du 6 février 1985) ;
- les viandes de volailles hachées, broyées ou morcelées (arrêté du 27 août 1990).

Le Sous-Directeur
de l'Hygiène Alimentaire
J. LE GOSLES