

DOMAINE « SANTÉ PUBLIQUE, SANTÉ ANIMALE ET VÉGÉTALE »

SOUS-DOMAINE « SANTÉ - PRODUCTIONS ANIMALES »

FICHE SANTÉ ANIMAUX I

PAQUET HYGIÈNE RELATIF AUX PRODUCTIONS PRIMAIRES ANIMALES

Quel est l'objectif ?

Le règlement cadre européen¹ sur la législation alimentaire pose des prescriptions générales en matière de :

- sécurité sanitaire des aliments : aucune denrée ne peut être mise sur le marché si elle est considérée comme dangereuse, ou comme présentant un risque ;
- traçabilité : les clients et les fournisseurs de chaque exploitant de la chaîne alimentaire, excepté les consommateurs finaux, doivent être identifiés ;
- responsabilité des exploitants : chaque exploitant est responsable de sa production et doit veiller au respect de la réglementation en vigueur ;
- retrait et rappel des denrées alimentaires et des aliments pour animaux : procédure de retrait et rappel des denrées alimentaires et des aliments pour animaux lorsqu'ils sont considérés comme dangereux.

Ce règlement concerne tous les opérateurs de la chaîne alimentaire (fabricants d'aliments pour animaux, agriculteurs, éleveurs, artisans, industries agroalimentaires, distributeurs, etc.) et intègre donc la production agricole (dite production primaire) dans le dispositif d'ensemble.

Trois règlements, communément appelés « Paquet hygiène », complètent ce dispositif et précisent les règles applicables à l'ensemble des denrées alimentaires², aux denrées alimentaires d'origine animale³ et à l'alimentation animale⁴. Ces obligations s'imposent à tous les exploitants qui font des productions « primaires » transformées ou non, destinées à une consommation humaine ou animale.

La plupart des dispositions prévues par ces règlements sont applicables en France depuis de nombreuses années.

Qui est concerné ?

Tous les éleveurs, en particulier les exploitants demandeurs d'aides soumises à la conditionnalité⁵, sont concernés, y compris s'ils livrent leur production à une entreprise ou à une coopérative. L'obligation de traçabilité s'applique à tous les exploitants pour toutes les denrées alimentaires et pour les aliments pour animaux y compris ceux produits à la ferme.

Que vérifie-t-on ?

Les exigences à respecter au titre de la conditionnalité dépendent de la nature des productions pratiquées sur l'exploitation. Elles portent sur :

- la tenue du registre d'élevage ;
- l'utilisation des médicaments ou aliments ;
- le stockage des médicaments et des aliments ;
- 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 les secteurs laitier et de l'abattage ;
- les règles d'hygiène, d'identification et de marquage des œufs.

Point de contrôle 1. Exigences du registre d'élevage

Qui est concerné ?

Tous les éleveurs ont l'obligation de tenir un registre d'élevage.

Que vérifie-t-on ?

Traitements médicamenteux

On vérifie :

- la présence des ordonnances, obligatoires pour tout médicament présent sur l'exploitation et délivrable sur ordonnance, ainsi que pour tout traitement nécessitant une ordonnance inscrit sur le registre d'élevage. Il est à noter qu'un aliment médicamenteux est un médicament vétérinaire ;
- la présence des bons de livraison ou des factures des médicaments délivrables sans ordonnance ;
- l'enregistrement de tous les traitements effectués sur les animaux.

Aliments pour animaux

On vérifie :

- la présence des bons de livraison, des factures ou des étiquettes correspondant aux aliments distribués aux animaux ;
- l'enregistrement de la distribution de certains aliments pour animaux. Il s'agit ici des aliments pour animaux contenant un additif des catégories « coccidiostatiques et histomonostatiques ».

Conditions et délai de remise en conformité des anomalies prises en compte dans le cadre du système d'avertissement précoce
(rappel : aucune réduction n'est appliquée pour ces anomalies, sauf en cas de nouveau contrôle réalisé avant le 31 décembre de la deuxième année suivant l'année du contrôle initial établissant l'absence de réalisation d'une action corrective dans les délais prescrits).

¹ 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 (JO L 31 du 1 2 2002, p. 1). Au titre de la conditionnalité, il est vérifié le respect des articles 14, 15, 17 paragraphe 1, des articles 18, 19 et 20

² Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène alimentaire

³ Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

⁴ Règlement (CE) n°183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant les exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux

⁵ Les aides soumises à la conditionnalité couvrent les paiements directs au titre du règlement (UE) n° 1307/2013 (paiement de base, paiement redistributif, paiement au titre du verdissement, paiement pour les jeunes agriculteurs, soutiens couplés facultatifs), les paiements au titre des articles 46 et 47 du règlement (UE) n° 1308/2013 (restructuration et reconversion des vignobles, vendange en vert) et les primes annuelles en vertu de l'article 21, paragraphe 1, points a) et b), des articles 28 à 31, et des articles 33 et 34, du règlement (UE) n° 1305/2013 (aide au boisement et à la création de surfaces boisées, aide pour la mise en place de systèmes agroforestiers, mesures agroenvironnementales et climatiques, soutien à l'agriculture biologique, paiements au titre de Natura 2000 et de la directive-cadre sur l'eau, paiements en faveur des zones soumises à des contraintes naturelles ou à d'autres contraintes spécifiques, paiements en faveur du bien-être des animaux, aides correspondant à des engagements forestiers, environnementaux et climatiques).

Lorsque la non-conformité « Absence partielle d'enregistrement dans le registre d'élevage des traitements médicamenteux ou des distributions de certains aliments pour animaux ayant un temps de retrait défini » est constatée, les conditions de remise en conformité seront considérées remplies, dans le cadre d'une vérification lors d'un deuxième contrôle (non systématique) réalisé avant le 31 décembre de la deuxième année suivant l'année du contrôle initial, lorsque l'exploitant aura, en présence du contrôleur (lors du contrôle initial), complété le document.

Point de contrôle 2. Utilisation des médicaments et aliments

Qui est concerné ?

Tous les éleveurs doivent respecter les mesures concernant l'utilisation des médicaments vétérinaires.

Que vérifie-t-on ?

Il est vérifié :

- le respect des indications portées sur l'ordonnance par le vétérinaire lors des traitements médicamenteux ;
- le respect du temps de retrait⁶ défini sur l'étiquette pour certains aliments pour animaux (contenant un additif des catégories « cocci-diostatiques et histomonostatiques »).

Point de contrôle 3. Stockage des médicaments et des aliments

Qui est concerné ?

Tous les éleveurs doivent respecter les mesures concernant l'entreposage des médicaments vétérinaires ainsi que des aliments pour animaux.

Que vérifie-t-on ?

Il est vérifié :

- la conservation des médicaments vétérinaires dans un équipement adapté (conservation au froid si nécessaire) ;
- 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.

Point de contrôle 4. Informations sur la chaîne alimentaire dans le secteur de la volaille

Qui est concerné ?

Tous les exploitants qui pratiquent l'élevage de volailles en vue de leur abattage.

Que vérifie-t-on ?

L'objectif est d'assurer la qualité sanitaire des volailles abattues. La fiche d'information sur la chaîne alimentaire (auparavant dénommée fiche sanitaire d'élevage) 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.

L'éleveur de volailles doit conserver les données du registre d'élevage reprises par cette fiche d'information sur la chaîne alimentaire.

Les contrôles portent donc sur la conservation des données sanitaires dans le registre d'élevage, reprises par la fiche sanitaire d'élevage lors de l'envoi à l'abattage des volailles élevées par bandes. L'absence de conservation des données de la fiche d'information sur la chaîne alimentaire constitue une anomalie.

Point de contrôle 5. Respect des mesures de prophylaxie et de police sanitaire

Qui est concerné ?

Tous les éleveurs de bovins ou de ruminants doivent respecter les mesures liées à la santé des animaux, y compris les programmes de surveillance des zoonoses (maladies communes à l'homme et à l'animal, telles que, par exemple, la brucellose ou la tuberculose).

Que vérifie-t-on ?

Il est vérifié :

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

Point de contrôle 6. Respect des bonnes pratiques d'hygiène

Ce point comporte deux mesures.

1/ Bonnes pratiques d'hygiène pour le secteur de l'abattage

Les agriculteurs ne sont pas autorisés à abattre un animal de boucherie en dehors d'un abattoir agréé, excepté pour l'abattage familial de porcs, d'ovins ou de caprins ou pour l'abattage d'animaux accidentés non transportables ou dangereux (la détention d'un certificat vétérinaire d'information est requise).

Qui est concerné ?

Les exploitants qui détiennent des animaux de boucherie (bovins, ovins, caprins, porcs...).

Que vérifie-t-on ?

Il est vérifié l'absence d'abattage à la ferme d'animaux de boucherie, excepté pour l'abattage familial des porcs, ovins, caprins ou l'abattage d'animaux accidentés non transportables ou dangereux (la détention d'un certificat vétérinaire d'information est requise).

2/ Bonnes pratiques d'hygiène pour le secteur laitier

L'exploitant doit respecter des mesures d'hygiène pendant la traite et des exigences en matière de nettoyage des installations de traite et des équipements pour le stockage du lait.

Qui est concerné ?

Tous les exploitants qui ont une activité de production laitière, y compris les exploitants qui ont une activité de transformation laitière.

Que vérifie-t-on ?

Il est vérifié :

- la présence d'une attestation de contrôle de la machine à traire effectuée depuis moins de dix-huit mois ;
- la séparation effective entre les locaux de stabulation et le lieu de stockage du lait et du colostrum en tenant compte des travaux entrepris dans le cadre d'un plan de mise aux normes ;
- toujours en ce qui concerne les locaux, une protection adéquate (des pièges par exemple) contre les rongeurs doit être mise en place. Il ne s'agit pas de s'assurer que le passage d'une souris est absolument impossible mais il est nécessaire d'avoir un dispositif de lutte contre ces nuisibles pour empêcher tout risque de contamination du lait et du colostrum ;
- l'éleveur doit présenter une méthode de repérage distinctif des animaux soumis à traitement médicamenteux dont le lait doit être écarté ;

⁶ Le temps de retrait est le délai minimal à observer entre la dernière distribution d'aliment et l'abattage des animaux.

- les matériaux en contact avec le lait doivent être bien lisses, lavables et non toxiques. Les matériaux utilisés doivent notamment être aptes au contact alimentaire ;
- le respect de la température de conservation du lait sur les exploitations lorsque la réglementation l'exige. Lorsque le tank appartient à la laiterie, l'éleveur n'est pas responsable d'une panne de l'appareil, néanmoins il doit en assurer une bonne gestion et signaler toute panne à la laiterie.

Conditions et délai de remise en conformité des anomalies prises en compte dans le cadre du système d'avertissement précoce

(rappel : aucune réduction n'est appliquée pour ces anomalies, sauf en cas de nouveau contrôle réalisé avant le 31 décembre de la deuxième année suivant l'année du contrôle initial établissant l'absence de réalisation d'une action corrective dans les délais prescrits)

Lorsque la non-conformité « Locaux destinés à l'entreposage du lait et du colostrum non protégés contre les nuisibles afin d'éviter la contamination du lait et du colostrum » est constatée, les conditions de remise en conformité seront considérées remplies, dans le cadre d'une vérification lors d'un deuxième contrôle (non systématique) réalisé avant le 31 décembre de la deuxième année suivant l'année du contrôle initial, lorsque l'exploitant aura, dans un délai de 7 jours maximum après le contrôle initial, transmis au service de contrôle, des documents probants (exemple : copie de la facture du matériel de lutte, plan des locaux avec emplacement des pièges, etc.) sur l'installation des dispositifs de lutte contre les nuisibles mis en place.

Point de contrôle 7. Respect des règles d'hygiène, 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 suivant la destination des œufs. Les œufs quittant le territoire français doivent être identifiés avant leur départ, sauf autorisation expresse obtenue après accord des deux états membres en zone frontalière.

Qui est concerné ?

Tous les exploitants qui ont une activité de production d'œufs, à l'exception de ceux dont la production est vendue directement sur la ferme.

Que vérifie-t-on ?

Il est contrôlé :

- la salubrité des œufs et les conditions de leur stockage dans l'élevage ;
- la présence d'étiquetage ou des mentions obligatoires sur les conteneurs lorsque les œufs sont destinés à l'industrie alimentaire ou à un centre d'emballage, ainsi que l'absence d'enlèvement d'œufs destinés directement à un centre d'emballage d'un autre état membre sans identification préalable à l'élevage ou dans un centre d'emballage français ;
- 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.

GRILLE « SANTÉ - PRODUCTIONS ANIMALES » - « PAQUET HYGIÈNE, PRODUCTIONS ANIMALES »

Points de contrôle	Anomalies	Système d'avertissement précoce		Réduction
		Applicable ?	Délai de remise en conformité	
Registre d'élevage	Absence d'ordonnance pour tout médicament présent dans l'exploitation délivrable sur ordonnance ou pour tout traitement inscrit sur le registre d'élevage nécessitant une ordonnance : • absence totale • absence partielle	non non		5% 3%
	Absence d'au moins un : • bon de livraison ou facture pour les médicaments non soumis à prescription, ou • bon de livraison, facture ou étiquette pour les aliments pour animaux.	non		1%
	Absence d'enregistrement dans le registre d'élevage des traitements médicamenteux ou des distributions de certains aliments pour animaux* ayant un temps de retrait défini : • absence totale • absence partielle <i>* Il s'agit des aliments pour animaux contenant un additif des catégories « coccidiostatiques et histomonostatiques ».</i>	non oui	immédiat	5% 1%
Utilisation des médicaments ou aliments	Non respect des indications portées sur l'ordonnance par le vétérinaire lors des traitements médicamenteux : • sur un point d'une ordonnance • sur plusieurs points d'une seule ordonnance • sur plusieurs ordonnances	non non non		1% 3% 5%

GRILLE « SANTÉ - PRODUCTIONS ANIMALES » - « PAQUET HYGIÈNE, PRODUCTIONS ANIMALES »

Points de contrôle	Anomalies	Système d'avertissement précoce		Réduction
		Applicable ?	Délai de remise en conformité	
Utilisation des médicaments ou aliments (<i>suite</i>)	Non respect du temps de retrait défini sur l'étiquette pour certains aliments pour animaux* : <ul style="list-style-type: none"> à une seule reprise à plusieurs reprises <i>* Il s'agit des aliments pour animaux contenant un additif des catégories « coccidiostatiques et histomonostatiques ».</i>	non non		1% 3%
Stockage	Non conservation des médicaments vétérinaires dans un équipement adapté : <ul style="list-style-type: none"> pour les médicaments ne nécessitant pas une conservation sous le régime du froid pour les médicaments nécessitant une conservation sous le régime du froid 	non non		1% 3%
	Absence d'un local ou d'un équipement spécifique réservé à l'entreposage des aliments.	non		1%
	Absence d'entreposage séparé entre les aliments médicamenteux et les aliments non médicamenteux.	non		3%
Fiche d'information sur la chaîne alimentaire	Aucune conservation des données du registre reprises par la fiche d'information sur la chaîne alimentaire accompagnant à l'abattoir les volailles élevées par bande.	non		1%
Mesures de prophylaxie et de police sanitaire en cas de zoonose alimentaire réglementée	Non réalisation malgré une notification écrite de la part de la DD(CS)PP des tests de dépistage permettant l'obtention et/ou le maintien d'une qualification sanitaire pour la brucellose et la tuberculose chez les bovins / pour la brucellose chez les petits ruminants.	non		3%
	Non respect des mesures de police sanitaire prescrites par un arrêté préfectoral de mise sous surveillance, ou par un arrêté portant déclaration d'infection d'une maladie transmissible à l'homme réputée contagieuse.	non		intentionnelle
Bonnes pratiques d'hygiène	Abattage clandestin avéré (animal de boucherie abattu en dehors d'un abattoir agréé, à l'exception de l'abattage familial pour les porcins, les ovins et les caprins, et de l'abattage d'animaux accidentés ou dangereux).	non		intentionnelle
	Vérification du respect des bonnes pratiques d'hygiène de la traite : absence d'attestation de contrôle de la machine à traite effectuée sur les 18 derniers mois conformément à la norme NF ISO 6690.	non		3%
	Non-respect de la séparation des locaux de stabulation avec les locaux de stockage du lait et du colostrum et absence de travaux programmés de mise en œuvre effective de la séparation prévue dans le cadre d'un plan de mise aux normes dont l'échéance a fait l'objet d'un report validé par l'administration.	non		1%
	Non utilisation d'équipements bien entretenus destinés à entrer en contact avec le lait (ustensiles, récipients, citernes, etc., utilisés pour la traite, la collecte ou le transport) faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter	non		3%
	Absence de repérage distinctif des animaux soumis à traitement médicamenteux dont le lait doit être écarté	non		3%
	Locaux destinés à l'entreposage du lait et du colostrum non protégés contre les nuisibles afin d'éviter la contamination du lait et du colostrum	oui	7 jours	1%
	Non-respect de la température de conservation du lait sur les exploitations lorsque la réglementation l'exige	non		3 %
Respect des règles d'hygiène, d'identification et de marquage des œufs	Salubrité des œufs dans l'élevage : présence d'œufs moisissus et/ou de condensation sur leur coquille	non		3 %
	Conditions de stockage des œufs dans l'élevage : présence d'odeurs étrangères dans le local de stockage d'œufs et/ou local de stockage des œufs en mauvais état d'entretien et/ou local de stockage ne permettant pas de soustraire les œufs à l'action directe du soleil	non		3 %

GRILLE « SANTÉ - PRODUCTIONS ANIMALES » - « PAQUET HYGIÈNE, PRODUCTIONS ANIMALES »

Points de contrôle	Anomalies	Système d'avertissement précoce		Réduction
		Applicable ?	Délai de remise en conformité	
Respect des règles d'hygiène, d'identification et de marquage des œufs (suite)	Étiquetage des conteneurs d'œufs destinés à l'industrie alimentaire ou à un centre d'emballage : absence d'étiquetage ou de mentions obligatoires.	non		3%
	Marquage des œufs emballés par un centre d'emballage situé sur l'exploitation : absence de code désignant le numéro distinctif du producteur sur des œufs emballés par le centre, quelle que soit leur provenance, ou marquage d'un code inexact.	non		3%
	Marquage des œufs destinés à la vente sur les marchés directement du producteur au consommateur : les œufs ne sont pas marqués individuellement du code désignant le numéro distinctif du producteur ou le code n'est pas réglementaire, ou le producteur n'est pas enregistré.	non		3%