

Maisons-Alfort, le 27 août 2002

## AVIS

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

**de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments  
concernant un projet d'arrêté portant modification d'arrêtés relatifs aux  
conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes  
d'animaux de boucherie**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 21 mai 2002 par la Direction générale de l'alimentation d'une demande d'avis concernant deux projets d'arrêté :

- l'un modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 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 ;
- l'autre modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 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.

Considérant que ce projet de texte vise à transposer en droit national les dispositions du règlement 2001/471/CE établissant les règles applicables au contrôle régulier de l'hygiène effectué par les exploitants dans les établissements conformément à la directive 64/433/CEE relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches et à la directive 71/118/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volailles ;

Considérant que les modifications proposées concernent :

- la mise en place et l'application d'une procédure de contrôle microbiologique uniformisée, adoptant les principes du système HACCP ;

23, avenue du  
Général de Gaulle  
BP 19, 94701  
Maisons-Alfort cedex  
Tel 01 49 77 13 50  
Fax 01 49 77 90 05  
www.afssa.fr

REPUBLIQUE  
FRANCAISE

- la mise en place de contrôles microbiologiques définis par instruction du Ministre en charge de l'agriculture, visant à s'assurer du bon respect des règles d'hygiène appliquées tant au niveau des installations et des outils qu'au niveau des produits, à toutes les étapes de la production, alors que, jusqu'à présent, les conditions de mise en œuvre de ces contrôles étaient sous la responsabilité de l'exploitant.

Ce projet de texte n'appelle pas d'observation particulière de la part de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments.

**Martin HIRSCH**