



Organisation
Mondiale
de la Santé
Animale

World
Organisation
for Animal
Health

Organización
Mundial
de Sanidad
Animal

ETABLISSEMENTS.(inclus HACCP) Législation.

Jean Guégan.
Docteur en droit.



Programme d'appui pour la législation vétérinaire 

Domaine d'application(1)

- Législation centrale : au cœur de la protection de la santé publique et ayant un impact sur la santé animale .
- Etablissement: lieu de production de produits animaux .
- Règles spécifiques à prévoir pour la production primaire (fermes)
- A définir : le responsable de l'établissement .(Ex EU : Food business operator



Domaine d'application. (2).

- 4 grands secteurs.
- Viandes(Abattoir, atelier de découpe, produits et préparation de viandes).
- Lait et produits laitiers (Laiteries).
- Produits de la pêche et de l'aquaculture .
- Œufs et ovo produits .
- Le secteur des sous-produits animaux (non destinés à la consommation humaine) peut être traité à part (Equarrissage, tanneries, farines animales).



Domaine d'application (3).

- Une difficulté majeure : le caractère souvent hétérogène de la production.
- Plutôt que des dérogations prévoir si nécessaire des conditions spécifiques(productions traditionnelles ; établissements à production limitée).
- Des règles pour les établissements ayant vocation à l'exportation peuvent aussi être différenciées.



Eléments possibles de la législation

- Eléments spécifiques additionnels aux dispositions générales (Autorités compétentes, pouvoir des inspecteurs, sanctions) .Voir Présentation générale .
- 1.Procédure d'enregistrement et/ou d'approbation.
- 2.Exigences structurelles.
- 3.Règles d'inspection.



Procédure d'enregistrement et/ou d'approbation.

- Fondamental pour le service vétérinaire de disposer d'une base de données fiable .
- Le numéro vétérinaire de l'établissement ,élément clé de la traçabilité des produits.
- L'approbation (autorisation donnée à l'établissement après visite d'inspection et éventuellement mesures correctives) est supérieure au simple enregistrement mais demande la capacité administrative nécessaire et le pouvoir de suspendre réellement la production d'établissements non autorisés.



Exigences structurelles.(1).

- Postulat :la qualité hygiénique des produits dépend des conditions de production.
- Un élément crucial: l'organisation générale de l'établissement (zones souillées, zones propres). Le « Lay out ».Rôle du service vétérinaire ? (Légiférer ou pas).
- Idéal . Avoir l'accord du service vétérinaire sur les plans de l'établissement avant sa construction ou sa rénovation.



Exigences structurelles (2).

- La qualité de la construction, pré-condition du respect de l'hygiène .
- Les équipements indispensables selon le type d'établissements et de production.
- Les équipements relatifs à l'hygiène du personnel.
- La possibilité d'utiliser un laboratoire.



Exigences structurelles .(3).

- Problématique :garantir un niveau hygiénique satisfaisant tout en assurant l'application sur le terrain de la législation (Voir. Généralités sur la législation).
- Une solution « européenne »:les périodes de transition. Le responsable de l'établissement bénéficie d'une période de transition au cours de laquelle il doit présenter un plan de mise en conformité qui peut bénéficier d'un soutien financier de la puissance publique .
- Ce type de solution nécessite l'adoption de dispositions législatives et réglementaires (Réguler la transition).



Règles d'inspection.(1).

- Uniquement quelques remarques générales sur de nouvelles questions de législation (Voir par ailleurs règles d'inspection des viandes).
- Le développement de la certification par des organismes certificateurs (Normes ISO par exemple) ou par des organismes privés à des fins commerciales .Quelle relations avec l'inspection publique ? Matière à intégrer dans la législation.
- Le développement des auto-contrôles.Idem...



Règles d'inspection.(2).

- Le Codex Alimentarius a développé les principes et la méthode de contrôle HACCP.
- Le mode d'introduction de ces principes et de cette méthode dans l'ordre juridique interne dépend de la situation juridique de chaque pays . Généralement un acte juridique interne est nécessaire .
- Il importe d'assurer la cohérence d'ensemble du système d'inspection .
- La généralisation de l'obligation du contrôle HACCP par les établissements peut également nécessiter de prévoir des transitions.



Règles d'inspection .(3).

- Il est recommandé pour le contrôle des établissements d'adopter à destination des inspecteurs des « listes de contrôles », des manuels, des instructions ... Ces documents sont essentiels pour garantir l'harmonisation des contrôles à un niveau approprié .
- Il est également recommandé de donner une valeur juridique à ces documents .
- La nature juridique des actes à adopter doit faire l'objet d'une réflexion juridique approfondie . (Opposabilité aux responsables de l'établissement? Actes publics à publier?).



Règles d'inspection (4).

- Le mode de financement des contrôles doit être prévu.
- Le paiement direct du vétérinaire par le responsable de l'établissement est jugé inacceptable car mettant en cause l'indépendance du contrôleur.
- Un système de redevances à la charge de l'établissement est souvent retenu .
- De multiples formules sont possibles dans ce cadre .



MERCI pour votre attention.

