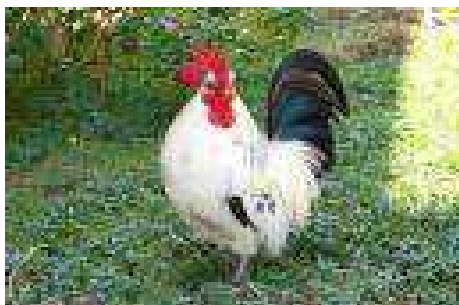


# DISPOSITIF REGLEMENTAIRE EN MATIERE DE CONTROLE DE LA QUALITE DE LA VOLAILLE



**PRESENTE PAR : AIT HAMOUDA DJAMILA**

**INSPECTRICE PRINCIPALE EN CHEF DE  
LA REPRESSION DES FRAUDES**

**- MOSTAGANEM -**



- Au cours de ces dix dernières années, le problème des résistances bactériennes aux médicaments antimicrobiens est devenu un sujet de préoccupation croissant pour le grand public et a fait l'objet d'un intérêt scientifique accru.



On craint de plus en plus en effet que le recours aux antimicrobiens en médecine vétérinaire et pour les besoins d'élevage ne se répercute sur la santé humaine en cas de développement de bactéries résistantes chez les animaux et de transmission à l'homme par la chaîne alimentaire ou l'environnement.



Le dispositif réglementaire mis en place vise à protéger le consommateur contre les risques présents tout le long de la chaîne alimentaire, depuis le producteur primaire jusqu'au consommateur (démarche souvent qualifiée de:

**«de la fourche à la fourchette» ou «de l'étable à la table»).**



- Loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale, p.90. JORA N° 4 du 27-01-1988.
- Loi n° 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes.





## objet et champ d'application

- **Article 1er.** . La présente loi a pour objet de fixer les règles applicables en matière de protection du consommateur et de répression des fraudes.
- exigences spécifiées : ensemble des spécifications techniques d'un produit, liées à la santé et à la sécurité du consommateur et à la loyauté des échanges, fixées par la réglementation et dont le respect est obligatoire.



## obligation d'hygiène, de salubrité et d'innocuités des denrées alimentaires

- **innocuité** : absence totale ou présence dans une denrée alimentaire à des niveaux acceptables et sans dangers, de contaminants, d'adultérant, de toxines naturelles ou de toute autre substance susceptible de rendre l'aliment nocif pour la santé de manière aiguë ou chronique.

**Article 5** : La mise à la consommation des denrées alimentaires contenant une quantité inacceptable, du point de vue de la santé humaine et animale et en particulier sur le plan toxicologique , d'un contaminant est interdite.



- Décret exécutif n° 90-39 du 30 janvier 1990 modifié et complète par le décret exécutif n° 01-315 du 16 octobre 2001 relatif au contrôle de la qualité et à la répression des fraudes.
- Décret exécutif n°91-53 du 23 février 1991 relatif aux conditions d'hygiène lors du processus de la mise à la consommation des denrées alimentaires.





- Décret exécutif n°91-04 du 19 janvier 1991 relatif aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et les produits de nettoyage de ses matériaux.
- Arrêté interministériel du 24 janvier 1998 modifiant et complétant l'arrêté du 23 juillet 1994 relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires .



- **Article 2:** Les denrées alimentaires concernées par les dispositions du présent arrêté sont: :
- - **les viandes** rouges et **blanches** ainsi que leurs dérivés;
- - les poissons et autres produits de la pêche;
- - les conserves et les semi-conserves;
- - les ovo produits, les pâtisseries et les crèmes pâtissières;
- - les laits et les produits laitiers;
- - les eaux et les boissons non alcoolisées;
- - les graisses animales et végétales;
- - les produits déshydratés;
- - les confiseries;
- - les plats cuisinés;
- - les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge".



TABLEAU III  
CRITERES MICROBIOLOGIQUES DES VOLAILLES ET DE LEURS PRODUITS DERIVES

PRODUITS	n	c	m
<b>1. Volailles entières réfrigérées, congelées ou surgelées :</b>			
— <i>Salmonella</i>	5	0	absence (1)
— antibiotiques	1	0	absence
— sulfamides	1	0	absence
<b>2. Volailles désossées crues, rôtis crus, escalopes crues panées ou non :</b>			
— germes aérobies à 30° C	5	2	5.10 <sup>5</sup>
— coliformes fécaux	5	2	10 <sup>3</sup>
— <i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	5.10 <sup>2</sup>
— clostridium sulfito-réducteurs à 46° C	5	2	30
— <i>Salmonella</i>	5	0	absence
— antibiotiques	1	0	absence
— sulfamides	1	0	absence



- Arrêté interministériel du 26 mai 2001 modifiant et complétant l'arrêté interministériel du 2 juillet 1995 relatif à la mise à la consommation des volailles abattues.





- :ARTICLE 2

Les dispositions de l'article 2 de l'arrêté interministériel sus cité définit les volailles abattues comme suit:

Tous les oiseaux vivant à l'état domestique tels que les poules, dindes, canards, oies et autres y compris les oiseaux de même espèce que le gibier s'ils sont nés et élevés à la ferme et ayant subi un abattage conforme aux spécifications légales en et vigueur notamment aux dispositions du présent arrêté.





- "Art. 3- Seules les volailles abattues éviscérées et ayant atteint l'âge minimum de sept (7) semaines, sont mises à la consommation.
- Réfrigération:  
Sont soumis à la réfrigération, les volailles abattues éviscérées en carcasses ou en morceaux de carcasses ainsi que les abats. La température interne du produit réfrigéré doit être comprise entre 0°C et 4°C ".



- Les dispositions de l'article 13 de l'arrêté interministériel du 2 juillet 1995 susvisé, sont modifiées et complétées comme suit:
- "Art. 13. L'étiquetage des volailles abattues doit comporter:
  - a) Pour les volailles fraîches:
    - la dénomination de l'espèce animale;
    - le numéro d'agrément de l'abattoir délivré par les services vétérinaires officiels;



- - le nom ou raison sociale et l'adresse de l'abattoir ou du conditionneur;
- - la date d'abattage;
- - la température de conservation;
- - la date limite de consommation exprimée par la mention "à consommer avant le.....".



b) Outre les indications ci-dessus, l'étiquetage des volailles congelées ou surgelées doit

comprendre:

- la mention "surgelée" ou "congelée";
- la date de congélation ou surgélation.

Ces mentions sont rédigées en langue arabe de façon visible, lisible et indélébile sur une étiquette apposée sur l'emballage".





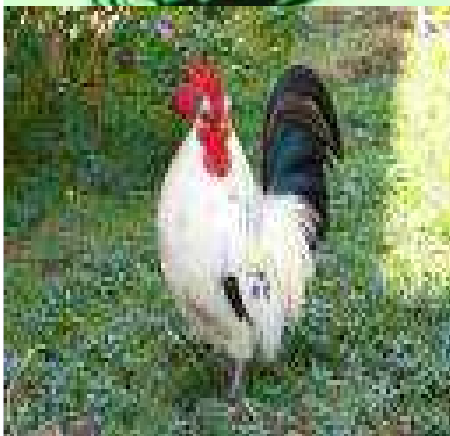
## LA REGLEMENTATION COMMUNAUTAIRE



RÈGLEMENT (CE) No 1353/2007 DE LA COMMISSION  
du 20 novembre 2007 modifiant l'annexe I du règlement (CEE) no  
2377/90 du Conseil établissant une procédure communautaire pour  
la fixation des limites maximales de résidus de médicaments  
vétérinaires dans les aliments d'origine animale.







## RECOMMANDATIONS

- Promouvoir une collaboration effective entre tous les secteurs liés à la gestion et au contrôle de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments.
- Redynamiser les brigades mixtes de contrôle vétérinaires et commerce.
- Procéder à des prélèvements et à la recherche d'anti biotique .



## CONCLUSION

- Les consommateurs s'attendent à être protégés contre les risques présents tout le long de la chaîne alimentaire, depuis le producteur primaire jusqu'au consommateur.

La protection ne sera assurée que si tous les maillons de la chaîne fonctionnent de manière intégrée et si les systèmes de contrôle alimentaire prennent en considération chacun des maillons.



**MERCI POUR VOTRE ATTENTION !**