

## Produits d'origine animale : de nouvelles règles sanitaires ?

- Fiche rédigée par l'équipe éditoriale de WebLex
- Dernière vérification de la fiche : 17/07/2019
- Dernière mise à jour de la fiche : 17/07/2019

### Sources :

- [Arrêté du 28 juin 2019 modifiant l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant](#)

Pour qu'un produit d'origine animale soit consommé, toute la chaîne de production (de l'agriculteur au commerçant/distributeur) doit respecter des règles sanitaires très strictes. Ces règles sanitaires viennent de faire l'objet de quelques précisions, applicables depuis le 11 juillet 2019...

## De nouvelles règles sanitaires pour les transports d'ongulés

Dorénavant, la sortie et le transport de carcasses, de demi-carcasses, de quartiers, de demi-carcasses découpées en 3 morceaux de gros maximum d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine peuvent être réalisés à des températures supérieures à 7° C à cœur.

Pour cela, il faut que certaines conditions soient remplies. Il faut notamment que l'abattoir possède une autorisation de sortie des carcasses délivrée par la Préfecture (les abattoirs possédant une telle autorisation sont listés sur le site web du Ministère chargé de l'agriculture).

Il faut également que le transporteur possède une autorisation de transport, également délivrée par la Préfecture. L'autorisation est délivrée à la société de transport et vaut pour tout son parc de véhicules (ces transporteurs sont eux aussi listés sur le site web du Ministère chargé de l'agriculture).

Le destinataire des carcasses transportées doit lui aussi obtenir une autorisation préfectorale.

Notez que la précédente réglementation reste applicable jusqu'au 30 septembre 2019, afin de permettre à tous les professionnels concernés d'obtenir les autorisations préfectorales nécessaires durant l'été 2019.

## De nouvelles règles sanitaires pour les agneaux, les chevreaux et les porcelets

Une marque de salubrité communautaire est utilisée dans les abattoirs, de forme ovale et sur laquelle figurent, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes :

- dans la partie supérieure, les lettres FR ;

- au centre, le numéro d'agrément de l'établissement ;
- dans la partie inférieure, les lettres CE.

La longueur du grand axe de l'ovale est de 75 mm et celle du petit axe est de 55 mm. Les lettres ont une hauteur de 8 mm et les chiffres une hauteur de 10 mm.

Depuis le 11 juillet 2019, il est possible de réduire les dimensions et les caractères de la marque de salubrité, pour le marquage des agneaux, des chevreaux et des porcelets, à condition toutefois que les caractères demeurent parfaitement lisibles.

## **De nouvelles règles sanitaires pour les produits de la pêche**

Les produits de la pêche sont désormais soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence éventuelle de parasites visibles. Ceux qui sont manifestement infestés de parasites ne doivent pas être mis sur le marché.

***Les aliments ne doivent pas présenter de risques sanitaires lorsqu'ils sont vendus au client pour être consommés sur place ou à emporter. Ce qui vous oblige à respecter des normes hygiéniques très strictes et notamment à adopter la norme dite « HACCP ». Faisons ensemble le point sur ce sujet.***

[Hygiène alimentaire : ce qu'il faut savoir](#)