



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

sécurité alimentaire

Question écrite n° 17769

Texte de la question

M. Nicolas Forissier attire l'attention de M. le secrétaire d'Etat à la santé sur les normes bactériologiques auxquelles sont soumis les produits alimentaires actuels et notamment la volaille. En effet, la recherche des salmonelles, par exemple, bactéries qui sont présentes partout, ne s'effectue plus aujourd'hui sur 25 grammes de produit mais sur un gramme. Ainsi, sur un lot de 20 tonnes de marchandise, la présence de salmonelle est certaine. Cependant, en effectuant une analyse bactériologique sur un même lot de marchandise travaillée le même jour sur le même site, d'une manière identique les résultats peuvent être positifs comme négatifs. Les conséquences économiques que cela entraîne sont lourdes. Cependant les industries agro-alimentaires s'abritent derrière ces normes pour refuser un produit dès que la présence de salmonelles est détectée sans pour autant apporter de solution pour que la consommation soit évitée. Paradoxalement ces mêmes sociétés travaillent également des viandes de gibier, lesquelles ne sont soumises à aucune norme bien qu'elles aient la même destination que la volaille. C'est pourquoi face aux mécontentements de nombreuses sociétés de produits alimentaires, il lui demande dans quelles mesures ces normes bactériologiques qui sont pour certaines matières premières applicables et aléatoires et pour d'autres inexistantes ne peuvent être modifiées.

Données clés

Auteur : [M. Nicolas Forissier](#)

Circonscription : Indre (2^e circonscription) - Démocratie libérale et indépendants

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 17769

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : santé

Ministère attributaire : santé, famille et personnes handicapées

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 3 août 1998, page 4239