

Viandes hachées, règles sanitaires (modif. direct. 88/657/CEE)

1989/1066(CNS) - 04/07/1990 - Comité économique et social: avis, rapport

Le Comité approuve la proposition sous réserve d'un certain nombre d'observations d'ordre technique, notamment : - le délai de six jours prévu pour l'utilisation des viandes fraîches dans la préparation de viandes hachées doit être étendu à 9 jours. - les conditions concernant la température à laquelle la viande hachée doit être réfrigérée, + 2 degré, sont trop strictes; une température de 4 degré devrait suffire. - afin d'éviter tout abus dans le recours aux dérogations, les demandes de dérogation devraient être rendues publiques. - il conviendrait d'élaborer des directives détaillées pour les inspections et les contrôles dans les établissements où la viande est préparée et pour la formation du personnel. - en règle générale, les produits destinés à la consommation directe et ceux destinés aux préparations de viande doivent être soumis aux mêmes règles sanitaires. Cet avis a été adopté à l'unanimité moins 2 abstentions.