

CHAPITRE 6.2.

MAÎTRISE DES DANGERS BIOLOGIQUES SIGNIFICATIFS POUR LA SANTÉ ANIMALE ET LA SANTÉ PUBLIQUE PAR LES INSPECTIONS ANTE MORTEM ET POST MORTEM

Article 6.2.1.

Introduction

Les *maladies* et les *zoonoses* transmises par les aliments posent un problème de santé publique important et sont l'une des causes de baisse de la productivité économique, aussi bien dans les pays développés que dans les pays en développement. De même, la propagation de *dangers* graves pour la santé des *animaux* par le biais de la chaîne de production de la *viande* et des sous-produits carnés peut entraîner dans les *cheptels* de sérieuses pertes économiques. L'inspection des *animaux* destinés à l'*abattage* peut apporter une contribution utile à la *surveillance* de certaines *maladies* ayant des répercussions notoires sur la santé des *animaux* et de l'homme. La maîtrise ou la réduction des *dangers* biologiques significatifs pour la santé animale et la santé publique par les inspections *ante mortem* et *post mortem*, se situe au cœur des responsabilités des *Services vétérinaires*.

Article 6.2.2.

Objectif

Les présentes recommandations fournissent une base pour l'élaboration des futures normes de l'OIE appliquées à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production.

Article 6.2.3.

Bonnes pratiques d'hygiène tout au long de la chaîne de production de la viande

Le Code de bonnes pratiques applicables à l'hygiène de la viande (CHPM) édité par le Codex Alimentarius constitue la principale norme internationale relative à l'hygiène de la *viande*. Il intègre une approche fondée sur les *risques* pour appliquer des mesures sanitaires à toutes les étapes de la chaîne de production de la *viande*. L'inspection *ante mortem* est décrite comme une composante principale de l'hygiène des *viandes* avant l'*abattage*, et l'inspection *post mortem* comme un élément essentiel du contrôle des procédés liés à l'hygiène des *viandes* après l'*abattage*. Le CHPM reconnaît spécifiquement la dualité des objectifs poursuivis par les services d'inspection des *abattoirs* en termes de santé animale et de santé publique.

Les dispositions du CHPM ne prévoient pas de mesures d'inspection portant sur des *dangers* spécifiques qui relèvent de la responsabilité des autorités nationales compétentes. Les *risques* pour la santé animale et humaine liés aux populations d'*animaux* domestiques varient selon les régions et les systèmes d'élevage. Aussi, les inspections *ante mortem* et *post mortem* doivent-elles être adaptées à la situation individuelle de chaque pays et à ses objectifs de santé animale et de santé publique.

Le CHPM fournit une plate-forme de développement des systèmes d'hygiène de la viande adossés à l'appréciation des risques. Il existe peu de modèles d'appréciation des risques et peu d'informations scientifiques adaptées sur les dangers pour la santé publique découlant tout particulièrement des animaux ou des produits qui en sont issus, ce qui rend difficile l'élaboration de normes fondées sur les risques pour les maladies et les zoonoses transmises par les aliments. En attendant que soient réunies ces informations scientifiques, les systèmes d'inspection ante mortem et post mortem resteront dépendants des approches traditionnelles.

Article 6.2.4.

Services vétérinaires et programmes d'inspection des viandes

Les Services vétérinaires sont principalement responsables du développement des programmes d'inspection des viandes ante mortem et post mortem. Chaque fois que cela est réalisable au plan pratique, les procédures d'inspection devront être fondées sur les risques, et les systèmes de gestion devront satisfaire aux normes internationales et couvrir les dangers significatifs pour la santé de l'animal et de l'homme associés à l'abattage des animaux de rente, comme indiqué par les Services vétérinaires. Concernant les inspections ante mortem et post mortem, considérées comme composantes de l'hygiène des viandes, les responsabilités des Services vétérinaires englobent les éléments suivants :

1. appréciation des risques et gestion des risques ;
2. élaboration de politiques et de normes ;
3. conception et gestion des programmes d'inspection ;
4. assurance et certification de la bonne exécution des activités d'inspection et de contrôle de conformité ;
5. diffusion des informations tout au long de la chaîne de production de la viande.

Article 6.2.5.

Appréciation des risques et gestion des risques

Chaque fois que cela est réalisable au plan pratique, les Services vétérinaires devront recourir à l'appréciation des risques pour le développement des mesures sanitaires. Ces Services doivent plutôt donner priorité à l'analyse des contaminations microbiennes sans pour autant négliger les anomalies macroscopiques décelées lors des inspections ante mortem et post mortem, car les contaminations sont apparues comme les principales sources de dangers.

Les tests microbiologiques, sérologiques ou autres pratiqués à l'échelle individuelle ou sur les troupeaux dans le cadre d'une procédure d'inspection ante mortem ou post mortem doivent être utilisés pour étayer la surveillance, de même que l'appréciation du risque de transmission des principaux dangers par les aliments, traités par ordre de priorité. Les informations centralisées doivent être reliées aux données sur les maladies humaines pour permettre d'apprécier l'efficacité de différentes options de gestion des risques et de procéder à l'évaluation générale de l'origine des maladies transmises par les aliments.

L'application d'un cadre général doit constituer un processus systématique et cohérent de gestion de tous les risques pour la sécurité biologique, tout en prenant en compte les différentes méthodologies d'appréciation des risques utilisées en santé animale et en santé publique.

Article 6.2.6.

Élaboration de politiques et de normes

La ou les autorités compétentes nationales doivent mettre en place un cadre institutionnel adapté pour permettre aux *Services vétérinaires* d'élaborer les politiques et réglementations nécessaires.

Les politiques et réglementations portant sur les inspections *ante mortem* et *post mortem* doivent non seulement répondre aux objectifs de santé publique, mais encore viser à détecter et à éliminer les *dangers* liés à la chaîne de production de la *viande* qui sont significatifs pour la santé animale. La solution peut passer par l'élimination d'*animaux* vivants à l'inspection *ante mortem* ou le retrait de tissus spécifiques lors de l'inspection *post mortem*.

Les *Services vétérinaires* doivent intégrer leurs activités chaque fois que cela est réalisable au plan pratique, afin d'éviter les actions faisant double emploi et les coûts inutiles, dans le cadre de la procédure de certification internationale par exemple.

Article 6.2.7.

Conception et gestion des programmes d'inspection

En poursuivant les objectifs de santé animale et de santé publique prescrits par la législation nationale ou requis par les pays importateurs, les *Services vétérinaires* apportent leur contribution soit en prenant directement en charge certaines tâches vétérinaires soit en auditant les activités de santé animale et de santé publique menées par d'autres organismes ou le secteur privé. À cette fin, les *Services vétérinaires* garantissent la conformité aux normes de sécurité et d'adéquation, tant à l'échelon national qu'auprès des partenaires commerciaux.

Les *Services vétérinaires* doivent autoriser une certaine marge de manœuvre dans la prestation de services d'inspection des *viandes*, lesquels pourraient être assurés par un organisme compétent officiellement reconnu, placé sous leur supervision et leur contrôle. En reconnaissance de la contribution de l'industrie à la sécurité sanitaire des aliments, dans le cadre des inspections *ante mortem* et *post mortem*, les systèmes d'assurance de la qualité peuvent être étendus à des systèmes intégrant les activités de l'industrie et des *Services vétérinaires*. Pour autant, les *Services vétérinaires* doivent tenir compte des facteurs présentés dans le chapitre 3.1., consacré à leur propre évaluation. Ainsi, lorsque du personnel du secteur privé est utilisé pour effectuer des inspections *ante mortem* et *post mortem*, sous la supervision et la responsabilité globales des *Services vétérinaires*, ces derniers doivent spécifier les obligations de compétences qui s'appliquent à toutes les personnes concernées et vérifier leurs performances.

Article 6.2.8.

Assurance et certification

L'assurance et la certification de la bonne exécution des activités d'inspection et de contrôle de conformité aux réglementations constituent une fonction vitale des *Services vétérinaires*. Les certificats sanitaires internationaux qui fournissent des garanties officielles pour le commerce de la *viande* doivent être de nature à susciter une confiance totale de la part du *pays importateur*.

Article 6.2.9.

Diffusion des informations

L'organisation et la diffusion des informations tout au long de la chaîne de production de la *viande* impliquent des contributions pluridisciplinaires. Pour assurer une mise en œuvre effective des procédures d'inspection *ante mortem* et *post mortem*, les *Services vétérinaires* doivent mettre en place des systèmes de *surveillance* de ces procédures et des échanges d'informations. En outre, il convient de disposer d'un programme de suivi des *dangers* s'appliquant à tous les maillons appropriés de la chaîne de production de la *viande* afin de faciliter l'évaluation de l'efficacité des contrôles. Les systèmes d'*identification* et de *traçabilité* des *animaux* doivent être intégrés pour permettre, tout au long de ladite chaîne de production, de relier les *animaux* abattus à leur lieu d'origine et les produits qui en sont issus aux établissements de transformation correspondants.
