



Original : anglais  
Avril 2004

## RAPPORT DE LA TROISIÈME RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE EN PHASE DE PRODUCTION

*Paris, les 1<sup>er</sup> et 2 avril 2004*

(Extrait du rapport de la réunion du Bureau de la Commission des normes sanitaires pour  
les animaux terrestres de l'OIE, juin-juillet 2004)

Le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production a tenu sa troisième réunion au siège de l'OIE à Paris les 1<sup>er</sup> et 2 avril 2004.

La liste des membres du Groupe de travail de l'OIE et des autres participants figure à l'[annexe A](#) ; le Docteur A. Randell s'est fait excuser. Comme le Docteur J. Schlundt (Organisation mondiale de la santé [OMS]) n'était pas disponible, le Docteur P. Ben Embarek a participé à la réunion à sa place. L'ordre du jour adopté figure à l'[annexe B](#). Le compte rendu de la précédente réunion a été adopté sans changements.

### Introduction

Le Directeur général de l'OIE, le Docteur B. Vallat, a accueilli les membres du Groupe de travail et les autres participants au siège de l'OIE. Il a souligné que l'une des principales responsabilités du Groupe de travail consistait à coordonner les travaux de l'OIE en matière de sécurité sanitaire des aliments avec ceux du Codex Alimentarius. Il a indiqué qu'il était conscient des défis qui se posaient à ces deux organisations dans leur travail commun, défis dus en partie à leurs différences de culture et de procédures pour l'adoption de normes. De même, il a précisé que l'instauration d'une collaboration fructueuse avec l'OMS était un élément capital. En conséquence, l'OIE a décidé d'élargir le Groupe de travail et, dans ce but, il a invité à la réunion des experts du Codex Alimentarius et du Département de sécurité sanitaire des aliments de l'OMS ; leur participation au Groupe de travail sera soumise au Comité international de l'OIE pour adoption en mai 2004. Par ailleurs, l'OIE a mis davantage de ressources à la disposition du Groupe de travail pour qu'il accomplisse sa mission dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

Le Directeur général a indiqué que la traçabilité et l'antibiorésistance constituaient deux domaines essentiels de coopération pour accomplir les progrès nécessaires qui permettront aux Pays Membres d'élaborer des réglementations nationales. La présence de lignes directrices réduirait les différences entre les réglementations des Pays Membres. De même, il a pris connaissance de deux projets de textes préparés par des membres du Groupe de travail et a considéré comme une contribution utile la proposition de révision du chapitre sur la tuberculose bovine du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE (désigné ci-après par « *Code terrestre* »).

### Coopération avec le Codex et l'OMS

Le Docteur S. Storch a indiqué qu'il avait l'intention de conserver le haut niveau actuel de coopération entre le Codex et l'OIE pour faire en sorte que ces deux organisations bénéficient d'apports mutuels satisfaisants pour l'élaboration de normes.

Annexe XIII (suite)

Le Docteur Slorach et le Docteur Vallat ont estimé tous deux que les deux organisations devaient veiller à ce que leur travail commun soit perçu comme transparent par leurs membres, et que ces derniers soient encouragés à faire circuler les informations aussi largement que possible à l'intérieur de leur pays. Le Docteur Vallat a précisé que l'OIE était tout à fait disposé à conclure un accord officiel avec le Codex ; il a signalé que les accords révisés entre l'OIE et les organisations mères du Codex devaient être adoptés le mois prochain. Il a souligné également l'importance des décisions qui vont être prises par le Comité du Codex sur les Principes généraux relatifs aux lignes directrices pour la coopération avec les autres organisations intergouvernementales. Le Groupe de travail a reconnu qu'une approche différente se justifiait dans le cas de l'OIE, par rapport aux autres organisations internationales, afin de mettre en évidence le caractère unique de la relation entre le Codex et l'OIE pour le processus d'élaboration des normes dans le cadre de l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires de l'OMC.

Le Docteur Slorach et le Président ont présenté un rapport sur les dernières réunions du Codex – Comité du Codex sur l'hygiène des viandes, Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires et Comité exécutif du Codex. Ils ont indiqué les points d'ordre du jour prévus pour les prochaines réunions du Codex qui touchent aux activités du Groupe de travail, notamment les principes de l'analyse du risque, l'antibiorésistance, la traçabilité et les principes généraux pour la coopération avec les autres organisations intergouvernementales. Les décisions du Comité du Codex sur l'hygiène des viandes, sur le lait et les produits laitiers et celles du Groupe de travail du Codex sur l'alimentation des animaux ont pris en compte l'apport de l'OIE. Les participants se sont accordés sur le fait que l'augmentation des apports de l'OIE aux normes du Codex était due à un meilleur suivi des activités du Codex par l'OIE.

Le Docteur Ben Embarek a informé le Groupe de travail qu'à l'OMS était en cours de préparation une base de données sur les autorités nationales chargées de la sécurité sanitaire des aliments (au sujet de laquelle l'avis de l'OIE et du Codex a été sollicité) et il a annoncé la tenue prochaine du « Global Forum for Food Safety Regulators » (octobre 2004).

#### **Révision des chapitres du *Code terrestre* consacrés à la tuberculose bovine et à l'encéphalopathie spongiforme bovine**

Le Président a communiqué au Groupe de travail les dernières informations sur la révision du chapitre consacré à la tuberculose. Il a précisé qu'une approche de la sécurité sanitaire des aliments fondée sur les risques avait été adoptée, que l'on s'était efforcé de différencier les objectifs de santé animale et ceux de santé publique, et que le concept d'« autorité compétente » avait été introduit dans les articles relatifs à la certification pour traiter les situations dans lesquelles la responsabilité de la santé publique n'incombait pas aux Administrations vétérinaires du pays exportateur. Les participants ont débattu de l'importance de l'approche fondée sur les risques pour l'élaboration de normes, mais ont convenu que les mesures préconisées devaient être réalisables et applicables au sein des Pays Membres pour servir de base aux échanges internationaux.

Le Président de la Commission du Code a expliqué que les commentaires des Pays Membres à propos de la révision du chapitre relatif à la tuberculose seraient examinés juste avant la Session générale de l'OIE et que, si ces commentaires portaient sur des points mineurs et étaient positifs, le chapitre révisé pourrait être proposé pour adoption. Sinon, il sera renvoyé à la Commission du Code pour être examiné plus en profondeur. Il a signalé que la Commission du Code s'efforçait, pour tous les chapitres consacrés aux maladies, d'identifier les risques (tant pour la santé animale que pour la santé publique) que présentait une marchandise et de concevoir des mesures spécifiques pour traiter ces risques. Quand les risques sont les mêmes pour la santé animale et pour la santé publique, il sera fait référence au fait que la mesure en question répond à la fois à des objectifs de santé publique et de santé animale.

Le Groupe de travail a recommandé que l'OIE adopte un concept plus large de « l'autorité compétente » dans le *Code terrestre* pour y inclure les administrations vétérinaires et les autres autorités chargées de responsabilités dans ce domaine. Il faudrait aussi insérer des renvois aux textes du Codex sur la certification. Cela contribuerait à l'application d'une approche intégrée des risques pour la santé animale et pour la santé publique. Le Groupe de travail a signalé que ces commentaires sur les « autorités compétentes » étaient aussi valables pour le chapitre du *Code terrestre* consacré à l'encéphalopathie spongiforme bovine.

#### **Coordination de l'élaboration de normes par l'OIE et le Codex**

Le Groupe de travail a pris note de la proposition de l'Atelier mixte FAO/OIE/OMS sur l'utilisation des antimicrobiens en dehors de la médecine humaine et les résistances qui en résultent (tenu à Oslo en mars 2004) en vue de créer un Groupe de travail OIE/Codex chargé d'élaborer des options de gestion des risques dans ce domaine. La question sera débattue lors de la prochaine session de la Commission du Codex Alimentarius qui se tiendra fin juin 2004.

Le Groupe de travail a recommandé que l'OIE et le Codex collaborent étroitement tout en élaborant séparément des lignes directrices sur la traçabilité en ce qui concerne les animaux (OIE) et les produits d'origine animale (Codex).

Le Groupe de travail a recommandé que la Commission des normes sanitaires pour les animaux aquatiques de l'OIE prête attention aux questions liées à la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre de l'élaboration ou de la révision de ses normes.

Compte tenu de l'importance des renvois entre les normes des deux organisations précitées, le Groupe de travail a recommandé que l'OIE et le Codex continuent, dans leurs travaux à venir, d'introduire des liens visibles entre les normes qu'ils élaborent, et plus particulièrement entre celles portant sur des questions horizontales.

Le Groupe de travail a estimé qu'il serait utile pour les responsables régionaux du Codex et de l'OIE de s'impliquer dans le travail de l'autre organisation, afin de développer l'entente mutuelle et d'inciter à une plus grande compréhension tant au niveau régional qu'au niveau national.

#### **Document sur « Rôle et fonctionnalité des Services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments à tous les stades de la chaîne alimentaire »**

Le Président a indiqué que le document avait été essentiellement rédigé pour que les Services vétérinaires s'en servent comme d'un élément de liaison entre le travail de l'OIE et celui du Codex dans les domaines nécessitant la couverture tant d'objectifs de santé publique que d'objectifs de santé animale et qu'il devait servir de document de référence pour le Directeur général de l'OIE. Le Groupe de travail a débattu de plusieurs questions relatives à l'élaboration des documents secondaires, notamment celles liées à l'inclusion de l'analyse du risque dans l'élaboration de normes et à l'inclusion de références à d'autres disciplines.

Le Président a indiqué qu'il tiendrait compte des commentaires émanant de Pays Membres à l'heure de la rédaction définitive du document, lequel serait adressé au Directeur général de l'OIE pour qu'il s'en serve de guide dans les travaux entrepris dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

#### **Élaboration de principes sur la traçabilité/le traçage pour préparer la rédaction de lignes directrices/normes**

Le Groupe de travail a indiqué que le thème de l'identification des animaux figurait parmi les points inscrits à l'ordre du jour de la Session générale de l'OIE, et que le thème de la traçabilité était défini comme prioritaire pour l'OIE dans un projet de résolution. De même, il a signalé qu'un projet de texte devait être débattu par le Comité du Codex sur les Principes généraux. Le Groupe de travail a reconnu l'importance de cette question et a encouragé les deux organisations à coordonner étroitement leurs travaux afin d'assurer une cohérence au stade de l'élaboration de systèmes facilitant le traçage des exploitations, animaux et aliments pour animaux pour des motifs de santé publique et/ou animale. L'accord devrait se faire au moins sur les principes et les définitions de base.

Le Groupe de travail a indiqué que la mise en place de systèmes de traçabilité dans les pays en développement serait susceptible de poser des problèmes de coût et de faisabilité (quels que soient les besoins) et a considéré qu'il serait utile d'inciter les Commissions régionales à prêter leur concours pour pouvoir obtenir l'application la plus large possible.

L'adoption d'une approche fondée sur les risques déterminera la nécessité et l'ampleur des systèmes de traçage requis dans chaque Pays Membre. Les pays devraient pouvoir mettre en place des systèmes de traçage en fonction de leur situation.

#### **Bonnes pratiques d'élevage**

La Docteure Isabelle Chmitelin a présenté un document sur les bonnes pratiques d'élevage conçu pour fournir des lignes directrices sur la base des risques existant en phase de production animale au niveau de la ferme, afin de traiter des risques de santé publique pendant cette phase ; à ce stade, ce texte reste d'un niveau général, laissant la possibilité d'ajouter ultérieurement des références spécifiques pour traiter des questions particulières ou de situations caractérisant certaines régions ou certains pays particuliers. Le document est destiné aux administrations vétérinaires et autres autorités compétentes pour qu'elles promeuvent et mettent en œuvre de bonnes pratiques d'élevage (dans les cas appropriés) sur leur territoire, les intégrant comme une composante du système global de santé animale. En tant que tel, le document couvrirait toutes les activités d'élevage, tout en faisant également référence aux documents pertinents émanant d'autres organisations.

### Annexe XIII (suite)

Le Groupe de travail a reconnu que les « lignes directrices » décrivaient ce qui pourrait être considéré comme idéal dans certaines situations d'élevage sans pour autant être nécessairement tenu pour applicable à tous les Pays Membres, les risques y étant différents et les pratiques d'élevage variables.

Le Groupe de travail a débattu sur le point de savoir si le document devait être publié en tant que publication commune FAO/OMS/OIE ou comme document de l'OIE comportant des apports de la FAO et de l'OMS. Il a décidé que l'OIE poursuivrait l'élaboration de ce document mais inviterait l'OMS, la FAO et le Codex à apporter leur contribution. Le Groupe a estimé que cette approche présentait moins de difficultés, et que les autres organisations seraient par la suite encouragées à y faire référence, comme le Comité du Codex sur l'hygiène des viandes l'a fait avec d'autres documents de l'OIE.

Le Groupe de travail s'est accordé sur le fait qu'une version révisée du document soit examinée par le Bureau de la Commission du Code en juillet avant diffusion aux Pays Membres pour commentaires. Des courriers seront adressés à l'OMS et à la FAO pour solliciter leur contribution. Le document figure à l'annexe C.

#### **Document-cadre sur la 'Maîtrise des dangers ayant un impact sur la santé publique et la santé animale grâce à l'inspection ante-mortem et post-mortem des viandes'**

Le Président a présenté un document cadre et expliqué qu'il portait sur l'une des priorités définies par le Groupe de travail à la suite du texte sur le rôle et la fonctionnalité des Services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le document est destiné à fournir un canevas couvrant ce domaine important dans lequel les Services vétérinaires répondent non seulement à des besoins de santé animale, mais aussi à des besoins de santé publique, et nécessitera d'être approfondi ultérieurement.

Le Groupe de travail a débattu de divers aspects du document (notamment de la question de savoir s'il pourrait être utilisé comme document séparé avec incorporation de quelques modifications) et a convenu que le Président réviserait le texte pour confirmation par les membres du Groupe de travail avant son examen par le Bureau de la Commission du Code en juillet. Le Groupe de travail a recommandé que l'OIE avance par la suite dans l'élaboration de lignes directrices spécifiques au travers du concours d'un Groupe *ad hoc*. Le document figure à l'annexe D.

#### **Programme de travail pour 2004**

Le Groupe de travail a débattu de questions soulevées lors des réunions précédentes et qui doivent encore être traitées à une étape quelconque du programme de travail. Il s'accorde sur les priorités suivantes pour 2004 :

1. Questions horizontales
  - a) Traçabilité
  - b) Tests, inspection et certification – le Groupe de travail a recommandé que l'OIE travaille avec le Codex (notamment le CCFICS) et d'autres organisations internationales concernées (telles que la Fédération internationale de laiterie) pour réviser les normes internationales en vue d'optimiser l'harmonisation
2. Textes de l'OIE
  - a) Chapitre du *Code terrestre* sur la tuberculose bovine – examen en cours
  - b) Chapitre du *Code terrestre* sur la brucellose bovine– le Groupe de travail a recommandé que l'OIE entame son examen scientifique, en attendant l'approbation de l'approche adoptée pour la tuberculose bovine par le Comité international de l'OIE
  - c) Salmonellose – prise en compte des travaux du Codex et de l'OMS
3. Contribution de l'OIE aux textes du Codex
  - a) Réunions à venir du Codex sur l'alimentation animale, les médicaments vétérinaires, le lait et les produits laitiers

Annexe XIII (suite)

- b) Amélioration de la participation actuelle de l'OIE aux textes du Codex et recherche d'une méthode visant à utiliser plus efficacement l'expertise du Codex par les groupes *ad hoc* de l'OIE pour leurs travaux
- 4. Antibiorésistance
  - 5. Préparation d'autres documents
    - a) Bonnes pratiques d'élevage
    - b) Document cadre sur la 'Maîtrise des dangers ayant un impact sur la santé publique et la santé animale grâce à l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes'.

**Résolutions et recommandations pour la 72<sup>ème</sup> Session générale (2004)**

Ces documents seront élaborés à partir de la présentation faite par le Président au Comité international de l'OIE.

**Prochaine réunion**

Le Groupe de travail a convenu que sa prochaine réunion devrait se tenir suffisamment tôt pour permettre l'examen des commentaires des Pays Membres sur les résultats de la présente réunion et préalablement à la réunion de janvier 2005 de la Commission du Code.

---

.../Annexes



**TROISIÈME RÉUNION DU  
GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS  
D'ORIGINE ANIMALE EN PHASE DE PRODUCTION**

*Paris, les 1<sup>er</sup> et 2 avril 2004*

**Liste des participants**

**MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE**

**Dr Andrew McKenzie  
(Président)**

Executive Director  
New Zealand Food Safety Authority  
PO Box 2835  
Wellington  
NOUVELLE-ZELANDE  
Tel. 64-4 463 2500  
Fax 64-4 463 2501  
Email [andrew.mckenzie@nzfsa.govt.nz](mailto:andrew.mckenzie@nzfsa.govt.nz)

**Dr Isabelle Chmitelin**

Directrice générale adjointe  
Direction générale de l'alimentation  
Ministère de l'agriculture et de la pêche  
251, rue de Vaugirard  
75732 Paris Cedex 15  
FRANCE  
Tel: 33-1 4955 8177  
Fax: 33-1 4955 5591  
E-mail:  
[isabelle.chmitelin@agriculture.gouv.fr](mailto:isabelle.chmitelin@agriculture.gouv.fr)

**Dr Hélène Coulibaly**

Directrice de l'Alimentation et de la  
Qualité  
Ministère de l'agriculture et des  
ressources animales  
Cité administrative  
Tour C 11ème étage  
06 BP 1137  
CÔTE D'IVOIRE  
Tel: 225 2241 3265  
E-mail: [incoulibaly@hotmail.com](mailto:incoulibaly@hotmail.com)

**Dr Pavlos Economides**

Aesop 35 Aglantzia  
Nicosia 2113  
CHYPRE  
Tel: 357-22 33 23 66 / 357-99 62 88 42  
Fax: 357-22 33 77 52  
E-mail:  
[pavlos\\_economides@hotmail.com](mailto:pavlos_economides@hotmail.com)

**Mr Thomas Billy (absent)**

Former President, Codex Alimentarius  
Commission  
FSIS/USDA  
Suite 544A, Whitten Building  
1400 Independence Av  
Washington, D.C. 20250-0112  
ETATS-UNIS D'AMERIQUE  
Tel: 1-202 690 1578  
Fax: 1-202 690 2119  
E-mail: [thomas.billy@usda.gov](mailto:thomas.billy@usda.gov)

**Dr Alan Randell (absent)**

Via Alessandro Poerio, 59  
00152 Rome  
ITALIE  
Tel: 39 06 5834 067  
Email: [alanwill@libero.it](mailto:alanwill@libero.it)

**AUTRES PARTICIPANTS**

**Dr Stuart Slorach**

Président  
Codex Alimentarius Commission  
Chair of the Management Board  
National Food Administration  
Box 622  
SE-751 26 Uppsala  
SUEDE  
Tel: 46 18 175594  
Fax: 46 18 105848  
Email: [stsl@slv.se](mailto:stsl@slv.se)

**Dr Kazuaki Miyagishima**

Secrétaire  
Codex Alimentarius Commission  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
Room C-274  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Rome  
ITALIE  
Tel : (39) 06 57 05 43 90  
Fax: (39) 06 57 05 45 93  
Email : [Kazuaki.Miyagishima@fao.org](mailto:Kazuaki.Miyagishima@fao.org)

**Dr Jørgen Schlundt (absent)**

Directeur  
Food Safety Department  
World Health Organization  
Avenue Appia 20  
1211 Geneva 27  
SUISSE  
Tel: 41 22 791 3445  
Fax: 41 22 791 48 07  
Email: [schlundtj@who.int](mailto:schlundtj@who.int)

**Dr Peter Ben Embarek**

Scientist,  
Food Safety Department,  
World Health Organization  
Tel: 41 22 791 4204  
Fax: 41 22 791 4807  
E-mail: [benembarekp@who.int](mailto:benembarekp@who.int)

**Dr Alex Thiermann**

*Président de la Commission des normes  
sanitaires de l'OIE pour les animaux  
terrestres*  
12, rue de Prony  
Paris 75017  
FRANCE  
Tel.:33-1 44 15 18 69  
Fax:33-1 42 67 09 87  
E-mail: [a.thiermann@oie.int](mailto:a.thiermann@oie.int)

Annexe XIII (suite)

Annexe A (suite)

**BUREAU CENTRAL DE L'OIE**

---

**Dr Bernard Vallat**

Directeur général  
12, rue de Prony  
75017 Paris  
FRANCE  
Tel: 33-(0)1 44 15 18 88  
Fax:33-(0)1 42 67 09 87  
E-mail: [ois@ois.int](mailto:ois@ois.int)

**Dr David Wilson**

Chef  
Service du commerce international  
OIE  
Tel.: 33-1 4415 1880  
Fax: 33-1 4267 0987  
Email: [d.wilson@ois.int](mailto:d.wilson@ois.int)

**Dr Francesco Berlingieri**

Chef de projet  
Service du commerce international  
OIE  
Tel: 33 1 4415 1841  
Fax: 33-1 4267 0987  
Email: [f.berlingieri@ois.int](mailto:f.berlingieri@ois.int)



**TROISIÈME RÉUNION DU  
GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS  
D'ORIGINE ANIMALE EN PHASE DE PRODUCTION**

*Paris, les 1<sup>er</sup> et 2 avril 2004*

---

**Ordre du jour adopté**

1. Présentation d'activités par le Directeur général de l'OIE et le Président du Comité du Codex Alimentarius
  2. Rapport de la réunion précédente du Groupe de travail
  3. Rapports de réunions récentes pertinentes du Comité du Codex Alimentarius
  4. Révision des chapitres sur la tuberculose bovine et l'encéphalopathie spongiforme bovine proposés par la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres
  5. Discussion
    - a) Coordination de l'élaboration de normes par l'OIE et le Codex
    - b) « Rôle et fonctionnalité des services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments à tous les stades de la chaîne alimentaire »
    - c) Élaboration de principes sur la traçabilité/le traçage pour préparer la rédaction de lignes directrices/normes
    - d) Élaboration de lignes directrices sur les « bonnes pratiques d'élevage » en tant que publication commune OIE/FAO/OMS
    - e) Document cadre sur « les modalités d'inspection *ante mortem* et *post mortem* dans la production de viande afin de réduire les risques pour la santé publique et la santé animale »
  6. Programme de travail pour 2004
  7. Résolutions et recommandations pour la 72<sup>ème</sup> Session générale (2004)
  8. Questions diverses
-



## **GUIDE DES BONNES PRATIQUES DE PRODUCTION A LA FERME POUR LA MAITRISE DE LA SECURITE SANITAIRE DES DENREES ANIMALES**

### **INTRODUCTION**

Les présentes lignes directrices sont destinées à aider les autorités compétentes et les parties prenantes, notamment les éleveurs, à assumer pleinement leurs responsabilités en amont de la chaîne alimentaire pour une maîtrise optimale de la sécurité sanitaire des denrées d'origine animale proposées aux consommateurs.

Les recommandations figurant dans les présentes lignes directrices viennent compléter les responsabilités des autorités compétentes, et plus particulièrement de celles des Services vétérinaires.

La maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments est une priorité de santé publique aujourd'hui universellement reconnue. Elle nécessite une approche globale, depuis la production jusqu'à la consommation, que les expressions "de l'étable à la table" ou "du champ à l'assiette" ont su bien imager et faire comprendre.

Pour ce qui concerne les denrées animales ou d'origine animale, sa mise en oeuvre passe obligatoirement par la maîtrise du statut sanitaire des animaux à partir desquels ces denrées alimentaires sont élaborées. Ce statut sanitaire des animaux doit bien sûr être apprécié au regard des agents infectieux (bactéries et virus) et parasitaires, notamment zoonotiques, dont leur organisme pourrait être porteur au stade de la production primaire. Mais il doit également l'être en considérant que des contaminants chimiques (résidus de médicaments, pesticides, métaux lourds, etc.), ou physiques (éléments radio-actifs, corps étrangers, etc.), ont pu s'y introduire, voire s'y accumuler durant la vie de ces animaux.

Tous ces agents biologiques, chimiques et physiques présents dans l'organisme de l'animal vivant peuvent dès lors contaminer les produits animaux (lait, viande, poissons, œufs, etc.) à des teneurs jugées non acceptables en termes de santé publique. La maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale au stade de la production primaire passe donc par un ensemble de mesures à mettre en oeuvre au niveau de l'élevage ou de la ferme de façon à ce que ces contaminants ne se retrouvent pas dans les produits animaux, ou, s'ils s'y retrouvent, que leur concentration n'excède pas les seuils critiques tolérés, notamment les limites maximales en résidus (LMR) et critères microbiologiques fixés par la Commission du *Codex alimentarius*.

Les outils de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments, que sont les guides de bonnes pratiques hygiéniques et la méthode HACCP (Analyse des dangers – points critiques pour leur maîtrise), ont fait preuve de leur efficacité aux stades de la production secondaire et de la distribution. Il apparaît pertinent d'essayer d'y recourir, lorsque cela est possible, au stade de la production primaire des produits animaux, en l'occurrence au niveau de l'élevage ou de la ferme, dès lors qu'une amélioration sensible du niveau de maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments peut en résulter.

### **CHAMP D'APPLICATION**

Le présent document s'intéresse à l'ensemble des dangers dont la maîtrise au niveau des élevages ou de la ferme peut avoir un effet bénéfique, voire déterminant, sur le niveau de sécurité sanitaire des denrées d'origine animale (notamment : lait et produits laitiers, viande et produits à base de viande, œufs et ovoproduits, miel et produits de la ruche).

Il exclut les conditions spécifiques de production des produits susmentionnés au niveau des élevages ou de la ferme, qui font l'objet de dispositions normatives spécifiques dans le *Codex alimentarius*.

Annexe XIII (suite)Annexe C (suite)

Le présent document exclut les aspects de la production à la ferme liés au bien-être des animaux.

Les dangers identifiés au niveau des élevages sont les suivants :

**1. DANGERS BIOLOGIQUES**

Les agents biologiques des maladies les plus fréquentes et/ou dangereuses qui peuvent être transmises à l'homme par l'intermédiaire des denrées alimentaires d'origine animale sont : *Salmonella*, *Campylobacter*, *Escherichia coli* vérotoxino-gène (VTEC), y compris *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Toxoplasma*, *Leptospira*, *Coxiella Burnetii* (fièvre Q), *Brucella*, *Mycobacterium* (tuberculose), *Yersinia enterocolitica*, les prions (agent de l'ESB, etc.) et les parasites tels que *Taenia solium*, *Taenia saginata* ou *Trichinella spiralis*.

Si ces agents pathogènes suscitent la préoccupation la plus élevée de la part des consommateurs et des gouvernements en matière de sécurité sanitaire des aliments, les maladies qu'ils provoquent sont aussi les plus difficiles à prévenir au niveau de la ferme, car elles peuvent également être transmises par des animaux à sang chaud, dont les oiseaux, des insectes rampants ou volants et même par l'eau ou le sol.

**2. DANGERS CHIMIQUES ET PHYSIQUES**

Ces dangers sont essentiellement représentés par les résidus de médicaments (antibiotiques notamment), de promoteurs de croissance (certaines hormones non autorisées, substances à effet thyrostatique et anabolisant), les résidus de produits chimiques utilisés à la ferme (pesticides, désinfectants, etc.), les contaminants environnementaux (dioxines, PCB, HAP, métaux lourds, isotopes radio-actifs, etc.), ainsi que par des corps étrangers (aiguilles, fragments de verre, morceaux de plastique ou de métal, etc.).

Dans la plupart des cas, l'action à mettre en œuvre au niveau de l'élevage ou de la ferme pour réduire ou éliminer les risques représentés par ces contaminants chimiques et physiques est, en comparaison de celle requise pour la maîtrise des risques biologiques, plus facile à mettre en œuvre.

La suite de ce document envisage les différents dangers à prendre en considération au niveau de la production primaire et identifie pour chacun d'eux les actions qu'il est recommandé de mettre en œuvre afin de réduire les risques que leur occurrence fait peser sur la santé publique.

Huit domaines de la production primaire, au niveau desquels ces actions préventives peuvent utilement être mises en œuvre, ont été pris en considération :

I – Les bâtiments et structures d'élevage : environnement et maîtrise d'ambiance

II – Les conditions sanitaires d'introduction des animaux dans l'élevage

III – L'alimentation des animaux

IV – L'abreuvement des animaux

V – Les médicaments vétérinaires

VI – La conduite d'élevage

VII – La préparation des animaux en vue de l'abattage

VIII – Les dispositions communes

**SECTION I – LES BATIMENTS ET STRUCTURES D'ELEVAGE : ENVIRONNEMENT ET MAITRISE D'AMBIANCE**

**Dangers :** ils sont représentés par les agents biologiques pathogènes (ex : leptospirose, salmonellose, trichinose, légionellose, etc.), les agents chimiques (ex : dioxines, pesticides, hydrocarbures, etc.) et les agents physiques (ex : radio-isotopes) qui peuvent être source de contamination directe (aérienne ou alimentaire) ou indirecte (via l'eau et l'aliment notamment) des animaux.

Annexe XIII (suite)

Annexe C (suite)

1. résultant de l'environnement proche de l'élevage :

**Recommandations du GBPPF :**

- Eviter de conduire des activités d'élevage à proximité d'activités industrielles réputées polluantes (ex : usine d'incinération d'ordures ménagères relâchant des dioxines, usine de traitement de surface relâchant des solvants ou des métaux lourds, etc.) ou dans un environnement prédisposant à des pollutions aériennes (ex : voie à fort trafic de véhicules – émissions de plomb et d'hydrocarbures), telluriques (ancien site d'activité industrielle ou lieu de dépôt sauvage de substances toxiques) ou à la prolifération de nuisibles (ex : décharge d'ordures ménagères à ciel ouvert),
- Implanter les bâtiments ou structures d'élevage (cas des élevages extensifs) de façon à les rendre indépendants des parties privatives (locaux à usage d'habitation), suffisamment à l'écart des zones de stockage de déchets, et de telle façon que l'accès aux visiteurs puisse être correctement contrôlé (prévoir éventuellement des panneaux de signalisation ou d'interdiction d'accès),
- Implanter les bâtiments ou structures d'élevage à distance des bâtiments utilisés par des élevages voisins, qui pourraient accroître le risque de transfert de maladies,
- Se faire si nécessaire conseiller par l'autorité compétente (ex : Services vétérinaires, services de l'environnement, etc.).

2. résultant d'un défaut de maîtrise d'ambiance des locaux d'élevage :

**Recommandations du GBPPF :**

Concevoir des bâtiments et/ou structures d'élevage :

- de volume suffisant, correctement ventilés,
- présentant un agencement rationnel des locaux (séparation des secteurs propres et souillés, absence d'entrecroisement des circuits de production, séparation des lieux de travail ou de stockage des zones de production des animaux),
- permettant un travail en bandes uniques (volailles, porcs) et un isolement satisfaisant des animaux nouvellement arrivés (quarantaine) ou malades (infirmerie),
- se prêtant à un nettoyage et une désinfection aisés, complets et efficaces,
- correctement isolés vis-à-vis des nuisibles et des animaux sauvages ou errants, et d'autres animaux domestiques si nécessaire,
- permettant une évacuation aisée, rationnelle et efficace des déjections animales,
- équipés de dispositifs adaptés de collecte des effluents d'élevage et des eaux usées,
- dont les abords sont dégagés, exempts de refuges potentiels pour nuisibles et d'aires d'eau stagnante, et aménagés de telle façon qu'ils permettent une désinfection aisée des zones empruntées par les visiteurs professionnels (vétérinaire, livreurs d'animaux ou d'aliments, collecteur de lait ou d'œufs, équarrisseurs, etc.),
- dont l'accès est rendu difficile aux personnes et véhicules non autorisés (barrières, clôtures, panneaux),

Annexe XIII (suite)Annexe C (suite)

- intégrant dans leur conception les risques de catastrophes naturelles (inondations, glissements de terrain, fortes chaleurs, gel prolongé, séisme, etc.),
- et faisant appel à des matériaux et revêtements inertes, qui ne puissent être source de contamination (ex : proscrire les peintures au plomb),
- se faire, si nécessaire, conseiller par un vétérinaire, un agent d'élevage ou un agent de l'autorité compétente.

## SECTION II – CONDITIONS SANITAIRES D'INTRODUCTION DES ANIMAUX DANS L'ELEVAGE

**Dangers :** ils sont représentés par les agents pathogènes biologiques (bactéries pathogènes, virus, parasites, etc.) contaminant les troupeaux à la suite de l'introduction, dans l'exploitation, d'animaux ne présentant pas toutes les garanties sanitaires requises.

**Recommandations du GBPPF :**

- n'introduire dans l'élevage que des animaux provenant d'élevages au niveau desquels le présent GBPPF a été mis en œuvre,
- n'introduire que des animaux au statut sanitaire connu (vis à vis notamment de la tuberculose, de la brucellose, de la leptospirose, de la vibriose, des salmonelloses et de la cryptosporidiose), conformément aux dispositions retenues par l'autorité compétente (Services vétérinaires),
- veiller à ce que tous les animaux introduits soient correctement identifiés (bagues ou marques), et que leur identification corresponde bien aux documents sanitaires qui les accompagnent,
- obtenir du vendeur toutes les informations utiles sur le trajet emprunté par les animaux introduits depuis le couvoir, le râcher ou l'élevage d'origine, jusqu'à destination,
- contrôler les conditions sanitaires de transport des animaux introduits : s'assurer que le livreur dispose bien d'un véhicule adapté et met en œuvre un programme efficace de nettoyage et de désinfection de son véhicule, de façon à réduire les risques de transmission de pathogènes entre élevages ou fermes,
- obtenir du vendeur la déclaration sur les éventuels résidus chimiques pouvant subsister suite à un traitement récent sur l'animal introduit,
- refuser toute introduction d'animal présentant des signes cliniques suspects à la livraison, et prévenir si besoin l'autorité compétente (Services vétérinaires) en cas de suspicion de maladie contagieuse,
- enregistrer tous les détails concernant les animaux achetés notamment : signalisation, identification, sexe, âge, statut sanitaire, date d'introduction, nom et coordonnées du vendeur, du vétérinaire traitant, etc.,
- isoler le ou les animaux nouvellement introduits dans l'élevage, le temps d'une période de surveillance et d'acclimatation appropriée,
- faire réaliser par un vétérinaire ou un technicien d'élevage les éventuels tests biologiques à l'introduction et à l'isolement et ne mettre les animaux introduits au contact des autres animaux de l'élevage qu'une fois les résultats de ces tests connus et satisfaisants.

## SECTION III – ALIMENTATION DES ANIMAUX

**Dangers :** ils sont représentés par les agents biologiques (bactéries, virus, prions, parasites, antibiotiques, facteurs de croissance, toxines végétales ou produites par des moisissures), les agents chimiques (produits chimiques agricoles [pesticides], dioxines, métaux lourds, polluants atmosphériques, etc.) et les agents physiques (corps étrangers) qui peuvent se retrouver dans l'aliment destiné aux animaux, et par voie de conséquence dans les produits d'origine animale (lait, viande, poissons, ovoproduits, etc.). Ils peuvent aussi résulter d'un surdosage de certains composants, médicamenteux notamment, dans cet aliment.

**Recommandations du GBPPF :**

L'utilisation de médicaments vétérinaires comme suppléments dans l'alimentation animale doit être faite conformément aux dispositions de la section V.

**Herbages et pâturages**

- Effectuer une évaluation du risque lorsque le bétail est mis en pâturage en dehors de l'exploitation : s'assurer notamment que les herbages où les animaux sont mis à pâturer ne sont pas exposés à des sources potentielles de contamination chronique (ex : axe routier très fréquenté, incinérateur d'ordures ménagères), ne sont pas pollués par des résidus chimiques (ex : pesticides, dioxines, métaux lourds) à un taux inacceptable ou n'hébergent pas d'agents pathogènes pour le bétail (bactérie : charbon bactérien, par exemple ; parasites : douve, par exemple) connus du bétail,
- S'assurer que les champs limitrophes aux pâturages ne sont pas soumis à traitement par pulvérisation à l'aide de substances dont l'innocuité n'est pas établie, et que les animaux ne peuvent avoir accès en limite de clôture à des éléments potentiellement contaminants (ex : décharge sauvage, stock de désherbant, poteaux enduits de peinture au minium),
- Respecter attentivement les préconisations du fabricant figurant sur l'étiquette avant d'épandre tout produit chimique sur des cultures, des pâturages ou dans des silos à grains,
- Respecter les délais d'attente préconisés pour la mise au pâturage des animaux suite au traitement du pré ou des parcelles voisines à l'aide de produits chimiques,
- Respecter les prescriptions d'utilisation des sous-produits animaux utilisés en valorisation agronomique/épandage,
- Empêcher l'accès du bétail aux pâturages contenant des plantes toxiques,
- En cas d'achat de pâturages/terres, exiger un certificat relatif à l'historique des parcelles du point de vue de l'usage d'intrants agricoles ou au regard d'une éventuelle pollution chimique (résultant par exemple d'un dépôt sauvage de déchets industriels). Faire effectuer au besoin une étude pédologique de ces terres, axée sur les toxiques chimiques.

**Recours à l'aliment du commerce**

- Exiger que tous les aliments pour animaux achetés soient exempts de résidus de produits chimiques et respectent les exigences réglementaires (obtenir, si ces mentions ne figurent pas sur l'étiquette, une attestation garantissant leur conformité réglementaire),
- Vérifier que les aliments livrés sont correctement étiquetés (raison sociale du fabricant, composition, date de fabrication, date limite d'utilisation, mode d'emploi et précautions à prendre, numéro de lot, etc.), et que leur conditionnement ne présente pas de défaut ou de rupture d'intégrité susceptibles d'en avoir altéré le contenu,
- Contrôler la qualité apparente (examen visuel) des aliments livrés et conserver une trace écrite de ce contrôle,
- Refuser, traiter de manière appropriée ou détruire les aliments présentant des traces de contamination par des moisissures,
- S'assurer que les aliments pour ruminants sont exempts de toute trace de sous-produits animaux interdits par la réglementation et écarter tout risque de contamination croisée accidentelle,
- Conserver des échantillons des aliments achetés pour tout contrôle analytique ultérieur au cas où un problème de résidus au niveau de la production de l'élevage serait identifié,

Annexe XIII (suite)Annexe C (suite)

- Stocker les aliments en secteur propre, à l’abri de l’humidité et des nuisibles (insectes et rongeurs),
- Si les conditions de stockage ne sont pas optimales, préférer des livraisons plus fréquentes de quantités limitées,
- Tenir à jour un registre des aliments livrés et utilisés (numéros de lot, dates d’utilisation et destination),
- Demander conseil dès le moindre doute portant sur la qualité des aliments distribués aux animaux,
- En cas de problème avéré, avertir immédiatement le fournisseur et, si besoin, les autorités compétentes.

**Fabrication à la ferme d’aliments pour animaux**

- Contrôler la qualité apparente (examen visuel pour écarter tout risque de contamination macroscopique) des matières premières livrées et conserver une trace de ce contrôle,
- S’assurer que toutes les matières premières d’origine végétale rentrant dans la composition de l’aliment pour animaux ont bien été cultivées, entreposées et traitées selon des procédures validées,
- Tenir à jour un registre des matières premières livrées et utilisées (numéros de lot, dates d’utilisation, numéros des lots d’aliment dans lesquels elles ont été introduites),
- Stocker les matières premières en secteur propre, à l’abri de l’humidité et des nuisibles (insectes et rongeurs),
- Eliminer les matières premières présentant des traces de contamination par des moisissures,
- S’assurer de la potabilité de l’eau utilisée,
- Respecter les recommandations pour le stockage (en sécurité) et l’usage des additifs et des suppléments alimentaires (toujours respecter les recommandations figurant sur l’étiquetage pour ce qui concerne le dosage et les délais d’attente),
- S’assurer du mélange uniforme des différents composants,
- Ecartier tout risque de contamination croisée, à tous les stades (production, stockage et distribution),
- Avoir des procédures clairement définies et écrites pour la fabrication des aliments, fixant précisément la formulation, les étapes de fabrication, et prévoyant notamment une purge des mélangeurs entre deux fabrications d’aliments de composition différente,
- Contrôler et étalonner régulièrement les appareils de pesage,
- Prévoir les actions correctives à mettre en œuvre en cas d’erreur de formulation et le devenir des lots non conformes pouvant présenter un danger,
- Tenir à jour et conserver le temps suffisant des fiches de fabrication spécifiant pour chacune des matières premières utilisées, son dosage, le ou les numéros de lot utilisés,
- Conserver des échantillons des aliments fabriqués pour tout contrôle analytique ultérieur au cas où un problème de résidus au niveau de la production de l’élevage serait identifié,
- Fixer, pour chaque lot d’aliment fabriqué, une date limite d’utilisation, qui prenne en compte les dates limites de péremption des différents constituants, ainsi que les conditions de conditionnement et d’entreposage,



Annexe XIII (suite)Annexe C (suite)

- Identifier correctement les sacs ou trémies contenant l'aliment fabriqué (date de fabrication, type d'aliment, numéro de lot, date limite d'utilisation),
- Stocker les aliments fabriqués en secteur propre, à l'abri de l'humidité et des nuisibles (insectes et rongeurs),
- Pour les aliments en vrac, ne pas mélanger deux lots d'aliments dans le même conteneur (trémies séparées),
- Faire procéder au moins une fois l'an à un contrôle de la composition de l'aliment fabriqué (respect des dosages des différents constituants, présence éventuelle de contaminants),
- Tenir à jour un registre des aliments livrés et utilisés (numéros de lot et dates d'utilisation),
- Demander conseil au moindre doute portant sur la qualité des aliments fabriqués,
- En cas de problème avéré, pouvant avoir une incidence sur la salubrité des produits animaux, avertir immédiatement les autorités compétentes.

**Recommandations générales pour la remise de l'aliment aux animaux :**

- Eviter de trop remplir les auges des animaux (préférer deux passages à un seul, adapter la quantité d'aliment aux besoins spécifiques des animaux),
- Retirer les rebuts dans les auges avant de les remplir à nouveau d'aliment,
- Nettoyer régulièrement les auges et les distributeurs d'aliment.
- S'assurer que les animaux sont nourris à base d'aliments adaptés à leur espèce.

## SECTION IV – ABREUVEMENT DES ANIMAUX

**Dangers :** ils sont essentiellement de deux types : microbiologiques et chimiques.

**Les dangers microbiologiques**

L'eau proposée aux animaux peut être contaminée ou infestée par :

- des bactéries pathogènes parmi lesquels on trouve des souches toxiques d'*Escherichia coli* (e.g. *E. coli* O157 :H7), de *Salmonella* spp., de *Vibrio cholerae* et de *Shigella* spp,
- des virus parmi lesquels on compte les « Small Round Structured Viruses » (SRSV ou virus Norwalk) et le virus de l'hépatite A,
- des parasites parmi lesquels on trouve des protozoaires pathogènes comme *cryptosporidium parvum*, *Giardia lamblia* et *Cyclospora cayatanesis*, et des œufs et larves de nématodes, cestodes et trématodes.

Les dangers microbiologiques proviennent le plus souvent de déchets humains et de déjections animales susceptibles de contaminer les réserves en eau utilisées en élevage.

**Les dangers chimiques**

Ils sont représentés par les produits chimiques agricoles (ex : pesticides, nitrates/nitrites) et les contaminants industriels (ex : dioxines, HAP, métaux lourds), ou par le réseau de distribution lui même (ex : tuyaux en plomb).

Annexe XIII (suite)Annexe C (suite)

Ces agents biologiques peuvent se retrouver dans les produits d'origine animale (lait, viande, ovoproduits, produits d'aquaculture, produits de la rûche, etc.) suite à la consommation de cette eau par les animaux.

**Recommandations du GBPPF :**

- L'utilisation de médicaments vétérinaires comme suppléments dans l'alimentation animale doit être faite conformément aux dispositions de la section V.
- Empêcher, par des barrières ou des clôtures, que les animaux domestiques ou sauvages s'approchent des réserves ou points d'eau salubres et viennent les polluer,
- Empêcher, par des barrières ou des clôtures, que les animaux d'élevage s'approchent des réserves ou points d'eau insalubres et viennent s'y contaminer,
- Protéger les réserves d'eau de toute contamination par des substances indésirables et notamment :
  - ✓ Utiliser les substances agricoles chimiques et organiques avec grand soin (respect des doses et distances minimales réglementaires), notamment près des points d'approvisionnement en eau, des ruisseaux et des fossés,
  - ✓ Toujours respecter les consignes préconisées par le fabricant (cf. étiquette) quant à la façon d'utiliser tout produit chimique en pulvérisation ou fumigation (modalités d'application, dosage et temps d'attente),
  - ✓ Eviter l'usage de pesticides et de désherbants là où et lorsque la possibilité existe de contamination de la nappe phréatique ou de points de captage d'eau situés à proximité,
  - ✓ Eviter de nettoyer les matériels de pulvérisation ou les conteneurs de produits chimiques à des endroits où les fonds de cuve et eaux de lavage peuvent rejoindre le réseau d'approvisionnement en eau,
  - ✓ Eviter l'épandage de lisier, de fumier ou d'effluents de laiterie quand la possibilité existe qu'ils contaminent la nappe phréatique ou des points de captage d'eau situés à proximité
  - ✓ S'assurer que les effluents d'origine humaine ou animale ne soient pas une source de contamination,
- Vérifier la conformité, maintenir en état et nettoyer régulièrement les systèmes de distribution d'eau. Utiliser des systèmes en circuit fermé, quand cela est possible, pour réduire l'accès à d'autres animaux,
- Faire contrôler la qualité bactériologique et physico-chimique de l'eau de forage et demander communication des résultats d'analyses effectuées sur l'eau du réseau communal,
- Demander conseil et contrôler les ressources en eau dès que le moindre doute sur l'innocuité de l'eau utilisée pour l'abreuvement des animaux existe.

**SECTION V – MEDICAMENTS VETERINAIRES**

**Dangers :** ils sont représentés par l'utilisation inappropriée des médicaments vétérinaires, qui peut induire la présence de résidus dans les denrées alimentaires, et des antibiotiques, qui peut induire la création de souches bactériennes multirésistantes qui peuvent constituer une menace importante pour la santé publique.

**Recommandations du GBPPF :**

- N'entreprendre un traitement thérapeutique que sur la base d'un diagnostic précis et sûr, en s'inspirant du double principe de l'efficacité maximale et du risque minimal,

Annexe XIII (suite)Annexe C (suite)

- N'utiliser que des médicaments autorisés pour les soins aux animaux de l'espèce concernée, et ne recourir aux agents antimicrobiens que sur ordonnance vétérinaire et conformément aux dispositions de cette dernière,
  - Utiliser les médicaments en respectant l'espèce, les utilisations et les doses indiquées sur les étiquettes, en conformité avec les instructions figurant sur l'étiquette du médicament ou les conseils d'un vétérinaire connaissant bien les animaux et le site d'élevage,
  - N'utiliser que les médicaments dont l'efficacité est reconnue pour l'usage auquel ils sont destinés et en suivant rigoureusement les recommandations figurant sur l'étiquetage ou la prescription du vétérinaire,
  - Ne pas utiliser de médicaments vétérinaires dont la date de péremption est dépassée,
  - Utiliser des balances, rubans zootechniques ou tout autre instrument de mesure adapté pour évaluer le poids des animaux et ajuster la dose à leur administrer (ne jamais surdoser),
  - Isoler chaque fois que cela est possible les animaux malades des animaux sains, pour éviter le transfert de bactéries résistantes, et les traiter individuellement,
  - Observer rigoureusement les délais d'attente recommandés pour garantir que les niveaux de résidus dans les aliments d'origine animale ne présentent aucun risque pour le consommateur, sachant que tout médicament susceptible de donner des résidus doit être prescrit par un vétérinaire,
  - Utiliser les techniques et le matériel appropriés pour l'administration des médicaments, et éviter toute contamination accidentelle du produit en assurant un nettoyage rigoureux du matériel tel que les seaux. Changer de seringue à chaque nouveau médicament et, si possible, d'aiguille à chaque animal.
  - En cas de bris de l'aiguille d'injection dans les masses musculaires de l'animal, repérer à l'aide d'une marque indélébile le lieu d'injection, relever le numéro d'identification de l'animal et enregistrer le problème sur un document écrit qui accompagnera l'animal à l'abattoir,
  - Faire des enregistrements écrits de tous les traitements dispensés aux animaux, et conserver tous les rapports de laboratoire comprenant les tests bactériologiques et les épreuves de sensibilité,
  - Tenir à jour des registres portant sur l'usage fait dans l'élevage des médicaments vétérinaires, sur lesquels seront notamment reportées les informations suivantes :
    - ✓ le nom du produit ou de la substance active, de même que le numéro de lot,
    - ✓ le nom du fournisseur,
    - ✓ les dates d'administration et la date de fin de traitement,
    - ✓ l'identification de l'animal (ou du groupe d'animaux) auquel le médicament a été administré,
    - ✓ le diagnostic ou les signes cliniques traités,
    - ✓ la quantité de médicament administrée et la voie d'administration retenue (si transcutanée, préciser le lieu de l'injection),
    - ✓ les périodes d'attente (dates à partir desquelles le lait, la viande ou tout autre produit d'origine animale peuvent être de nouveau proposés à la consommation humaine),
    - ✓ le résultat des tests de laboratoire,
    - ✓ l'efficacité de la thérapie,
- et les tenir à disposition des agents de l'autorité compétente (Service vétérinaires),

Annexe XIII (suite)Annexe C (suite)

- Elaborer des procédures de gestion rationnelle des stocks de médicaments et notamment des vaccins et pré-mélanges médicamenteux (tenir à jour un registre d'entrées/sorties),
- Observer les conditions de stockage dans l'élevage des antimicrobiens et des autres médicaments vétérinaires, conformément aux dispositions du prospectus et de la notice (prévoir notamment un endroit sûr [armoire dans un local fermé], et la possibilité de les maintenir à la température recommandée et à l'abri de la lumière),
- Assurer une élimination sécurisée de tous les médicaments vétérinaires périmés, des instruments et conteneurs vides, telle qu'elle ne puisse porter préjudice à l'environnement.

## SECTION VI – CONDUITE D'ELEVAGE

**Dangers :** ils sont représentés par les agents biologiques pathogènes qui peuvent être introduits et proliférer dans l'élevage en l'absence de respect d'un certain nombre de règles de base dans la conduite de l'élevage. De même, ils peuvent être représentés par les contaminants chimiques. La présence de ces agents et de ces contaminants peut par conséquent induire une contamination des animaux et de leurs produits.

**Recommandations du GBPPF :****Formation, tenue et état de santé du personnel**

- Assurer une formation adaptée au personnel ayant à manipuler les intrants chimiques agricoles, à fabriquer l'aliment à la ferme, à réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection des locaux et matériel, à soigner les animaux, qui lui permette d'avoir une bonne connaissance des dangers présents sur la ferme et des moyens de maîtriser les risques de façon à garantir au mieux la sécurité sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale,
- Former le personnel aux principes et pratiques élémentaires de sécurité biologique pour réduire au minimum la probabilité d'introduction ou de propagation d'agents pathogènes,
- Exiger le port de tenues de travail adaptées (vêtements et bottes), maintenues propres ou changées autant que de besoin, et le respect de mesures sanitaires (ex: changement de tenue, lavage des mains ou douche) avant que le personnel pénètre dans les zones contrôlées,
- Soumettre le personnel à un suivi médical régulier permettant de dépister les éventuels porteurs sains d'agents bactériens ou parasitaires susceptibles d'être transmis aux animaux.

**Entretien, nettoyage et désinfection des équipements, locaux et abords**

- Elaborer et mettre en œuvre des procédures pertinentes d'entretien, de nettoyage et de désinfection des équipements, locaux et abords de l'élevage, respectant les consignes des fabricants quant à l'utilisation des détergents et désinfectants (préparation des surfaces, dilution, temps de contact),
- S'assurer de l'efficacité des procédures mises en place (autocontrôles visuels, avec, si nécessaire, recours à l'analyse bactériologique) et mettre en place, si besoin, des mesures correctives appropriées,
- Utiliser des instruments propres pour éviter la dissémination des maladies.

**Lutte contre les nuisibles, les animaux errants et les visiteurs indésirables**

- Elaborer et mettre en œuvre un plan général de lutte contre les nuisibles (rongeurs, insectes, araignées) au sein de l'élevage, en utilisant de façon appropriée des produits homologués,
- S'assurer de l'efficacité de ce plan de lutte (autocontrôles visuels) et mettre en place, si besoin, des mesures correctives adaptées,

Annexe XIII (suite)Annexe C (suite)

- Empêcher la divagation des animaux domestiques (chats et chiens) à l'intérieur des bâtiments d'élevage et à leurs abords,
- Mettre en place tous les dispositifs préventifs et de lutte adaptés, respectueux des réglementations en vigueur en matière de protection de la biodiversité, de façon à limiter au maximum le contact des animaux d'élevage avec les animaux de la faune sauvage,
- Veiller à ce qu'aucune personne étrangère à l'élevage ne puisse accéder, sans y être autorisée, aux bâtiments d'élevage.

**Gestion des stocks (aliments, médicaments)**

- Veiller à une rotation satisfaisante des stocks, en respectant la règle FIFO (first in, first out), et en éliminant tout produit dont la date de péremption est atteinte,
- Veiller à ce que tous les conditionnements (sacs ou bidons) soient hermétiquement fermés,
- Veiller à ce que les conditions de stockage soient appropriées et notamment à ce que les températures préconisées soient respectées.

**Gestion des déchets, des produits périmés et des effluents**

- Assurer une évacuation régulière des déchets (déjections, rebuts d'aliment, etc.) générés par l'élevage, de telle façon que ni leur transport jusqu'au lieu de stockage, ni leurs conditions de stockage ne soient sources de contamination de l'ambiance de l'élevage ou de son proche environnement, ou ne prédisposent à la prolifération de nuisibles (rongeurs, insectes),
- Assurer l'élimination des produits périmés (intrants chimiques agricoles, médicaments vétérinaires) et de leurs emballages, ainsi que le traitement des effluents (eaux usées, eaux de lavage), de telle façon qu'ils ne puissent constituer une source de pollution pour l'environnement, et, indirectement, de contamination des animaux.

**Entreposage des produits chimiques**

- Entrepoiser les produits chimiques et les appareils susceptibles d'en contenir dans des endroits où les animaux ne peuvent accéder.

**Suivi zootechnique des animaux**

- Assurer une identification permanente des animaux ou lots d'animaux présents dans l'élevage ou sur la ferme, et maintenir à jour les registres d'élevage,
- Réduire au minimum la réunion d'animaux appartenant à des espèces différentes,
- Assurer une surveillance quotidienne des animaux pour dépister toute anomalie ou tout symptôme suspect,
- Mettre en place un dispositif de suivi des performances zootechniques des animaux et identifier des indicateurs qui permettent une détection précoce de toute anomalie.

**Suivi sanitaire des animaux et plans de prophylaxie**

- Elaborer avec le vétérinaire chargé des animaux un plan de santé et de bien-être animal reprenant les mesures sanitaires préventives à mettre en œuvre (ex : programme pour les mammites, programmes de vaccination et de vermifugation, etc.),
- Mettre en œuvre ce plan de santé, en suivant les directives de l'autorité compétente en matière de contrôle des maladies animales (Services vétérinaires), avec le conseil d'un vétérinaire ou d'un paravétérinaire,

Annexe XIII (suite)Annexe C (suite)

- Traiter régulièrement les animaux contre les parasites gastrointestinaux,
- Recourir à une assistance compétente en cas d'apparition de signes inhabituels évoquant une pathologie dans le troupeau ou lorsque le rendement ou la qualité des produits animaux subissent des altérations inexplicables,
- Avoir en place des procédures opérationnelles normalisées et écrites pour la détection et la prise en charge des animaux malades, et pour l'usage des produits vétérinaires,
- Informer le vétérinaire chargé du suivi sanitaire des animaux des problèmes de récurrences ou de rechutes,
- Exploiter toutes les informations recueillies à l'abattoir lors des inspections ante-mortem des animaux et post-mortem des viandes et abats par les agents des services vétérinaires et qui portent sur des pathologies particulières pour lesquelles des mesures correctives peuvent être prises au niveau de l'élevage (parasitisme, dégénérescence musculaire, mélanose, présence de corps étrangers [ex : épines de cactées], etc.).
- Déterminer si les animaux ne pouvant se déplacer et les animaux morts doivent être soumis à un dépistage dans le cadre d'un programme officiel de surveillance.

**Mouvements animaux**

- Veiller à ce qu'aucun déplacement ponctuel ou saisonnier d'animaux en dehors de l'exploitation (transhumance, pacage en alpage, etc.) ne les expose à un risque exagéré de contamination chimique ou microbiologique, par voie aérienne, par voie digestive ou par contact direct ou indirect avec des animaux de la faune sauvage.

**Isolement des animaux malades et de leurs produits**

- Séparer les animaux malades ou éventuellement malades des animaux sains, de façon à éviter le transfert d'agents pathogènes et de bactéries résistantes,
- Respecter les conditions d'hygiène concernant les contacts entre les personnes (vétérinaires, éleveurs, propriétaires, enfants) et entre les animaux sous traitement,
- Veiller à ce que les produits issus de ces animaux malades ne puissent être proposés ni à la consommation humaine, ni à la consommation animale.

**Stockage et évacuation des cadavres**

- Isoler les cadavres d'animaux avant leur collecte ou leur destruction, et les entreposer dans un lieu adapté (accès et désinfection aisés) de telle façon que tout contact avec les animaux d'élevage ou leur environnement soit évité,
- Assurer l'élimination rapide des cadavres d'animaux morts sur l'exploitation et veiller à ce que leur retrait par une société d'équarrissage ne puisse être à l'origine de l'introduction d'agents pathogènes dans l'élevage.

**SECTION VII – PREPARATION DES ANIMAUX EN VUE DE L'ABATTAGE**

**Dangers :** ils sont représentés par de nombreux agents potentiellement dangereux pour l'homme, qui sont présents dans le tube digestif, les déjections, sur les cuirs et peaux de bovins et d'ovins ou le plumage des oiseaux en bonne santé. On compte notamment parmi ces agents *E. coli*, *Salmonella* et *Campylobacter* qui sont responsables de toxi-infections alimentaires chez l'homme.

Le stress lié au regroupement des animaux, à leur chargement et à leur transport jusqu'à l'abattoir peut favoriser le passage de ces bactéries pathogènes depuis l'intestin des animaux jusque dans leurs masses musculaires.

Par ailleurs, plus les souillures d'origine fécale présentes sur les cuirs, peaux et plumes sont abondantes, plus grands sont les risques que les bactéries pathogènes, qu'elles sont susceptibles de contenir, contaminent les viandes au cours de l'habillage ou de la plumaison de ces animaux en abattoir.

**Recommandations du GBBPF :****Dispositions générales**

- Veiller à ce que les animaux soient propres à être abattus,
- Empêcher que les animaux ne se souillent, en maintenant propres les enclos, les allées, les aires de chargement et de déchargement, en évitant la surpopulation, en augmentant la litière et en résolvant les problèmes d'évacuation des effluents,
- Isoler les animaux malades dans des locaux adaptés, les soigner et attendre leur rétablissement avant de les envoyer à l'abattoir,
- Donner aux animaux élevés en bâtiments d'élevage libre accès à la paille, au foin et à l'ensilage à taux élevé de matière sèche pendant les 48 heures précédant l'abattage,
- Veiller à ne pas procéder à de brusques changements de régime en fin de cycle de production,
- Donner libre accès aux animaux aux points d'abreuvement jusqu'à leur départ pour l'abattoir, et retirer toute alimentation aux animaux dans les 24 heures précédant l'abattage,
- Manipuler les animaux avec humanité et ne pas les soumettre à des stress indus, tant il est vrai que les animaux stressés sont davantage susceptibles de relâcher des bactéries pathogènes, et en particulier *E. coli* O157:H7, dans leur déjections,
- Vérifier l'état des marques et boucles du bétail plusieurs jours avant leur expédition de façon à éviter d'avoir à baguer les animaux immédiatement avant leur transport sur l'abattoir,
- Veiller à ce que les conditions de transport des animaux jusqu'à l'abattoir ne soient pas source de stress et ne prédisposent pas à la souillure abondante de leur cuir, peau ou plumage.

***Elevage extensif en pâture***

Les conditions climatiques précédant le départ (ex : fortes précipitations) et l'absence d'aménagement particulier évitant que les points d'abreuvement ne se transforment en borbier, prédisposent à d'abondantes souillures des ruminants (bovins, ovins, caprins) et omnivores (porcins) avant leur départ pour l'abattoir. Le regroupement des animaux en vue de leur transport constitue par ailleurs une opération stressante, notamment pour des animaux vivant tout au long de l'année en liberté à l'extérieur et non habitués à la présence de l'homme.

Il convient donc de veiller à ce que :

- les animaux soient placés en fin d'engraissement dans les pâtures les moins vulnérables aux effets de intempéries, et qui présentent des points d'abreuvement suffisamment nombreux et aménagés de telle façon que l'embourbement soit évité,
- que les animaux soient regroupés suffisamment longtemps avant leur départ pour l'abattoir, dans un parc, de préférence couvert, et sur aire aménagés de telle façon que les risques de souillure abondante de leur cuir, peau, laine ou plumage soient limités au maximum.

***Elevage sur caillebottis***

Le taux correct d'occupation des parcs et enclos (densité au mètre carré) durant toute la période d'engraissement est important à considérer car la sur-population, comme la sous-population, font obstacle à l'évacuation satisfaisante des déjections entre les lattes.

Annexe XIII (suite)Annexe C (suite)

Il convient donc de s'assurer :

- que le taux correct d'occupation des parcs et enclos est maintenu aussi longtemps que possible pendant la période d'engraissement (ce taux dépend de la taille et de la nature des stalles, ainsi que de l'âge des animaux),
- que le caillebotis est maintenu dans un état de propreté satisfaisant, et que le logement est correctement ventilé,
- que les opérations de nettoyage précédant de peu le départ des animaux pour l'abattoir soient réalisées avec une attention toute particulière,
- que, dans la mesure du possible, les bovins soient mis sur litière paillée 1 à 20 jours avant l'abattage.

**Elevage sur litière**

La densité d'animaux sur litière a un effet significatif sur la propreté des cuirs. Le rajout de litière ne palliera pas les effets néfastes d'une sur-densité. La quantité de litière nécessaire dépend de facteurs tels la densité d'animaux, le poids des animaux et la conception du bâtiment.

Il convient donc :

- d'éviter la sur-population,
- de fournir aussi souvent que de besoin une litière propre en quantité suffisante,
- de veiller à ce que les locaux soient suffisamment ventilés et correctement aménagés pour l'évacuation des effluents et eaux de lavage.

**Dispositions sanitaires**

- Isoler les animaux malades dans des locaux adaptés, leur administrer un traitement et attendre qu'ils soient complètement rétablis avant de les acheminer à l'abattoir.
- Vérifier les enregistrements des traitements de tous les animaux avant leur expédition de façon à s'assurer que les délais d'attente ou les périodes de consigne pré-abattage ont bien respectés.
- Retirer de l'expédition sur l'abattoir tout animal au statut sanitaire suspect ou qui se trouverait en situation d'attente suite à l'administration de substances médicamenteuses.

**SECTION VIII – DISPOSITIONS COMMUNES**

L'existence d'un dispositif d'identification et de traçabilité des animaux, de leur alimentation et des produits sortant de l'élevage peut aider :

- à l'identification de l'origine réelle d'un problème de contamination de produits d'origine animale,
- et à la mise en œuvre de mesures de suppression, ou tout au moins de limitation, de son impact néfaste en terme de santé publique vétérinaire (comme le retrait ciblé des produits concernés).

L'existence de dispositif complet et fiable d'enregistrement des procédures, interventions et contrôles mis en œuvre au niveau de l'élevage prédispose à aider, de manière réelle et effective, à maîtriser les risques que la production primaire représente pour la sécurité sanitaire des aliments. Elle contribue également à aider le propriétaire de bétail à prouver qu'il a pleinement assumé ses responsabilités en matière de santé publique.



Annexe XIII (suite)Annexe C (suite)**Recommandations du GBPPF :****Traçabilité des animaux, de l'aliment et des produits animaux**

- Exiger et conserver, pour chaque animal ou bande d'animaux, tous les documents, commerciaux et sanitaires, permettant de connaître leur itinéraire précis, depuis l'élevage ou l'établissement d'origine, jusqu'à leur destination finale (autre élevage ou abattoir),
- Mettre en place un système d'enregistrement des données permettant de savoir précisément avec quels lots d'aliment du commerce les animaux de l'élevage ont été nourris, avec quelles matières premières les aliments fabriqués sur l'exploitation et donnés aux animaux ont été fabriqués. Conserver des échantillons de ces aliments,
- Mettre en place un système d'enregistrement des données permettant de connaître précisément l'origine (lot d'animaux) et la destination des produits animaux issus de l'élevage,
- Conserver et mettre à disposition de l'autorité compétente (Services vétérinaires) l'ensemble de ces documents et enregistrements.

**Conservation des enregistrements**

- Conserver un enregistrement du passage des visiteurs, du personnel de service et des professionnels de l'élevage (vétérinaire, contrôleur laitier, inséminateur, livreur d'aliment, équarisseur, etc.),
- Conserver les certificats médicaux des personnes travaillant au contact des animaux et tout document attestant de leur qualification et formation,
- Conserver, pour chaque animal ou bande d'animaux, tous les documents relatifs aux soins et interventions vétérinaires dont ils ont fait l'objet (castration, vêlage, césarienne, écornage, coupe de bec, administration de médicaments, etc.),
- Conserver tous les rapports de laboratoire comprenant les tests bactériologiques et les épreuves de sensibilité (données à mettre à la disposition du vétérinaire chargé du traitement des animaux),
- Conserver tous les documents permettant d'attester du contrôle régulier de la qualité bactériologique et physico-chimique de l'eau donnée en abreuvement aux animaux,
- Conserver toutes les fiches de procédure de fabrication d'aliment et les fiches de fabrication de chaque lot d'aliment,
- Conserver des enregistrements précis de toute application de produits chimiques sur les cultures, les pâturages et dans les silos à grains, ainsi que les dates et parcelles de mise à l'herbe des animaux,
- Conserver toutes les fiches relatives aux procédures de nettoyage et de désinfection mises en places au sein de l'exploitation (y compris les fiches techniques de chaque détergent ou désinfectant utilisé), ainsi que toutes les fiches attestant de la mise en œuvre effective de ces procédures (fiches de réalisation, fiches d'autocontrôles de l'efficacité des opérations),
- Conserver les documents relatifs au plan de lutte contre les nuisibles (y compris les fiches techniques de chaque raticide et insecticide utilisé), ainsi que toutes les fiches attestant de la mise en œuvre effective de ce plan de lutte (plan de localisation des appâts et diffuseurs d'insecticides, fiches d'autocontrôles de l'efficacité du plan),
- Conserver tous les documents relatifs aux autocontrôles (par l'éleveur) et aux contrôles (par l'administration et les organismes tiers) portant sur la bonne conduite de l'élevage et la qualité sanitaire et hygiénique des produits animaux qui en sortent,

Annexe XIII (suite)Annexe C (suite)

- Conserver tous les documents transmis par les services de contrôles officiels, les services qualité des entreprises agro-alimentaires ou des distributeurs, relatifs aux constats d'anomalies faits en abattoir, en laiterie, en atelier de transformation ou au stade de la distribution sur les produits (viande, œufs, lait, poissons, etc.) issus des animaux de l'élevage,
- Veiller à conserver tous ces documents pendant une durée suffisante de façon à permettre toute investigation ultérieure visant à déterminer si une contamination de denrées alimentaires constatée aux stades de la production secondaire ou de la distribution résulte ou non d'un dysfonctionnement au niveau de la production primaire,
- Mettre l'ensemble de ces documents et enregistrements à disposition de l'autorité compétente (Services vétérinaires) lors des visites d'élevage conduites par celle-ci.

**ANNEXES : NORMES INTERNATIONALES ET REFERENCES**

**Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE** (année 2003), et tout particulièrement les titres :

- 1.1 traitant des DEFINITIONS GENERALES ET NOTIFICATION DES MALADIES ANIMALES

et notamment les définitions des mots et expressions suivants : administration vétérinaire, autorité vétérinaire, contrôle vétérinaire officiel, désinfection, désinsectisation, exploitation, infection, laboratoire, maladie, programme officiel de prophylaxie et Services vétérinaires.

- 1.3 traitant de l'ANALYSE DES RISQUES A L'IMPORTATION

Chapitre 1.3.1 Evaluation des Services Vétérinaires

Chapitre 1.3.4 Lignes directrices pour l'évaluation des Services vétérinaires

- 3.4. traitant du CONTRÔLE SANITAIRE ET DE L'HYGIÈNE DANS LES EXPLOITATIONS

ANNEXE 3.4.1. Procédures d'hygiène et de sécurité sanitaire dans les élevages de volailles reproductrices et les couvoirs

ANNEXE 3.4.2. Procédures d'hygiène et de sécurité sanitaire dans les ruchers

ANNEXE 3.4.3. Mesures d'hygiène, identification, prises de sang et vaccination

- 3.6. traitant de l' INACTIVATION DES AGENTS PATHOGÈNES ET DES VECTEURS

ANNEXE 3.6.1. Recommandations générales sur la désinfection et la désinfestation

- 3.7. traitant du TRANSPORT DES ANIMAUX

ANNEXE 3.7.1. Principes applicables à tous les modes de transport

ANNEXE 3.7.2. Principes applicables à certains modes de transport

- 3.9. traitant de l' ANTIBIORÉSISTANCE

ANNEXE 3.9.1. Lignes directrices sur l'harmonisation des programmes nationaux de suivi et de surveillance

ANNEXE 3.9.2. Lignes directrices sur le contrôle des quantités d'antimicrobiens utilisées en production animale

ANNEXE 3.9.3. Lignes directrices sur l'utilisation responsable et prudente des antimicrobiens en médecine vétérinaire

Annexe XIII (suite)

Annexe C (suite)

**Codes et normes du Codex Alimentarius**, et notamment :

- *Principes généraux pour l'hygiène des aliments, y compris l'annexe sur l'HACCP et les lignes directrices pour la mise en œuvre de ce système ;*
- *Code d'usages pour l'hygiène de la viande (en cours d'adoption) ;*
- *Codes d'usages recommandés en matière d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale (viande fraîche, lait et les produits laitiers, volailles, produits à base d'œufs) ;*
- *Normes individuelles pour les denrées alimentaires d'origine animale*
  - *les produits laitiers,*
  - *les produits carnés,*
  - *les produits de la mer ;*
- *Code d'usages pour une bonne alimentation animale (en cours de révision) ;*
- *Code d'usages international recommandé en matière de contrôle de l'utilisation des médicaments vétérinaires ;*
- *Norme générale sur les contaminants et les toxines dans les aliments (en cours de révision) ;*
- *Limites maximales en résidus (LMR) de médicaments vétérinaires dans les aliments, de pesticides dans les aliments ;*
- *Code d'usages pour la réduction en aflatoxine B1 dans les matières premières et les aliments d'appoint destinés au bétail laitier ;*
- *Code d'usages concernant les mesures prises à la source pour réduire la contamination chimique des aliments.*
- *Projet de code d'usages pour l'aquaculture.*

**Guide sur les bonnes pratiques en production primaire**

- *Guidelines on good farming practices (Task Force on Good Farming Practices) de la Fédération internationale de l'industrie laitière (International Dairy Federation).*

**Manuel d'application de la méthode HACCP**

- *A training manual on food hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system de la FAO (Food Quality and Safety Systems).*



## **MAITRISE DES RISQUES POUR LA SANTE PUBLIQUE ET LA SANTE ANIMALE PAR L'INSPECTION ANTE-MORTEM ET POST-MORTEM DES VIANDES**

**Andrew McKenzie et Steve Hathaway  
New Zealand Food Safety Authority**

### **Considérations générales**

Les maladies provoquées par les aliments sont généralement reconnues comme étant un problème important de santé publique et une cause majeure de baisse de la productivité économique tant dans les pays développés que dans les pays en développement. De même, la transmission de facteurs de risques pour la santé animale par le biais de la chaîne alimentaire peut occasionner dans les cheptels des pertes économiques énormes. L'inspection des animaux à l'abattoir peut également contribuer utilement à la surveillance de maladies précisées qui ont une importance pour la santé animale, en particulier les maladies exotiques. Par conséquent, la maîtrise des risques pour la santé publique et la santé animale par l'inspection ante-mortem et post-mortem des viandes est une responsabilité essentielle des *services vétérinaires* de l'État.

Les changements récents de la politique gouvernementale intervenus dans de nombreux pays s'expliquent par la demande d'augmentation significative des ressources destinées à protéger la santé publique contre les maladies provoquées par des aliments d'origine animale. Par ailleurs, l'essor rapide du commerce des aliments tant à l'échelle locale qu'internationale focalise l'attention sur la transmission, par le biais de la chaîne alimentaire, des maladies qui ont un impact sur la santé animale. Dans un contexte réglementaire mondial qui est de plus en plus résolument orienté vers une délégation au secteur industriel de la responsabilité de la sécurité sanitaire des aliments et de la biosécurité en rapport avec la santé animale, les *services vétérinaires* du secteur public doivent exercer ces responsabilités en respectant un rapport coût-efficacité satisfaisant, une attitude de transparence et une approche pluridisciplinaire.

### **Questions abordées dans le présent document**

La collaboration accrue entre l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) et la Commission du Codex Alimentarius (CCA) en matière de normes alimentaires (voir ci-dessous) a conduit à la création par l'OIE d'un Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production (GTSSA). Le but de l'OIE est que les travaux du GTSSA aboutissent à l'élaboration de recommandations relatives à plusieurs aspects des interventions vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments. Le présent document axé sur l'inspection ante-mortem et post-mortem des viandes représente un document de travail qui servira de référence au GTSSA pour l'élaboration future d'un texte de l'OIE. Il complète un document de travail intitulé « Rôle et fonctionnalité des *Services vétérinaires* en matière de sécurité sanitaire des aliments à tous les stades de la chaîne alimentaire » qui a été présenté aux Pays Membres de l'OIE et sera examiné lors de la Session générale de l'OIE de mai 2004.

### **Normes internationales**

Parmi les organisations internationales qui interviennent dans le domaine de la santé publique et de la santé animale figurent l'Organisation mondiale du commerce (OMC), l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS). À l'échelon sectoriel, les organisations internationales chargées d'élaborer les « normes » (normes, lignes directrices et textes s'y rapportant) sont la CCA et l'OIE.

Annexe XIII (suite)Annexe D (suite)**CCA**

La CCA élabore les normes, directives et textes apparentés applicables aux denrées alimentaires (désignés collectivement ci-après par « normes »). Les normes régissant la sécurité sanitaire des aliments doivent être appliquées dans le cadre d'un système général de gestion des risques engendrés par les aliments et doivent "faire preuve de souplesse ... compatible avec la protection de la santé des consommateurs"<sup>1</sup>. Les activités des Groupes spéciaux opérant en dehors du système du Comité englobent également les approches de sécurité sanitaire des aliments fondées sur l'analyse des risques ; ainsi, l'objectif de Groupe spécial intergouvernemental sur l'alimentation animale est de garantir des pratiques de nourrissage fondées sur l'analyse des risques au niveau de la production primaire<sup>2</sup>. Les autorités nationales compétentes adoptent de plus en plus cette approche.

Il appartient aux gouvernements de mettre en place les systèmes nationaux réglementaires applicables aux denrées alimentaires mais la CCA est fortement impliquée dans la formulation de directives en faveur d'infrastructures et de cadres législatifs bien conçus. La reconnaissance officielle de l'équivalence des mesures alternatives dans les différents scénarios est un principe fondamental de la gestion des risques pour la sécurité sanitaire des aliments.

La CCA cherche à élargir ses alliances stratégiques avec d'autres organisations internationales en oeuvrant dans le sens d'une amélioration du contrôle des aliments à l'échelle mondiale. À ce titre, le cadre stratégique de la CCA pour la période 2003-2007 a pour objectif de "promouvoir des liens entre le Codex et les autres organismes multilatéraux qui élaborent des instruments juridiques et des conventions".

**OIE**

L'OIE élabore des « normes » en matière de santé animale et de zoonoses. Ces normes sont notamment conçues pour prévenir l'introduction, dans le pays importateur, d'agents infectieux et de maladies pathogènes pour les animaux et les personnes lors des échanges internationaux.

Ces dernières années, les activités de l'OIE en matière de sécurité sanitaire des aliments se sont intensifiées. Par le passé, l'OIE s'intéressait surtout aux zoonoses qui provoquent des maladies chez les animaux, mais il a désormais décidé qu'il devait jouer un rôle plus actif dans la protection de la santé publique et des consommateurs et a précisé que cette participation devait concerner « les zoonoses et les maladies transmissibles à l'homme par l'intermédiaire des aliments, que les animaux soient ou non affectés par ces maladies ». L'OIE a l'intention de développer de nouvelles normes couvrant tous les agents pathogènes et les contaminants dangereux pour l'homme qui seront intégrées dans le *Code sanitaire pour les animaux terrestres* et le *Manuel zoosanitaire pour les animaux terrestres*.

Parmi les questions de santé publique vétérinaire traitées jusqu'ici par l'OIE figurent : les systèmes d'inspection des produits d'origine animale, la certification des viandes, la maîtrise des dangers d'origine alimentaire pendant la production primaire (par ex., agent de l'ESB, *Salmonella* spp., *Trichinella spiralis*, cysticerose et résidus des médicaments à usage vétérinaire, bonnes pratiques vétérinaires au niveau de l'élevage. Toutes ces activités contribuent à assurer l'hygiène des viandes.

Quand l'OIE élabore des normes relatives aux zoonoses, l'absence de données concernant l'appréciation du risque dans l'ensemble de la chaîne alimentaire empêche l'introduction des concepts de « niveau approprié de protection ». De plus, le *Code sanitaire pour les animaux terrestres* ne fait généralement pas la distinction entre les mesures destinées à protéger la santé des animaux et les mesures visant à préserver la santé humaine.

<sup>1</sup> Rapport de la 23ème Session de la Commission du Codes alimentarius. ALINORM 99/37. FAO 1999

<sup>2</sup> Projet proposé de Codes d'usages pour l'alimentation animale. CL 2001/36-AF. FAO 2001

Une collaboration accrue entre l'OIE et la CCA dans le domaine des zoonoses d'origine alimentaire, notamment par le truchement des travaux du GTSSA, aboutira à des normes et des textes qui relieront les intérêts de santé publique et de santé animale à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. Grâce à ce travail de collaboration, l'OIE vise à augmenter les renvois au Codex dans le *Code sanitaire pour les animaux terrestres* et à formuler de nouvelles recommandations concernant divers aspects de l'intervention vétérinaire en matière de sécurité sanitaire des aliments. Par ailleurs, l'OIE devrait apporter une contribution majeure aux codes d'usages du Codex et à d'autres textes qui intègrent une approche basée sur les risques présents «du producteur au consommateur».

### **Code d'usages du Codex en matière d'hygiène des viandes**

Le Comité du Codex sur l'hygiène des viandes élabore actuellement un nouveau projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande<sup>3</sup> qui en est à l'étape 6 du processus mis en place par le Codex. Il devrait être finalisé en 2005. Le Code représente la principale norme internationale pour l'hygiène des viandes et intègre une approche des mesures sanitaires à tous les stades de la chaîne alimentaire fondée sur les risques. L'inspection ante-mortem est décrite comme étant une composante essentielle de l'hygiène des viandes avant l'abattage des animaux et l'inspection post-mortem comme étant un élément clé du processus de contrôle de l'hygiène des viandes après l'abattage.

Comme le projet de Code doit faire office de norme internationale, il ne contient pas de normes relatives à l'examen des dangers spécifiques ou des anomalies détectées organoleptiquement. Selon les régions géographiques et les systèmes d'élevage, les risques pour la santé publique (et la santé animale) associés à l'abattage des animaux sont très différents ; c'est pourquoi l'inspection ante-mortem et post-mortem doit être adaptée à la situation d'un pays donné et à ses objectifs en matière de santé publique et de santé animale. Cette adaptation incombe aux autorités nationales compétentes.

Le Codex s'est également employé à apporter d'autres contributions aux programmes d'inspection ante-mortem et post-mortem des viandes. En particulier, le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) élabore des normes fondamentales sur l'hygiène alimentaire ; le Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) formule des recommandations générales relatives à l'analyse des risques et le Comité du Codex sur les Systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) élabore des normes « horizontales » qui orientent la mise en œuvre des programmes nationaux d'inspection et ainsi que la certification.

L'inspection ante-mortem et post-mortem comprend « toute procédure ou épreuve réalisée par une personne compétente dans le but de juger de l'innocuité et de la qualité ainsi que du mode d'élimination »<sup>4</sup>. Par conséquent, les épreuves visant à attester du respect des normes établies par la CCA pour les résidus chimiques, pesticides et contaminants peuvent s'inscrire dans ces activités d'inspection. De même, les travaux d'évaluation des nouveaux risques microbiologiques menés par les membres de la Réunion conjointe sur l'évaluation des risques microbiologiques (JEMRA) déboucheront sur des conseils en matière de gestion des risques spécifiques émis par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) sur la recherche d'agents microbiens dangereux, par ex., *Salmonella* spp. dans les poulets de chair, *Escherichia coli* entérohémorragique dans la viande hachée, *Listeria* spp. dans les viandes transformées.

Le projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande reconnaît notamment la dualité des objectifs poursuivis par les services d'inspection des abattoirs en termes de santé publique et de santé animale.

<sup>3</sup> Projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande. ALINORM 04/27/16. FAO 2004

<sup>4</sup> Projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande. ALINORM 04/27/16. FAO 2004

Annexe XIII (suite)Annexe D (suite)**Services vétérinaires**

Des numéros spéciaux de la *Revue scientifique et technique* de l'OIE ont illustré la grande diversité des modes d'organisation des services de santé publique vétérinaire, de santé animale et de santé publique au sein des instances nationales compétentes<sup>5</sup>. L'intégration au sein d'une seule et même autorité compétente de tous les systèmes d'inspection des aliments sous mandat national a notamment pour impacts positifs de réduire les chevauchements inutiles et d'améliorer la prestation de services<sup>6</sup>. La structure organisationnelle peut varier d'un pays à un autre mais il est essentiel que le champ d'action, les ressources et les capacités scientifiques et techniques assurent constamment des services de qualité. En outre, la crédibilité des actions garantissant la santé publique et la santé animale est essentielle à l'accès aux marchés internationaux des produits d'origine animale.

Dans le domaine de l'inspection ante-mortem et post-mortem en tant que composante de l'hygiène des viandes, les autorités nationales compétentes, qui sont généralement les *Services vétérinaires*<sup>7</sup>, assument les responsabilités suivantes :

- appréciation du risque
- élaboration des politiques et des normes
- conception et gestion des programmes d'inspection en vue d'atteindre les objectifs de santé publique et de santé animale
- garantie et certification de la bonne exécution des activités d'inspection et de conformité
- diffusion des informations à tous les stades de la chaîne alimentaire
- Respect des obligations à l'égard de l'OMC
- Négociation d'accords de reconnaissance mutuelle et d'accords d'équivalence avec les partenaires commerciaux.

**Programmes d'inspection ante-mortem et post-mortem des viandes**

La responsabilité des programmes ante-mortem et post-mortem des viandes incombe au premier chef aux *Services vétérinaires* nationaux<sup>8</sup>. La conception des procédures d'inspection doit, autant que faire se peut, répondre à une approche fondée sur les risques et les systèmes de gestion doivent cadrer avec les normes internationales.

<sup>5</sup> Revue scientifique et technique : Volumes 10 (4) 1991; 11 (1) 1992; 22 (2) 2003

<sup>6</sup> L'organisation des Services vétérinaires fédéraux au Canada : l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Revue scientifique et technique : Volume 22 (2): 409-421. 2003

<sup>7</sup> Dans le cadre du présent document de travail, "les Services vétérinaires" désignent les activités relatives à la santé animale et à la santé publique vétérinaire indépendamment de la structure organisationnelle des autorités compétentes au niveau national.

<sup>8</sup> Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production. "Rôle et fonctionnalité des services vétérinaires en matière d'hygiène des viandes à tous les stades de la chaîne alimentaire". 71<sup>ème</sup> Session générale de l'OIE. 2003



### **Appréciation du risque**

Dans le contexte actuel de la santé publique vétérinaire et de la santé animale, les *Services vétérinaires* doivent, autant que faire se peut, élaborer les normes en s'appuyant sur l'appréciation du risque. Les autorités nationales compétentes sont confrontées à une demande accrue d'expertise technique pour élaborer les normes nationales sur cette base, et doivent en même temps s'efforcer de respecter les obligations en matière d'analyse des risques en vertu des accords commerciaux internationaux.

#### Application de l'analyse des risques à l'hygiène des viandes

Les programmes d'inspection ante-mortem et post-mortem contribuent à désigner les viandes comme étant « sûres et convenables ». Cependant, il ne s'agit généralement que d'une mesure *qualitative* de l'absence de dangers pour la santé humaine. L'inspection post-mortem des viandes ne peut pas garantir l'absence d'anomalies parfaitement décelables et les programmes de prélèvements destinés à identifier les dangers engendrés par les agents chimiques ont peu de chances de déceler des niveaux non conformes de résidus et de contaminants survenant de façon aléatoire. Plus important encore, un certain degré de contamination microbiologique transmise de la peau / toison etc. à la carcasse est inévitable à l'abattoir.

Il existe peu de preuves scientifiques de l'existence d'un lien entre l'inspection ante-mortem et post-mortem d'une part et les conséquences mesurables en termes de santé humaine d'autre part. De plus, l'adaptation des méthodes d'inspection en fonction de la diversité et de la prévalence des maladies/anomalies présentes au sein d'une classe d'animaux abattus issus d'une zone géographique précise a peu progressé. Une approche reposant sur l'appréciation du risque peut être utilisée pour résoudre ces problèmes et faciliter l'affectation proportionnelle des ressources destinées à assurer l'hygiène des viandes selon le niveau de risque identifié<sup>9</sup>.

L'approche fondée sur les risques liés aux effets nocifs possibles des viandes sur la santé humaine démontre également que la principale source de dangers est représentée non tant par les anomalies tout à fait apparentes observées à l'inspection ante-mortem et post-mortem que par la contamination microbiologique non détectée. Cette constatation a eu pour effet d'entraîner une demande accrue de méthodes plus systématiques de lutte contre ces dangers (par ex., systèmes HACCP).

#### Appréciation du risque appliquée à la santé animale

Le *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE contient des dispositions détaillées relatives à l'analyse des risques à l'importation. La régionalisation et le suivi épidémiologique dans le pays exportateur fournissent d'importants éléments d'information à l'appui du processus d'évaluation des risques. Contrairement à la sécurité sanitaire des aliments, il est rare que soit réalisée une évaluation des risques zoonosaires pour contrôler les maladies endémiques qui ont une importance pour la santé animale dans un cadre régional. Les normes de l'OIE applicables aux zoonoses ne reposent pas sur l'appréciation des risques pour la santé humaine en tant que fin en soi.

L'OIE définit l'appréciation du risque comme étant « l'appréciation de la probabilité ainsi que des conséquences biologiques et économiques, de la pénétration et de l'établissement ou de la diffusion d'un danger sur le territoire d'un pays importateur ». Dans de nombreuses normes, il est affirmé que « un accord général existe sur la nature des risques potentiels », mais ces risques ne donnent pas lieu à des décisions spécifiques sur un niveau de protection approprié (ALOP). L'OIE a récemment adopté une méthode d'analyse du risque appliquée à l'antibiorésistance qui prévoit un système de gestion du risque très semblable à celui réservé à la sécurité sanitaire des aliments<sup>10</sup> (voir ci-dessous).

<sup>9</sup> Hathaway, S. C. (1993). L'analyse des risques appliquée à l'hygiène des viandes. *Revue scientifique et technique de l'OIE* 12 (4): 1265-1290

<sup>10</sup> Antibiorésistance : méthodologie d'analyse du risque appliquée à l'impact potentiel sur la santé publique des bactéries d'origine animale résistantes aux antibiotiques. *Revue scientifique et technique de l'OIE* 20: 811-827

Annexe XIII (suite)Annexe D (suite)Cadre général de la gestion des risques pour la santé publique et la santé animale

Bien que les secteurs de la santé publique et de la santé animale aient un historique et des usages différents en matière d'analyse des risques, de nombreux aspects échappent à cette règle<sup>11</sup>. L'application d'un cadre général constitue un processus systématique et uniforme de gestion des risques pour la biosécurité tout en intégrant, au besoin, différentes méthodologies d'appréciation du risque. Ce cadre a en général quatre composantes :

- Activités initiales de gestion des risques
- Évaluation des options de gestion du risque
- Mise en oeuvre
- Suivi et révision.

Participation vétérinaire à l'appréciation des risques

Quel que soit le problème de biosécurité identifié, les actions vétérinaires en matière d'analyse des risques doivent pouvoir s'inscrire dans un cadre stratégique, organisationnel et opérationnel. Ce processus, qui doit se dérouler de manière transparente et cohérente, sera guidé par des contributions appropriées.

La participation vétérinaire à l'appréciation des risques, associée à l'élaboration de normes relatives à l'inspection ante-mortem et post-mortem, est essentielle. De fait, une tendance se dessine de plus en plus en faveur d'approches institutionnelles qui relient les secteurs/disciplines de la santé publique et de la santé animale concernés au niveau national ; par ailleurs la priorité traditionnellement axée sur la réglementation des systèmes de production est désormais donnée à la création d'un climat de confiance à l'égard des cadres généraux de réglementation à tous les niveaux. En outre, le développement d'une approche plus unifiée contribuera à la compréhension générale de l'appréciation du risque et à l'optimisation des rares ressources techniques dont disposent les pays en développement.

**Élaboration de politiques et de normes**Innocuité et qualité des viandes

L'hygiène des viandes est définie comme « l'ensemble des conditions et des mesures nécessaires à garantir l'innocuité et la qualité des viandes à toutes les étapes de la chaîne alimentaire »<sup>12</sup>. Dans le cadre de l'hygiène des viandes, l'innocuité est définie comme résultant de l'application appropriée des mesures visant à préserver la santé publique et de la réalisation des objectifs quantitatifs en termes de maîtrise des dangers, qui peuvent être requis. La qualité est définie comme caractérisant les viandes ayant été produites dans le respect des règles d'hygiène et des normes quantitatives qui n'ont pas trait à l'innocuité, susceptibles d'exister.

L'élaboration des politiques et des normes relatives à l'inspection ante-mortem et post-mortem répond à la nécessité d'atteindre ces objectifs. La justification technique, les considérations pratiques et l'efficacité des normes reposent sur les contributions de la santé publique vétérinaire, tout comme la démonstration des compétences du personnel chargé de l'inspection et l'instauration des conditions de formation<sup>13</sup>. La (les) autorité(s) nationale (s) compétente(s) doivent aussi mettre en place un cadre institutionnel permettant aux *Services vétérinaires* d'élaborer ces politiques et ces normes.

<sup>11</sup> Hathaway S.C. "Risk analysis in biosecurity for food and agriculture". Consultant Report. Dans : Rapport de la consultations d'experts sur la biosécurité alimentaire et agricole. FAO, Rome. septembre 2002

<sup>12</sup> Projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande. ALINORM 04/27/16. FAO, 2004

<sup>13</sup> En l'absence d'une approche fondée sur le risque, les normes d'inspection sont prescrites selon la pratique traditionnelle : voir Annexe I

Annexe XIII (suite)Annexe D (suite)

Les normes relatives à l'inspection ante-mortem et post-mortem des viandes englobent les décisions afférant aux dispositions à prendre en cas de détection d'anomalies. Les jugements doivent être exercés par un personnel compétent pour que les dispositions répondent aux objectifs d'« innocuité et de qualité » décrits ci-dessus. Toutefois, dans certaines situations, le tri et l'élimination de tous les tissus anormaux de la chaîne alimentaire sans procéder à un autre examen/ jugement portant sur l'innocuité ou la qualité est une autre solution possible. En réalité, une politique prudente en matière d'élimination des carcasses et/ou viscères anormaux témoigne de l'attitude de précaution qui entoure tout processus d'évaluation des risques<sup>14</sup>.

Épidémiosurveillance et suivi épidémiologique continu

On entend par surveillance « la réalisation de recherches en continu dans une population donnée en vue de déterminer à des fins prophylactiques l'existence d'une maladie » et le suivi épidémiologique est assuré par « des programmes permanents destinés à détecter des changements dans la prévalence d'une maladie au sein d'une population donnée »<sup>15</sup>. Dans ce contexte, l'inspection organoleptique des animaux à l'abattoir peut remplir une fonction sentinelle importante pour les zoonoses et maladies qui ont une importance pour la santé animale. Il est possible de pratiquer d'autres tests de diagnostic en cas de découverte d'animaux suspects.

L'épidémiosurveillance et le suivi épidémiologique continu permettent aux *Services vétérinaires* d'identifier et de contrôler les maladies endémiques ou exotiques importantes au sein de leur territoire et d'étayer les rapports sur la situation zoonositaire dans leur pays. Les deux fonctions représentent une contribution essentielle à l'analyse des risques à l'importation.

En matière d'hygiène des viandes, les politiques et les normes appliquées à l'inspection ante-mortem et post-mortem aux fins de l'épidémiosurveillance et du suivi épidémiologique continu doivent être fondées sur le risque et être applicables et réalisables à l'abattoir.

La norme de l'OIE relative à l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) illustre bien le suivi épidémiologique des zoonoses fondé sur les risques<sup>16</sup>. Il y est stipulé que les programmes de surveillance « doivent être déterminés d'après le résultat de l'appréciation du risque et être proportionnés à celui-ci » et que la surveillance de l'ESB sert deux objectifs principaux : premièrement déterminer si la maladie est présente dans un pays ; deuxièmement, dès lors que la maladie est détectée, suivre l'étendue et l'évolution de l'épizootie, ce qui permet de décider des mesures de prophylaxie et de contrôler leur efficacité.

Contrôle de la santé animale

Dans certains cas, il peut s'avérer nécessaire d'identifier et éliminer les animaux et leurs tissus qui sont susceptibles d'infecter d'autres animaux par des maladies non zoonotiques par l'intermédiaire de la chaîne alimentaire. Cette contamination peut se produire à la faveur d'une exposition par inadvertance à des viandes qui ont été considérées comme propres à la consommation, par ex., transmission de maladies exotiques par le biais du nourrissage des animaux avec des déchets de viande, ou par des viandes non destinées à la consommation humaine, par ex. aliments pour animaux non cuits.

<sup>14</sup> Quand les données scientifiques sont incertaines ou incomplètes, l'Accord SPS de OMC préconise l'application de mesures de précaution pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. Le rejet systématique des tissus présentant des anomalies à l'inspection post-mortem sans recourir à des tests ou à un examen organoleptique détaillé est l'expression d'une approche de précaution

<sup>15</sup> *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE

<sup>16</sup> *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE. Chapitre 2.3.13.1. 2002

Annexe XIII (suite)Annexe D (suite)Autres activités

De plus en plus, les vétérinaires développent des compétences pluridisciplinaires qui élargissent le champ de leurs activités bien au-delà de la ferme et de la transformation initiale des viandes. De même, les activités vétérinaires associées aux systèmes de production des viandes vont au-delà de la protection de la santé publique et de la santé animale. Assurer le bien-être animal et empêcher la dégradation de l'environnement due à la contamination par des déchets d'origine animale en font partie.

Intégration des activités vétérinaires

Il est évident que les contributions vétérinaires à l'inspection ante-mortem et post-mortem répondent à la dualité des objectifs de santé publique et de santé animale. Quelles que soient les attributions des autorités compétentes concernées, il va de soi que les *Services vétérinaires* doivent autant que faire se peut procéder à l'intégration de leurs activités afin d'éviter les actions faisant double emploi et les coûts inutiles.

Les autres possibilités offertes, outre le partage des opérations d'inspection de routine visant les objectifs de santé publique et de santé animale, sont les suivantes : collecte et intégration des données de suivi, partage des services et méthodes de diagnostic, vérification et application des conditions requises pour l'inspection de façon intégrée, enfin, mise en commun des compétences techniques. En outre, le rôle essentiel du secteur privé en matière de sécurité sanitaire des aliments peut être mieux défini, ce qui permettra une restructuration d'un bon rapport coût-efficacité des *Services vétérinaires*.

**Gestion des programmes d'inspection pour la protection de la santé publique et de la santé animale**Autorité compétente

En répondant aux objectifs de santé publique et de santé animale inscrits dans la législation nationale ou requis par les pays importateurs, les *Services vétérinaires* interviennent à divers niveaux « de l'exécution directe des actions vétérinaires nécessaires jusqu'à l'évaluation des activités vétérinaires menées par les intervenants de la chaîne agro-alimentaire ». Il convient de noter que les « *Services vétérinaires* » ne sont plus les seuls garants de la protection de la santé des animaux et du contrôle des maladies. Ils sont désormais chargés de veiller à ce que toutes les parties intervenant dans la production alimentaire s'acquittent de leurs obligations respectives pour garantir aux consommateurs l'innocuité des aliments<sup>17</sup>. À cette fin, les *Services vétérinaires* jouent le rôle « d'Autorité compétente » et fournissent des garanties tant à l'échelon national qu'auprès des partenaires commerciaux quant au respect des normes en matière de sécurité sanitaire ainsi que des normes relatives à la qualité.

Le Comité du Codex sur le lait et les produits laitiers (CCMH) reconnaît que si la responsabilité de l'hygiène des viandes incombe toujours aux *Services vétérinaires* au sein de l'Autorité nationale compétente, « il convient d'autoriser une certaine marge de manoeuvre dans les modalités de prestation du service, lequel pourrait être assuré par exemple par l'Autorité compétente ou par une instance compétente officiellement reconnue agissant sous le contrôle de l'Autorité compétente »<sup>18</sup>.

Le *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE explique qu'il est possible de juger de la qualité des *Services vétérinaires* grâce à une évaluation attestant du respect des principes relatifs au jugement professionnel, à l'indépendance, l'impartialité, l'intégrité, l'objectivité, l'organisation générale, la politique en matière de qualité, les procédures/normes, la communication et l'auto-évaluation. Quel que soit le domaine d'activité, les *Services vétérinaires* doivent être à même de démontrer qu'il n'existe pas de conflit d'intérêts entre les objectifs de santé publique et/ou la santé animale et le soutien économique en faveur du secteur de la production et de la préparation des viandes.

<sup>17</sup> Marabelli, R. Le rôle des Services vétérinaires officiels face aux nouveaux enjeux de la société : santé et protection des animaux, sécurité sanitaire des aliments et environnement. Revue scientifique et technique : Volumes 22 (2): 363-371. 2003

<sup>18</sup> Rapport de la 10<sup>ème</sup> Session du Comité du Codex sur l'hygiène des viandes. ALINORM 04/27/16. FAO, Rome

Annexe XIII (suite)Annexe D (suite)

Les vétérinaires employés par le secteur privé peuvent également contribuer aux activités d'inspection ante-mortem et post-mortem ; ainsi, les programmes d'assurance qualité menés par les entreprises du secteur, au niveau de la production primaire, peuvent faire intervenir des vétérinaires pour le contrôle et la communication d'informations sur l'abattoir. Dans un certain nombre de pays, la certification sanitaire individuelle de groupes d'animaux à l'abattoir est une pratique courante appliquée par ex., en cas de zoonoses, de présence de résidus de médicaments à usage vétérinaire et de protocoles de vaccination. L'inspection vétérinaire ante-mortem peut également être effectuée au niveau de l'élevage<sup>19</sup>.

Systèmes de contrôle de la qualité

Ceux qui bénéficient d'une inspection assurée par les *Services vétérinaires*, comme les éleveurs ou les entreprises de préparation des viandes, s'engagent de plus en plus à mettre en place des systèmes de contrôle de la qualité pour répondre à la demande de leurs consommateurs<sup>20</sup>. Par suite, ces parties prenantes sollicitent de plus en plus les autorités compétentes pour qu'elles procèdent à une inspection systématique et de qualité.

Dans certains pays, les systèmes officiels d'assurance qualité sont mis en place pour assurer de façon continue la compétence et la fiabilité des *Services vétérinaires*<sup>21</sup>. La création d'un système de contrôle de la qualité est un moyen simple de réaliser les objectifs énoncés dans la politique qualité rédigée par les cadres vétérinaires. Des outils tels que la certification de la qualité sont considérés comme des composantes nécessaires des « systèmes modernes de gestion économique »<sup>22</sup>.

En cas d'inspection ante-mortem et post-mortem, les systèmes d'assurance qualité peuvent se développer pour devenir des systèmes de « co-réglementation » qui intègrent les activités des *Services vétérinaires* et du secteur privé<sup>23</sup>. En Australie, ces systèmes reposent sur les principes HACCP, sont uniformes sur tout le territoire et s'appliquent « de la production à la consommation ». En vertu d'un accord de partenariat fixé par la réglementation, le Service Vétérinaire officiel est responsable de la conception globale du système d'inspection ainsi que de ses audits et de ses sanctions, alors qu'il appartient au secteur de perfectionner, appliquer et maintenir le système. Le vétérinaire responsable de l'abattoir veille à ce que le programme d'assurance qualité des viandes mis en oeuvre par le secteur satisfait les exigences réglementaires de façon permanente.

Recours à un personnel d'inspection non vétérinaire

Il est de pratique courante que les programmes nationaux fassent appel à un personnel non vétérinaire du secteur privé ou public pour réaliser l'inspection ante-mortem et post-mortem. Néanmoins, tous les systèmes d'inspection ante-mortem et post-mortem doivent respecter les principes d'indépendance, de compétence des inspecteurs et d'impartialité et doivent être mis en œuvre sous le contrôle et la responsabilité des *Services vétérinaires* officiels. L'Autorité compétente doit préciser les compétences requises de toutes les personnes préposées à l'inspection et vérifier que ces personnes s'acquittent de leur tâche de façon satisfaisante<sup>24</sup>.

<sup>19</sup> McKenzie, A. I. and Hathaway S. C. Rôle des vétérinaires dans la prévention et la gestion des maladies d'origine alimentaire, notamment au niveau des élevages. 70<sup>ème</sup> Session générale de l'OIE. 2002

<sup>20</sup> Gary F. Accréditation des systèmes d'inspection vétérinaire. Revue scientifique et technique : Volumes 22 (2): 761-768. 2003

<sup>21</sup> Gerster, F., Guerson, N., Moreau, V., Mulnet, O., Provot, S. and Salabert, C. La mise en place d'une démarche d'assurance qualité : exemple des Services vétérinaires français. Revue scientifique et technique : Volume 22 (2): 629-659. 2003

<sup>22</sup> Marabelli, R. Le rôle des Services vétérinaires officiels face aux nouveaux enjeux de la société : santé et protection des animaux, sécurité sanitaire des aliments et environnement. Revue scientifique et technique : Volumes 22 (2): 363-371. 2003

<sup>23</sup> Butler R.J., Murray J.G. and Tidswell S. L'assurance qualité et l'inspection des viandes en Australie. Revue scientifique et technique : Volume 22 (2): 629-659. 2003

<sup>24</sup> Projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande. ALINORM 04/27/16. FAO, 2004

Annexe XIII (suite)Annexe D (suite)

Les réponses à un questionnaire de l'OIE adressé aux Pays Membres ont montré que la participation à l'inspection des volailles et des animaux à viande rouge du personnel n'appartenant pas à la profession vétérinaire s'observait respectivement dans 37 % et 31 % des pays. Des agents autres que des vétérinaires sont intervenus dans l'inspection post-mortem des volailles et des animaux à viande rouge respectivement dans 60 % et 59 % des pays<sup>25</sup>.

**Assurance et certification**

L'assurance et la certification de la bonne exécution des activités d'inspection et de conformité<sup>26</sup> sont des fonctions essentielles des *Services vétérinaire*. Les certificats sanitaires internationaux qui fournissent une garantie officielle couvrant le commerce des viandes doivent recueillir la confiance totale du pays d'importation.

**Réseaux d'information**

L'Accord SPS et les normes élaborées par la CCA et l'OIE font tous référence à la nécessité de justifier les mesures sanitaires en s'appuyant sur une méthode systématique de collecte, d'évaluation et de confirmation des données scientifiques et autres. Cette nécessité est reconnue depuis longtemps par les *Services vétérinaires* au niveau national.

L'organisation et la diffusion de l'information à toutes les étapes de la chaîne alimentaire impliquent des contributions pluridisciplinaires. L'efficacité de la mise en œuvre de procédures d'inspection ante-mortem et post-mortem fondées sur le risque dépend de la continuité du suivi et des échanges d'informations. L'identification des animaux, soit à titre individuel soit collectivement, est la plupart du temps nécessaire et il doit être possible de retrouver le lieu d'origine des animaux abattus.

La participation vétérinaire dès la production primaire et l'abattage est particulièrement importante pour les réseaux d'information liés à l'inspection ante-mortem et post-mortem. À titre d'exemple, il est probable que la contamination croisée extrinsèque résultant de l'abattage, de la préparation et des étapes ultérieures du traitement des viandes soit de loin la principale source de dangers pour la santé publique. Ainsi, le transfert de la biocharge des agents pathogènes connus susceptibles de provoquer des toxi-infections alimentaires s'explique souvent par les pratiques d'élevage avant abattage, le statut sanitaire de la population d'abattoir et les manipulations avant abattage.

**Respect des obligations au regard de l'OMC**

L'accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) est le fruit des efforts déployés par la communauté mondiale pour énoncer les principes et recommandations régissant l'instauration et la mise en œuvre de mesures visant à protéger la santé publique et la santé animale.

Les *services vétérinaires* doivent faire en sorte que l'inspection ante-mortem et post-mortem des opérations d'abattage repose sur une évaluation globale, en fonction des circonstances, « des risques pour la santé et la vie des personnes et des animaux ou pour la préservation des végétaux, en tenant compte des techniques d'évaluation des risques élaborées par les organisations internationales compétentes ». En outre, les systèmes d'inspection utilisés dans les programmes axés sur l'importation/exportation doivent être comparables à ceux employés dans les programmes nationaux.

Dans le cadre de l'application des dispositions de l'Accord SPS de l'OMC et des Accords TBT, les *Services vétérinaires* jouent un rôle de plus en plus important dans les accords de reconnaissance mutuelle et les accords d'équivalence avec les partenaires commerciaux. Une approche des programmes d'inspection ante-mortem et post-mortem fondée sur les risques permet de juger des résultats et de l'équivalence des différents systèmes d'inspection des viandes en prenant pour critère la réalisation des objectifs de santé publique et de santé animale, ce qui permet de réduire les obstacles techniques aux échanges.

<sup>25</sup> McKenzie, A. I. and Hathaway S. C. Rôle des vétérinaires dans la prévention et la gestion des maladies d'origine alimentaire, notamment au niveau des élevages. 70<sup>ème</sup> Session générale de l'OIE. 2002

<sup>26</sup> Principes régissant l'inspection et la certification des importations et exportations alimentaires. CAC/GL 20 - 1995. FAO, Rome.

Annexe XIII (suite)

Annexe D (suite)

### **Recommandations**

Il est recommandé que le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production utilise ce document de travail comme élément de base pour :

1. convenir d'un programme de travail visant à édicter les principes et les directives applicables au rôle des *services vétérinaires* en matière de conception et d'application des systèmes d'inspection ante-mortem et post-mortem des animaux à l'abattoir, en vue d'en faire un texte de référence de l'OIE ;
2. débattre de l'utilité d'annexer des exemples de programmes d'inspection systématique ante-mortem et post-mortem applicables à des situations où les données sur l'appréciation du risque sont insuffisantes ou non disponibles ;
3. veiller à ce que ce travail soit harmonisé avec les textes des lignes directrices élaborés par d'autres instances internationales, par ex., le Projet de Code d'usages du Codex pour l'hygiène des viandes, le « *Manual of Meat Inspection* » de la FAO ;
4. incorporer des liens vers d'autres textes de l'OIE et du Codex qui décrivent des aspects précis de la contribution vétérinaire possible, par ex., Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires (CAC/GL 20 - 1995).

---

Annexe XIII (suite)Annexe D (suite)**Annexe I****Systèmes d'inspection post-mortem**

Les tests et méthodes d'inspection post-mortem doivent être établis par l'autorité compétente selon une approche fondée sur une démarche scientifique et une appréciation du risque. À défaut de système basé sur le risque, les procédures devront s'appuyer sur les pratiques et les connaissances scientifiques actuelles.

Les systèmes d'inspection post-mortem reposant sur les pratiques et les connaissances actuelles sont très variables d'un pays à un autre. Les procédures qui sont présentées dans les tableaux qui suivent n'ont pour vocation que de donner des orientations générales visant à répondre aux objectifs de santé publique et de santé animale et doivent être adaptées selon les besoins par l'autorité compétente, notamment :

1. Les opérations de routine peuvent être complétées par d'autres procédures pour permettre d'émettre un jugement.
2. Les jeunes animaux devraient avoir besoin d'une inspection moins intensive que les animaux plus âgés, bien que certaines maladies soient circonscrites aux jeunes animaux (par ex., omphalophlébite).
3. Dans le cas du gibier d'élevage et du gibier d'élevage à plume, les méthodes d'inspection post-mortem instaurées pour des animaux domestiques similaires peuvent servir de base pour l'inspection post-mortem de ce gibier, en y apportant le cas échéant les modifications nécessaires.
4. Dans le cas du gibier sauvage et du gibier sauvage à plume tués, les méthodes d'inspection post-mortem doivent prendre en compte les circonstances de la capture et du transport vers l'établissement.
5. Il peut être nécessaire d'appliquer des procédures spéciales d'inspection post-mortem aux animaux qui ont réagi à des tests de dépistage ; ainsi, les animaux qui ont réagi positivement au test à la tuberculine doivent être abattus en respectant des conditions d'hygiène spéciales et être soumis à une inspection plus approfondie que les animaux non réagissants.
6. Il peut être nécessaire de porter un jugement spécial post-mortem sur les animaux qui ont réagi à des tests de dépistage ; ainsi, indépendamment de la découverte de lésions évocatrices d'une infection, le pis, les voies génitales et le sang des animaux qui ont présenté une réaction positive à une épreuve de détection de la brucellose doivent être jugés comme impropres à la consommation humaine.

---



**Tableau 1: exemples de procédures d'inspection post-mortem systématique de la tête d'animaux destinés à la consommation humaine**

	Bovins	Porcs	Ovins/caprins	Équidés	Cervidés	Volailles
Surfaces externes/cavité buccale	V	V	V <sup>a</sup>	V	V	—
Ganglions lymphatiques sous-maxillaires	V, I <sup>b</sup>	V, I	—	V, P	V, I	—
Ganglions lymphatiques parotidiens	V, I	—	—	V, P	V, I	—
Ganglions lymphatiques rétro-pharyngés	V, I	—	—	V, P	V, I	—
Langue	V, P <sup>c</sup>	V	—	V, P	V, P	—
Muscles masticateurs	V, P, I <sup>d</sup>	V, P, I	—	—	—	—
Autres	—	—	—	— <sup>e</sup>		

V : inspection visuelle ; P : inspection par palpation, I : inspection par incision.

<sup>a</sup> Malgré l'inspection post-mortem réalisée à des fins zoosanitaires, la tête peut être écartée si les encéphales et les langues ne sont pas prélevés aux fins de la consommation humaine

<sup>b</sup> L'incision des ganglions lymphatiques de la tête n'est pas nécessaire chez les veaux

<sup>c</sup> La palpation de la langue n'est pas nécessaire chez les veaux

<sup>d</sup> Les muscles masticateurs doivent être incisés en fonction du risque d'infestation par des kystes de *Taenia* pp.

<sup>e</sup> La cloison nasale doit être retirée et examinée si la morve est présente dans la population soumise à l'abattage

Annexe XIII (suite)Annexe D (suite)**Tableau 2 : exemples de procédures d'inspection post-mortem systématique de la carcasse des animaux destinés à la consommation humaine**

	Bovins	Porcs	Ovins/caprins	Équidés	Cervidés	Volailles
Surfaces externes	V	V <sup>a</sup>	V	V	V	V
Ganglions lymphatiques préscapulaires	V	—	V	—	V	—
Cavité thoracique/plèvre	V	V	V	V	V	V
cavité abdominale/péritoine	V	V	V	V	V	V
Ganglions lymphatiques inguinaux superficiels	V, P	—	V, P	V, P	V, P	—
Ganglions iliaques externes/internes	V, P	—	V, P	V, P	V	—
Ganglions lymphatiques suparmammaires	V, P <sup>b</sup>	V	V	V	—	—
Ganglions lymphatiques prépectoraux	V, P	—	V, P	V, P	V, P	—
Ganglions lymphatiques poplités	—	—	P	—	—	—
Ganglions lymphatiques rénaux	V, P	V, P	—	V, P	V	—
Diaphragme	V	V <sup>c</sup>	V	V	V	—
Autres	— <sup>d</sup>	—	—	— <sup>e</sup>	—	—

V : inspection visuelle ; P : inspection par palpation ; I : inspection par incision.

N.B. : l'ombilic et les articulations des membres doivent être examinés et palpés chez les très jeunes animaux.

N.B. : un système d'assurance qualité doit être instauré pour s'assurer que tous les tissus thyroïdiens ont été retirés de la gorge.

<sup>a</sup> La zone déterminée par la castration doit être palpée

<sup>b</sup> Les ganglions lymphatiques suparmammaires doivent être incisés chez les animaux à la mamelle

<sup>c</sup> Les muscles du diaphragme doivent être incisés en fonction du risque d'infestation par des kystes de *Taenia* spp.

<sup>d</sup> Le pis doit être incisé s'il est destiné à la consommation humaine

<sup>e</sup> Les muscles et les ganglions lymphatiques situés sous l'un des deux cartilages de l'omoplate doivent être examinés pour rechercher une mélanose chez les chevaux gris et blancs

**Tableau 3: exemples de méthodes d'inspection post-mortem systématique des viscères d'animaux destinés à la consommation humaine**

	Bovins	Porcs	Ovins/caprins	Équidés	Cervidés	Volailles
Poumons	V, P <sup>a</sup>	V, P	V, P	V, P	V, P	V
Oesophage	V	V	V	V	V	—
Trachée	V	V	—	V	—	—
Ganglions lymphatiques bronchiques	V, I <sup>b</sup>	V, P	V, P	V, P	V, I	—
Ganglions lymphatiques médiastinaux	V, I	V, P	V, P	V, P	V, I	—
Coeur	V, P, I <sup>c</sup>	V, P, I <sup>c</sup>	V, P	V, P, I	V, P	V
Péricarde	V	V	V	V	V	V
Foie	V, P	V, P	V, P	V, P	V, P	V
Ganglions lymphatiques portaux	V, P	V, P	V	V, P	V, P	—
Vésicule biliaire	V, I <sup>d</sup>	—	V, P	—	V, P	—
Reins	V	P	V	V <sup>e</sup>	V	V
Ganglions lymphatiques rénaux	V	—	—	—	V	—
Rate	V	V	V	V	V	—
Tube digestif	V	V	V	V	V	V
Ganglions lymphatiques mésentériques	V, P	V, P	V	V, P	V, P	—
Organes génitaux <sup>f</sup>	V	V	—	V	V	V

V : inspection visuelle ; P : inspection par palpation, I

<sup>a</sup> L'incision du lobe diaphragmatique peut être pratiquée pour examiner les bronches si les poumons sont destinés à la consommation humaine

<sup>b</sup> L'incision des ganglions bronchiques et médiastinaux n'est pas nécessaire chez les veaux

<sup>c</sup> Le nombre et la topographie des incisions dans le muscle cardiaque doivent être déterminés en fonction du risque d'infestation par des kystes de *Taenia* spp.

<sup>d</sup> Des incisions pratiquées sur la face stomacale du foie peuvent être remplacées par des incisions intéressant les canaux biliaires pour éliminer les lésions de distomatose. La recherche de la distomatose n'est pas nécessaire chez les veaux.

<sup>e</sup> La palpation des reins est nécessaire si ces organes sont destinés à la consommation humaine ; il convient d'inciser les reins des chevaux gris ou blancs.

<sup>f</sup> La palpation et l'incision doivent être pratiquées comme il se doit si les tissus sont destinés à la consommation humaine, par ex., l'utérus des génisses.