



Original : anglais
mars 2005

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

(Extrait du rapport de la réunion de septembre de 2005 de la
Commission des normes sanitaires de l'OIE pour les animaux terrestres)

Paris, 21-23 mars 2005

Le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production (ci-après dénommé le Groupe de travail) s'est réuni pour la quatrième fois du 21 au 23 mars 2005 au siège de l'OIE.

La liste des membres du Groupe de travail et des autres participants est reproduite à l'[Annexe A](#) ; Le Docteur H. Coulibaly et le Docteur K. Dodds se sont fait excuser. L'ordre du jour adopté figure à l'[Annexe B](#). Le rapport de la réunion précédente du Groupe de travail a été adopté sans changements.

Le Docteur B. Vallat, Directeur général de l'OIE, a accueilli tous les membres et a indiqué qu'il estimait que la réunion représentait une occasion importante pour le Groupe de travail de prendre note de ses réalisations, d'examiner son mandat et son *mode* de fonctionnement et de hiérarchiser ses activités futures. Le Docteur Vallat a rappelé le mandat de l'OIE en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production en vertu du troisième Plan stratégique de l'OIE. Une partie importante de ce mandat concerne la participation aux travaux de divers comités de la Commission du *Codex Alimentarius* (ci-après dénommée Codex), qui a donné lieu à la contribution de l'OIE aux travaux du Comité du Codex sur les principes généraux (CCGP) et du Comité du Codex sur les résidus des médicaments à usage vétérinaire dans l'alimentation (CCRVDF). Le Docteur Vallat a également signalé les excellents résultats des travaux du Comité du Codex pour l'hygiène des viandes (CCMH), qui ont été le fruit de la collaboration entre l'OIE et le Codex.

Le Docteur Vallat a signalé au Groupe de travail que le Docteur A. McKenzie avait proposé de quitter son poste de président et que le Docteur S. Slorach avait accédé à sa demande de présider cette réunion. Les Docteurs Vallat et Slorach ont salué l'excellent travail accompli par le Docteur McKenzie pour donner une base solide au programme d'action du Groupe de travail.

Le Docteur Vallat a expliqué les politiques de l'OIE concernant la participation du secteur privé à ses travaux par le fait que le Groupe de travail peut inviter un expert d'une organisation internationale quelconque pour débattre d'une question figurant dans son ordre du jour. Pour cette réunion, il a indiqué qu'il approuvait la demande de la FIL qu'un de ses experts discute de l'action de cette organisation en faveur des bonnes pratiques en production laitière.

Annexe XXXVI (suite)**État d'avancement de certaines activités de l'OIE et du Codex**

Le Docteur A. Thiermann, Président de la Commission des normes sanitaires pour les animaux terrestres, a rendu compte des activités de l'OIE au sein de divers Comités du Codex (y compris le CCGP) et souligné les excellents résultats de la réunion finale du CCMH.

En ce qui concerne le CCMH, le Docteur McKenzie a indiqué que le mandat du Comité s'était terminé par l'envoi (dans le cadre de l'étape 8 de la procédure du Codex) d'un projet de Code d'usages en matière d'hygiène des viandes et que le comité était maintenant en sommeil. Il a précisé que le projet de Code a regroupé plusieurs documents existants en un Code unique, selon une approche semblable à celle qui avait été adoptée pour le projet de Code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche. Le Docteur Randell a souligné que les derniers documents du CCMH montraient les excellents résultats que pouvait produire la collaboration entre les deux organisations. Il a insisté sur la nécessité d'une coordination étroite dans la transition de la production à la transformation.

Le Président a fait état des travaux des divers Comités du Codex, notamment des discussions sur les relations entre le Codex et les autres organisations internationales. En ce qui concerne l'alimentation animale, un Code d'usages avait été adopté, mais on avait demandé aux Pays Membres du Codex s'ils pensaient que d'autres travaux du Codex seraient nécessaires et, si oui, sous quelle forme ; l'OIE avait formulé des commentaires sur la question.

Le Président a indiqué que la Commission du Codex Alimentarius avait à nouveau manifesté son intérêt pour la poursuite de la coopération avec l'OIE au niveau de la direction et au niveau national, mais qu'il n'y avait pas encore d'accord officiel entre les deux organisations. Il a indiqué que, au sein du Codex, on considère actuellement que la coopération avec l'OIE devrait se maintenir pendant tout le processus d'élaboration des normes, y compris pendant la phase initiale de préparation des textes, et que les échanges d'informations devraient se multiplier en ce sens.

Le Docteur K. Miyagishima a fait rapport sur la réunion du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) tenue la semaine précédente. L'ordre du jour comprenait la poursuite des travaux sur le projet de révision du Code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour les aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et sur le projet de Principes et Directives régissant la conduite de la gestion des risques microbiologiques, l'avancement des travaux sur le projet de Lignes directrices sur l'application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des risques présentés par *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à la consommation, le projet de révision du Code d'usages en matière d'hygiène pour les œufs et les produits à base d'œuf et le document de travail sur l'Application des principes généraux d'hygiène alimentaire à la maîtrise des risques présentés par *Salmonella* spp. dans la volaille.

Il a également informé le Groupe de travail sur les activités des autres Comités :

1. Le Comité du Codex sur les poissons et les produits de la pêche (CCFFP) a finalisé le projet de code d'usages pour les poissons et les produits de la pêche (aquaculture et autres sections);
2. le Comité du Codex sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires (CCFICS) a fait progresser le projet de Principes pour la certification électronique jusqu'à l'étape 8 et a convenu qu'il était nécessaire d'élaborer des Principes pour l'application de la traçabilité/du suivi des produits par l'intermédiaire d'un Groupe de travail.

Le Docteur Miyagishima a aussi informé le Groupe de travail sur la procédure révisée du Codex pour la prise en considération de nouveaux travaux. Toute proposition de nouveau travail devra être présentée sous forme d'un document de proposition comprenant des critères de priorité afin de s'assurer que le programme est bien planifié. La Commission a examiné également la structure des comités du Codex.

Le Docteur Economides a fait rapport sur une réunion concernant la sécurité sanitaire des aliments qui s'est tenue à Amman et a insisté sur l'absence évidente de coopération entre les services vétérinaires et les autres autorités compétentes. Il a souligné la nécessité que les normes mises au point pour la lutte contre les risques concernant la santé publique mais pas la santé animale et pour les systèmes de traçabilité impliquent toutes les autorités en cause.

Mode de fonctionnement du Groupe de travail

Le Docteur McKenzie a présenté les contributions apportées jusqu'à présent par le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production. Il a rappelé l'histoire du Groupe de travail et signalé qu'il donnait l'impression de ne pas avancer. À son avis, il faudrait que le Groupe de travail s'entende plus clairement sur son mandat, son rôle et ses priorités. Selon lui, les membres du Codex considèrent les travaux de l'OIE sur les agents pathogènes qui menacent la sécurité sanitaire des aliments comme étant l'œuvre du Codex, par exemple en ce qui concerne l'ESB. Il a aussi discuté de l'accent mis par l'OIE sur la profession vétérinaire contrairement à l'approche du Codex qui ne désigne aucune profession particulière. À son avis, le Groupe de travail doit jouer un rôle d'orientation générale et de conseil dans la contribution de l'OIE aux travaux des comités du Codex.

Les questions débattues par le Groupe de travail étaient les suivantes :

1. rôle de conseil du Groupe de travail auprès du Directeur général de l'OIE à plusieurs niveaux :
 - a) pour donner une orientation à la stratégie ;
 - b) pour définir les priorités du travail technique ;
 - c) pour superviser le travail des groupes ad hoc réunis pour étudier des questions techniques précises et faire des recommandations à la Commission du Code terrestre ou aux autres Commissions concernées ;
2. participation des membres aux réunions du Groupe de travail à titre personnel en tant qu'experts et non en tant que représentants d'un groupe ou d'une organisation ; à cet égard, le Groupe de travail a indiqué que les commentaires officiels du Codex devraient provenir du Secrétariat de cette organisation ;
3. nécessité de préciser les rôles de l'OIE et du Codex et d'intégrer les objectifs des deux organisations ;
4. transparence ;
5. nombre de membres – le Groupe de travail a souligné qu'il devait rester peu élevé pour une efficacité maximale mais il a reconnu qu'étant donné l'ampleur de son mandat il pourrait être obligé de prendre en compte les intérêts de toute une série d'organisations ; le Docteur Vallat a signalé qu'il faudrait accepter les organisations avec lesquelles l'OIE a conclu un accord et faire en sorte que les régions soient bien représentées;
6. participation d'experts techniques aux réunions, pour répondre à un besoin constaté par le Groupe de travail afin de traiter une question spécifique.

Le Docteur Schlundt a salué la démarche importante que l'OIE a faite en ce qui concerne ce mandat mais il a estimé que, pour appuyer la coopération et la coordination avec le Codex, le Groupe de travail devait insister sur le fait qu'il est essentiel d'intégrer les objectifs des deux organisations, en utilisant des termes communs et en coordonnant les priorités et les calendriers d'élaboration de normes. Cela s'impose d'autant plus que les services vétérinaires sont de plus en plus intégrés aux autorités responsables de la sécurité sanitaire des aliments.

Le Groupe de travail a convenu d'un *modus operandi* révisé, fondé sur le mandat initial (joint à l'annexe C).

Résistance aux antimicrobiens

Le Groupe de travail a indiqué que deux réunions d'experts OIE/FAO/OMS tenues à Genève et à Oslo avaient recommandé la création d'un groupe d'étude Codex/OIE sur l'antibiorésistance. S'il n'y a pas eu de consensus au sein du Comité du Codex sur les principes généraux pour l'élaboration des procédures nécessaires à la création de ce groupe d'étude commun, il est encore possible de créer un Groupe de travail du Codex qui pourrait bénéficier de l'expertise de l'OIE. Toutefois, le Comité exécutif du Codex n'a pas encore décidé de sa position sur ce point. Le Docteur Vallat a souligné qu'il était important que les deux organisations travaillent à une position scientifique commune.

Annexe XXXVI (suite)

Le Groupe de travail est conscient de l'importance de cette question pour le commerce des produits d'origine animale en raison des risques pour la santé publique. Il encourage les Pays Membres et les organisations concernées à adresser des commentaires à l'OIE sur les propositions de révision des annexes du Code relatives aux 'Lignes directrices sur l'utilisation responsable et prudente des antimicrobiens en médecine vétérinaire' et à 'l'Analyse de risque appliquée à l'antibiorésistance due à l'utilisation d'antimicrobiens chez les animaux'.

Le Groupe de travail a encouragé la Commission des normes sanitaires pour les animaux aquatiques de l'OIE à envisager d'inclure l'antibiorésistance dans son programme de travail.

Le Groupe de travail a encouragé la FAO et l'OMS à prendre en compte les travaux de l'OIE pour l'élaboration de directives sur l'évaluation des risques d'antibiorésistance. Le Groupe de travail a approuvé la définition des antimicrobiens proposée par l'OIE et souligné l'intérêt d'une définition harmonisée.

Le Groupe de travail a pris connaissance des travaux menés par l'OIE et l'OMS sur les antibiotiques d'importance critique et a recommandé que les organisations travaillent ensemble à l'établissement d'une liste conjointe.

Bonnes pratiques d'élevage

Un expert de la Fédération internationale de la laiterie (FIL) s'est adressé au Groupe de travail pour lui faire connaître les opinions de la FIL sur le document du Groupe de travail relatif aux bonnes pratiques d'élevage. Les commentaires de la FIL, de même que ceux de l'Union européenne et du Secrétariat du Codex, avaient été incorporés au texte pour son examen par le Groupe de travail. La FIL a estimé que les lignes directrices étaient très générales et qu'il serait peut-être utile de les scinder en sections plus spécifiques.

Le Groupe de travail a demandé au Bureau central de l'OIE de revoir le document en tenant compte des commentaires reçus et en prenant en considération le projet de texte de la FAO sur les Bonnes pratiques agricoles, le Code recommandé par le Codex sur les bonnes pratiques d'alimentation animale, le projet de Code d'usages du Codex en matière d'hygiène des viandes et le Guide de la FIL sur les bonnes pratiques applicables aux élevages laitiers.

Rôle et fonctionnalité des services vétérinaires

Le Docteur Vallat a rappelé que la destination initiale de ce document était de conseiller les pays où les objectifs des services vétérinaires portent à la fois sur la santé humaine et sur la santé animale (qui représenteraient au moins 70% des Pays Membres de l'OIE). Il a insisté sur les problèmes que l'absence de coordination entre le Codex et l'OIE en ce qui concerne la représentation des Pays Membres posait pour l'harmonisation des travaux des deux organisations. Certains Pays Membres ont demandé à l'OIE de les aider à réformer leur administration pour établir des liens effectifs entre la santé animale et la santé publique et le document contribuera à ce processus..

Le Président a signalé que le Codex n'avait pas produit de document analogue mais qu'après quelques changements mineurs le texte pourrait traiter les questions propres au Codex.

Le Groupe de travail a demandé que le siège de l'OIE modifie le document pour prendre en compte les commentaires exprimés et le diffuse aux membres du Groupe avant la prochaine réunion, le but étant de décider de sa position définitive dans le *Code terrestre*.

Certification

Le Docteur Vallat a indiqué que l'OIE souhaite travailler avec le Codex sur des certificats combinés quand cette approche est possible et il a demandé au Groupe de travail de proposer une méthode adaptée pour progresser en ce sens.

Le Groupe de travail a défini quelques points essentiels, à savoir que l'OIE et le Codex s'accordent sur une liste d'obligations minimales à respecter pour la certification, que le certificat soit applicable quelle que soit l'Autorité compétente délivrant la certification (par exemple, les services vétérinaires ou les services de santé publique) et qu'un système de certification électronique soit mis au point.

Le Groupe de travail a recommandé que l'OIE contribue aux travaux en cours du CCFICS, y compris en participant au Groupe de travail créé par ce Comité pour la révision des « Directives du Codex pour une présentation générique des certificats officiels et l'établissement et la délivrance des certificats », en présentant sa proposition de certificat commun.

Maîtrise des dangers significatifs pour la santé publique et la santé animale par l'inspection des viandes avant et après l'abattage

Le Docteur McKenzie a présenté une version révisé de ce document qui vise à fournir des lignes directrices aux services vétérinaires. Les commentaires reçus ont été pris en compte et d'autres améliorations ont été apportées au texte qui a été approuvé comme document du Groupe de travail. Le document est joint en tant qu'annexe D.

Le Groupe de travail a demandé au Bureau central de l'OIE de :

1. finaliser le document en fonction de la discussion pour le placer sur le site web de l'OIE en tant que document d'information ;
2. affiner le document et réduire sa taille, en incluant des liens au Code d'usages du Codex pour l'hygiène des viandes, pour distribution aux membres du Groupe de travail, afin de lui attribuer une position définitive dans le *Code terrestre*.

Quatrième Plan stratégique

Le Groupe de travail a débattu de la proposition de nouveau Plan stratégique de l'OIE et s'est félicité de l'importance accrue de la lutte contre les zoonoses dans l'action de l'OIE et du renforcement de la base scientifique de ses normes. Il a aussi pris note de l'accent mis sur la communication et la coordination avec d'autres organisations internationales, particulièrement le Codex et l'OMS.

Tuberculose bovine

Le Groupe de travail a examiné les travaux du Groupe ad hoc de l'OIE chargé de réviser le chapitre actuel du *Code terrestre* consacré à la tuberculose bovine et s'est félicité du fait que l'on mettait désormais l'accent sur les questions de sécurité sanitaire des aliments liées à cette maladie. Le Groupe de travail a rappelé qu'il avait lancé la révision de ce chapitre et débattu des critères qu'il devrait utiliser dans l'avenir pour revoir des travaux techniques de ce type. Par exemple, le texte traite-il vraiment les questions de sécurité sanitaire des aliments et le fait-il d'une façon conforme aux objectifs de l'OIE et du Codex ?

Le Groupe de travail a recommandé que les articles 2.3.3.8 et 2.3.3.9 renvoient aux Code de bonnes pratiques du Codex portant sur les viandes et les produits carnés et qu'une distinction soit établie entre les mesures recommandées pour les pays/zones/troupeaux infectés ou indemnes (comme cela a été fait dans l'article qui traite du lait et des produits laitiers).

Le Groupe de travail a également signalé qu'un certificat sanitaire international pourrait être utilisé au lieu d'un certificat vétérinaire pour les produits destinés à la consommation humaine.

Le Groupe de travail a préconisé la révision des chapitres du *Code terrestre* consacrés à la brucellose en suivant une approche fondée sur les risques pour les questions de sécurité sanitaire des aliments et en tenant compte des commentaires qui précèdent.

Révision de la liste OIE des maladies

Le Groupe de travail a évoqué les principes fondateurs de la nouvelle liste unique des maladies terrestres ainsi que les critères utilisés pour décider de l'inscription d'une maladie sur cette liste. Le Groupe de travail a encouragé l'OIE dans ses travaux et recommandé la poursuite de l'évaluation des agents pathogènes pour l'homme qui sont à l'origine de maladies graves transmises par les aliments (salmonelles par exemple), en utilisant les critères cités pour décider de leur inclusion dans la liste. Le Groupe de travail a estimé que le texte de l'article 2.1.1.1 devrait mieux correspondre aux critères décrits dans le diagramme.

Annexe XXXVI (suite)

Le Groupe de travail a estimé qu'en révisant les critères d'inscription des zoonoses sur la liste des maladie à déclaration obligatoire pour les Pays Membres, l'OIE doit prendre en compte toutes les options de gestion des risques, y compris les alternatives à l'inscription, par exemple pour certains agents pathogènes pour l'homme qui sont à l'origine de maladies transmises par les aliments. Si d'autres options de gestion des risques s'avèrent plus efficaces et moins restrictives pour les échanges commerciaux, elles devraient être retenues. Ces options pourraient inclure des mesures à prendre au stade de la production ou de la transformation dans la chaîne alimentaire et pourraient donner lieu à des chapitres supplémentaires dans les codes correspondants de l'OIE et/ou du Codex. Le Groupe de travail a recommandé que l'OIE mette au point des méthodes alternatives pour s'attaquer à ces agents pathogènes transmis par les aliments pour lesquels la notification obligatoire ne serait peut-être pas la meilleure stratégie de gestion du risque.

En réponse à la question posée par le groupe ad hoc de l'OIE sur la notification concernant la *listeriose*, le Groupe de travail a estimé que, pour cette maladie, l'inscription n'était pas la meilleure option de gestion du risque et il a pris note des travaux en cours du Codex sur la sécurité sanitaire des aliments.

Le Groupe de travail a été informé de la prochaine réunion du groupe ad hoc de l'OIE sur les zoonoses émergentes et il a demandé à être tenu au courant de ses résultats, surtout s'ils portent sur les zoonoses transmises par les aliments.

Identification et traçabilité des animaux

Mme Croyère (stagiaire au Service du commerce international de l'OIE) a fait rapport au Groupe de travail sur les travaux initiaux menés au Bureau central de l'OIE sur l'identification et la traçabilité des animaux.

Le Groupe de travail a précisé que le Code d'usages du Codex en matière d'hygiène des viandes comporte des références à la traçabilité. Le Docteur Miyagishima a signalé que plusieurs textes du Codex font référence à la traçabilité en tant qu'outil de gestion des risques – le Codex a retenu une définition de la traçabilité et du suivi des produits pour ses propres besoins, et le CCFICS prépare actuellement des lignes directrices sur la traçabilité à l'intention des Pays Membres par l'intermédiaire d'un Groupe de travail.

Le Groupe de travail a souligné l'importance de la traçabilité à la fois pour la santé animale et pour la sécurité sanitaire des aliments – la possibilité de retracer le parcours d'un produit, en amont et en aval, le long de la chaîne alimentaire, fait partie des raisons qui poussent à faire avancer les travaux sur l'identification et la traçabilité des animaux.

Le Groupe de travail a recommandé que l'OIE coordonne ses travaux sur la traçabilité avec ceux du Codex, y compris au niveau opérationnel, par le biais d'un Groupe ad hoc de l'OIE et du CCFICS. Le Groupe de travail a demandé que l'OIE intègre les informations relatives à ses travaux dans le rapport qui sera présenté à la Commission du Codex.

Le Groupe de travail a réexaminé le projet de mission du Groupe ad hoc et proposé quelques améliorations.

Programme de travail

Le programme de travail du Groupe de travail, tel qu'il a été révisé lors de la réunion, est joint dans l'Annexe E.

Prochaine réunion

Le Groupe de travail a décidé de se réunir si possible entre la mi-novembre et la mi-décembre 2005 pour profiter des réunions des groupes ad hoc et de celle de la Commission du Code terrestre prévue pour janvier 2006.

.../Annexes

**RÉUNION DU GROUPE DE TRAVAIL SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS
D'ORIGINE ANIMALE EN PHASE DE PRODUCTION
Paris, 21-23 mars 2005**

Liste des participants

MEMBRES DU GROUPE DE TRAVAIL DE L'OIE

Dr Stuart Storach (président)

President
Codex Alimentarius Commission
National Food Administration
Box 622
SE-751 26 Uppsala
SUÈDE
Tél : 46 18 175594
Fax : 46 18 105848
Email : stsl@slv.se

Dr Hélène Coulibaly (absente)

06 BP 1137
Abidjan 06
CÔTE D'IVOIRE
Tél : 225 2241 3265
E-mail : incoulibaly@hotmail.com

Dr Pavlos Economides

Aesop 35 Aglantzia
Nicosia 2113
CHYPRE
Tél : 357-22 33 23 66
Mobile : 357- 99 62 88 42
Fax : 357-22 87 56 42
E-mail: pavlos_economides@hotmail.com

Dr Andrew McKenzie

Executive Director
New Zealand Food Safety Authority
68-86 Jervois Quay
PO Box 2835
Wellington
NOUVELLE-ZÉLANDE
Tél : 64-4 463 2502
Fax : 64-4 463 2501
Email : andrew.mckenzie@nzfsa.govt.nz

Dr Kazuaki Miyagishima

Secretary
Codex Alimentarius Commission
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
Vialle delle Terme di Caracalla
00100 Rome
ITALIE
Tél : (39) 06 57 05 43 90
Fax : (39) 06 57 05 45 93
Email : Kazuaki.Miyagishima@fao.org

Dr Alan Randell

Via Alessandro Poerio, 59
00152 Rome
ITALIE
Tél : 39 06 5834 067
Email : alanwill@libero.it

Dr Jørgen Schlundt

Director
WHO Food Safety Department
World Health Organization
20 Avenue Appia
CH-1211 Geneva 27
SUISSE
Tél : 41 22 791 3582
Fax : 41 22 791 48 07
Email : schlundtj@who.int

Dr Karen Dodds (absente)

A/Associate Assistant Deputy Minister
Health Products and Food Branch
Health Canada
Room 1132, Bldg. 7
Tunney's Pasture
Postal Locator 0701A1
Ottawa, Ontario
K1A 0L2
CANADA

Dr Isabelle Chmitelin (absente)

Tél :
Fax :
E-mail:
isabelle.chmitelin@agriculture.gouv.fr

AUTRES PARTICIPANTS

Dr Alex Thiermann

President of the OIE Terrestrial
Animal Health Standards Commission
12 rue de Prony
Paris 75017
FRANCE
Tél : 33-1 44 15 18 69
Fax : 33-1 42 67 09 87
E-mail : a.thiermann@oie.int

Dr Elisabeth Vindel

Head of Food Safety Unit
Centre National Interprofessionnel de
l'Economie Laitière
42 rue de Chateaudun
75314 Paris Cedex 09
Tél : +33-1 49 70 71 09
Fax : +33-1 42 80 63 45
E-mail : evindel@cniel.com

Annexe XXXVI (suite)

Annexe A (suite)

BUREAU CENTRAL DE L'OIE

Dr Bernard Vallat

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

Dr David Wilson

Chef du Service du commerce
international de l'OIE
Tél : 33-1 4415 1880
Fax : 33-1 4267 0987
E-mail : d.wilson@oie.int

Dr Willem Droppers

Chargé de Mission
Service du commerce international
OIE
Tél : 33-1 4415 1888
Fax : 33-1 4267 0987
E-mail : w.droppers@oie.int

Dr Francesco Berlingieri

Adjoint
Service du commerce international de
l'OIE
Tél : **33 1 4415 1888**
Fax : 33-1 4267 0987
E-mail : f.berlingieri@oie.int

Ms Adeline Croyère

Stagiaire
Service du commerce international de
l'OIE
Tél : 33-(0)1 44 15 18 88
Fax :33-(0)1 42 67 09 87
E-mail : a.croyere@oie.int

Ms Anne-Yseult Poletto

Stagiaire
Service du commerce international de
l'OIE
Tél : 33-(0)1 44 15 18 88
Fax :33-(0)1 42 67 09 87
E-mail : ay.poletto@oie.int

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

Paris, 21-23 mars 2005

Ordre du jour adopté

1. Accueil du Directeur général de l'OIE
2. Adoption de l'ordre du jour
3. Rapport de la réunion précédente du Groupe de travail
4. Mise à jour sur les activités de l'OIE/ du *Codex Alimentarius*
5. Mode de fonctionnement du Groupe de travail
 - 5.1. Document de travail du Président sur les résultats obtenus par le Groupe de travail de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production
 - 5.2. Quatrième Plan stratégique de l'OIE
6. Rôle et fonctionnalité des Services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments à tous les stades de la chaîne alimentaire
 - 6.1. Révision et approbation
 - 6.2. Harmonisation des certificats du Codex et de l'OIE afin de s'assurer que les problèmes tant de santé animale que de santé publique sont pris en compte
7. Maîtrise des dangers significatifs pour la santé publique et la santé animale par l'inspection des viandes avant et après l'abattage
 - 7.1. Commentaires reçus des Pays Membres – révision et approbation
8. Guide des bonnes pratiques de production à la ferme
 - 8.1. Commentaires reçus des Pays Membres/Organisations – révision et approbation
 - 8.2. Harmonisation avec le document du *Codex* intitulé 'CODE D'USAGES RECOMMANDÉ POUR L'ALIMENTATION ANIMALE'
9. Identification et traçabilité des animaux
 - 9.1. Analyse région par région des systèmes d'identification des animaux
 - 9.2. Définition du mandat d'un Groupe *ad hoc* de l'OIE

Annexe XXXVI (suite)

Annexe B (suite)

- 10.** Résistance aux substances antimicrobiennes
 - 10.1. Annexe 3.9.4. révisée 'L'ANALYSE DE RISQUE APPLIQUÉE À L'ANTIBIORÉSISTANCE DUE À L'UTILISATION D'ANTIMICROBIENS CHEZ LES ANIMAUX' – pour approbation
 - 10.2. Annexe 3.9.3. révisée 'LIGNES DIRECTRICES SUR L'UTILISATION RESPONSABLE ET PRUDENTE DES ANTIMICROBIENS EN MÉDECINE VÉTÉRINAIRE' – pour approbation
- 11.** Tuberculose bovine
 - 11.1. Chapitre 2.3.3. révisé 'TUBERCULOSE BOVINE' – pour approbation
- 12.** Révision de la liste OIE des maladies
 - 12.1. Critères applicables aux agents pathogènes susceptibles de provoquer des toxi-infections alimentaires
 - 12.2. Groupe *ad hoc* de l'OIE sur les zoonoses émergentes
- 13.** Programme d'activités pour 2005
- 14.** Résolutions et recommandations pour la 73^{ème} Session générale de l'OIE
- 15.** Questions diverses
- 16.** Prochaine réunion

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

Paris, 21-23 mars 2005

Mode de fonctionnement

Conformément à la Résolution XV de la 70^{ème} Session générale de l'OIE, le Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production a pour mandat :

- d'examiner tous les dangers d'origine alimentaire provenant des animaux avant l'abattage,
- de donner la priorité aux mesures mises en oeuvre au niveau de la ferme pour garantir la sécurité sanitaire des aliments,
- d'examiner les mesures en faveur de la sécurité sanitaire des aliments applicables à un autre stade, par exemple pendant le transport des animaux et l'abattage des animaux sauvages à des fins alimentaires,
- de définir des critères et des priorités qui prennent en compte les principaux aspects liés à la sécurité sanitaire des aliments et les programmes de travail en cours des organisations internationales compétentes, notamment la CCA,
- de prendre en compte les normes de sécurité sanitaire des aliments mises au point et en cours d'élaboration par les organisations internationales compétentes, notamment la CCA,
- de soutenir les travaux des Commissions spécialisées de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production avant l'abattage,
- de conseiller le Directeur général de l'OIE sur la mise en oeuvre de la stratégie de l'OIE dans les domaines suivants :
 - création de Groupes ad hoc pour l'accomplissement de tâches spécifiques,
 - liens au niveau opérationnel avec la CCA, la FAO et l'OMS,
 - garantie que la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production avant l'abattage est intégrée dans les activités des Commissions spécialisées et des Groupes ad hoc,
 - participation technique à l'examen des critères de notification des maladies de l'OIE,
 - renforcement de la communication, de l'échange d'informations et de la consultation.

Dans le cadre de ce mandat, le Groupe de travail a défini son rôle comme suit :

- 1 conseiller le Directeur général de l'OIE sur les questions politiques et stratégiques liées aux actions en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production dont l'objectif est 'la réduction des risques d'origine alimentaire pour la santé humaine par la prévention, l'élimination ou la maîtrise des dangers inhérents aux animaux en amont de la transformation primaire des animaux et des produits d'origine animale'. Les priorités suivantes ont été définies :
 - identifier les lacunes, contradictions, domaines à harmoniser et doublons dans les travaux de l'OIE et des autres organisations internationales ou intergouvernementales (notamment la CCA) impliquées dans les normes sur la sécurité sanitaire des aliments et prendre les mesures correspondantes,

Annexe XXXVI (suite)

Annexe C (suite)

- renforcer les relations avec les autres organisations à vocation normative (notamment le Codex) en multipliant les échanges d'information,
 - améliorer la coordination nationale et régionale entre les autorités compétentes ayant des responsabilités en matière de sécurité sanitaire des aliments et de santé animale,
 - recommander un programme de travail répondant à la mission de l'OIE en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production ;
- 2 agir en tant que groupe de pilotage sur demande du Directeur général de l'OIE pour les travaux des groupes d'experts de l'OIE :
- en conseillant le Directeur général sur la composition, le champ d'action et la mission des groupes d'experts,
 - en examinant les textes émanant des groupes d'experts afin de les soumettre à la Commission spécialisée concernée.

Les contributions suivantes sont préparées pour le Directeur général de l'OIE et les Commissions spécialisées concernées :

- documents de discussion
 - documents d'orientation
 - rapports
-

Maîtrise des dangers significatifs pour la santé publique et la santé animale par l'inspection des viandes avant et après l'abattage

Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production

Cadre de l'opération

Les maladies provoquées par les aliments et les zoonoses 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 et des sous-produits associés 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 qui ont une importance pour la santé animale, en particulier les maladies exotiques. Par conséquent, la maîtrise et/ou la réduction 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 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 biosécurité et sur les risques de transmission, par le biais de la chaîne alimentaire humaine et animale, 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 biosécurité en rapport avec la santé humaine et 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 pour l'élaboration de lignes directrices 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 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.

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 »¹. Les activités des Groupes spéciaux opérant en parallèle avec le système du Comité englobent également les approches de sécurité sanitaire des aliments fondées sur l'analyse des risques ; ainsi, l'objectif du 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 primaire². Les autorités nationales compétentes adoptent de plus en plus cette approche.

¹ Rapport de la 23ème Session de la Commission du Codex alimentarius.

² Projet de Code d'usages pour l'alimentation animale.

Annexe XXXVI (suite)Annexe D (suite)

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 pathogènes pour les animaux et les personnes lors des échanges internationaux. 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 celles qui visent à préserver la santé humaine.

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 elle a désormais accepté de 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 les agents pathogènes et les contaminants majeurs dangereux pour l'homme qui seront intégrées dans les *Codes sanitaires pour les animaux terrestres et aquatiques* et dans les *Manuels*.

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

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 a mis récemment la dernière main au nouveau projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande³ qui devrait être adopté en 2005 par la CCA. Le Code représente la principale norme internationale pour l'hygiène des viandes et intègre une approche fondée sur les risques des mesures sanitaires à tous les stades de la chaîne alimentaire. 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.

³ Projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande, ALINORM 05/28/16, FAO, 2005.

Annexe XXXVI (suite)Annexe D (suite)

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.

Comme le projet de Code doit faire office de norme internationale, il ne prévoit pas de mesures relatives à l'examen des dangers spécifiques ou des anomalies détectées organoleptiquement qui relèvent de la responsabilité des autorités nationales compétentes. 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.

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 à la collaboration avec l'OIE, enfin, 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 »⁴. 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.

Même si le projet de Code fournit une base pour l'élaboration de systèmes d'hygiène des viandes fondés sur l'évaluation des risques, il est admis que l'on manque actuellement de modèles d'évaluation des risques et d'autres informations scientifiques dans ce domaine. Par conséquent, en attendant que l'on dispose de ces informations, les systèmes d'inspection ante-mortem et post-mortem continueront de dépendre des méthodes « traditionnelles » (annexe II). Un cadre pour l'élaboration de procédures fondées sur le risque est présenté dans l'annexe III.

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 compétentes⁵. 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 services⁶. 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.

⁴ Projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande, ALINORM 05/28/16, FAO 2005.

⁵ *Revue scientifique et technique* : Volumes 10 (4) 1991; 11 (1) 1992; 22 (2) 2003

⁶ 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.

Annexe XXXVI (suite)Annexe D (suite)

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*⁷, assument les responsabilités suivantes :

- a) Évaluation des risques
- b) Élaboration de politiques et de normes
- c) Conception et gestion des programmes d'inspection en vue d'atteindre les objectifs de santé publique et de santé animale qui doivent intégrer une approche fondée sur le risque.
- d) garantie et certification de la bonne exécution des activités d'inspection et de conformité
- e) diffusion des informations à tous les stades de la chaîne alimentaire
- f) notification de la présence de maladies à déclaration obligatoire
- g) respect des obligations au regard de l'OMC
- h) 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 d'inspection ante-mortem et post-mortem des viandes incombe au premier chef aux *Services vétérinaires* nationaux⁸. 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.

Évaluation des risques

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

L'absence de données concernant l'appréciation du risque dans l'ensemble de la chaîne alimentaire complique l'élaboration de normes fondées sur le risque pour les zoonoses d'origine alimentaire.

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

Les programmes d'inspection ante-mortem et post-mortem visent 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 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.

⁷ 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.

⁸ 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^{ème} Session générale de l'OIE, 2003.

Annexe XXXVI (suite)Annexe D (suite)

Il existe peu de preuves scientifiques de l'existence d'un lien entre l'inspection ante-mortem et post-mortem classique 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 et l'application du type d'inspection et de tests destinées à assurer l'hygiène des viandes selon le niveau de risque identifié⁹.

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).

On peut surveiller et évaluer les risques présentés par les principaux agents pathogènes responsables de toxi-infections alimentaires en s'appuyant sur un dépistage microbiologique, sérologique ou autre effectué sur un animal ou sur un troupeau dans le cadre d'une nouvelle procédure d'inspection post-mortem fondée sur le risque. Ces données ainsi que les informations relatives au typage peuvent être rapprochées des données sur les maladies de l'homme, ce qui permet une appréciation de l'efficacité des options de gestion et une évaluation générale des sources de toxi-infections alimentaires.

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 la surveillance des maladies animales 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. En général, 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 aliments¹⁰ (voir ci-dessous).

Cadre général de la gestion des risques pour la santé publique et la santé animale

Bien que les secteurs de la sécurité sanitaire des aliments et de la santé animale aient un historique et des usages différents en matière d'analyse des risques, de nombreux aspects sont communs¹¹. L'application d'un cadre général constitue un processus systématique et uniforme de gestion de tous les risques pour la biosécurité tout en intégrant, au besoin, différentes méthodologies d'appréciation du risque. Ce cadre a en général quatre composantes :

⁹ 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.

¹⁰ 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.

¹¹ 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.

Annexe XXXVI (suite)Annexe D (suite)

- a) Activités initiales de gestion des risques
- b) Évaluation des options de gestion du risque
- c) Réalisation
- d) Suivi et révision.

Une description succincte du système général de gestion des risques figure dans l'Annexe III.

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 mesures relatives à l'inspection ante-mortem et post-mortem, est essentielle. De fait, la reconnaissance de la tendance en faveur d'approches institutionnelles qui relient les secteurs/disciplines de la santé publique et de la santé animale concernés au niveau national gagne du terrain ; 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 dans tous les secteurs de la biosécurité et à l'optimisation des rares ressources techniques dont disposent les pays en développement.

Élaboration de politiques et de mesures nationalesHygiène 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 »¹². 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'être identifiées.

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 mesures 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 formation¹³. 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 mesures.

Les mesures 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.

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

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

Santé animale :

Un autre élément essentiel de l'inspection ante-mortem et post-mortem réside dans la détection et l'élimination de la chaîne alimentaire des dangers ayant un impact sur la santé animale quand les aliments (ou les sous-produits associés) peuvent être considérés comme un moyen de transmission de ce risque, notamment dans le cas de la transmission de maladies par le biais du nourrissage des animaux avec des déchets de viande ou avec des viandes non destinées à la consommation humaine, par exemple des aliments pour animaux non cuits. On peut atteindre cet objectif par l'élimination des animaux vivants lors de l'inspection ante-mortem ou par le prélèvement de certains tissus lors de l'inspection post-mortem.

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 »¹⁴. Dans ce contexte, l'inspection ante-mortem et organoleptique des animaux à l'abattoir peut remplir une fonction sentinelle importante pour les zoonoses de même que pour d'autres maladies animales importantes. Il est possible de pratiquer d'autres tests de diagnostic en cas de découverte de carcasses et/ou 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 et à la certification pour les exportations.

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

Le chapitre de l'OIE relatif à l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) illustre bien le suivi épidémiologique des zoonoses fondé sur les risques¹⁵. 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 son étendue et son évolution, ce qui permet de décider des mesures de prophylaxie et de contrôler leur efficacité.

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 de manière à accroître l'efficacité des politiques visant à éviter les actions faisant double emploi et les coûts inutiles, par exemple dans le cadre du processus de certification internationale.

Les autres possibilités offertes par une collaboration, 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, vérification des compétences professionnelles des inspecteurs, enfin, mise en commun des compétences techniques. En outre, le rôle essentiel du secteur privé en matière de sécurité sanitaire des aliments peut être renforcé, ce qui permettra une restructuration des *Services vétérinaires* ayant un bon rapport coût-efficacité.

¹⁴ Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE

¹⁵ Chapitre 2.3.13.1 du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, édition 2004

Annexe XXXVI (suite)Annexe D (suite)**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 aliments¹⁶. 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 »¹⁷.

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.

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 exemple 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'élevage¹⁸.

Assurance qualité des systèmes

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 consommateurs¹⁹. Par suite, ces parties prenantes sollicitent de plus en plus les autorités compétentes pour qu'elles procèdent à une inspection systématique et de qualité.

¹⁶ 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.

¹⁷ Rapport de la 10^{ème} Session du Comité du Codex sur l'hygiène des viandes, ALINORM 04/27/16, FAO, Rome.

¹⁸ 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, 70th General Session of OIE, 2002.

¹⁹ Gary F. Accréditation des systèmes d'inspection vétérinaire. *Revue scientifique et technique* : Volumes 22 (2), 761-768, 2003.

Annexe XXXVI (suite)Annexe D (suite)

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 vétérinaires²⁰. La création d'un système de contrôle de la qualité est un moyen simple de réaliser les objectifs énoncés dans la politique de 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 »²¹.

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 privé²². 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 une co-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 satisfasse 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 satisfaisante²³.

Assurance et certification

L'assurance et la certification de la bonne exécution des activités d'inspection et de mise en conformité²⁴ sont des fonctions essentielles des *Services vétérinaires*. 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.

²⁰ Gerster, F., Guerson, N., Moreau, V., Mulnet, O., Provot, S. and Salabert, C. La mise en place d'une démarche d'assurance qualité : Revue scientifique et technique : Volume 22 (2), 629-659, 2003.

²¹ 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.

²² 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.

²³ Projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande, ALINORM 05/28/16, FAO 2005.

²⁴ Principes applicables à l'inspection et à la certification des importations et des exportations alimentaires, CAC/GL 20 – 1995, FAO, Rome.

Annexe XXXVI (suite)Annexe D (suite)

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.

Annexe I

Procédures d'inspection ante-mortem²⁵

Le statut sanitaire de l'exploitation d'origine et de l'élevage des animaux destinés à l'abattage a un effet marqué sur la sécurité sanitaire et la salubrité des viandes. A cet égard, tout doit être mis en œuvre pour recueillir et évaluer les informations qui pourraient avoir une influence sur l'inspection ante-mortem et post-mortem.

L'inspection ante-mortem doit être exécutée de façon systématique conformément aux procédures systématiques établies par l'autorité de contrôle et elle doit faire en sorte que les animaux chez qui l'on constate une maladie ou une anomalie susceptibles de rendre leur viande impropre pour la consommation humaine soient écartés de la chaîne alimentaire humaine et identifiés en tant que tels.

L'inspection ante-mortem doit faire en sorte que les animaux dont la viande peut être propre à la consommation humaine mais qui exigent une manipulation spéciale pendant l'abattage et l'habillage et ceux qui nécessitent une attention particulière pendant l'inspection post-mortem soient séparés des autres et manipulés ou inspectés en conséquence.

Il est essentiel de disposer de systèmes adéquats d'identification et d'archivage si l'on veut utiliser au mieux les informations au niveau de la ferme qui ont une importance pour l'inspection ante-mortem et post-mortem. Les systèmes de collecte et d'enregistrement des données devraient refléter exactement le statut sanitaire de la ferme et permettre une analyse épidémiologique sérieuse. En outre, ils devraient pouvoir réagir aux changements de statut sanitaire humain et animal dans la localité ou la région.

L'une des fonctions essentielles de l'inspection ante-mortem consiste à faire en sorte que les animaux soient suffisamment reposés pour que des signes importants pour l'inspection ne soient pas masqués. Elle veille aussi à ce que des signes qui peuvent être importants pour l'inspection mais moins faciles à observer (ou pas évidents) lors de l'inspection post-mortem puissent être pris en compte dans la prise de décision sur la sécurité sanitaire et la salubrité des viandes. Quand on constate lors de l'inspection ante-mortem qu'un animal est impropre à l'abattage pour la consommation humaine, on doit prendre une décision à partir de cette constatation sans attendre l'abattage et l'inspection post-mortem. L'inspection ante-mortem permet d'identifier les animaux qui nécessitent un traitement spécial au stade de l'abattage et de l'habillage (pour des raisons de malpropreté, de maladie ou d'anomalie) et de leur appliquer ce traitement et aussi d'identifier ceux qui nécessitent une inspection post-mortem spéciale.

Systèmes (classiques) 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 :

²⁵Norme du *Codex Alimentarius*: CAC/RCP 41, 1993. "Ante-Mortem and Post-Mortem Inspection of Slaughter Animals and for Ante-Mortem and Post-Mortem Judgement of Slaughter Animals and Meat".

Annexe XXXVI (suite)Annexe D (suite)

- a) Les opérations de routine peuvent être complétées par d'autres procédures pour permettre d'émettre un jugement.
- b) Les jeunes animaux devraient nécessiter une inspection moins intensive que les animaux plus âgés, bien que certaines maladies soient circonscrites aux jeunes animaux (par ex., omphalophlébite).
- c) 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 ces animaux, en y apportant le cas échéant les modifications nécessaires.
- d) 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.
- e) 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.
- f) Il peut être nécessaire de porter un jugement post-mortem spécial 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 ^a | V | V | — |
| Ganglions lymphatiques sous-maxillaires | V, I ^b | 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 ^c | V | — | V, P | V, P | — |
| Muscles masticateurs | V, P, I ^d | V, P, I | — | — | — | — |
| Autres | — | — | — | — ^{ee} | | |

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

^a Malgré l'inspection post-mortem réalisée à des fins zoosanitaires, la tête peut être écartée si l'encéphale et la langue ne sont pas prélevés aux fins de la consommation humaine

^b L'incision des ganglions lymphatiques de la tête n'est pas nécessaire chez les veaux

^c La palpation de la langue n'est pas nécessaire chez les veaux

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

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

Annexe XXXVI (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 ^a | 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 supramammaires | V, P ^b | 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 ^c | V | V | V | — |
| Autres | — ^{dd} | — | — | — ^{ee} | — | — |

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

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

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

^a La zone déterminée par la castration doit être palpée

^b Les ganglions lymphatiques supramammaires doivent être incisés chez les animaux à la mamelle

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

^d Le pis doit être incisé s'il est destiné à la consommation humaine

^e 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 ^a | V, P | V, P | V, P | V, P | V |
| Œsophage | V | V | V | V | V | — |
| Trachée | V | V | — | V | — | — |
| Ganglions lymphatiques bronchiques | V, I ^b | V, P | V, P | V, P | V, I | — |
| Ganglions lymphatiques médiastinaux | V, I | V, P | V, P | V, P | V, I | — |
| Cœur | V, P, I ^c | V, P, I ^c | 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 ^d | — | V, P | — | V, P | — |
| Reins | V | P | V | V ^e | 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 ^f | V | V | — | V | V | V |

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

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

^b L'incision des ganglions bronchiques et médiastinaux n'est pas nécessaire chez les veaux

^c 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.

^d 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.

^e 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.

^f 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.

Annexe XXXVI (suite)

Annexe D (suite)

Annexe II

Procédures d'inspection *ante mortem* fondées sur les risques

Contexte

Les Principes généraux d'hygiène alimentaire du Codex stipulent que “pour décider si une exigence (de contrôle des aliments) est nécessaire ou appropriée, il faut effectuer une évaluation du risque, de préférence dans le cadre de l'approche HACCP”. Beaucoup de procédures classiques d'inspection ante-mortem et post-mortem des viandes sont complexes, fortes utilisatrices de main-d'oeuvre, indifférenciés en fonction des diverses catégories de bétail abattu et insuffisamment évaluées par rapport à leur contribution relative à la réduction des risques pour la santé publique liés aux aliments. Pour ces raisons, les autorités compétentes dans un certain nombre de pays procèdent actuellement à des enquêtes sur les bases scientifiques des procédures actuelles.

Une approche de l'inspection des viandes fondée sur les risques peut atteindre les objectifs suivants :

- a) Détermination du niveau de protection des consommateurs assuré par les procédures d'inspection spécifiées ;
- b) Mesure relative de la contribution de l'inspection au niveau global de contrôle des risques présentés par la viande (et des risques pour les consommateurs), permettant aux experts en gestion des risques d'affecter les ressources disponibles pour l'hygiène des viandes en proportion de leur efficacité pour la prévention des risques liés aux effets nocifs possibles des viandes ;
- c) Comparaison de l'efficacité des diverses procédures d'inspection appliquées dans le même but et dans le même contexte, par exemple en fonction de leur valeur prédictive positive ;
- d) Diffusion d'informations qui permettent une évaluation appropriée des diverses options de gestion des risques, par exemple régionalisation des programmes d'inspection, faisabilité et coûts comparés des différentes procédures, risque de contamination croisée ;
- e) Intégration complète des procédures d'inspection dans une approche fondée sur l'hygiène des viandes "du producteur au consommateur" ;
- f) Fourniture de données sur la production animale pour permettre l'établissement de liens avec les données sur les maladies d'origine alimentaire, grâce par exemple à des tests sérologiques, bactériologiques et autres afin d'évaluer la prévalence au niveau de l'animal ou du troupeau, ainsi que des isolats à des fins de typage.

Dans l'idéal, les estimations des risques seront quantifiées en termes de risque pour la santé humaine et les décisions sur le niveau de protection approprié (ALOP) détermineront la nature et l'intensité des procédures d'inspection à appliquer. Toutefois, l'évaluation des risques microbiologiques présents dans les viandes est actuellement limitée par le manque de modèles quantitatifs d'évaluation du risque. Néanmoins, en regroupant les informations scientifiques et la caractérisation qualitative du risque concernant l'impact probable sur la santé humaine, on peut obtenir une base objective de la prise de décision.

Principes

1. Les procédures d'inspection doivent être évaluées en fonction de l'application dans un contexte déterminé, par exemple l'espèce et la classe de l'animal abattu, la région géographique et le système d'élevage.

Annexe XXXVI (suite)Annexe D (suite)

2. Quand on évalue des procédures différentes qui ont le même but et le même contexte :
 - a) Il faut établir une base objective pour comparer le niveau de risque associé à ces procédures ;
 - b) Il faut prendre en compte l'efficacité de chaque procédure pour la détection des phénomènes anormaux et des contaminations visibles qui affectent la sécurité sanitaire des viandes ;
 - c) Il faut tenir compte des autres facteurs de gestion du risque dans les cas appropriés, par exemple le potentiel de contamination croisée par inadvertance, la faisabilité et les considérations pratiques.
3. Quand c'est nécessaire, des études sur le terrain représentatives et suffisamment étendues devraient être exécutées pour déterminer les critères de résultats des procédures d'inspection, par exemple la sensibilité, la spécificité et le taux de non-détection des anomalies.
4. Dans les cas appropriés, des investigations en laboratoire devraient être effectuées pour détecter les dangers susceptibles d'avoir un grand impact sur la santé publique qui ont été décrits dans l'identification des dangers.
5. L'application systématique des procédures d'inspection ne doit pas augmenter par inadvertance la contamination croisée avec des agents microbiologiques.
6. Indépendamment des systèmes d'exécution de l'inspection, l'autorité compétente devrait avoir la responsabilité de définir le rôle du personnel impliqué dans les procédures d'inspection et de vérifier que tous les critères de résultat sont remplis.
7. On peut utiliser des procédures de remplacement (par exemple la sérologie) pour compléter l'inspection post-mortem, qui pourrait alors se limiter à une inspection visuelle.
8. La surveillance par tests sérologiques, bactériologiques ou autres des risques prioritaires d'origine alimentaire doit être développée afin de fournir des données sur la chaîne de production alimentaire aux fins d'évaluation et de suivi des risques.

Lignes directrices pour la conception d'un système d'évaluation fondé sur les risques**Identification des problèmes**

Il faudrait mettre en oeuvre un processus d'identification des risques pour déterminer les divers dangers ayant un impact sur la santé humaine susceptibles d'être présents. Ensuite, des études de terrain devraient être menées pour déterminer les critères de résultat des procédures d'inspection spécifiques ou des nouvelles technologies par rapport aux dangers qui peuvent être présents.

Essais sur le terrain

Une fois définie la diversité des dangers, les essais sur le terrain pourraient constituer un moyen approprié de déterminer la prévalence de ces dangers dans la population animale, le potentiel d'exposition des consommateurs à ces risques et l'impact éventuel des diverses procédures d'inspection sur cette exposition. Les études sur le terrain devraient être réalisées sous le contrôle de l'autorité compétente et par un personnel compétent. Le nombre des animaux examinés selon les procédures d'inspection en cours d'évaluation devrait être suffisant pour fournir une estimation statistiquement valable du taux de détection des anomalies obtenu par les diverses procédures.

Annexe XXXVI (suite)Annexe D (suite)

Les plans d'échantillonnage doivent être représentatifs de la population soumise à l'abattage et prendre en compte les variations biologiques connues en ce qui concerne le type et la prévalence des anomalies, par exemple l'influence de l'âge de l'animal, de la région, du type d'élevage et de la saison.

Lorsqu'on compare des procédures d'inspection, il faudrait appliquer toutes les procédures aux mêmes animaux, toutes les stations d'inspection devraient être conçues pour donner des résultats indépendants et l'épreuve devrait comporter suffisamment d'échantillons pour permettre de tirer des conclusions définitives sur les conséquences d'un changement de procédure.

Les investigations en laboratoire, par exemple les examens microbiologiques et l'histologie, devraient être conçues pour identifier la gamme de risques susceptibles d'avoir un impact sur la santé publique qui ont été repérés au cours du processus d'identification des dangers.

Caractéristiques de résultat

Pour apprécier le niveau de protection des consommateurs qu'offre une procédure d'inspection donnée, il faut connaître le niveau de maîtrise des dangers que l'on peut obtenir pour les viandes. Ce niveau de maîtrise est reflété dans les objectifs de résultat et/ou les critères de résultat quand ils ont été définis. Les caractéristiques de résultat pour les procédures d'inspection doivent satisfaire à ces objectifs et/ou critères.

Les caractéristiques de résultat pour les procédures d'inspection en cours d'évaluation (par exemple inspection visuelle, palpation, et/ou incision) devraient être fixées dans le cadre de limites statistiques déterminées par l'Autorité compétente. L'utilisation finale que l'on veut faire des tissus cibles a une influence importante sur l'élaboration des procédures d'inspection fondées sur le risque.

La sensibilité d'une procédure d'inspection représente la probabilité d'identifier correctement un animal ou un tissu qui est susceptible de présenter des risques pour la santé publique. Quand une procédure d'inspection est très sensible, elle donne rarement des résultats faussement négatifs.

La spécificité d'une procédure d'inspection représente la probabilité d'identifier correctement les animaux ou les tissus qui ne présentent pas de risques pour la santé publique. Quand une procédure d'inspection est très spécifique, elle donne rarement des résultats faussement positifs.

Décisions de gestion des risques

Les décisions de gestion des risques en ce qui concerne l'acceptabilité d'une procédure d'inspection se fondent généralement sur le cas le plus négatif de non-détection assorti d'un intervalle de confiance statistique approprié. En règle générale, les procédures nouvelles ou de substitution doivent fournir une protection des consommateurs au moins équivalente à celle que donnent les procédures existantes, sauf si des facteurs importants peuvent faire choisir une autre forme de gestion des risques, par exemple l'introduction inacceptable de nouveaux dangers ou de risques d'exposition professionnelle.

Lorsqu'on dispose d'informations détaillées à partir de la production primaire sur le statut sanitaire des animaux abattus, on peut modifier les procédures d'inspection fondées sur les risques lot par lot, l'Autorité compétente ayant la responsabilité de déterminer la fréquence et l'ampleur des procédures.

Annexe III

Un système général de gestion des risques pour la biosécurité

Introduction

Les programmes de biosécurité fondés sur le risque sont élaborés à partir de certaines connaissances, quantitatives ou qualitatives, sur les risques pour la santé. Le cadre général de gestion des risques fournit le processus par lequel ces connaissances, et l'évaluation des autres facteurs importants pour la protection de la santé et la promotion de pratiques commerciales loyales, sont utilisées pour choisir les contrôles appropriés et les mettre en œuvre.

Cadre général

Les quatre principales étapes dans l'application d'un cadre général de gestion des risques sont les suivantes :

- a) activités initiales de gestion des risques
- b) choix des options de gestion des risques
- c) mise en œuvre des contrôles
- d) suivi et révision.

Ce cadre devrait être appliqué de façon cohérente, ouverte, transparente et être fondé sur une bonne documentation. Il est essentiel de prendre conscience du caractère itératif et interactif de la gestion des risques. Une bonne gestion des risques comporte une approche prudente et se base sur une communication effective des risques et sur une représentation satisfaisante des parties prenantes à toutes les étapes.

Activités initiales de gestion des risques

Les activités initiales de gestion des risques englobent l'identification des questions sanitaires et le recueil des informations permettant de donner des orientations pour la suite. Dans ce contexte, les sources de connaissances sur les risques sont les suivantes : profils de risque, processus de classement pour les divers modes d'exposition aux risques, évaluations "qualitatives" ou "quantitatives" et données de la surveillance sanitaire. L'expert en gestion des risques peut demander une évaluation détaillée des risques réalisée dans le cadre d'une démarche scientifique indépendante permettant d'étayer la prise de décision. Une fois reçu le résultat de cette évaluation, sa dernière tâche consiste à examiner les résultats pour savoir s'ils sont complets et satisfaisants.

Choix des options de gestion des risques

Mécanisme permettant d'identifier les options de gestion du risque potentiel puis de faire un choix en fonction des critères de décision appropriés. Le choix des options de gestion des risques reposera essentiellement sur une évaluation systématique de l'impact probable des différentes mesures sur la prévention, l'élimination ou la réduction des risques pour la santé. On peut prendre en compte des facteurs autres que les risques pour la santé s'ils sont pertinents et appropriés, par exemple le rapport coût-efficacité d'une mesure. Lorsque c'est possible et réalisable, un système de contrôle fondé sur les risques utilisera des données sur l'appréciation du risque pour fixer des « objectifs » à une étape donnée de l'exposition permettant d'atteindre un niveau de protection défini.

Annexe XXXVI (suite)Annexe D (suite)Mise en oeuvre des contrôles

La mise en oeuvre de mesures de sécurité sanitaire implique généralement des normes réglementaires et les activités qui y sont liées. Dans les cas d'urgence et de dangers "émergents", les experts en gestion du risque peuvent être amenés à appliquer des contrôles provisoires puisqu'ils ne disposent que d'informations scientifiques limitées. La vérification des mesures garantit que les objectifs de protection de la santé sont atteints en permanence.

Suivi et révision.

Cette activité consiste à recueillir et à analyser les données sur la santé afin de donner un aperçu du résultat des décisions en matière de gestion des risques. Le suivi (qui comprend la surveillance) devrait permettre d'identifier les problèmes de santé au fur et à mesure de leur apparition. Quand il apparaît que les objectifs de santé visés ne sont pas atteints, il faut remanier les contrôles.

Résumé

L'application d'un système général de gestion des risques permet de prendre des décisions en proportion des risques correspondants pour la santé, facilite l'innovation et la flexibilité dans la mise en oeuvre des mesures de contrôle et permet de tenir un juste compte des coûts aussi bien que des avantages. L'élément de réglementation dans les programmes de contrôle devrait être suffisamment général pour englober toutes les composantes importantes de l'exposition et faire en sorte que les mesures de contrôle soient appliquées là où elles seront le plus efficaces pour la réduction des risques.

PROGRAMME DE TRAVAIL POUR LA PÉRIODE 2005-2006

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 2005 :

1. Questions horizontales

- a) Identification et traçabilité des animaux – examen en cours par un groupe *ad hoc* de l'OIE
- 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 leur harmonisation – travaux en cours dont le suivi est assuré par le Groupe de travail
- c) Antibiorésistance – suivi des travaux menés par le Codex et l'OIE assuré par le Groupe de travail
- d) Approches de lutte contre les zoonoses les plus efficaces – inscription sur la liste de l'OIE (groupe *ad hoc* sur la notification des maladies) ou approches de substitution (groupe *ad hoc* sur les zoonoses émergentes)
- e) Guide de bonnes pratiques de production à la ferme – travaux de révision en cours avec l'aide éventuelle d'un groupe *ad hoc*

Autre sujet à évoquer – dangers découlant de l'usage des déchets d'animaux et des sous-produits dans la production animale (coordination avec d'autres organisations)
- f) Lignes directrices pour l'alimentation animale abordant les questions de santé animale
- g) Résumé du document intitulé « Maîtrise des dangers significatifs pour la santé animale et la santé publique par l'inspection des viandes avant et après l'abattage »

2. Textes de l'OIE portant sur des maladies spécifiques

- a) Chapitre du *Code terrestre* sur la tuberculose bovine – examen en cours en vue d'une possible adoption
- b) Chapitres du *Code terrestre* sur la brucellose – thème dont l'examen est subordonné à l'adoption du chapitre sur la tuberculose
- c) Salmonellose – prise en compte des travaux exécutés par le Codex et l'OMC sur la réduction du risque de présence de la salmonellose, en débutant les travaux par l'examen de la présence de *Salmonella enteritidis* dans les oeufs

3. Poursuite du renforcement de la coopération entre l'OIE et le Codex

- a) encourager une contribution accrue de l'OIE aux textes du Codex
- b) mise au point d'une méthode visant à utiliser plus efficacement l'expertise du Codex par les groupes *ad hoc* de l'OIE dans la menée de leurs travaux

4. Préparation d'autres documents

Le thème « Rôle des Services vétérinaires dans la réduction des risques d'origine chimique ayant un impact sur la santé publique et la santé animale au niveau de la ferme » sera évoqué dans le cadre de la convocation d'un groupe *ad hoc* si les ressources mises à disposition le permettent.