

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.

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*, cysticercose, 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.

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.

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.

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.

- 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 nationales

Hygiène 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

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.

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.

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".

- 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

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 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.

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.

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.

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.
