



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Maisons-Alfort, le 1^{er} octobre 2008

Avis

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments sur l'évaluation de la pertinence des informations sur la chaîne alimentaire retenues dans la filière porcine et devant être transmises à l'abattoir avant tout abattage de porcs

LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Rappel de la saisine

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 25 avril 2008 par la DGAI d'une demande d'avis concernant l'évaluation de la pertinence des informations sur la chaîne alimentaire retenues dans la filière porcine et devant être transmises à l'abattoir avant tout abattage de porcs.

Les questions posées sont les suivantes :

- « L'Agence considère-t-elle que la démarche suivie afin de déterminer des indicateurs pertinents en rapport avec les dangers pris en compte dans le cadre des informations sur la chaîne alimentaire permet d'atteindre les objectifs attendus d'amélioration en termes de sécurité sanitaire des produits concernés, à savoir la viande de porc ?
- L'Agence considère-t-elle que les indicateurs proposés pour les dangers retenus sont pertinents ?
- pour le danger salmonelle en particulier, l'Agence doit se prononcer sur :
 - l'indicateur retenu : salmonellose clinique ;
 - la nature des sérotypes à prendre en compte : tous ou seuls ceux dont l'impact en matière de santé publique est significatif ;
 - les modalités de transmission : durée de la prise en compte de l'indicateur. »

Avis du Comité d'experts spécialisé « Santé animale »

Le Comité d'experts spécialisé « Santé animale » (CES SA), réuni le 10 septembre 2008, formule l'avis suivant :

« Contexte et questions posées »

Pour la DGAI, cette demande d'avis s'inscrit dans le cadre du « règlement (CE) N°178/2002 (« General food law ») qui institue l'évaluation des risques comme fondement scientifique de la législation alimentaire au sein de l'Union européenne que ce soit pour les exploitants du secteur alimentaire ou pour les autorités compétentes chargées du contrôle officiel. Pour le secteur des abattoirs, l'application de ce concept repose entre autres sur la démarche HACCP, dont la première étape est l'identification et la caractérisation des dangers transmis à l'homme par la consommation des viandes pour le secteur considéré. Concernant ensuite les mesures de maîtrise, l'exploitant, par le biais de son plan de maîtrise sanitaire contrôlé par les services vétérinaires, et les services vétérinaires, par le biais de la détection des signes cliniques et des lésions macroscopiques (inspections ante et post mortem) interviennent conjointement.

Les dangers avérés pouvant avoir des répercussions sur la santé du consommateur ne génèrent pas toujours des signes macroscopiques détectables lors de l'inspection. La

27-31, avenue
du Général Leclerc
94701

Maisons-Alfort cedex
Tel 01 49 77 13 50
Fax 01 49 77 26 13
www.afssa.fr

REPUBLIQUE
FRANÇAISE

maîtrise du risque sanitaire ne peut alors être atteinte dans les établissements d'abattage que si l'exploitant, d'une part, et les services d'inspection, d'autre part, disposent d'informations pertinentes sur la santé et le mode d'élevage des animaux abattus leur permettant d'orienter leurs actions et leurs inspections. L'information sur la chaîne alimentaire (ICA) concourt à cet objectif en définissant la nature des informations à transmettre, leurs modalités de transmission entre les détenteurs des animaux et les exploitants d'abattoirs, et entre ces derniers et les services vétérinaires.

Le paquet hygiène, en reprenant entre autres les obligations d'enregistrement définies dans le registre d'élevage, fixe le cadre réglementaire de l'information sur la chaîne alimentaire. Les informations sanitaires pertinentes - définies au niveau de chaque Etat membre en fonction de sa situation épidémiologique et de l'organisation de ses structures d'élevage - doivent être prises en compte, premièrement, par l'abattoir dans son plan de maîtrise sanitaire, deuxièmement, par le service d'inspection pour la conduite de l'inspection réalisée tant sur les produits (inspection ante et post mortem) que dans l'établissement.

La définition des informations pertinentes à transmettre et les modalités de transmission de ces informations entre exploitants du secteur alimentaire ont fait l'objet au niveau de la Commission européenne de nombreuses discussions qui n'ont pas totalement abouti lors de la rédaction des règlements d'application du paquet hygiène. De ce fait, une période transitoire à échéances variables selon les espèces a été instaurée pour la mise en place de l'information sur la chaîne alimentaire - les Etats membres devant rendre compte annuellement de l'avancée de leurs travaux.

Modalités de détermination des informations sur la chaîne alimentaire (ICA) :

Depuis 2004, en France, de nombreuses réunions ont permis aux professionnels et à l'administration de travailler sur le sujet. La mise en place de l'ICA nécessite de définir la nature des informations à transmettre et les modalités de transmission entre les éleveurs, les abatteurs et les services vétérinaires, incluant le retour d'informations vers l'éleveur portant sur les conclusions de l'inspection.

Au niveau national, dans la filière porcine, plusieurs dossiers sont conduits en parallèle : rédaction d'un guide des bonnes pratiques d'hygiène pour l'élevage de porcs, rédaction d'un guide des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour l'abattage et la découpe de porcs et mise en œuvre de l'ICA. La DGAI a proposé aux professionnels de travailler sur ce dossier de l'ICA dans le cadre de travaux cofinancés par la DGAI, l'IFIP et l'Office de l'élevage. Les travaux ont été organisés sous un mode «conduite de projet» dont le pilotage est assuré par l'IFIP. L'intérêt de ce mode de travail est de réunir tous les exploitants des secteurs alimentaires concernés ainsi que les services de contrôle. Les travaux sont conduits autour de trois axes :

- le recensement, au niveau de l'élevage, des informations pertinentes en termes de santé publique au regard des dangers avérés pour le consommateur ;
- la détermination de paramètres pertinents, ayant un impact au regard des dangers à maîtriser, qui seront transmis à l'abattoir et aux services vétérinaires ;
- l'organisation des modalités de transmission de ces informations (travaux encore en cours).

Enfin, un des principes retenus par les professionnels, et partagés par la DGAI pour la mise en œuvre de cette nouvelle obligation réglementaire, est d'avoir un système simple qui utilise au mieux les dispositifs existants de transmission de l'information entre les élevages et les abattoirs et ne génère pas de surcharge de travail d'enregistrement pour les éleveurs. Les informations transmises pourront être revues à la lumière des travaux en cours (Thèse de Formation Continue Par la Recherche de J. Fosse, bientôt soutenue à l'université de Rennes I : «valeur informative d'indicateurs ante et post mortem pour la détection des dangers biologiques transmis à l'homme par la consommation des viandes porcines») et des connaissances scientifiques.

A terme, un arrêté ministériel regroupera pour toutes les filières les ICA à transmettre à l'abattoir et aux services vétérinaires, ainsi que les délais et modalités de transmission. »

Méthode d'expertise

L'expertise collective a été réalisée sur la base d'un rapport initial rédigé par deux rapporteurs qui a été présenté, discuté en séance et validé par moyens télématiques par le Comité d'experts spécialisé « Santé animale », réuni le 10 septembre 2008.

Elle a été conduite sur la base :

- des documents suivants :
 - Etude des documents fournis par le demandeur :
 - Lettre du demandeur en date du 25 avril 2008 ;
 - Note à la Commission européenne sur la mise en œuvre au niveau français des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire : bilan intermédiaire (mars 2008) ;
 - Rapport de l'IFIP sur la mise en place des dispositions relatives aux ICA en filière porcine qui est l'objet principal de la saisine ;
 - Etude de données complémentaires listées dans la partie « Principales références bibliographiques » ;
- de la discussion entre les experts du CES SA et les rapporteurs.

En revanche, les guides de bonnes pratiques en élevage porcin n'étaient pas joints au texte de la saisine.

Argumentaire

Question 1 : « L'Agence considère-t-elle que la démarche suivie afin de déterminer des indicateurs pertinents en rapport avec les dangers pris en compte dans le cadre des informations sur la chaîne alimentaire permet d'atteindre les objectifs attendus d'amélioration en terme de sécurité sanitaire des produits concernés, à savoir la viande de porc ? »

L'analyse des dangers conduite par les différents groupes de travail à l'origine du rapport soumis à l'expertise apparaît pertinente. Elle est fondée en partie sur les travaux de J. Fosse qui constituent à ce jour une base synthétique des dangers à prendre en compte en filière porcine.

Elle correspond à l'évolution de la réglementation européenne, venant en appui de l'inspection vétérinaire ante et post mortem, et peut être considérée effectivement comme une étape dans une démarche de « traçabilité globale de la qualité sanitaire ».

Toutefois, on ne retrouve pas l'ensemble des dangers hiérarchisés par Fosse et al. (2008), et notamment ceux apparaissant comme les plus importants à prendre en compte après *Salmonella*, à savoir *Yersinia enterocolitica* (qui est même considéré comme plus à risque pour des facteurs de gravité moyens), *Listeria monocytogenes* et *Campylobacter*. Cette remarque peut être nuancée par le souci qu'ont eu professionnels et administration de ne pas générer un système complexe et d'utiliser des outils existants (bases de données BRPORC et SIGAL, document d'accompagnement des animaux) en y intégrant les ICA.

La liste principale mentionnée en page 12 du document de l'IFIP et reprise ci-après dans le tableau ne comporte cependant pas *Erysipelothrix rhusiopathiae*, agent zoonotique transmis par contact avec des porcs infectés, et responsable notamment d'arthrites. Ceci est justifié en page 33 de ce même document, le rouget étant une zoonose de contact et non alimentaire. Le signalement d'une suspicion clinique ou d'un épisode de rouget (même si celui-ci a fait l'objet d'un traitement) devrait cependant être fait afin de préserver la sécurité des agents lors de l'abattage et de l'inspection des porcs. La même remarque pourrait s'appliquer à une suspicion clinique de streptococcie à *Streptococcus suis*.

Au bilan, la démarche suivie avec la détermination d'indicateurs en rapport avec des dangers d'origine alimentaire semble permettre d'espérer une amélioration en termes de sécurité sanitaire de la viande de porc, même si d'autres dangers considérés comme importants,

notamment *Yersinia enterocolitica*, *Listeria monocytogenes* et *Campylobacter* n'ont pu être retenus ici, dans le souci d'obtenir un dispositif opérationnel.

Tableau : Synthèse des ICA retenues par les groupes de travail IFIP-DGAL-Office de l'Élevage

<i>Dangers</i>	<i>Indicateur pertinent</i>	<i>Support</i>	<i>Délais de transmission</i>
<i>Salmonella enterica</i>	Statut sérologique Classement des élevages Salmonellose clinique confirmée par analyse de laboratoire	Base de données Base de données + Document d'accompagnement + porcs marqués	Base consultable au moins 24h à l'avance Base consultable au moins 24h à l'avance + avec les animaux
<i>Trichinella spiralis</i>	Classification des élevages selon la réglementation trichine à venir	Base de données	Base consultable au moins 24h à l'avance
Aiguilles de traitements vétérinaires	Lot spécifique de porcs identifiés 5X ou 6X	Document d'accompagnement + porcs marqués	A l'arrivée du lot à l'abattoir
<i>Staphylococcus aureus</i>	Présence d'abcès et/ou d'arthrites	Document d'accompagnement + porcs marqués	A l'arrivée du lot à l'abattoir
Dangers à gestion particulière ou à caractère exceptionnel	Danger concernant l'élevage dans sa globalité Danger concernant un lot en particulier	Document d'accompagnement + porcs marqués	Base consultable 24h à l'avance

Question 2 « L'Agence considère-t-elle que les indicateurs proposés pour les dangers retenus sont pertinents ? »

Les indicateurs choisis mentionnés dans ce rapport pour les dangers retenus sont pertinents. Ils sont en outre susceptibles d'évoluer de façon dynamique en fonction des circonstances épidémiologiques et des exigences européennes en matière de surveillance de la chaîne alimentaire. Ainsi, les indicateurs ayant trait à *Yersinia enterocolitica* pourraient, par exemple, être développés à l'avenir si la Commission considère que cette bactérie doit faire l'objet d'une surveillance particulière en filière porcine.

Question 3 « Pour le danger salmonelle en particulier, l'Agence doit se prononcer sur :

- l'indicateur retenu : **salmonellose clinique ;**
- la nature des sérotypes à prendre en compte : **tous ou seuls ceux dont l'impact en matière de santé publique est significatif ;**
- les modalités de transmission : **durée de la prise en compte de l'indicateur. »**

Le danger salmonelle est apparu comme le plus important dans l'étude de Fosse et al. (2008). L'indicateur salmonellose clinique est pertinent : en effet, la forte excrétion engendrée par l'apparition d'une salmonellose clinique entraîne un risque particulier pour le consommateur (passage éventuel de salmonelles dans le muscle, possible contamination plus forte de la carcasse) et de souillure de l'outil d'abattage entraînant de possibles contaminations croisées. La salmonellose clinique doit donc faire l'objet d'une information spécifique.

S'agissant d'une salmonellose clinique, l'information devrait être donnée quel que soit le sérovar concerné puisque la quantité excrétée potentiellement plus importante peut être susceptible d'augmenter le risque pour le consommateur. La durée de l'alerte va de

l'annonce du départ des porcs de la bande concernée jusqu'à huit jours après l'entrée de la bande suivante dans la salle, si celle-ci ne présente pas de salmonellose clinique. L'information est renseignée dans une base de données nationale, consultable au moins 24 heures avant l'arrivée des porcs à l'abattoir. Cette durée de l'alerte est justifiée : cette période de sécurité permet de valider la qualité du nettoyage de la salle souillée, par la mise en contact avec des animaux sains.

Conclusion et recommandations

Considérant les principaux dangers transmis par les aliments à base de viande de porc ;

Considérant l'évolution de la réglementation européenne, et en particulier la mise en place de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA),

le CES SA donne un avis favorable à la liste des dangers retenus, des indicateurs pertinents et des modalités de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire.

Toutefois, le CES SA souligne que d'autres dangers pourraient utilement être retenus à l'avenir, notamment en fonction des circonstances épidémiologiques et de l'évolution de la réglementation européenne.

Il recommande en outre de prendre en considération le rouget, bien que ce dernier constitue non pas un risque alimentaire, mais un risque pour le personnel de l'abattoir.

Principales références bibliographiques

Fosse J, Seegers H, Magras C. 2008. Foodborne zoonoses due to meat: a quantitative approach for a comparative risk assessment applied to pig slaughtering in Europe. Vet Res. 39(1):1

Fosse J, Seegers H, Magras C. 2008. Hiérarchiser les risques de zoonoses alimentaires : une approche quantitative. Application aux dangers bactériens transmis par les viandes porcine et bovine. Rev. Sci. Tech. Off. Int. Epiz., 27 (3) (sous presse).

Mots clés : *Salmonella, porc, analyse des dangers, ICA »*

Avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments

Tels sont les éléments d'analyse que l'Afssa est en mesure de fournir en réponse à la saisine de la Direction générale de l'alimentation sur l'évaluation de la pertinence des informations sur la chaîne alimentaire retenues dans la filière porcine et devant être transmises à l'abattoir avant tout abattage de porcs.

La Directrice générale de l'Agence française
de sécurité sanitaire des aliments

Pascale BRIAND