



Réforme de l'inspection des viandes et risques zoonotiques bactériens

Liège – WAVFH – 21 novembre 2012

Dr Pascale GILLI-DUNOYER
DGAL – Bureau des laboratoires et de la coordination des contrôles officiels –
MAAF-FRANCE







Un contexte qui évolue avec des attentes et des questions

LE CONTEXTE INTERNATIONAL:

Au niveau mondial, prise en compte des problèmes sanitaires et utilisation du principe de précaution



- 1) Développement de normes internationales
- 2) Exigences des pays tiers pour l'exportation depuis l'UE de DAOA (audits : professionnels + système d'inspection)
- 3) Union européenne constituée de 27 États membres : libre circulation des marchandises et réglementation commune – missions OAV





LES ATTENTES SOCIETALES :

En terme de sécurité sanitaire

Des craintes réelles suite à des crises (ESB- dioxine – **Steak haché et E COLI)**

Des exigences des concitoyens de plus en plus fortes mais ne reposant pas toujours sur une analyse scientifique

Des risques de judiciarisation des dysfonctionnements et des intoxications en portant plainte contre les opérateurs (responsables au titre du 178/2002) ou contre les services de l'Etat?







LE CONTEXTE SCIENTIFIQUE et SANITAIRE:

Une inspection traditionnelle en abattoir vieille de plusieurs décennies :

- Lien avec les grandes maladies animales ; action concertée des vétérinaires sanitaires sur le terrain (exploitations) et des services vétérinaires en abattoirs :
 - un système qui fonctionne avec de très bons résultats
- IAM et IPM basées sur des signes cliniques, sur des lésions visibles sur l'animal ou la carcasse et reliées à des maladies animales (Fièvre aphteuse – PPC) ou à des **zoonoses** (tuberculose)

Quelles évolutions de ces maladies en 50 ans (FR et UE) ?

- leur **prévalence** לא, mais ... elles n'ont pas totalement disparu
- l'abattoir reste un carrefour, point de jonction SPA/SSA,
- de « nouveaux » **dangers** affectent les animaux ou les personnes et mobilisent les services vétérinaires



ET ILS NE SONT PAS DETECTABLES le plus souvent lors de l'inspection traditionnelle à l'abattoir

➢ **Vers une inspection rénovée**



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Des exemples d'accidents sanitaires

Cas de **salmonelloses** (300 à 400 foyers par an, plus de 6000 malades)–
listériose– trichinellose – maladie de « la vache folle » -
campylobactériose

accidents sanitaires dus à des **dangers biologiques**

Présence de morceaux d'aiguilles - d'esquille d'os dans une charcuterie

accidents sanitaires dus à des **dangers physiques**



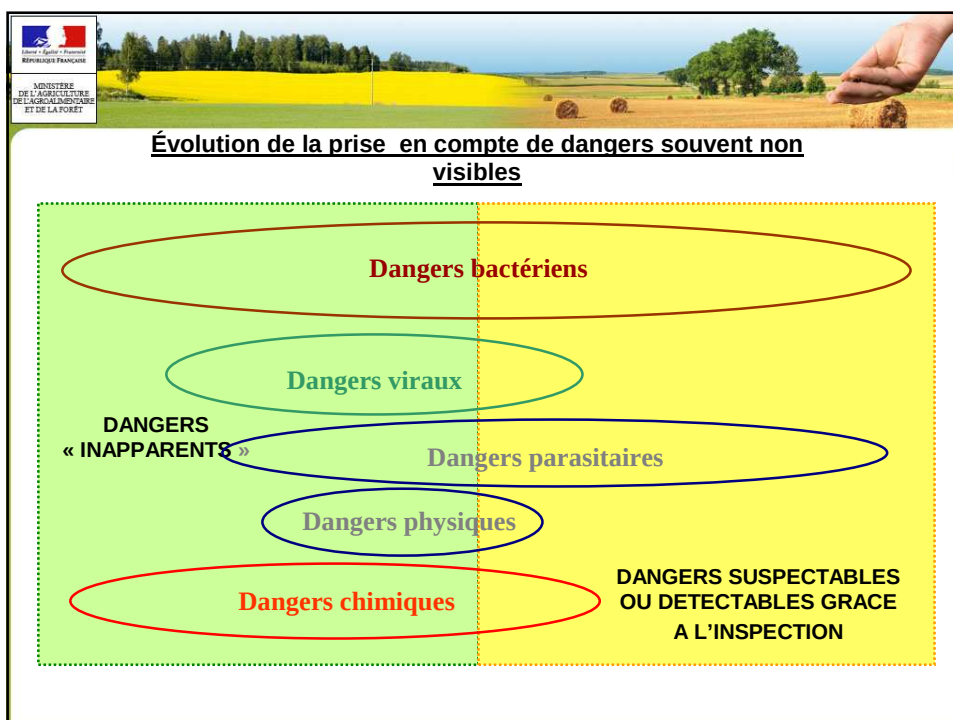
Saisie à l'abattoir de foies et reins suite à des contamination par le cadmium –
saisie de carcasse avec des résidus d'antibiotiques, dioxine



montée en puissance de l'antibiorésistance – crainte des résidus

accidents sanitaires dus à des **dangers chimiques**

➤ **Inspection en abattoir: lien avec toute la chaîne alimentaire**





Des réponses réglementaires

- 178/2002 – inspection basées sur l'analyse de risque - intervention d'agence d'évaluation du risque - responsabilité des FBO – traçabilité à toutes les étapes de la chaîne alimentaire.
 - **Paquet hygiène – approche globale de la chaîne alimentaire**
 - 852/2004 – développement de BPH en élevage – lien avec le registre d'élevage – mise en place de GBPH – développement de règle de biosécurité – analyse basée sur les principes HACCP
 - 853/2004 – information sur la chaîne alimentaire – HACCP – plan de maîtrise sanitaire mis en œuvre par le FBO
 - 854/2004 – inspection visuelle possible – flexibilité
mais **approche encore traditionnelle pour l'abattoir**
- **Evolution réglementaire à achever:**
révision du paquet hygiène en cours



l'inspection en abattoir – Que recouvre t elle ?

En **abattoir**, 3 piliers SSA/ PA / SA et 2 types d 'inspections

1. l'IAM (inspection *ante mortem*)
l'IPM (inspection *post mortem*)

Responsabilité
primaire des
inspecteurs

**Inspection
« produit »**

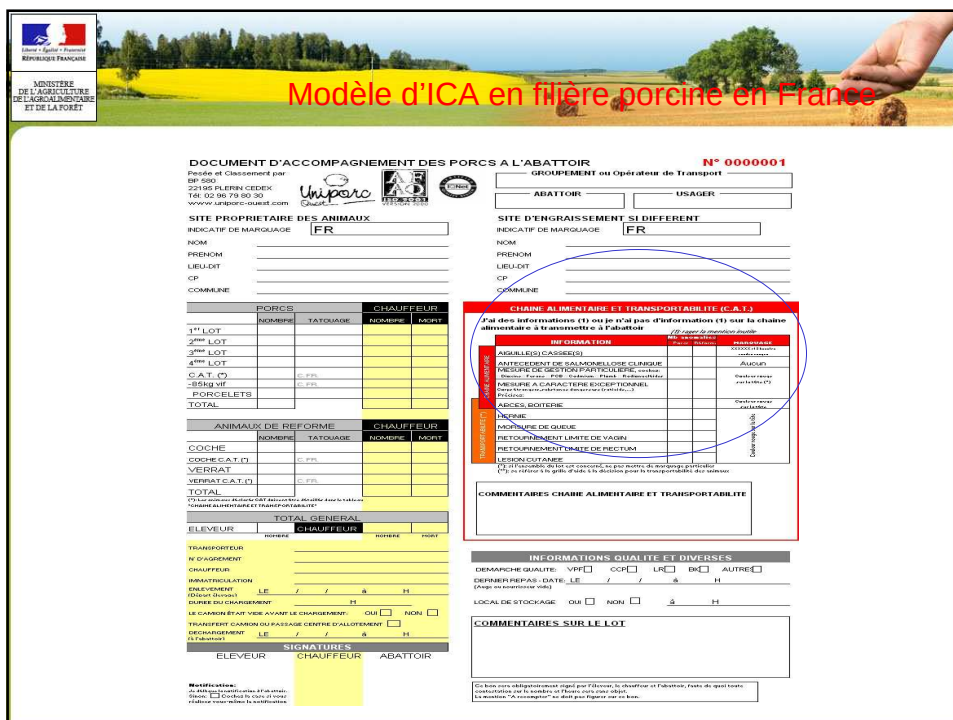
2. l'inspection de l'atelier abattoir.

Audit et inspection

contrôle officiel de
second niveau

Responsabilité
Primaire du
FBO

➤ lutte contre E coli 0157 H7 / contre salmonella : l'inspection produit est elle suffisante ? l'action en abattoir est elle suffisante en termes de santé publique ? Quel est le champ de l'inspection des viandes ?



	ovins caprins	bovins	porcs
Salmonellose	X	X	X
Listeriose	X	X	
Botulisme	X	X	
Cysticercose		X	
Délai d'attente médicament	X	X	
Trichine			X
Aiguille cassée			X
Abcès boiterie			X
Mesures à gestion particulière	X	X	X
Mesures à caractère exceptionnel			X

INSPECTION SUR SITE		Page 1		Page 2	
		OK	NA	OK	NA
A. LOGICIEL					
Am	Environnement, abords, existence, conception, superficie, vocation des locaux				
Am	Circuits déchets, personnel, déchets				
Am	Appareils au nettoyage désinfection				
Am	Matérialité				
Am	Circuits d'air, protection, contamination, contamination atmosphérique				
Am	Équipement et l'hygiène des locaux				
Am	Température				
Am	Circuit d'eau, distribution, qualité des produits et des produits				
Am	Exécution des travaux				
Am	Éclairage				
B. ÉQUIPEMENTS					
Bu	Caractéristiques et autres équipements de N. D. à disposition du personnel				
Bu	Système de nettoyage désinfection				
Bu	Équipements, n'ayant pas en contact avec les denrées				
Bu	Équipements en contact avec les denrées ou en contact des denrées				
Bu	Système de contrôle des équipements				
Bu	Équipement de transport des denrées appartenant à l'établissement				
Bu	Équipements, matériels aux déchets				
Bu	Équipements spécifiques : animaux vivants, vases à lait, matériel				
C. PERSONNEL					
Ch	Hygiène générale du personnel				
Ch	Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP				
Ch	Instructions spécifiques disponibles sur site				
D. MATIÈRES					
Du	Matériaux premières denrées et ingrédients				
Du	Atmosphère ambiante				
Du	Adhérence et efficacité des équipements				
Du	Conditionnements et emballages				
Du	Produits non-fits ou intermédiaires				
Du	Produits finis				
Du	Produits dangereux				
Du	Évaluation de la qualité, analyse des données				
E. FONCTIONNEMENT					
En	Approuvé, respect procédures N. D. des structures sans contact avec des denrées				
En	Propreté, respect procédures N. D. des structures en contact des denrées				
En	Respect des procédures de contrôle à l'hygiène et à la sécurité				
En	Contrôle de l'identification des animaux et organisation des abattoirs				
En	Contrôle relatif à l'état des animaux				
En	Contrôle relatif au bien-être animal				
En	Contrôle relatif à l'expedition des viandes				
En	Hygiène des manipulations des denrées et conditionnement du personnel				
En	Hygiène des manipulations des conditionnements et emballages				
F. AUTRES					
En	Plan de gestion des actions correctives				
En	Plan de gestion de l'hygiène et des documents de produits				
En	Suivi des actions des CCP selon PRPs et application des actions correctives				
En	Respect des procédures de nettoyage, matériel des structures propres, matériel				

N. D. PLAN HACCP		Page 1		Page 2	
		OK	NA	OK	NA
RECHERCHES PRATIQUES D'HYGIÈNE - ÉLÉMENTS DU DOSSIER D'ACRÉDITATION					
101	Effectivité de la mise en œuvre des procédures d'hygiène				
102	Efficacité des procédures mises en œuvre et exploitation des résultats				
103	Gestion des déchets et des sous-produits animaux				
104	Gestion à l'abattoir des sous-produits animaux et autres déchets				
105	Optimisation l'hygiène des sous-produits animaux et autres déchets				
106	Maîtrise des nuisances et contaminations liées à l'environnement				
107	Respect des règlements spécifiques				
108	Processus d'analyse : hygiène et sécurité des opérations				
109	Obligations de l'établissement à la vue des missions de contrôle des SV en post mortem				
110	Maîtrise des températures				
111	Processus d'analyse : hygiène et sécurité des opérations				
112	Respect procédures, matériel, état des produits, gestion des non-conformités				
F. ENREGISTREMENT, ACRÉDITATIONS, AUTORIZATIONS					
113	Conformité des activités observées aux enregistrements, agréments, autorisations				

N. D. PLAN HACCP		Page 1		Page 2	
		OK	NA	OK	NA
RECHERCHES PRATIQUES D'HYGIÈNE - ÉLÉMENTS DU DOSSIER D'ACRÉDITATION					
101	Effectivité de la mise en œuvre des procédures d'hygiène				
102	Efficacité des procédures mises en œuvre et exploitation des résultats				
103	Gestion des déchets et des sous-produits animaux				
104	Gestion à l'abattoir des sous-produits animaux et autres déchets				
105	Optimisation l'hygiène des sous-produits animaux et autres déchets				
106	Maîtrise des nuisances et contaminations liées à l'environnement				
107	Respect des règlements spécifiques				
108	Processus d'analyse : hygiène et sécurité des opérations				
109	Obligations de l'établissement à la vue des missions de contrôle des SV en post mortem				
110	Maîtrise des températures				
111	Processus d'analyse : hygiène et sécurité des opérations				
112	Respect procédures, matériel, état des produits, gestion des non-conformités				
F. ENREGISTREMENT, ACRÉDITATIONS, AUTORIZATIONS					
113	Conformité des activités observées aux enregistrements, agréments, autorisations				

1 : PRPs (programmes préopératoires) : mesures de maîtrise essentielles pour maîtriser la probabilité d'apparition de dangers. Les PRPs sont surveillés mais pas forcément en continu et en temps réel (ex : 2000).

Sans objet, NC (non observé), SC (sans commentaire), CC (commentaires)



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Les incontournables lors de l'inspection physique d'un abattoir

- ☐ Etat de maintenance des locaux et des équipements en contact ou en aplomb des denrées **(A04-B04)**
- ☐ Etat de propreté de l'abattoir **(E01-E02)**
- ☐ Contrôles à réception par l'exploitant des animaux vivants (propreté, état de santé, bien-traitance) **(E03)**
- ☐ Hygiène des manipulations et comportement du personnel **(E04)**
- ☐ Maîtrise hygiénique du process d'abattage **(E1201)**
- ☐ Etapes clés (et CCP): surveillance et application des mesures correctives **(E08)**
- ☐ Gestion des sous produits animaux **(E10)**
- ☐ Maîtrise des températures **(E1203)**
- ☐ Traçabilité **(E13 G08)**



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Propositions de réflexion

- flexibilité et réactivité : inspection allégée pour les dangers zoonotiques bactériens oui mais :
 - maintien des compétences des inspecteurs – comment ?
 - présence permanente en abattoir des inspecteurs – oui/non? (programme pilote en filière volaille en France)
 - niveau de responsabilité de l'exploitant et de conformité de l'établissement – Participation du personnel de l'abattoir : formation, responsabilité juridique face aux saisies, conflit d'intérêt ?
- niveau de connaissance des élevages, des lots :
 - Suivi des élevages: audits professionnels, contrôles officiels ?
 - importance de l'ICA mais freins économiques- moins value sur les animaux, manque de transparence – faut il une ICA européenne?
 - outil indispensable pour l'abattoir et pour l'inspecteur - faut il des données uniquement à destination des inspecteurs ?

Inspection et analyses microbiologiques – chimiques :

- potentialiser les critères d'hygiène des procédés
- développer l'ICA en lien avec des critères analytiques - HEI ou autres

Ex : salmonelle en filière volaille / ... questions sur l'antibiorésistance





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA PÊCHE

objectifs de l'inspection : salubrité et sûreté des denrées, santé animale et protection animale; missions de l'inspecteurs – missions du FBO ?

- analyse des dangers et actions ciblées sur les points critiques en **incluant l'inspection**
- **Bonnes pratiques d'hygiène et HACCP** pour le process et pour l'inspection.

QUOI ? COMMENT ? qui ?