



Le Vétérinaire dans la Chaîne Alimentaire : un Rôle Indispensable ?

**Les services vétérinaires dans le contrôle de
la chaîne alimentaire en abattoir**

Nicolas Holleville – vétérinaire officiel





Les Services Vétérinaires

"vétérinaire officiel" : un vétérinaire nommé par l'autorité compétente, et habilité pour effectuer les **contrôles vétérinaires** (= vétérinaire inspecteur)

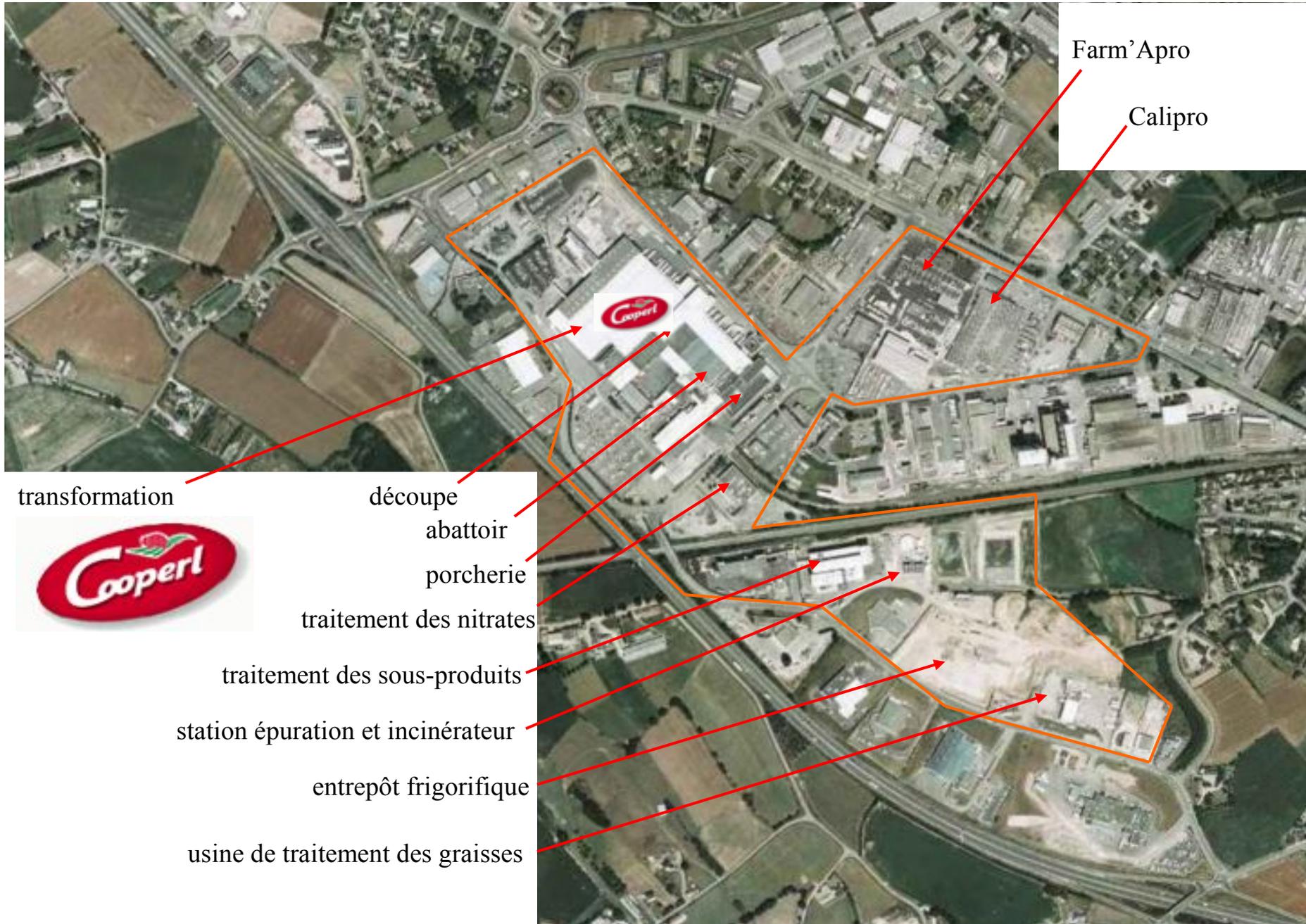
"autorité compétente" : l'autorité centrale d'un État membre compétente pour effectuer des contrôles vétérinaires ou toute autorité à laquelle cette compétence a été déléguée (= Dgal).

Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP = DSV) des Côtes d'Armor, site extérieur de Lamballe

Abattoir Cooperl Arc-Atlantique, 180 000 t ; 9 700 pc / j ; cadence à 660 pc/h

"auxiliaire officiel" un auxiliaire nommé par l'autorité compétente et habilité pour effectuer les contrôles vétérinaires **sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel**

Cooperl-Arcatlantique – site de Lamballe



Farm'Apro

Calipro

transformation

découpe

abattoir

porcherie

traitement des nitrates

traitement des sous-produits

station épuration et incinérateur

entrepôt frigorifique

usine de traitement des graisses





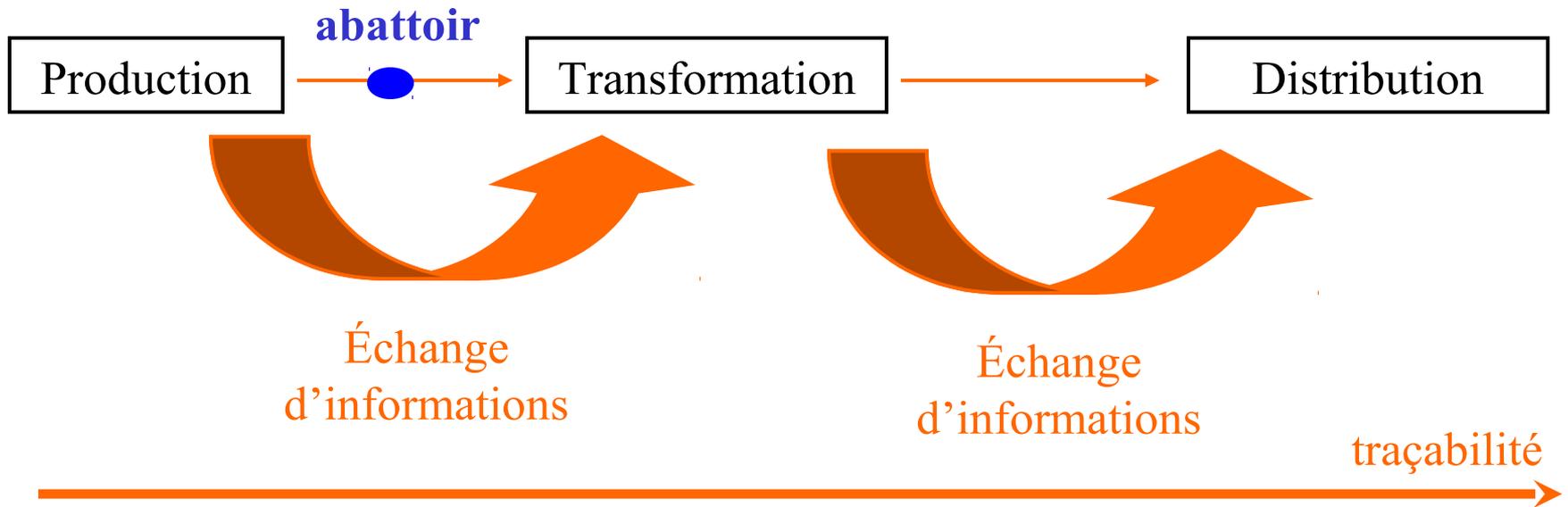
La réponse réglementaire : le paquet hygiène

Architecture des textes communautaires

Food Law (règlement 178/2002) = « paquet hygiène »

professionnels	Règles spécifiques pour l'alimentation animale	Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires	Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale
	RE 183/2005	RE 852/2004	RE 853/2004
Services de contrôle	RE 882/2004		RE 854/2004

La Chaîne alimentaire dans le paquet hygiène



Les grands principes du paquet hygiène :

- obligation de **résultat** = le produits mis sur le marché doit être sain
- l'industriel est le **1^{er} responsable** des produits qu'il met sur le marché
- la sécurité sanitaire repose sur la mise en place de moyens définis par l'industriel en se fondant sur une **analyse de risque** à toutes les étapes de la chaîne



DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS DES CÔTES D'ARMOR

La réponse réglementaire : le paquet hygiène

Architecture des textes communautaires

Food Law (règlement 178/2002) = « paquet hygiène »

professionnels

Règles spécifiques pour l'alimentation animale

RE 183/2005

Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires

RE 852/2004

Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale

RE 853/2004

Services de contrôle

RE 882/2004

Contrôles réalisés par :
« **autorité compétente** »

RE 854/2004

Contrôles à l'abattoir par :
« **vétérinaire officiel** »

Les contrôles officiels

- Contrôler le bon respect des exigences réglementaires par l'industriel = contrôler que l'industriel s'auto-contrôle et applique les mesures de maîtrise sanitaires prévues dans le cadre de son analyse de risques = contrôle de second niveau
- Réaliser les contrôles officiels qui incombent à l'administration au stade de l'abattoir = inspection produit = inspection ante et post mortem de tous les animaux. C'est une mission de service public, validée par l'estampillage sanitaire.

IAM + IPM + établissement agréé =
favorable favorable





La réponse réglementaire : les prérogatives

Certaines tâches de contrôle ne peuvent être réalisées que par un vétérinaire officiel :

- le contrôle des abattoirs, les contrôles dans les Poste d'Inspection Frontaliers (PIF);**
- la certification à l'export vers les pays tiers ;**
- les saisies vétérinaires (les consignes vétérinaires peuvent être réalisées par un auxiliaire).**

Le cas particulier de l'abattoir



L'abattoir : un lieu stratégique dans la chaîne alimentaire

- **L'abattoir est un carrefour** par lequel transitent tous les animaux destinés à la consommation humaine ;
- **L'abattoir marque la fin de l'étape de production et le début de la transformation** ;
- L'abattoir marque aussi le **passage d'un animal vivant à une denrée alimentaire** ;
- Les contrôles en abattoir permettent de **garantir la qualité sanitaire des matières premières** qui entrent dans le circuit de la transformation et de la distribution

La présence des SV dans les abattoirs est permanente



L'abattoir : un lieu stratégique dans la chaîne alimentaire



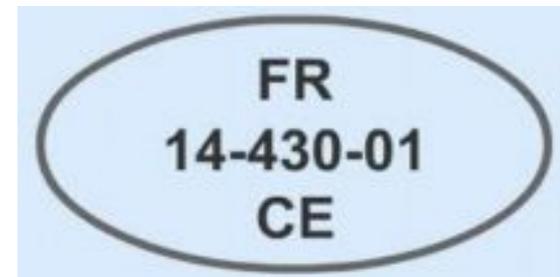
Un lieu stratégique, pourquoi faire ?

Réaliser des contrôles officiels sur l'amont de la chaîne et apporter des garanties sanitaires pour l'aval

L'abattoir est l'étape de la chaîne où l'administration reprend la main sur la sécurité sanitaire : les contrôles sont systématiques et permanents

- ⊗ inspection ante-mortem (sécurité sanitaire, épidémiosurveillance, protection animale)
- ⊗ information sur la chaîne alimentaire (analyse de risque)
- ⊗ validation de l'aptitude à l'abattage
- ⊗ inspection post mortem (= inspection visuelle des viandes + analyses de labo)
- ⊗ inspection permanente des conditions d'abattage
- ⊗ estampillage sanitaire

IAM + IPM + établissement agréé =
favorable favorable



Contrôles ante-mortem : définir l'aptitude à l'abattage



Contrôle identification



Contrôle protection animale



Tri des animaux (lésions)



Tri des animaux (lésions)



Tri des animaux (mala. conta.)



Décision abattage / euthanasie

L'inspection post-mortem : éliminer les viandes suspectes de présenter un danger pour la suite de la chaîne alimentaire

Inspection de 1er niveau

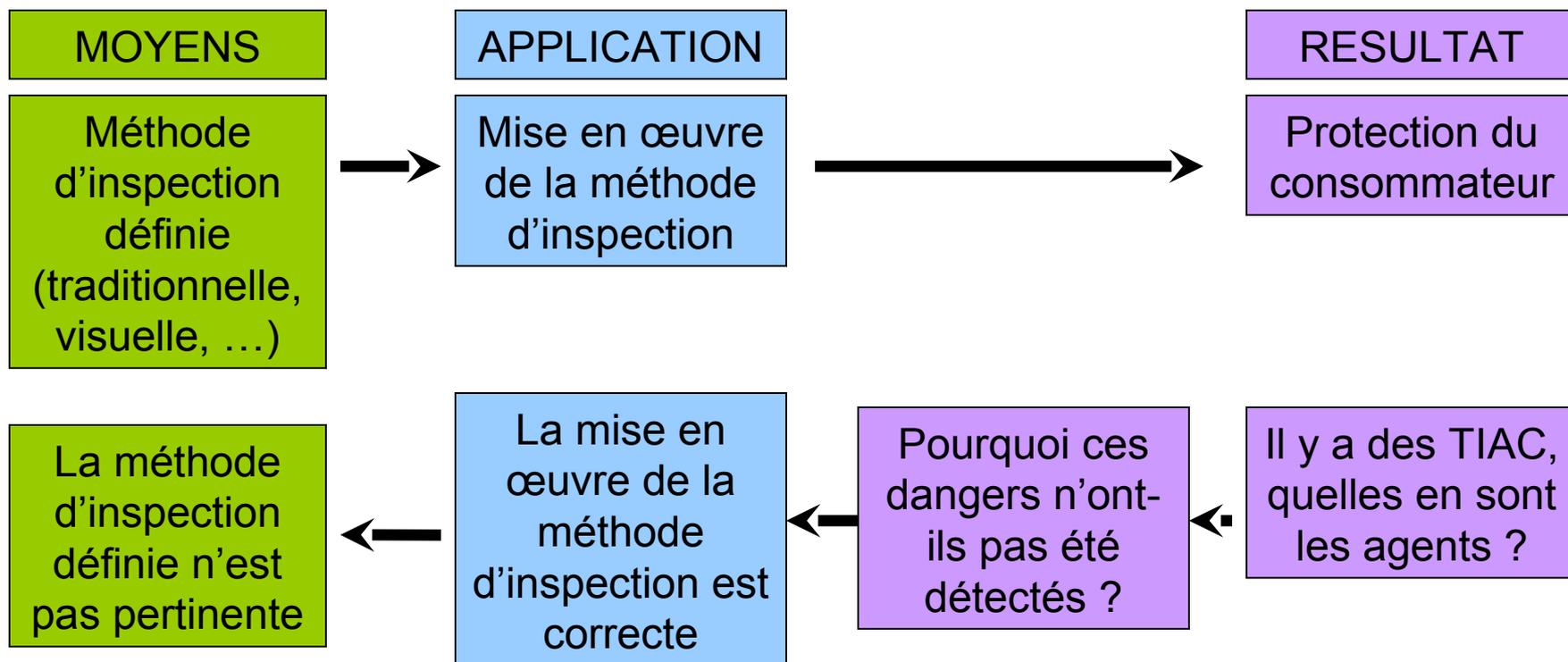


Inspection de 2ème niveau



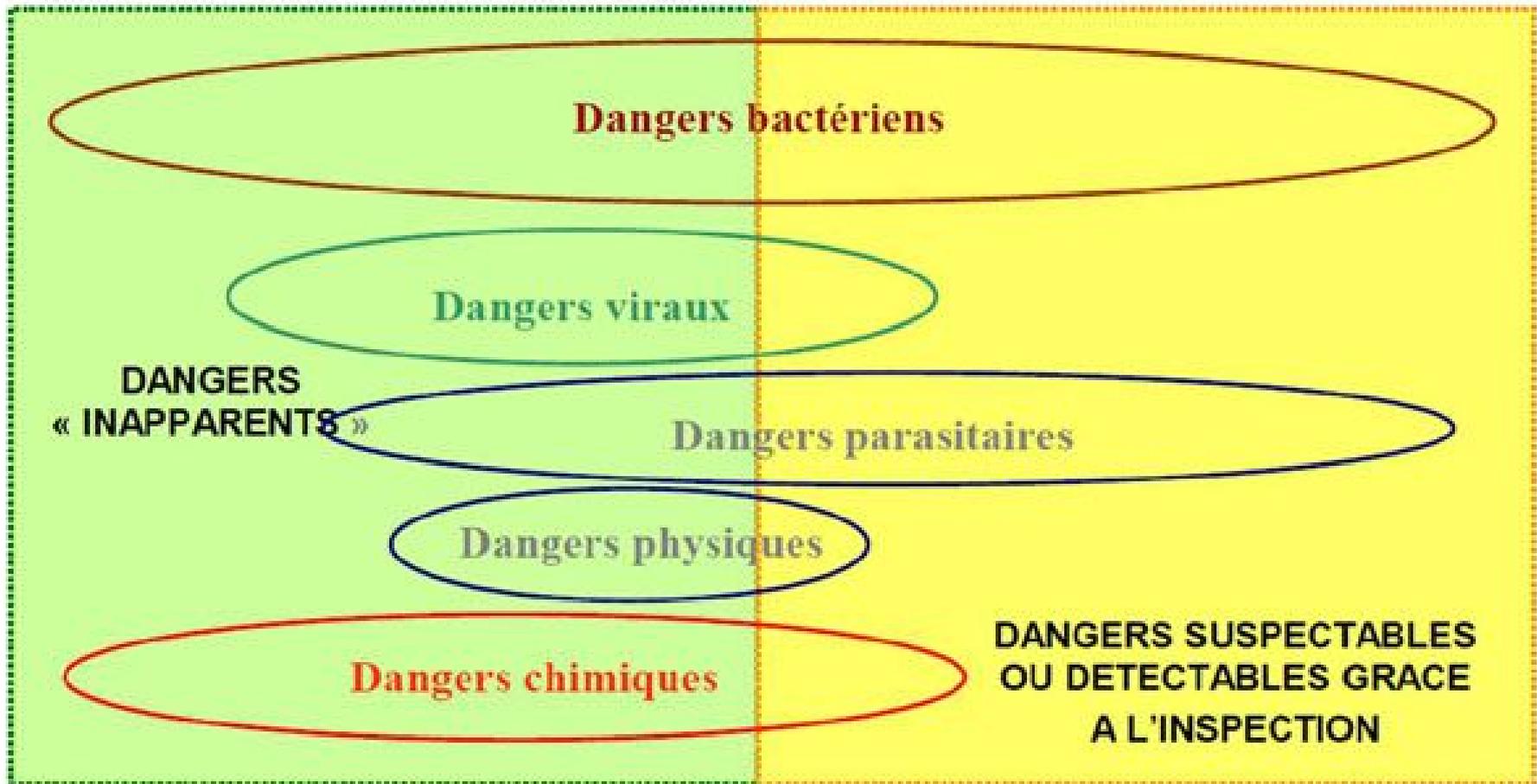
Analyse de risque et rénovation de l'inspection des viandes

➡ on passe d'une logique de moyens (méthodes d'inspection) à une logique de résultats (les dangers responsables de TIAC sont-ils détectés ?)



Analyse de risque et rénovation de l'inspection des viandes

➔ Les dangers à gérer sont souvent asymptomatiques et non lésionnels



SCIENTIFIC OPINION

Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine)¹

EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ)^{2, 3}

EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM)^{4, 5}

EFSA Panel on Animal Health and Welfare (AHAW)^{6, 7}

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

Avis scientifique concernant les dangers pour la santé publique à considérer lors de l'inspection des viandes de porc

- *Salmonella* spp.
- *Yersinia enterocolitica*
- *Toxoplasma gondii*
- *Trichinella* spp

L'information sur la chaîne alimentaire : un outil pour l'analyse de risque

➡ Les ICA ont pour vocation à aider à la gestion des dangers non visibles, sur la base d'informations amonts concernant des facteurs de risques scientifiquement identifiés. Il s'agit de raisonner en terme d'analyse de risque.

➡ Ex : lot provenant d'un élevage plein air (danger trichine)

➡ Ex : antécédent de salmonellose clinique (danger salmonelle)

➡ Ex : lot nourrit avec aliments secs (danger salmonelle x 3)

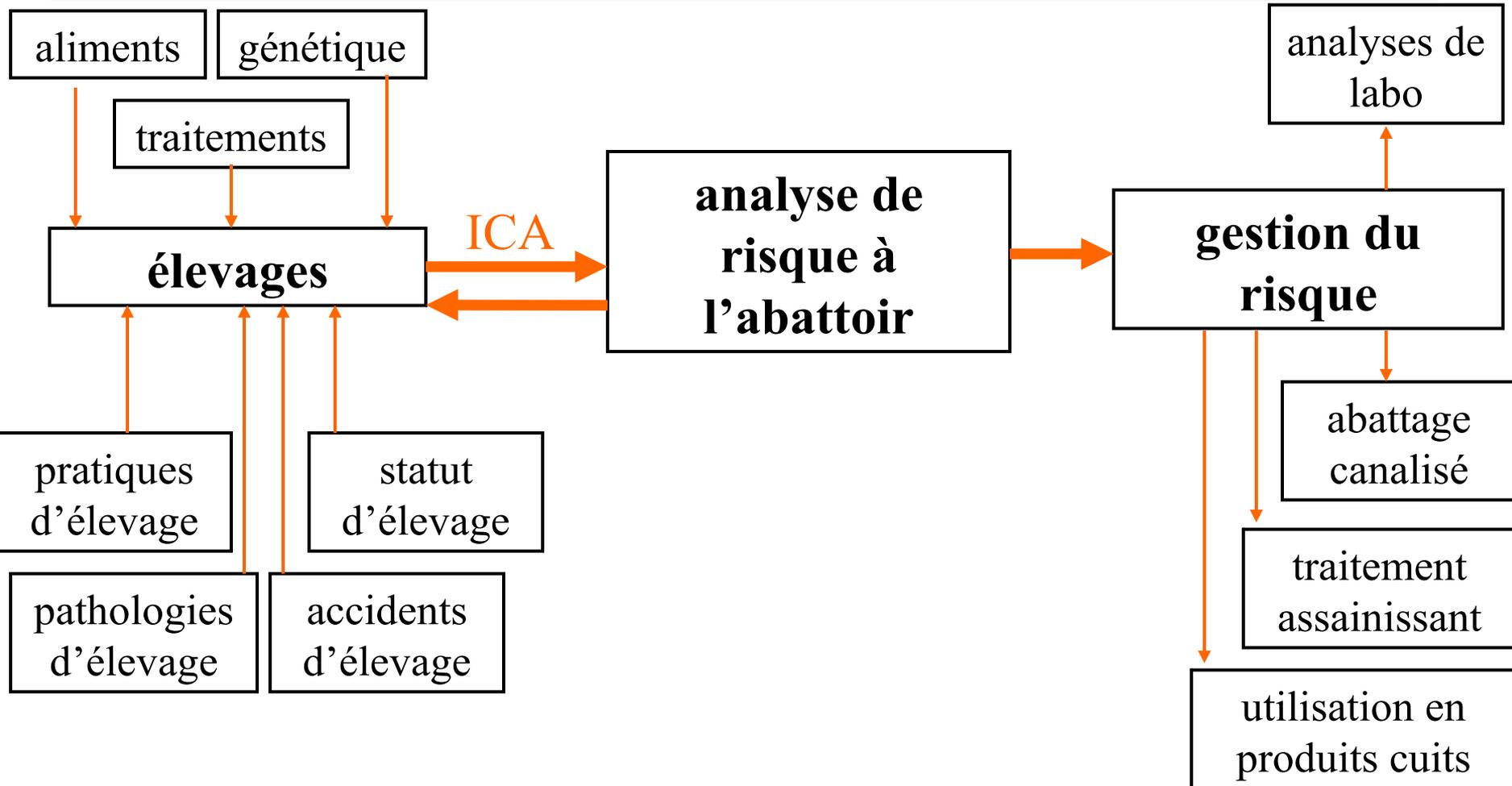
➡ Ex : castration réalisée avant 1 semaine d'âge (danger salmonelle x 2.7)

➡ Ex : présence de cafards dans l'élevage (danger salmonelle x 5.5)

➡ possibilité d'exploiter les bilans des visites sanitaires d'élevage

➡ possibilité d'exploiter les données antérieures de saisie sur chaîne

L'information sur la chaîne alimentaire : un outil pour l'analyse de risque





L'information sur la chaîne alimentaire : un outil pour l'analyse de risque

l'analyse de risque qui doit être réalisée à l'abattoir avant l'abattage de chaque animal repose sur un « concentré » d'informations pertinentes concernant l'élevage. En ce sens, toute l'étape de production devrait être « résumée », en terme de facteurs de risques, dans l'Information sur la Chaîne Alimentaire.

Le vétérinaire, de part son expertise, est capable d'appréhender et d'exploiter ces informations pour une meilleure gestion sanitaire.



Conclusion : l'expertise vétérinaire est indispensable en abattoir

- le vétérinaire reste **l'expert des animaux de rente**. Il a donc toute sa place dans la maîtrise de la chaîne alimentaire pour les denrées d'origine animale.
- **l'abattoir est un lieu privilégié pour les contrôles** officiels concernant la sécurité sanitaire des aliments, la surveillance des maladies épidémiques, et la protection animale. La présence du vétérinaire officiel est obligatoire.
- l'abattoir marque le passage de l'animal vivant à une denrée alimentaire. Il s'agit pour le vétérinaire de **juger de l'aptitude à la consommation malgré la grande variabilité sanitaire inhérente aux systèmes biologiques**.
- La maîtrise du risque sanitaire tout au long de la chaîne alimentaire repose sur un échange permanent d'informations entre les différents maillons.

La bonne communication entre les vétérinaires présents tout au long de cette chaîne participe à garantir la qualité sanitaire des denrées livrées aux consommateurs.

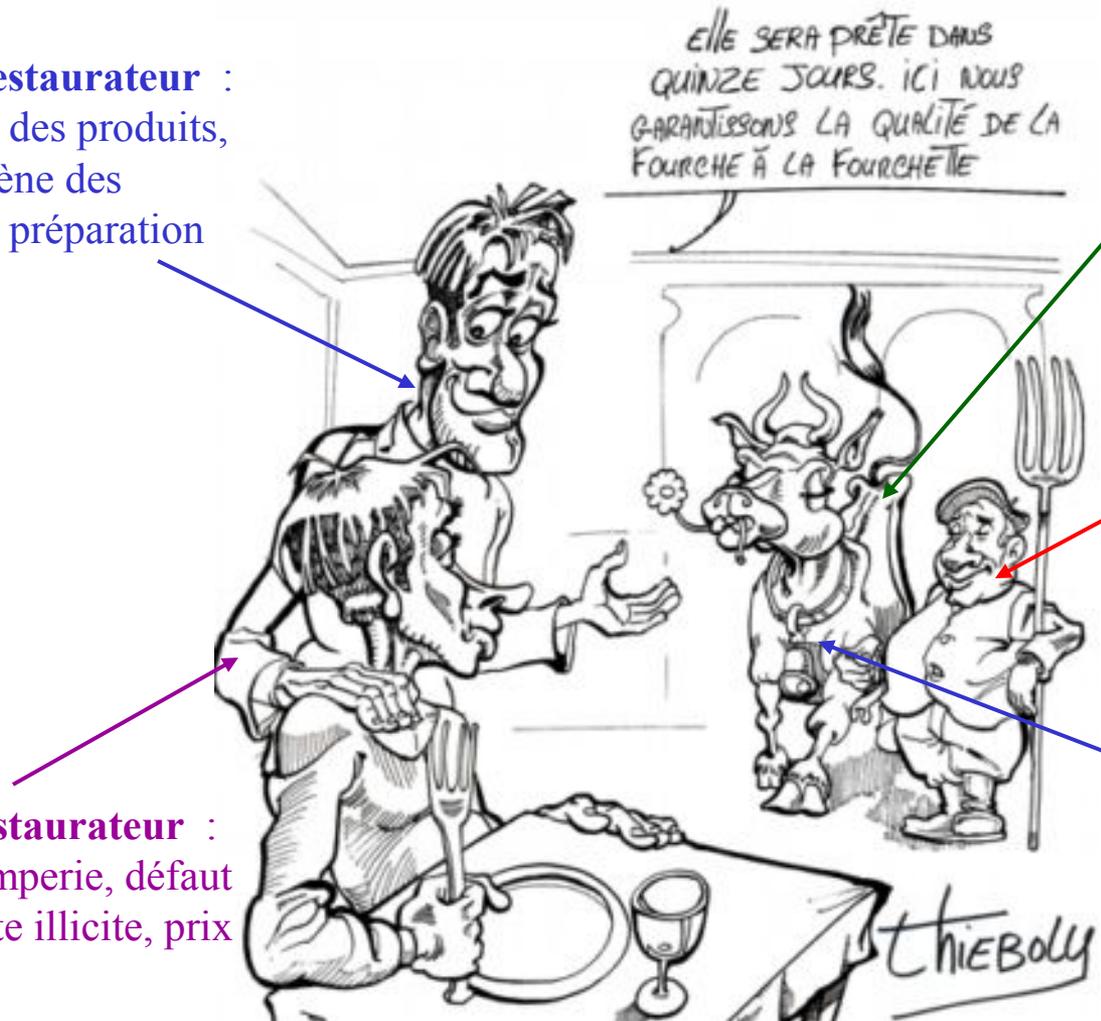
Missions des Services Vétérinaires : de la fourche à la fourchette

- **contrôle du restaurateur** :
qualité sanitaire des produits,
traçabilité, hygiène des
cuisines et de la préparation

- **contrôle en élevage** :
identification, santé,
alimentation,
médicaments, bien être

- **contrôle en élevage** :
contrôle de l'impact
environnemental /
autorisation

- **contrôle à l'abattoir** :
identification, bien être,
lésions, résidus, hygiène
de l'abattage,



- **contrôle du restaurateur** :
recherche de tromperie, défaut
de qualité, entente illicite, prix



Paquet hygiène : conséquences sur les contrôles

- ⊗ Le professionnel a une obligation de résultat.
- ⊗ Il définit lui-même, grâce à une démarche intellectuelle imposée, les moyens à mettre en œuvre pour parvenir au résultat.
- ⊗ Il fait « valider » par l'administration les moyens qu'il a définis (plan de maîtrise sanitaire) et obtient un agrément.
- ⊗ Il s'auto-contrôle pour vérifier régulièrement la bonne application et la pertinence des moyens qu'il a choisis.
- ⊗ Les services vétérinaires interviennent pour contrôler que le professionnel s'auto-contrôle et applique ses procédures. Il s'agit d'**audit** ou **contrôle de second niveau**.



Le Plan de maîtrise sanitaire : comment donner confiance à l'administration

Cette démarche est formalisée dans le « Plan de Maîtrise Sanitaire » rédigé par l'industriel, qui comprend :

- **Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)**

(formation, tenue vestimentaire, chaîne du froid, auto-contrôles microbiologiques,...)

- **Plan HACCP** (*Hazard Analysis and Control of Critical Points*)

- **Traçabilité et mesures de retrait / rappel de produits**

La pertinence du plan de maîtrise sanitaire conditionne la délivrance de l'agrément par l'administration.

Une fois agréé, l'industriel est le 1er responsable des denrées qu'il met sur le marché





La réponse de terrain : un nouveau paradigme, de nouvelles compétences

Le paquet hygiène a fondamentalement changé la nature des missions de contrôle de la chaîne alimentaire, ainsi que les compétences nécessaires pour les réaliser :

- initialement, le professionnel organisait son activité dans un système fixé par l'administration : il avait obligation à mettre en œuvre les moyens définis réglementairement.**
- aujourd'hui, ce sont les services d'inspection qui exercent leurs contrôles dans un système défini par l'industriel : l'industriel détermine lui même les moyens qu'il met en œuvre pour aboutir au résultat imposé**

Obligation de moyens -> obligation de résultats

Responsabilité partagée -> responsabilité 1ère du professionnel

Référentiel réglementaire -> plan de maîtrise sanitaire du



Le paquet hygiène : une nouvelle approche de la sécurité sanitaire des aliments

Le professionnel a une obligation de résultat

Article 14

Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires

- 1. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse.***
- 2. Une denrée alimentaire est dite dangereuse si elle est considérée comme :*
 - a) préjudiciable à la santé ;*
 - b) impropre à la consommation humaine.*



Le paquet hygiène : une nouvelle approche de la sécurité sanitaire des aliments

Le professionnel est le premier responsable des produits qu'il met sur le marché

Article 17

Responsabilités

1. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale **veillent**, (...), à ce que les denrées alimentaires (...) répondent aux prescriptions de la législation (...) et **vérifient** le respect de ces prescriptions.



La démarche HACCP

- identifier, pour chaque étape du process, les **dangers potentiels**
- identifier **les points critiques** (= point à contrôler impérativement)
- définir, pour ces points, **les limites** entre acceptable et inacceptable
- définir les **moyens de surveillance** et les appliquer
- définir **les actions correctives** (sur le produit et sur le process)
- établir des procédures pour **vérifier l'efficacité** des points précédents
- **enregistrer** la bonne application des points précédents



Inspection et référentiel d'inspection

L'inspection = situation observée / situation attendue
= constat / référentiel

Ancienne réglementation

La situation attendue (donc le référentiel) est définie réglementairement

Le référentiel est unique pour une même activité

Le référentiel laisse peu de place à l'interprétation

Nouvelle réglementation

La situation attendue est définie par le professionnel. Ce sont les moyens que l'industriel met en place pour garantir l'obligation de résultat

Le référentiel peut donc changer d'une entreprise à l'autre

Le référentiel s'appuie sur des données scientifiques et techniques à acquérir et à interpréter (principe d'équivalence)

L'inspection post-mortem



Pleurésie fibrineuse



arthrite



Abcès intra-abdominal



Missions des Services Vétérinaires

Missions de santé publique, de la fourche à la fourchette :

- Surveillance sanitaire et protection animale et végétale
(élevage, alimentation du bétail, pharmacie vétérinaire, protection animale)

- Sécurité sanitaire et qualité de l'alimentation

(inspection des établissements, inspection des viandes en abattoir, certification à l'export, gestion des alertes sanitaires)

- Prévention des risques environnementaux

(installations classées)

- Protection du consommateur et régulation économique

(sécurité et protection du consommateur, régulation concurrentielle des marchés)

Un lieu stratégique, pourquoi faire ?

Réaliser des contrôles officiels sur l'amont de la chaîne et apporter des garanties sanitaires pour l'aval

Contrôles ante-mortem : définir l'aptitude à l'abattage

- ⊗ traçabilité des animaux (identification)
- ⊗ état de santé des animaux (épidémiosurveillance, risques sanitaires)
- ⊗ état de bien-être animal
- ⊗ état de propreté des animaux
- ⊗ recueil et gestion des « informations sur la chaîne alimentaire »



Un lieu stratégique, pourquoi faire ?

Réaliser des contrôles sur l'amont de la chaîne et apporter des garanties sanitaires pour l'aval

Contrôles post mortem : éliminer les viandes dangereuses

- ⊗ inspection systématique de toutes les carcasses et abats
- ⊗ recherche des lésions évocatrices d'un risque sanitaire
- ⊗ recherche des lésions évocatrices de maladies épidémiques
- ⊗ analyses de laboratoire (parasites, veille sanitaire)
- ⊗ saisie des viandes suspectes



