



ACADEMIE VETERINAIRE DE FRANCE
Séance académique du 24 novembre 2011
Evolution de l'inspection en abattoir au vu de l'amélioration de la santé des cheptels et des technologies d'abattage

Dr pascale GILLI-DUNOYER
Pascale.dunoyer@agriculture.gouv.fr

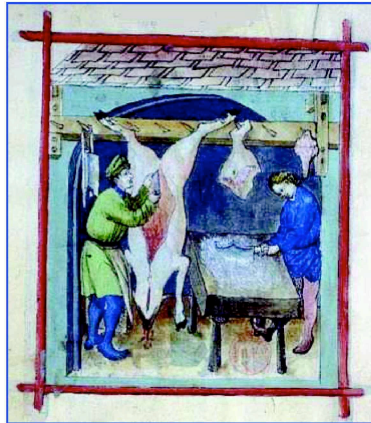
Direction Générale de l'Alimentation

LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'ALIMENTATION
DE LA PÊCHE
DE LA RURALITÉ
ET DE L'AMÉNAGEMENT
DU TERRITOIRE

1. **Inspection des viandes et inspection des animaux sur pieds**
2. Une nécessaire modernisation de l'inspection sanitaire en abattoir
3. Les travaux sur la modernisation
4. L'inspection comme « nouvel » outil de progrès de la santé publique vétérinaire

1. Une inspection qui a peu évolué au fil des siècles
- la charte de Mirepoix de 1303



« voulant de plus prévenir dans les formes du droit les périls qui peuvent survenir ultérieurement à cause de viandes »

« il va de soi que nul boucher de la ville susdite n'osera vendre sur les dits étals publics des brebis marranes (atteinte de charbon), des bœliers galeux ... ni des moutons que l'on sait ou que l'on voit atteints de la tremblante »

1. Une inspection qui a peu évolué au fil des siècles:

- loi du 5 avril 1884 en France : le contrôle des viandes relève de la police municipale, appréciation de la propriété ou de l'impropriété de la consommation des viandes
- Van Ostertag – fin du XIX siècle – Allemagne organisation des actes d'inspection
- loi du 21 juin 1898 code rural France: l'inspection des viandes se juxtapose au contrôle sanitaire donc au dépistage des maladies contagieuses du bétail

1. Une inspection qui a peu évolué au fil des siècles:

- directive de 64/433 reprise dans le règlement CE n°854/2004 du 29 avril 2004

- complémentaire de la lutte contre les maladies
- une approche lésionnelle: primauté de l'anatomie-pathologie et de la maladie animale



Inspection
Chaîne
abats

Inspection des viandes et inspections des animaux sur pieds



Estampillage carcasses de porcs

Inspection des viandes et inspections des animaux sur pieds


2. Un cadre réglementaire partagé au niveau international

- des pays de niveau sanitaire variable –
rôle de L'OIE
- inspection traditionnelle avec incisions, palpations réglementaires,
- exigence pour tous les inspecteurs (missions OAV, pays tiers ...)
- une implication fortes des inspecteurs

MAIS :

- position du CCMH code de l'hygiène des viandes (2005):
adaptation de l'inspection aux risques

<http://www.codexalimentarius.net>

- 
1. Inspection des viandes et inspection des animaux sur pieds
 2. **Une nécessaire modernisation de l'inspection sanitaire en abattoir**
 3. Les travaux sur la modernisation
 4. L'inspection comme « nouvel » outil de progrès de la santé publique vétérinaire

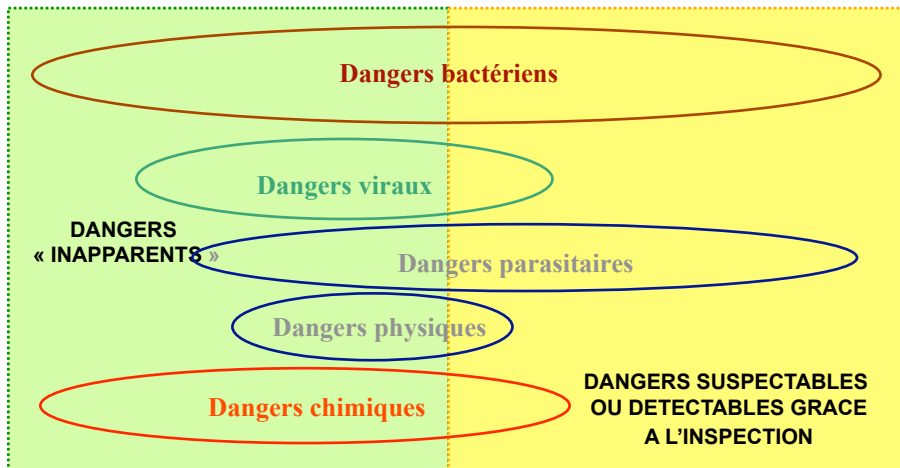


Une nécessaire modernisation de l'inspection sanitaire en abattoir

1. Des évolutions sanitaires, technologiques, sociétales, scientifiques qui impactent l'inspection traditionnelle:
passage de la salubrité à la sécurité
 - **les crises sanitaires 1990** : autre type de pathologies en cause (ESST- E coli - salmonellose..)
 - cadences des chaînes d'abattage, augmentation des flux
 - importance de la protection animale
 - amélioration du niveau sanitaire des cheptels
 - hiérarchisation des dangers affectant le consommateur
 - prise en compte de l'impact « établissement » sur la sécurité des produits



Évolution de la prise en compte de dangers souvent non visibles



Une nécessaire modernisation de l'inspection sanitaire en abattoir

2. Evolution du cadre réglementaire: - paquet hygiène

- une inspection basée sur l'analyse de risque
- une approche globale sur la chaîne alimentaire
 - Information sur la chaîne alimentaire – GBPH élevage et abattage ...
- une prise en compte des connaissances scientifiques, des risques et des dangers,
- la responsabilité des opérateurs
- inspection en abattoir: une co-responsabilité autorité compétente/exploitant

Mais en 2004, maintien de l'inspection sur des principes traditionnels

Une nécessaire modernisation de l'inspection sanitaire en abattoir

Passage de l'inspection des viandes à l'inspection sanitaire en abattoir

- inspection produits: santé animale, protection animale, sécurité sanitaire des aliments
- inspection établissement : rôle de l'opérateur dans le contrôle de l'ICA, des animaux à l'arrivée, réalisation d'autocontrôles (ex E. coli, salmonelle ...)

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE ET DE L'ALIMENTATION

Modèle d'ICA en filière porcine

DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT DES PORCS A L'ABATTOIR N° 000001

Reside et Classement par BP 500
23195 FLENN CEDEX
Tel. 02 98 79 95 50
www.linporc-ouest.com

ABATTOIR **USAGER**

SITE PROPRIETAIRE DES ANIMAUX

INDICATIF DE MARQUAGE: **IFR**

NOM: _____

PRENOM: _____

LIEU-DIT: _____

CP: _____

COMMUNE: _____

SITE D'ENGRAISSEMENT SI DIFFERENT

INDICATIF DE MARQUAGE: **IFR**

NOM: _____

PRENOM: _____

LIEU-DIT: _____

CP: _____

COMMUNE: _____

	PORCS		CHAUFFEUR	
	NOMBRE	TATOUAGE	NOMBRE	FOUR
1 ^{er} LOT				
2 ^{ème} LOT				
3 ^{ème} LOT				
4 ^{ème} LOT				
C.A.T. (*)		C.FEL		
-85kg VIF		C.FEL		
PORCELETS				
TOTAL				

	ANIMAUX DE REFORME		CHAUFFEUR	
	NOMBRE	TATOUAGE	NOMBRE	FOUR
COUCHE				
COUCHE C.A.T. (*)		C.FEL		
VERVETAT				
VERVETAT C.A.T. (*)		C.FEL		
TOTAL				

CHAÎNE ALIMENTAIRE ET TRANSPORTABILITE (C.A.T.)

J'ai des informations (1) ou je n'ai pas d'informations (1) sur la chaîne alimentaire à transmettre à l'abattoir

INFORMATION	Matière animale		Produit fini	
	Présent	Absent	Présent	Absent
ASSEMBLÉ / CASSE / ÉCARTÉ				
ANTÉCEDENT DE SALMONELLOSE CLINIQUE				
MESURE DE GESTION PARTICULIÈRE (coulage, échauffement, choc, cuisson, fumage, refroidissement)				
MESURE A CARACTÈRE EXCEPTIONNEL (échauffement, cuisson, fumage, refroidissement)				
ABSÈS, BOUTÈRE				
HEURTE				
MESURE DE QUALITÉ				
RETOURNEMENT LIMITE DE VAGIN				
RETOURNEMENT LIMITE DE RECTUM				
MESURE C.A.T. (1)				

(1) Indiquer à gauche "Présent" ou "Absent" dans le tableau ci-dessus. (2) Indiquer à droite "Présent" ou "Absent" dans le tableau ci-dessus.

COMMENTAIRES CHAÎNE ALIMENTAIRE ET TRANSPORTABILITE

TOTAL GENERAL

ELEVEUR **CHAUFFEUR** **ABATTOIR**

TRANSFERTEUR _____

N° D'AGENCEMENT _____

CHAUFFEUR _____

RENTREMENT _____

ENLEVEMENT: LE / / à H

REVENEMENT: LE / / à H

LE CANNON EST FAIT AVEC AVANT LE CHARGEMENT: OUI NON

TRICENTRE CANNON OU PASSE PAR CENTRE D'ALLOTJEMENT

DECHARGEMENT: LE / / à H

SIGNATURES

ELEVEUR _____ CHAUFFEUR _____ ABATTOIR _____

INFORMATIONS QUALITE ET DIVERSES

DEMANCHE QUALITE: VPF CCP LR BK AUTRE

DEMANCHE PAS DATE: LE / / à H

(Avec ou sans retour visé)

LOCAL DE STOCKAGE: OUI NON à H

COMMENTAIRES SUR LE LOT

Modifications:
 Au: Arrêté ministériel de l'abattoir.
 Date: 15/03/2010. Le 15/03/2010.
 Révisé: 15/03/2010.

Ce document est à compléter par l'éleveur, le chauffeur et l'abattoir. Les données sont à compléter par l'éleveur, le chauffeur et l'abattoir. Les données sont à compléter par l'éleveur, le chauffeur et l'abattoir.

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 ET G08)

1. Inspection des viandes et inspection des animaux sur pieds
2. Une nécessaire modernisation de l'inspection sanitaire en abattoir
3. **Les travaux sur la modernisation**
4. L'inspection comme « nouvel » outil de progrès de la santé publique vétérinaire - **ONE HEALTH**

Rapport de la Commission au conseil et au Parlement européen sur l'application du paquet hygiène (29 juillet 2009)
Conclusion du Conseil sur le rapport (octobre 2009)
Prise en compte des conclusions du séminaire de Lyon sur la modernisation de l'inspection par les CVO (novembre 2009)

http://evenium.com/uploads/event_member/84783/reportactpart1en1.pdf

Although elements of modernisation have already been incorporated in the hygiene package since its entry into application in January 2006, many MS and interested private stakeholders' organisations consider that meat inspection should be reviewed. This position is driven by human resources problems encountered by certain MS in appointing official veterinarians (OV) to slaughterhouses and by the increasing public health importance of hazards that cannot be easily detected by conventional meat inspection. It was pointed out that the role of official auxiliaries should be enhanced, the division of responsibilities between FBO running slaughterhouses and CA should be further clarified and additional inspection tasks be delegated to slaughterhouse staff.

Certain MS and private stakeholders' organisations consider that the use of slaughterhouse staff should be extended to slaughterhouses slaughtering species other than poultry and lagomorphs.

1. Une mobilisation de la Commission


- Table ronde de la Commission sur la modernisation de l'inspection
 - Saisine de l'AESA
 - Pertinence de l'inspection traditionnelle
 - Critères d'épidémiologie avec seuil comme critère de flexibilité
- Avis sur le porc en date du 3 octobre 2011
- <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2351.htm>
 - <http://www.efsa.europa.eu/en/efsajournal/pub/2371.htm>
 - <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/111003.htm>

2. Le développement de projets pilotes

- inspection visuelle des porcs aux Pays Bas début des années 2000

- projet pilote en filière avicole et cunicole en France
 - prise en compte des risques sur toute la chaîne alimentaire
 - non présence permanente du VO durant l'abattage
 - définition de critères d'alerte
 - responsabilisation totale des opérateurs

- projet pilote en filière volaille aux Pays Bas
 - non présence du VO lors de l'IPM réalisée par le professionnel

- 
1. Inspection des viandes et inspection des animaux sur pieds
 2. Une nécessaire modernisation de l'inspection sanitaire en abattoir
 3. Les travaux sur la modernisation
 4. L'inspection comme « nouvel » outil de progrès de la santé publique vétérinaire



L'inspection comme « nouvel » outil de progrès de la santé publique vétérinaire

1. Abattoir et inspection: acteurs et observatoires de la santé publique vétérinaire

- impact sur la santé animale – la protection animale et la santé des consommateurs

- une analyse de risque basée sur la qualité de la production (qualification des élevages) et sur la santé des consommateurs (incidence des maladies),
- information sur les lots à abattre (ICA- AB résistance , contamination...) induisant des actions particulières,
- maintien de la vigilance à l'abattoir
- flexibilité de l'inspection - priorisation des actions des services vétérinaires (efficience)



L'inspection comme « nouvel » outil de progrès de la santé publique vétérinaire

2. Abattoir et inspection : des outils de progrès de la santé animale

- - des actions ciblées de professionnels et d'inspecteurs basés sur la connaissance des dangers et des risques,
- le suivi et la détection de maladies traditionnelles
- une collecte de données pour:
 - la surveillance épidémiologique complémentaire des actions conduites en élevage (analyse syndromique) avec des retours vers les éleveurs,
 - la détection de phénomènes émergents avec l'identification de critères d'alerte,
 - le suivi de plans de lutte avec des résultats pouvant être mesurés à l'abattoir,
 - le suivi d'indicateurs (résidus – antibiorésistances).

Conclusion

Inspection en abattoir :

cœur de métier -de compétence -de l'inspecteur vétérinaire,
reste t il le garant de la qualité sanitaire des viandes?

Quel rôle pour le vétérinaire (et l'auxiliaire officiel): rôle en santé
publique effectif et reconnu donc une présence et une
compétence souhaitée sur toute la chaîne alimentaire

One Health

inspection ou contrôle de 2nd niveau : où il faut, quand il faut et par
les personnes les plus adaptées pour le faire

QUOI – COMMENT et QUI

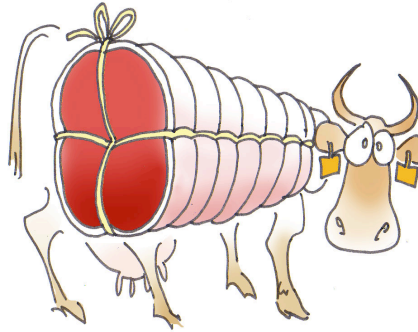
Sur la base de l'analyse de risque

Pour en savoir plus

- http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/docs/report_act_part1en.pdf
- www.audits.performance-publique.gouv.fr
- Intranet du ministère/ missions techniques/ alimentation/sécurité sanitaire/viandes fraîches
- Internet du ministère / alimentation/paquet hygiène/ modernisation de l'inspection



Merci de votre attention –



Frédéric MAHE