



ACADEMIE VETERINAIRE DE FRANCE

Séance académique du 12 mai 2011

***L'inspection sanitaire en abattoir de boucherie:
d'une pratique technique aux orientations stratégiques***

Dr pascale GILLI-DUNOYER

DGAL –SDSSA-BEAD





1. Les fondamentaux de l'inspection sanitaire en abattoir
2. Une nécessaire modernisation de l'inspection sanitaire en abattoir
3. Les travaux sur la modernisation
4. Inspection et inspecteurs

1. Une inspection plus que centenaire qui a peu évolué:
 - Van Ostertag – début du XX^{ème}
 - directive de 64 reprise dans le règlement CE n°854/2004
 - complémentaire de la lutte contre les maladies
 - une approche lésionnelle: primauté de l'anapath et de la maladie animale

2. Un cadre réglementaire « sclérosé » mais reconnu au niveau international

- inspection traditionnelle avec incisions, palpations réglementaires,
- exigence pour tous les inspecteurs (missions OAV, pays tiers ...)
- une pression implication des inspecteurs

Les fondamentaux de l'inspection sanitaire en abattoir

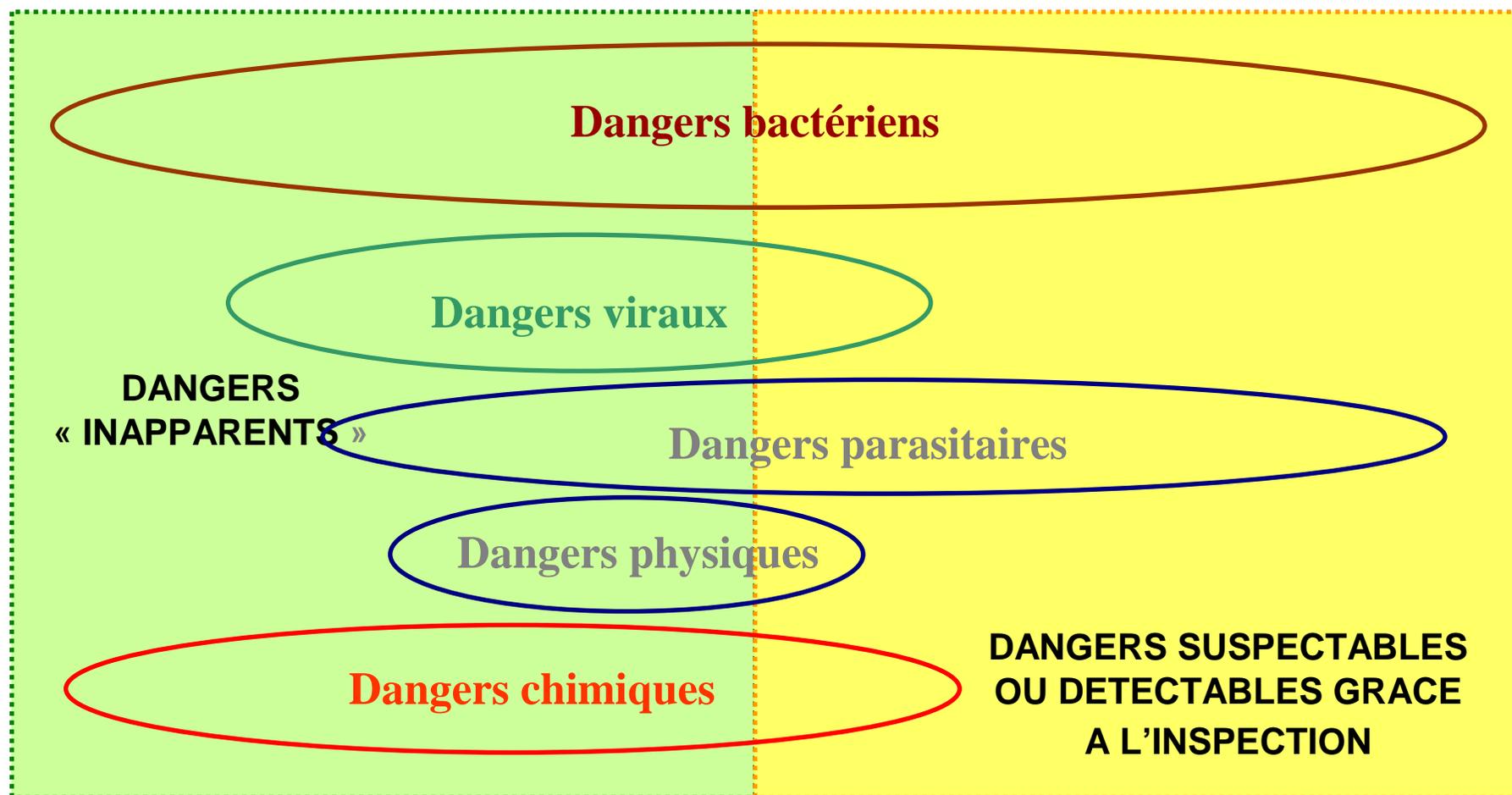
3. Des évolutions sanitaires, technologiques, sociétales, scientifiques qui impactent l'inspection traditionnelle:

passage de la salubrité à la sécurité

- cadences des chaînes d'abattage, augmentation des flux
- importance de la protection animale
- amélioration du niveau sanitaire des cheptels ou, autre type de pathologies (ESST- salmonellose ..)
- hiérarchisation des dangers affectant le consommateur
- prise de l'impact « établissement » sur la sécurité des produits



Évolution de la prise en compte de dangers souvent non visibles





Évolution du contexte scientifique et sanitaire



Évolution
de la réglementation



Évolution

- de la responsabilité des exploitants
- du métier des services d'inspection

Une nécessaire modernisation de l'inspection sanitaire en abattoir



1. Les grands principes du paquet hygiène à appliquer à l'inspection sanitaire
 - 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



Une nécessaire modernisation de l'inspection sanitaire en abattoir

2. 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 ...)

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)**
- ❑ Étapes clés (et CCP): surveillance et application des mesures correctives **(E08)**
- ❑ Gestion des sous produits animaux **(E10)**
- ❑ Maîtrise des températures **(E1203)**
- ❑ Traçabilité **(E13 ET G08)**



Une nécessaire modernisation de l'inspection sanitaire en abattoir

3. L'évolution des actes d'inspection:

- inspection visuelle chez les porcs, veaux, agneaux
- qualification d'élevages indemnes de trichine

1. Des initiatives françaises partagées:
 - séminaire de Lyon en 2008
 - Révision du paquet hygiène : 854/2004
 - Table ronde de la Commission sur la modernisation de l'inspection
 - Saisine de l'AESA
 - Pertinence de l'inspection traditionnelle
 - Critères d'épidémiosurveillance avec seuil comme critère de flexibilité

2. Flexibilité de l'inspection:

- une analyse de risque basée sur la qualité de la production (qualification des élevages) et sur la santé des consommateurs
- information sur les lots à abattre (ICA- AB résistance ...)
- maintien de la vigilance à l'abattoir
 - critères d'alerte, risques émergents
 - surveillance syndromique et retour des informations vers les élevages



Inspection et inspecteurs

1. Une « ré »volution des paradigmes:

- quel rôle pour l'inspecteur qui détient la connaissance (lésion) et applique la décision (saisie)?
- quelle responsabilité en position de co- responsable?
- faut il renier l'inspection traditionnelle?
- flexibilité de l'inspection: autre dimension de la décision
- Comment conserver la confiance du consommateur ?



Inspection et inspecteurs

2. Une constante: préservation du bien public
« santé publique » par un contrôle:

des orientations stratégiques

quoi : que doit on contrôler: Élevage- abattoir –
produits ...où est la plus value du contrôle ?

acceptation des éleveurs ?

comment : modalités ...

validation scientifique (et politique) des
critères nationaux (ALOP)

qui : inspecteurs, professionnels, délégation ...et à
quel coût ? Et qui payent

cadre réglementaire et décision politique



Conclusion

Inspection en abattoir : le cœur de métier de l'inspecteur vétérinaire, reste-t-il le garant de la qualité sanitaire des viandes rouges ?

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: où il faut, quand il faut et par les personnes les plus adaptées pour le faire

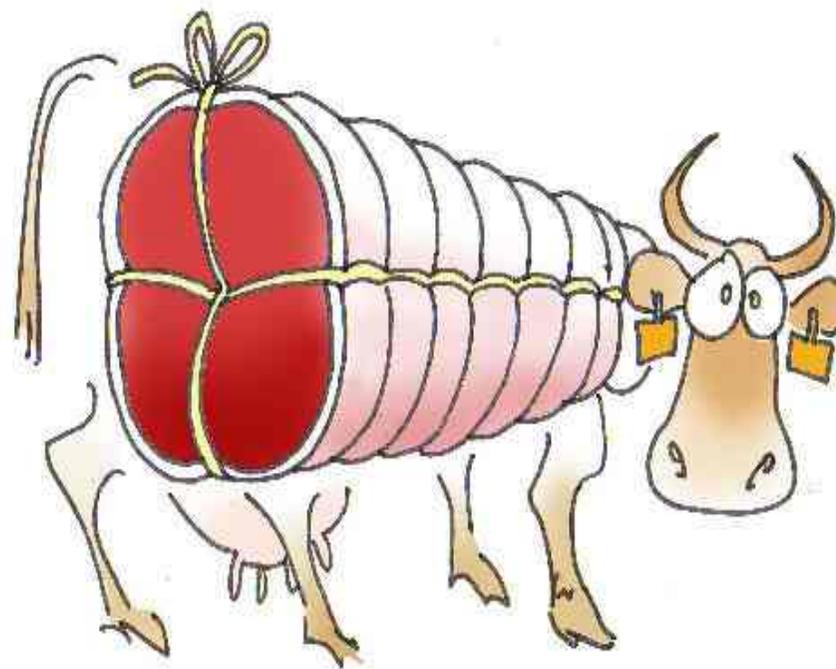
Sur la base de l'analyse de risque

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