



**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE**

Quarante-quatrième session

Nouvelle Orléans, 12 – 16 novembre 2012

**INFORMATION ÉMANANT DE L'ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ ANIMALE
(OIE)**

(préparé par l'OIE)

1. L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) tient à exprimer ses remerciements à la Commission du Codex Alimentarius (CCA) et au Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour lui avoir donné l'opportunité de participer au processus d'élaboration des normes.
2. Les relations entre l'OIE et la CCA revêtent un caractère particulièrement important car les risques au niveau de la santé publique et de la sécurité sanitaire des aliments peuvent survenir à la ferme ou à tout stade ultérieur du continuum de la production alimentaire. C'est la raison pour laquelle la gestion du risque doit être adaptée de manière à permettre de détecter et traiter les risques au(x) stade(s) approprié(s). S'agissant de la sûreté au plan sanitaire des denrées alimentaires et du commerce international, les activités normatives de l'OIE et de la CCA sont donc interdépendantes et complémentaires.
3. L'OIE fait part des informations suivantes sur ses activités normatives intéressant le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire.

Parasites zoonotiques

4. L'OIE a convoqué un groupe ad hoc d'experts pour aborder la question des zoonoses parasitaires. L'OMS, la FAO et le Codex ont été conviés à prendre part aux travaux de ce groupe ad hoc. Lors de sa première réunion en octobre 2010, le Groupe avait mis à jour le chapitre 8.13. du *Code sanitaire* de l'OIE pour les animaux terrestres relatif à la trichinellose, tout en ayant comme but de recommander l'application de mesures de contrôle au niveau de la ferme afin d'aider à prévenir les maladies transmises par les aliments chez l'homme
5. Le projet de chapitre fournit des recommandations pour assurer la prévention dans les élevages des infections à *Trichinella* chez le porc domestique (*Sus scrofa domesticus*) et la sécurité sanitaire du commerce de la viande et des produits carnés issus de suidés et d'équidés. Une grande attention a été portée à la définition des conditions exigées en matière d'établissement d'un compartiment à risque négligeable car il existe un moyen clair et objectif d'établir ce statut et de l'appliquer aux porcs soumis à des conditions d'élevage contrôlées. Dans les articles portant sur les échanges internationaux de viandes et de produits à base de viandes dérivés de suidés et d'équidés, un renvoi vers les directives pertinentes du Codex a été ajouté.
6. Ce projet de chapitre a été soumis à deux séries de consultations par les Membres de l'OIE. La dernière révision opérée par le Groupe ad hoc qui remonte au mois de juillet 2012, a comporté l'examen des observations émises par les Pays Membres de l'OIE lors de la deuxième série de consultation. Les co-présidents du groupe de travail du Codex chargé des directives sur la lutte contre certains parasites zoonotiques spécifiques ont également pris part à la réunion. Ils ont été invités à la suite de la demande de certains Pays Membres qui souhaitent que l'OIE travaille en collaboration étroite avec la Commission du Codex Alimentarius sur l'élaboration de cette norme. La participation des co-présidents a offert une opportunité de collaboration intéressante entre l'OIE et la CCA pour l'élaboration de normes respectives sur *Trichinella* et pour l'alignement des recommandations prises sur la base de la gestion du risque, tout en évitant la duplication des efforts, les chevauchements et les lacunes.

7. La nouvelle mouture du projet de chapitre a été étudiée par la Commission des normes sanitaires de l'OIE pour les animaux terrestres au cours de sa réunion de septembre 2012 et a été transmise aux Membres de l'OIE sous la forme d'annexe au rapport de cette réunion (voir annexe XXI du rapport disponible sur le site internet de l'OIE à l'adresse suivante : <http://www.oie.int/fr/normes-internationales/commissions-specialisees-et-groupes/commission-du-code-et-rapports/rapports-tahsc/>).

8. Une copie est jointe au présent document (voir annexe 1).

9. La collaboration entre l'OIE et la CCA ne devrait pas se manifester uniquement au niveau international. L'OIE encourage ses Délégués nationaux à collaborer avec les Délégués nationaux auprès de la CCA, notamment pour assurer l'harmonisation des normes pertinentes en cours de mise au point par les organisations respectives.

Définition des priorités en matière d'élaboration de normes portant sur certains agents pathogènes

10. Concernant les futures activités normatives prioritaires relatives aux agents pathogènes, les experts de l'OIE examinent actuellement la littérature scientifique traitant de *Salmonella* spp. chez les animaux autres que les volailles dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine (les porcs, les bovins et les petits ruminants) et d'*Escherichia coli* vérotoxigénique (ECVT) chez les animaux dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine. L'objectif visé consiste à déterminer l'utilité et la faisabilité de la mise au point de lignes directrices sur la maîtrise de ces agents pathogènes pendant la phase de production afin de réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire. L'OIE, par l'entremise du Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, examinera ces rapports lors de sa réunion en novembre 2012 et conviendra des recommandations à formuler par la suite.

Harmonisation des approches de l'OIE et de la CCA en matière d'activités normatives couvrant le continuum de la production alimentaire

11. L'OIE a pris de nouvelles dispositions en vue de renforcer les relations entre l'OIE et la CCA comportant la possibilité de la mise au point de normes conjointes sur des sujets pertinents. Ce thème a été examiné au cours de la vingt-septième Session du Comité du Codex sur les principes généraux en avril 2012. Le Comité du Codex a accepté de constituer un groupe de travail électronique chargé de proposer des orientations pour guider l'OIE et la CCA sur la création de références croisées cohérentes pointant vers les normes et les lignes directrices de chaque organisation et sur la façon dont chaque organisation peut mieux tirer profit des travaux pertinents qui ont été menés par l'organisation partenaire ou qui sont en cours.

12. L'OIE se réjouit à la perspective de participer à l'élaboration de ces travaux.

Points focaux nationaux

13. L'OIE invite tous les Pays Membres à désigner des points focaux nationaux, placés sous l'autorité du Délégué de l'OIE, pour traiter de toutes les questions liées aux sept domaines d'action identifiés dont le volet dédié à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production. La nomination du point focal vise à améliorer la communication entre l'OIE, ses Membres et les instances qui sont chargées de ce volet dans le pays. A été organisée dans le monde entier une série d'ateliers de formation spécifiques s'adressant aux points focaux de l'OIE, dont le déroulement se poursuit sur une base régionale.

Collaboration

14. L'OIE s'est engagé à collaborer efficacement avec le Codex sur tous les sujets à caractère normatif relatifs à des sujets clés tels que la trichinellose et autres maladies causées par des parasites zoonotiques, en ayant comme objectif d'assurer l'harmonisation des normes et des recommandations élaborées tout en évitant la duplication des efforts, les doublons et les lacunes.

Informations d'arrière-plan

15. L'OIE et la CCA sont deux des trois organisations responsables de l'établissement de normes internationales reconnues par l'Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (Accord SPS) de l'Organisation mondiale du commerce (OMC). Aux termes de l'Accord SPS, l'OIE est chargée d'élaborer des normes dans le domaine de la santé animale (y compris des zoonoses) et la CCA est investie des mêmes responsabilités dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments. En ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale, les dangers pour la santé publique peuvent survenir à la ferme ou à tout stade ultérieur du continuum de la production alimentaire. Depuis 2001, le mandat de l'OIE couvre, à la demande de ses Membres, l'établissement de normes relatives à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production, à savoir la gestion des risques de la ferme à la première transformation des aliments.

16. En 2002, l'OIE a créé un groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production en vue d'améliorer la coordination et l'harmonisation des activités d'établissement de normes de l'OIE et de la CCA. Le Secrétaire du Code et, à titre d'observateur, le Président du Codex participent régulièrement à la réunion annuelle du Groupe de travail. Ainsi, grâce à ce mécanisme et à la participation de chaque organisation aux procédures d'établissement de normes de l'autre, l'OIE et la CCA collaborent étroitement à l'élaboration de normes ayant trait à l'ensemble du continuum de la production alimentaire, prenant ainsi soin d'éviter tout écart, duplication et contradiction entre les normes sanitaires et phytosanitaires de ces deux organisations de référence de l'OMC.

17. La Commission des normes sanitaires de l'OIE pour les animaux terrestres est responsable de l'élaboration des normes destinées aux animaux terrestres (mammifères, oiseaux et abeilles), y compris celles relatives aux questions de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, qui sont exposées dans le *Code sanitaire de l'OIE pour les animaux terrestres*.

18. La Commission des normes sanitaires de l'OIE pour les animaux aquatiques est responsable de l'élaboration des normes destinées aux animaux aquatiques, y compris celles relatives aux questions de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale pendant la phase de production, qui sont exposées dans le *Code sanitaire de l'OIE pour les animaux aquatiques*.

19. L'OIE continuera à traiter en priorité les questions qui se rattachent à la sécurité sanitaire des aliments dans le cadre des activités d'établissement de normes et à travailler en étroite coopération avec la CCA et ses organes subsidiaires, ainsi qu'avec d'autres organismes internationaux, afin de promouvoir un commerce international d'animaux et de produits d'origine animale qui soit sûr.

CHAPITRE 8.13.
INFECTION À *TRICHINELLA* SPP.

Article 8.13.1.

Considérations générales

La trichinellose est une *zoonose* largement répandue qui est provoquée par l'ingestion de *viande* crue, ou insuffisamment cuite, issue d'*animaux* dont la chair ou les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'espèces de la *faune sauvage* infectés par *Trichinella*. Étant donné que les signes cliniques de la trichinellose ne sont généralement pas reconnus chez les *animaux*, l'importance de cette *maladie* tient exclusivement aux risques induits pour l'homme et au coût des contrôles chez les populations animales destinées à l'abattage.

Le parasite adulte et les formes larvaires vivent respectivement dans l'intestin grêle et dans le tissu musculaire de nombreuses espèces hôtes de mammifères, d'oiseaux et de reptiles. Douze génotypes ont été identifiés dans le genre *Trichinella*, dont neuf ont reçu le statut d'espèce. Ces génotypes peuvent présenter des variations en fonction de leur localisation géographique.

La prévention de l'*infection* chez les *animaux* domestiques des espèces sensibles destinés à la consommation humaine repose sur la prévention de leur exposition à la *viande* et aux *produits carnés* issus d'animaux infectés par le parasite. Cette précaution concerne aussi la consommation de déchets alimentaires issus d'*animaux* domestiques, de rongeurs ou d'espèces de la *faune sauvage*.

La *viande* et les *produits carnés* dérivés d'animaux de la *faune sauvage* doivent toujours être considérés comme des sources potentielles d'*infection* pour l'homme. Aussi, la *viande* et les *produits carnés* qui en sont issus et qui ne sont pas contrôlés peuvent-ils constituer un risque pour la santé publique.

Aux fins du *Code terrestre*, on entend par *infection* à *Trichinella* une *infection* provoquée chez des suidés ou des équidés par des parasites appartenant au genre *Trichinella*.

Le présent chapitre contient des recommandations pour la prévention dans les élevages des *infections* à *Trichinella* chez les porcs domestiques (*Sus scrofa domesticus*) et pour la sécurité sanitaire du commerce de la *viande* et des *produits carnés* dérivés de suidés et d'équidés. Il doit être lu parallèlement au Code de bonnes pratiques applicables à l'hygiène de la viande, édité par le Codex Alimentarius (CAC/RCP 58-2005).

Les méthodes de détection des *infections* à *Trichinella* chez les porcs et dans d'autres espèces animales comportent la mise en évidence directe de larves de *Trichinella* dans des prélèvements musculaires. La démonstration de la présence d'anticorps circulants spécifiques de *Trichinella* à l'aide d'un test sérologique validé peut être utile à des fins épidémiologiques.

Lorsque l'autorisation d'importer ou de faire transiter par son *territoire* porte sur les *marchandises* visées dans le présent chapitre, à l'exclusion de celles précisées à l'article 8.13.2., les *Autorités vétérinaires* doivent appliquer les recommandations énoncées au même chapitre.

Les normes pour les épreuves diagnostiques sont fixées dans le *Manuel terrestre*.

Article 8.13.2.

Marchandises dénuées de risque

Lorsque l'autorisation d'importer ou de faire transiter par son *territoire* porte sur les *marchandises* énumérées ci-après, l'*Autorité vétérinaire* ne doit imposer aucune condition liée à *Trichinella*, quel que soit le statut de la population animale du pays ou de la *zone* dont proviennent lesdites *marchandises* :

- 1) cuirs et peaux, poils, crins et soies ;
- 2) semence, embryons et ovocytes.

Article 8.13.3.

Mesures de prévention de l'infection chez les porcs domestiques soumis à des conditions d'élevage contrôlées

- 1) La prévention de l'*infection* requiert la réduction maximale de l'exposition aux sources potentielles de *Trichinella*.
 - a) Les bâtiments et l'environnement proche doivent être gérés de manière à éviter l'exposition des porcs aux rongeurs et aux animaux de la *faune sauvage*.
 - b) Aucun déchet alimentaire cru d'origine animale ne doit se trouver sur le site de l'élevage.
 - c) Les aliments distribués aux *animaux* doivent répondre aux conditions exigées au chapitre 6.3. et leur entreposage doit les rendre inaccessibles aux rongeurs et aux espèces de la *faune sauvage*.
 - d) Un programme de lutte contre les rongeurs doit être en place.
 - e) Les *animaux* trouvés morts doivent être immédiatement éliminés conformément aux dispositions du chapitre 4.12.
 - f) Les porcs introduits doivent provenir de *cheptels* appliquant des conditions d'élevage contrôlées officiellement reconnues, comme décrit au point 2, ou bien de *cheptels* composant un *compartiment* à risque négligeable d'*infection* à *Trichinella* au sens de l'article 8.13.5.
- 2) L'*Autorité vétérinaire* peut officiellement reconnaître qu'un *cheptel* porcin applique des conditions d'élevage contrôlées si :
 - a) toutes les pratiques décrites au point 1 sont respectées et consignées par écrit ;
 - b) au minimum deux visites espacées d'au moins 6 mois ont été effectuées dans les 12 mois précédant la reconnaissance afin de vérifier la conformité aux bonnes pratiques décrites au point 1 ;
 - c) un programme ultérieur d'inspections est conduit.

Article 8.13.4.

Critères requis pour l'établissement d'un compartiment à risque négligeable d'infection à *Trichinella* pour les porcs domestiques soumis à des conditions d'élevage contrôlées

Un *compartiment* à risque négligeable d'*infection* à *Trichinella* chez les porcs domestiques soumis à des conditions d'élevage contrôlées ne peut être établi que si les critères ci-après sont respectés, le cas échéant, dans le pays.

- 1) Les *infections* à *Trichinella* sont à déclaration obligatoire sur l'ensemble du territoire national pour toutes les espèces d'*animaux* sensibles, et il existe des procédures de communication prévues entre l'*Autorité vétérinaire* et les autorités de santé publique en cas d'apparition d'une telle *infection*.
- 2) L'*Autorité vétérinaire* dispose d'informations actualisées et a autorité sur tous les porcs domestiques.
- 3) L'*Autorité vétérinaire* dispose d'informations actualisées sur la distribution des espèces sensibles d'animaux de la *faune sauvage*.
- 4) Un système d'*identification* et de *traçabilité* des animaux est mis en œuvre pour les porcs domestiques, conformément aux dispositions prévues par les chapitres 4.1. et 4.2.
- 5) Des dispositions adaptées sont en place pour retracer le cheminement de la *viande* provenant d'*animaux sauvages* prélevés pour la consommation humaine.
- 6) Il existe une *surveillance* adaptée à la situation épidémiologique et capable de déceler la présence d'*infections* à *Trichinella* chez les porcs domestiques (et de caractériser le génotype du parasite s'il y a lieu) et aussi d'identifier les voies d'exposition.

Article 8.13.5.

Compartiment à risque négligeable d'infection à *Trichinella* chez les porcs domestiques soumis à des conditions d'élevage contrôlées

Un *compartiment* peut être officiellement reconnu comme étant à risque négligeable d'infection à *Trichinella* chez les porcs domestiques soumis à des conditions d'élevage contrôlées si les conditions décrites ci-après sont réunies.

- 1) Tous les *cheptels* composant le *compartiment* satisfont aux conditions exigées à l'article 8.13.3.
- 2) Les critères décrits à l'article 8.13.4. sont réunis depuis au moins 24 mois.
- 3) L'absence d'infection à *Trichinella* dans le *compartiment* a été démontrée par un programme de *surveillance*. Le choix du protocole, y compris de sa durée, des prévalences et des niveaux de confiance, repose sur la situation épidémiologique prévalente ou historique, selon le cas, conformément au chapitre 1.4. et sur la base des tests décrits dans le *Manuel terrestre*.
- 4) Une fois qu'un *compartiment* est établi, un programme ultérieur d'inspections de tous les *cheptels* composant le *compartiment* est en place pour assurer la conformité avec l'article 8.13.3.
- 5) Si l'inspection a identifié une non-conformité à un ou plusieurs critères décrits à l'article 8.13.3. et si l'*Autorité vétérinaire* a déterminé qu'il s'agissait d'une lacune significative au niveau de la biosécurité, le ou les *cheptels* concernés sont exclus du *compartiment* jusqu'à ce que la conformité soit réétablie.

Article 8.13.6.

Recommandations pour l'importation de viande ou de produits carnés issus de porcs domestiques

Les *Autorités vétérinaires* des *pays importateurs* doivent exiger la présentation d'un *certificat vétérinaire international* attestant que la totalité du chargement de *viande* ou de *produits carnés* :

- 1) a été produite conformément au Code de bonnes pratiques applicables à l'hygiène de la viande, édité par le Codex Alimentarius (CAC/RCP 58-2005) ;

ET

- 2) SOIT :

- a) est issue de porcs domestiques provenant d'un *compartiment* à risque négligeable d'infection à *Trichinella* au sens de l'article 8.13.5. ;

SOIT

- b) est issue de porcs domestiques chez lesquels les épreuves de recherche des larves de *Trichinella* pratiquées selon la technique de digestion, telle que décrite dans le *Manuel terrestre*, ont donné un résultat négatif ;

SOIT

- c) a été traitée pour assurer l'inactivation des larves de *Trichinella* conformément aux recommandations du Codex [à l'étude].

Article 8.13.7.

Recommandations pour l'importation de viande ou de produits carnés issus de porcs sauvages ou féroces

Les *Autorités vétérinaires* des *pays importateurs* doivent exiger la présentation d'un *certificat vétérinaire international* attestant que la totalité du chargement de *viande* ou de *produits carnés* :

- 1) a été produite conformément au Code de bonnes pratiques applicables à l'hygiène de la viande, édité par le Codex Alimentarius (CAC/RCP 58-2005) ;

ET

2) SOIT :

- a) est issue de porcs *sauvages* ou *féreaux* chez lesquels les épreuves de recherche des larves de *Trichinella* pratiquées selon la technique de digestion, telle que décrite dans le *Manuel terrestre*, ont donné un résultat négatif ;

SOIT

- b) a été traitée pour assurer l'inactivation des larves de *Trichinella* conformément aux recommandations du Codex [à l'étude].

Article 8.13.8.

Recommandations pour l'importation de viande ou de produits carnés issus d'équidés domestiques

Les *Autorités vétérinaires* des *pays importateurs* doivent exiger la présentation d'un *certificat vétérinaire international* attestant que la totalité du chargement de *viande* ou de *produits carnés* :

- 1) a été produite conformément au Code de bonnes pratiques applicables à l'hygiène de la viande, édité par le Codex Alimentarius (CAC/RCP 58-2005) ;

ET

- 2) est issue d'équidés domestiques chez lesquels les épreuves de recherche des larves de *Trichinella* pratiquées selon la technique de digestion, telle que décrite dans le *Manuel terrestre*, ont donné un résultat négatif.

Article 8.13.9.

Recommandations pour l'importation de viande ou de produits carnés provenant d'équidés sauvages ou féreaux

Les *Autorités vétérinaires* des *pays importateurs* doivent exiger la présentation d'un *certificat vétérinaire international* attestant que la totalité du chargement de *viande* ou de *produits carnés* :

- 1) a été inspectée conformément aux dispositions du chapitre 6.2. ;

ET

- 2) est issue d'équidés *sauvages* ou *féreaux* chez lesquels les épreuves de recherche des larves de *Trichinella* pratiquées selon la technique de digestion, telle que décrite dans le *Manuel terrestre*, ont donné un résultat négatif.
-