



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

Quarante-quatrième session

Nouvelle-Orléans, États-Unis d'Amérique, du 12 au 16 novembre 2012

**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LE CONTRÔLE DES PARASITES ZONOTIQUES DANS
LA VIANDE : *TRICHINELLA SPIRALIS* ET *CYSTICERCUS BOVIS***

(à l'étape 3)

Préparé par le Groupe de travail physique dirigé par l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande¹

Les gouvernements et les organisations internationales intéressées sont invités à soumettre leurs observations au sujet de l'avant-projet de Directives ci-joint (voir les Annexes I et II) et devraient le faire par écrit conformément à la procédure unique d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés (voir le *Manuel de procédures de la Commission du Codex Alimentarius* à : Ms Barbara McNiff, US Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, US Codex Office, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250, USA, email Barbara.McNiff@fsis.usda.gov et d'envoyer une copie au Secrétariat de la Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/ OMS sur les normes alimentaires, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie, par courrier électronique au codex@fao.org **au plus tard le 15 septembre 2012.**

Format de présentation des observations : Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des recueils d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous le format décrit dans l'annexe au présent document.

GÉNÉRALITÉS

1. Au cours de la quarante-troisième session du Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire (CCFH) (Miami, États-Unis, du 5 au 9 décembre 2011), le CCFH a convenu que l'avant-projet de Directives devrait être renvoyé à l'étape 2 pour être élaboré plus en profondeur et pour en élargir le champ d'application de manière à inclure toutes les espèces de *Trichinella*.
2. Le CCFH a également convenu de constituer un groupe de travail électronique (GT-e), dirigé par l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande, afin de poursuivre les travaux sur l'avant-projet de Directives en tenant compte des observations écrites fournies à l'étape 3 et des recommandations émanant de la quarante-troisième session (REP12/FH, par.72). Ce GT-e devait être ouvert à toutes les parties intéressées et ses délibérations devaient se dérouler en anglais seulement.

GROUPE DE TRAVAIL ÉLECTRONIQUE

3. Au cours de la période de mars à juin 2012, les participants du GT-e ont donné leur avis sur l'avant-projet de directives tel que préparé par les coprésidents, en tenant compte des observations écrites fournies durant les débats et la plénière de la quarante-troisième session. L'avancement des travaux de l'OIE sur la révision du chapitre 8.13 (Infection par *Trichinella* spp.) du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* a également été examiné.

¹Membres du groupe de travail : Argentine, Australie, Belgique, Brésil, Canada, Colombie, Costa Rica, Croatie, Union européenne, France, Allemagne, Iran, Irlande, Italie, Japon, Malaisie, Pays-Bas, Norvège, Pologne, Espagne, Suède, Suisse, Royaume-Uni, États-Unis, Vietnam, OIE, CLITRAVI, IFAH, OMS.

4. Dans ses délibérations, le GT-e a pris en compte le retard survenu dans les travaux de l'OIE sur la révision du chapitre 8.13 et a donc concentré ses efforts sur les aspects généraux des choix de maîtrise de *Trichinella* spp. et de *Taenia saginata* après l'abattage, tel que convenu à la quarante-troisième session du CCFH. Les activités à venir en 2012 au sein de l'OIE et de la FAO/OMS fourniront aussi de l'information pour les parties portant sur les risques dans les Directives, et le CCFH discutera de la possibilité d'insérer des exemples basés sur les risques lors de la quarante-quatrième session, en novembre prochain.

ÉLABORATION DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES

5. Une approche globale, de la ferme à la table, a été adoptée pour l'élaboration des Directives, avec renvoi aux textes applicables de l'OIE concernant les risques avant l'abattage et les tests diagnostiques. Des détails ont été fournis sur les possibilités de maîtrise avant l'abattage, selon la situation.
6. Une révision générale a permis de remanier certains paragraphes et de supprimer les redites.
7. Plusieurs changements ont été apportés pour assurer la cohérence de la terminologie et des définitions, et les passages suggérés que le CCFH devrait examiner davantage ont été placés entre crochets. Dans le cas de *T. saginata*, la désignation de ce parasite dans la viande semble susciter de la controverse; la Norvège a notamment indiqué que le terme à utiliser devrait être *T. saginata*, et non *C. bovis*.
8. Le GT-e s'est efforcé d'améliorer la cohérence du texte portant sur les possibilités de maîtrise post-mortem et ainsi que sur les méthodes d'analyse. Des renvois au *Manuel de tests de diagnostic et de vaccins pour les animaux terrestres* ont été insérés partout où cela était possible.
9. Bien que l'opportunité de fournir des exemples de mesures de maîtrise fondées sur le risque ait déjà suscité beaucoup de débats au sein du CCFH, aucun exemple de ce type n'est actuellement disponible. Par conséquent, la mention de tels exemples a été retirée de l'avant-projet de Directives. Cette question sera examinée plus en détail à la quarante-quatrième session du CCFH et bénéficiera des débats tenus sur ce thème à la réunion de l'OIE en juillet 2012. Le CCFH choisira éventuellement de confier l'élaboration de tels exemples au JEMRA.
10. En ce qui concerne *T. saginata*, il serait nécessaire de disposer de preuves scientifiques justifiant le critère de l'« âge de six semaines » pour la dérogation à l'inspection et d'approfondir les débats sur le rôle de la surveillance de la faune, des animaux d'élevage, des animaux abattus et des personnes.

RECOMMANDATIONS

11. La quarante-quatrième session du CCFH est invitée à :
 - Examiner l'avant-projet révisé des Directives tel que présenté dans les Annexes I et II.
 - Prendre une décision concernant l'utilité des profils de risque relatifs à *T. spiralis* et à *T. saginata/C. bovis* et leur éventuelle publication sur le site Web de la FAO/OMS.
 - Tenir compte des travaux de l'OIE concernant la révision du chapitre 8.13 « Infection par *Trichinella* spp. » du *Code sanitaire pour les animaux terrestres*, en juillet 2012.
 - Tenir compte des résultats de la réunion du groupe d'experts FAO/OMS sur les parasites, prévue en septembre 2012.
 - Envisager de constituer un groupe de travail physique, en collaboration avec l'OIE, afin de parfaire une approche fondée sur le risque applicable à l'ensemble de la chaîne alimentaire pour assurer la maîtrise de *Trichinella* spp. et de *T. saginata / C. Bovis*.
 - Envisager d'élargir le champ d'application de l'avant-projet de directives pour *Trichinella* à d'autres espèces sensibles destinées à la consommation humaine.

Annexe I**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES POUR LE CONTRÔLE DES PARASITES ZOONOTIQUES DANS LA VIANDE :
TRICHINELLA DANS LA VIANDE CHEZ LES SUIDÉS****1. Introduction**

1. La trichinellose est une maladie parasitaire qui présente une grave menace pour la santé publique et l'économie dans certains pays. Les infections surviennent chez l'homme lors de la consommation de viande crue ou insuffisamment cuite provenant de différentes espèces animales (par exemple, porc, chevaux, gibier) contenant des larves infectieuses de *Trichinella* spp. La viande provenant des suidés est considérée comme le plus important vecteur alimentaire dans les cas d'infection humaine. L'état sanitaire des porcs d'élevage, relativement aux risques d'infestation par *Trichinella*, peut être déterminé d'après la connaissance des pratiques de conduite du troupeau ou en surveillant la prévalence d'infestation des populations à l'aide de tests validés. Les données sur la santé de l'homme peuvent également aider à cerner le risque d'exposition à *Trichinella*.

2. Les mesures d'atténuation de risque post-abattage visant à protéger les consommateurs contre l'exposition à *Trichinella* présent chez les suidés devraient être fondées sur le risque. Les mesures de maîtrise classiques, notamment les analyses de dépistage après l'abattage et/ou le traitement de la viande et des produits carnés peuvent s'avérer inutiles lorsque les pratiques de gestion permettent de réduire le risque à un niveau négligeable ou lorsque des documents sous-tendent la surveillance et les autres éléments de preuve épidémiologique.

3. Les présentes Directives incorporent les éléments d'une approche basée sur le « cadre de gestion des risques » élaborée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour la gestion des risques microbiologiques (Principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques (CAC/GL/63-2007)), à savoir :

- Des activités préliminaires de gestion des risques;
- L'identification et la sélection des options de maîtrise des risques;
- La mise en œuvre des mesures de maîtrise;
- Le contrôle continu et la révision.

2. Objectifs

4. L'objectif principal de ces Directives est de fournir une orientation fondée sur le risque aux gouvernements et à l'industrie pour la maîtrise de *Trichinella* dans la viande de suidés.

5. Ces Directives fournissent également une base technique cohérente et transparente pour l'examen des mesures de maîtrise nationales ou régionales en fonction de l'information épidémiologique et de l'analyse des risques. Les mesures de maîtrise choisies peuvent varier selon les pays et les régimes de production. Les présentes Directives proposent une série de mesures qui peuvent toutes être considérées au même titre pour prévenir l'exposition à l'homme. Elles doivent être prises en considération par les pays importateurs lors de l'appréciation de l'équivalence², afin de faciliter le commerce international.

3. Champ d'application et utilisation des Directives**3.1 Champ d'application**

6. Ces Directives portent uniquement sur la maîtrise de *Trichinella* dans la viande de suidés, car cette denrée est considérée comme la source la plus importante d'infestation de l'homme. La maîtrise de *Trichinella* dans la viande provenant d'autres espèces vectrices (par exemple les chevaux, les ours, les morses, etc.) pourrait être abordée dans un futur complément à ces Directives ou être traitée dans une annexe séparée. La présence de *Trichinella* dans ces autres espèces est cependant prise en compte lorsque cela est jugé pertinent pour la maîtrise de *Trichinella* dans la viande de suidés.

7. Ces Directives portent sur la maîtrise de toutes les espèces et de tous les génotypes de *Trichinella* susceptibles d'infester la viande de suidés et de provoquer des maladies d'origine alimentaire. Les Directives

² Directives sur l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/GL 53-2003)

proposées reposent sur les Principes de travail pour l'analyse des risques à appliquer dans le cadre du Codex Alimentarius³ et sur le Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005), lequel fournit une orientation générale sur une approche fondée sur le risque pour la matière de l'hygiène dans la viande.

8. Ces Directives, utilisées de pair avec les recommandations de l'OIE (*Code sanitaire des animaux terrestres, chapitre 8.13 - Trichinellose*), s'appliquent à toutes les étapes de la production primaire jusqu'à la consommation.

3.2 Utilisation

9. Ces Directives, utilisées de pair avec les recommandations de l'OIE (*Code sanitaire de la santé des animaux terrestres, chapitre 8.13 - Trichinellose*), fournissent une orientation pour la maîtrise de *Trichinella* dans la viande des suidés; des mesures de maîtrise possibles sont considérées à chaque étape, ou groupe d'étapes, dans le flux de transformation. Les Directives s'ajoutent au *Code d'usages international recommandé –Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1 – 1969), au *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005), au *Code d'usages international recommandé pour le traitement et la manutention des denrées surgelées* (CAC/RCP 8-1976), aux *Directives de la FAO/OMS/OIE sur la surveillance, la gestion, la prévention et la maîtrise de trichinellosis* et aux *Recommandations sur les méthodes de maîtrise de Trichinella chez les animaux domestiques et sauvages destinés à la consommation humaine* publiées par le Comité chargé des normes pour les lignes directrices de maîtrise de la Commission internationale sur la Trichinellosis, et devraient être utilisées de pair avec ces documents⁴.

10. Les techniques de diagnostic mentionnées dans les présentes Directives sont tirées du *Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres (chapitre 2.1.16 - Trichinellose)*.

11. La souplesse d'application des présentes Directives est un atout important. Les directives visent principalement à être utilisées par les gestionnaires de risques des gouvernements et par l'industrie pour la conception et la mise en œuvre des systèmes de contrôle des aliments. Les Directives devraient également s'avérer utiles pour évaluer l'équivalence⁵ des différentes mesures de sécurité alimentaire de la viande de suidés dans les différents pays à des fins commerciales internationales.

12. Ces Directives fournissent un cadre pour les mesures de réduction des risques après-abattage visant à protéger la santé humaine contre l'infestation de *Trichinella* ssp. présent dans la viande et les produits carnés de suidés; les mesures d'atténuation du risque avant l'abattage et la classification des risques fondée sur la gestion et la surveillance sont décrites dans le *Code sanitaire des animaux terrestres de l'OIE, au chapitre 8.13 - Trichinellose*).

4. Définitions

Biosécurité un ensemble prescrit de pratiques de gestion conçues pour prévenir l'introduction et la propagation de la maladie, causée dans ce cas par *Trichinella*. Exemples de pratiques de biosécurité pour *Trichinella* : logement confiné, introduction contrôlée des animaux, prévention de l'exposition des animaux aux rongeurs et aux autres animaux éventuellement vecteurs de *Trichinella*, prévention de l'accès des rongeurs aux aliments du bétail et de la contamination des aliments du bétail par de la viande pouvant contenir des larves de *Trichinella*.

Compartment⁶ désigne une sous-population animale gardée dans un ou plusieurs établissements selon un régime commun de gestion de la biosécurité, avec un statut sanitaire distinct en ce qui concerne une ou plusieurs maladies spécifiques auxquelles ont été appliquées des mesures de surveillance, de contrôle et de biosécurité aux fins du commerce international.

Logement confiné [désigne un type d'élevage dans lequel les porcs domestiques sont logés et nourris dans une installation complètement couverte et construite de telle

³ <http://www.fao.org/DOCREP/006/Y4800E/y4800e0o.htm>

⁴ (<http://www.med.unipi.it/ict/ICT%20Recommandations%20for%20Control.English.pdf>)

⁵ Directives sur l'appréciation de l'équivalence des mesures sanitaires associées aux systèmes d'inspection et de certification des denrées alimentaires (CAC/GL 53-2003)

⁶ Cette définition est tirée directement du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE. www.oie.int.

manière à empêcher les porcs d'être exposés aux oiseaux sauvages et à d'autres animaux sauvages, et d'entrer en contact avec des cadavres de ces animaux.]

Définition provisoire, en attendant les directives de l'OIE.

- Sujets de races croisées** désigne la descendance d'animaux d'espèces porcines croisés avec des suidés non domestiques.
- Porcs domestiques** désigne les animaux domestiques de la famille des suidés élevés dans un régime de production contrôlé.
- Porcs sauvages** désigne des animaux domestiques de la famille des suidés ne vivant plus dans un système de production contrôlé.
- Porcs de finition** désigne des porcs d'élevage exclusivement destinés à la production de viande.
- Troupeau⁵** désigne un lot d'animaux de même catégorie gardés ensemble sous le contrôle de l'homme ou un rassemblement d'animaux sauvages grégaires. Un troupeau est généralement considéré comme une unité épidémiologique.
- Animaux sauvages porteurs** désigne les animaux sauvages qui sont connus pour être la plus importante source potentielle directe ou indirecte d'infestation par *Trichinella* chez les porcs domestiques dans une région ou un pays donné. Les rats suscitent de graves préoccupations à cet égard.
- Autorité vétérinaire⁵** désigne l'autorité gouvernementale comprenant les vétérinaires et les autres professionnels et paraprofessionnels ayant la responsabilité et la compétence nécessaire pour assurer ou surveiller l'application des mesures de maintien de la santé et du bien-être animal, de la certification vétérinaire internationale et des autres normes ainsi que des recommandations contenues dans les présentes Directives, et ce sur l'ensemble d'un territoire donné.

5. Principes applicables à la maîtrise de *Trichinella* dans la viande de suidés

13. Les principes généraux des bonnes pratiques en matière d'hygiène pour la viande sont présentés dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005), section 4 : *Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires*. Les trois principes qui ont été spécialement pris en considération dans les Directives sont :

- i. Les principes d'analyse des risques pour la sécurité alimentaire devraient être intégrés, autant que faire se peut et lorsque c'est pertinent, à la conception et à la mise en œuvre de programmes de maîtrise de l'hygiène dans la viande;
- ii. En fonction des circonstances, les résultats du suivi et de la surveillance des populations animales et humaines doivent être considérés et un examen ultérieur doit être effectué et les exigences en matière d'hygiène de la viande doivent être modifiées en cas de besoin.
- iii. Les autorités compétentes devraient reconnaître l'équivalence des autres mesures d'hygiène le cas échéant, et promulguer des mesures de maîtrise de l'hygiène dans la viande qui répondent aux objectifs requis en termes de salubrité et devraient faciliter des pratiques équitables au chapitre du commerce de la viande.

6. Activités de gestion de risque préliminaires

6.1 Identification d'un problème lié à la sécurité alimentaire

14. Les consommateurs sont exposés au risque d'infestation par *Trichinella* lorsqu'ils ingèrent de la viande crue ou insuffisamment cuite contenant des larves infectieuses. Les mesures de gestion de risque devraient inclure une approche « de la production primaire jusqu'à la consommation », de manière à identifier toutes les étapes de la chaîne alimentaire où des mesures de maîtrise pourraient éventuellement être appliquées.

15. Les activités préliminaires de gestion des risques adaptées aux présentes Directives comprennent ce qui suit :

- Le développement d'un profil de risque national, régional, ou au niveau du compartiment, en

tenant compte du profil de risque générique du Codex;

- L'évaluation de la preuve épidémiologique à l'appui d'une approche fondée sur le risque par rapport à la situation nationale ou régionale et/ou au commerce de la viande de suidés.

6.2 Profil de risque

16. Les profils de risque sont un important élément des « activités préliminaires de gestion des risques » lorsqu'il s'agit d'appliquer un cadre de gestion des risques à un problème spécifique en matière de salubrité des aliments. Ils fournissent de l'information scientifique aux gestionnaires de risque et à l'industrie pour la conception de systèmes de contrôle de la salubrité des aliments adaptés sur mesure à la production alimentaire et aux systèmes de transformation individuels.

17. Un profil de risque générique qui prend en compte les Directives de la FAO/OMS/OIE en matière de surveillance, de gestion, de prévention et de maîtrise de la *trichinellose* (« Directives de la FAO/OMS/OIE sur la *Trichinella* ») sera ajouté au recueil de profils de risque sur les sites Web de la FAO et de l'OMS

[6.3 Politique d'évaluation des risques et évaluation des risques]

Le paragraphe 6.3 fera référence à l'avant-projet du document de l'OIE et à tous les travaux portant sur des exemples fondés sur le risque entrepris par le JEMRA FAO/OMS et sera achevé en temps voulu.

7. Identification et sélection des mesures de maîtrise post-abattage selon une approche fondée sur le risque

7.1 Évaluation des mesures de maîtrise à la ferme fondées sur le risque et/ou de la surveillance des porcs domestiques

18. Au stade de la production primaire, les plus importants facteurs de risque liés à une infestation des porcs d'élevage sont l'alimentation intentionnelle des animaux avec des déchets alimentaires (comprenant notamment de la viande crue), l'exposition à des cadavres de porcs infestés, à des animaux sauvages porteurs ou à des ravageurs (spécialement les rats) (Directives de la FAO/OMS/OIE sur la *Trichinella*). Bien que ces facteurs soient très rarement observés dans de bonnes conditions d'élevage en milieu confiné, il est recommandé d'appliquer les mesures de maîtrise génériques pour éliminer les risques, tel que décrit dans la version d'ébauche du *Code sanitaire pour les animaux terrestres*, au chapitre 8.13. - Infection par *Trichinella* spp., (en cours d'élaboration) et les *Recommandations sur les méthodes de maîtrise de Trichinella chez les animaux domestiques et sauvages destinés à la consommation humaine* publiées par la Commission internationale sur la Trichinellose. Les mesures de biosécurité visant à prévenir les infestations de *Trichinella* peuvent uniquement être mises en oeuvre dans les conditions de logement confiné des porcs d'élevage. En outre, la version d'ébauche du chapitre 8.13 du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE décrit les données de surveillance et les autres données épidémiologiques pouvant être utilisées pour classer les risques liés à l'infestation par *Trichinella* chez les porcs d'élevage.

7.2 Disponibilité de mesures de maîtrise post-abattage

19. Les mesures de maîtrise de la trichinellose actuellement appliquées après l'abattage comprennent, lorsqu'elles sont validées, ce qui suit : les tests en laboratoire, la congélation, la cuisson et le séchage. L'irradiation des produits du porc est également une option validée pour détruire la trichinellose avant la consommation. Ces mesures peuvent être soumises à l'approbation de l'autorité compétente, le cas échéant.

7.2.1 Analyse :

20. Lorsqu'on effectue des tests de laboratoire sur chaque carcasse, les sujets sélectionnés doivent être testés conformément aux techniques de diagnostic recommandées au chapitre 2.1.16. du *Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres* (« méthode de digestion »), et aux *Recommandations sur l'assurance de qualité des programmes de dépistage par digestion de la trichinellose*⁷.

21. Si une carcasse confirmée positive à *Trichinella* est découverte lors du dépistage post-abattage, les autorités compétentes doivent en être informées. Elles peuvent alors décider quelles mesures de suivi doivent être appliquées en conformité avec les présentes Directives.

22. D'autres méthodes de diagnostic de *Trichinella* peuvent être utilisées, pourvu qu'elles soient approuvées dans le *Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres* de l'OIE ou

⁷ http://www.trichinellosis.org/uploads/Part_1_final_-_QA_Recomendations_7Feb2012.pdf

qu'elles soient validées selon un protocole internationalement reconnu.

23. Tout test choisi doit être assorti de caractéristiques de performance connues, à savoir sensibilité et spécificité, si une approche fondée sur le risque est adoptée pour assurer la sécurité alimentaire.

7.2.2 Congélation :

24. La congélation des viandes devrait être effectuée selon des régimes de refroidissement garantissant la destruction de tous les parasites de *Trichinella* présents dans différentes parties de la viande ou des carcasses entières. L'utilisation de cette méthode de destruction des *Trichinella* qui ne sont pas résistants au froid doit respecter les paramètres validés tels que ceux décrits dans les « *Recommandations sur les méthodes de maîtrise de Trichinella chez les animaux domestiques et sauvages destinés à la consommation* » établies par le Comité chargé des directives de maîtrise de la Commission internationale sur la trichinellose (CIT). Les espèces et les génotypes de *Trichinella* qui sont connus pour résister au froid comprennent *Trichinella* T6, *T. britovi* et *T. nativa*⁸.

7.2.3 Cuisson et irradiation

25. L'inactivation des *Trichinella* à l'aide de ces méthodes doit respecter les méthodes validées telles que celles décrites dans les « *Recommandations sur les méthodes de maîtrise de Trichinella chez les animaux domestiques et sauvages destinés à la consommation* » établies par le Comité chargé des directives de maîtrise de la Commission internationale sur la trichinellose (CIT). La Norme générale pour les aliments irradiés⁹ doit également être prise en considération.

7.2.4 Séchage

26. Les procédés de séchage validés peuvent également être utilisés pour inactiver *Trichinella*. L'autorité compétente pourra, à son appréciation, valider ces procédures et les contrôles de processus pertinents.

7.3. Sélection des mesures de maîtrise basées sur le risque

7.3.1. Approche fondée sur le risque

27. Il peut s'avérer nécessaire de classer les porcs d'élevage dans une catégorie précise au niveau de la ferme, du compartiment, de la région ou du pays. Voir le chapitre 8.13 du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* (en cours d'élaboration).

7.3.2. Sélection des mesures

Les termes « troupeau indemne », « compartiment indemne » et « région ou pays à risque négligeable » peuvent être adaptés en attendant l'aboutissement des directives de l'OIE.

28. En l'absence de désignations de catégories précises de risque affectant les populations porcines, telles qu'élaborées à partir des preuves épidémiologiques (à savoir les désignations « troupeau indemne », « compartiment indemne » et région ou pays à « très faible risque », toutes les carcasses de porcs d'élevage âgés de plus de cinq semaines¹⁰ devraient être soumises à l'une des mesures de maîtrise validées suivantes :

- Test en laboratoire et élimination des carcasses confirmées positives, en fonction des règles imposées par l'autorité compétente;
- Congélation;
- Cuisson;
- Séchage;
- Irradiation.

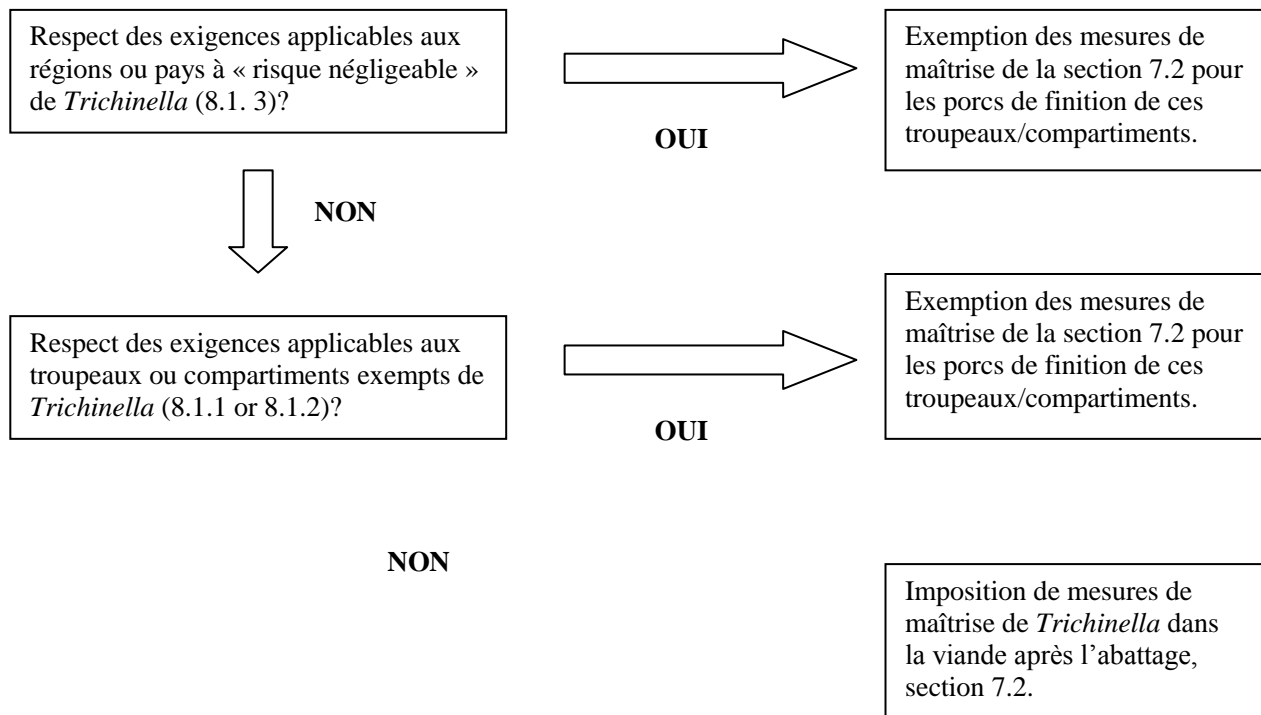
29. L'autorité compétente ou l'autorité des services vétérinaires peut accorder une dérogation aux mesures de contrôle ou ajuster le niveau de contrôle lorsque les différentes catégories de populations porcines, telles qu'indiquées précédemment, ont été vérifiées sur une période donnée.

⁸ « *Trichinella* in pork: current knowledge on the suitability of freezing as a public health measure » au <http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=3079>.

⁹ Norme générale pour les aliments irradiés (Codex Stan 106-1983)

¹⁰ http://www.aesan.msc.es/AESAN/docs/docs/evaluacion_riesgos/comite_cientifico/TRIQUINA_LECHONES.pdf

30. Un outil de décision pour la sélection des mesures de contrôle est illustré ci-dessous :



31. Lorsque des dérogations ont été accordées, l'autorité compétente ou l'autorité vétérinaire déterminera grâce à une approche fondée sur le risque, les tests de vérification et les mesures à appliquer, le cas échéant (voir la section 9).

8. Mise en œuvre des mesures de maîtrise fondées sur le risque

32. Les procédures d'analyse sont décrites dans le chapitre 2.1.16 du *Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres* de l'OIE et dans les modifications corrélatives aux pratiques de biosécurité à la ferme décrites au chapitre 8.13 (en cours d'élaboration) du *Code sanitaire pour les animaux terrestres*.

33. La mise en œuvre des mesures de maîtrise choisies sera dépendante de la reconnaissance officielle par l'autorité compétente ou l'autorité vétérinaire de l'état sanitaire du troupeau, du compartiment, de la région ou du pays relativement à la trichinellose.

8.1. Conditions pour la reconnaissance officielle des troupeaux exempts de *Trichinella*

8.2. Conditions pour la reconnaissance officielle des compartiments exempts de *Trichinella*

8.3. Conditions pour la reconnaissance officielle des pays ou régions présentant un risque négligeable de *Trichinella*

[Les paragraphes 8.1 à 8.3 comprendront un renvoi à l'avant-projet du document l'OIE et seront complétés lorsque cet avant-projet aura progressé.]

8.4 Sangliers, porcs sauvages et animaux de races croisées

34. Tous les suidés non domestiques y compris les sangliers, les cochons sauvages et les animaux de races croisées destinés à la consommation humaine doivent être soumis à des tests de dépistage conformément aux techniques de diagnostic recommandées dans le *Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres* (« méthode de digestion ») ou selon une autre méthode validée.

Les carcasses confirmées positives doivent être éliminées conformément aux pratiques spécifiées par l'autorité compétente.

9. Contrôle continu et révision

9.1. Troupeaux/compartiments exempts de *Trichinella*

9.2. Pays ou régions présentant un risque négligeable de *Trichinella*

[Les paragraphes 9.1 et 9.2 feront référence au document de l'OIE et seront finalisés une fois que l'élaboration de ce document aura avancé]

10. Communication des risques

35. Les meilleures pratiques en matière de maîtrise de la *Trichinella* dans la viande de suidés doivent être communiquées à tous les intervenants du secteur de la production porcine. De même, tous les intervenants doivent être conscients des avantages de l'obtention d'un troupeau ou d'un compartiment exempt de *Trichinella*.

36. Les chasseurs doivent être renseignés sur les risques liés à la consommation de viande d'animaux sauvages susceptibles d'être porteurs, et il faut insister sur l'importance de la conduite de tests, même pour la consommation personnelle de la viande. Les chasseurs doivent également être informés du risque de promulgation et de maintien du cycle de vie sylvatique lié à la pratique courante consistant à laisser des carcasses d'animaux sur le terrain après le dépeçage du gibier, ou à retirer et à jeter les entrailles, ce qui crée des conditions propices à la transmission du parasite à de nouveaux hôtes.

37. L'autorité compétente ou l'autorité vétérinaire doit publier, chaque année de préférence, les résultats de laboratoire sous un format qui démontre clairement la situation épidémiologique des troupeaux, des compartiments, des régions ou de l'ensemble du pays. Les résultats des enquêtes épidémiologiques menées lors de toute épidémie d'origine alimentaire doivent également être communiqués.

38. Comme les habitudes de consommation varient selon les pays, les programmes de communication concernant la trichinellose sont plus efficaces lorsqu'ils sont établis par les gouvernements nationaux.

39. Les détaillants et les consommateurs, y compris les voyageurs qui visitent les régions ou les pays où la trichinellose est endémique, devraient être mis au courant du risque d'infection par le parasite *Trichinella* suite à la consommation de viande de suidés, crue ou partiellement transformée, selon le statut sanitaire des suidés relativement à *Trichinella* dans le pays visé.

Annexe II**AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR LE CONTRÔLE DE PARASITES ZOOTIQUES SPÉCIFIQUES
DANS LA VIANDE : [TAENIA SAGINATA / CYSTICERCUS BOVIS] DANS LA VIANDE DE BOVINS
DOMESTIQUES****1. Introduction**

1. La cysticerose bovine désigne une infestation de métacestodes de *Taenia saginata* dans les muscles striés des bovins. La seule voie d'infection par le taenia chez l'homme est la consommation de viande de bœuf crue ou insuffisamment cuite contenant des cysticerques vivants. La présence du taenia dans les populations humaines du monde entier est variable, mais on note une forte prévalence dans certains pays. Très peu de pays sont exempts du parasite *T. saginata* chez les bovins. L'infestation à *T. saginata* n'est pas une maladie à déclaration obligatoire pour l'OIE.

2. Alors que les gouvernements passent en revue leurs processus de maîtrise de l'hygiène de la viande, il s'avère que certaines mesures de maîtrise non basées sur le risque qui sont appliquées à la viande et aux produits de la viande sont disproportionnées lorsqu'on considère leur ampleur par rapport au niveau de réduction des risques atteint. L'importance pour la santé publique de *T. saginata* est limitée en raison des symptômes cliniques, qui sont pour la plupart minimales. Toutefois, l'importance économique est élevée pour plusieurs raisons :

- Les ressources requises pour effectuer l'inspection régulière de la viande;
- Le déclassement et la condamnation des carcasses touchées;
- Les traitements systématiques (par exemple la congélation ou la cuisson) requis pour inactiver les cysticerques;
- L'intensification des mesures de contrôle du bétail sur les exploitations lorsque le troupeau est confirmé positif.

3. Lorsque le parasite est répandu chez les bovins, les mesures d'atténuation des risques pour les consommateurs sont entravées par la faible sensibilité de l'inspection post-mortem de routine de la viande.

4. Les présentes Directives intègrent les éléments d'une approche de type « cadre de gestion des risques » élaborée par le Comité du Codex sur l'hygiène alimentaire pour assurer la gestion des risques microbiologiques ([*Principes et lignes directrices pour la conduite de la gestion des risques microbiologiques* (CAC/GL/63-2007)] à savoir :

- Activités préliminaires de gestion des risques
- Identification et sélection des options de gestion des risques
- Mise en œuvre des mesures de maîtrise
- Contrôle continu et révision.

2. Objectifs

5. L'objectif principal de ces Directives est de fournir une orientation fondée sur le risque aux gouvernements et à l'industrie pour la maîtrise de [*C. bovis/T. saginata*] dans la viande de bovins domestiques.

6. Ces Directives fournissent également une base technique cohérente et transparente pour l'examen des mesures de maîtrise nationales ou régionales en fonction de l'information épidémiologique et de l'analyse des risques. Elles doivent être prises en considération par les pays importateurs lors de l'appréciation de l'équivalence lorsque les mesures diffèrent des leurs, afin de faciliter le commerce international.

3. Champ d'application et utilisation des lignes directrices**3.1. Champ d'application**

7. Ces Directives, utilisées de pair avec les *Directives de la FAO/OMS pour la surveillance, la prévention et le contrôle du téniasis et de la cysticerose* portent sur la maîtrise de la cysticerose dans la viande de bovins susceptible de provoquer le ténia chez l'homme. Elles sont basées sur le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005), qui fournit des conseils généraux au sujet d'une approche fondée sur le

risque vis-à-vis de l'hygiène de la viande.

8. Les Directives, utilisées de pair avec les *Directives de la FAO, de l'OMS et de l'OIE*, s'appliquent à toutes les étapes, « de la production primaire à la consommation ».

3.2. Utilisation

9. Les Directives comprennent des conseils spécifiques sur la maîtrise de la cysticerose dans la viande selon une approche basée sur le risque, tenant compte du produit après l'abattage pour le choix des mesures de maîtrise. Les Directives viennent s'ajouter au *Code d'usages international recommandé : Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1 – 1969), au *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005) et aux *Directives de la FAO/OMS/OIE*, et devraient être consultées de pair avec ces documents.

10. Les techniques de diagnostic mentionnées dans les Directives sont tirées du *Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres* Chapitre 2.9.5 www.oie.int.

11. La latitude permise dans l'application des Directives est un atout important. Les directives visent principalement à être utilisées par les gestionnaires de risques des gouvernements et par l'industrie pour la conception et la mise en œuvre des systèmes de contrôle des aliments. Les Directives devraient s'avérer utiles pour évaluer l'équivalence des mesures de maîtrise applicables à la salubrité alimentaire de la viande bovine des différents pays.

4. Définitions

Compartment¹¹ désigne une sous-population animale gardée dans un ou plusieurs établissements selon un régime commun de gestion de la biosécurité, avec un statut sanitaire distinct en ce qui concerne une ou plusieurs maladies spécifiques auxquelles ont été appliquées des mesures de surveillance, de contrôle et de biosécurité aux fins du commerce international.

Bovins domestiques désigne les bovins de toutes les espèces domestiquées, y compris les espèces *Bubalus* et *Bison*.

Troupeau désigne un lot d'animaux de même catégorie gardés ensemble sous le contrôle de l'homme [et surveillés] [ou un rassemblement d'animaux sauvages grégaires]. Un troupeau est généralement considéré comme une unité épidémiologique.

5. Principes régissant la maîtrise de la cysticerose bovine

12. Les principes généraux des bonnes pratiques en matière d'hygiène pour la viande sont présentés dans le *Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande* (CAC/RCP 58-2005), section 4 : *Principes généraux d'hygiène des denrées alimentaires*. Les trois principes qui ont été spécialement pris en considération dans les présentes Directives sont :

- i. Les principes d'analyse des risques pour la sécurité alimentaire devraient être intégrés, autant que faire se peut et lorsque c'est pertinent, à la conception et à la mise en œuvre de programmes de maîtrise de l'hygiène dans la viande;
- ii. En fonction des circonstances, les résultats du suivi et de la surveillance des populations de bovins à l'abattage et la surveillance des populations [animales et humaines] doivent être considérés lors de l'examen ou de la modification des exigences en matière d'hygiène de la viande.
- iii. Les autorités compétentes devraient reconnaître l'équivalence des autres mesures d'hygiène le cas échéant, et promulguer des mesures de maîtrise de l'hygiène dans la viande qui répondent aux objectifs requis en termes de salubrité et devraient faciliter des pratiques équitables au chapitre du commerce de la viande.

¹¹ Cette définition est tirée du Code sanitaire des animaux terrestres de l'OIE www.oie.int

6. Activités préliminaires de gestion des risques

6.1 Identification d'un problème lié à la sécurité alimentaire

13. Les activités préliminaires de gestion des risques adaptées aux présentes Directives comprennent ce qui suit :

- Le développement d'un profil de risque au niveau national ou régional, tenant compte du profil de risque générique du Codex;
- L'évaluation de la preuve épidémiologique à l'appui d'une approche fondée sur le risque par rapport à la situation nationale ou régionale ou au commerce de la viande.

6.2 Profil de risque

14. Les profils de risque fournissent une compilation de l'information scientifique qui guide les gestionnaires de risque et l'industrie à prendre des mesures supplémentaires dans le cadre de l'application d'une approche de CGR vis-à-vis d'un problème lié à la sécurité alimentaire. Les profils de risque et les évaluations de risque peuvent faciliter la prise de décisions sur des plans de contrôle de la salubrité alimentaire adaptés sur mesure aux différents systèmes de production et de transformation des aliments. [On trouvera les éléments d'un profil de risque générique en ajout au recueil de profils de risque des sites Web de la FAO et de l'OMS].

15. Les preuves épidémiologiques à l'appui des décisions sur les mesures de maîtrise peuvent être recueillies à partir d'un éventail de sources. Par exemple, les gouvernements et l'industrie possèdent probablement des documents historiques sur les résultats provenant des tests effectués sur les populations d'abattage et des enquêtes à la ferme. Lorsqu'elles existent, les données de surveillance de la santé de l'homme et les données de traitement sont utiles pour évaluer les risques résiduels qui peuvent survenir dans différentes régions ou pays.

6.3 Politique d'évaluation des risques et évaluation des risques

[16. Le paragraphe 6.3 comprendra des renvois à tous les travaux entrepris par le JEMRA de la FAO/OMS à la demande du CCFH concernant des exemples de mesures de maîtrise fondée sur le risque et sera finalisé en temps utile. L'élaboration de mesures de maîtrise fondées sur le risque devrait reposer sur des données de l'abattoir (p. ex. l'intensité des inspections d'abattage ou les types de mesures de maîtrise post-abattage) et sur des données épidémiologiques pertinentes provenant d'autres sources].

7. Identification et sélection des mesures de maîtrise selon une approche fondée sur le risque

7.1. Mesures de maîtrise au niveau de la ferme pour les bovins

17. La sélection et l'application des mesures de maîtrise au niveau de l'exploitation sont décrites dans les *Directives FAO/OMS/OIE*. [Les tests de sérologie effectués selon une méthode validée peuvent servir à mener des études épidémiologiques ou de diagnostic dans les troupeaux fortement infestés].

18. Un système de traçabilité entre les abattoirs et la ferme devrait être disponible afin que l'information sur les carcasses positives à [*T. saginata* / *C. bovis*] puisse être utilisée dans les enquêtes sur les facteurs de risque au niveau des exploitations agricoles et que les inspections post-mortem puissent être intensifiées au besoin. De même, un système de traçabilité entre la ferme et l'abattoir peut être utilisé pour identifier les exploitations ne présentant aucun facteur de risque; cela permettrait de réduire l'intensité des inspections post-mortem de routine.

7.2 Mesures de maîtrise après l'abattage

7.2.1. Inspection post-mortem

19. Les mesures régulières de maîtrise post-abattage de [*T. saginata* / *C. bovis*] se limitent essentiellement à l'inspection de la viande; l'éventail et l'intensité des procédures d'inspection varient d'un pays à l'autre.

20. [De nouvelles méthodes de dépistage post-mortem fondées sur des procédés de laboratoire peuvent être utilisées pourvu qu'elles soient correctement validées].

21. Les kystes suspects sont soumis à des tests d'identification en laboratoire selon des techniques validées jugées acceptables par l'autorité compétente du pays.

22. Tout test choisi doit être assorti de caractéristiques de performance connues, à savoir sensibilité et spécificité, si une approche fondée sur le risque est adoptée pour assurer la sécurité alimentaire. La

sensibilité de dépistage de [*T. saginata* / *C. bovis*] lors de l'inspection post-mortem de la viande étant très faible, en particulier chez les animaux peu infestés, un pourcentage élevé de carcasses contenant des kystes de [*T. saginata* / *C. bovis*] passent inaperçus. Seule une faible proportion de kystes détectés seront viables, et cette proportion dépend de l'ampleur et de la phase d'infection dans le troupeau d'origine.

7.2.2. Procédures d'inspection supplémentaires

23. En cas de découverte d'une carcasse ou de coupes suspectes durant les travaux d'inspection de routine, une inspection supplémentaire de la carcasse ou des coupes ainsi que du groupe d'animaux en cause peut accroître la sensibilité du processus d'inspection et permettre de cerner d'autres parties et/ou carcasses entières infestées. L'éventail et l'intensité des procédures d'inspection post-mortem varient d'un pays à l'autre, et ces procédures devraient être appliquées selon une approche fondée sur le risque.

7.2.3. Traitement de la viande

24. Le traitement thermique selon des régimes qui assurent la destruction de [*T. saginata* / *C. bovis*] peut être utilisé comme mesure de maîtrise. Le traitement thermique peut également s'appliquer à la viande provenant de carcasses ou de lots de carcasses suspects ou confirmés pour [*T. saginata* / *C. bovis*]. Ces traitements devraient être validés et appliqués tel que prescrit dans la législation nationale.

25. Le salage et l'irradiation selon des procédés validés sont des traitements complémentaires qui peuvent être envisagés.

7.2.4. Système de traçabilité des bovins abattus

26. Un système de traçabilité entre l'abattoir et la ferme devrait être disponible afin que les données sur les carcasses positives à [*T. saginata* / *C. bovis*] puissent servir à renforcer les mesures de maîtrise au niveau des exploitations (et ailleurs) au moment jugé opportun par l'autorité compétente ou l'autorité vétérinaire. Cela peut inclure la notification de la présence de lots suspects à l'abattoir, afin que les procédures d'inspection post-mortem puissent être systématiquement intensifiées.

7.2.5. Contrôle et surveillance des déplacements

27. L'autorité compétente ou les services vétérinaires compétents peuvent imposer des mesures de contrôle des déplacements d'animaux lorsque les données de surveillance confirment cette nécessité.

7.3. *Sélection des mesures de maîtrise basées sur le risque*

7.3.1. Approche fondée sur le risque

28. Une approche fondée sur les risques pour la maîtrise de [*T. saginata* / *C. bovis*] dans les carcasses de bovins [âgés de plus de six semaines] devrait tenir compte des points suivants :

- Les procédures appliquées lors de l'inspection post-mortem de routine (inspection visuelle, palpation et incision);
- D'autres procédures post-mortem sur les carcasses individuelles en cas de dépistage d'un kyste suspect de [*T. saginata* / *C. bovis*];
- Des mesures appliquées compte tenu de l'état de l'animal avant l'abattage;
- Les mesures d'élimination des carcasses, notamment les régimes de traitement post-abattage appliqués à différentes parties de la carcasse.
- Des données épidémiologiques qui justifient de cibler les procédures d'inspection en fonction du risque.

29. Il peut s'avérer nécessaire de classer la population d'animaux d'abattage dans une catégorie précise au niveau de la ferme, du compartiment, de la région ou du pays et de lui attribuer la cote « exempt de maladie » ou « risque négligeable », d'après les critères suivants :

- Des données de l'abattoir démontrant une très faible prévalence de kystes suspects dans la viande des animaux abattus pour une période donnée; ou
- Le cas échéant, des données de santé publique démontrant la grande rareté des cas d'infection humaine imputable à la population d'abattage à l'échelle du pays;

- D'autres données épidémiologiques pertinentes.

[Les paragraphes 28 et 29 porteront sur tous les travaux entrepris par le JEMRA FAO/OMS à la demande du CCFH concernant des exemples de mesures de maîtrise fondée sur le risque et seront finalisés en temps utile. L'élaboration de mesures de maîtrise fondées sur le risque devrait reposer sur des données de l'abattoir (par exemple l'intensité des inspections d'abattage ou les types de mesures de maîtrise post-abattage) et sur des données épidémiologiques pertinentes provenant d'autres sources].

30. D'après cela, l'autorité compétente ou les services vétérinaires compétents peuvent accorder une dérogation aux mesures régulières d'inspection post-mortem et/ou réduire l'intensité de certaines mesures d'inspection post-mortem de routine (palpation et/ou incision) selon la situation nationale et l'évaluation de risques.

31. Il faudrait également intensifier les procédures d'inspection post-mortem des carcasses individuelles suite à la découverte d'un kyste suspect et effectuer des inspections post-mortem supplémentaires sur des lots de carcasses suite à la découverte d'un cas « suspect » de [*T. saginata* / *C. bovis*], en fonction des caractéristiques de l'infection parmi les animaux abattus et de la probabilité d'une réduction des risques pour le consommateur.

9. Contrôle continu et révision

32. Un processus fiable de surveillance des données obtenues à la ferme et dans les abattoirs, basé sur des tests organoleptiques et des analyses de laboratoire, devrait être en place. Ce processus devrait prévoir l'évaluation de la performance des mesures de contrôle sélectionnées par rapport au niveau visé de protection du consommateur, et peut inclure :

- L'évaluation des données recueillies à l'abattoir et sur les exploitations;
- Le retracement des données jusqu'à la ferme lorsque des kystes suspects sont découverts à l'abattoir, l'application de mesures de maîtrise à la ferme et l'intensification des inspections à l'abattoir, au besoin, par l'autorité compétente ou les services vétérinaires;
- La communication des résultats de l'inspection renforcée à l'autorité compétente ou aux services vétérinaires.
- L'implication des autorités en santé publique, si besoin est.

33. Il peut être nécessaire d'attribuer le statut de « risque sanitaire » à la ferme ou au compartiment d'origine jusqu'à ce que les résultats de l'abattoir et/ou de l'enquête épidémiologique indiquent que la prévalence de *T. saginata* au stade de l'abattage ne justifie plus de mesures de maîtrise renforcées.

10. Communication des risques

34. Les meilleures pratiques en matière de maîtrise de [*T. saginata* / *C. bovis*] dans la viande de bovins domestiques doivent être communiquées à tous les intervenants du secteur de la production bovine.

35. Toutes les personnes engagées dans la production bovine doivent recevoir de l'information élémentaire en matière de santé publique au sujet du cycle de vie du parasite et de la manière dont les personnes peuvent présenter un risque en tant que source d'infestation des bovins.

36. L'autorité compétente ou les services vétérinaires devraient faire preuve de transparence (par exemple diffuser l'information de surveillance et d'enquête) lorsqu'il existe un risque pour la santé publique et devraient mener des campagnes de sensibilisation du public selon les besoins.