

commission du codex alimentarius



ORGANISATION DES NATIONS
UNIES POUR L'ALIMENTATION
ET L'AGRICULTURE

ORGANISATION
MONDIALE
DE LA SANTÉ



F

BUREAU CONJOINT: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tél: +39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Point 5 (a) de l'ordre du jour

**CX/MPH 03/05
Novembre 2002**

PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE DE LA VIANDE ET DE LA VOLAILLE

Neuvième session

Wellington, Nouvelle-Zélande, 17-21 février 2003

APPENDICES ET DISPOSITIONS ADDITIONNELLES À L'AVANT-PROJET DE CODE D'USAGES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE DE LA VIANDE FRAÎCHE

PRINCIPES ET DIRECTIVES POUR LA CRÉATION DE SYSTÈMES D'INSPECTION ANTE ET POST-MORTEM REPOSANT SUR L'ANALYSE DES RISQUES POUR CERTAINS ANIMAUX D'ABATTAGE (AVEC EXEMPLES)

(Préparé par la Nouvelle-Zélande)

Les gouvernements et les organisations internationales intéressés sont invités à soumettre leurs commentaires sur l'annexe II à l'avant-projet de code d'usages international recommandé en matière d'hygiène pour la viande fraîche (ci-joint). Ils sont priés d'adresser ces commentaires à :

Ms Cindy Newman
Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille
New Zealand Food Safety Authority
PO Box 2835
Wellington, Nouvelle-Zélande
Télécopieur : +64 4 463 2583
Courriel : cindy.newman@nzfsa.govt.nz

ainsi qu'une copie au Secrétaire, Commission du Codex Alimentarius, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Rome, Italie, Télécopieur : +39 06 570 54593 ; Courriel : codex@fao.org) **avant le 11 janvier 2003.**

HISTORIQUE

La 8^e session du Comité du Codex sur l'hygiène de la viande et de la volaille a pris note de l'offre faite par la Nouvelle-Zélande de préparer, avec le concours du Secrétariat du Codex, deux documents de travail distincts.¹ Ces documents, qui concernaient l'ajout éventuel d'annexes à l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche, seraient examinés lors de la session suivante. Le Comité a ainsi pris note du fait que ces propositions seraient soumises à approbation au titre de nouvelle activité par le Comité exécutif, lors de sa 50^e session (ALINORM 03/16, paras. 78-79).

Le Comité exécutif lors de sa 50^e session a noté que l'ajout d'annexes à un code en cours d'élaboration ne devait pas en général être approuvé au titre de nouvelle activité mais que, compte tenu du travail de fonds requis et afin d'accélérer le processus d'élaboration au sein du comité, le CCMPH avait demandé une telle approbation. Le Comité exécutif a donc approuvé au titre de nouvelle activité l'élaboration des deux annexes, qui seront insérées dans le Code (ALINORM 03/3A, para. 84).

¹ « Principes et directives pour la création de systèmes d'inspection ante et post-mortem reposant sur l'analyse des risques pour certains animaux d'abattage »; et « Principes et directives sur les systèmes de contrôle microbiologique de la viande, y compris la mise en place de critères de performance pour l'évaluation des résultats de ces systèmes de contrôle et la création de bases de données microbiologiques à l'échelon national ».

Annexe II à l'Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande fraîche

PROCÉDURES D'INSPECTION POST-MORTEM² FONDÉES SUR L'ANALYSE DES RISQUES

1. INTRODUCTION

1. Les procédures d'inspection post-mortem de la viande constituent un ensemble de mesures d'hygiène alimentaire qui ne sont utilisées que pour la production de viande fraîche. Ces procédures sont considérées comme une composante intégrale d'un système global de contrôle des opérations, dont la définition est la suivante : « toutes les conditions et mesures appliquées au cours du processus de production et nécessaires à assurer la sécurité et la salubrité de la viande »³.

2. Selon les Principes généraux d'hygiène alimentaire : « une évaluation du risque s'intégrant de préférence dans le cadre du système HACCP devrait être effectuée lorsqu'il s'agit de décider si des mesures [de contrôle alimentaire] sont nécessaires ou appropriées »⁴. Les procédures d'inspection post-mortem traditionnelles sont souvent complexes et exigent beaucoup de main d'œuvre ; elles ne sont pas différenciées en fonction des différentes espèces et leur contribution relative à la réduction des risques alimentaires pour la santé publique est encore mal connue. Autant de raisons qui ont amené les autorités compétentes d'un certain nombre de pays à faire des recherches sur les bases scientifiques des procédures actuellement utilisées.⁵

3. La présente doit se lire avec l'annexe I. Les principes et directives présentés dans cette annexe peuvent être adaptés pour l'évaluation des procédures d'inspection post-mortem utilisées pour juger de la salubrité de la viande fraîche mais la méthodologie nécessaire n'a pas encore été développée.

2. OBJECTIFS DES PROCÉDURES D'INSPECTION POST-MORTEM DE LA VIANDE FRAÎCHE FONDÉES SUR L'ANALYSE DES RISQUES

4. L'adoption d'une approche basée sur l'analyse des risques dans l'élaboration de procédures d'inspection post-mortem pour la viande fraîche permet d'atteindre les objectifs suivants

- déterminer le niveau de protection des consommateurs apporté par des procédures d'inspection post-mortem données.
- Mesurer la contribution relative de l'inspection post-mortem au niveau global de maîtrise des risques liés à la viande fraîche (et des risques auxquels sont exposés les consommateurs) et ainsi permettre aux gestionnaires de risques d'optimiser l'affectation des ressources dont ils disposent en matière d'hygiène de la viande afin d'obtenir les meilleurs résultats dans la prévention des risques liés à la viande.
- Comparer l'efficacité de différentes procédures d'inspection mises en œuvre pour un même objectif et dans le même contexte.
- Acquérir des informations permettant une évaluation adéquate des différentes options envisageables en matière de gestion des risques, comme la régionalisation des programmes d'inspection, la faisabilité et les coûts comparatifs de diverses procédures d'inspection post-mortem ou le potentiel de contamination croisée.
- Totalemment intégrer les procédures d'inspection post-mortem dans un programme d'hygiène de la viande allant « du producteur au consommateur ».

²L'expression « fondé sur l'analyse des risques » peut s'appliquer à une mesure, ou à une série de mesures, à un programme ou à un système de sécurité sanitaire des aliments. Pour les besoins du CCMPH, l'expression « fondé sur l'analyse des risques » est définie comme « contenant des critères de performance et/ou des paramètres de traitement élaborés sur la base des principes de l'analyse des risques ».

³Avant-projet de Code d'usages en matière d'hygiène de la viande fraîche (CX/MPH 3/4)

⁴Principes généraux d'hygiène alimentaire CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997)

⁵Les autorités compétentes adoptant des approches différentes lorsqu'elles définissent les rôles respectifs du secteur et du personnel des autorités compétentes dans le cadre de la conduite des activités d'hygiène de la viande, cette question n'est pas abordée par la présente annexe.

3. ANALYSE DES RISQUES

3.1. LA GESTION DES RISQUES COMME CADRE DE RÉFÉRENCE

5. L'élaboration et la mise en œuvre de procédures d'inspection post-mortem fondées sur l'analyse des risques devraient se faire dans le cadre de référence de la gestion des risques⁶. Les quatre éléments de la gestion des risques sont les suivants : activités préliminaires de gestion des risques, évaluation des options de gestion des risques envisageables, mise en œuvre, surveillance et révision. L'utilisation de la gestion des risques comme cadre de référence fait actuellement l'objet de travaux au sein du Codex et est décrite par nombre de documents du Codex.⁷

3.2. ÉVALUATION DES RISQUES

6. Le cas échéant, une évaluation des risques est effectuée dans le cadre des activités préliminaires de gestion des risques. Une évaluation des risques comporte quatre étapes : identification des dangers, caractérisation des dangers, évaluation du degré d'exposition et caractérisation des risques. Les résultats de ce processus devraient faire l'objet d'une intégration qualitative avec tous les autres facteurs liés à l'inspection post-mortem de la viande aux fins de prise de décision, en matière de gestion des risques, sur les procédures appropriées au contrôle des dangers.

7. Dans l'idéal, les estimations de risque seront quantifiées en termes de risque pour la santé humaine et les décisions de gestion des risques concernant le niveau approprié de protection (ALOP) dicteront à leur tour la nature et l'intensité des procédures d'inspection post-mortem à appliquer. Cependant, la capacité actuelle d'évaluation des dangers microbiologiques dans la viande fraîche est limitée par un manque de modèles quantitatifs d'évaluation des dangers. Néanmoins, la collecte des informations scientifiques pertinentes et la caractérisation qualitative des risques aux fins d'analyse des impacts probables sur la santé humaine peuvent apporter un fondement objectif à la prise de décision. Dans ce dernier cas, les décisions de gestion des risques dépendront de l'acceptabilité des impacts probables sur la santé humaine des différences entre les niveaux de danger résultant de différentes procédures d'inspection.

3.3. CRITÈRES DE PERFORMANCE ET PARAMÈTRES DE TRAITEMENT

8. Pour bien comprendre le niveau de protection des consommateurs atteint grâce à des mesures d'inspection données, il est nécessaire de connaître le niveau de contrôle des dangers réalisable avec la viande fraîche. Un critère de performance⁸ permet de mesurer ce niveau de contrôle. Les caractéristiques de performance des procédures d'inspection post-mortem (cf. section 5.4) peuvent être considérées comme des paramètres de traitement⁹ s'il est prouvé qu'ils permettent de réaliser les critères de performance.

4. PRINCIPES GÉNÉRAUX POUR L'ÉLABORATION DE PROCÉDURES D'INSPECTION POST-MORTEM DE LA VIANDE BASÉES SUR L'ANALYSE DES RISQUES

- i. Les procédures d'inspection post-mortem de la viande basées sur l'analyse des risques devraient être dérivées de l'application des principes de l'analyse des risques.
- ii. Lors de l'élaboration de procédures d'inspection post-mortem fondées sur l'analyse des risques, il conviendrait :
 - d'utiliser dans la plus grande mesure possible la gestion des risques comme cadre de référence ;
 - d'inclure l'évaluation quantitative des risques le cas échéant et dans la mesure des possibilités ;
 - de prendre en compte toutes les informations pertinentes issues de la chaîne alimentaire.

⁶ Avant-projet de principes de travail pour l'analyse des risques dans le cadre de référence du Codex Alimentarius. ALINORM 03/33 Annexe II. FAO. Rome 2002.

⁷ Politiques d'analyse du risque de la Commission du Codex Alimentarius. Vingt-quatrième session de la CAC. ALINORM 01/9. FAO 2001

⁸ Pour les besoins du CCMPH, un critère de performance se définit comme : « une expression du niveau de maîtrise des dangers considéré nécessaire à un point donné pour assurer le niveau approprié de protection »

⁹ Pour les besoins du CCMPH, un paramètre de traitement se définit comme « une caractéristique mesurable ou quantifiable permettant la réalisation d'un critère de performance lors d'une étape ou d'une combinaison d'étapes ».

- iii. Les procédures d'inspection devraient faire l'objet d'évaluation en vue de leur application dans des contextes donnés, comme à certaines espèces et à certains types d'animaux abattus, dans des régions géographiques particulières, ou à un système zootechnique particulier.
- iv. Lorsque différentes procédures d'inspection visant un même résultat dans un même contexte doivent être évaluées il faudrait :
 - établir une base objective de comparaison des niveaux de contrôle des dangers ;
 - prendre en compte l'efficacité de chaque procédure d'inspection pour la détection d'anomalies affectant la salubrité de la viande fraîche ; et
 - tenir compte d'autres facteurs de gestion des risques, tels le potentiel de contamination croisée accidentelle, la faisabilité et la praticabilité.
- v. Le cas échéant, des essais représentatifs devraient être effectués sur le terrain, à une échelle suffisamment grande pour déterminer les caractéristiques de performance de procédures d'inspection données comme : sensibilité, spécificité et taux de non détection d'anomalies visibles à l'œil nu.
- vi. Les méthodes de recherche en laboratoire sur les tissus anormaux ou globalement normaux, devraient être conçues pour détecter la gamme des dangers identifiés au cours de la phase d'identification des dangers comme susceptibles d'avoir un impact sur la santé publique.
- vii. L'application systématique de procédures d'inspection post-mortem ne devrait pas mener à un accroissement de la contamination croisée par les dangers microbiologiques.
- viii. Quels que soient les systèmes employés pour les inspections, l'autorité compétente devrait être responsable de la définition du rôle du personnel impliqué dans les procédures d'inspection post-mortem et veiller au respect de tout paramètre de traitement imposé par des normes ou directives réglementaires.

5. PROCÉDURES D'INSPECTION POST-MORTEM : DIRECTIVES POUR LE DÉVELOPPEMENT D'UN SYSTÈME BASÉ SUR LES RISQUES

5.1 IDENTIFICATION DES DANGERS

9. Un processus empirique d'identification des dangers devrait être lancé afin de déterminer la gamme probable des dangers pour la santé publique qui peuvent être présents dans les anomalies visibles à l'œil nu des tissus inspectés.

5.2. ESSAIS SUR LE TERRAIN

10. Les essais sur le terrain devraient être effectués par du personnel compétent sous supervision vétérinaire. Le nombre d'animaux soumis aux procédures d'inspection lorsque celles-ci sont en cours d'évaluation devrait être suffisamment grand pour permettre une estimation fiable du taux de prévalence des anomalies visibles à l'œil nu jugées préoccupantes.

11. Les plans d'échantillonnage des animaux d'abattage devraient être représentatifs et tenir compte des variations biologiques connues concernant le type et la prévalence des anomalies visibles à l'œil nu, c'est-à-dire de l'âge de l'animal, de la région géographique, du type d'élevage et de la saison. Diverses conceptions d'essais pourront être mises en œuvre, selon la prévalence des anomalies visibles à l'œil nu dans les populations d'animaux d'abattage, la logistique d'une inspection détaillée (« norme idéale ») et le nombre de personnes compétentes disponibles.

12. Lorsqu'on compare des procédures d'inspection post-mortem, toutes les procédures devraient être appliquées aux mêmes animaux, chaque poste d'inspection devrait être conçu pour donner des résultats indépendamment et l'essai devrait porter sur un nombre d'échantillons suffisant pour permettre de tirer des conclusions fermes quant aux conséquences de modifications éventuelles des procédures d'inspection. La conception des essais sur le terrain devrait tenir compte de la possibilité que certains tissus inspectés servent de « témoins » aux fins de détection d'anomalies visibles à l'œil nu dans d'autres tissus et/ou d'utilisation d'autres tissus. Les résultats des essais sur le terrain doivent être consignés dans le détail, avec une description pathologique complète de toutes les anomalies détectées.

13. Les analyses en laboratoire (examen et histologie microbiologiques) devraient être conçues pour détecter la gamme des dangers identifiés lors de la phase d'identification des dangers comme susceptibles d'avoir un impact sur la santé publique. Un nombre et une gamme d'échantillons représentatifs d'anomalies visibles à l'œil nu devrait être prélevé afin de pouvoir confirmer les résultats du processus d'identification des dangers et d'apporter le plus d'informations possible sur la prévalence (et la concentration) des dangers dans les tissus inspectés. La conception des essais devrait inclure un relevé représentatif de la prévalence (et de la concentration) des dangers présents dans les tissus inspectés qui sont en gros normaux pour permettre la comparaison avec la prévalence (et la concentration) des dangers présents dans les tissus inspectés qui sont visiblement anormaux

5.4. CARACTÉRISTIQUES DE PERFORMANCE

14. Les caractéristiques de performance des procédures et tests d'inspection, à savoir inspection visuelle, palpation ou incision, devraient être déterminées dans des limites statistiques de fiabilité appropriées. L'utilisation finale prévue pour les tissus inspectés exerce une influence considérable sur l'élaboration de procédures d'inspection post-mortem fondées sur l'analyse des risques.

15. La sensibilité d'une procédure d'inspection correspond à la probabilité de l'identification correcte d'anomalies visibles à l'œil nu susceptibles de contenir des dangers pour la santé publique. Une procédure d'inspection dont la sensibilité est élevée correspondra à un faible taux de non détection d'anomalies contenant des dangers, donc peu de faux négatifs

16. La spécificité d'une procédure d'inspection correspond à la probabilité d'une identification d'anomalies visibles à l'œil nu ne contenant pas de dangers pour la santé publique et ne présentant donc qu'un problème de salubrité. Une procédure d'inspection dont la spécificité est élevée correspondra à un faible taux de détection d'anomalies ne contenant pas de dangers, donc peu de faux positifs

17. La prévalence réelle d'anomalies visibles à l'œil nu affectant les tissus soumis à l'inspection post-mortem (« norme idéale ») devrait être déterminée dans le cadre du processus ci-dessus.

5.5. DÉCISIONS EN MATIÈRE DE GESTION DES RISQUES

18. En matière de gestion des risques,, les décisions concernant l'acceptabilité éventuelle de procédures d'inspection post-mortem données seront généralement fondées sur le pire cas de non détection d'anomalies visibles à l'œil nu inclus dans un intervalle de confiance statistique approprié. Les décisions devraient tenir compte des risques comparatifs pour la santé publique liés à :

- la prévalence (et la concentration) des dangers dans les tissus inspectés présentant des anomalies visibles à l'œil nu ;
- la prévalence (et la concentration) des dangers dans les tissus inspectés qui sont globalement normaux ;
- la prévalence (et la concentration) générale de dangers transmis par toutes les voies pendant la production de viande fraîche.

19. En règle générale, des procédures nouvelles ou alternatives devraient aboutir à un niveau de protection des consommateurs au moins équivalent à celui qu'on obtient avec des procédures traditionnelles, sauf lorsque des facteurs atténuants sont susceptibles d'influencer une décision différente en matière de gestion des risques, tels que l'introduction inacceptable de nouveaux dangers ou risques excessifs pour les opérateurs.

20. Les résultats réglementaires prescrits de l'inspection post-mortem peuvent inclure des paramètres de traitement exprimés comme limites des taux de non détection pour des anomalies données. Ces paramètres de traitement peuvent être quantitativement dérivés de modèles d'évaluation des risques ou d'enquêtes de référence sur la performance du secteur.

21. Lorsque des informations sur l'état de santé des animaux abattus sont fournies par la production primaire, les procédures d'inspection post-mortem fondées sur l'analyse des risques peuvent être modifiées avec chaque lot.

22. L'autorité compétente devrait régulièrement analyser les résultats de l'inspection post-mortem au niveau de l'établissement comme à l'échelle nationale et transmettre en retour aux établissements et aux autres parties intéressées les informations appropriées sur la performance des procédures d'inspection post-mortem fondées sur l'analyse des risques.

23. L'autorité compétente peut modifier les prescriptions concernant la présentation et la séquence des procédures d'inspection suite à l'évaluation scientifique de différentes procédures d'inspection post-mortem et permettre l'introduction de nouveaux outils d'inspection, comme les miroirs. Les technologies alternatives de détection des anomalies, telle l'imagerie des tissus, devraient être jugées acceptables par l'autorité compétente à condition d'être validées comme étant d'une efficacité au moins égale aux procédures organoleptiques.

Exemples

Tableau 1 : Procédures d'inspection post-mortem fondées sur l'analyse des risques pour les têtes de bétail abattu en Nouvelle-Zélande

Tissus	Exemple Codex	Nouvelle- Zélande
Surfaces externes/cavité orale	V	-
Œil	V	V
Langue	V, P	V, P*
Ganglion lymphatique sous-maxillaire	V	
Ganglion lymphatique parotide	V, I	
Ganglion lymphatique rétropharyngien	V, I	
Muscles masticateurs	V, P, I**	V, P*

V Examen visuel

P Examen par palpation

I Examen par incision

* Seulement s'ils sont destinés à la consommation humaine

** Incisés selon le potentiel d'infestation par les kystes du *taenia*.

Tableau 2 : Procédures d'inspection post-mortem des viscères de porcs abattus Australie fondées sur l'analyse des risques

Tissus	Exemple Codex	Australie
Poumons	V, P	V
Œsophage	V	V
Trachée	V	V
Ganglion lymphatique bronchique	V, P	V
Ganglion lymphatique médiastinal	V, P	V
Cœur	V, P, I*	V
Péricarde	V	V
Foie	V, P	V
Ganglions lymphatiques portes	V, P	V
Reins	P	V
Ganglion lymphatique rénal	-	V
Rate	V	V
Tractus gastro-intestinal	V	V
Ganglion lymphatique mésentérique	V, P	V
Organes génitaux	V	V

V Examen visuel

P Examen par palpation

I Examen par incision

*incisé selon le potentiel d'infestation par les kystes du *taenia*.

Note : l'incision des ganglions lymphatique réactifs après ablation des viscères est une activité facultative d'inspection des porcs d'engraissement abattus en Australie