



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Quarante-cinquième session

Hanoï, Viet Nam, 11 - 15 novembre 2013

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR LE CONTRÔLE DE PARASITES ZOONOTIQUES
SPÉCIFIQUES DANS LA VIANDE : *TRICHINELLA* SPP. ET *CYSTICERCUS BOVIS*

(à l'étape 3)

Préparé par le Groupe de travail électronique dirigé par l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande

Les gouvernements et les organisations internationales qui souhaitent formuler des observations au sujet de l'Avant-projet de directives à l'étape 3 ci-joint (voir Annexes I et II) sont invités à les envoyer par écrit, conformément à la Procédure unique d'élaboration des normes Codex et des textes apparentés (voir le *Manuel de procédure de la Commission du Codex Alimentarius*), à l'adresse suivante : Ms Barbara McNiff, US Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, US Codex Office, 1400 Independence Avenue, SW, Washington, D.C. 20250, États-Unis d'Amérique, adresse électronique : Barbara.McNiff@fsis.usda.gov Avec copie envoyée au: Secrétariat, Commission du Codex Alimentarius, Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie, par courrier électronique au codex@fao.org au plus tard **le 13 septembre 2013**.

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. À la quarante-quatrième session du Comité sur l'hygiène alimentaire, le CCFH a décidé de poursuivre en parallèle les travaux d'élaboration de Directives fondées sur le risque pour le contrôle des parasites zoonotiques dans la viande : *Trichinella* spp. dans la viande de suidés et *Taenia saginata/Cysticercus bovis* dans la viande de bovins domestiques.
2. Le Comité a décidé de créer un groupe de travail électronique (GTe), co-présidé par l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande et travaillant uniquement en anglais, pour poursuivre la rédaction de l'avant-projet de directives en tenant compte des débats décrits précédemment et en tenant compte des travaux de l'OIE sur la révision du chapitre 8.13 « L'infestation parasitaire causée par *Trichinella* spp. » du Code sanitaire des animaux terrestres, le cas échéant.
3. Afin d'assurer la poursuite de ces travaux, le Comité a décidé de convoquer un groupe de travail physique, sous réserve de l'adoption par l'OIE de la version révisée du chapitre 8.13. Ce groupe, qui sera dirigé par l'Union européenne et la Nouvelle-Zélande, se réunira juste avant sa prochaine session afin d'examiner les observations reçues à l'étape 3 et de faciliter le débat durant la plénière.
4. Le Comité a en outre incité les membres à collaborer avec les délégués nationaux auprès de l'OIE pour garantir la cohérence entre les travaux du Codex et ceux de l'OIE sur *Trichinella*. 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*.

Groupe de travail électronique

5. Au cours de la période de mars à juin 2013, les participants du GT-e (voir Appendice IV) 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-quatrième session.

6. Au cours de la quatre-vingt-et-unième session générale de l'OIE, qui s'est tenue à Paris du 26 au 31 mai 2013), l'OIE a adopté la révision du chapitre 8.13 (Trichinellose) du Code sanitaire pour les animaux terrestres. Les membres du GTe ont été invités à tenir compte de ce document révisé pour assurer la cohérence des versions d'ébauche de l'OIE et du Codex. Le chapitre 8.13 révisé¹ figure à l'annexe III pour plus de commodité.

7. La norme de l'OIE est désormais référencée dans l'avant-projet de texte du Codex.

ÉLABORATION DE L'AVANT-PROJET DE DIRECTIVES

Trichinella spp. dans la viande de suidés

8. L'Australie, les Pays-Bas, la Norvège, l'OIE, l'Espagne, les États-Unis et l'Uruguay ont présenté leurs observations.

9. L'enjeu qui primait était d'assurer une compatibilité parfaite entre les directives du Codex et le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE nouvellement adopté, le chapitre 8.13 et les autres documents de directives pertinents de l'OIE (par exemple sur les tests, l'élimination des animaux, etc.). En particulier :

- a) Il serait possible de simplifier le document en ce qui concerne les conditions de pré-abattage, par un renvoi au chapitre 8.13 du Code de l'OIE, notamment en supprimant plusieurs définitions.
- b) Il serait possible d'adapter plusieurs définitions en conformité avec la version la plus récente du Code sanitaire de l'OIE, par exemple des définitions ont été maintenues uniquement lorsqu'elles avaient un rapport avec la description des mesures de maîtrise pré-récolte (champ de compétence de l'OIE).
- c) L'ajout des régions ou pays présentant un risque négligeable, tel que proposé par les États-Unis, n'a pas été retenu car il s'agit d'un point relevant de la compétence de l'OIE (et non actuellement mentionné dans le chapitre de l'OIE).
- d) L'ajout d'autres conditions requises pour obtenir le statut de risque négligeable, tel que proposé par les États-Unis, n'a pas été retenu car il s'agit d'un point relevant de la compétence de l'OIE (et qui n'a pas été maintenu dans le chapitre de l'OIE). Lors de la quarante-quatrième session du CCFH, on a mentionné que la reconnaissance officielle du statut sanitaire des animaux relève de la compétence de l'OIE (par. 64, REP13/FH).
- e) On a ajouté l'inactivation comme mesures de maîtrise de remplacement des tests menés sur la viande issue des suidés, des porcs sauvages et des races croisées.

10. Les propositions faites par les États-Unis pour modifier des titres et les textes correspondants auraient créé des incompatibilités avec le paragraphe 7 et la version en cours d'élaboration du document, de sorte qu'elles n'ont pas été retenues.

11. La section 7.1 sur la disponibilité des mesures de maîtrise à la ferme a été fusionnée avec les parties des anciennes sections 7.3 et 8, et simplifiée. Afin de garantir le respect de l'approche de la ferme à la table, le groupe de travail a jugé bon d'insérer un renvoi aux mesures de maîtrise pré-abattage (directives de l'OIE), tout en évitant les répétitions.

12. L'OIE n'approuvait pas l'exclusion des porcelets non sevrés de moins de cinq semaines des mesures d'atténuation des risques. Cette exclusion n'a aucune incidence sur les conditions de gestion contrôlée ni sur le statut de risque négligeable préconisés par l'OIE, mais repose sur les avis scientifiques évoqués. Cette exclusion a donc été maintenue.

13. Comme des normes ISO/NEN sont en cours d'élaboration pour les méthodes de digestion, des références à ces normes sont inclus.

¹ Note du Secrétariat : Le chapitre 8.13 a été renuméroté chapitre 8.14 par l'OIE (ce changement n'a pas été intégré dans le présent rapport ni dans l'avant-projet de directives (Annexe I).

14. En raison des divergences d'avis sur le séchage de la viande comme solution de maîtrise des risques, le texte adopté par la Commission internationale sur la trichinellose a été repris dans les Directives.
15. Le paragraphe sur le « Choix et la mise en œuvre des mesures de maîtrise » doit tenir compte du niveau quantitatif de protection du consommateur que permet d'obtenir la mise en place d'un compartiment pour statut de risque négligeable. Les coprésidents ont entendu que la FAO répondra à la demande du CCFH d'élaborer des exemples de niveaux de protection des consommateurs obtenus grâce à la mise en place de compartiments à « risque négligeable » en fonction de différents critères. Cet élément figure au cœur de l'avant-projet de norme fondée sur le risque : des données quantitatives en santé publique doivent sous-tendre le statut de « risque négligeable ». L'insertion de ces exemples est mentionnée au paragraphe sur le « Choix et la mise en œuvre des mesures de maîtrise ».
16. Une reformulation proposée par l'OIE a été approuvée pour l'élimination des animaux morts.
17. Les présidents du GTe ont demandé l'avis des participants sur l'influence du suivi post-abattage pour ce qui est d'établir et de maintenir le statut de risque négligeable. Plusieurs avis ont été exprimés. Le nouveau chapitre de l'OIE introduit de la souplesse à cet égard, et l'avant-projet du Codex reflète également cette souplesse.

Taenia saginata

18. Le Japon, la Nouvelle-Zélande, la Norvège et les États-Unis ont présenté des observations.
19. Le Japon a demandé une justification scientifique pour le rejet des procédures de dépistage de *C. bovis* chez les bovins de moins de six semaines. Les co-présidents estiment que ces procédures sont généralement reconnues et n'ont donc pas donné de référence précise.
20. La Norvège a fait savoir qu'à l'heure actuelle, la sérologie n'est pas un outil pratique. Une solution possible consisterait à inclure l'énoncé suivant en note de bas de page : « La sérologie obtenue selon une méthode validée peut être utilisée dans le cadre des études épidémiologiques ou pour poser un diagnostic dans les troupeaux fortement infectés, mais elle n'est pas adaptée à la surveillance de routine ».
21. Le paragraphe sur le « Choix et la mise en œuvre des mesures de maîtrise » doit tenir compte du niveau quantitatif de protection du consommateur que permet d'obtenir l'établissement d'un compartiment à « risque négligeable ». Les coprésidents ont entendu que la FAO répondra à la demande du CCFH d'élaborer des exemples de niveaux de protection des consommateurs obtenus grâce à la mise en place de compartiments à « risque négligeable » en fonction de différents critères. Cet élément figure au cœur de l'avant-projet de norme fondée sur le risque : des données quantitatives en santé publique doivent sous-tendre le statut de « risque négligeable ».
22. Les États-Unis d'Amérique estimaient qu'il pourrait être utile de fournir des indications sur les analyses histopathologiques. À titre d'exemple, l'histopathologie permet de cerner avec précision les kystes qui ne se sont pas dégénérés, donc ceux qui sont les plus susceptibles d'être infectieux. Les kystes dégénérés peuvent être identifiés comme étant « compatibles avec *T. saginata* ». Le CCFH pourrait examiner cette question plus en détail.
23. Les États-Unis d'Amérique soulignent que les pays utilisent différents paramètres pour les traitements de létalité (la chaleur, le froid, la radiation et le sel). En outre, la taille, le type et la consistance du produit, ainsi que l'âge du kyste, semblent jouer sur ces paramètres. L'avant-projet de directives pourrait inclure des exemples de dispositions adoptées à l'échelle nationale ou pourrait simplement inclure des renvois aux directives nationales.
24. Les États-Unis d'Amérique ont suggéré d'élargissement les directives sur les tests de diagnostic et ont fourni des observations précises à ce sujet. Il faudrait que le CCFH approfondisse l'examen de cette question.

Recommandations

25. La quarante-cinquième session du CCFH est invitée à :
- Prendre acte du rapport du GTe, en particulier dans le contexte de l'adoption de la révision du chapitre 8.13 « Les infections par les *Trichinella* spp. » de *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE parue en mai 2013.
 - Débattre de l'Avant-projet de Directives tel que présenté dans les Annexes I et II et le faire avancer dans la procédure à étapes régulière des normes.

Annexe I

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR LE CONTROLE DE PARASITES ZONOTIQUES SPECIFIQUES DANS LA
VIANDE : *TRICHINELLA* SPP. DANS LA VIANDE DE SUIDES

(A L'ETAPE 3)

1. Introduction

1. La trichinellose est une maladie parasitaire qui présente une grave menace pour la santé publique et l'économie de 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 peut être déterminé d'après la connaissance des pratiques de conduite du troupeau et les données des programmes de surveillance des porcs vivants ou abattus. Les données sur la santé de l'homme peuvent également aider à cerner le risque d'exposition aux *Trichinella* spp.

2. Les mesures de maîtrise post-abattage visant à protéger les consommateurs contre l'exposition à *Trichinella* spp. dans la viande de suidés devraient être fondées sur les risques. 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 la décision en santé publique assumant l'existence d'un risque négligeable pour les consommateurs est appliquée tel que décrit au *chapitre 8.13 (Trichinellose) du Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE.

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 aux gouvernements et à l'industrie concernant les mesures fondées sur le risque pour la maîtrise de *Trichinella* dans la viande de suidés.

5. Ces Directives fournissent également une base technique cohérente et transparente pour l'examen et l'application des mesures de maîtrise 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. Elles doivent être prises en considération à l'échelle nationale 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.) devrait toutefois être prise en considération lorsqu'elle est jugée pertinente pour la maîtrise des *Trichinella* spp. dans la viande de suidés.

7. Ces Directives porte 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 Alimentarius*³ 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 aux *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*⁴ 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 documents⁵.

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 oeuvre des systèmes de contrôle des aliments. Les Directives devraient également s'avérer utiles pour évaluer l'équivalence⁶ 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 des *Trichinella* ssp. présents dans la viande de suidés; les mesures d'atténuation du risque avant l'abattage et la classification des risques à la ferme telles que décrites dans le *Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE (Chapitre 8.13 - Trichinellose)*.

4. Définitions

13.

Sujets de races croisées désigne la descendance d'animaux d'espèces porcine 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 ni au contact direct de l'homme.

Porcs de finition désigne des porcs d'élevage exclusivement destinés à la production de viande.

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.

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

⁴ http://www.trichinellosis.org/uploads/FAO-WHO-OIE_Guidelines.pdf

⁵ (<http://www.med.unipi.it/ict/ICT%20Recommendations%20for%20Control.English.pdf>)

⁶ 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)

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

14. 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

15. 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.

16. 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 qui s'inspire des Directives de la FAO/OMS/OIE sur la surveillance, la gestion, la prévention et la maîtrise de la trichinellose (« *Directives de la FAO/OMS/OIE sur la Trichinella* ») publiées sur les sites de la FAO et de l'OMS.]
- 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.

7. Identification et sélection des mesures de maîtrise basées sur le risque

7.1 Mesures de maîtrise au niveau de la ferme

17. Les mesures de maîtrise pré-abattage sont décrites dans le *Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, chapitre 8.13 - Trichinellose*.

18. Les mesures de biosécurité permettant d'assurer la prévention de toute infestation à *Trichinella* existent uniquement pour les porcs domestiques élevés dans des régimes de production contrôlés. Ces mesures sont décrites à l'article 8.13.3 du *Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, au chapitre 8.13. Trichinellose*

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 devraient être validées et approuvées par les autorités compétentes, le cas échéant. Les porcelets non sevrés âgés de moins de cinq semaines peuvent être exemptés des mesures de maîtrise post-abattage⁷.

7.2.1 Analyse :

20. Lorsqu'on effectue des tests de laboratoire sur chaque carcasse, les sujets sélectionnés doivent être

⁷

testés conformément aux techniques de diagnostic recommandées au chapitre 2.1.16. du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE (*Trichinellose*), au *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*⁸.

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. 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 qu'elles soient validées selon un protocole internationalement reconnu.

22. Si une approche fondée sur le risque est adoptée pour assurer la sécurité alimentaire.

23. Les carcasses testées positives doivent être éliminées conformément aux recommandations contenues dans le *Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE*, au chapitre 4.12 - *Élimination des animaux morts*.

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*.

7.2.3 Cuisson et irradiation

25. L'inactivation des *Trichinella* à l'aide de ces méthodes doit être effectuée selon 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. L'inactivation de *Trichinella spp.* par des procédures de cure n'est pas recommandée par le CIT, comme il est indiqué dans les « *Recommandations sur les méthodes de maîtrise de Trichinella chez les animaux domestiques et sauvages destinés à la consommation humaine* ». Seules les méthodes de séchage officiellement validées par l'autorité compétente peuvent être suivies pour assurer l'efficacité de ces procédures.

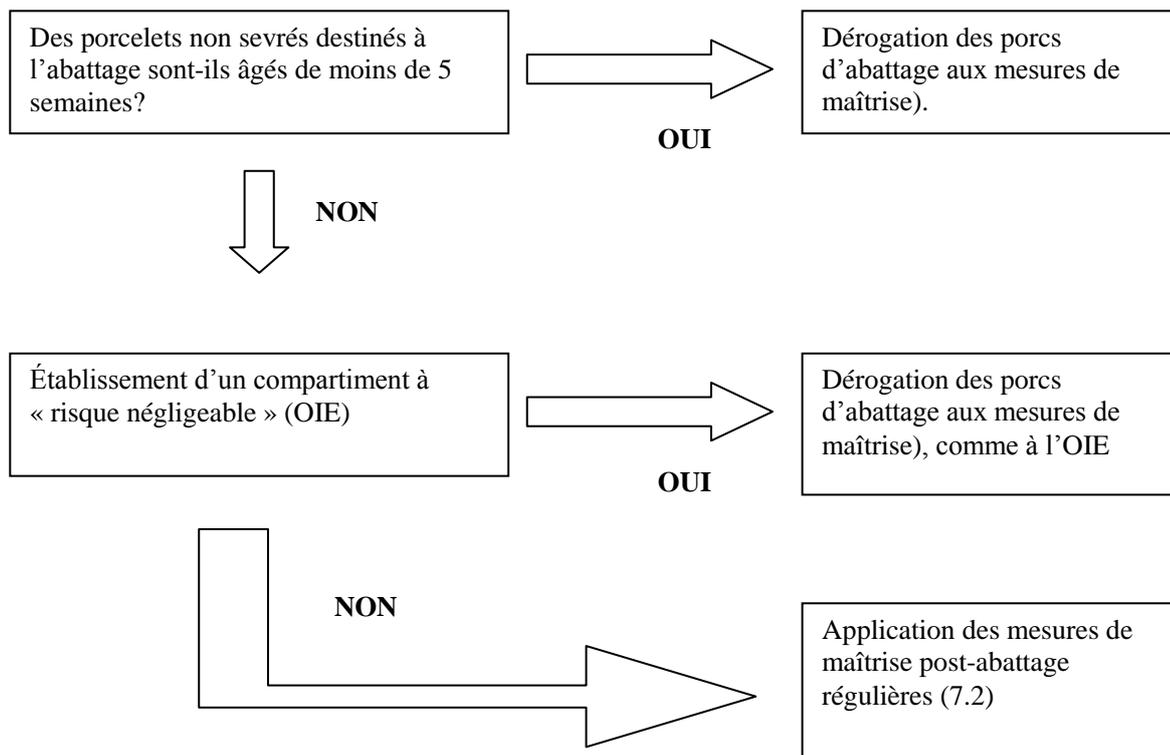
7.3. Sélection des mesures de maîtrise basées sur le risque

27. L'autorité compétente peut accorder une dérogation à des mesures de maîtrise précises ou ajuster le niveau d'application de mesures précises lorsqu'une situation de « risque négligeable » a été établie dans un compartiment donné. Dans ce contexte, le « compartiment présentant un risque négligeable » désigne un compartiment " est un compartiment assorti d'une décision en santé publique concernant un risque négligeable d'infestation de *Trichinella* chez des porcs domestiques élevés en milieu contrôlé, tel que décrit à l'article 8.13.5. du *Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE*, chapitre 8.13 - *Trichinellose*.

28. Un outil de décision pour la sélection des mesures de maîtrise chez les porcs domestiques est illustré ci-dessous :

⁸ http://www.trichinellosis.org/uploads/Part_1_final_-_QA_Recomendations_7Feb2012.pdf

⁹ Norme générale pour les aliments irradiés (CODEX STAN 106-1983)



29. Un « compartiment présentant un risque négligeable » désigne un compartiment ayant fait l'objet d'une décision en santé publique concernant un risque négligeable d'infestation de *Trichinella* chez des porcs domestiques élevés en milieu contrôlé, tel que décrit à l'article 8.13.5. du *Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, chapitre 8.13 - Trichinellose*.

30. [Des exemples de niveaux de protection des consommateurs obtenus grâce au recours aux compartiments à risque négligeable et établis selon différents paramètres de sécurité alimentaire sont fournis par la FAO sur le site Web de cette dernière].

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

31. Les procédures d'analyse sont décrites au 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 - Trichinellose du *Code sanitaire pour les animaux terrestres* de l'OIE.

32. La mise en œuvre des mesures de maîtrise choisies dépend de la reconnaissance officielle par l'autorité compétente ou l'autorité vétérinaire de l'état sanitaire du troupeau relativement à la trichinellose.

9. Contrôle continu et révision

33. L'autorité compétente doit vérifier le maintien soutenu du compartiment présentant un risque négligeable, tel que comme décrit dans le *Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE*, au chapitre 8.13 - Trichinellose. en fonction des inspections à la ferme et/ou des tests de dépistage après abattage. Toute preuve indiquant que le compartiment à risque négligeable n'a pas été maintenu entraînera l'examen immédiat des mesures de maîtrise.

10. Sangliers, porcs sauvages et animaux de races croisées

34. Toutes les viandes de suidés non domestiques, y compris les sangliers, les porcs sauvages et les animaux de races croisées, destinées à la consommation humaine doivent provenir d'animaux

- a. testés conformément aux techniques de diagnostic recommandées dans le *Manuel des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres* (Essais de digestion) de l'OIE, ou

- b. être traitées pour assurer l'inactivation de *Trichinella spp.* conformément à l'une des méthodes prévues à la section 7.2, validée et approuvée pour le contrôle post-abattage de ces animaux

Les carcasses testées positives doivent être éliminées conformément aux recommandations contenues dans le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, au chapitre 4.12 - Élimination des animaux morts.

11. 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 d'un compartiment présentant un risque négligeable 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 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.

AVANT-PROJET DE DIRECTIVES SUR LE CONTROLE DE PARASITES ZONOTIQUES SPECIFIQUES DANS LA
VIANDE : *TAENIA SAGINATA* DANS LA VIANDE DE BOVINS DOMESTIQUES

(A L'ETAPE 3)

1. Introduction

1. La cysticerose bovine désigne l'infestation, dans les muscles striés des bovins, de métacestodes de *Taenia saginata*, habituellement appelés « *Cysticercus bovis* ». La seule voie d'infection par le tœnia (ou tœnia du bœuf) 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*. La cysticerose bovine n'est pas une maladie à déclaration obligatoire pour l'OIE.

2. En plus des difficultés liées à la santé publique, la cysticerose peut causer d'importantes pertes économiques pour l'industrie du bétail au stade de l'abattage.

3. Lorsque les gouvernements passent en revue leurs processus de maîtrise de l'hygiène de la viande, ils découvrent que les mesures de maîtrise non fondées sur le risque qui s'appliquent à la viande et aux produits carnés sont parfois totalement inadaptées par rapport au niveau de réduction des risques atteint. L'importance pour la santé publique du tœnia du bœuf 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 (ou un traitement de routine destiné à inactiver les cysticerques, comme la congélation ou la cuisson);
- L'intensification des mesures de contrôle du bétail sur les exploitations lorsque le troupeau est confirmé positif.

4. 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.

5. 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

6. 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 *T. saginata* dans la viande de bovins.

7. 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 international¹⁰.

¹⁰ 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)

3. Champ d'application et utilisation des lignes directrices

3.1. Champ d'application

8. Ces Directives, utilisées de pair avec les *Directives de la FAO/OMS/OIE pour la surveillance, la prévention et le contrôle du téniasis et de la cysticerose*¹¹ 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.

19. 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 chaîne d'approvisionnement alimentaire, « de la production primaire à la consommation ».

3.2. Utilisation

10. Les Directives comprennent des conseils spécifiques sur la maîtrise de la cysticerose dans la viande selon une approche basée sur le risque pour le choix des mesures de maîtrise post-abattage. Les Directives viennent s'ajouter aux *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.

11. Les techniques de diagnostic mentionnées dans les Directives proviennent du *Manuel terrestre de l'OIE des tests de diagnostic et des vaccins pour les animaux terrestres*.

12. La souplesse d'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

Compartiment désigne une sous-population animale gardée dans un ou plusieurs établissements selon un régime commun de gestion de la bio-sécurité, 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 de bétail domestiqué, y compris *Bos taurus* et *B. indicus*), le banteng (*Bos javanicus*), le gayal (*Bos frontalis*) et le yak (*Bos grunniens*) en plus de toutes les espèces *Bubalus* et *Bison*.

Troupeau 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.

5. Principes régissant la maîtrise de la cysticerose bovine

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 de bovins à l'abattage et la surveillance des populations 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

¹¹ Directives de la FAO/OMS pour la surveillance, la prévention et le contrôle du téniasis et de la cysticerose (à venir)

commerce de la viande.

6. Activités préliminaires de gestion des risques

6.1 Identification d'un problème lié à la sécurité alimentaire

14. 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

16. 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.

17. 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.

7. Identification et sélection des mesures de maîtrise basées sur le risque

7.1. Mesures de maîtrise au niveau de la ferme

19. Le choix et l'application des mesures de maîtrise au niveau de l'exploitation sont décrites dans les *Directives FAO/OMS/OIE*.

20. Un système de traçabilité entre les abattoirs et la ferme devrait être disponible afin que l'information sur les carcasses positives à *T. saginata* 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 Disponibilité de mesures de maîtrise post-abattage

7.2.1. Inspection post-mortem

21. Les mesures de maîtrise de *T. saginata* couramment appliquées après l'abattage se limitent essentiellement à l'inspection de la viande. Selon les besoins, les kystes suspects devraient être 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 l'inspection post-mortem de routine effectuée sur la viande pour dépister *T. saginata* est très faible, surtout chez les animaux peu infestés, ce qui signifie qu'un pourcentage élevé de carcasses contenant des kystes de *T. saginata* passent inaperçues. Seule une faible proportion des kystes détectés seront viables, et cette proportion dépend de l'ampleur et de la phase d'infection dans le troupeau d'origine.

23. L'éventail et l'intensité des procédures d'inspection post-mortem varient d'un pays à l'autre.

7.2.2. Procédures d'inspection supplémentaires

24. 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.

7.2.3. Traitement de la viande

25. Le traitement thermique selon des régimes qui assurent la destruction de *T. saginata* peut être utilisé comme mesure de maîtrise¹². Le traitement thermique peut également s'appliquer à la viande provenant de carcasses ou de lots de carcasses suspects ou confirmés pour *T. saginata*. Ces traitements doivent être validés conformément aux directives nationales.

26. La salaison et l'irradiation selon des procédés validés sont des traitements complémentaires qui peuvent être envisagés.

7.2.4. Système de traçabilité des bovins abattus

27. Un système de traçabilité entre l'abattoir et la ferme devrait être disponible afin que les données sur les carcasses positives à *T. saginata* 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

28. L'autorité compétente ou les services vétérinaires compétents peuvent imposer des mesures de contrôle des déplacements d'animaux lorsque ces entités jugent d'après les données de surveillance que ces mesures s'imposent.

7.3. Sélection des mesures de maîtrise basées sur le risque

7.3.1. Approche fondée sur le risque

29. Les populations destinées à l'abattage peuvent être considérées comme présentant un « risque négligeable » au niveau du compartiment, de la région ou du pays si au moins une des conditions suivantes s'applique :

- Des données de l'abattoir démontrant l'absence ou 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 l'absence totale ou la grande rareté des cas d'infection humaine imputable à la population d'abattage à l'échelle du pays;
- L'existence d'autres données épidémiologiques pertinentes.

30. Dans de telles circonstances, la modélisation des risques peut servir à démontrer que la dérogation à certaines procédures d'inspection post-mortem régulière et/ou la réduction de ces procédures d'inspection (palpation et/ou incision) aurait un impact négligeable sur le niveau de protection des consommateurs fournie par les procédures classiques et hautement intensives. Lorsque cette situation se produit, l'autorité compétente devrait permettre des dérogations aux inspections post-mortem fondées sur le risque, le cas échéant.

[31. Des exemples de niveaux de protection des consommateurs obtenus avec différents niveaux d'inspection post-mortem dans les populations d'abattage, considérées comme présentant un « risque négligeable », sont fournis sur le site Web de la FAO]

32. 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 *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.

8. Contrôle continu et révision

33. Un processus fiable de surveillance des données obtenues à la ferme et dans les abattoirs, basés 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

¹² [L'abaissement de la température à -10 °C pendant au moins 10 jours ou l'élévation de la température interne à 56 °C pendant plus d'une seconde sont des traitements recommandés]

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.

34. 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.

9. Communication des risques

35. Les meilleures pratiques en matière de maîtrise de *C. bovis* dans la viande de bovins doivent être communiquées à tous les intervenants du secteur de la production bovine.

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

37. L'autorité compétente ou les services vétérinaires devraient publier l'information appropriée (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.

CHAPITRE 8.14.

INFECTION À *TRICHINELLA* SPP.

Article 8.14.1.

Considérations générales

La trichinellose est une *zoonose* largement répandue qui est provoquée par l'ingestion de *viande* crue ou insuffisamment cuite issue d'*animaux* destinés à la consommation humaine ou d'*animaux* de la *faune sauvage* infectés par *Trichinella*. Étant donné que généralement aucun signe clinique de trichinellose n'est détecté chez les *animaux*, l'importance de cette *maladie* tient exclusivement aux risques induits pour l'homme et au coût des contrôles auxquels sont soumises les populations animales destinées à l'*abattage*.

Le parasite adulte et ses 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 huit ont reçu le statut d'espèce. Les génotypes varient en fonction de leur localisation géographique.

La prévention de l'*infection* chez les espèces sensibles d'*animaux* domestiques destinés à la consommation humaine repose sur la prévention de leur exposition à la *viande* et aux *produits à base de viande* issus d'*animaux* infectés par *Trichinella*. Cela comprend la consommation de déchets alimentaires issus d'*animaux* domestiques, de rongeurs ou d'espèces de la *faune sauvage*.

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

Aux fins de l'application du *Code terrestre*, l'*infection* à *Trichinella* se définit comme une *infection* des suidés et des équidés par des parasites appartenant au genre *Trichinella*.

Le présent chapitre contient des recommandations relatives à la prévention au niveau de la ferme des *infections* à *Trichinella* chez les porcs domestiques (*Sus scrofa domesticus*) et à la sécurité sanitaire du commerce de la *viande* et des *produits à base de viande* issus de suidés et d'équidés. Il doit être lu parallèlement au Code de bonnes pratiques applicables à l'hygiène de la viande du 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 8.14.2., les *Autorités vétérinaires* doivent appliquer les recommandations énoncées dans le même chapitre.

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

Article 8.14.2.

Marchandises dénuées de risque

Lorsque l'autorisation d'importer ou de faire transiter par son *territoire* porte sur les *marchandises* énumérées ci-dessous, 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 8.14.3.

Mesures de prévention de l'infection dans les cheptels de porcs domestiques maintenus dans des conditions d'élevage contrôlées

- 1) La prévention de l'*infection* requiert la réduction au minimum 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 à la *faune sauvage* ;
 - b) aucun déchet alimentaire cru d'origine animale ne doit se trouver sur le site de l'exploitation ;
 - c) les aliments distribués aux *animaux* doivent répondre aux conditions requises au chapitre 6.3. et leur entreposage doit les rendre inaccessibles aux rongeurs et à la *faune sauvage* ;
 - d) un programme de lutte contre les rongeurs doit être en place ;
 - e) les *animaux* trouvés morts doivent être immédiatement retirés et éliminés conformément aux dispositions du chapitre 4.12. ;
 - f) les introductions de porcs doivent être effectuées à partir de *cheptels* dans lesquels sont appliquées des conditions d'élevage contrôlées officiellement reconnues comme indiqué au point 2 ou à partir de *cheptels* composant un *compartiment* qualifié à risque négligeable d'*infection* à *Trichinella* au sens de l'article 8.14.5.
- 2) L'*Autorité vétérinaire* peut reconnaître officiellement que des conditions d'élevage contrôlées sont appliquées dans un *cheptel* porcin si :
 - a) toutes les pratiques précisées au point 1 sont respectées et consignées par écrit ;
 - b) des visites d'élevage ont été régulièrement effectuées par du personnel habilité afin de vérifier la conformité avec les bonnes pratiques précisées au point 1 ; la fréquence de ces visites doit être fondée sur les *risques*, en tenant compte des informations sur l'historique et le contexte actuel, des résultats du *suivi en abattoirs*, de la connaissance des pratiques de gestion dans les élevages et de la présence d'espèces sensibles de *faune sauvage* ;
 - c) un programme ultérieur de visites d'élevage est mis en œuvre, en tenant compte des facteurs précisés au point b.

Article 8.14.4.

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

Un *compartiment* à risque négligeable d'*infection* à *Trichinella* chez les porcs domestiques maintenus dans des conditions d'élevage contrôlées ne peut être établi que dans un pays où les critères ci-dessous sont réunis, si applicable.

- 1) Les *infections* à *Trichinella* sont à déclaration obligatoire sur l'ensemble du territoire, et des procédures sont en place permettant d'assurer la communication entre l'*Autorité vétérinaire* et les autorités de santé publique en cas d'apparition de ces *infections*.
- 2) L'*Autorité vétérinaire* a connaissance de tous les porcs domestiques et a autorité sur ces derniers.
- 3) L'*Autorité vétérinaire* a connaissance de la répartition géographique de la *faune sauvage* des espèces sensibles.
- 4) Un système d'*identification* et de *traçabilité* des porcs domestiques est mis en œuvre conformément aux dispositions des chapitres 4.1. et 4.2.
- 5) Les *Services vétérinaires* ont la capacité d'évaluer la situation épidémiologique, 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 enfin d'identifier les voies d'exposition.

Article 8.14.5.

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

L'Autorité vétérinaire peut reconnaître un *compartiment*, conformément au chapitre 4.4., comme étant à risque négligeable d'infection à *Trichinella* chez les porcs domestiques maintenus dans des conditions d'élevage contrôlées si les conditions suivantes sont réunies.

- 1) Tous les *cheptels* composant le *compartiment* satisfont aux conditions requises à l'article 8.14.3.
- 2) Les critères requis à l'article 8.14.4. sont réunis depuis au moins 24 mois.
- 3) L'absence d'infection à *Trichinella* dans le *compartiment* a été démontrée au moyen d'un programme de *surveillance* prenant en compte les informations actuelles et historiques recueillies ainsi que les résultats du suivi en *abattoirs*, conformément au chapitre 1.4.
- 4) Après l'établissement du *compartiment*, un programme ultérieur de visites de tous les *cheptels* composant le *compartiment* est mis en place pour assurer la conformité avec l'article 8.14.3.
- 5) Lorsqu'un cas de non respect des critères requis à l'article 8.14.3. est relevé au cours d'une visite d'élevage et que l'Autorité vétérinaire considère qu'il s'agit d'une brèche significative au niveau de la biosécurité, le ou les *cheptels* concernés sont exclus du *compartiment* jusqu'à ce que la conformité avec ces critères soit rétablie.

Article 8.14.6.

Recommandations pour l'importation de viandes et de produits à base de viande 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 *viandes* ou de *produits à base de viande* :

- 1) a été préparée conformément au Code de bonnes pratiques applicables à l'hygiène de la viande du Codex Alimentarius (CAC/RCP 58-2005) ;

ET

- 2) SOIT :

- a) est issue de porcs domestiques provenant d'un *compartiment* qualifié à risque négligeable d'infection à *Trichinella* au sens de l'article 8.14.5. ;

SOIT

- b) est issue de porcs domestiques ayant présenté des résultats négatifs à un examen de recherche de larves de *Trichinella* pratiqué selon une méthode reconnue ;

SOIT

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

Article 8.14.7.

Recommandations pour l'importation de viandes et de produits à base de viande 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 *viandes* ou de *produits à base de viande* :

- 1) a été préparée conformément au Code de bonnes pratiques applicables à l'hygiène de la viande du Codex Alimentarius (CAC/RCP 58-2005) ;

ET

- 2) SOIT :

- a) est issue de porcs sauvages ou féroces ayant présenté des résultats négatifs à un examen de recherche de larves de *Trichinella* pratiqué selon une méthode reconnue ;

SOIT

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

Article 8.14.8.

Recommandations pour l'importation de viandes et de produits à base de viande 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 *viandes* ou de *produits à base de viande* :

- 1) a été préparée conformément au Code de bonnes pratiques applicables à l'hygiène de la viande du Codex Alimentarius (CAC/RCP 58-2005) ;

ET

- 2) est issue d'équidés domestiques ayant présenté des résultats négatifs à un examen de recherche de larves de *Trichinella* pratiqué selon une méthode reconnue.

Article 8.14.9.

Recommandations pour l'importation de viandes et de produits à base de viande d'équidés sauvages ou féraux

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

- 1) a été soumise à une inspection sanitaire conformément aux dispositions du chapitre 6.2. ;

ET

- 2) est issue d'équidés sauvages ou féraux ayant présenté des résultats négatifs à un examen de recherche de larves de *Trichinella* pratiqué selon une méthode reconnue.
-

LISTE DES PARTICIPANTS**CO-PRÉSIDENTS**Steve Hathaway

Président

Director Science and Risk Assessment / Standards

Ministry for Primary Industries

Manatū Ahu Matua, Nouvelle-Zélande

E-mail: Steve.Hathaway@mpi.govt.nzKris De Smet

Head of Team Food Hygiene and Zoonoses

SANCO, European commission

Belgique

E-mail: Kris.de-smet@ec.europa.eu**ARGENTINE**Ms Maria Carullo

CCFH Secretary

National Service for Health and Quality Agri-Food (SENASA)

Argentina

Email: mcarullo@senasa.gov.arMs María Josefina Cabrera Durango

Technical Officer - Microbiology Section

National Food Institute (INAL-ANMAT)

Ministry of Health

Argentina

Email: josefina@anmat.gov.ar**AUSTRALIE**Paul Vanderlinde

Principal Scientist

Department of Agriculture, Fisheries and Forestry

Australia

Email: paul.vanderlinde@daff.gov.au**BELGIQUE**Johan Denhaerincx

Federal Public Service Health, Food Chain Safety and Environment, Belgium

Email: johan.denhaerincx@health.belgium.beJulie Wits

Federal Agency for the Safety of the Food Chain

Belgium

E-mail: julie.wits@afsca.beIsabel De Boosere

Federal Public Service Health, Food Chain Safety and Environment, Belgium

Email: isabel.deboosere@health.belgium.be**BRÉSIL**Andrea Regina de Oliveira Silva

Expert on Regulation and Health Surveillance

National Health Surveillance Agency

Tel.: +55 61 3462-5377

E-mail: andrea.oliveira@anvisa.gov.brRodrigo Padovani

Veterinary Inspector

Email: rodrigo.padovani@agricultural.gov.br**CHILI**Hugo Schenone

Asesor Técnico en el Departamento de Nutrición y Alimentos de

DIPOL, Chile

Email: hschenone@minsal.cl**FRANCE**Sabine Wessel-Robert

Direction Générale de l'Alimentation

Email: sabine.wessel-robert@agriculture.gouv.frClaire Morlot

Direction Générale de l'Alimentation

Email : claire.morlot@agriculture.gouv.fr**GRÈCE**Sofia Mavromati

Hellenic Food Authority (EFET)

Directorate of Nutrition Policy and Research, Greece

Email: codex@efet.gr**INDE**P.S Banerjee

Principal Scientist (Professor) & Head

Indian Veterinary Research Institute, Uttar Pradesh, India

Email: banerjeeps@rediffmail.com**INDONÉSIE**Iwan Sofwan

Medic Veteriner

Directorate General of Livestock and Animal Health

Ministry of Agriculture

Republic of Indonesia

Email: sofwans@hotmail.comDinal Rifqi

Head of Hygiene and Sanitation Section

Directorate General of Livestock and Animal Health

Ministry of Agriculture

Republic of Indonesia

Email: bb_pascapanen@litbang.deptan.go.id**IRLANDE**Kilian Unger

Superintending Veterinary Inspector

Department of Agriculture, Food and the Marine, Ireland

Email: kilian.unger@agriculture.gov.ie**ITALIE**

Elio Licata

Email: ELicata@Regione.Emilia-Romagna.it

JAPON

Hiroshi Umeda
Deputy Director
Inspection and Safety Division
Department of Food Safety, Ministry of Health, Labour and
Welfare, Japan
Email: codexj@mhlw.go.jp

Hajime Toyofuku
Professor, Joint Faculty of Veterinary Medicine
Yamaguchi University

Email: toyofuku@yamaguchi-u.ac.jp, toyofuku@niph.go.jp

Ms. Mariko Murakami
Section Chief
Food Safety and Consumer Policy Division, Food Safety and
Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japan
Email: mariko_murakami@nm.maff.go.jp
/ codex_maff@nm.maff.go.jp

PAYS-BAS

Martin Hennecken
Senior Policy Officer for Meat Hygiene & Food Safety
Directorate-General for AgroPlant Supply Chain and Food
Quality Department, Ministry of Economic Affairs, Netherlands
Email: m.hennecken@mineleni.nl

Joke W.B. van der Giessen
Head National Reference Laboratory for Foodborne Parasites
National Institute for Public Health and the Environment
(RIVM)
Center Zoonoses & Environmental Microbiology
Email: joke.van.der.giessen@rivm.nl

NORVÈGE

Kjersti Nilsen Barkbu
Senior adviser, Norwegian Food Safety Authority – Head Office,
Norway
Email: kjnba@mattilsynet.no

POLOGNE

Mirosław Różycki
National Veterinary Research Institute, Poland
Email: mrozycki@piwet.pulawy.pl

Magdalena Fabisiak
Ministry of Agriculture and Rural Development, Poland
Email: magdalena.fabisiak@minrol.gov.pl

ESPAGNE

Paloma Sánchez Vázquez de Prada
Subdirector-General for Food Risk Management, Spanish
Food Safety and Nutrition Agency, Spain
E-mail: riesgosbiologicos@msssi.es

SAINT-VINCENT-ET-LES-GRENADINES

Neri James
Senior Environmental Health Officer (S.E.H.O)
SVG Public Health Department, St Vincent and the Grenadines
Email: neribee2000@yahoo.com

SUÈDE

Viveka Larsson
Principal Regulatory Officer
Swedish National Food Agency, Sweden
Email: viveka.larsson@slv.se

SUISSE

Alexandra Briner
Scientific Expert Food Hygiene
Swiss Federal Veterinary Office SFVO, Switzerland
Email: alexandra.briner@bvet.admin.ch

ROYAUME-UNI

Geraldine Hoad
Food Standards Agency, United Kingdom
E-mail: geraldine.hoad@foodstandards.gsi.gov.uk

ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE

Kerry L. Dearfield
Chief Scientist
USDA/FSIS/OPHS, United States of America
Email: kerry.dearfield@fsis.usda.gov

Dave Pyburn
Swine Health Programs
USDA, APHIS, United States of America
Email: David.G.Pyburn@aphis.usda.gov

Ray Gamble
Director, Fellowships Office
National Academy of Sciences, United States of America
E-mail: rgamble@nas.edu

Malory L. Gaines
Policy Analyst, Cattle Health
National Cattlemen's Beef Association, USA
E-mail: mgaines@beef.org

Kathy Simmons
Chief Veterinarian
National Cattlemen's Beef Association, USA
ksimmons@beef.org

URUGUAY

Norman Bennett
Veterinary Advisor, Animal Health Division
Ministry of Livestock, Agriculture and Fisheries, Uruguay
Email: nbennett@mgap.gub.uy

Valeria Gayo
Head Endoparasites Section, Parasitology Department
DILAVE
Ministry of Livestock, Agriculture and Fisheries, Uruguay
Email: valeriagayo@hotmail.com

OIE

Gillian Mylrea
Email: g.mylrea@oie.int

CLITRAVI:

Jesper Valentin Petersen
Danish Agriculture & Food Council, Denmark
Email: jvp@lf.dk

Lis Alban
Danish Agriculture & Food Council, Denmark
Email: lia@lf.dk

FAO

Sarah Cahill

Email: Sarah.Cahill@fao.org

Marisa Caipo

Email: Marisa.Caipo@fao.org

OMS

Ms Mina KOJIMA

Technical Officer

World Health Organization

E-mail: kojimam@who.int

CONSEILS GÉNÉRAUX SUR LA PRÉSENTATION DES OBSERVATIONS

Afin de faciliter la compilation des observations et la préparation des documents d'observations, les membres et les observateurs qui ne le font pas encore sont priés de soumettre leurs observations sous les intitulés suivants :

- (i) Observations générales
- (ii) Observations particulières

Les observations particulières devraient comprendre une référence à la section pertinente et/ou au paragraphe du document auquel les observations renvoient.

Lorsqu'il est proposé de modifier un paragraphe particulier, les membres et les observateurs sont priés de fournir leur proposition d'amendement avec une justification correspondante. Les nouveaux libellés devraient être présentés en **caractères gras/soulignés** et les passages supprimés devraient être présentés en ~~caractères barrés~~.

Pour faciliter le travail des secrétariats qui compilent les observations, les membres et observateurs sont priés de s'abstenir d'utiliser des caractères ou un surlignage en couleur car les documents sont imprimés en noir et blanc, et de ne pas utiliser la fonction de suivi des modifications, car celles-ci peuvent être perdues quand des observations sont copiées et collées dans un document consolidé.

Afin de réduire le volume de travail de traduction et d'économiser du papier, les membres et observateurs sont priés de ne pas reproduire le document en entier, mais seulement les parties du texte pour lesquelles le changement et/ou l'amendement est proposé.