



# L'antibiorésistance chez l'homme et l'animal

12 novembre 2014

3<sup>ème</sup> session : les mesures de gestion pour lutter contre  
l'antibiorésistance

## Le « Paquet hygiène » en élevage et tout au long de la chaîne alimentaire

Paul Menecier, Chef du Service de l'alimentation,  
Direction générale de l'alimentation (DGAL)  
Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

agriculture  
gouv.fr  
alimentation  
gouv.fr



# Le cadre réglementaire du Paquet Hygiène

1 règlement fondateur : **règlement CE/178/2002** établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire [...]

→ assurer la libre circulation de denrées alimentaires sûres et saines

→ assurer un niveau élevé de protection du consommateur

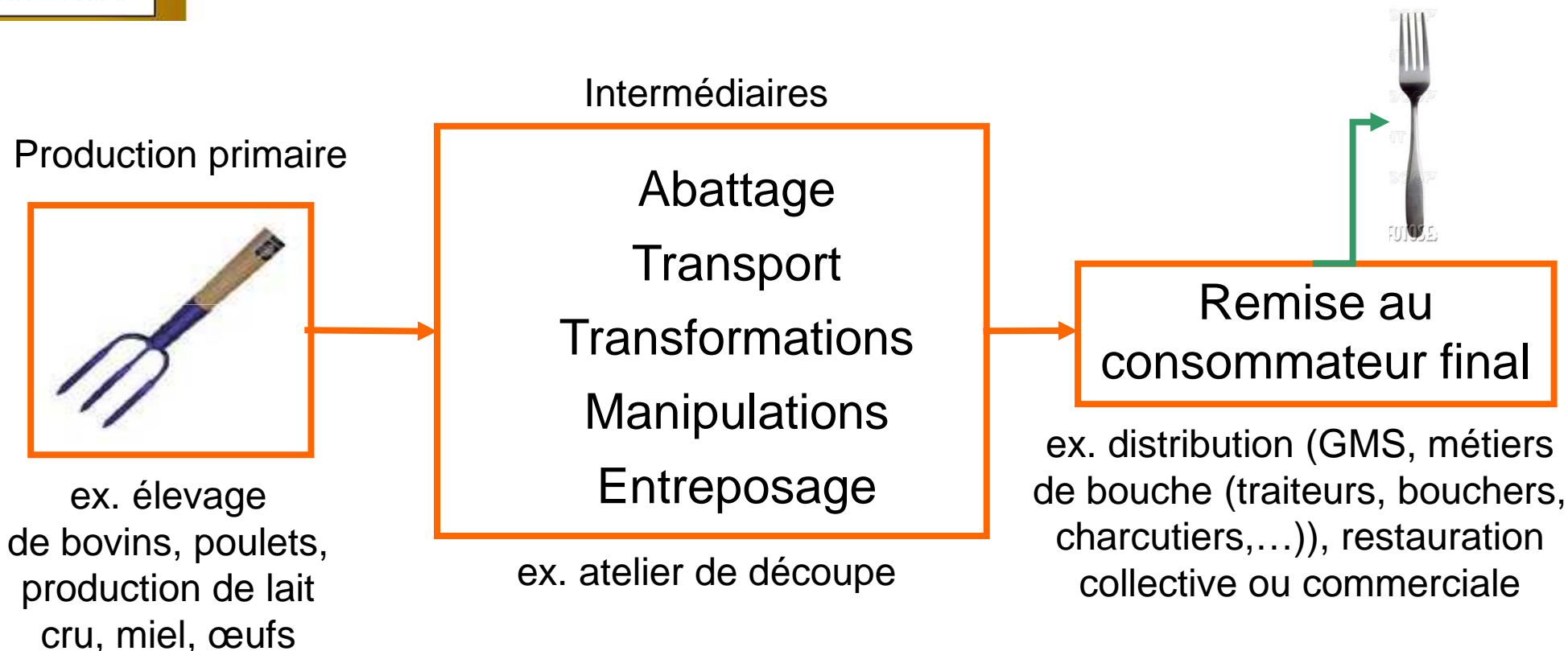
→ assurer la traçabilité des denrées et garantir que des denrées dangereuses ne sont pas mises sur le marché

→ prendre en considération tous les aspects de la chaîne de production alimentaire





# Champ d'application du Paquet Hygiène : la chaîne alimentaire



**One Health (OIE/OMS)**



# Le cadre réglementaire du Paquet Hygiène : principaux règlements

## « Food Law » (Règlement 178/2002)

Toutes les denrées alimentaires et les produits destinés à l'alimentation animale

*Denrées alimentaires  
et alimentation animale*

+

*Denrées alimentaires  
d'origine animale*

Règlement  
852/2004

Hygiène  
des denrées alimentaires

Règlement  
183/2005

Hygiène des  
aliments pour  
animaux

Règlement  
853/2004

Règles spécifiques d'hygiène applicables  
aux denrées alimentaires d'origine animale

Règlement  
882/2004

**Contrôles officiels**  
Aliments pour animaux et denrées alimentaires,  
santé animale et bien-être des animaux

Règlement  
854/2004

Règles spécifiques d'organisation  
des contrôles officiels concernant  
les produits d'origine animale  
destinés à la consommation humaine

*Professionnels*

*Services de  
contrôle*



**Production  
primaire**

agriculture  
gouv.fr  
alimentation  
gouv.fr

# Exigences pour les opérateurs professionnels

## Dispositions d'hygiène : quelques exemples

- Veiller à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination
- Nettoyer et désinfecter si nécessaire toute installation y compris celles servant à entreposer/manipuler des aliments pour animaux
- Empêcher que les animaux et les organismes nuisibles ne causent de contamination
- Veiller à la propreté des animaux de boucherie (prévenir E. coli STEC,...)
- Prévenir l'introduction et la propagation de maladies/zoonoses transmissibles par le biais de denrées alimentaires (prophylaxies brucellose, tuberculose ; fièvre Q, salmonelles, botulisme...)

## Tenue de registres concernant (exemples pour les animaux)

- La nature et l'origine des aliments donnés aux animaux
- Les produits vétérinaires et autres traitements (dont date d'administration et temps d'attente)
- L'apparition des maladies susceptibles d'affecter la sûreté des denrées

## Information sur la chaîne alimentaire





MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT



**Intermédiaires**



**Remise directe**

# Exigences pour les opérateurs professionnels

## Hygiène de l'abattage : quelques exemples

- L'étourdissement, la saignée, le dépouillement, l'éviscération et autres opérations doivent être effectués de manière à éviter toute contamination des viandes
- Dépouillement complet des carcasses (sauf porcs ou volailles)
- Absence de toute contamination fécale visible / parage

## Tous secteurs : quelques exemples

- Application de procédures basées sur les principes HACCP
- Respect des critères microbiologiques
- Respect des exigences en matière de contrôle de la température
- Maintien de la chaîne du froid
- Agrément sanitaire (autorisation activité DAOA, sauf remise directe)
- Locaux propres et en bon état d'entretien
- Nettoyage et désinfection des équipements
- Hygiène, état de santé et formation du personnel



## Exigences pour les services de contrôle

- Contrôles officiels effectués à une fréquence adéquate, fondée sur une analyse de risque
- Sans préavis (sauf audits)
- À tout stade de la production/transformation/distribution
- Avec le même soin sur exportations et mise sur le marché dans l'UE

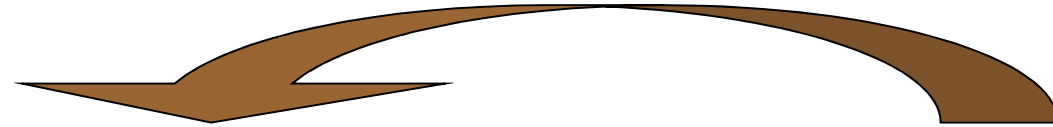
### **Les contrôles officiels comprennent les activités suivantes :**

- Examen de tout système de maîtrise des risques sanitaires mis en place par l'exploitant (plan de maîtrise sanitaire (PMS) )
- Inspection des installations, des matières premières/ingrédients, des produits semi-finis, des matériaux, des produits et procédés de nettoyage/désinfection, de l'étiquetage,
- Contrôle des conditions d'hygiène,
- Évaluation des procédures (bonnes pratiques d'hygiène, HACCP),
- Examen des documents écrits/données,
- Entretien avec l'exploitant,
- Relevé des valeurs enregistrées par l'exploitant + contrôles avec les propres instruments des services de contrôles
- Échantillonnage/analyse



# Rôles respectifs des opérateurs et des services de contrôle

## le choix des dangers / validation des mesures de maîtrise



### L'entreprise :

- valide son analyse des dangers et ses mesures de maîtrise,
- applique son plan de maîtrise sanitaire (PMS),
- vérifie l'efficacité de son PMS.

### Les services de contrôle vérifient :

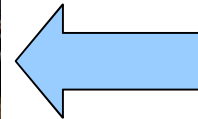
- que le professionnel a validé son analyse des dangers et ses mesures de maîtrise,
- que le professionnel applique son PMS,
- que le professionnel vérifie l'efficacité de son PMS.

Outils : GBPH, documentation des centres techniques,...



# Maîtrise de salmonelles en filière poulet de chair

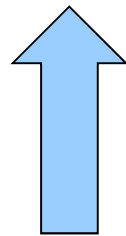
## Aliments pour reproducteurs



### Services de contrôle :

Agrément « salmonelles »  
Inspections/audits PMS  
Plans de surveillance et de contrôle

Critère microbiologique :  
absence de 5 sérotypes  
de *Salmonella*



### Opérateurs :

BPH/BPF/HACCP/PMS  
Plan d'autocontrôles (OQUALIM)



# Maîtrise de salmonelles en filière poulet de chair



## Reproducteurs



### Services de contrôle :

Prélèvements « complémentaires »  
(bâtiments d'élevage) - salmonelles  
Inspections « charte sanitaire »  
(mesures de biosécurité)

Recherche de 5  
sérotypes de  
*Salmonella*

### Opérateurs :

Prélèvements obligatoires  
(bâtiments d'élevage) - salmonelles  
Engagement Charte sanitaire  
(mesures de biosécurité)





MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Maîtrise de salmonelles en filière poulet de chair

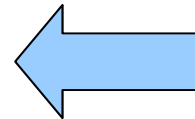


Aliments pour  
poulets de chair

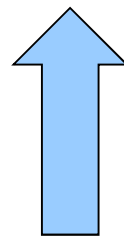


**Services de contrôle :**

Inspections/audits PMS  
Plans de surveillance et de  
contrôle



**Opérateurs :**



BPH/BPF/HACCP/PMS  
Plan d'autocontrôles (OQUALIM)

agriculture  
gouv.fr  
alimentation  
gouv.fr





MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Maîtrise de salmonelles en filière poulet de chair



## Poulets de chair



### Services de contrôle :

Prélèvements  
« complémentaires »  
(bâtiments d'élevage) -  
salmonelles

Recherche de 2  
sérotypes de *Salmonella*  
(Enteritidis et  
Typhimurium)

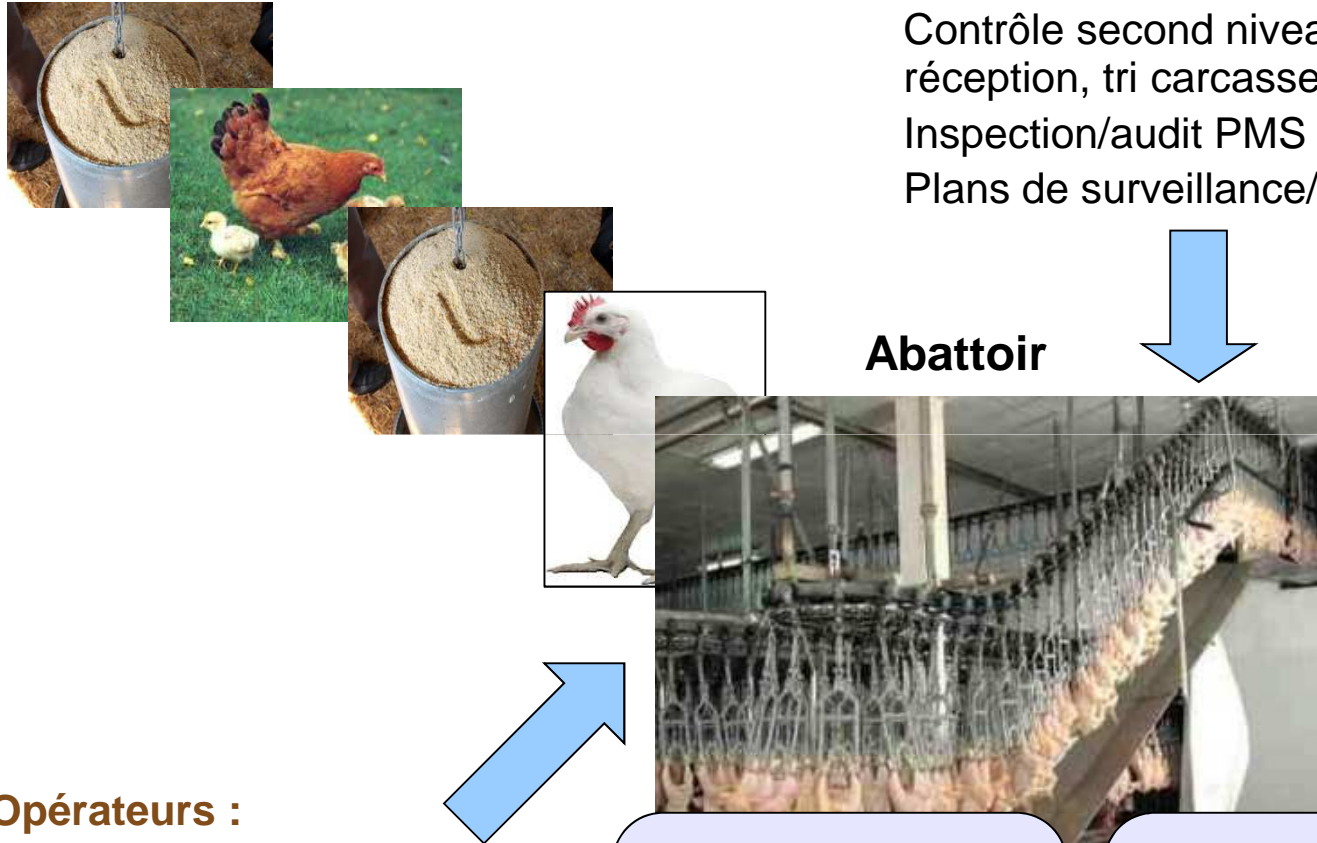
### Opérateurs :

Prélèvements obligatoires  
(bâtiments d'élevage) - salmonelles  
Mesures de biosécurité

agriculture  
gouv.fr  
alimentation  
gouv.fr



# Maîtrise de salmonelles en filière poulet de chair



## Services de contrôle :

Contrôle second niveau (ICA, réception, tri carcasses)  
Inspection/audit PMS  
Plans de surveillance/contrôle

Abattoir

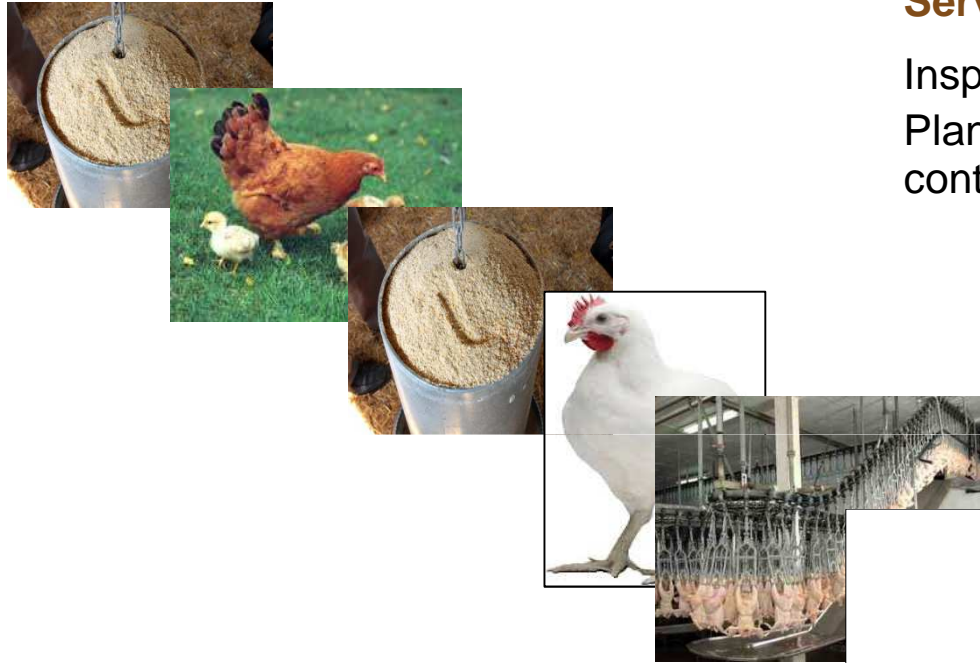
## Opérateurs :

ICA – contrôle à réception  
Retrait carcasses impropres  
BPH/HACCP/PMS  
Plan d'autocontrôles

Critère d'**hygiène**  
sur peaux de cou :  
recherche de  
*Salmonella spp*

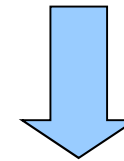
Critère de **sécurité**  
sur peaux de cou si  
détection de *S.*  
Enteritidis,  
Typhimurium

# Maîtrise de salmonelles en filière poulet de chair



## Services de contrôle :

Inspections/audits PMS  
Plans de surveillance et de  
contrôle



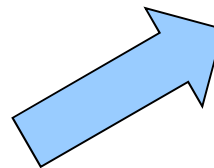
## Atelier de découpe



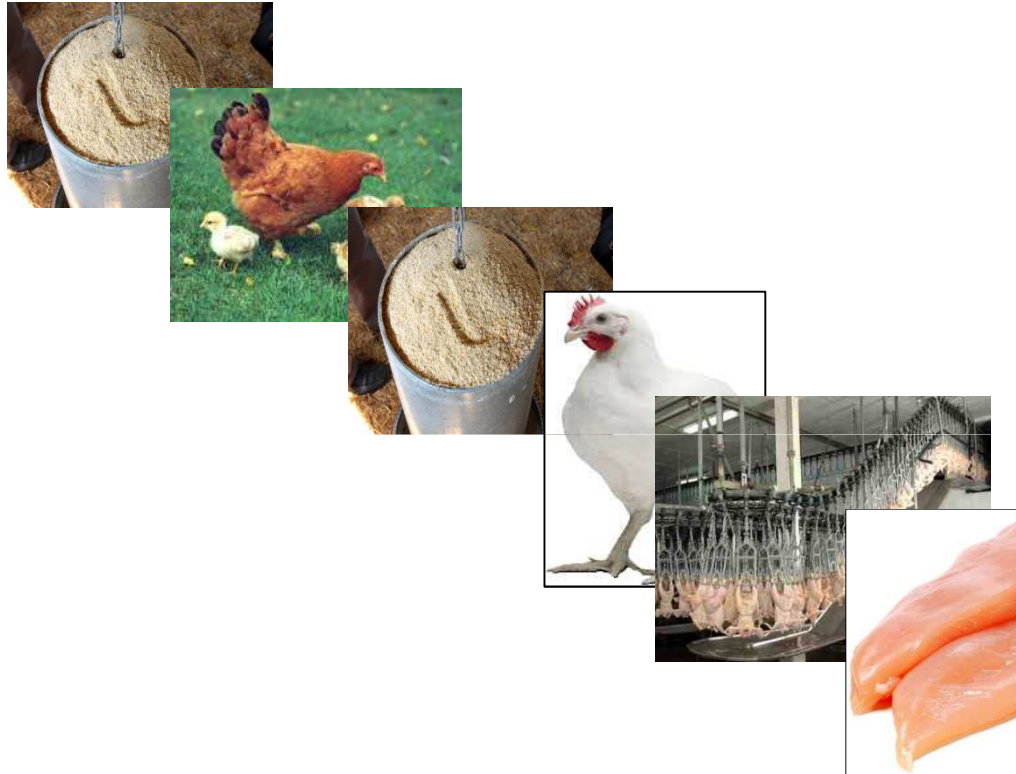
Critère de **sécurité**  
sur peaux de cou si  
détection de *S.*  
*Enteritidis*,  
*Typhimurium*

## Opérateurs :

BPH/HACCP/PMS  
Plan d'autocontrôles

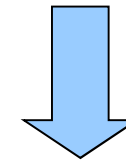


# Maîtrise de salmonelles en filière poulet de chair



## Services de contrôle :

Inspections/audits PMS  
Plans de surveillance et de contrôle



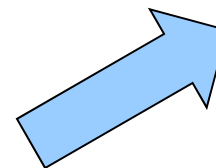
## Atelier de transformation



Critère de **sécurité**  
sur peaux de cou si  
détection de *S.*  
*Enteritidis*,  
*Typhimurium*

## Opérateurs :

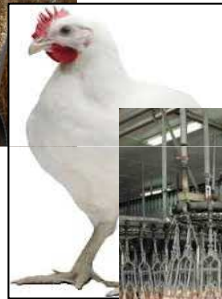
BPH/HACCP/PMS  
Plan d'autocontrôles





MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT

# Maîtrise de salmonelles en filière poulet de chair



Agir sur les maillons de la chaîne alimentaire adéquats afin de limiter le danger représenté par les salmonelles pour la santé publique humaine

agriculture  
gouv.fr  
alimentation  
gouv.fr







# Quelques chiffres clé des Contrôles officiels effectués par la DGAL

- Contrôles officiels par des inspecteurs officiels (personnel formé, absence conflit d'intérêt, impartialité, ...)
- Contrôles effectués à toutes les étapes (du champ à l'assiette), aux frontières de l'UE, inspection permanente à l'abattoir



production primaire	Santé animale	Sécurité des aliments	exportations
8 000	194 600	180 600	262 600
Contrôles/an agriculture gouv.fr alimentation gouv.fr	Contrôles par an	Contrôles par an	Contrôles par an



# CONCLUSION

Le paquet hygiène, la gestion des risques sanitaires liés à l'alimentation par les professionnels et les services de contrôle :

- Outils **diminuant l'exposition par voie alimentaire des consommateurs** aux bactéries et à leurs toxines
- Outils **participant à la lutte contre l'antibio-résistance**

Pour en savoir plus :

<http://agriculture.gouv.fr/securite-sanitaire>

<http://agriculture.gouv.fr/dispositif-surveillance-controle-securite-sanitaire-aliments-564>

