

# 11<sup>ÈME</sup> JOURNÉE PROFESSIONNELLE DES PRODUCTIONS PORCINES ET AVICOLES

**9:00 ACCUEIL**

**9:30 INTRODUCTION**, Didier Stilmant, CRA-W

Président de séance: Benoît Georges, DGARNE

**9:45** *Comment faire face à la volatilité des coûts de production: illustration par le regroupement des producteurs dans le secteur porcin*, Christine ROGUET, IFIP (France)

**10:25** *Principales évolutions et moteurs de la consommation de viande. Les dynamiques spécifiques aux viandes de porc et de volaille*, Pascale HEBEL, Credoc (France)

**11:05** *Interrogations sur l'alimentation animale: volatilité, OGM, farines animales, plans protéiques, etc.*, Yvan DE JAEGER, APFACA

**11:25** *Vision de la grande distribution sur les produits «Bien-être»*, Marc HEYMANS et Jean-Christophe BURLET, Colruyt

**11:55** *Transparence des prix dans la chaîne de production et de distribution: l'exemple de la viande de porc*, Peter VAN HERREWEGHE, SPF Economie

**12:15** Débat Questions-Réponses

**12:45 DINER**

## SECTEUR AVICOLE (Espace Senghor) :

Président de séance: André THÉWIS, Gembloux Agro-Bio Tech, Ulg

**14:15** *Mise en œuvre de la directive 1999/74/CE du Conseil relative à la protection des poules pondeuses:*

- Mesures au niveau européen, Maria FERRARA, Unité Bien-être animal, DG SANCO

- Mesures au niveau belge, Marie-Laurence SEMAILLE, Service d'études, FWA

**14:55** *Quel logement demain pour le lapin ?*, Michel JACQUET, FACW

**15:15** *Absence de Salmonella enteritidis et typhimurium dans 25 grammes de viande fraîche de volaille*, Isabel DE BOOSERE, SPF Santé publique et Julie WITS, AFSCA

**15:45** Débat Questions-Réponses

## SECTEUR PORCIN (Amphithéâtre Zt1):

Président de séance: José WAVREILLE, CRA-W

**14:15** *Eclairage européen sur l'évolution des productions porcines*, Christine ROGUET, IFIP (France)

**14:55** *Bien-être des porcs : obligations légales futures en matières de logement des truies et de castration des porcelets*, José WAVREILLE, CRA-W

**15:15** *Au lendemain de ces échéances législatives, quelles conséquences pour le commerce des viandes ?* Patrick SCHIFFLERS et collaborateurs, FEBEV

**15:45** Débat Questions-Réponses

## RETOUR EN SEANCE PLENIERE

**16:00** Restitution de l'après-midi porcine, José WAVREILLE

**16:10** Restitution de l'après-midi avicole, André THÉWIS

**16:20** Conclusions de la journée, André THÉWIS

**16:30 VERRE DE L'AMITIÉ**

Avec le soutien de :



Avec le soutien de :



# Règlement (UE) 1086/2011 du 27 octobre 2011 de la Commission modifiant l'annexe II du règlement (CE) n 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe I du règlement (CE) n 2073/2005 en ce qui concerne les salmonelles dans les viandes fraîches de volaille

Isabel De Boosere





- Qui sommes-nous?
- Histoire
- Critère salmonelle - critère de sécurité
- Lien avec le critère salmonelle - critère d'hygiène du procédé



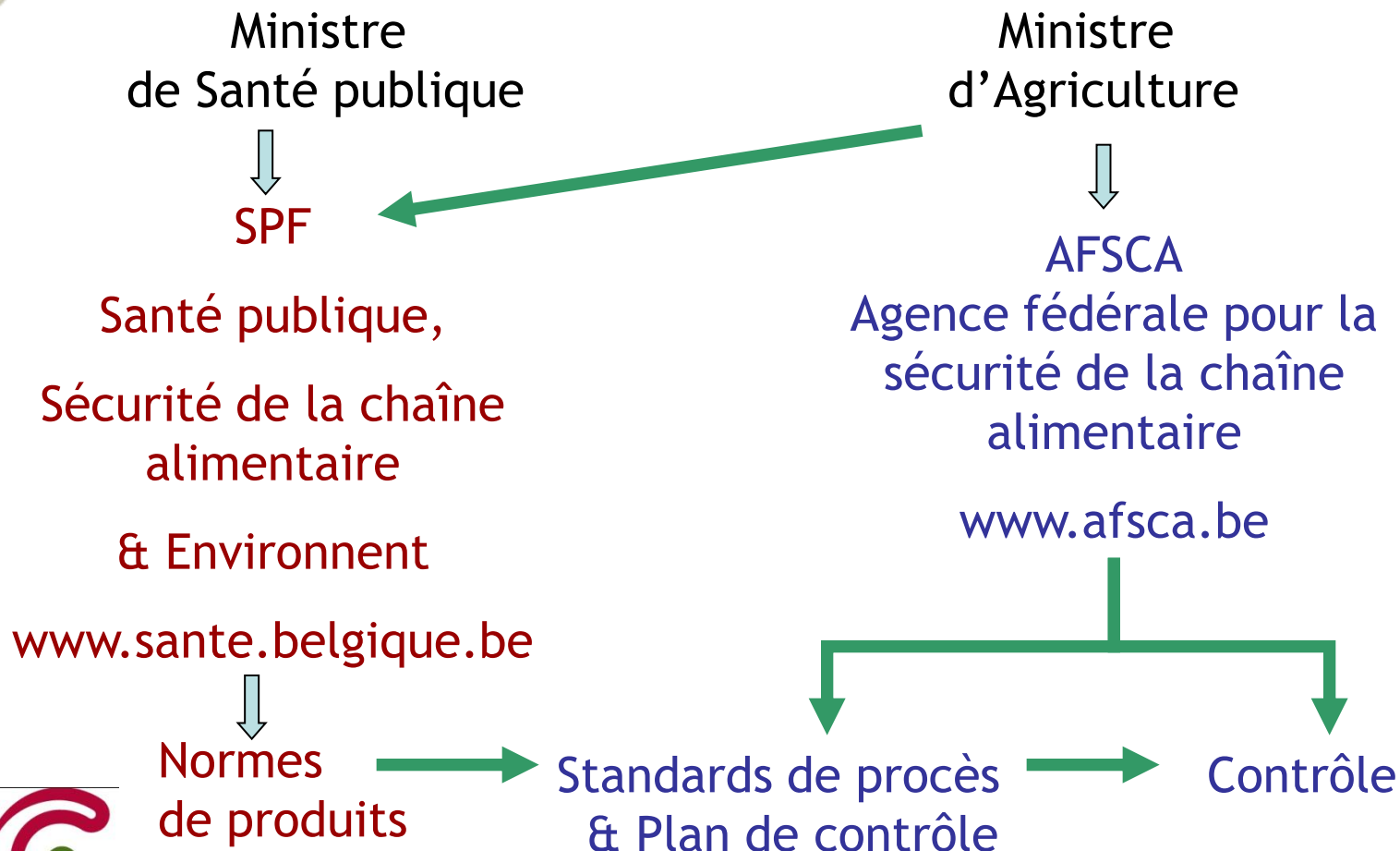


- Qui sommes-nous?
- Histoire
- Critère salmonelle - critère de sécurité
- Lien avec le critère salmonelle - critère d'hygiène du procédé



# Organisation de la sécurité alimentaire en Belgique

5



## DG ANIMAUX, VEGETAUX & ALIMENTATION

### Service Denrées alimentaires, aliments pour animaux et autres produits de consommation

- Sécurité de la chaîne alimentaire
- Politique nutritionnelle
- Aliments pour animaux
- OGM
- Compléments alimentaires
- Cosmétiques
- Alcool & Tabac



7

## DG ANIMAUX, VEGETAUX & ALIMENTATION

### Service Denrées alimentaires, aliments pour animaux et autres produits de consommation

- Faire des normes pour les aspects de sécurité alimentaire des denrées alimentaires, les aliments pour animaux et les autres produits de consommation
- Défendre la position belge dans des organisations internationales (l'Union européenne, Codex Alimentarius, EFSA, OMS, ...)



- Consulter et informer les partenaires → Conseil consultatif
- Collaboration avec l'AFSCA, le CSS, l'ISP, des autres partenaires scientifiques, ...







- Qui sommes-nous?
- **Histoire**
- Critère salmonelle - critère de sécurité
- Lien avec le critère salmonelle - critère d'hygiène du procédé



## Histoire

10

- 2003: Règlement (CE) n 2160/2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire

Qui porte sur

- l'adoption d'objectifs visant à réduire la prévalence de certaines zoonoses chez les populations animales
- l'adoption de règles concernant les échanges au sein de l'Union et les importations en provenance de pays tiers de certains animaux et les produits dérivés



## Histoire - Règlement 2160/2003

### Annex E. Exigence spécifique concernant les viandes fraîches

•1. Dès le 12 décembre 2010, les viandes fraîches de volaille provenant des animaux de l'annexe I ne pourront être mises sur le marché aux fins de la consommation humaine, à moins qu'elles ne satisfassent au critère suivant:

«**Salmonelles: absence dans 25 grammes**»

•2. Des règles détaillées relatives à ce critère seront fixées, notamment les schémas d'échantillonnage et les méthodes d'analyse.

•3. Le critère ne s'applique pas aux viandes fraîches de volaille destinées à un traitement thermique industriel ou tout autre traitement capable d'éliminer les salmonelles, conformément à la législation communautaire relative à l'hygiène des denrées alimentaires.



## Histoire - Règlement 2160/2003

- R 646/2007 portant application du règlement (CE) n 2160/2003 en ce qui concerne la fixation d'un objectif communautaire pour la réduction de la prévalence de Salmonella Enteritidis et Salmonella Typhimurium chez les poulets de chair: vise une réduction du % de troupeaux de poulets de chair demeurant positifs  $\leq 1 \%$  pour le 31 décembre 2011.
- R 584/2008 portant application du règlement (CE) n 2160/2003 en ce qui concerne la fixation d'un objectif communautaire pour la réduction de la prévalence de Salmonella Enteritidis et Salmonella Typhimurium chez les dindes: vise une réduction du pourcentage de cheptels de dindes d'engraissement restant positifs  $\leq 1 \%$  pour le 31 décembre 2012.



## Histoire

13

2005: Règlement (CE) n 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Qui établit

- les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes
- les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer lorsqu'ils mettent en œuvre les mesures d'hygiène générales et spécifiques



## Histoire

14

2010:

Harmonisation au niveau européen

Afin d'assurer la cohérence de la législation de l'Union, il y a lieu de modifier les exigences spécifiques applicables aux viandes fraîches de volaille fixées à l'annexe II, partie E, du règlement (CE) n 2160/2003 et d'introduire des règles détaillées relatives au critère concernant les salmonelles à l'annexe I du règlement (CE) n 2073/2005.





- Qui sommes-nous?
- Histoire
- Critère salmonelle - critère de sécurité
- Lien avec le critère salmonelle - critère d'hygiène du procédé



## Critère salmonella - critère de sécurité

### R 2160/2003

•1. Dès le 12 décembre 2010, les viandes fraîches de volaille provenant des animaux de l'annexe I ne pourront être mises sur le marché aux fins de la consommation humaine, à moins qu'elles ne satisfassent au critère suivant:

**«Salmonelles: absence dans 25 grammes»**





## Critère salmonella - critère de sécurité

Les résultats sur la prévalence des salmonelles dans les troupeaux de poulets de chair, les troupeaux de dindes et les carcasses de poulets de chair, ainsi que les résultats préliminaires de la première année d'exécution des programmes nationaux de contrôle des salmonelles chez les poulets de chair montrent que

la prévalence des salmonelles dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes reste élevée .



## Critère salmonella - critère de sécurité

Selon le rapport de synthèse communautaire sur les tendances et les sources des zoonoses, des agents zoonotiques et des foyers de toxi-infection alimentaire au sein de l'Union européenne de 2008

- 80 % des salmonelloses chez l'homme: dus à *Salmonella* Enteritidis et Typhimurium
- Les viandes de volaille restent une source majeure de salmonellose humaine



## Critère salmonella - critère de sécurité

➔ La fixation d'un critère pour *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium:

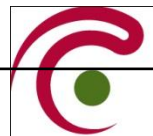
équilibre entre la réduction des cas de salmonellose humaine imputés à la consommation de viandes de volaille et la limitation des répercussions économiques de l'application du critère

+ conforme aux objectifs de l'Union pour la production primaire de volailles



## Critère salmonella - critère de sécurité

Catégorie des denrées alimentaires	Micro-organismes / toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage n   c		Limites m   M	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
1.28 Viandes fraîches de volaille <sup>(20)</sup>	<i>Salmonella</i> Typhimurium <sup>(21)</sup> <i>Salmonella</i> Enteritidis	5	0	Absence dans 25 g	EN/ISO 6579 (recherche) – Schéma de White-Kaufmann-Le Minor (sérotypage)	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation



## Critère salmonella - critère de sécurité

(20) Ce critère est applicable aux viandes fraîches provenant de cheptels reproducteurs de *Gallus gallus*, de poules pondeuses, de poulets de chair, de cheptels reproducteurs de dindes et de cheptels de dindes d'engraissement.  
(cfr. L'annexe I du R 2160/2003)

(21) Pour ce qui est des souches monophasiques de *Salmonella* Typhimurium, seules celles dont la formule antigénique est 1,4,[5],12:i:- sont visées  
(cfr. L'opinion de l'EFSA: considérées comme des variantes de *Salmonella* Typhimurium et les données disponibles indiquent qu'elles ont des risques comparables à ceux que d'autres souches de *Salmonella* Typhimurium)

À partir du 1<sup>er</sup> décembre 2011, directement applicable dans tous les Etats Membres de l'UE



# Critère salmonella - critère de sécurité

## Article 7

### Résultats insatisfaisants

1. Lorsque les essais donnent des résultats insatisfaisants, les exploitants du secteur alimentaire prennent
  - les mesures correctives définies dans leurs procédures HACCP
  - les autres mesures nécessaires pour protéger la santé des consommateurs.
  - des mesures pour découvrir la cause en vue de prévenir la réapparition (notamment des modifications des procédures fondées sur les principes HACCP ou des autres mesures de contrôle de l'hygiène des denrées alimentaires en vigueur).



## Critère salmonella - critère de sécurité

2. Lorsque les essais fondés sur les critères de sécurité des denrées alimentaires donnent des résultats insatisfaisants,
  - le produit ou le lot de denrées alimentaires est retiré ou rappelé conformément à l'article 19 du règlement (CE) no 178/2002.
  - Cependant, les produits mis sur le marché, qui n'en sont pas encore au stade de la vente au détail et ne remplissent pas les critères de sécurité, peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question. Ce traitement ne peut être effectué que par des exploitants du secteur alimentaire autres que ceux du commerce de détail.
  - L'exploitant du secteur alimentaire peut utiliser le lot à d'autres fins que celles auxquelles il était destiné à l'origine à condition que cette utilisation ne présente aucun risque pour la santé publique ou la santé animale et à condition que cette utilisation ait été décidée dans le cadre des procédures fondées sur les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène, et autorisée par l'autorité compétente.





- Qui sommes-nous?
- Histoire
- Critère salmonelle - critère de sécurité
- Lien avec le critère salmonelle - critère d'hygiène du procédé





25

## Critère salmonella - critère d'hygiène du procédé

Catégorie des denrées alimentaires	Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites	
		n	c	m	M
2.1.5 Carcasses de volailles: poulets de chair et dindes	<i>Salmonella</i> spp. <sup>(10)</sup>	50 (5)	7 <sup>(6)</sup> À partir du 1.1.2012, c = 5 pour les poulets de chair À partir du 1.1.2013, c = 5 pour les dindes	Absence dans 25 g d'un échantillon groupé de peau du cou	



## Critère salmonella - critère d'hygiène du procédé

Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Action en cas de résultats insatisfaisants
EN/ISO 6579 (recherche)	Carcasses après le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine



## Critère salmonella - critère d'hygiène du procédé

(10) Lorsque la présence de *Salmonella* spp. est détectée, les isolats doivent être sérotypés pour *Salmonella* Typhimurium et *Salmonella* Enteritidis afin de vérifier le respect du critère microbiologique fixé à la ligne 1.28 du chapitre 1.



Le critère d'hygiène du procédé devient un critère de sécurité quand Typhimurium ou Enteritidis ont été détectés



[www.sante.belgique.be/eportal/foodsafety/index.htm](http://www.sante.belgique.be/eportal/foodsafety/index.htm)

Service denrées alimentaires, aliments pour animaux et autres produits de consommation

Eurostation, bloc II

Place Victor Horta 40, boîte 10

1060 Bruxelles

Tél : +32 (0)2 524 73 51/52

Fax: +32 (0)2 524 73 99

E-mail: [apf.food@health.belgium.be](mailto:apf.food@health.belgium.be)

