



Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire

# Absence de *Salmonella Enteritidis* et *Typhimurium* dans 25 grammes de viande fraîche de volaille

Julie Wits



# Les salmonelles chez les volailles

- Problématique
- Historique
- Lutte contre les salmonelles chez les volailles
- Monitoring AFSCA
- Autocontrôles microbiologiques
- Conclusions



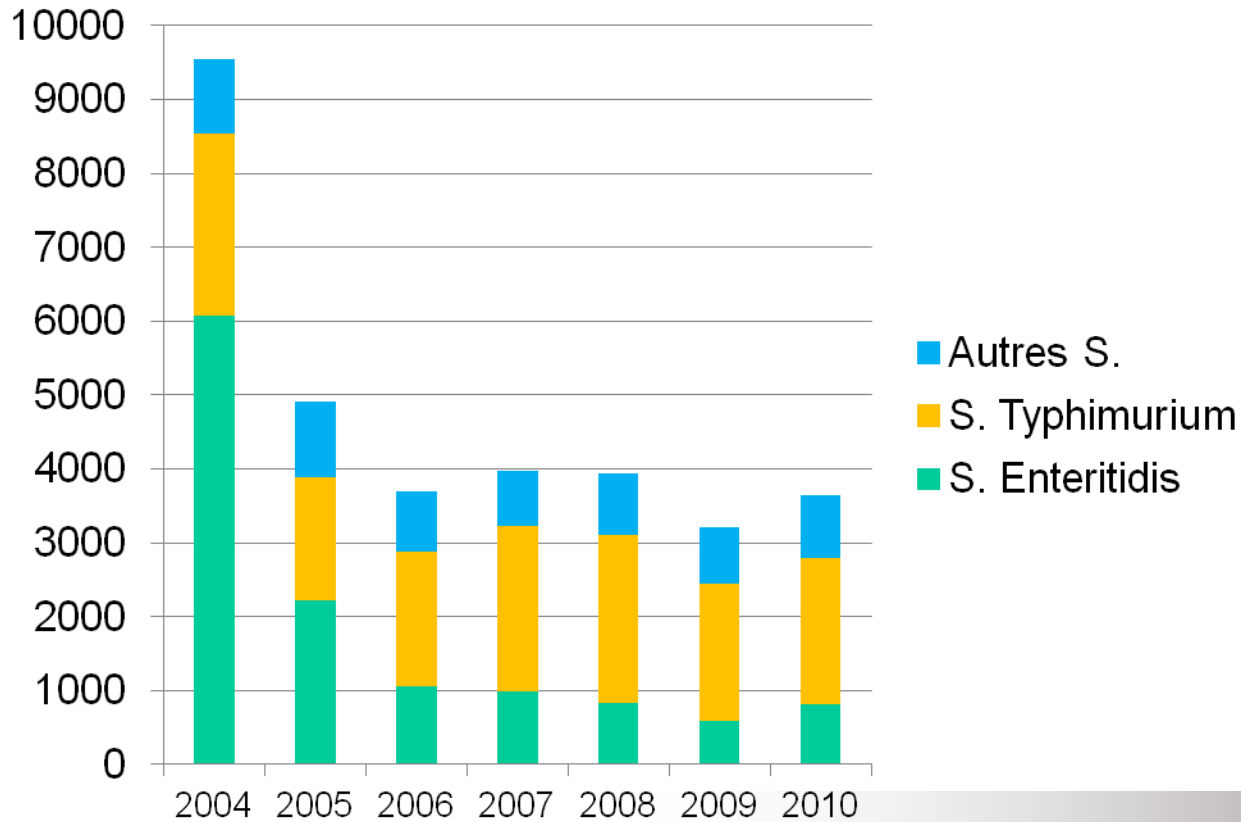
# Problématique

- La bactérie *Salmonella*
  - Présente dans :
    - aliments pour animaux
    - produits végétaux
    - produits animaux
    - environnement
  - Zoönose
    - peu ou pas de symptômes chez les animaux
    - symptomatique chez l'homme
  - Résistance antimicrobienne



# Historique

- Salmonellose humaine 2004-2010

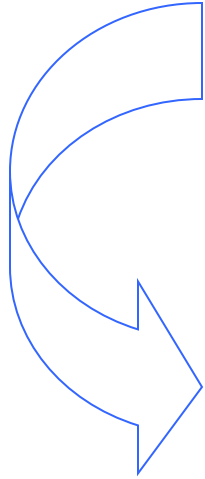


# Historique

## **REGLEMENT (CE) No 2160/2003 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 17 novembre 2003**

**sur le contrôle des salmonelles et d'autres  
agents zoonotiques spécifiques présents  
dans la chaîne alimentaire**





## •Règlement (CE) No 2160/2003

- Fixation d'objectifs par CE
- Monitoring obligatoire
- Quelques mesures obligatoires
- Programme obligatoire à élaborer par les EM

## Programmes de lutte contre les salmonelles

	BE	UE	Objectif
Volailles d'élevage	2005	2006	≤ 1% des troupeaux (12/2009)
Poules pondeuses	2007	2008	1e année 30% réduction, années suivantes chaque fois 10%
Poulets de chair	2009	2009	≤ 1% des troupeaux (12/2011)
Dindes	2010	2010	≤ 1% des troupeaux (12/2012)



# Lutte contre les salmonelles chez les volailles

- Poules pondeuses (2008)
  - Résultats étude de base européenne 2004-2005

Prévalence observée au niveau de l'exploitation			
	Nombre d'exploitations	<i>Salmonella</i> spp.	<i>S.e</i> et/ou <i>S.t.</i>
BE	141	37,6%	27,7%
UE	5.007	29,7%	19,7%

Source: EFSA



# Lutte contre les salmonelles chez les volailles

- Poulets de chair (2009)/dindes de chair (2010)
  - Résultats étude de base européenne

Prévalence estimée au niveau du troupeau chez les poulets de chair 2005-2006				
	<i>Salmonella</i> spp.	S. Enteritidis	S. Typhimurium	S.e et S.t
BE	12,4%	0%	1,2%	2,0%
UE	23,7%	10,9%	0,5%	11,0%

Prévalence pondérée au niveau du troupeau chez les dindes de chair 2006-2007			
	Nombre d'exploitations	<i>Salmonella</i> spp.	S.e et/ou S.t.
BE	74	17,8%	7,1%
UE	3.702	30,7%	3,8%

Source: EFSA



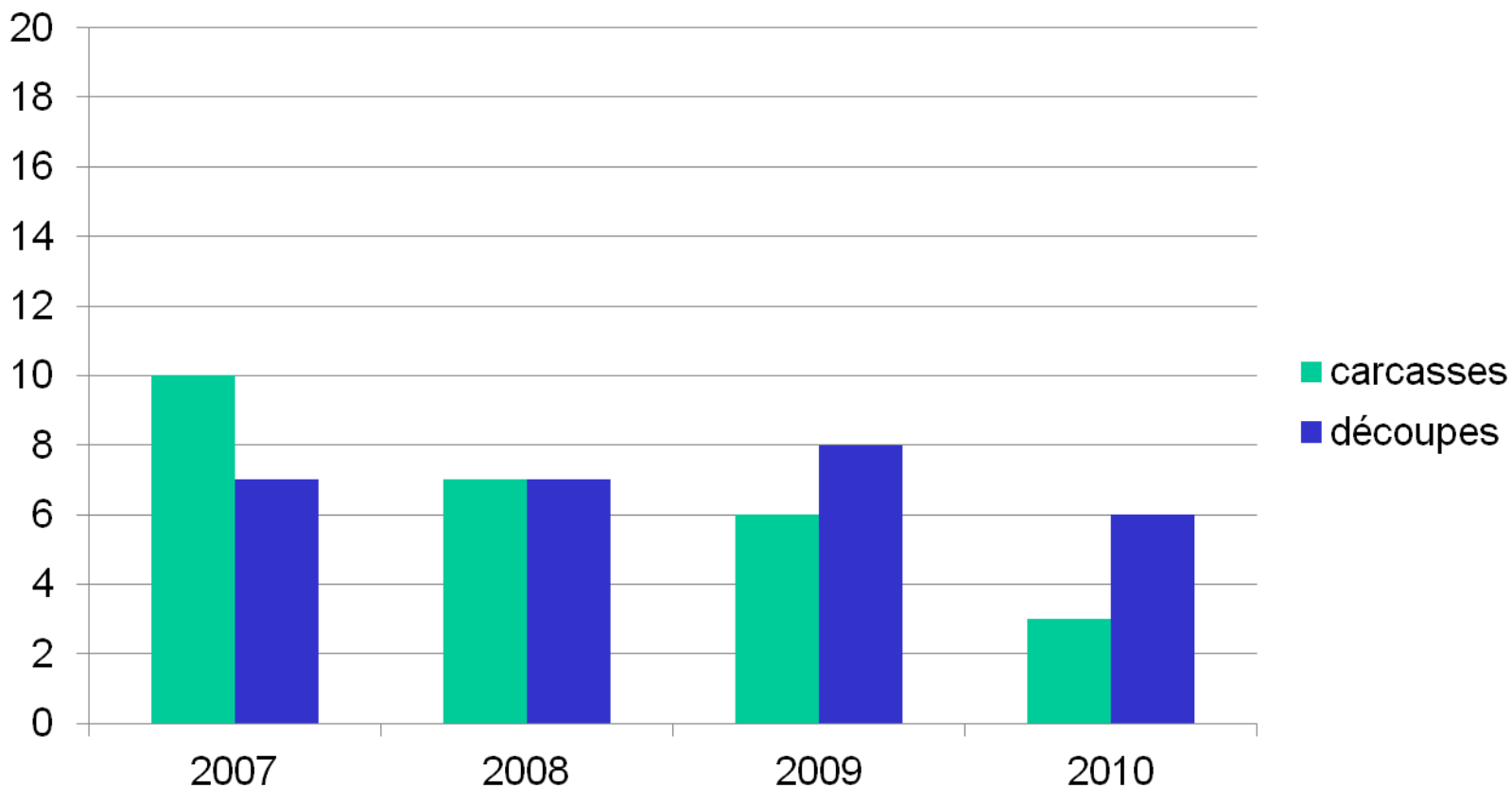


# Monitoring des salmonelles en abattoir et atelier de découpe

- Surveillance des agents zoonotiques (Directive 2003/99/CE)
  - Méthodologie (analyse de risque)
  - Carcasses et viandes de découpe de volailles
  - Abattage annuel en Belgique de :
    - 250 millions de poulets de chair
    - 30 millions de poules



# Evolution de la contamination par les salmonelles des carcasses et découpes de poulets de chair



# Autocontrôle microbiologique

- Règlement (CE) No 178/2002
  - Système d'autocontrôle basé sur l'HACCP
- Règlement (CE) No 852/2004
  - Respect des critères microbiologiques
  - Echantillons et Analyses
- **Règlement (CE) No 2073/2005**
  - Destiné aux opérateurs (autocontrôle)
  - Mesures préventives (BPH, HACCP)
- Règlement (CE) No 882/2004
  - Contrôle de l'autocontrôle par l'AC



# Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques

- Entrée en application : 01/01/2006
- Outil de vérification par l'opérateur de son plan HACCP (acceptabilité d'un procédé)
- Surveillance de l'hygiène générale de fonctionnement des abattoirs de porcs
  - via l'évaluation de la contamination bactériologique des carcasses
  - de la surface du matériel



# Règlement (CE) No 2073/2005 concernant les critères microbiologiques

- Critère d'hygiène des procédés *Salmonella* spp.
- Echantillonnage
- Méthode d'analyse
- Interprétation des résultats
- Analyse de la tendance
- Mesures correctives



# Critère d'hygiène des procédés

## *Salmonella spp.*

- Un seul paramètre défini réglementairement
  - Poulets de chair et dindes: *Salmonella spp.* n=50, c=7 (c=5 à partir du 01/01/12 pour les poulets de chair et du 01/01/13 pour les dindes)
- Absence de critère réglementaire ≠ absence de danger
- Aucun critère pour les autres espèces de volailles



# Echantillonnage

- Au moins 1x/semaine (fréquence réduite à 1x tous les 15 jours en cas de résultats satisfaisants)
- Peaux de cou (10g) de 15 carcasses groupées par 3 : 5 échantillons de 25g
- Possibilité d'assouplissement de la fréquence pour les petits abattoirs



# Analyse

- Recherche (présence/absence)
  - EN/ISO 6579 : méthode de référence
  - Autres méthodes
- Sérotypage : schéma de White-Kaufmann-Le Minor





# Interprétation des résultats

- satisfaisants :  $c < \text{ou} = 7$
- insatisfaisants :  $c > 7$

## Analyse de la tendance

- résultats des 10 derniers échantillonnages
- But = amélioration du processus d'abattage en terme d'hygiène
- Réagir avant d'avoir atteint la limite



# Mesures correctives

- De la responsabilité des opérateurs
- Décrites dans le plan d'autocontrôle
- Amélioration de l'hygiène de l'abattage & contrôle du processus
  - recherche de la cause de non-conformité
  - pas de mesures de retrait du marché



# Critère de sécurité alimentaire

- Introduit en 2003 dans le Règlement (CE) No 2160/2003
  - Lutte contre les salmonelles tout le long de la chaîne alimentaire
    - Stratégie Commission : « de la fourche à la fourchette »
  - Modalités d'échantillonnage et méthode d'analyse à détailler
    - Nécessaire au bon fonctionnement du marché intérieur et des échanges avec les pays tiers
  - Applicable dès le 12/12/2010



# Critère de sécurité alimentaire

- Règlement (UE) No 1086/2011
  - Décalage dans le temps entre départ mesures de lutte (2006) et application du critère (2011)
  - Modification du Règlement (CE) No 2160/2003: à partir du 01/12/11 les viandes fraîches de volaille devront satisfaire au critère microbiologique défini à l'annexe I du Règlement (CE) No 2073/2005
  - Modification du Règlement (CE) No 2073/2005: méthodologie d'échantillonnage et méthode d'analyse



# Critère de sécurité alimentaire

- Uniquement S.E./S.T.
- Échantillonnage couplé au critère d'hygiène des procédés
- Pas de blocage des produits
- Applicable dès le 01/12/2011



# Conclusions

- Programmes de lutte intensifs chez les différentes catégories de volaille (gros investissements par le secteur primaire et les autorités)
- Prévalence des sérotypes à combattre diminuée
  - Vaccination
  - Hygiène au niveau de l'exploitation et de l'abattoir
- Salmonellose humaine
  - 2<sup>ème</sup> zoonose en UE (coûts élevés)
  - S.E./S.T. à l'origine de 80% des cas humains
  - Viande de volaille reste une source importante
- Application du critère de sécurité salmonelles uniquement à S.E./S.T. : meilleur équilibre entre coûts et bénéfice pour la santé publique

